

الجرد الوطني للتراث الثقافي الأمازيغي

بطاقة جرد عنصر رقم 4/021

1- تحديد العنصر

- الاسم المتداول للعنصر في المجتمع المحلي المعني

كعك قليبية

- أسماء أخرى إن وجدت

لا توجد أسماء أخرى

- الإطار الجغرافي لانتشار العنصر



في البداية ظهر وانتشر كعك قليبية في الشمال الشرقي لولاية نابل من البلاد التونسية وتحديدا بمعتمديات منزل تميم وحمام الأغزاز و قليبية. والمنطقة المحددة سابقا هي منطقة إنتاجه و استهلاكه إلا أنه عرف في كامل الجمهورية التونسية من خلال الإعلام بأنواعه من سمعي و تلفزي ومكتوب و كذلك على صفحات التواصل الاجتماعي. كما نسجل انتشاره بالمصاهرة والزواج من و خارج مناطق إنتاجه. كما ساهم أبناء و بنات منطقة إنتاج كعك قليبية في تسويقه خارج الحدود التونسية أينما حلوا.

- مجال أو مجالات انتماء العنصر

الثقافة الغذائية التقليدية

2- وصف العنصر

- الوصف التفصيلي

كعك قليبية هو حلويات تقليدية يعتمد أساسا على تحويل دقيق الحبوب (الفارينة) الى قطع دائرية تسمى الكعك و الفارينة انحصر استعمالها في قليبية رغم وجود التقليد لدى الأجوار التي تستعمل السميد المحوّر بدلا عن الفارينة مثل حمام الأغزاز ومنزل تميم.

- مكونات الكعك:

- **الحبوب:** في البداية كان القمح الصلب صنف المحمودي و أم الربيع و نظرا للنوعية الجيدة لدقيق القمح اللين وقع التركيز على نوع Florence و هو نوع وقع جلبيه من فرنسا في القرن العشرين 1922، تلتها Florence-Aurore والتي وقع إدخالها سنة 1963 وأذكر نوع "فريطيسة" نسبة لإنتاجه بضيعة فلاحية بجهة ماطر اسمها فريطيسة Fritissa والعامية أطلقوا عليها تسمية فرينة الفرطاسة (اليوم الوطني لتثمين البحث في ميدان الزراعات الكبرى تونس 17 أبريل 2014).

- **التمر:** يجلب من مناطق إنتاجه جنوب البلاد التونسية، قبلي و الجريد التونسي، وبالخصوص صنف العليق (يسمى أيضا الفطيمي) وتجارته غالبا ما كانت متصلة بنقل أوعية الفخار la poterie من جربة وغيرها في طريقها إلى شمال البلاد و جنوب ايطاليا.

- **السمن:** وهو زبدة حليب البقر التي تملح للحفاظ عليها من التلف ويستحسن حفظا على العادات استعمال الزبدة المستخرجة تقليديا و هي أحسن نكهة من شبيهتها الصناعية و تخزن الزبدة في الثلاجة في درجات تحت الصفر.

- **زيت الزيتون:** زيت الزيتون من الصنف الشعبي أو الشتوي و هو الزيتون المغروس بمنطقة انتشار كعك قليبية.

- **الشوش ورد:** هو مجموع البتلات و يستعمل لاستعمالات عديدة منها التغذية، منها ما هو استعمال لشوش الورد مجفف أو في شكل سوائل ماء الورد المستخرج من البتلات مباشرة بعد القطف.

- **الزعفران و عود القرنفل و الماء الورد و السكر.**

- تهيئة مكونات الكعك:

بعد موسم الحصاد وجني الحبوب تشتري أسر مدينة قليبية حبوب الفرينة الجيدة الناصعة سواء كانت قمح لين أم صلب فهي منتجة محليا يقع تشميسها و خزنها مع ورق التين (الذكار). وفي شهر رمضان أو قبله بأسبوع يقع غسل حبوب الفرينة و تجفيفها ثم تنقيتها من الشوائب قبل رحيها و غربلتها وإخراج دقيق الفرينة الصافي بثلاثة أنواع من الغرابل وهم غربال الدامة و غربال فولارة و غربال الدقيق (من 12 صاع أي وبيبة أي حوالي 30 كيلوغرام لا نتحصل سوى على 11 صاع من دقيق الفرينة لما يقع ازالته من غلاف الحبوب). و بعد تحضير دقيق الفارينة تبدأ العملية باختيار المكونات بدقة من طرف ربّة البيت اعتمادا على التجربة الخاصة وما يتناقلون الأهل من نصائح بخلط الفرينة بالسمن المذاب أو الزبدة المغلية بعد تبريده وزيت الزيتون ثم إضافة ماء الزهر بعد إذابة السكر فيه (تضاف لل 12 صاع 36 حارة من قطع السكر: الحارة هي وحدة عدّ وهنا تعني أربعة قطع) إلى أن تتحصل على عجينة متماسكة، مثلا (5 كيلوغرام زبدة يضاف لها 1 كيلوغرام ملح تضاف لـ 11 صاع من الدقيق و 5 لترات سمن و 1/2 لتر من زيت). ثم تقوم ربّة البيت بقلي التمر قليلا خفيفا في زيت الزيتون ثم بعد تبريده يتم رحيه ويضاف له شوش الورد والزنجبيل وطحين و جلجلان.

- ليلة الكعك:

عند حضور النسوة من الأقارب والجيران ينقسمن إلى مجموعات:

- مجموعة أولى تعرك العجينة وتدلّكها في المعاجن.

- مجموعة للتكعك وجعل العجينة في شكل دوائر.

- مجموعة للبشمة والزينة بالأظافر وبالمناقش.

و بعد صنع الكعك و نقش أشكال متنوعة عليه يبقى ليلة كاملة وجوبا من 8 الى 10 ساعات قبل فرنه حتى لا يحصل اعوجاج في شكله الدائري.

- خبز الكعك:

خبز أو طهي الكعك: الفرن المستعمل هو الفرن البونيقي، ويطلق عليه تسمية تونسية و هي الطابونة، الذي لم يتغير عبر العصور و يستحسن استعمال حطب زبيرة الزيتين للنكهة الطيبة و كذلك لنوعية الجمر ذي الحرارة المعتدلة. في البداية يقع "حمي" الطابونة و تغطية الجمر بقطع من الفخار توقيا من حرق الكعك وبعد أن يقع تثبيت الكعك في الطابونة تقع تغطيتها بقماش للمحافظة على البخار و الذي و حسب ما تناقلته النسوة هو صالح لإضفاء اللون الأبيض على الكعك ويسحب الغطاء مع نضج الكعك. أما نهاية الطهي

تكون في حدود ساعة كاملة ثم يوضع الكعك الوجه فوق الوجه لكي يحافظ على لونه الأبيض حتى يبرد ثم يخزن ويمكن خزن كعك قلبية سنة كاملة و هو ما يوفر للعائلة فطور صباح يومي و كذلك حلويات لاستقبال الضيف وقت ما حلوا.

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

في الواقع ليست هناك ملابس خاصة ترتديها النسوة عند صناعة الكعك و الفضاء هو المنازل الخاصة أما بالنسبة للأدوات فتقوم ربة البيت بإحضار اللوازم التالية:

- موائد مستديرة الشكل (ميدة)
- أطباق من الخشب أو المعدن
- لوح مربع توضع عليه الكعكة
- أدوات صغيرة مختلفة "منبير" (ابرة)
- مناقش الزينة
- المعجنة

- الممارسات العرفية التي تنظم أو تمنع الوصول إلى العنصر

لا توجد ممارسات أو إجراءات من هذا القبيل.

- كيفية التعلّم وطرائق النشر بين الأعضاء والتمرير للناشئة

كعك قلبية هو عمل كادت تختص به النسوة فلا شأن للرجل به ما عدا إحضار اللوازم بطلب كمّي ونوعي من صاحبة البيت. وبالتالي فالمرأة تنشر هذه العادة التراثية الطيبة لابنتها أو بناتها و تنتشر أيضا العادة بين العائلات في أجواء احتفالية.

3- الفاعلون المعنيون بالعنصر

- حملة العنصر من الممارسين له بشكل مباشر

أولا و في مقدمتهم المرأة من حيث المحافظة على العادة و دقة الصنع و توريثها إلى الأجيال الناشئة ونظرا لطبيعة المجتمع التونسي فاقترنت المحافظة على المرأة دون سواها.

- مشاركون آخرون

- باعة المواد الأولية الضرورية لصناعة الكعك.
- باعة الكعك.

- منظمات غير حكومية/ المجتمع المدني

المجتمع المدني من جمعيات و مثقفين مهتمين بالتراث و بدأ التوثيق لهذا التراث الغير المادي و نخص بالذكر هنا جمعية صيانة المدينة والمحافظة على التراث بقليبية.

- هيئات رسمية

- بلدية قلبية
- دار الثقافة بقليبية

4- مدى قابليّة العنصر للاستمرار: العراقيل والتحديات

ليس هناك عراقيل أو تهديدات تذكر فالحبوب هي إنتاج فلاحى مستمر بالجهة و العادة محبوبة ومقبول عليها ولها جانب احتفالي و مقترنة بشهر الصيام ولكن ربّما الفرن التقليدي بما يتطلبه من خشب وكيفية جلبه و الدخان ستفرض على العائلات تطوير طهي الكعك بتطوير الفرن أو باللجوء إلى الفرن الكهربائي. و من الاشارات و الاثبات الدال على تغلغل هذه العادة التي أضحت تراث غير مادي هو:

- غلاء المستلزمات للإفادة سعر قطعة واحدة من الكعك يتراوح بين 5 و 5.5 دينار تونسي أو 2.53 و 2.58 دولار أمريكي.
- الوقت الطويل لكافة مراحل التحضير و الانجاز والذي يتجاوز الثلاثة أيام.
- تجنيد كل العائلة و الأقارب و الأحباب و هو ما يتطلب حضور خاص لربة البيت و مصاريف جانبية خاصة بالاستقبال.
- تجذر هذا التراث شجّع البعض على امتهان صناعة الكعك في شهر رمضان.

5- برامج التثمين وإجراءات الصّون

حلويات كعك قلبية هي تراث جهوي تحافظ عليه نساء وعائلات قلبية و تتداول عليه الأجيال منذ القدم، لكن لم تظهر الجهات الرّسمية أيّ مبادرة لصون هذا التراث و توثيقه. بالمقابل تسعى بعض أطراف المجتمع المدني إلى التعريف بهذا العنصر من خلال عرضه أثناء المناسبات و التظاهرات على غرار شهر التراث بالتنسيق مع بعض المؤسسات كدار الثقافة مثلا.

6- التوثيق الفوتوغرافي للعنصر



غسل الحبوب وتجفيفها



تنقية الحبوب



الرّحي التقليدي للحبوب



الغربلة



خلط الدقيق مع السمن



رحي التمر و اعداده على شكل شرائط لتوضع داخل العجينة



صنع الكعك



البشمرة والزينة بالأظافر وبالمناقش



عملية انضاج الكعك

7- هوية الشخص المرجعية المعتمدة في استيقاء البيانات

لإعطاء صورة واقعية لهذا العنصر اتصلت:
- بالسيدة فافة بوعفيف من مواليد 1938 أصيلة مدينة قليبية، و التي تروي أنّها ورثت هذه العادة من والدتها وعائلتها اذ كانوا يقومون بصناعة كعك قليبية دوريا و واصلت هي بالمحافظة على العادة مع أطفالها وعائلتها.
- بالسيدة ثريا الغربي في الأربعين من عمرها أصيلة مدينة قليبية، والتي امتهنت صناعة كعك قليبية وروت لي أهم مراحل إعداد كعك قليبية وحافظت على ذاكرة التراث اللامادي.

8- المصادر والمراجع - المكتوبة

- في الواقع تعددت الروايات حتى حد الأسطورة ولكن لا أثر مكتوب ما عدا وصفين الأول سنة 1970 في كتاب اسمه "قلبية" صدر بمملكة السويد للسيدة أنا فيسلاندر و الثاني للسيد محمد الصادق عبد اللطيف "قلبية مدينة تروي قصة التاريخ" و في الواقع ذكرت الكتابين لأنهما يكادان أن يكونا الأثرين المكتوبين الوحيديين في الموضوع من حيث البحث و القيمة التاريخية.
- كتاب السويدية أنا فيسلاندر Anna Wieslander ص 116 و ص 117 كتاب نشر سنة 1970 بالسويد.
 - قلبية مدينة تروي قصة التاريخ" ص 86 الى ص 90 صدر سنة 1999 المطبعة الثقافية بحمام الأنف تونس
 - صحيفة العرب اليومية مقال نشر بتاريخ 14 أوت 2009 الصفحة 10.

- السّميّة البصريّة

- * شريط وثائقي قصير من اعداد الطالبة فرح الشكلي ضمن اطار مشروع التخرج بمعهد الصحافة وعلوم الأخبار 2011/2010.
 - * تحقيق قناة نسمة حول كعك قلبية 6 جوان 2017.
- *Radiomedtunisie.com 28 juin 2016.

- المواد الوثائقية المحفوظة في المتاحف والأرشيفات والمجموعات الخاصّة

لا يوجد.

9- معطيات تقنية حول عملية الجرد

- تاريخ البحث الميداني ومكانه

- جوان 2017 (تزامنا مع صناعة الكعك في شهر رمضان)

- جامع أوجامعو المادّة الميدانيّة

- منال المجيد، محافظة تراث بقلبية.
- جمعية صيانة المدينة والمحافظة على التراث بقلبية.

- تاريخ إدخال بيانات الجرد

جويلية 2017

- محرّر البطاقة

منال المجيد.