



اشتهرت مدينة صفاقس بصناعة "الملبس" وهي حلواء تقليدية ناصعة البياض تصنع من دقيق اللوز والسكر في شكل كريات وتلبس بـ "الكرديانة" (سكر وبيض مخفوق) وتعتمد هذه المهارة على معرفة معمقة ويدّ صنّاع مُنمّقة وخصوصاً "كسوة الملبس" التي تتطلب براعة فائقة.

• اللوازم:

تبدأ صناعة "الملبس" بإعداد اللوازم المتمثلة في:

- دقيق اللوز: تأخذ قلوب اللوز، من نوع "لوز الزحاف"، يقلى على نار هادئة ثم تُزال قشرته الخارجية ويرحى ليتحوّل إلى دقيق.

- دقيق قشور الليمون: تجفّف قشور الليمون ثم يتم رحيها (سحقها) وغربلتها باستعمال غربال التشيش.

- بيض: فصل مكونات البيضة الأصفر عن الأبيض.

- سكر ناعم (محوّر).

- الصمغ الغربي" نوع من المخثّرات مستخرج من نُسغ شجيرة السنط (الأكاسيا) التي تنبت في الجزيرة العربيّة.

- الكُثيرا: أي الكُثيراء وهي صمغ يستخرج من نبات عشبي جبلي اسمه القناد ينمو في كل من سوريا والعراق وإيران وتركيا، وتعوّض الخميرة.

- ماء ورد وزهر.

- ملوّن.

- الكرديانة: مزيج من السكر وأبيض البيض مع شيء من روح الليمون، ثمّ يضاف إلى المزيج بعد خفقه المخثّرات "الصمغ الغربي" و"الكُثيرا" اللتان تمكّنان الكرديانة من التجمّد بالسرعة المطلوبة، ويتمّ ذلك بنقعها طيلة ليلة كاملة في ماء الورد مع قليل من ملوّن أزرق يعطي للملبس بياضا ناصعا.

• المقادير:

1 كغ دقيق لوز – 200 غ سكر ناعم

130 غ أصفر بيض

15 غ دقيق قشور برتقال

• المقادير لصنع الكرديلنة

500 غ سكر ناعم – 120 غ أبيض بيض

1/3 ملعقة صغيرة صمغ عربي

1/2 ملعقة صغيرة كُثيرا

50 مل ماء ورد – قطرة عصير ليمون – قطرة روح ورد.

• طريقة الإعداد:

لإعداد حشو "الملبس" ينقع الصمغ والكثيرا في الماء ويخلط بالسكر وروح ماء الزهر مع أبيض البيض، ثم يخفق الخليط حتّى الحصول على عجينة لزجة وتترك العجينة للراحة لمدة ليلة إلى ثلاثة ليالي لتتماسك العجينة، ثم يتمّ تشكيل كريات منبسطة قليلا وتتضج هذه الكريات في الفرن لمدة 10 دق بدرجة حرارة 180°، وتقول السيدة سارة اللحياني الفريخة أنّ هذه الكريات كانت في الماضي تنضج في الكوشة (المخبزة) لمدة تتراوح بين 15 دق وساعة إثرها تبقى حوالي ليلة أو ليلتين لتبرد والهدف من ذلك لتتماسك مكونات القطعة.

تقتضي المرحلة الموالية إكساء الكسوة أو ما يعرف لدى حملة هذا التراث بـ"كسوة الملبس"، أي تلبس الكريات، ومنه اسم "الملبس"، فبعد أن تبرد الكريات تؤخذ واحدة واحدة وتكسى بالكرديانة بدءاً بالجزء السفلي للقطعة وذلك بمسكها عن طريق فرشاة أو عود أسنان رقيق وغمسها في الكرديانة ثمّ في المرحلة الموالية "تلبس" الجزء العلوي أو واجهة القطعة، إثرها يحمى الفرن بـ 30 درجة حرارة ثمّ يطفأ وتعاد إليه قطع الملبس لتجفيفها لمدة 10 دق وإثرها تزيينها بالورقة الذهبية.

تفيد العمّة خديجة الطرابلسي أنّ الحكمة من إدخال الكريات إلى الفرن هي لإزالة رائحة البيض منها على أن لا يعلق باب الفرن تماما حتّى لا تحترق كريات "الملبس"، وهي تقنية حديثة ومتطورة إذ في السابق

كانت توضع هذه الكريّات في صينيّة (أنية وسعة ومسطحة) بالقرب من كانون صغير ويغطى جزئيًا بقصعة لمدة ليلة كاملة أمّا اليوم فقد اختصرت المسافة عن طريق الفرن لمدة 10 دقائق فقط.

عرفت "الملبس" تطوّرًا في صناعته وابتكارًا في أشكاله في إطار تشكّل الذوق، فأصبح محشواً أحياناً باللوز وأحياناً بالفستق أو بنوى الصنوبر وحتى بـ "الكرمال"، وادخلت عليه مذاقات جديدة مثل روح القهوة. أمّا "الكسوة" أي الغلاف الخارجي فقد تنوّعت ألوانها فبعد أن كان الأبيض الناصع اللون المميّز للملبس نجد اليوم اللون الأخضر والأصفر أو حتى بالشكلاطة، بل أصبح اختيار اللون حسب نوع الجنس والمناسبات الاحتفاليّة، فبمناسبة حدث الولادة مثلاً يتم اختيار الأزرق السماوي إن كان المولود ذكراً والبرتقالي للأنثى، كما اتخذ أشكالاً هندسيّة متنوّعة باستعمال "القالب".

يتنزّل التجديد الذي عرفته صناعة "الملبس" بمدينة صفاقس في إطار تشكّل الذوق ممّا ساهم في نشر وإشعاع هذه الثقافة الغذائيّة التقليديّة محلياً ودولياً وتحولت إلى إحدى روافد التنمية المحليّة المستدامة.

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

لا تستوجب القيمة العليا للملبس أدوات عديدة أو تكنولوجيا حديثة، حيث يقتصر إعداد هذا النوع من الحلويّات على أدوات بسيطة وهي: غربال التشيش لغربلة اللوز، وطبق أبعاده 40 سم/ 40 سم لوضع قطع الملبس، في الماضي كانت تستعمل صينيّة يتراوح قطرها بين 1 م و1.10 م، وخلّاط لخفق المكونات وفرن كهربائي، الذي عوّض الكانون، لإنضاج الملبس، إضافة إلى بعض الأواني المطبخيّة مثل الأوعية لوضع الكريّات وحشو الملبس، والكؤوس البلوريّة لوضع المواد العطريّة والصبغة، مع توفير بعض المستلزمات مثل الصحون وإبر لشدّ القطع وتثبيت الأوراق الذهبيّة عليها وأعواد أسنان لشدّ قطع الملبس.

### - الممارسات العرفيّة التي تنظم أو تمنع الوصول إلى العنصر

لا توجد ممارسات من هذا القبيل.

### - كيفيّة التعلّم وطرائق النشر بين الأعضاء والتمرير للناشئة

تننزّل صناعة "حلو اللوز" ضمن المهارات التي تتعلّمها الفتاة في محيطها العائلي الضيق إذ تعدّ من الممارسات الشائعة لدى العائلات الصفاقسيّة خاصة بمناسبة عيد الفطر، فمنذ النصف الثاني من شهر رمضان تتغيّر إيقاعات الحياة اليوميّة ويبرز نشاط مكثّف بين أفراد العائلة لإعداد "حلو العيد" وتتكتف الأيدي عملاً بالمثل الشائع "الحصّاصّة ترافد القلة"، وتتكفّل الأمّ وبناتها داخل المنزل أو بمشاركة الجارات بإعداده، وتنتقل هذه المهارة من الأمّ إلى البنت ومن جيل إلى آخر. ومع تكثّف الاستهلاك وتراجع دور العائلة كمؤسسة لإعداد العولة برز هذا الاختصاص بمجال السوق ولو يعد حكرًا على المرأة بل اقتحم عالم الرجال، لكن دون أن يغادر نهائيًا الإطار العائلي، وبرزت ورشات ومحلات لإعداد "حلو اللوز" التي تعمل على تعليم هذه الصناعة التقليديّة للناشئة، وتأسست مع دولة الإستقلال مراكز تكوين الصناعات التقليديّة والتي تواصل دورها إلى اليوم ومنها النيابة الجهويّة لاتحاد المرأة التونسيّة بصفاقس التي تعمل على تدريس "إعداد الملبس" بطريقة بيداغوجيّة يشرف عليها مختصّين ويختمون دراستهم بالحصول على شهادة تكوين اختصاص حلويّات معترف بها وطنياً.

من شأن هذه الإجراءات التعليميّة أن تنقل هذه المعارف للناشئة وتساهم في نشر عناصر التراث الثقافي غير المادي كما تساهم أيضاً دفع عجلة التنمية المحليّة.

### 3- الفاعلون المعنيون بالعنصر

#### - حملة العنصر من الممارسين له بشكل مباشر

ارتبطت صناعة الحلو بالعائلة الصفاقسيّة التي حافظت على هذه التقاليد على مرّ العصور، وتبقى

المرأة سواء داخل المنزل أو خارجه هي العنصر الفاعل في هذه الصناعة بمساعدة أفراد العائلة خاصة الإناث.

#### - مشاركون آخرون

تعرف صناعة "حلو اللوز" انتشارا على نطاق واسع داخل المجتمع المحلي يمارسها النساء والرجال وتحولت إلى صناعة غذائية استهلاكية من اختصاص رجالي كذلك في جميع مراحلها خاصة مع انتشار مراكز التكوين والأفاق الربحية التي توفرها هذه الصناعة.

#### - منظمات غير حكومية/ المجتمع المدني

- إذاعة باب الديوان.
- جمعية البيت السعيد بصفاقس.
- جمعية أحباء الفنون التشكيلية بصفاقس.
- حلويات المصمودي بصفاقس.
- حلويات السقا بصفاقس.
- جمعية جنان صفاقس.

Association Internationale des Étudiants en Sciences Économiques et Commerciales - Thyna - Sfax "AIESEC"

#### - هيئات رسمية

- النيابة الجهوية لاتحاد المرأة التونسية بصفاقس.
- المعهد الوطني للتراث.
- دار الثقافة بصفاقس.
- مندوبية الشؤون الثقافية بصفاقس.
- الإتحاد الجهوي للصناعة والتجارة والصناعات التقليدية.
- المندوبية الجهوية للديوان الوطني للصناعات التقليدية.
- إذاعة صفاقس.

#### 4- مدى قابلية العنصر للاستمرار: العراقيل والتحديات

يشهد العنصر رواجا كبيرا وإشعاعا متزايدا محليا ودوليا، ورغم التجديد الذي عرفه والإضافات الذوقية التي ميزته، إلا أنه في جانب منه ارتهن إلى منطق السوق ومفهوم الربح حيث تعوض أحيانا بعض مكوناته الأساسية بأخرى أقل قيمة مثل استبدال اللوز بالفول السوداني (الكاكوية)، أو اعتماد صباغة غذائية اصطناعية، أو كذلك تحويل مكونات الكريمانة ... وهي تمثل تهديدات من شأنها أن تشوه العنصر.

#### 5- برامج التثمين وإجراءات الصون

يعدّ "الملبس" من الحلويات التي لها قيمة عليا لدى المجتمع المحلي خلال المناسبات الاحتفالية ويصفونه بـ "تاج الطبق" فهو يعطي رونقا خاصا للطبق المقدم ويعكس المكانة الاجتماعية والمادية للعائلة، وتفقد العمّة خديجة أنّ غياب الملبس عن الطبق تصحبه نظرة ازدراء والحط من المكانة المادية للعائلة، ونظرا لهذه القيمة العليا كان يأخذ العريس في يوم "الصباح" (صبيحة اليوم الموالي للدخلة) شيء من الملبس إلى أهل العروس.

تمنّ مجتمع الزمن الراهن هذه المكانة من خلال الحفاظ على هذا التقليد الغذائي بل أضيف عليه تجديدا تماشيا مع روح التحديث والمعاصرة، ويعدّ الملبّس اليوم إحدى الصناعات التي تعرف رواجاً داخل المجتمع مع انتشار مصانع الحلويات داخل المدينة وأدرجت هذه الصناعة ضمن مراكز التكوين والتعليم مثل النيابة الجهوية لاتحاد المرأة التونسية بصفاقس التي تقدّم تكويناً علمياً للفتيات الراغبات في تعلّم صناعة الحلو ومنه "الملبّس" ويمتدّ التكوين سنة دراسية من شهر أكتوبر إلى شهر جوان، يشفع بالحصول على شهادة تكوين اختصاص حلويات تخوّل لصاحبها العمل لدى صانعي الحلويات أو بإمكانه فتح مشروع خاص في الغرض. وتنتمي الفتيات اللاتي بصدد التكوين خلال السنة الدراسية 2016 - 2017 إلى جهة صفاقس (صفاقس، قرقنة، جليانة، العامرة، الحنشة) والشابة وحتّى القصرين وهو ما يؤكّد شهرة الحلويات الصفاقسية وأساساً "حلو اللوز" ومنه "الملبّس" والسعي إلى تعلّم صناعتها. كما وضعت الهياكل الرسمية وغير الرسمية برامج لتنميين هذا اللون الغذائي من خلال المعارض الدورية للحلويات على هامش شهر التراث، وتنظيم مسابقات في صناعة "حلو اللوز" على غرار المسابقة التي نظمتها جمعية البيت السعيد بصفاقس سنة 2015 بالاشتراك مع الإذاعة الجهوية ودار الثقافة والنيابة الجهوية لاتحاد المرأة التونسية كانت مشفوعة بشهاد تقدير وجوائز مالية: القيمة المالية للجائزة الأولى 500 دينار، الجائزة الثانية 300 دينار، الجائزة الثالثة 200 دينار، وتتواصل برامج التنميين من خلال عمل الجمعيات المدنية مثل الجمعية الدولية لطلبة العلوم الاقتصادية والتجارية فرع طينة- صفاقس Association Internationale des Étudiants en Sciences Économiques et Commerciales - Thyna - Sfax "AIESEC" والتي قامت يوم 7 فيفري 2017 باصطحاب وفود من فلسطين والأردن وإسبانيا إلى مقر النيابة الجهوية لاتحاد المرأة التونسية بصفاقس ومعاينة صناعة "الملبّس" وتذوق هذه الحلويات الصفاقسية.

كما تعمل مصانع الحلويات العصرية بالمدينة على نشر هذا المنتج محلياً ودولياً، فشركة حلويات المصمودي التي تأسست سنة 1992 لها اليوم اثنا عشر نقطة بيع موزعة على كامل البلاد التونسية، فضلا عن ست نقاط بفرنسا، كما تروّج "حلويات السقا" منتوجها داخل البلاد التونسية وفرنسا ودول الخليج. كما برزت دراسات وإصدارات حول العنصر منها كتاب "حلويات المصمودي بين العادة والريادة" باللغة العربية والفرنسية والإنجليزية سنة 2012 احتفالاً بمناسبة مرور 40 سنة على بعث المؤسسة.

ساهم هذا الإشعاع العالمي للحلويات الصفاقسية وخاصة "الملبّس" في تطوير التراث التقليدي وتنميينه وساهمت في التنمية الاقتصادية المحلية.

## 6- التوثيق الفوتوغرافي للعنصر





## 7- هوية الشخوص المرجعية المعتمدة في استيقاء البيانات

عمدنا من خلال إنجاز بطاقة الجرد على الجمع بين المحادثة الودية المفتوحة مع حملة هذا التراث، وحضور حصّة درس تكويني موجّهة إلى الفتيات اللاتي بصدد التكوين واستيقنا أهم البيانات عن الآتي ذكرهم:

- السيدة: هنده شعبان المعالج، أستاذة ومكوّنة في صناعة الحلويات بالنيابة الجهوية لاتحاد المرأة التونسية بصفاقس. الهاتف 21112103.  
- السيدة: سارة اللحياني الفريخة موظفة بالنيابة الجهوية لاتحاد المرأة التونسية بصفاقس. الهاتف 24644351.

- السيدة: خديجة بنت علي بن محمد الطرابلسي، رقم بطاقة التعريف 01026619 مستخرجة بتاريخ 2013/10/19، تاريخ الولادة 05 نوفمبر 1932، امرأة من المجتمع المدني كانت تعتنى بإعداد "الحلو" لعائلتها ومنه "حلو اللوز" خلال المناسبات الاحتفالية والأعياد.

## 8- المصادر والمراجع

- المكتوبة

الحشائشي (محمد بن عثمان): العادات والتقاليد التونسية. الهدية أو الفوائد العلمية في العادات التونسية، تحقيق الجيلاني بن الحاج يحيى، سراس للنشر، تونس 1994.

- Aydi Achich (Yosra) en coordination, Patrimoine partagé. Pâtisserie Massmoudi, Sfax 2012.

- Hadjiat (Salima), La cuisine d'Algérie, publisud-Syros, Paris 1983.

- Kouki (M), La cuisine Tunisienne d' "Ommok Sannafa", presses de la société, Tunis 1967.

## - السمعية البصرية

- شريط توثيقي لمعرض الصناعات التقليدية و الصالون الأول للحلويات التقليدية بصفاقس سنة 2013.  
- شريط توثيقي من إنجاز الصالون الوطني للحلويات التقليدية بصفاقس جمع بين الأصالة والتجديد سنة 2014.

- مقاطع توثيقية أثناء عملية جرد العنصر.



Sélection2.wpl



Sélection1.wpl



Dernière lecture.wpl



çç.wpl

## - المواد الوثائقية المحفوظة في المتاحف والأرشيفات والمجموعات الخاصة

يحتفظ متحف العادات والتقاليد الشعبية بصفاقس (دار الجلولي) ببعض لوازم وأدوات إعداد "حلو اللوز" مثل المهراس من البرونز لدقّ حبّات اللوز وعجان من الفخار مستدير الشكل وطبق من النحاس.

## 9- معطيات تقنية حول عملية الجرد

- تاريخ البحث الميداني ومكانه

15 فيفري 2017

- جامع أوجامعو المادّة الميدانيّة

فريد خشارم ملحق بحوث أثرية وتاريخية.  
مروى شلبي مراد محاسبة بالنيابة الجهوية لاتحاد المرأة التونسية بصفاقس. الهاتف 25690677.

- تاريخ إدخال بيانات الجرد

فيفري 2017.

- محرر البطاقة

فريد خشارم.