REPUBLIQUE TUNISIENNE
MINISTERE DES AFFAIRES CULTURELLES
INSTITUT NATIONAL DU PATRIMOINE

الجمهورية التونسية
وزارة الشؤون الثقافية
المعهد الوطني للتراث

الجرد الوطني للتّراث الثقافي اللّامادّي
بطاقة جرد عنصر رقم 4/075

1 - تحديد العنصر
-الاسم العنصر

مقروض القيروان

أسماء أخرى متداولة في المجتمع المحلّي

المقروض

- الإطار الجغرافي لانتشار العنصر

ينتشر هذا العنصر في القيروان وجهتها وتجدر الإشارة إلى أن بعض ممارسيه يحاولون أحيانا نشره في مناطق جغرافية أخري من البلاد التونسية .



-مجال أو مجالات انتماء العنصر

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

2-وصف العنصر
-الوصف التّفصيلي

المقروض هو نوع من الحلويات التي عرفت بها مدينة القيروان منذ القديم وهي عبارة عن خليط من السميد والتمر والزيت تخلط وتعجن وتقلى وتغمس في محلول السكر ويوجد هذا النوع من الحلويات ببلدان مغاربية وفي تركيا إلا أن المقروض القيرواني يتميز بخصائص تختلف عن مثيلاتها بتلك البلدان على مستوى تقنية الصنع ونكهة التذوق.

1- الخلفيّة التّاريخيّة للعنصر

عرفت صناعة المقروض أوجه انتشارها مع التواجد العثماني بالبلاد التونسية وقد كان اغلب صناع المقروض من أصول تركية لينتقل إلى عائلات قيروانية عرفت واشتهرت بصنع المقروض مثل عائلات الفاسي والمرابط والعلويني وبن سكرانة وقد ذكر أبناء هذه العائلة أن الحاج احمد بن سكرانة كان يدعى من قبل أصحاب الأفراح ليصنع لهم المقروض بمنازلهم. فينتقل بمعداته إلي دورهم.

2- مكونات العنصر

يعد المقروض خليط من مكونات عدة وهي، زيت الساحل وحبوب الشمال وتمور الجنوب وحذق القيروانيين تجمع وتصنع لنحصل على المقروض ويذكر حسين القهواجي ان العسل يجلب من جبل وسلات (غرب القيروان 60 كم تقريبا) وتجدر الاشارة الى كون عائلة المرابط كانت تملك بيوت النحل بوسلات فتجلب العسل لتستعمله في صنع المقروض اما زيت الزيتون فيجلب من العلا (غرب القيروان علي مسافة 60 كم تقريبا) وتعرف هذه المنطقة بحقول أشجار الزيتون وإنتاجها لزيت الزيتون ذو الجودة الرفيعة. وقد كانت القوافل تحمل بالتمور القادمة من الجنوب وتحط بذراع التمار(احد الضواحي الشمالية لمدينة القيروان على مسافة بضع كيلومترات) و الرحبة الفسيحة. وتتكفل أرياف القيروان وبعض الولايات المجاورة(فريڤا) بتوفير القمح.

3- المهارات والمعارف

تقتضي مباشرة صنع المقروض اكتساب عدد من المهارات والمعارف وهي:

- تنقية القمح: ينقى القمح ويرحي ثم يغربل ليستعمل على شكل دقيق.
- تحضير عجين التمر العليق: يفصص ويرحى ويفوح بالقرفة.
- إعداد محلول السكر : يغلى السكر والماء ليصبح محلول(خاثر) ويسمى الشحور تغمس فيه قطع المقروض لمدة من الزمن لتتشبع وتكتسب المذاق الحلو وتتم هذه العملية مباشرة بعد عملية القلي.

ويعمل حرفي المقروض علي إضافة بعض المواد الطبيعية لإضفاء نكهات خاصة على طعم قطع المقروض مثل السمن، و يعتمد لغايتين اولهما تخفيف حموضة الزيوت المستعملة في العجن وثانيا لإكساب السميد نوع من الهشاشة والليونة. ولنفس الغايات تستعمل بعض

النكهات والبهارات والمكسرات مثل عود القرف والزعفران وشوش الورد والزهر وبعض المكسرات مثل اللوز وقد عمد بعض صانعي المقروض اليوم الى استعمال البوفريوة والزڤوڤو.

وتعتمد هذه المهارات والمعارف في كامل مراحل الصنع من توفير ، المواد الاولية والمعدات وتهيئة مكان الصنع الى خلط السميد والفارينة بالزيت لتكوين خليط يسمى اللثة وتكون المقادير، مكيال سميد ومكيال فرينة تليها اضافة التمر للعجينة وتسمى هذه العملية بالتعليف وتتمثل في وضع عجينة التمر داخل عجينة السميد والفارينة ثم يمرر الحرفي العجينة بين الأصابع لتشكيل اسطوانة عجين طويلة بفعل التمطيط ثم يضغط بالقالب على العجينة الاسطوانية لتشكيل قطعة المقروض ويطبع عليها الزخارف ويقص العجينة الزائدة عن حجم القالب

المتكونة بفعل الضغط ب ثم يقع فصل القطع عن بعضها البعض.لترتب بعد ذلك في الطبق ومنه إلى المقلاة لتقلى في الزيت إلى حين أن تنضج وتخرج لتغمس في محلول السكر. وفي ختام توضع القطع في القطار ليستقطر وتخلص من كمية الشحور الزائدة.

الطقوس والممارسات الاجتماعية

المقروض هو الأكلة الحلوة الأساسية لدى اهالى القيروان ودائما ما ارتبط بحلول عيد الفطر وأيضا بمناسبات الافراح. كما يعتبر المقروض مصدر فخر بالنسبة للقيروانين.

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

تتنوع العناصر المصاحبة لصنع المقروض ومنها:

القوالب الخشبية: التي كانت تصنع من خشب التوت وكان السيد **المزفيدي** الحرفي الوحيد بالقيروان الذي يصنع قوالب المقروض وينقش زينتها بأشكال غائرة وأخري بارزة ويعطي بالتالي شكل قطعة المقروض ودائمة تكون زوجية (قطعتين أو أربعة أو ستة...) وقد استمدت أشكالها من النقائش الموجودة على الواجهة الأمامية لمسجد ثلاثة أبواب بالقيروان وكذلك زخارف المربعات الخزفية بمحراب جامع عقبة وأدواته لعمل ذلك علب قصديرية ومربوعة (أداة يستعملها النجار للنقش على الخشب).

القصعة: كانت في السابق تصنع من الخشب الخام وقد عوضت القصعة الخشبية بمثيلتها من النحاس او الليمنيوم.

السكين: تستعمل لقطع العجينة الزائدة بعد الضغط على قضيب العجينة بواسطة القالب.

المقلي الكبير الحجم: وهو وعاء كبير من النحاس تتم فيه عملية قلي قطع المقروض.

اللوش: وهو عبارة عن ملعقة كبيرة تحرك بها قطع المقروض داخل المقلي وتنقل لتغمس في الشحور.

النحاسة: اناء من النحاس يوضع فيه الشحور ليغمس فيه المقروض بعد القلي.

القطار: وهو اناء من النحاس به ثقب يوضع فيه المقروض بعد إخراجه من الشحور ليستقطر.

- الممارسات العرفيّة التي تنظّم أو تمنع الوصول إلى العنصر

لا يوجد ممارسات منع ممارسة العنصر او الوصول اليه.

- كيفيّة التعلّم وطرائق النشر بين الأعضاء والتمرير للنّاشئة

التعلم من الأم إلى البنت بالمنزل .
التعلم من الأب إلى الابن بالورشة (دكان/حانوت).
التعلم من المعلم الحرفي في الورشة .

3-الفاعلون المعنيون بالعنصر

-حملة العنصر من الممارسين له بشكل مباشر

حرفي صنع المقروض في الورشات والمحلات و في المنازل.

-مشاركون آخرون

- منظّمات غير حكوميّة/ المجتمع المدني

- جمعية صيانة مدينة القيروان.
- الغرفة الفتية الاقتصادية.
- الاتحاد الجهوي للصناعة والتجارة بالقيروان.

- هيئات رسميّة

- المندوبية الجهوية للصناعات التقليدية بالقيروان.
- الديوان الوطني للسياحة والصناعات التقليدية.
- المعهد الوطني للتراث.
- وكالة احياء التراث والتنمية الثقافية.

4- مدى قابليّة العنصر للاستمرار: العراقيل والتهديدات

- تناقص عدد العائلات التي تحرص على صناعة المقروض بالبيت.
- ضعف إقبال الشباب على تعلم حرفة.
- غلاء أسعار المواد الأولية.
- يشهد العنصر منافسة شديدة من أنواع مرطبات اخرى.

5- برامج التّثمين وإجراءات الصون

- تنظيم معارض لعرض وبيع المقروض.
- إقامة دورات تكوينية لتعلم صنع المقروض.

6- التوثيق الفوتوغرافي للعنصر




















7- هويّة الشخوص المرجعيّة المعتمدة في إستيقاء البيانات

- حليمة البراق، حرفية ،وصاحب ورشة، قرب جامع الزيتونة بأرباض المدينة العتيقة.

- ابن سكرانة ،حرفي ، وصاحب ورشة في ربط الحديد ،المدينة العتيقة
- العمراني ،حرفي وصاحب ورشة
- عماد شلغوم حرفي، وصاحب ورشة، بمنطقة الحجام بمدينة القيروان.
- الكسراوي حرفي وصاحب ورشة بشارع المعز بن باديس النحايسية .
- رقية حرفية وصاحبة ورشة، قرب الفسقيات الاغلبية.
- السقني حرفي وصاحب ورش
- فوزية الصيد ،حرفية وتعمل بمزلها الكائن بالغسالة ،المدينة العتيقة.

8- المصادر والمراجع

- المكتوبة

بضع المقالات الصحفية التي تتناول مقروض القيروان والتي غالبا ما يقترن إصدارها بمناسبة الاحتفالات بالمولد النبوي الشريف.

- السمعيّة البصريّة

عدد من التسجيلات المنجزة في إطار برامج إعلامية مختلفة بالإذاعات والقنوات التلفزيّة.

-المواد الوثائقية المحفوظة في المتاحف والأرشيفات والمجموعات الخاصة

يوجد قالبين لصنع المقروض (احجام كبيرة) معروضة بمتحف العادات والفنون الشعبية سيدي عمر عبادة ،وهي مجرودة وتحمل بطاقة جرد.

9- معطيات تقنية حول عمليّة الجرد

- تاريخ البحث الميداني ومكانه

امتد البحث الميداني على امتداد شهر اوت 2026 ، غير أنّه استفاد من أعمال سابقة أجريت في فترات مختلفة. وقد حاول الإحاطة بالعنصر في امتداداته الجغرافية والاجتماعية والثقافية، وذلك عبر مقاربة تشاركية سمحت بمقابلة تشكيلة متنوعة من حملة العنصر وممارسيه.

- جتامع أوجامعو المادة الميدانيّة

زهير الشهيبي ،محافظ مستشار التراث، القيروان.

- تاريخ إدخال بيانات الجرد

االكتوبر 2026

- محرر البطاقة

زهير الشهيبي،محافظ مستشار التراث بالمعهد الوطني للتراث.

- تحيين المعطيات

االكتوبر 2026