

الجرد الوطني للتراث الثقافي المادي

بطاقة جرد عنصر رقم 4/045

1- تحديد العنصر

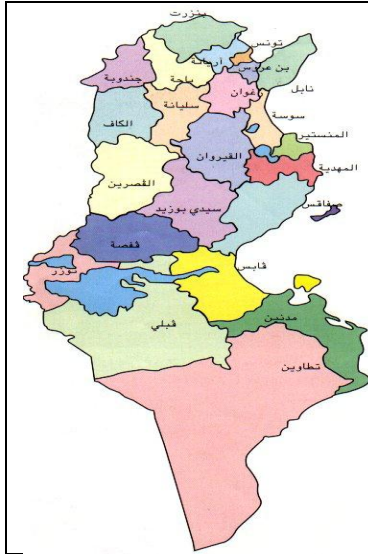
- الاسم العنصر

الكسكي: المعارف والمهارات والممارسات المرتبطة بإنتاجه واستهلاكه.

- أسماء أخرى متداولة في المجتمع المحلي

الطعام/ النعمة / سكسو

- الإطار الجغرافي لانتشار العنصر



العنصر موضوع مقاسمة بين مختلف الأفراد والجماعات والمجموعات والمناطق والجهات بالبلاد، فهو ذو طابع وطني جلي كما تشهد على ذلك جغرافية انتشاره وتوزعه التي تمتد شمالا وجنوبا وشرقا وغربا، وهي تشمل السواحل كما الدواخل والمدن والمراكز الحضرية التقليدية والحديثة تماما مثل القرى والأرياف.

- مجال أو مجالات انتماء العنصر

تتجسد في العنصر جلّ مجالات التراث الثقافي اللامادي حيث يتسم بالتركيب وتعدّد المكونات والأبعاد بما يجعله يمثل ممارسة كئيبة، كما يكشف عن ذلك ثراء وتنوّع النسيج الاجتماعي والثقافي المتصل به والذي هو نتاج مراكمة تاريخية طويلة. غير أنّ مظهراته المكثفة تتركز في مجال الثقافة الغذائية التقليدية ومجال الطقوس والاحتفالات والممارسات الاجتماعية والمعارف والمهارات المرتبطة بالصناعات التقليدية.

2- وصف العنصر

- الهوية التاريخية للعنصر:

يلتحم الكسكسي في منشئه وتطوّراته بتاريخ ثقافة الحبوب التي يؤلّف بذرها واحدا من أقدم التقاليد الزراعية التي عرفتها الإنسانية. وتعود أقدم شهادة تاريخية عن القمح، بالنسبة إلى تونس، إلى حوالي عشرة آلاف سنة حسب اللقى الأثرية التي عثر عليها بموقع *Althiburos* "لمدينة" حاليا. وقد تطوّرت مع اكتشافه معارف ومهارات متّصلة بالتصرّف في المحصول مثل معالجة السنابل لاستخراج الحَب منها فضلا عن أساليب الخزن التي كانت معروفة في العصر البرونزي.

وتدرجيا راحت هذه الممارسة تترسّخ، سيما مع الفراعنة والرّومان، الذين عملوا على تعميمها على مستعمراتهم بمنطقة شمال إفريقيا التي تحوّلت إلى مخازن تزوّد الإمبراطورية الرومانية بحاجاتها من الحبوب حتى أن البلاد التونسية، قد عُرفت بأنها مطمورة روما.

ومع مقدم العرب المسلمين، كان الأمازيغ، السكّان الأصليون لشمال إفريقيا، قد أصبحوا يحذقون تحويل القمح إلى دقيق السميد الذي يبدو أنه مصطلح أطلقه الرومان على زهرة الدقيق *smilia*، ومنها اشتقت الكلمة الفرنسية *semole*، قبل أن تظهر كلمة *semoule*، والكلمة الإيطالية *semola* والتي منها جاء لفظ السميد. وهذا التحويل يشكّل من الناحية التقنية تطورا هاما إذ بدونه لا يمكن المرور إلى اشتقاق الكثير من المعجنّات قبل طهوها.

ولئن غابت أية إشارة إلى لكسكسي في المصادر القديمة، فقد كشفت بعض الحفريات الأثرية، مثل تلك أجريت بموقع حضرموت *Hadrumète*، أي مدينة سوسة حاليا، عن أوعية خزفية ذات ثقوب في قعرها يرجّح أنّها من صنف الكسكاس. وقد عثر عليها في قبور تعود إلى القرنين الثاني والثالث ميلادي.

ورغم الصمت عن ذكره في المصادر التاريخية القديمة، والذي توصل إلى الفترة الوسيطة مع العرب المسلمين، فثمة إشارات تحيل على النمط المطبخي الذي ينتمي إليه، من ذلك ما ذكره ابن عذاري من قصة الكاهنة مع حسّان بن نعمان عند دخول إفريقية، إذ أنّها حبست عندها خالد بن يزيد، فقالت له يوما "ما رأيت في الرجال أجمل منك، ولا أشجع. وأنا أريد أن أرضعك، فتكون أبا لولدي". وكان لها ابنان أحدهما بربري والآخر يوناني. وقالت له: "نحن جماعة البربر لنا رضاع : إذا فعلناه، نتوارث به"، فعمدت إلى دقيق الشعير، فلنّته بزيت، وجعلته على ثديها، ودعت ولديها، وقالت: " كلا معه على ثديي"، ففعلا.

ورغم أنّ الأمر لا يتعلّق بواقعة حقيقية، وإنّما بأسطورة تكّرس مؤاخاة العرب للبربر كما يرجّح ذلك المؤرّخون، فإنّ ما يعنينا منها هو الإشارة إلى هذا الدقيق الذي يقتل قبل أن يؤكل بما يقربه من الكسكسي، إن لم يكن هو بعينه، وهو ما يتطابق مع التوصيف الشعبي المتداول لتحضير الكسكسي باستخدام فعلي " يفتل " و "بيرم" ومصدريهما " قتلان " و "برمان".

وانطلاقا من المعطى اللسانيّ دائما، لكن ضمن إطار اللغة الأمازيغية هذه المرّة، يتبيّن رسوخ هذا الطبق في التقاليد المطبخية المحليّة، فقد أطلق عليه "كسكو"، وهي التسمية الأوفر استعمالا، و "سيكسو" و "كسكو".

ثمّ تتواتر الأخبار عنه ليصبح حضوره مألوقا انطلاقا من الفترة الحديثة على النحو الذي نجده لدى المقري وليون الإفريقي (1465-1550)، الذي أمدنا بنصّ إثنوغرافي ثمين تضمّن تعريفا مطبخيا للكسكسي وأسلوب تناوله.

ولئن نسبه البعض إلى الشرق الأوسط، فالغالب على الرجحان، إن لم يكن من قبيل اليقينيّات، أنّه يمثّل طبقا مغاربيا ذا أصل أمازيغي، وهو ما تؤكّده جغرافية انتشاره التي التصقت أنثروبولوجيا بالمجال التاريخي للأمازيغ، وهي لا تتجاوز الحدود الليبية كما لاحظ ذلك "Gsell".

غير أنّ الهوية التاريخية للكسكسي لا تكمن فقط في الأصل المنحدر منه، ولكن أيضا في سيرورته الطويلة التي سمحت له بالاستمرار في إطار ديناميّ أعاد تشكيل مكوناته وشحنها ماديا ورمزيا، فقد راح الكسكسي يتعاظم انتشاره ليجذب إليه مجموعات بشرية متنوّعة إثنيًا وسوسولوجيًا وثقافيًا. ولئن ألمع "برنشفيك" إلى الطابع النخبوي للكسكسي في العهد الحفصي حيث كان "علامة على حدّ أدنى من الرفاهة لم تكن تتمتع بها أغلبية سكّان إفريقية"، وذلك على عكس طبقي البازين والبسيطة اللذين كانا

طعام السّواد الأعمم من سكان المناطق الساحلية في تونس وطرابلس على سبيل المثال، فإنّه ما لبث أن راح يعمّم ليستحيل تقليدا غذائيا ومطبخيا يعكس مقاسمة اجتماعيّة ثقافية خاصّة. ثمّ ألفيناه يتخلّص من محليته ليهاجر إلى ما وراء البحر والمحيط والصحراء، حيث وصل إلى الأندلس بسهولة. وقد وثّق لنا التجيبي كيفية طهوه هناك ضمن نص إثنوغرافي دقيق. كما امتدّ إلى جنوب إيطاليا وفرنسا، واتّجه إلى إفريقيا جنوب الصحراء، قبل أن يصل خلال القرن السادس عشر إلى القارة الأمريكية مع الأسبان والبرتغاليين الذين أدخلوه إلى مستعمراتهم. ومن هنا فصاعدا، سيتكرّس الكسكسي تقليدا مطبخيا متدوالا على نطاق واسع، وستعظم جغرافيته ليأخذ بعدا كونيا.

- الهويّة المطبخيّة للعنصر

بالنظر إلى طبيعة مكوناته القائمة أساسا على الحبوب التي غالبا ما تكون مرفوقة بزيت الزيتون والخضر، فإنّ الكسكسيّ ينتمي إلى منظومة الأكلة المتوسطية La diète méditerranéenne، لكن من وجهة نظر تقنية مطبخيّة تركّز على عملية الطهو في حدّ ذاتها حيث الاعتماد على البخار، فإنّه يجسّد تقليدا مغاربيّا يعكس خصوصيات ثقافيّة واجتماعيّة محلية. ولعلّ هذه السّمة التقنية هي التي ترسم الحدود الفاصلة بين الكسكسيّ وسائر الأطباق الأخرى من صنف المعجنات.

يندرج الكسكسيّ ضمن دورة كاملة تبدأ ببذر الحبّات مرورا بحصادها بعدما صارت سنابل قبل رحيها وطحنها، ومن ثمّة تحويلها إلى حبّات كسكسيّ تصل إلى المائدة على هيئة طبق خاصّ يقتضي طهوه الاعتماد على البخار، بحيث لا يتعرّض للنّار مباشرة. غير أنّ هذه السلسلة قد تقلّصت حلقاتها، وغدت تقتصر في الغالب على تحويل الدقيق إلى كسكسيّ يخزّن ويحفظ قبل أن يستخدم للطبخ حسب مقدار الحاجة.

تصنع حبيبات الكسكسيّ أساسا من القمح والشعير اللّذين يستبدلان أحيانا ب مواد أخرى مثل الذرة والبشنة بجهة قابس، والدرع بجهة الوطن القبليّ، وهي تخضع لسلسلة مترابطة الحلقات باتت اليوم أكثر اختزالا بفعل اللجوء المتزايد لاستعمال السميد الجاهز الذي كان استخلاصه جزءا من عملية التحضير، حيث كانت الحبوب ترسل إلى الطواحين أو ترحى بواسطة رحي حجرية تتركّب من فكّين هما عبارة عن اسطوانتين صخريّتين سميكتين متساويتين حجما ومقاسات، توضع إحداها فوق الأخرى بحيث تولّفان طبقتين متلاصقتين زوّدت الفوقيّة منهما بمقبض لإدارتها و بها حفرة صغيرة توضع فيها الحبّات حفنة حفنة لتتحول تدريجيّا بمجرد دوران الرّحى إلى طحين يتسرّب من بين الإسطوانتين ليقع على بساط من الجلد (يسمى رقعة) أو نحوه كان قد وضع تحت الرحي. ثمّ يؤخذ الطّحين ليغربل بغربال خاصّ كي تنزع عنه النخالة، أي قشور حبّات القمح، قبل أن يغربل الدقيق المتحصّل عليه ليقسّم حسب حجمه ونعومته إلى سميد رقيق يسمى الأربط أو الجويد، وآخر خشن يسمى الأحرش. ثم يوضع كلّ صنف لوحده في أوعية الخزن المعدّة للغرض.

أمّا الأدوات والمواد المعتمدة في ذلك فهي محدودة، حيث تنحصر في الغرابيل وبعض الأواني التي يتصدّرها الكسكاس والقدر الذي يقع عليه، فضلا عن الماء والنار. وتبقى المهارة و المعرفة هما جوهر عملية التحويل، إذ كلّ شيء خاضع لحركة اليدين والمعرفة العملية بخصائص المادة المستخدمة وأساليب معالجتها.

تؤخذ حفنات من دقيق السّمد الغليظ لتوضع في إناء كبير الحجم يعرف بالقصعة أو المعجنة أو الجفنة، ويرشّ السّمد بالماء المالح الذي أعدّ سلفا، وذلك قبل الشروع في خلطه وتحريكه بواسطة أصابع اليدين وراحتيهما. ويضاف إلى الخليط قليل من السميد الناعم. وتكرّر العملية نفسها تباعا، أي التحريك باليد مع زيادة الماء دقيق السميد بالتداول، إلى حدّ الوصول إلى الكميّة المطلوبة. وكنتيجة لذلك تلتحم حبّات السميد الغليظ بحبات السميد الناعم لتتشكّل كريات مختلفة الحجم تتمّ معالجتها على ثلاثة مراحل:

- في مرحلة أولى، توضع كريات السّمد في صنف من الغرابيل يعرف بغربال القمح وتعرّك على قعره المؤلف من شبكة من الخيوط الرقيقة ليتمّ تمريرها من خلال ثقوب الغربال قبل أن تجمّع وسط القصعة.

- في مرحلة ثانية، تعاد نفس العمليّة باستخدام نوع آخر من الغرابيل ذي ثقوب أقل اتساعا يسمّى غربال

الكسكسي أو "العوادي"، وهو ما يسمح بتقليص حجم الكريات لتُخذ تدريجياً شكل حبات رقيقة.
- في مرحلة ثالثة، تحكّ الكريات المتحصّل عليها من جديد بإستعمال غربال "الطّلاع" المزوّد بثقوب أشدّ ضيقاً من مثيليه السّابقين، لكن في هذه المرّة تبقى الكريات وسط الغربال بعدما تحوّلت إلى حبات كسكسي. ولا تتمكّن من الإفلات سوى حبات السميد الرقيقة جدّاً حيث تسقط في القصعة، لتجمع مع بعضها البعض قبل أن تضاف إليها كمية جديدة من السميد و تخلط بالماء و تعالج وفق نفس التقنيات.

يجمّع الكسكسي فوق لحاف أبيض. ويتمّ التعامل معه بطريقتين، وذلك حسب نوعيّة الكسكسي المراد إعداده، ذلك أنّه ينقسم إلى صنفين كبيرين:

- الكسكسي "المفوّر": وهو الذي يتمّ تفويره أي طبخه بالبخار مرّتين متتاليتين مباشرة إثر الانتهاء من تحضيره، وذلك بإستخدام الأداة الرئيسيتين لطبخ وهما المقفول والكسكاس، قبل أن يعرّض لأشعة الشمس بضعة أيّام حتّى يجفّ تماماً.

- الكسكسي "الشمسي": وهو الذي يقع إعداده ثمّ تجفيفه مباشرة تحت أشعة الشمس دون طبخه بالبخار يضاف وإليهما نوع آخر قليل الاستهلاك يعدّ ويطبخ في الحين دون مرور بالتجفيف يعرف بالكسكسي الطريّ.

بعد الفراغ من عملية التجفيف، يغربل الكسكسي القمح لتنتقيته من الأتربة و كلّ ما علق به من شوائب قبل أن يخزّن كلّ صنف متحصّل عليه على حدة، ليستعمل عند الحاجة وحسب المناسبة.

ولئن كانت موادّه الأوليّة محدودة، فإنّ الأطباق المشكّلة منها تكاد تكون لا متناهية تعدّدا وتنوعاً، يكفي أن نشير إلى أنّه فقط في إطار العمل الميداني الخاصّ بجرد العنصر تمّ إحصاء ما يزيد على مائة طبق كسكسيّ في مختلف أنحاء البلاد. وهي تتوزّع بين الحلو والمالح وبين ما هو قائم على استخدام اللحوم (ظأن، دجاج، سمك طازج أو مجفّف، أخطبوط...) وما هو مرتبط بالخضر حسب أنواعها (لفت، بسباس، بقول...) وفصول السنة.

من أشهر الأنواع نستحضر المسفوف بالتمر والمسفوف بالعنب والمسفوف بالفواكه الجافة الكسكسي بالحليب والكسكسي "بالشّنية والكسكسي بالزبدة "العربي" والتمر، أو كسكسي بالرمان و الكسكسي المهرّس، و في الغالب تستهلك فطوراً للصباح وطعام سحور في رمضان.

أمّا أطباق الكسكسي المعدة للغداء أو للعشاء فمنها كسكسي السميد وكسكسي القمح والكسكسي الأسمر والكسكسي الشمسي و الكسكسي المفور والكسكسي التّلي والمثلوث (يعدّ من الشعير) وكسكسي بالحوث (السمك) والكسكسي بالوزف والكسكسي بالقرنيط والكسكسي بالشوباي والكسكسي بالعلوش والكسكسي بالعصبان والكسكسي بالقديد والكسكسي بالرأس والبركوكش والمردود والكسكسي بالدجاج ومثلوث بالراس وكسكسي بالحشيش أو المعقّن (قابس) مقطر(اختصت به منطقة المطوية) وكسكسي الدرع (الوطن القبلي) وكسكسيّ الذرة و كسكس القطنيا أو الذرة والبرزقان (الكاف وباجة) وكسكسي الشراكو (المنستير) وكسكسي مسفوف بالخضرة (جربة) والكسكسي بالرغيدة (الشمال الغربي) وكسكسي بالرغيسة (نفزاوة) وكسكسي البسباس.... الخ.

لكن تصنيفات الجماعات والمجموعات المحليّة للكسكسيّ لا تنحصر دائماً في اعتماد المكونات الغذائيّة معياراً، إذ تتجاوزها لتأخذ بالاعتبار السياقات والمناسبات التي يرتبط بها، بحيث يستمدّ هويّته وحتى اسمه منها: كسكسي المأتم وكسكسي العرس وكسكسي مايو وكسكسيّ الزردة وكسكسيّ السّبوع وكسكسي العولة وهكذا دواليك، بما يؤكّد أنّ ماهيّة هذه الأكلة هي اجتماعيّة ثقافيّة، في المقام الأوّل، على النحو الذي يستبين جليّاً في ثنايا المادّة الإثنوغرافية الكثيفة الملتصقة به.

- طقوس الكسكسي وممارساته

يندرج التعامل مع الكسكسي، إعداده وأكلا، ضمن شبكة من الطقوس والممارسات مثقلة بالقيم والرموز والدلالات. يتمظهر العنصر تارة بوصفه ذا وظيفة طقسية وأخرى عبر ما يستدعيه حضوره من ممارسات طقسية خاصّة، فعلى الصعيد الأوّل ينطوي في المعتقدات الشعبيّة على قيمة رمزيّة تجعل منه الطبق المقدّس الذي لا غنى عنه في الاحتفاء بأهمّ الأحداث والمناسبات من الموت إلى الولادة على النحو

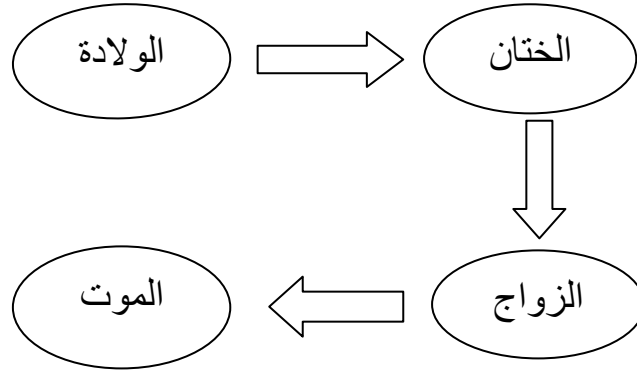
تفصح عنه دورة الحياة التي تقترن فيها طقوس العبور باستخدام الكسكسيّ.

* عند الولادة أو ما يسمى بالعقيقة : بعد الولادة بأسبوع، يستقبل الوليد الجديد بوليمة من الكسكسي الذي يوزّع على الأهل. أما المرأة النافس فيطبخ لها صنف من الكسكسي يسمّى بقابس "المعقن"، وهو يتميز بالاستخدام المكثف للبقول الجافة مع بعض الأعشاب الجبلية مثل الأكليل والزعتر.

* عند الختان: تقام وليمة يتصدّرها الكسكسي المزدان بقطع اللحم وقطع الحلوى.

* عند الزواج: تحضر عائلة العريس طبق الكسكسي المسمّى "قصعة العروس" وهو عبارة عن طبق يقدم لعروس المستقبل عند إعلان الخطوبة ويزين بالحلوى والبيض كرمز للخصوبة والإنجاب. وخلال أيام الزفاف يهيمن الكسكسيّ على سائر الأطباق، ووفقا للتقاليد الاجتماعية بعيد المناطق والجهات، يتكفل أهل العريس بإعداد "قصعة العروسة" ثاني أيام العرس، أمّا أهل العروس، فيولّون إعداد طبق مماثل في اليوم السابع تحديدا يسمّى "قصعة السّبوع".

* عند الوفاة: يمتدّ حضور الكسكسيّ إلى الموت، حيث تعدّ عائلة الميّت عند "الفرق" الموافق لثالث يوم بعد الوفاة "عشاء الميّت"، ووفقا للتقاليد، يكون هذا الطبق بسيطا ولا يضم عدة مكونات وتنقصه البهارات والتوابل مراعاة لمناسبة الحزن. وهو ما يتكرّر في العادة الجنائزية المعروفة باسم "الأربعين" التي توافق مرور أربعين يوما على رحيل الميّت، وبذلك يلزم الكسكسي الفرد والجماعة من المهد إلى اللحد.



كما يقترن الكسكسيّ بسائر المناسبات الاجتماعية والدينية كالحجّ ورأس السنة الهجرية وليلة القدر والمولد النبوي الشريف وعاشوراه، الذي يفرد بكسكسيّ مرصّع ببيض بهيّ الألوان. وعند الاستمطار، يستحضر الأطفال الكسكسي في أزوجة خاصّة في إطار طقس أمكّ طنقو أو أمّ قطمبو منشدين:

أمّ قطمبو بسخيّها تطلب ربّي ما يخيّبها
يا رجّاله كولوا الكسكسي بلا غساله
يا ذريّة كولوا الكسكسي بلا كرويّة
أعطولهم بنخاله يكبروا رجّاله
يا نساء كولوا العيش بلا حساء

وأمّ قطمبو أو أمكّ طنقو، حسب الجهات، هي عبارة عن دمية هيكلها من العيدان أو من الملعقة الخشبيّة المستخدمة في تحريك الكسكسي ومرقه (غرّاف)، وتلبس ثوبا ويجعل لها حزام بحيث تبدو على هيئة المقفول (القدر) الواقع تحت الكسكاس والملتحم به بإحكام عبر شريط من القماش، وينتهي الطقس بتقاسم الصبيان للكسكسيّ المقدم من أهل الحي أو القرية.

كما يهيمن العنصر على إحياء عيد مايو، الذي يركز بمدينة الكاف وباجة على طبق خاصّ من الكسكسيّ يعرف بالبرزقان، فضلا عن الاحتفالات السنوية المتصلة بالأولياء الصالحين في إطار ما يعرف بالزردة أين تتحوّل فيها الزوايا والفضاءات المحيطة بها إلى ساحات وميادين عامّة لحفلات ملتزمة

حول "قصع الكسكسي"، حيث يعرف كل كسكسي باسم الولي الذي أعد على شرفه وتكريما له. وحتى في سياق المعيش اليومي في نطاق ما هو فردي أو عائلي يشكّل الكسكسي الطعام الطقسي المعتمد في التواصل مع المقدّس كالقرايين والصدقات والمدخّرات الغذائيّة المنزليّة، فهو زاد المسافر والقوت الحامي من غوالي الزمن.

ولئن كان حضور العنصر شرطا لا محيد عنه لإحياء الطقوس المذكورة وغيرها، فإنّ ممارسته بدورها تستدعي طائفة من الطقوس والممارسات التي تختلف باختلاف المناسبات والسيّاقات الاجتماعيّة، من ذلك الأغاني التي تنساب من حناجر النساء وأفنّدهنّ وهنّ يبشرون طحن الحبوب والأجواء الاحتفالية التي يجري فيها إعداد مؤونة السنة "العولة" من الكسكسي الذي يعدّ حضوره مبعث بهجة وأفراح يترجمه المأثور الشعبيّ "الطبال ما يضرب كان على الكسكسي"، أي أنّه الطعام الوحيد الذي يجدر الاحتفال به بالطبل.

ومن الطقوس المصاحبة بهذه المناسبة "التخييط" الذي يحيل في أصله على ضرب من الممارسة السحرية القائمة على فكرة الربط قبل أن يصبح تقليدا يراد منه حتّى أحد الحاضرين على تقديم هدية غذائيّة للحضور بما يذكي روح التواصل بين الفرد والجماعة.

- وظائف العنصر الثقافي والاجتماعي

يعتبر الكسكسي طبقا هوياتيا Plat identitaire تحيل مقاسمته على نوع من الميثاق الاجتماعي الذي يساهم في الاندماج الاجتماعي للأفراد والجماعات، ذلك أنّه يحمل وظيفة إدماجية تتراد أهميتها في سياق المجتمع التونسي اليوم، بعدما تفكّكت تركيبته التقليدية وما ارتبط بها من أنساق ثقافية كانت فاعلة في تأمين التضامن الاجتماعي. وكثيرا ما تقترن اجتماعات العائلة الموسّعة التي باتت أكثر فأكثر ندرة، بفعل انحلال مورفولوجيتها التقليدية ونمط الحياة المتسارع، بإعداد مأدبة تتمحور حول الكسكسي الذي يجسّد مفهوم التقاليد الاجتماعيّة والهوية التي تقاوم الانحلال الناجم عن تحديات الواقع، ذلك أنّه في الذاكرة الجماعية يقترن بلحظات الزخم الاجتماعي وبالمشاركة وكثرة العدد سواء تعلّق الأمر بالتنام شمل العائلة آخر الأسبوع أو خلال الأعياد أو عند الاحتفاء بزفاف أو ختان أو حجّ أو نجاح، فدعوة العائلة أو الأقارب والأجوار والأصدقاء إلى تقاسم الكسكسي في مناسبة معيّنة ما هي إلاّ آلية عفوية للمحافظة تلك اللحمة الاجتماعيّة التي تنصهر فيها هوية الفرد والعائلة ضمن هوية جماعية أكبر.

على أنّ استمرار العنصر كتقليد غذائي وثقافي مركزيّ والتشبّث به عنوانا للهويّة لا يعني البتّة أيّ جمود وانغلاق، إذ أنّه ما انفكّ يتطور ويتجدّد، ليس فقط على صعيد هويته المطبخية المحضنة من حيث المكونات وأساليب الطهو، وإنّما أيضا على صعيد الجماعات والمجموعات المرتبطة به والدلالات التي يكتسبها. كما أنّ صبغته التوحيدية الجامعة لا تنفي الخصوصيات الجماعية والفردية بدليل هذه التشكيلة الثرية والمتنوعة من النماذج المجسدة للعنصر، ليس فحسب من وجهة نظر تقنية، وإنّما أيضا من وجهة نظر أنثروبولوجية واسعة كما يستبين من خلال ذلك الأنسجة الهائلة من الممارسات والطقوس والآداب والقواعد والتمثلات والرمزيات المتصلة به.

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

ماعون إعداد وطبخ الكسكسي، سيما المقفول والكسكاس وأنواع الغرابيل والقصاع.
- اللطام أو القفيلة أو الحزامية أو السدادة وهو الشريط الذي يوضع بين المقفول والكسكاس لمنع تسرب البخار إلى الخارج.

وتختلف أحجام ونوعية الأواني (المقفول و الغرابيل والكسكاس) من مناسبة إلى أخرى وأحيانا من فصل إلى آخر، إذ نجد أواني خاصّة بالاستعمال اليومي وغالبا ما تكون متوسطة الحجم حسب عدد أفراد العائلة، وأخرى كبيرة الحجم تستخدم في المناسبات.

عندما يتعلّق الأمر بخزن الكسكسي وحفظه، ثمّة فضاء مخصّص للغرض يعرف بأسماء مختلفة منها "بيت المونة" و"المسترق"، فضلا عن تشكيلة من الأوعية الفخاريّة.

- الممارسات العرفية التي تنظم أو تمنع الوصول إلى العنصر

أحيانا نادرة يمنع طهو الكسكسي في مزارات الأولياء، من ذلك زاوية سيدي عمار في منطقة الكريفات بسليانة حيث يمنع إعداد الكسكسي في مقام الولي وإنما يجب إعداده في المنازل وتوزيعه على أهل والزوار أثناء الزردة أو الزيارات العادية. ووفق التقاليد المأتمية لدى عدد من الجماعات، يتعين على عائلة المتوفى الامتناع عن الطبخ، سيما من صنف الكسكسي، طوال ثلاثة أيام بعد الوفاة، على أن يتكفل الأجوار بتدبير الأمر. عدا هذا الضبط المحدود، فتمظهرات العنصر متاحة للجميع دون أي إشكال، بل ثمة ما يرغب في الوصول إليها.

- كيفية التعلم وطرائق النشر بين الأعضاء والتميرير للناشئة

لا تزال العائلة هي الإطار الأبرز والأنسب للتعليم والتميرير، فعلى صعيد الطهو كثيرا ما تحرص الأمهات والجديات على تعليم بناتهن، منذ نعومة أظافرهن، فنون الكسكسي، ولهذا الغرض يقدم إليهن قدرا وكسكاسا صغيرين، في بعض المناسبات كرمضان وعيد الإضحى، ليباشرن طهو الكسكسي بأنفسهن ويكتسبن عبر الدربة المهارات المطلوبة لذلك. وقد صارت مثل هذه الأواني الموجهة إلى الأطفال تباع في الأسواق.

كما صارت الورشات والتظاهرات التي تنظمها عديد الجمعيات أطرا اجتماعية تساهم في تأمين هذه التقنيات والمهارات والمعارف، دون أن ننسى بعض الهيئات الرسمية التابعة للدولة كمراكز التكوين المهني. أما عن بقية أبعاد العنصر، كالطقوس والممارسات، فلا زال تناقلها مؤتمنا، في الغالب، ضمن أطرقها التقليدية كالزوايا والاحتفالات السنوية الخاصة بها.

3- الفاعلون المعنيون بالعنصر

- حملة العنصر من الممارسين له بشكل مباشر

بالنظر إلى الطبيعة المركبة للعنصر، فإن جميع أفراد المجتمع وجماعته هم معنيون به بصفة مباشرة، فبالإضافة إلى الحملة الأساسيين من الأسر والعائلات، نجد أيضا الطهاة المحترفين والصناعيين والتجار المختصين في ترويج المواد الغذائية المعدة تقليديا في البيوت.

- مشاركون آخرون

- القائمون على عدد من الزوايا والاحتفالات السنوية المتصلة بها يساهمون في العنصر لوظيفته الطقوسية.
- عدد من المزارعين والصيادين الذين يؤمنون توفير المواد اللازمة لطهو أصناف بعينها من الكسكسي.
- فئات مهنية خاصة مثل تلك المتعلقة بطحن الحبوب وصناعة الغرابيل التقليدية بأنواعها.

- منظمات غير حكومية/ المجتمع المدني

- جمعيات صيانة المدينة بكل من بنزرت ونابل والحمامات وباجة والكاف وسوسة والمنستير والمهدية وصفاقس وجربة وقفصة والقطار ونفطة وتوزر وقبلي.
- جمعية تراث وأصالة ببنزرت.
- جمعية حماية التراث ببرّ سليانة/ جمعية برّ افريقة بسليانة.
- جمعية مهرجان الأكلة التقليدية بين الولايات.
- الجمعية الأوروبية ومتوسطة للثقافة والترفيه.
- جمعية "فنّ الطهو للجميع" بالمنستير / جمعية مهرجان الشراكا بالمنستير.

- الجمعية التونسية لمهنيي فنّ الطبخ/ جمعية البيت السعيد بصفاقس/جمعية أحبّاء ذاكرة صفاقس/الجمعية النسائية للمحافظة على الأسرة بجبيناينة.
- جمعية مهرجان الشرفيّة بأولاد عز الدين بقرقنة/ جمعية القراطن للتنمية المستدامة والثقافة والترفيه.
- جمعية دار المرقوم بوذرف قابس.
- دار الجماعة، سدويكش جربة.
- جمعية نكهة بلادي/ جمعية دروب الثقافة والفنون بالسند، ولاية قفصة.
- دار الضيافة و"دار صابر" و"دار المونة" و"دار جدّي" بزمور من ولاية مدينين/ جمعية الرابطة القلمية بمدينين.
- جمعية إيلاف بتطاوين/ جمعية المهرجان الدولي للقصور الصحراوية بتطاوين.

- هيئات رسمية

- وزارة الشؤون الثقافية وهيكلها الجهوية ممثلة في المندوبيات الجهوية للثقافة.
- وزارة المرأة والأسرة والطفولة.
- المعهد الوطني للتراث من خلال قسم الإثنوغرافيا.
- وكالة إحياء التراث والتنمية الثقافية.
- المعهد الوطني للتغذية.
- المعهد الوطني للاستهلاك.
- معهد البحوث الزراعية بتونس.
- المعهد العالي للدراسات السياحية بسيدي الطريف.
- مراكز التكوين المهني التابعة للدولة في اختصاص الطبخ.

4- مدى قابليّة العنصر للاستمرار: العراقيل والتحديات

- من العراقيل صعوبة تحويل الطحين إلى كسكسي وفق الأساليب التقليدية.
- من التحديات وجود عناصر دخيلة على الكسكسي مثل البهارات العصرية و تغيير في المادة الأولية واستبدال مادة القمح بالسמיד نتيجة غلاء الأسعار وتدني المقدرة الشرائية والظروف المناخية .
- تراجع المعرفة لدى الأجيال الصاعدة بطريقة تحضير الكسكسي والإقبال على شرائه من المحلات التجارية .
- التركيز على الجانب المطبخي للعنصر على حساب بقية الأبعاد المرتبطة به بشكل يهدّد بتقليص مداه.

5- برامج التثمين وإجراءات الصّون

- التشجيع عى إدراج الكسكسي ضمن قائمة الأطباق المقدّمة في المطاعم والنزل.
- مشاركة الطهاة المحترفين والهواة فضلا عن الجمعيات في مختلف مسابقات الطبخ العالمية والمحلية وحصول عدد منهم على جوائز أثناءها.
- تأسيس المسابقة الوطنية لطهو الكسكسي في الدندان.
- اعتماد الكسكسي طبقا رئيسا في التكوين للطهاة الشبان، سواء في التعليم العالي (مدرسة سيدي الطريف) أو مدارس التكوين المهنيّ.
- مبادرات جمعياتية لإحياء "بيت المونة" القائم أساسا على خزن وحفظ الكسكسي للاستهلاك العائليّ.
- مثال ذلك دار المونة بزمور من ولاية مدينين، وهو مشروع نسائي تراثي تكوّن في 02 فيفري 2017، من أهدافه صون الخبرات والمهارات التقليدية في الطبخ، والتي على رأسها الأطباق التقليدية للكسكسيّ.
- وقد تلقّت مؤسسات الجمعية تكويننا من قبل معهد التنمية الزراعيّة والرّعيّة قبل مباشرة نشاطهنّ.
- المهرجان السنويّ "برّ افريقة" بسليانة الذي دأب على تنظيم ورشات وتظاهرات تهدف إلى التعريف

بالموروث المطبخي والتوعية بقيمته الغذائية والثقافية بالتركيز على مشتقات الحبوب، وخاصة الكسكسي.

- صناعة أكبر إناء لطبخ الكسكسي (مقفول وكسكاس) من النحاس بمدينة القيروان وفق المقاييس التالية:
الارتفاع: ثلاثة أمتار، الوزن: كيلوغرام، السعة: 40 خروف و150 كيلوغرام من الخضروات وطنان (02 طن) من الكسكسي. وقد نصبت هذه الأنوية الضخمة في إحدى ساحات المدينة تجسيدا لإحدى مكونات الهوية الوطنية ولمزيد إثارة انتباه سكان المدينة وزوارها، سيما من الأجيال الشابة، إلى أهمية هذا العنصر.

- برنامج صون مشترك بين جمعة دار المرقوم بوذرف وجمعية الفردوس والمدرسة الابتدائية 2 مارس 1934 بوذرف توج بتظاهرة توعوية تربوية يوم 28 افريل 2018 بالمدرسة المذكورة بعنوان "كسكسي العادة والعوايد".

6- التوثيق الفوتوغرافي للعنصر







7- هوية الشخص المرجعية المعتمدة في استيقاء البيانات

- سعيدة بوحوش من مدينة الكاف/ السيد عمار ثليجان، 62 سنة، رئيس جمعية صيانة وإنماء مدينة الكاف، الهاتف: 96312112/ جازية الريحاني، معتمدة سليانة الشمالية/ حبيبة عمر، 53 سنة، مصوج سليانة/ راضية البزازي، 48 سنة، جامعة سليانة/ فوزية الساحلي، 67 سنة بنزرت/ خديجة الجديدي، قلبية نابل.

- حميدة زقينة، 52 سنة، الفريانة ج 47 المنستير/ مائة بسباس (المعروفة بسعدية)، 71 سنة، حيّ الرياض عدد 10 المنستير/ عياض علاق، 57 سنة، رئيس جمعية مهرجان الشركا بالمنستير.

- خديجة حشاني حفيظة مقام الولي سيدي منصور بصفاقس، 66 سنة/ زينب الشرودي، الحنشة الغذائية، الهاتف 24902800 / محمد عزيز الكراي طبّاح بمركز التكوين المهني بقرقنة، فائز بالجائزة الأولى بطبق الكسكسي في تظاهرة الأكلة الأورومتوسطية بينزرت سنة 2018/ ونسة دبابي، 65 سنة، سبيطلة القصرين/ مباركة يوسف سيدي بوزيد/ عروسيّة ذاكر، وذرف قابس/ وريدة بنور، المطوية قابس/ توفيق دالي، سدويكش جربة.

- السيد محمد بلحاج أحمد، القطار، قفصة/ مسطاري بوكثير، جامعي، السند قفصة.

- مراد الشتوي، باحث توزر/ مريم الزموري، امباركة الزموري، زمور مدنين/ فاطمة الزموري وعائشة الزموري، مسعودة القمودي، بني خدّاش مدنين/ الزينة الفيتوري، 84 سنة، تطاوين، سالمة دب، 69 سنة، الصمار، تطاوين/ زهرة طوف، 78 سنة، قبلي/ لطيفة سنوسي، دوز، قبلي.

8- المصادر والمراجع

- المكتوبة

- ابن عذاري المرّاكشي، البيان المغرب في أخبار الأندلس و المغرب، الجزء الأوّل، تحقيق ومراجعة كولان (ج.س.) و بروفنسال (إ. ليفي)، بيروت، دار الحداثة، 1983.
- البقلوطي (ناصر): "لمحة عن التغذية التقليديّة بالجنوب التونسي"، مجلة الفنون والتقاليد الشعبية، عدد 9، 1987.
- الدبابي الميساوي (سهام): الطعام والشراب في التراث العربي، منشورات كلية الآداب والفنون والإنسانيات بمنوبة، 2008.
- الوزان (الحسن بن محمّد)، وصف إفريقيا، ترجمة حجّي (محمّد) والأخضر (محمّد)، بيروت، دار الغرب الإسلامي، 1983، ص 253.
- الحشائشي (محمّد بن عثمان)، الهدية أو الفوائد العلمية في العادات التونسية، دراسة وتحقيق بن الحاج يحي (جيلاني)، تونس، دار سراس للنشر، 1996.
- المقرّي (شهاب الدين أحمد بن محمد التلمساني)، نفح الطيب من غصن الأندلس الرطيب و ذكر وزيرها لسان الدين بن الخطيب، تحقيق عباس (إحسان)، الجزء 5، بيروت، دار صادر، 1997.
- النجار (سهام)، "مظاهر التغير والمحافظة المرتبطة بالممارسات الغذائية"، ضمن الممارسات الغذائية و التحولات الاجتماعية في تونس: دراسة سوسيو أنثروبولوجية، المليتي (عماد) والنجار (سهام)، بيروت، المؤسسة الجامعية للدراسات والنشر والتوزيع، 2008.
- العامري (سنيّا): العادات الغذائية وفنون الحفظ والطبخ بجهة بنزرت، شهادة الدّراسات المعمّقة في التراث، كلية العلوم الإنسانيّة والاجتماعيّة بتونس، ديسمبر 2003.
- التجيبي (ابن رزين)، فضالة الخوان في طبيّات الطّعام والألوان. صورة من فنّ الطبخ في الأندلس والمغرب في بداية عصر بني مرين، دار الغرب الإسلامي، بيروت، الطبعة الثانية، تحقيق محمد بن شقرون، 1984.
- الخامس (محمد بيرم)، صفوة الاعتبار بمستودع الأمصار والأقطار، ج 2، بيت الحكمة، قرطاج 1989.
- برنشفيك (روبرت)، تاريخ إفريقية في العهد الحفصي من القرن 13 إلى القرن 15، نقله إلى العربية الساحلي (حمادي)، بيروت، دار الغرب الإسلامي، الجزء الثاني، 1988، ص 283.
- شفيق (محمد)، المعجم العربي الأمازيغي، ج 3، أكاديمية المملكة المغربية، 2000.
- Aynard (M.), Brex (H.), « Nourritures et consommation en Sicile entre XIV^{ème} et XVIII^{ème} siècle », *Annales : Economie, sociétés, civilisation*, n° 2-3, 1975.
- Babès (L.), « Le couscous comme don et sacrifice », *Revue Mauss*, n°8, 1996, pp. 267-276.
- Baïrem (A.) : « Le Bit El-Muna ou chambre à provision dans l'habitation traditionnelle à Tunis », *Cahiers des Arts et Traditions Populaires*, n°7, 1980.
- Ben Tanfous (A.) : « L'alimentation à Jerba », in *l'homme méditerranéen et la mer*, Institut national d'archéologie et d'art de Tunis, édition Salamambo, Tunis 1985.
- Dozy (R.), *Supplément aux Dictionnaires Arabes*, Beyrouit, 1968, p.476.

- Essid (M.-Y.), « Histoire des alimentations méditerranéennes », *CIHEAM, Mediterra*, 2012.
- Ferchiou (S.), « Différenciation sexuelle de l'alimentation au Djérid (Sud tunisien) », *Revue L'Homme*, n°2, volume 8, 1968.
- Gobert (E.-G.), « Usages rites alimentaires des Tunisiens, leur aspect domestique, physiologique et social », *Archives de l'Institut Pasteur de Tunis*, XXIX, 1940.
- Gsell (S.), *Histoire ancienne de l'Afrique du Nord*, t. VI, Paris, Hachette, 1927.
- Jouin (J.), « Valeur symbolique des aliments et rites alimentaires à Rabat », *Hespéris*, Tome XLIV, 1957.
- Mahfoudh (D.), « Rites alimentaires, rites matrimoniaux dans la société tunisienne », *Revue Ibla*, Tunis, n°170, 1992.
- Mahjoub (N.), « Un aspect particulier des réserves alimentaires dans la maison des « Am doun et de Balta », *Cahier des Arts et Traditions Populaires*, n°4, 1971.
- Melliti (I.), « Récits de vie et pratiques alimentaires ; origines, identités et biographies », in Milliti (Imed) et Najjar (Sihem), *Se nourrir en Tunisie, traditions et dynamiques actuelles*, Beyrouth, Entreprise Universitaire d'Etudes et de Publication, 2008.
- Moreau (J.) et Ardry (R.), « Un aliment nord-africain : le couscous, composition, fabrication, préparation », *Archives de l'Institut Pasteur, Tunisie*, 1942.
- Najjar (S.), *Pratiques alimentaires des Djerbiens : une étude socio-anthropologique*, Université Paris V, René Dé cartes, Sciences Humaines Sorbonne, 1993.
- Valensi (L.), « Consommation et usages alimentaires en Tunisie aux XVII^e et XIX^e siècles », *Annales, économie, sociétés, civilisations*, n° 2-3.

- السّمْعيّة البصريّة

- مقاطع سمعيّة بصرية تمّ إنجازها أو الحصول عليها أثناء جرد العنصر.
- أشرطة سمعيّة بصرية توثق للتظاهرات الغذائيّة بالمجال موضوع الجرد لدى عدد من الجمعيات ولدى المعهد الوطني للتراث والهياكل المختصّة الأخرى.

- المواد الوثائقيّة المحفوظة في المتاحف والأرشيفات والمجموعات الخاصّة

مواد مختلفة لدى الكثير من العائلات يتقاطع فيها توثيق العنصر بمحطات خاصة من التاريخ العائلي، سيّما بمناسبات الأعراس وتحضير مؤونة السنة المسماة العولة/ صور فتوغرافية توثق لممارسة العولة معروضة في متحف دار الجلولي بصفاقس/ أوني خزن وطبخ للكسكسي بعضها معروض والآخر محفوظ بمتاحف الفنون والتقاليد الشعبيّة بشتّى جهات البلاد.

9- معطيات تقنية حول عملية الجرد
- تاريخ البحث الميداني ومكانه

بعد الفراغ من البحث البيولوجي حول العنصر وإجراء بحث استطلاعي بين فيفري 2018 وأفريل 2018، انطلق العمل الميداني أول شهر جوان 2018 ليتواصل إلى موفى شهر أكتوبر 2018. وقد سلك مراحل متعاقبة أخذت بالاعتبار طبيعة العنصر وامتداداته السوسولوجية والجغرافية وقد شمل جلّ جهات البلاد، وهي التالية: بنزرت والكاف وباجة وجندوبة وسليانة وزغوان ونابل تطاوين ومدنين وقبلي وقفصة والقصرين وسيدي بوزيد وقابس و صفاقس والقيروان وولايات الساحل.

- جامع أوجامعو المادّة الميدانية

- الهاشمي الحسين، رئيس جمعية الرابطة القلمية بمدنين/ عبد السلام الفيتوري، طالب دكتوراه، في علوم التراث، تطاوين/ سمير يوسف، طالب دكتوراه علوم تراث، سيدي بوزيد/ أشرف القبطني، طالب ماجستير علوم تراث، بنزرت/ سعيدة الدبابي، طالبة دكتوراه علوم تراث، القصرين.
- عماد بن صولة، أستاذ بحوث/ رياض بالزاوية محافظ تراث مستشار، قابس/ فريد خشارم، ملحق بالبحوث، صفاقس/ نجاة بدر الدين، محافظ تراث، سليانة/ إسمهان بن بركة، مكلف بالبحوث، تونس والساحل/ محمد الجزيراوي، ملحق بالبحوث، الكاف/ سهام قلّال، ملحق بالبحوث، صفاقس/ منال لمجيد، محافظ تراث، قليبية، نابل/ مبروكة الطبال، محافظ تراث، قبلي/ سعاد التومي، محافظ تراث، باردو تونس/ عفاف السعيد، محافظ تراث سليانة.
- حمّادي دالي، أستاذ جامعي في التاريخ الحديث/ سامية قطاط، طالبة ماجستير علوم التراث، جربة.

- تاريخ إدخال بيانات الجرد

21 ديسمبر 2018

- محرّر البطاقة

- عماد بن صولة/ أستاذ بحوث، أستاذ محاضر.
- إسمهان بن بركة/ مكلفة بالبحوث.

- آخر تحيين للبيانات

14 فيفري 2019.