

الجرد الوطني للتراث الثقافي الأمازيغي

بطاقة جرد عنصر رقم 3/041

1- تحديد العنصر

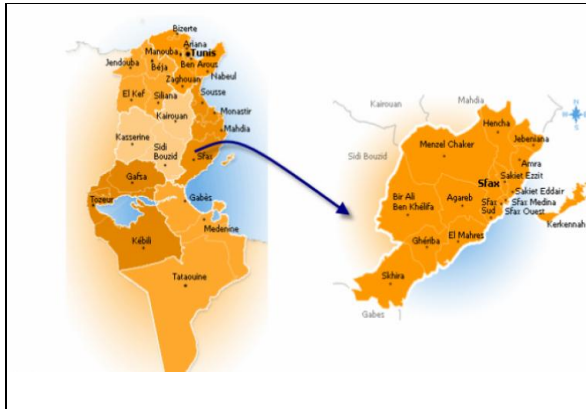
- الاسم المتداول للعنصر في المجتمع المحلي المعني

الحاجوزة بصفاقس.

- أسماء أخرى إن وجدت

الحاجوزة: تطلق على الليلة الفاصلة بين الفصل والفصل والسنة والسنة وتحمل هذه التسمية في حد ذاتها معنى حاجز بين فترة وأخرى من شهر "يناير". وورد في التقويم الشمسي لخارطة "علي بن محمد الشرفي الصفاقسي" المحفوظة بالمكتبة الوطنية بباريس بالقسم العربي تحت عدد 2278 "وأنَّ أوَّل ليلة منه أي "يناير" تسمى الحاجوز لأنها تحجز بين السنة والأخرى.
العاجوزة: تسمية أخرى وردت على ألسنة بعض الرواة، وقد يعود تداولها إلى استعمال كلمة "عاجوز" بمعنى آخر الشيء كناية عن نهاية شهر دجمبر في التقويم الزراعي.

- الإطار الجغرافي لانتشار العنصر



تعدّ الحاجوزة موروثا ثقافيا وغذائيا تداولته عدد من العائلات بمدينة صفاقس. ونجد نفس التسمية الحاجوزة للدلالة عن طبق غذائي تقليدي في قرنة يعتمد على الفول كمادة أساسية، إلا أنه يطبخ بطريقة مختلفة كلياً وهو من العادات الغذائية للمرأة بعد الولادة.

- مجال أو مجالات انتماء العنصر

- الممارسات الاجتماعية والطقوس والاحتفالات.
- التقاليد الشفويّة وأشكال التعبير الشفويّ بما في ذلك اللغة كواسطة للتعبير عن التراث الثقافي غير المادي.
- الثقافة الغذائية التقليدية.

- وصف العنصر

الحاجوجة هي ليلة نصف الشتاء حسب التقويم الأعجمي (بما يوافق الليلة الفاصلة بين 13 و14 جانفي). وتقترن هذه الليلة في العرف التقليدي لعدد من متساكني مدينة صفاقس باجتماع "السبعة فصول" وهي خروج "الليالي البيض" ودخول "الليالي السود" وخروج "الينار" ودخول "فرار" وانتهاء النصف الأول من الشتاء ورأس السنة الأعجمية. تتزامن هذه الليلة مع ذكرى انتصار سكان صفاقس على نرمان صقلية الذين احتلوا المدينة من سنة 543 هـ / 1148م إلى سنة 555هـ/1160م.

وتحتفل بالمناسبة عدد من عائلات مدينة صفاقس بطبخ الفول الذي يسمى طبق الحاجوجة. ويقترن إحياء ذكرى الحاجوجة بطبخ الفول لأنه الأداة التي اعتمدت لإحصاء عدد القادرين على حمل السلاح في وجه العدو النرمان. وأصبح طبق الحاجوجة على مرّ القرون والأعوام طبق مناسباتي له صبغة احتفالية ورمز وحدة الجماعة. وتواصل إلى اليوم هذا اللون من الطعام في الثقافة الغذائية لدى بعض العائلات من سكان صفاقس دلالة على معنى القدرة على المواجهة.

وقد ذكر هذا الاحتفال وما عقبه من انتصار "ابن الأثير" في الكامل و"التجاني" في رحلته و"مقديش" في نزته. واصطبغت الأحداث التاريخية لهذه الملحمة بأبعاد الحكاية الشعبية وأصبحت منذ قرون خلت خرافة حملت أيضا اسم "الحاجوجة" حفظتها الذاكرة الجمعية المحلية وبيروها الأجداد إلى الأحفاد في ليلة نصف الشتاء. وبقي ذكرها إلى اليوم متوارثا لدى بعض من كبار السن.

المكونات وطريقة إعداد أكلة "الحاجوجة":

يجمع حملة العنصر أثناء عملية الجرد على نفس المكونات ومراحل الإعداد تقريبا تبدأ بإعداد الفول حيث يتوجب إحضار كميات وافرة من الفول تكون عادة من المواد المخزنة في "بيت المونة" بالدار بالمدينة العتيقة أو بالبرج. ويستوجب لطبخ الحاجوجة الحرص على انتقاء حبات الفول مجففة وكبيرة وتسمى هذه الحبات في المتعارف المحلي "الدقّاش" ثم يتم فرزها من بعض الأتربة العالقة بها وغسلها جيّدا ولاحقا تنقعها ليلة كاملة مع الليمون في قدر كبير من الفخار ومن الغد يوضع الفول في الماء لطبخه إلى حدّ الغليان على نار هادئة مع إضافة التوابل والبهارات مثل الكمون والبهروس فضلا عن زيت الزيتون. ويستهلك هذا اللون الغذائي صباح اليوم الأول من السنة الجديدة.

وتؤكل كل فولة تباعا بعد غمسها في الملح ودقيق الكمون كما يحبّذ تناول بعض حبات من الفول مع قطع من خبز "الجرادق" والهريسة.

هذا وتختلف المقادير حسب حجم العائلة وعدد أفرادها وتحدّد السيدة "هادية الجراية" لوازم الحاجوجة

لخمسة أفراد كما يلي:

- 1كغ من الفول.

- ربع لتر من الزيت.

- البهارات أساسا من الكمون.

- خبزة جرادق

وعادة ما يوضع في كيس صغير بضعة قرون من الخروب وحفنة من الزبيب ومن التين الجاف وكذلك قليل من البسباس والحلبة تؤكل بعد تناول الحاجوجة.

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

يسبق إعداد طبق الحاجوجة جملة من الممارسات التقليدية تبدأ بغراسة الفول في فصل الخريف في جنان غابة صفاقس الموزعة حول المدينة التي وصفها مقديش بقوله "فبصفاقس بساتين وجنات مشتملة على غرائب الأشجار وبدائع الثمار... ويستغل الصفاقسي إلى جانب الأشجار المثمرة السنّف كالفول والعدس والحمص والتوابل ". وبعد نضج الفول في فصل الربيع تقوم النسوة بتجفيفه في الشمس وادّخاره في "بيت المونة".

وتجتمّع ربّات البيوت مع أسرهنّ في إطار العائلة الواحدة ليلة نصف الشتاء لإعداد طبق الحاجوجة مع استعمال بعض الأثاث المطبخي على غرار القصعة والقدر والصحفة. ومع تحوّل عدد من سكان المدينة

إلى السكن القار بالأبراج في أواخر القرن التاسع عشر حمل البعض منهم نفس هذه الأنماط من السلوك حول هذا الطبق التقليدي.

ويتم إعداد الحاجوجة داخل الفضاء البيتي في جو احتفالي تتداول فيه عدة أقوال سائرة تخزنها ذاكرة الشيوخ وتردد بالمناسبة "يا حنا يعطيك الفرح هذه ليلة حاجوجة والله ليلة حاجوجة" ومن الممارسات التي تدخل المعتاد لدى النسوة اللاتي يعددن هذا الطبق البدء بالتعوذة ثم البسمة وتليهما بعض الأدعية باللهجة المحلية "يا رب اجعلها تجي في خشمهم فاوحة يا رب يأكلوها بالهناء واللفظ ويكلوها تنفعهم لا تضرهم". وتتلّى أثناء طبخ الحاجوجة سورة العصر ثم سورة الكرسي ثلاث مرات في آخر مراحل الإعداد.

وغالبا ما يرافق إحضار هذه الأكلة بعث رائحة البخور لتعقب كامل فضاء المطبخ ثم إطلاق الزغاريد احتفاء بدخول السنة الجديدة وذكرى الانتصار على النرمان تضيف هذه الممارسات أجواء من صفاء النفس وتمرر البركة إلى طبق الحاجوجة وبذلك تصبح عملية الطبخ مجالا للمسرحة وانبثاق الطقوس والمعتقدات.

وتمثل عادة طبخ الفول بالدور والأبراج ظرفا دافعا لاستحضار حكاية الحاجوجة وسردها ضمن أركان احتفالية ليلة رأس العام العجمي في الإطار العائلي الضيق حيث يمارس الحكى بعفوية من قبل النساء المسنات للأبناء والأحفاد أثناء الليل بتلوين صوتي يناسب المواقف والشخصيات وكأنها جزء من سياق الوقائع الجارية، الهدف منها الحفاظ على الذاكرة الجماعية. ويستمتع عدد من سكان المدينة إلى هذه الحكاية وهم واقفون حول أحد الحاكين الذي كان يتخذ مكانه عند أحد أبواب المدينة من الخارج ويأخذ هذا الفداوي أجرته من المستمعين.

تحتوي حكاية الحاجوجة على بنية سردية تعتمد الإثارة والتشويق وتأتي الشخوص والأحداث في إطار حبكة متماسكة والأحداث فيها تتعقد وتتأزم ثم تنفك بواسطة البطل المخلص "عمر الفرياني" وسكان مدينة صفاقس. وملخص حكاية الحاجوجة كما وردت على ألسنة بعض الرواة: "احتل النرمان مدينة صفاقس سنة 543هـ-1148م وعاثوا فيها فسادا ونهبوا ديارها وجردهم من كل سلاح بما فيها سكاكين مطابخهم ولم يتركوا سوى سكين واحد في كل ركن من الأركان الأربعة من سور المدينة. أخذ النرمان الشيخ "أبي الحسن الفرياني" مقابل طاعة ساكني المدينة لهم ونفوه إلى صقلية كرهينة لديهم وقبل الشيخ أسره رغم معارضة سكان المدينة وعائلته وقال لولده "يا ولدي أنا ميت لا محالة ولا تترك أية فرصة في المقاومة". نظّم ولده "عمر الفرياني" مجريات المعركة بعد ثماني سنوات. بدأ بتكليف مجموعة من الرجال بجمع حبات الفول من ساكني دور المدينة على قدر عدد الأفراد القادرين على حمل السلاح. وبعد إحصاء حبات الفول وضبط عددها قام المقاتلون بالنسّل ليلا إلى دهليز تحت الجامع الكبير لصنع سيف مخفي في قصبية على شكل عكاز تسمى محليا "زاغة". وبعد إتمام صناعة الأسلحة على قدر عدد حبات الفول قدم الشيخ "عمر الفرياني" دعوة لقائد النرمان للاحتفال بليلة رأس العام العجمي بباب الجبلي (سنة 551هـ/1157م) حيث تجمع الجيش النرمانى وعدد من سكان المدينة مصحوبين بعشرة من الأبقار المزينة بالحلي والزهور. رقص الجميع أثناء الحفل وعند منتصف الليل بعد ثمول الجنود النرمان صاح الشيخ الفرياني "النار على الغدار" وهي كلمة السر عن بدء المعركة، فتحوّلت كل قصبية إلى سلاح يسمى "زاغة". وفي خضم المعركة وبعد هزيمة النرمان اتجهت الأبقار المزينة نحو الغابة بحوالي ميلين إلى شمال أسوار المدينة. وفي هذا المكان اتفق أهالي المدينة على بيع الحلي لبناء مواجل للسبيل بقيت شواهد منها إلى حدود منتصف القرن العشرين وتسمى إلى اليوم في الذاكرة المحلية "مواجل البقر". وتمّ تجميع الفول رمز الانتصار في المعركة وطبخه في قنور ضخمة وتوزيعه على سكان المدينة.

بعث ملك صقلية إلى رسوله للإطلاع على مجريات الأحداث بصفاقس فاستقبلوه أهلها بجنازة كبرى رفعوا فيها نعش "سيدي الفرياني" الأسير الذي أعدم شنقا بصقلية. مثّلت الفضاءات التي دارت فيها أحداث معركة الحاجوجة منذ ما يقارب الثمانية قرون خلت أماكن ذاكرة لسكان المدينة من بينها منازل المدينة التي جمعت منها حبات الفول والجامع الكبير مكان صنع الأسلحة وأسوار المدينة وباب الجبلي حيث دارت أطوار المعركة. وعادة ما تأكل الحاجوجة في شكل جماعات في أحد هذه الأماكن اعتبارا لرمزيّتها التي يعاد بنائها مع كل ذكرى سنوية وبذلك يتم نقلها عبر الأجيال.

ومن تقاليد عدد من عائلات ساكني المدينة رسم حبة فول على الخبز قبل إيداعه إلى الفرن وتسمى "أمانة الفولة" وقد يترجم هذا الرسم ثبات وتوارث رمزية الفول في مختلف مظهراتها. كما استعملت كلمة الفول في معاني مختلفة في عدد من الأقوال الشعبية يقال "طلعت فولة وهبطت فولة حتى أش يفرج المولى" ويرتبط معنى هذا القول بما تحلى به سكان صفاقس من صبر عند هجوم النرمان. فتجاوزت بذلك حبة الفول شكلها المادي للغذاء وتحوّلت إلى رمزا للصبر. إذن امتزجت الممارسات المادية مع سلوكيات رمزية وعقائدية تدلّ عن أهمية حضور معركة الحاجوجة في الذاكرة الجمعية.

- الممارسات العرفية التي تنظم أو تمنع الوصول إلى العنصر

يتم إعداد الحاجوجة بمناسبة ليلة رأس العام العجمي ونظرا لصبغتها العائلية فإنه يصعب توثيقها من خارج العائلة التي لم تمنع الوصول إلى العنصر وتوثيقه.

- كيفية التعلّم وطرائق النشر بين الأعضاء والتمرير للنشأة

تصنّف الحاجوجة ضمن العادات الغذائية المتوارثة منذ قرون بتعلّمها الفتيات عن طريق الممارسة والنقل وتحرص النسوة على تمرير فن طبخها باعتبارها أحد مقومات التواصل مع ذكر بالانتصار. ونظرا لصبغتها الاحتفالية يساهم مختلف أفراد العائلة في إعدادها وخاصة الفتيات اللاتي يساعدن في إعداد اللوزم أو في عملية الطبخ حتى تحافظ الفتاة على معارف عمل هذا الطبق المحلي.

3- الفاعلون المعنيون بالعنصر

- حملة العنصر من الممارسين له بشكل مباشر

- بعض العائلات القاطنة بمدينة صفاقس.
- المرأة داخل المنزل باعتبارها العنصر الفاعل في إعداد هذا اللون من الطعام.
- تجار بالمدينة العتيقة بصفاقس من باعة السنف والبقول الجافة.

- مشاركون آخرون

- بعض الأفراد من عائلة "الفريرياني".
- بعض المتطوعين من العاملين في عدد من الهياكل الرسمية.

- منظمات غير حكومية/ المجتمع المدني

اهتمت العديد من الجمعيات بهذا العنصر وسعت إلى التعريف به وتثمينه وإبداعه من جديد. كما عمدت بعض وسائل الإعلام إلى الاهتمام بالحاجوجة كموروث غذائي وما يحفّ بها من حكايات كشكل من أشكال التعبير الشفوي الشعبي:

- المجتمع المدني:

- جمعية مهرجان الحاجوجة بالشيحية.
- جمعية أحباء المكتبة والكتاب.
- جمعية الوشاح الثقافي.
- مركز "نزار القمري" للألعاب الطفولة.
- فوج الكشافة بالشيحية.
- جمعية البريديين بصفاقس.
- نادي الطفولة بالشيحية.
- المركب الثقافي بالشيحية.

- جمعية الفن المسرحي.
- وسائل الإعلام:
- الصفحة الإلكترونية على شبكة التواصل الاجتماعي تحت عنوان "مهرجان الحاجوجة".
- موقع تاريخ صفاقس.
- موقع الصحفيين بصفاقس.
- قناة التلفزة الوطنية.
- قناة التلفزة الخاصة "نسمة".
- إذاعة صفاقس.
- إذاعة الديوان.

- هيئات رسمية

- بلدية الشحيحة بطريق تنبور كلم 6.
- مندوبية الشؤون الثقافية بصفاقس.
- المعهد الوطني للتراث. (التفقدية الجهوية بصفاقس)
- المندوبية الجهوية للسياحة.
- مركز الفنون الدرامية.
- دار الشباب بالشحيحة.
- جامعة صفاقس
- مندوبية التربية بصفاقس 2
- المكتبة العمومية.
- معهد الموسيقى

4- مدى قابلية العنصر للاستمرار: العراقيل والتحديات

أفادنا بعض المخبرين عن تخلي عدد من العائلات بصفاقس منذ حوالي خمسين سنة عن طبخ طبق الحاجوجة ليلة رأس السنة الأجمية. ويعود هذا التراجع في جزء منه إلى تغيير السلوك الغذائي خاصة لدى فئة الشباب.

ومن بين التحديات بداية اضمحلال ذكرى الحاجوجة الذي نلمسه من خلال تناسي حكايتها من مخزون الذاكرة الجماعية. يرتبط بتراجع في ممارسة الرواية بفعل التحولات الاجتماعية وتحولات بنى العائلة التقليدية التي كانت تمثل الإطار المناسب لاستحضار الرواية.

5- برامج التثمين وإجراءات الصون

عبرت الجماعات حملة هذا الموروث المحلي وعلى رأسهم رئيس جمعية "الحاجوجة" "نور الدين بوقشة" عن اهتمامها بهذا العنصر ورغبتها في صونه وتثمينه عبر مختلف التظاهرات الثقافية كما أبدت استعدادها للتعاون معنا لجرده. ومن أهم أشكال التثمين الجماعي للحاجوجة تخصيص مهرجان مفرد بها ويحمل اسمها. ينظم منذ ستة سنوات (من 2013 الى 2018) جملة من التظاهرات الثقافية تتوزع على أماكن مختلفة بشوارع طريق تنبور وبإحدى الساحات العامة التابعة لبلدية "الشحيحة" التي أطلق عليها اسم "ساحة الثقافة" ويعد من معالم المدينة العتيقة. ومن أبرز اهتمامات المهرجان مسرحية حدث انتصار سكان صفاقس على النرمان ضمن مشهد احتفالي تتجلى من خلاله محطات من تاريخ المدينة الملحمة وعناصر من تراثها المادي وغير المادي. وتنظيم ندوات فكرية للعودة إلى الحدث التاريخي في مختلف أبعاده وبيان قيمته في ذاكرة ساكني المدينة وما بقي منه في الموروث الشفوي. وقد تجتمع عدد كبير من الجماعات يناهز السبعة آلاف في يوم 14 جانفي 2018 في "ساحة الثقافة" تم أثناءها تنظيم حصص تذوق جماعية لأكلة الحاجوجة تقدم في أطباق ضخمة تتولى امرأة مسنة من عائلة "الجرابية" الإشراف على

إعدادها.

وظهر منذ سنوات في إطار فعاليات مهرجان الحاجوجة طبق إضافي. أضيف في إطار تأنيث فعاليات المهرجان وهو ما حبّذه حملة العنصر. يحتوي على البيض والهروس والزيتون وهو تطوّر تشكّل في إطار إضافة أطباق يحدّدها تحديث الذوق. كما برز في نفس السياق لون غذائي آخر يسمى "المريسة" ويطلق عليه أيضا اسم "الرفيسة" تتكوّن من كسكسي مغلوث بالتمر المطحون ومسقى بزيت الزيتون يضاف إليه اللوز المجروش وقشور الليم المطحون وحبّات الزبيب. ومن صور تخليد حدث المعركة "بمهرجان الحاجوجة" ثقب حبّات الفول المجفّفة في وسطها واعتمادها كعملة لشراء أكلة "الحاجوجة" وللشاركة في بعض الألعاب والورشات الموجّهة للأطفال. كما استعملت حبّات الفول في حدّ ذاتها ببعض الألعاب الشعبية وهي محاولة لتمرير هذا العنصر في مظهرات أخرى من خلال الموروث اللعبي.

ومن أشكال حماية الموروث الشفوي لحكاية الحاجوجة كتابة أهم فصولها في شكل قصة تحت عنوان "الحاجوجة ملحمة صفاقس بين غزو النرمان وقدم الموحدين" للمؤلف "جمال الدين خليف". ومسرحية هذه الملحمة من خلال تجسيم بعض من وقائعها في عروض فنية بالتعاون مع مركز الفنون الدرامية بصفاقس. وتنظيم عروض مسرحية للأطفال عن أطوار معركة الحاجوجة تحت إشراف الباحث "نزار القمري". تجسّد مراحل من ملحمة انتصار صفاقس ضدّ النرمان في عروض مسرحية للأطفال لاستمرار هذه الذاكرة الجماعية ولضمان تنقلها إلى الأجيال. وتولّي فرقة "الكشاف بالشيحية" المشاركة في تجسيد سهرة النار في ليلة الحاجوجة من خلال تقديم عروض لمقاطع تمثيلية من ملحمة الحاجوجة والتركيز على "عرض النار يا غدار" وهي كلمة السر بين المقاتلين للهجوم على النرمان. وقيام المسرحي والحكواتي "الازهر البوعزيزي" برواية ملحمة الحاجوجة باللهجة العامية للجماعات المحلية من حملة العنصر. ومساهمة الحكواتية "رايدة القرماسي" في تأنيث إحدى سهرات الحاجوجة برواية هذه الملحمة.

لقيت أكلة الحاجوجة وحكايتها الشعبية تثمينا متميزا من قبل الجماعات المحلية. تمثل في الاعتراف بها والعمل على ضرورة صونها ونقلها إلى الأجيال القادمة كجزء من تراثها الغذائي وموروثها الشفوي.

6- التوثيق الفوتوغرافي للعنصر



الفول: المادة الأساسية في طبق الحاجوجة



طبق الحاجوجة



الاحتفال بطبق الحاجوجة



بعض المسنين من أهالي صفاقس ممن يحفظون حكاية الحاجوجة .



تذوق جماعي لطبق الحاجوجة



توظيف الفول في ألعاب شعبية



تقديم مسرحية " الحاجوجة " للأطفال



حبات الفول على صورة "الصوردي المنقوب"



جمعية "مهرجان الحاجوة"



قرابة سبعة آلاف شخص يحضرون فعاليات الاحتفال بالحاجوة في "ساحة الثقافة" بالشبيحية.

7- هوية الشخص المرجعية المعتمدة في استيفاء البيانات

اعتمدنا في استيفاء البيانات الواردة طريقة المحاوره مع حملة العنصر الآتي ذكرهم:
- الدكتور "نور الدين بوقشة": رئيس جمعية "مهرجان الحاجوجة" وهومن أول المبادرين لحفظ ذاكرة الملحمة،العنوان طريق "تنبور" كلم 4 صفاقس الهاتف 58332134.
- السيدة "هادية الجراية" من النساء اللاتي يحذقن طبخ عدة أطباق تقليدية وقد أشرفت على إعداد طبق الفول الضخم في احتفالية الحاجوجة فضلا عن معرفتها لحكاية الحاجوجة التي كانت تسمعها عن جدها وهي صغيرة عند حلول احتفالية الملحمة وقد مررت معارفها ومهاراتها وحكاياتها لابنتها، العنوان طريق "تنبور" كلم 6 صفاقس الهاتف 58464588.
- السيدة "سلمى الصافي" ربة بيت تحذق صنع الحلويات التقليدية وساعدت أمها "هادية الجراية" في اعداد طبق الحاجوجة لتظاهرة المهرجان، العنوان طريق "تونس" كلم 5 صفاقس الهاتف 22235581.
- السيدة "حبيبة السلامي" تحتفظ بذاكرة العنصر، العنوان طريق الأفران كلم 6 الهاتف 20791574

8- المصادر والمراجع

- المكتوبة

- التجاني (محمد بن أحمد): رحلة التجاني، الدار العربية للكتاب، ليبيا-تونس 1981.
- السراج (الوزير) الحلل السندسية في الأخبار التونسية، المجلد الأول، دار الغرب الإسلامي، الطبعة الأولى، 1985.
- مقديش (محمود): نزهة الأنظار في عجائب التواريخ والأخبار، 2 أجزاء، دار الغرب الإسلامي، الطبعة الأولى، بيروت 1988. ص 491
- الزواري (علي) الشرفي (يوسف): معجم الكلمات والتقاليد الشعبية بصفاقس، سوجيك، صفاقس 1998.
- المكني (عبد الواحد): "من الأكل إلى العقل"، المجلة الإلكترونية رباط الكتب، عدد 9، ت 25 أكتوبر 2011.
- المكني عبد الواحد: الأصل والفصل في تاريخ عائلات صفاقس، دار محمد علي للنشر، صفاقس، مارس 2016.
- كوفمان (كاثي. ك): الطبخ في الحضارات القديمة، ترجمة سعيد الغانمي، هيئة أبو طبي للسياحة والثقافة 2011.
- Zaouari (A), *Sfax aux XVIII^e et XIX^e siècles Chroniques d'une ville méditerranéenne*, Med Ali Editions, Sfax 2016.

- السمعية البصرية

- تحتفظ العديد من الهياكل بتسجيلات سمعية بصرية للعنصر منها إذاعة صفاقس وإذاعة الديوان وقناة التلفزة الوطنية وقناة التلفزة نسمة. كما حرصنا أثناء عملية الجرد على انجاز شريط سمعي بصري مدته 5 دقائق يوثق لمراحل إعداد الحاجوجة.
- تسجيل سمعي بصري يحمل اسم "حكاية الحاجوجة" عن احدى المسنات.

- المواد الوثائقية المحفوظة في المتاحف والأرشيفات والمجموعات الخاصة

الأدوات المطبخية بمتحف العادات والتقاليد الشعبية (دار الجلولي).

9- معطيات تقنية حول عملية الجرد

- تاريخ البحث الميداني ومكانه

فيفري 2018 / المدينة العتيقة / صفاقس.

- جامع أوجامعو المادّة الميدانيّة

- سهام القلال، ملحق بحوث بالمعهد الوطني للتراث.
- السيد نور الدين بوقشة، رئيس جمعية الحاجوجة.

- محرّر البطاقة

- سهام القلال، ملحق بحوث بالمعهد الوطني للتراث.