REPUBLIQUE TUNISIENNE
MINISTERE DES CULTURELLES
INSTITUT NATIONAL DU PATRIMOINE

الجمهورية التونسية
وزارة الشؤون الثقافية
المعهد الوطني للتراث

الجرد الوطنيّ للتّراث الثقافيّ اللّامادّي
بطاقة جرد عنصر رقم 4/074

1-تحديد العنصر

- الاسم المتداول للعنصر في المجتمع المحلّي المعنيّ

الجبن التستوري

- أسماء أخرى متداولة في المجتمع المحلّي

-

- الإطار الجغرافيّ لانتشار العنصر

تنتشر صناعة الجبن في أغلب مدن البلاد التونسية، ولا سيما في ولاية باجة وتحديدا في مدينة تستور التي تشتهر بجبنها التقليدي.
حيث يتوافد التونسيون من مختلف المناطق لشراء هذا الجبن الذي يعرف بطعمه المميز وقيمته الغذائية العالية، خاصة وأنه مصنوع من مكونات طبيعية وبأيدي حرفيين مهرة توارثوا صناعة الجبن جيلا بعد جيل.
ويمثل الجبن التستوري عنصرا متجذرا في الهويّة والتراث الغذائي المحلي فضلا عن بروزه منتجاً أصيلاً لقي رواجاً واسعاً حتى خارج حدود البلاد.



- مجال أو مجالات انتماء العنصر

- الثقافة الغذائية التقليدية
- المعارف والممارسات المتّصلة بالطبيعة والكون.
- الممارسات الاجتماعية والطقوس والاحتفالات
- المهارات المرتبطة بالحرف التقليدية

2- وصف العنصر

- الوصف التّفصيليّ

تعود أصول صناعة الجبن إلى آلاف السنين، إذ شكّلت منتجات الألبان ركيزة أساسية في الأنظمة الغذائية للحضارات القديمة. حيث تعود اثار تحضير العصيدة المغلية في الحليب والمعدّة في الفخار إلى 10000 سنة. علاوة على ذلك كانت تستعمل أساليب بدائية يخثر فيها الحليب لإنتاج الجبن. كما أكدت الاكتشافات الأثرية، عبر النقوش والرسوم الجدارية، مشاهد تدجين حيوانات كالماعز والأغنام والبقر، مما يؤكد عراقة ممارسات حلب الحيوانات وإنتاج مشتقاته منذ العصر الحجري الحديث. وتتجلى كذلك تجذر هذه الممارسات بوضوح من

خلال اللوحة الفسيفسائية المكتشفة في الموقع الأثري بأوذنة، الموجودة في إحدى قاعات المتحف الوطني بباردو والتي تعود إلى القرن الثالث الميلادي، حيث توثق تفاصيل الحياة الفلاحية، إذ تجسد مشاهد دقيقة للاستغلال الزراعي المتكامل، يتوسطها منظر حيوي لفلاح يعكف على حلب عنزة.

وهكذا، يمتد تاريخ صناعة الجبن المتجذر عبر العصور، متطوراً باستمرار من الطرق التقليدية التي استخدمها الرعاة القدامى وصولاً إلى التقنيات الحديثة. وقد برز ذلك خاصة في العهد الروماني، حيث أصبح يحضّر باستعمال المنفخة والتمليح لحفضه. كما لعب الأندلسيين دور هام في نشر ثقافة صنع واستهلاك الجبن في تونس لا سيّما في مدينة تستور، حيث اقترن استيطان المورسكيين الوافدين من اسبانيا بتعمير أرضها وتنويع منتوجاتها الفلاحية بمهارات زراعية متطورة، وكان الجبن من أبرزها باعتباره كان مؤونة طريق تزودوا به في رحلتهم. فقد تحدث "المحتسب الأندلسي": عن صناعة الأجبان والإجادة فيها ومراعاة النظافة وأوصى المسلمين بالامتناع عن أكله وشرائه من محلات النصارى واليهود. كما صدرت فتاوي عن بعض الفقهاء منهم الفقيه الأندلسي "عبد الملك بن حبيب السلامي الالبيري" الذي قال: لا يؤكل جبن المجوس لعملهم فيه أنافح ذبائحهم التي لا تحل للمسلمين أكلها ولا بأس بأكل جبن النصارى الذي بين أظهرنا.

لقد تطور هذا المنتج الذي يلقّب اليوم "بالجبن التستوري" من هدية قدمها الموريسكيون إلى جزء أساسي في الثقافة الغذائية، وتوارث الأجيال أسرار صنعه وانتاجه وتطويره. واكتسب هذا الجبن شهرة واسعة وذاع صيته وطنيّا، اذ يقصد العديد من السياح الأجانب والتونسيون مدينة تستور لشراء الجبن بفضل تخصص عديد الحرفيين في صناعته وتوارثهم للمعارف والمهارات المرتبطة به لعقود طويلة. ولم تقتصر هذه الشهرة على جودته فحسب، بل تعدّدت أنواعه وابتكاراته لتلبي أذواق الجميع، وتتحول صناعته العريقة إلى موروث متطور عبر السنين.

إذ يعتمد الحرفيون في مدينة تستور على أساليب تقليدية متوارثة في صنع الجبن لضمان جودته العالية ومذاقه الفريد المميز، إذ يتبعون خطوات دقيقة تبدأ بجلب الحليب الطازج سواء أكان من البقر أو الأغنام من الفلاحين، ثم يوضع في قدر كبير بعد ذلك، يضيف الحرفي محلولاً خاصاً لفحص حموضة الحليب والتأكد من جودته، وفي مرحلة أخرى يستعمل مقياس كثافة زجاجياً (densimètre) لمعرفة نقاوة الحليب وكثافته قبل البدء في معالجته وتصنيعه. وفي المرحلة الموالية، يُسخن الحليب حتى تصل حرارته إلى 37 درجة مئوية مع التحريك المستمر بأداة حديدية أو خشبية، بعد أن كان هذا التحريك قديماً يُجرى بواسطة 'الخباطة' المصنوعة من جذع شجرة النخلة. بعد ذلك، تُضاف المنفحة الطبيعية إلى الحليب ويُحرك الخليط بلطف حتى يتحول إلى قوام متماسك. ثم تُقطع الخثارة بسكين إلى مكعبات صغيرة، تُرش بالملح، لينتقل الحرفي بعد ذلك إلى عملية العصر، حيث يضع الجبن في قوالب مثقوبة مع الضغط المستمر لخروج مصل اللبن والحصول على قوام طري ومتماسك. وفي مرحلة أخيرة، تُضاف إليها بعض المنكهات مثل الإكليل، والزعتر، والبقدونس، والهروس. وغيرها لإعطائه نكهة خاصة.

تُعدّ صناعة الجبن التستوري إرثاً حياً توارثته الأجيال في مدينة تستور العريقة، التي تشكّل منارة بارزة للتراث الأندلسي وفن الطهي الأصيل. ورغم أن أسرار تحضيره الدقيقة لا يملكها إلا القليلون، فإن الحرفيين لم يكتفوا بالحفاظ على طابعه التقليدي، بل نجحوا في تطويره وإضافة لمسات عصرية مبتكرة تلبي الأذواق المتجددة.

وبفضل هذا الإبداع، باتت المدينة تنتج تشكيلة متنوعة من الأجبان إلى جانب صنفها التقليدي، إذ نجد الجبن التستوري بنكهتيه المالحة والحلوة، والجبن المالح بالمعدنوس والفطر، والجبن الحلو بالفاكية (المكسرات). كما تشمل الابتكارات أجباناً بالهريسة، وأخرى بالكروية والبسباس، وجبن "الفوندون" بالفلفل الأسود، فضلاً عن الجبن بالنعناع، و"الفوندون" المطبوخ، وجبن الشيدر أما الريقوتة، فقد تنوعت هي الأخرى لتشمل أصنافاً عدة، أبرزها الريقوتة بالفاكية.

ويتجسد هذا الثراء الغذائي في إبداع نساء تستور اللواتي جعلن من هذا الجبن الفريد ركيزة أساسية تضفي طابعاً مميزاً على مأكولاتهن التقليدية. وتكاد هذه الأطباق تروي حكايات الهجرة والامتزاج الحضاري، وفي مقدمتها طبقا "البناضج" و"الكسالس" اللذان يختزلان عراقة هذا المطبخ الفريد.

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

-عناصر غير ماديّة :

- معارف عمل مرتبطة بتربية الأغنام والأبقار.
- معتقدات وممارسات اجتماعيّة تصاحب عمليّة إعداد الجبن
- ترسيخ ونقل معارف ومهارات مرتبطة بإعداد الجبن التقليدي
- العادات والاستخدامات المحيطة باستهلاك الجبن.

عناصر ماديّة:

ينتج الجبن التستوري في ورشات تقليدية أو في إحدى الأركان الخاصة للمحلات التجارية لبيع الجبن حيث يستعمل الحرفي أو الحرفية:

- مقياس جودة وكثافة الحليب: densimétre لمعرفة نقاوة ونسبة دسامة الحليب قبل بدأ معالجته وتصنعيه.
- أحواض أو أواني كبيرة لتسخين وتخمير الحليب.
- ميزان حرارة لمراقبة درجة حرارة الحليب بدقة أثناء التسخين والتجبين.
- المنفخة présure وهي مادة مجبّنة سائلة تستخرج من معدة الحيوانات الرضيعة تساعد على تخثير الحليب.
- أداة قيس سائل المنفخة.
- أداة مصنوعة من الحديد أو الخشب لتحريك الحليب عند التسخين.
- سكين أو أداة تقطيع تستعمل لتقطيع الخثرة البيضاء وفصل مصل اللبن.
- قوالب بلاستيكية مثقوبة لتشكيل وتصفية الجبن من السوائل الزائدة.

ويتطلب صنع الجبن التستوري التقليدي مواد أولية بسيطة وأساسية، تعتمد بشكل كلي على الحليب الطبيعي الطازج سواء حليب بقر أو حليب غنم وعلى المنفخة وملح الطعام.

-الممارسات العرفية التي تنظّم أو تمنع الوصول إلى العنصر

إن ممارسة هذه المهارة لا تخضع لشروط عرفيّة معيّنة ولا وجود لضوابط تمنع الوصول إليها.

-كيفيّة التعلّم وطرائق النشر بين الأعضاء والتمرير للنّاشئة

يساهم الحرفيون بمدينة تستور في توريث التقاليد المرتبطة بصنع الجبن ونقلها وتوريثها للأجيال الحالية. وتساهم النسوة في توريث التقاليد المطبخية المرتبطة به.

3-الفاعلون المعنيون بالعنصر

-حملة العنصر من الممارسين له بشكل مباشر

-الحرفيون المختصون في صنع الجبن التقليدي.

- ربّات البيوت المختصات في إعداد أطباق بالجبن التقليدي.

-مشاركون آخرون

- الفلاحون أصحاب الأغنام والأبقار.
- أصحاب وصاحبات المؤّسسات الحرفيّة الصغرى لإعداد الجبن التقليديّ وبيعه.
- تجار وباعة الجبن التقليدي.
- تساهم بعض المطاعم الموجودة بالمنطقة في تواصل ممارسة العادات المطبخية التقليدية المرتبطة بالجبن

التستوري والحفاظ عليه.

- كل مستهلكي الجبن التقليديّ

-منظّمات غير حكوميّة/ المجتمع المدنيّ

الجمعيات الثقافية في تستور تلعب دور مهم في تنظيم معارض وتظاهرات ثقافية تعرف المعارف والممارسات المرتبطة بالجبن التستوري ومن أهم هذه الجمعيات نذكر:

- جمعية تراث تستور
- جمعية مهرجان الرمان بتستور

-هيئات رسميّة

- وزارة الشؤون الثقافية.
- المعهد الوطني للتراث
- المندوبية الجهوية للشؤون الثقافية بتستور
- بلدية تستور

4-مدى قابليّة العنصر للاستمرار: العراقيل والتهديدات

يرتبط الجبن ارتباطاً وثيقاً بالمطبخ المحلي اليومي وبالتقاليد الغذائيّة التونسيّة، ويلقى إقبالاً كبيراً في كل البيوت، فلا وجود بالتالي لعراقيل أو تهديدات مباشرة تحول دون استمراره، سواء على مستوى إنتاجه أو استهلاكه، إذ يحظى بإقبال متواصل. غير أن ارتفاع تكاليف الأعلاف ونقص التزويد بمادة الحليب وخاصة حليب الماعز الذي يشكل الركيزة الأساسية لهذا المنتج الفريد أدى إلى قفزة غير مسبوقة في أسعاره. علاوة على ذلك، تنامي ظاهرة الدخلاء على المهنة الذين يعمدون إلى استغلال التسمية التجارية لـ"جبن تستور" دون الإلمام بأسرار الصنعة، من شأنه أن يؤثر على قابليّة العنصر لاستمراره في شكله التقليدي وقيمته الغذائيّة وفوائده الصحيّة. ورغم ذلك، يظل إنتاج الجبن مستمراً في مدينة تستور، وتظل المعارف والممارسات المرتبطة به تحظى بحب وإقبال واسعين.

5- برامج التّثمين وإجراءات الصّون

تُعدّ ممارسة حرفة صنع الجبن التستوري تقليداً اجتماعياً عريقاً تحرص عائلات مدينة تستور على الحفاظ عليه ونقله للأجيال القادمة. وتنتشر محلات صنعه في أغلب شوارع المدينة حيث يقبل عليه الزوار والسياح لجودته وخصوصيته. وقد ساهمت جمعية مهرجان الرمان بتستور في تثمين هذا التراث الغذائي عبر تنظيم "مهرجان الجبن" في دورته الأولى يومي 02 و03 مارس 2024، تحت شعار "الجبن التستوري نكهة رمضان بخيرات تستور"، وتضمن معرضاً للتذوق والشراء. كما يُعرض الجبن التستوري كل سنة في شهر أكتوبر ضمن فعاليات مهرجان الرمان للتحسيس بأهمية هذا التراث الغذائي العريق. وتُقام عديد الدورات التكوينية لتعليم صنعه بالطرق التقليدية بمركز التكوين المهني بتستور. أو من طرف مكونين خاصين أهمّها الدورة النموذجية لصناعة الاجبان التي أشرف عليها السيد كمال الشابي بدار صابيح بتستور. كما تثمن العائلات التستورية العادات والتقاليد والأكلات التقليدية المرتبطة به، مما يؤكد تجذر الموروث في المدينة.

6-التوثيق الفوتوغرافيّ للعنصر

	
ميزان حرارة لمراقبة درجة حرارة الحليب	الأدوات المستعملة خلال تحضير الجبن
	
عملية تحريك الحليب أثناء التسخين	مراقبة عملية التجبين
	
عملية تقطيع الجبن	عملية العصر

	
الجبن التقليدي	جبن بالاكليل
	
جبن بالمقدنوس	جبن شيدار

7-هويّة الشخوص المرجعيّة المعتمدة في استيقاء البيانات

- المولدي الوسلاتي، صاحب محل أجبان مولدي حمه بالإكليل، عمره 74 سنة، توارث حرفة صنع الجبن عن المرحوم والده حمه الوسلاتي وعن الفلاح المرحوم سليمان بالصيد، يمارس هذه الحرفة منذ كان عمره 12 سنة، العنوان: شارع 14 جانفي تستور، الهاتف: 21935078/ 29565043.
- شاكر الوسلاتي، عمره 35 سنة، توارث حرفة صنع الجبن عن والده المولدي الوسلاتي منذ سن 12 سنة، ومنذ سنة 2011 استقر في محل أبيه "أجبان مولدي حمه بالإكليل"، العنوان: شارع 14 جانفي تستور، الهاتف: 20565043.
- مهدي الوسلاتي، صاحب محل أجبان مهدي الوسلاتي، عمره 28 سنة، يمارس هذه الحرفة منذ 10 سنوات، العنوان: نهج 26 فيفري 1953 تستور، الهاتف:26690964.
- حمادي الحبالي، صاحب محل أجبان l'artiggiano testour، من مواليد 1968، مارس حرفة صناعة الجبن منذ سن 12 سنة ثم هاجر الى إيطاليا وطوّر مهاراته ومنذ 2011 استقر في تستور وأنشأ محّل خاص لصنع وبيع الجبن التستوري والأنواع الأخرى، ورثها لبناته: ايمان من مواليد 1999 وجيهان من مواليد 2000، العنوان: شارع الحبيب بورقيبة تستور، رقم الهاتف:29844887 /54059959.
- لطفي الوسلاتي، عمره 30 سنة، توارث هذه الحرفة عن والدته هناء مانسي، ومارس الحرفة منذ كان عمره 15 سنة.
- أميرة الوسلاتي، صاحبة محل أجبان تستور، عمرها 36 سنة، حذقت أصول الحرفة من خلال دورات تكوينية، رقم الهاتف: 98306640.
- أسماء الرويسي، تعلمت هذه الحرفة في مركز التكوين المهني بتستور، تمارس هذه الحرفة بمجمع تستور منذ 3 سنوات وتشّغل معها مجموعة من الحرفيات، الهاتف: 99316733.

- جهاد الرحماني بن شريفة، عمره 34 سنة توارثها عن والده، شارع الحبيب بورقبية تستور، رقم الهاتف:29448573.
- محمود المزوغي، صاحب محل مملكة الأجبان التقليدية بتستور، شارع الحبيب بورقبية تستور، الهاتف: 20991724.
- أجبان السلطاني، الهاتف 56756062 – 98267249.
- العربي الهمامي، صاحب محل جبن تستور، شارع الحبيب بورقبية تستور، الهاتف: 20750124.
- محمد الهادي الفرجاني، صاحب محل جبن تستور، شارع الحبيب بورقبية تستور، الهاتف: 21974301.

8-المصادر والمراجع

-المكتوبة

- الخليفة (الأمين عبد الله)، سليمان (عبد المنعم)، **علوم وتكنولوجيا الأجبان**، نور للنشر.
- الميساوي السعيدي (حكيمة)، **تقنيات صناعة الأجبان**، وكالة الإرشاد والتكوين الفلاحي.
- مجيد (سهيلة)، **صناعة الأغذية في العصور العراقية القديمة**، المنهل 2020.
- العامري (محمد بشير)، **دراسات حضارية في التاريخ الاندلسي**، دار غيداء للنشر والتوزيع 2012.
- طويلي (أحمد)، **عثمان الكعاك حياته ومؤلفاته**، أحمد طويلي 2009.
- الكعاك (عثمان)، **الرحلة الشابيّة 1966**، مطبعة التفسير الفني 2009.
- بن عثمان الحشايشي (محمد)، **العادات والتقاليد التونسية**، سراس للنشر تونس 1994.
- David Asher ebook, *l'art de faire son fromage*, Ulmer.
- *Les traces de la premiere bouillie dans une poterie vieille de 10.000 ans*.
- Secundi (C.Plinii), *Naturalis Historie*, Hackios, 1669.

-السّمعيّة البصريّة

https://youtu.be/WGPXf3XBRuM

https://youtu.be/xBbWWzifeuE

https://www.facebook.com/watch/?v=1337330970922608

https://youtu.be/rT0NAsX-uRw

https://youtu.be/AnxPDtJAyfw

https://youtu.be/0h7-db9vcdw

https://www.facebook.com/watch/?v=3572468226191766

https://youtu.be/tNodjdWEr2E

https://www.facebook.com/watch/?v=129668779114992

https://www.facebook.com/watch/?v=1259304235191950

https://www.facebook.com/watch/?v=3668837980112567

https://www.facebook.com/watch/?v=931969748570696

-المواد الوثائقية المحفوظة في المتاحف والأرشيفات والمجموعات الخاصّة

-

9-معطيات تقنية حول عمليّة الجرد

-تاريخ البحث الميدانيّ ومكانه

أول عمل ميداني في شهر أكتوبر 2025 وثاني عمل ميداني في شهر جويلية 2026 بتستور.

--جامع أوجامعو المادّة الميدانيّة

- منال المجيد محافظ مستشار التراث بقليبية

- بحري بوغانمي عضو جمعية تراث تستور الهاتف: 26985552.

-تاريخ إدخال بيانات الجرد

2026/07/19

- محرر البطاقة

منال المجيد محافظ مستشار التراث

- تحيين المعطيات الميدانية

-