الجرد الوطنيّ للتّراث الثقافيّ اللاّماديّ
بطاقة جرد عنصر رقم 4/073

1- تحديد العنصر

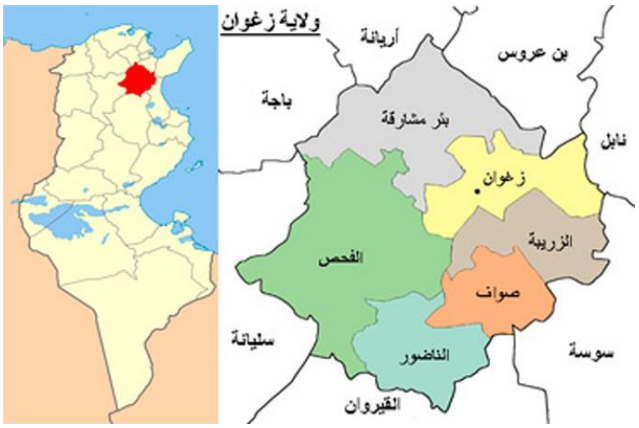
- اسم العنصر

"كعك النسري بزغوان وما يرتبط به من مهارات ومعارف وممارسات".

- أسماء أخرى متداولة في المجتمع المحلّي

كعك النسري / كعك الورقة بالنسري / الكعك بماء النسري.

- الإطار الجغرافيّ لانتشار العنصر



تعدّ جهة زغوان، الواقعة في الشمال الشرقي للبلاد التونسيّة على بعد حوالي 51 كم عن تونس العاصمة، من المناطق الفلاحيّة التي عُرفت بامتداد سهولها وانتشار بساتينها وتنوّع معارفها الزراعيّة خاصّة بعد استقرار الأندلسيّين بها. وتعدّ الجهة موطنا لشجرة النسري التي لها من الخصوصيّة ما يميّزها عن مثيلاتها بمناطق أخرى من البلاد مثل بنزرت وأريانة ونابل وعين دراهم وصفاقس. وقد أضحت هذه الشجرة التي تنتشر في بعض الضيعات الخاصّة بغراسة النسري دون غيره من الأشجار وكذلك في بعض الأراضي الفلاحيّة الأخرى، رمزا للجهة وأساسا لعديد الممارسات الغذائيّة بها.

- مجال أو مجالات انتماء العنصر

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

2- وصف العنصر
- الوصف التّفصيليّ

- شجرة النسري: النبتة وزهراتها

تنبت شجيرة النسري البيولوجيّة بالقرب من جبل زغوان، وتثمر زهرات بيضاء اللون بخمسة بتلات أو وريقات وداخلها أصفر، ويوجد بالجهة 5 أنواع من النسري لكنّها تشتهر خاصّة بنوعين وهما النسري الكلابي الذي يتميّز بكبر حجم زهرته وشدّة بياضها مقارنة بالنوع الثاني وهو النسري المسكي ويقال أيضا العربي والذي يتميّز عن الأوّل برائحة زكيّة أكثر فواحا ويعدّ الأكثر استخداما. كما تنبت شجيرة النسري بالحقول حيث توارث المزارعون زراعتها منذ الفترة الأندلسيّة وقدوم الأندلسيّين منذ القرن السابع عشر. وهناك زراعات نسري سقويّة منتشرة بحدائق صغرى خاصّة وأخرى شبه بعليّة تستغل لإنتاج زهرة النسري وأيضا تستغلّ كسياج طبيعي لحماية البساتين والفصل بينها. وتروي الذاكرة المحليّة بزغوان أنّ بعض الأندلسيّين الذّين استقرّوا بالجهة قد أحضروا معهم هذه النّبتة التي تمّ تناقل زراعتها من جيل لآخر إلى أن أضحت نبتة مميّزة للجهة ورمزا لها.
تغطّي أشجار النسري، حسب بعض الإحصائيات، مساحة تتجاوز 20 هكتارا وتمتدّ على مجموعة من الحدائق والبساتين، وينتج الهكتار الواحد من أشجار النسري حوالي طنّين من زهرة النسري، وتثمر نبتة النسري بعد 3 سنوات من زراعتها.
وتجدر الإشارة إلى أنّه قد تمّت زراعة شجيرات النسري في جهات أخرى في البلاد ولوحظ أنّ رائحة زهورها البيضاء تختلف عن تلك المزروعة في زغوان وأقلّ منها عبقا، وقد فسّر ذلك باختلاف المناخ ونوعية التربة والماء.
ينطلق موسم جني أزهار النسري، التي تشكّل الجزء الأساسي المستخدم في النبتة، في شهر ماي حيث تزهر في أواخر شهر أفريل وبداية شهر ماي من كلّ سنة، وتتمّ عمليّة الجني خلال الفجر للحفاظ على رائحتها العطرة في مرحلة التقطير وتتوقّف عند الثامنة أو التاسعة صباحا قبل أن تشتدّ أشعّة الشمس ممّا يؤدّي إلى ذبولها. لذلك يتمّ تقطير الزهور أحيانا في نفس اليوم الذي قطفت فيه حتّى لا يفقد ماء النسري رائحته.

- تقطير زهرة النسري: ماء النسري فوائده واستخداماته

يُعد تقطير النسري في مدينة زغوان من أبرز المهارات النسائيّة التقليديّة وموروث ثقافي عريق حافظت عليه الجهة لعقود طويلة. وينطلق موسم التقطير من أواخر شهر أفريل إلى نهاية شهر ماي، باستخدام أداة "القطّار " التقليديّة، حيث توضع الزهور داخل القطار ويضاف الماء ثمّ يترك على نار هادئة وفقا للطريقة المتعارف عليها إلى حين استخلاص قطرات الماء العطري للزهور. وتشير بعض المعطيات الميدانيّة إلى أنّه يتمّ استخلاص مقدار لتر واحد من ماء النسري بعد عمليّة التّقطير، من كميّة كيلوغراما واحدا من زهور النسري.
يستخدم ماء النسري، الذي يتميّز بمذاق خاصّ، لغايات غذائيّة وأخرى علاجيّة وحتى عطريّة نظرا لرائحة زهرة النسري الذكيّة، حيث يوظّف أساسا في صناعة الحلويّات خاصّة كعك النسري أو كعك الورقة بالنسري وبعض الحلويّات الأخرى وفي إعداد القهوة، في إطار الاستخدام التقليدي العائلي أو بعض الأنشطة الحرفيّة المتصلة بصناعة الحلويّات. كما يستعمل ماء النسري لمعالجة بعض أمراض القلب والشرايين والمعدة وحالات الإرهاق من خلال شرب مياهه المقطّرة، ويستخدم في تركيبة العطور ومواد التجميل وتعطير الصابون ومواد تنظيف الوجه والبشرة. وبالرغم من حرص المعنيّين بهذا العنصر الثقافي على إنتاجه، تبقى جهة زغوان غير قادرة على الاستجابة لتزايد الطلب الخارجي على مياه النسري المقطرة نظرا لمحدوديّة إنتاج أزهار النسري المخصّصة للاستهلاك المحليّ والداخلي.

- كعك الورقة بالنسري أو كعك النسري

يعتبر كعك النسري من أشهر الحلويّات التقليديّة بجهة زغوان ويمثّل خصوصيّة جهويّة نظرا لاعتماده على ماء النسري حيث يستأثر بأوفر نسبة من هذه المياه، وتمتدّ جذوره حسب الرواية المحليّة إلى فترة الهجرة الأندلسيّة، حيث قامت النساء الأندلسيّات بصنع هذا النوع من الكعك بحجم كبير لإخفاء حليّهن داخله وتهريبها أثناء هجرتهنّ نحو تونس.
يتمّ إعداد كعك النسري بإتباع جملة من المراحل تبدأ بتحضير عجين الكعك الذي يتكوّن من الدقيق المخلوط مع الزبدة المذابة والقليل من الملح ويعطّر ببعض قطرات النسري، وأحيانا يضاف ماء الورد وذلك حسب الرغبة، إلى جانب الماء العادي. وبعد عجنه جيّدا والحصول على عجين طريّ ومتماسك تفرد العجينة على الطاولة بطبقة رقيقة جدّا ويتمّ حشوها بعجينة اللوز المتكوّنة من اللوز المرحي أو دقيق اللوز والسكّر الناعم أو السكّر المحوّر والمنكّهة بماء النسري المقطّر، ثمّ يغلق العجين أو يُلصق إلى بعضه البعض ويتمّ تشكيله في شكل دوائر صغيرة مفتوحة في وسطها مثل الأساور وهو ما يسمّى "الكعك". وفي مرحلة ثانية توضع قطع الكعك في طبق تُدخل إلى الفرن لتطهى لبعض الوقت في حرارة معتدلة دون ان يتغيّر لونها الأبيض، مع الحرص على المحافظة على طراوتها وهشاشتها.
في الماضي كان إعداد كعك النسري يتمّ استعدادا للاحتفالات والمناسبات الخاصّة ويقتصر على بعض العائلات الثريّة التي توارثته عن أسلافها ولم يكن في متناول الجميع، وقد لعبت هذه العائلات دورا في انتشار هذه الممارسة وازدهارها. وينتشر صنع كعك النسري حاليّا في معظم البيوت تقريبا وهو مهارة بيتيّة وكذلك مورد رزق رسمي للكثير من العائلات، وقد تمّ بعث مشاريع خاصّة للعديد من الحرفيّات المتخصّصات في إعداد كعك النسري.

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

يتمّ إعداد كعك النسري في المنزل وتحديدا في المطبخ إذا كان واسعا أو أحيانا بأحد أركان المنزل، ويستخدم لذلك أدوات المطبخ مثل السكين والأطباق وبعض الأواني للعجن وأخرى لإذابة بعض المواد الغذائيّة، والطاولة والفرن وأحيانا الموقد للحفاظ على العجين دافئا، كما ترتدي بعض ربّات البيوت اللباس الخاصّ بالطبخ بلونه الأبيض مع الحرص على تغطية الشعر.

- الممارسات العرفية التي تنظّم أو تمنع الوصول إلى العنصر

لا توجد.

- كيفيّة التعلّم وطرائق النشر بين الأعضاء والتمرير للنّاشئة

يعتمد تعلّم المهارات والمعارف المرتبطة بالعنصر وتمريرها للناشئة على تناقلها في صلب العائلة وممارستها كمهنة أو كمهارة بصفة متواصلة، حيث تعلّم الأمّ ابنتها طريقة إعداد كعك النسري بما في ذلك تقطير النسري، بينما يلقّن الأب ابنه معارف زراعيّة مرتبطة بزراعة شجرة النسري والعناية بها.

3- الفاعلون المعنيون بالعنصر

- حملة العنصر من الممارسين له بشكل مباشر

تعتبر عائلات مدينة زغوان بفلاّحيها المختصّين في زراعة النسري ونسائها من ربّات بيوت والحرفيّات المتخصّصات في تقطير زهرة النسري وصناعة كعك الورقة بالنسري من أبرز الأطراف المعنيّة بهذا

العنصر الثقافي، غير أنّ انتشار استهلاكه بكامل الجهة قد ساهم في اتساع شبكة المعنيّين به من مختلف الأعمار لكلا الجنسين.

- مشاركون آخرون

- مستهلكو كعك النسري بجهة زغوان وبجهات أخرى يسوّق فيها هذا التراث الغذائي.

- منظّمات غير حكوميّة/ المجتمع المدنيّ

- جمعيّة مهرجان النسري بزغوان.
- جمعيّة زغوان المستقبل.
- جمعيّة صيانة مدينة زغوان.

- هيئات رسميّة

- وزارة الشؤون الثقافيّة.
- المعهد الوطني للتراث.
- مركز الفنون والثقافة والآداب "القصر السعيد".
- المندوبيّة الجهويّة للشؤون الثقافيّة بزغوان.
- المندوبيّة الجهويّة للصناعات التقليديّة بزغوان.
- المندوبيّة الجهويّة للسياحة.
- المندوبيّة الجهويّة للفلاحة
- المدرسة العليا للفلاحة بمقرن.

4- مدى قابليّة العنصر للاستمرار: العراقيل والتهديدات

لعلّ من أبرز العراقيل والتهديدات التي تواجه العنصر:
- نقص مشاتل أشجار النسري.
- تراجع عدد الأصول وتأثر مختلف الممارسات المرتبطة بالنسري.
- محدوديّة عدد الضيعات المخصّصة لزراعة أشجار النسري، أمام انتشار زراعتها بصفة عشوائيّة ببعض البساتين الصغرى.
- افتقار أشجار النسري إلى العناية اللازمة.
- اتلاف مساحات كبيرة من النسري بسبب أشغال البناء والزحف العمراني للمدينة.
- تراجع كبير في عدد المزارعين المتخصّصين في زراعة النسري بجهة زغوان، مقابل انتشار الفلاحين العرضيّين.
- غياب الدعم الكافي والحوافز لتطوير هذا المنتج الغذائي.
- انعدام تصنيع استخدامات النسري.
- ضعف الاستثمار في هذا المجال ومحدوديّة التسويق.
- ارتفاع ثمن الكغ الواحد من أزهار النسري وكذلك مياه النسري المقطّرة.

5- برامج التّثمين وإجراءات الصّون

- بعث مهرجان سنوي "مهرجان النسري" بمدينة زغوان للاحتفال بهذا العنصر وتثمينه والتعريف به

وذلك خلال شهر ماي من كلّ سنة.
- تسجيل حرفيّات كعك النسري وتقطير مياه النسري بمنظومة الحرف بديوان الصناعات التقليديّة.
- السعي إلى إدماج هذه المهارات والمنتجات في النسيج الاقتصادي والتنمية الجهويّة.
- التمسّك بالممارسات الاجتماعية التي يقدّم فيها كعك النسري على المستويين الفردي والجماعي، خاصّة أمام تزايد الطلب على كعك النسري ومياه النسري المقطّرة لأسباب غذائيّة وعلاجيّة.
- تشجيع الباعثين الشبّان للاستثمار في هذا المجال ودعمهم ماديّا من خلال توفير القروض والتمويلات اللازمة.
- تكثيف البحوث والدراسات العلميّة حول نبتة النسري وفوائدها وخاصياتها العلاجيّة فضلا عن أساليب تطوير زراعتها وتنويع استغلالها من المعاهد الزراعية والمدارس الفلاحيّة مثل المدرسة العليا للفلاحة بمقرن، فضلا عن البحوث الأكاديميّة التي تحتضنها الجامعات خلال الندوات العلميّة، نختصّ بالذكر الندوة العلميّة لمهرجان النسري.
- تكثيف زراعة النسري من خلال المشاريع التنمويّة مثل مشروع البرنامج الافريقي للتنمية بالاشتراك مع المدرسة العليا للفلاحة بمقرن بجهة زغوان والمعهد العالي للعلوم الفلاحيّة في شطّ مريم، وهو بصدد الدرس والتقييم في انتظار الموافقة الرسميّة.

6- التوثيق الفوتوغرافيّ للعنصر



شجرة النسري



أزهار النسري



قطف زهور النسري



تقطير النسري



تحضير ورقة عجين الكعك



لفّ قطع الكعك بعد حشوها بعجين اللوز



تشكيل كعك الورقة بالنسري



غمس الإصبع في ماء النسري لمزيد تعطير الكعك وضمان مرونة تشكيله



كعك النسري مع القهوة "العربي" بنكهة النسري

7- هويّة الشخوص المرجعيّة المعتمدة في استيقاء البيانات

- عبد القادر بن ناصر هنيّة، 74 سنة، أستاذ تعليم تقني متقاعد، متفرّغ للنشاط الثقافي والسياحي بزغوان، من أبرز رموز الذاكرة المحليّة بالمدينة، حي البساتين 1100، زغوان.
- ألفة بن دعّاس، 54 سنة، مختصّة في إعداد كعك الورقة، توارثت المهارة عن أمّها وخالاتها، نهج سيدي علي العزّوز 14، زغوان.
- نزهة شعبان، 81 سنة، حرفيّة مختصّة في صنع كعك الورقة، توارثت المهارة عن والدتها، نهج الحضرة، زغوان.
- هاجر فرحات، 50 سنة، ربّة بيت، تقوم بإعداد كعك النسري بانتظام حسب الطلب، تشتغل مع والدتها التي علّتمها تحضير الكعك.
- الطاهر غلاّب، 58 سنة، موظّف بمندوبيّة الشؤون الثقافيّة بزغوان، كانت عائلته تزرع نبتة النسري وتعدّ الكعك وتقوم بتقطير النسري للحصول على مائه.

8- المصادر والمراجع

- المكتوبة

- Kouki (M), La cuisine Tunisienne d'«Ommok Sannafa», presses de la société, Tunis 1967.
- Othmani (Wadie), « Le patrimoine immatériel comme construction sociale de l'authenticité : l'exemple de la cuisine tunisienne », Revue Tourismes et géopolitiques, 19, 2021.

- الأكحل (رشاد)، "أغذية التونسيّين اليومية والاحتفالية في أواخر القرن 19 وبداية القرن 20"، مجلة جيل العلوم الإنسانية والاجتماعيّة، عدد 93، 2023، ص. 9-28.
- الحشايشي (محمد بن عثمان): **العادات والتقاليد التونسيّة. الهديّة أو الفوائد العلميّة في العادات التونسيّة**، تحقيق الجيلاني بن الحاج يحيى، سراس للنشر، تونس 1994.
- الدبابي الميساوي (سهام)، " **مائدة افريقية: دراسة في ألوان الطعام**، المجمع التونسي للعلوم والآداب والفنون "بيت الحكمة"، تونس، 2017.

- السّمعيّة البصريّة

- برنامج قناة مراسلون، "تقطير النسري والورود"، تونس، 2017.
- فيديو لوكالة تونس إفريقيا للأنباء، "نبتة النسري: تراث نباتي أندلسي بنكهة زغوانيّة"، 2019.
- فيديو لقناة المنارة الفلاحيّة بعنوان "عندما يفوح عبق النسري من زغوان"، 2020.
- برنامج بلا قيود "ماي شهر تقطير النسري في زغوان، 2022.
- برنامج لقناة العربيّة تونس، "ماء النسري في زغوان من زهرة تختزن عبق الربيع إلى فوائد صحيّة، 2026.

- المواد الوثائقية المحفوظة في المتاحف والأرشيفات والمجموعات الخاصّة

- الأرشيف الخاص بجمعيّة مهرجان النسري بزغوان بما يتضمّنه من صور وتسجيلات ووثائق على صلة وثيقة بالعنصر.
- المجموعات الخاصّة ببعض العائلات التي تمتهن زراعة النسري وتقطيره فضلا عن إعداد كعك النسري.
- أرشيف المندوبية الجهوية للشؤون الثقافيّة بخصوص مهرجان النسري.

9- معطيات تقنية حول عمليّة الجرد

- تاريخ البحث الميدانيّ ومكانه

23 جانفي 2024 بمدينة زغوان.

- جامع أو جامعو المادّة الميدانيّة

- إسمهان بن بركة، مكلّفة بالبحوث وأستاذة جامعيّة / شيراز الهذلي، المندوبة الجهويّة للشؤون الثقافيّة بزغوان.

- أنيس بن سليمان رئيس جمعيّة مهرجان النسري بزغوان / نادية والي، مستثمرة فلاحيّة بزغوان.
- عباس جلاصي، مصوّر فوتوغرافي وناشط في جمعيّة مهرجان النسري بزغوان.

- تاريخ إدخال بيانات الجرد

فيفري 2024

- محرّر بطاقة الجرد

إسمهان بن بركة، مكلّفة بالبحوث / أستاذة جامعيّة.

- الإشراف العلمي والمراجعة

د. إسمهان بن بركة، مكلفة بالبحوث/ أستاذة جامعيّة.

- تحيين بيانات الجرد

نوفمبر 2025.