



Reçu CLT / CIH / ITH
Le 29 MARS 2010
N° 0210

Inventaire national du patrimoine culturel immatériel

Fiche d'inventaire n°4/045

Extrait

1- Identification de l'élément

Nom générique

Le couscous: Savoirs, savoir-faire et pratiques liés à sa production et à sa consommation

Appellations vernaculaires

Couscsi / كسكسي / Taâm / طعام / Naâma / نعمة en arabe/ Seksu(ⵜⴰⴳⴷⵓⴷⴰ) en amazighe

Catégorie

Il s'agit d'un élément complexe qui prend plusieurs formes et expressions représentant divers domaines du patrimoine culturel immatériel. Pratiqué, traditionnellement, dans un contexte anthropologique entier, il se manifeste sous de multiples facettes appartenant aux catégories suivantes :

- Traditions et expressions orales.
- Pratiques sociales, rituels et événements festifs.
- culture alimentaire traditionnelle.
- Les savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel.

Cadre géographique



L'élément constitue une culture partagée par tous les tunisiens indépendamment de leurs âges, sexes et appartenances ethniques et socioprofessionnelles. C'est un mets national qui s'étend du nord au sud, de l'est l'ouest, sur les côtes comme à l'arrière-pays et comprend les villes, les centres urbains traditionnels et modernes, ainsi que les villages et les campagnes.

2- Description de l'élément

Description détaillée

Identité historique de l'élément

l'histoire du couscous est celle de la culture céréalière, qui est considérée comme l'une des plus vieilles traditions agraires connues par l'humanité. En Tunisie, la plus ancienne attestation du blé revient à *Althiburos*, selon les données des fouilles menées dans l'aire du capitole et dans la nécropole méridionale de ce prestigieux site. En effet, des connaissances et techniques liées à cette culture ont été inventées, telles que le traitement des épis de blé ou d'orge pour extraire les grains et les méthodes de stockage connues à l'âge du bronze.

Diffusée, petit à petit, dans des aires culturelles et géographiques, de plus en plus larges et variées, cette culture s'est développée, à l'époque romaine, dans l'Afrique du Nord dont leurs colonies se transformèrent en greniers, fournissant à l'Empire romain ses besoins en céréales.

À l'arrivée des Arabes musulmans, les Amazighs, autochtones d'Afrique du Nord, avaient déjà la capacité technique de transformer le blé en semoule.

Bien que le couscous ne soit pas mentionné dans les sources antiques, des fouilles archéologiques à *Hadrumète*, l'actuelle ville de Sousse, nous ont livrés des récipients au fond troué, analogues aux couscoussiers, qui ont été découverts dans des tombes romaines remontant à la période entre le II^e et le III^e siècle de notre ère.

Ce pendant, et à partir de la période moderne, la présence du mets s'affirme dans les sources historiques. Il a été cité par Al-Maqqari ainsi que Léon Africain, qui nous a fourni un texte ethnographique très précieux sur l'identification du couscous et les manières de sa consommation.

Par ailleurs, l'identité historique du couscous ne pourrait pas être réduite à ses origines très lointaines, puisque elle est la résultante d'un processus qui lui a permis de se perpétuer dans un cadre dynamique, tout en se recomposant matériellement et symboliquement. Si Brunshvicg a mentionné le caractère élitiste du couscous à l'époque hafside, où il était "un signe d'un minimum de bien-être, dont la majorité de la population de l'Afrique du nord ne bénéficiait pas", le mets a fini par être une pratique culinaire et gastronomique commune aux dimensions sociales et symboliques très fortes.

Dans son voyage très long, l'élément a quitté ses origines berbères en Afrique du Nord pour migrer ailleurs. Il atteint l'Andalousie, où Al-Tujibi nous a décrit sa cuisson, et s'est propagé au sud de l'Italie, en France et en Afrique subsaharienne, avant d'atteindre le continent américain, au XVI^e siècle, avec les Espagnols et les Portugais qui l'ont introduit dans leurs colonies.

Désormais, le couscous devient une tradition culinaire largement répandue, dont la géographie prend une dimension universelle.

Identité culinaire

À base de céréales, souvent accompagnés d'huile d'olive et de légumes, le couscous appartient à la diète méditerranéenne réputée pour son utilisation de ces ingrédients. En revanche, et compte tenu de la technique de cuisson à la vapeur, il incarne une tradition maghrébine reflétant des spécificités culturelles et sociales locales.

Le couscous s'inscrit dans un cycle complet qui commence par semer les grains, puis les récolter après leur transformation en épis de blé, ensuite les broyer, enfin les transformer en grains de couscous qui atteignent la table sous forme d'un plat spécial dont la préparation est marquée par l'absence du contact direct avec le feu, par le recours à une cuisson à la vapeur à l'aide d'un couscoussier.

Les granules de couscous sont principalement constituées de blé ou d'orge, qui sont parfois remplacés par d'autres matières comme le mil (*bechna*) dans l'oasis de Gabès et le sorgho au Cap bon. Bien que les matières premières soient limitées, les variétés du mets sont très

nombreuses. Pour illustrer cette diversité et richesse, Il suffit de noter que les enquêtes menées, uniquement dans le cadre de cet inventaire, ont dénombré plus d'une centaine de variétés de couscous dans les différentes régions du pays.

Il va sans dire que La classification du couscous par les groupes et les communautés locales ne s'effectue pas toujours selon des critères nutritifs et culinaires par référence aux ingrédients utilisés (légumes, viandes, sucre, fruits...). Elle implique des facteurs d'ordre rituel, festif, symbolique et circonstanciel. Aussi, le couscous du mariage se distingue-t-il de celui du deuil, et le couscous cérémonial dédié à la fête d'un saint populaire appelée *zerda* est différent du même mets préparé à l'occasion de la fête de *Mayou* ou pour célébrer la fin de l'année hégirienne, pour ne citer que ces variétés qui prennent très souvent le non du cadre rituel et festif auquel chaque fête est associée.

Rituels et pratiques du couscous

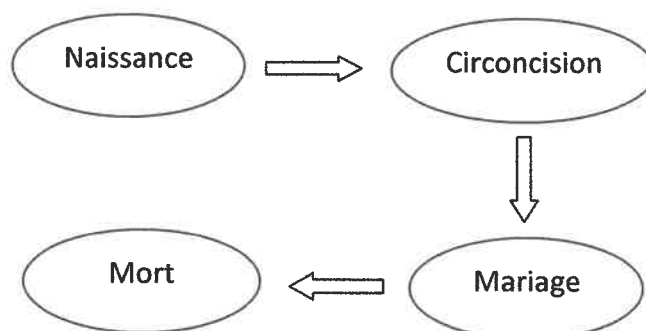
La préparation du couscous et sa consommation s'inscrivent dans un système de représentations et de pratiques chargé de valeurs, de symboles et de signes. Les croyances populaires attribuent au coucoucous une connotation symbolique très forte en le considérant plat sacré, dont la présence est indispensable pou marquer les événements les plus importants de la vie de l'individu et celle du groupe auquel il appartient. D'où la visibilité très remarquable du mets dans la célébration de diverses étapes incluses dans le calendrier agraire, ainsi que dans les rites de passage. En effet, tout le cycle de vie est structuré rituellement et symboliquement, par l'invitation et la représentation du couscous :

* À la naissance : une semaine après, le nouveau-né est accueilli par un rite particulier appelé "aqeeqah" basé sur un couscous préparé et distribué aux proches et voisins.

* À la circoncision: un plat de couscous à la viande richement ornémenté aux bonbons et fruits secs.

* Au mariage: Un couscous spécial soigneusement préparé est offert à la future mariée avec des bonbons et des œufs, symbole de fertilité et de fécondité. En outre, il est souvent utilisé comme mets principal pour nourrir tous les invités et manifester la bonne commensalité pendant les jours de mariage.

* À la mort: il apparait généralement trois jours après le décès d'une personne sous la forme d'un plat simple dit «dîner du défunt», distingué par un manque d'épices et une absence du sucre pour manifester le deuil et le partage de chagrin.



Il est également associé à d'autres événements sociaux et religieux tels que le pèlerinage *le Hajj*, la nouvelle année de l'hégire, la 27^{ème} nuit de Ramadan (la nuit du destin), la naissance du prophète, et le jour d'achoura (dixième jour de la nouvelle année). La tombée de la pluie est également sollicitée à travers le couscous et les chants des enfants dans le rituel appelé *Mère Tango Om Tangou*.

Le met domine la célébration de la fête du mois de mai *Mayou*, dans les villes du Kef et de Béja à travers une variété dite "borezgaine", ainsi que les célébrations annuelles dédiées aux mausolées et zaouïas des saints.

Les fonctions culturelles et sociales de l'élément

Le couscous est considéré comme un plat identitaire faisant référence à un type de charte sociale contribuant à l'intégration sociale des individus et des groupes. Il remplit une fonction sociale importante dans le contexte de la société tunisienne actuelle marquée par la dissociation de sa structure sociale traditionnelle, favorisant le collectif. En effet, il s'affirme comme cadre et moyen permettant de cimenter les liens entre les membres de la famille et de la communauté, emportés par un mode de vie où prévaut l'individualisme.

Les réunions famille à la fin de la semaine ou pendant les vacances, ou pour célébrer un mariage, une circoncision ou un succès, sont souvent associées à la préparation et à la consommation commune d'un couscous. Ce partage n'est qu'un mécanisme spontané pour préserver la cohésion sociale dans laquelle l'identité individuelle et familiale est enracinée dans une identité collective plus large. Ainsi, autour du couscous, se restitue la structure familiale traditionnelle et se tissent de nouveaux liens sociaux dans une échelle plus large.

Cependant, la persistance du mets, en tant que tradition alimentaire et culturelle ayant la fonction d'un marqueur identitaire, ne signifie pas qu'il est figé dans le passé ; au contraire, il continue à se développer et se renouveler, non seulement en termes d'identité culinaire, c'est-à-dire au niveau des ingrédients et méthodes de cuisson, mais aussi en termes de formes et fonctions sociales et significations culturelles variables selon les contextes et les groupes qui s'y rattachent.

Éléments matériels et immatériels associés (espace, costumes, outils...)

- Ustensiles de la préparation et de la cuisson du couscous : marmite, couscoussier, tamis, écuelle.
- "Ltam", "kfila", "hizamia", "saddeda" : un ruban placé entre le couscoussier et la marmite pour empêcher la vapeur de s'échapper.
- La taille et le type des ustensiles varient selon les occasions. Les ustensiles utilisés quotidiennement sont généralement de taille moyenne en fonction du nombre des membres de la famille. Ceux de grandes tailles sont employés pendant les cérémonies.
- Il existe un espace connu sous le nom de "*bit al-mouna*" la chambre à provision pour stoker et conserver le couscous, ainsi qu'une variété d'ustensiles en poterie.

Pratiques coutumières organisant l'élément ou prohibant son exercice

Il est parfois interdit de cuire le couscous dans les zaouïas, tel est le cas du saint Sidi Ammar dans la région de Krifat à Siliana. Dans ce cas, il doit être préparé à la maison avant d'être distribué aux visiteurs. Selon la tradition de certaines communautés, la famille du défunt ne doit pas préparer le couscous tout au long des trois jours après le décès. Les voisins, amis et parents lointains peuvent s'en occuper. À l'exception de ces paramètres limités, l'élément est accessible à tous.

Modes de transmission

- La famille reste le cadre le plus important pour la transmission, les mères et les grands-mères sont toujours soucieuses d'enseigner à leurs filles la cuisson du couscous en leur offrant dès l'enfance des petits couscoussiers à l'occasion de Ramadan ou d'Aïd al-Idha. Ces

ustensiles sont vendus sur les marchés.

- Les manifestations et les ateliers organisés par plusieurs associations sont également devenus des cadres sociaux et culturels contribuant à la sauvegarde de ces compétences et connaissances, en plus de certains organismes publics tels que les centres de formation professionnelle. Quant aux autres dimensions de l'élément, les rites et les pratiques, leur transmission reste surtout traditionnelle à travers les zaouïas et les festivités annuelles.

3- Acteurs concernés par l'élément

Détenteurs directs des savoir-faire

Tous les membres de la communauté et de la société sont directement impliqués. En plus des familles, nous trouvons des chefs professionnels, des industriels et des commerçants spécialisés dans les produits alimentaires préparés traditionnellement à la maison.

Autres intervenants

- Les responsables des événements festifs et rituels exercés annuellement aux mausolées et *zaouïas*, qui contribuent à la viabilité de l'élément à partir de son aspect rituel.
- Certains agriculteurs et pêcheurs qui fournissent les ingrédients nécessaires à la cuisson de certains types de couscous.
- Catégories professionnelles spéciales telles que celles liées à la mouture du grain et à la fabrication des tamis traditionnel et des couscoussiers.

Organisations non gouvernementales et société civile

- Les associations de sauvegarde de la Médina à Bizerte, Nabeul, Hammamet, Béja, Kef, Sousse, Monastir, Mahdia, Sfax, Derba, Gafsa, El-Guettar, Nafta, Tozeur, Kébili.
- Association de la Protection du patrimoine Siliana/ Association "Barr Friga", Siliana.
- Association euro-méditerranéenne pour la culture et le divertissement.
- Association patrimoine et authenticité à Bizerte/ Association gastronomie pour tous/ Association Festival du Cherkaw de Monastir.
- Association tunisienne des professionnels de l'art culinaire/ Association féminine pour la protection de la famille à Jbeniana/ Association du festival Charfia, Karkennah.
- Association Dar El-Margoum, Oudref, Gabès/ Dar Aj-jmaâ, Sedouikech, Derba.
- Association saveurs de mon pays/ Association Douroub pour la culture et les arts, Snad Gafsa/"Dar Dhiafa", "Dar Saber", "Dar El-mouna", "Dar Jaddi", Zammour Médenine/ "Pen league" Médenine/ Association Ilel Tataouine/ Association Festival des ksours, Tataouine.
- Association Les géants culinaires/ Association Gastronomie pour tous/ Association Al-Assala du tourisme culturel et patrimoine

Instances officielles

- Ministère des affaires culturelles et ses structures régionales
- Ministère de l'agriculture, du développement rural et de la pêche,
- Ministère de la femme, de la famille et de l'enfance.
- Institut national du patrimoine, département de l'inventaire et de l'étude des biens culturels et des arts contemporains.
- Agence de mise en valeur du patrimoine et de promotion culturelle.
- Institut national de nutrition et de technologie alimentaire.
- Institut national de la consommation.

- Institut National de la Recherche Agronomique de Tunisie.
- Institut supérieur des études touristiques Sidi Dhrif.
- Les centres de formation professionnelle.

4- Aptitude de l'élément à perdurer : difficultés et menaces

- Réduction de la chaîne de la production du couscous à sa cuisson avec le développement de la division sociale du travail et la quête de la rapidité.
- Régression des connaissances de la jeune génération à propos de la préparation du couscous et le désir de l'acheter prêts des magasins.
- L'intérêt est accordé à la production et la consommation du mets au détriment de ses autres aspects.

Ceci dit, l'élément jouit d'une viabilité remarquable en vertu de ses valeurs utilitaires et symboliques à la fois et il est loin d'être menacé.

5- Programmes de valorisation et mesure de sauvegarde

- L'inclusion du couscous dans la liste des plats servis dans les restaurants et les hôtels.
- Participation de chefs professionnels, amateurs et associations à divers concours de cuisine internationale et locale, en remportant des prix.
- Mise en place d'un festival maghrébin du couscous par l'association Saveurs de mon pays.
- Faire du couscous un plat principal lors des formations des jeunes chefs, aux centres de l'enseignement supérieur (école Sidi Dhrif) ou dans les écoles de formation professionnelle.
- Initiatives communautaires visant à faire revivre « bit al-mouna » ou la chambre à provision, fondée sur la conservation du couscous destiné à la consommation familiale. On cite l'exemple de « Bit al-mouna » à Zammour Médenine, un projet patrimonial féminin déclenché le 2 février 2017, visant à préserver les compétences et les expériences de la cuisine traditionnelle, principalement les plats de couscous. Les institutions ont été formées par l'Institut de développement agricole et pastoral avant de débiter leurs activités.
- Le festival annuel "Barr Friga" à Siliana, qui a organisé des ateliers et des manifestations visant à présenter le patrimoine culinaire et à sensibiliser à sa valeur nutritionnelle et culturelle en se concentrant sur les dérivés du grain, en particulier le couscous.
- Fabrication d'un couscoussier géant en cuivre qui a été placé à l'entrée de la ville de Kairouan. Un programme de sauvegarde commun entre l'association "Dar al-Margoum à Oudref", l'association "Al-firdaous" et l'école primaire 2 mars 1934 à Oudref, a été couronné par la manifestation éducative "Couscous traditionnel" organisée le 28 avril 2018 à l'école.

6- Documentation photographique de l'élément



7- Informateurs et personnes ressources

Saida Bouhouch, Le Kef/ Ammar Thlijen, président de l'association de la sauvegarde de la ville de Kef/ Jeziaa Rihani, Siliana Nord/ Hbiba Amor, Masouj, Siliana.

Hamida Zeguina, ville de Monastir/Mannena Besbes (Saâdia), Monastir/ Iyadh Alleg, Association du festival du Cherkew à Monastir. Khadija Hacheni, responsable de la zaouïa Sidi Mansour à Sfax/ Zaineb Chroudi, Hancha Sfax/ Mohamed Aziz Karrai, cuisinier au Centre de la formation professionnelle à Karkennah/ Wenssa Dabbabi, Sbeitla, Kasserine/

Aroussia Dhaker, Oudref, Gabès/ Ourida Bannour, El-Matouia, Gabès.
 Fouzia Sahli, Bizerte/Taoufik Dali, Sedouikechk, Djerba.
 Mohamed Belhaj Ahmed, El-Guettar, Gafsa/ Moustari Boukthir, universitaire, Senad, Gafsa.
 Mourad Chetoui, chercheur, Tozeur/ Fatma Zammouri, Mbarka Zammouri, Zammour
 Médenine/ Fouzia Sahli, Bizerte.
 Ezzina Fitouri et Salma Deb, Tataouine/Fatma Zammouri, Aicha Zammouri, Massouda
 Gamoudi, Beni Khedache, Mednine/ Khadija Jdidi, Kélibia Nabeul/ Zohra Touf, Kébili, Latifa
 Snoussi, Douz, Kébili/ Em-Mbarka Youssfi, Sidi Bouzid.

8- Bibliographie

- Ecrite

- Aynard (M.) et 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.
- 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.
- Dozy (R.), *Supplément aux Dictionnaires Arabes*, Beyrouth, 1968.
- 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.
- Mahfoudh (D.), « Rites alimentaires, rites matrimoniaux dans la société tunisienne », *Revuelbla, 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.
- Milliti (I.) et Najar (S.), *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.
- Najar (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.
- ابن عذارى المرآكشي، البيان المغرب في أخبار الأندلس و المغرب، الجزء الأول، تحقيق ومراجعة كولان (ج.س.) و بروفنسال (إ. ليفي)، بيروت، دار الحداثة، 1983.
- البقلوطي (ناصر): "لمحة عن التغذية التقليدية بالجنوب التونسي"، مجلة الفنون والتقاليد الشعبية، عدد 9، 1987.
- الدبابي الميساوي (سهام): الطعام والشراب في التراث العربي، منشورات كلية الآداب والفنون والإنسانيات بمنوبة، 2008.
- التجيبى(ابن رزين)،فضالة الخوان في طبيبات الطعام 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.
- المقرئ (شهاب الدين أحمد بن محمد التلمساني)، نفع الطيب من غصن الأندلس الرطيب و ذكر وزيرها لسان الدين بن الخطيب، تحقيق عباس (إحسان)، الجزء 5، بيروت، دار صادر، 1997..
- الوزان (الحسن بن محمد)، وصف إفريقيا، ترجمة حجّي (محمد) والأخضر (محمد)، بيروت، دار الغرب الإسلامي، 1983، ص 253.

- 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.

-Audiovisuelle

- Séquences audiovisuelles réalisées ou obtenues lors de l'inventaire de l'élément.
-Bandes audio-visuelles documentant des manifestations liées à l'alimentation dans le domaine inventorié, revenant à certaines d'associations, à l'Institut national du patrimoine et à d'autres structures spécialisées.

-Archives, collections privées et documents conservés dans les musées

- Divers documents d'archives familiales reflétant des moments spéciaux de l'histoire de certaines familles comme les mariages et la préparation de la provision annuelle «Al-Oula».
- Des photographies documentant la préparation de la provision annuelle, exposées au musée Dar Al-Jallouli à Sfax.
- Ustensiles de stockage et de cuisson du couscous, exposés ou conservés aux musées des arts et des traditions populaires relevant de l'INP.

9- Données techniques à propos de l'inventaire

-Date et lieu de l'enquête ethnographique

Suite à la recherche bibliographique menée sur l'élément, des enquêtes de terrain ont été entamées entre le premier juin 2018 et la fin du mois d'octobre 2018, suivant des étapes successives qui ont pris en compte la nature de l'élément et ses extensions sociologiques et géographiques. Grâce à l'engagement des communautés locales, des associations et plusieurs autres acteurs concernés, l'inventaire a pris la forme d'un projet participatif, ce qui a permis de toucher toutes les grandes régions du territoire tunisien et assurer la représentativité de l'élément.

-Enquêteurs

Hechmi Houssine, président de l'association "Pen league", Médenine/ Abdeslem Fitouri, doctorant en Sciences du patrimoine, Tataouine.

Imed Ben Soula, maître de recherche/ Riadh Bezeouia, conservateur conseiller du patrimoine, Gabès/ Ferid Khcharem, attaché de recherche, Sfax/ Najet Badreddine, Conservatrice du patrimoine, Siliana/ Ismahen Ben Barka, chargée de recherche, Tunis-Sahel/ Mohamed Jaziraoui, attaché de recherche, Le Kef/ Sihem Kallel, attachée de recherche, Sfax/ Manel Lemjid, Conservatrice du patrimoine, Nabeul/ Mabrouka Tabbel, conservatrice du patrimoine, Kébili/ Souad Toumi, conservatrice du patrimoine, Bardo-Tunis/ Najet Badreddine, conservatrice du patrimoine, Siliana/ Afef Saidi, conservatrice du patrimoine, Siliana/ Samir Youssfi, doctorant en Sciences du patrimoine, Sidi Bouzid/ Saiida Dabbabi, doctorant en Sciences du patrimoine, Kasserine/ Achraf Gabtni, étudiant en Magister Sciences du patrimoine, Bizerte.

Hammadi Dali, professeur universitaire en histoire moderne.

Samia Guettât, étudiante en Magister Sciences du patrimoine, Djerba.

-Date d'insertion des informations relatives à l'inventaire

21 décembre 2018.

-Fiche établie par

Imed Ben Soula, maitre de recherche/ Ismahen Ben Barka, chargée de recherche.

- Dernière mise à jour

14 février 2019

Directeur de Département de l'Inventaire
et de l'Étude des Biens
Géographiques et des Arts Contemporains
Imed **BEN SOULA**

A handwritten signature in blue ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke, positioned to the right of the printed name.

الجرد الوطني للتراث الثقافي المادي

بطاقة جرد عنصر رقم 4/045

ملخص

1- تحديد العنصر

- الاسم العنصر

الكسكسي

- 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 جل مجالات التراث الثقافي اللامادي حيث يتسم بالتركيب وتعدد المكونات والأبعاد بما يجعله يمثل ممارسة كلية، كما يكشف عن ذلك ثراء وتنوع النسيج الاجتماعي والثقافي المتصل به والذي هو نتاج مراكمة تاريخية طويلة. وهو يتخذ مظاهر مختلفة تنتمي إلى الأصناف التالية: التقاليد والتعبير الشفوية/ الممارسات الاجتماعية والطقوس والاحتفالات/ الثقافة الغذائية التقليدية/ المعارف والمهارات المرتبطة بالصناعات التقليدية.

2- وصف العنصر

- الوصف التفصيلي

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

بعد الفراغ من البحث البيليوغرافي حول العنصر، 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: تطاوين ومدنين وقبلي وقفصة والقصرين وسيدي بوزيد وقابس وصفاقس والقيروان والسّاحل والشمال الغربي والشمال الشرقي.

- جامع أوجامو المادّة الميدانيّة

الهاشمي الحسين، رئيس جمعية الرابطة القلمية بمدنين/ عبد السلام الفيتوري، طالب دكتوراه، في علوم التراث، تطاوين/ 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 ونجاة بدر الدين، سليانة/ سمير يوسف، طالب دكتوراه علوم تراث، سيدي بوزيد، سعيدة دبابي، طالبة دكتوراه، علوم تراث، القصرين/ أشرف قبطني، طالب ماجستير علوم تراث، بنزرت.
- حمّادي دالي، أستاذ جامعي في التاريخ الحديث/ سامية قطاظ، طالبة ماجستير علوم تراث، جربة.

- تاريخ إدخال بيانات الجرد

21 ديسمبر 2018

- محرّر البطاقة

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

- آخر تحيين للبيانات

14 فيفري 2019

- Babès (L.), « Le couscous comme don et sacrifice », *Revue Mauss*, n°8, 1996.
- 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.
- Dozy (R.), *Supplément aux Dictionnaires Arabes*, Beyrouth, 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.
- 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.
- Milliti (Imed) et Najar (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.
- Najar (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.

- السّمْعِيَّة البصريَّة

- مقاطع سمعية بصرية تم إنجازها أو الحصول أثناء جرد العنصر.
- أشرطة سمعية بصرية توثق للتظاهرات الغذائية بالمجال موضوع الجرد لدى عدد من الجمعيات ولدى
- المعهد الوطني للتراث والهياكل المختصة الأخرى.

- المواد الوثائقية المحفوظة في المتاحف والأرشيفات والمجموعات الخاصة

- مواد مختلفة لدى الكثير من العائلات يتقاطع فيها توثيق العنصر بمحطات خاصة من التاريخ العائلي، سيما 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 الشعبية بشتى جهات البلاد.

7- هوية الشخص المرجعية المعتمدة في استيقاء البيانات

- سعيدة بوحوش من مدينة الكاف/ السيد عمار ثليجان، رئيس جمعية صيانة وإنماء مدينة الكاف، /
- جازية الريحاني، معتمدة سليانة الشمالية/ حبيبة عمر ، مصوج سليانة.
- حميدة زقينة، المنستير/ منانة بسباس (المعروفة بسعدية) عياض علاق، رئيس جمعية مهرجان الشراكو.
- خديجة حشاني حفيظة مقام الولي سيدي منصور بصفاقس، / زينب الشرودي، الحنشة، صفاقس / محمد عزيز الكراي طبّاح بمركز التكوين المهني بقرقنة/ ونسة الدبابي، سبيطلة، القصرين/ عروسية زاكر، وذرف، قابس/ أوريدة بنور، المطوية قابس/ فوزية الساحلي، بنزرت/ توفيق دالي، سدويكش، جربة/ محمد بالحاج أحمد، القطار، قفصة، مسطاري بوكثير، جامعي، السند، قفصة،/ مراد الشتبوي، باحث، توزر/ فاطمة زموري، عيشة زموري، مسعودة قمودي، بني خدّاش، مدنين/ الزينة فيتوري، سالمة فيتوري، تطاوين/ خديجة الجديدي، قليبية، نابل/ زهرة طوف، قبلي/ لطيفة سنوسي، دوز قبلي/ امباركة يوسف، سيدي بوزيد.

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 التقليدية 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.
- المقرري (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 الدراسات المعمّقة في التراث، كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية بتونس، ديسمبر 2003.
- التجيبي (ابن رزين)، فضالة الخوان في طبيبات 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.



- 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 قابلية العنصر للاستمرار: العراقيل والتحديات

- اختزال سلسلة إنتاج الكسكسي في عملية الطهو مع تطور التقسيم الاجتماعي للعمل والبحث عن السرعة.
- تراجع المعرفة لدى الأجيال الشابة بإعداد الكسكسي والإقبال على شرائه من المحلات التجارية .
- التركيز على الجانب المطبخي للعنصر على حساب بقية الأبعاد المرتبطة به.
- غير أن العنصر مازال يحظى بحضور بارز بفضل قيمته النفعية والرمزية في الوقت نفسه، وهو بعيد عن أن يكون مهدداً.

5- برامج التثمين وإجراءات الصون

- التشجيع على 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 المهني.
- مبادرات جمعياتية لإحياء "بيت المونة" القائم أساسا على خزن وحفظ الكسكسي للاستهلاك العائلي. مثال ذلك دار المونة بزّمور من ولاية مدنين، وهو مشروع نسائي تراثي تكوّن في 02 فيفري 2017، من أهدافه صون الخبرات والمهارات التقليدية في الطبخ، والتي على رأسها الأطباق التقليدية للكسكسي. وقد تلقّت مؤسسات الجمعية تكوينا من قبل معهد التنمية الزراعيّة والرّعيّة قبل مباشرة نشاطهنّ.
- المهرجان السنوي "برّ افريقة" بسليانة الذي دأب على تنظيم ورشات وتظاهرات تهدف إلى التعريف بالمرورث المطبخي والتوعية بقيمته الغذائيّة والثقافيّة بالتركيز على مشتقات الحبوب، وخاصة الكسكسي.
- صناعة أكبر إناء لطبخ الكسكسي (مقفول وكسكاس) من النحاس بمدينة القيروان. وقد نصبت هذه الأنية الضخمة في إحدى ساحات المدينة.
- برنامج صون مشترك بين جمعة دار المرقوم بوذرف وجمعية الفردوس والمدرسة الابتدائية 2 مارس 1934 بوذرف توجّ بتظاهرة توعوية تربوية يوم 28 افريل 2018 بالمدرسة المذكورة بعنوان "كسكسي العادة والعوايد".

6- التوثيق الفوتوغرافي للعنصر

- كيفية التعلّم وطرائق النشر بين الأعضاء والتميرير للناشئة

لا تزال العائلة هي الإطار الأبرز والأنسب للتعليم والتميرير، فعلى صعيد الطهو كثيرا ما تحرص الأمهات والجدات على تعلّم بناتهنّ، منذ نعومة أظافرهنّ، فنون الكسكسيّ، ولهذا الغرض يقدّم إليهنّ قدرا وكسكاسا صغيرين، في بعض المناسبات كرمضان وعيد الإضحى، ليباشرن طهو الكسكسيّ بأنفسهنّ 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 الرّسمية التابعة للدولة كمراكز التكوين المهنيّ. أما عن بقيّة 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 المركّبة 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 المعدّة 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 بكلّ من بنزرت ونابل والحمامات وباجة والكاف وسوسة والمنستير والمهدية و صفاقس 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 الأورومتوسطية للثقافة والترفيه.
- جمعية "فنّ الطهو للجميع" بالمنستير / جمعية مهرجان الشراكا بالمنستير.
- الجمعية التونسية لمهنيي فنّ الطبخ/ جمعية البيت السعيد بصفاقس/ جمعية أحباء ذاكرة صفاقس/ الجمعية النسائية للمحافظة على الأسرة بجبيناية.
- 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 عمالقة الطبخ/ جمعية الطهي للجميع/ جمعية الأصالة للسياحة الثقافية والتراث/
- دار الضيافة و"دار صابر" و"دار المونة" و"دار جدّي" بزمور من ولاية مدنين/ جمعية الرابطة القلمية بمدنين.

كما يهيمن العنصر على إحياء عيد مايو، الذي يرتكز بمدينتي الكاف وباجة على طبق خاص 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 ملتئمة حول "قصع الكسكسيّ"، حيث يعرف كلّ كسكسيّ باسم الوليّ الذي أعدّ على شرفه وتكريما له.

- وظائف العنصر الثقافية والاجتماعية

يعتبر الكسكسي طبقا هوياتيا Plat identitaire تحيل مقاسمته على نوع من الميثاق الاجتماعي الذي يساهم في الاندماج الاجتماعي للأفراد والجماعات، ذلك أنه يحمل وظيفة إدماجية تتزايد أهميتها في سياق المجتمع التونسي اليوم، بعدما تفككت 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 الاجتماعية والهوية التي تقاوم الانحلال الناجم عن تحديات الواقع، ذلك أنه 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 إلا آلية عفوية للمحافظة تلك اللحمة الاجتماعية التي تنصهر فيها هوية الفرد والعائلة ضمن هوية جماعية أكبر.

على أن استمرار العنصر كتقليد غذائي وثقافي مركزيّ والتشبّث به عنوانا للهوية لا يعني البتّة أيّ جمود وانغلاق، إذ أنه ما انفكّ يتطور ويتجدّد، ليس فقط على صعيد هويته المطبخية المحضنة من حيث المكونات وأساليب الطهو، وإنما 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، وإنما أيضا من وجهة نظر أنثروبولوجية واسعة كما يستبين من خلال ذلك الأنسجة الهائلة من الممارسات والطقوس والآداب والقواعد والتمثلات والرمزيات المتصلة به.

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

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

وتختلف أحجام ونوعية الأواني (المقفول و الغرابيل و الكسكاس) من مناسبة إلى أخرى وأحيانا من فصل إلى آخر، إذ نجد أواني خاصة 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 الفخارية.

- الممارسات العرفية التي تنظّم 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 الأهل والزوار أثناء الزردة أو الزيارات العادية. ووفق التقاليد المأتمية لدى عدد من الجماعات، يتعيّن على عائلة المتوفّي الامتناع عن الطبخ، سيما من صنف الكسكسيّ، طوال ثلاثة أيام بعد الوفاة، على أن يتكفّل الأجوار بتدبير الأمر. عدا هذا الضبط المحدود، فتمظهرات العنصر متاحة للجميع دون أيّ إشكال، بل ثمّة ما يرغب في الوصول إليها.

تم إحصاء ما يزيد على مائة طبق كسكسي في مختلف أنحاء البلاد. وهي تتوزع بين الحلو والمالح وبين ما هو قائم على استخدام اللحوم (ظأن، دجاج، سمك طازج أو مجفف، أخطبوط...) وما هو مرتبط بالخضر حسب أنواعها (لفت، بسباس، بقول..) وفصول السنة.

لكن تصنيفات الجماعات والمجموعات المحلية للكسكسي لا تنحصر دائما في اعتماد المكونات الغذائية معيارا، إذ تتجاوزها لتأخذ بالاعتبار السياقات والمناسبات التي يرتبط بها، بحيث يستمد هويته وحتى اسمه منها: كسكسي المأتم وكسكسي العرس وكسكسي مايو وكسكسي الزردة وكسكسي السبوع وكسكسي العولة وهكذا دواليك، بما يؤكد أن ماهية هذه الأكلة هي اجتماعية ثقافية، في المقام الأول، على النحو الذي يستبين جليا في ثنايا المادة الإثنوغرافية الكثيفة الملتصقة به.

- طقوس الكسكسي وممارساته

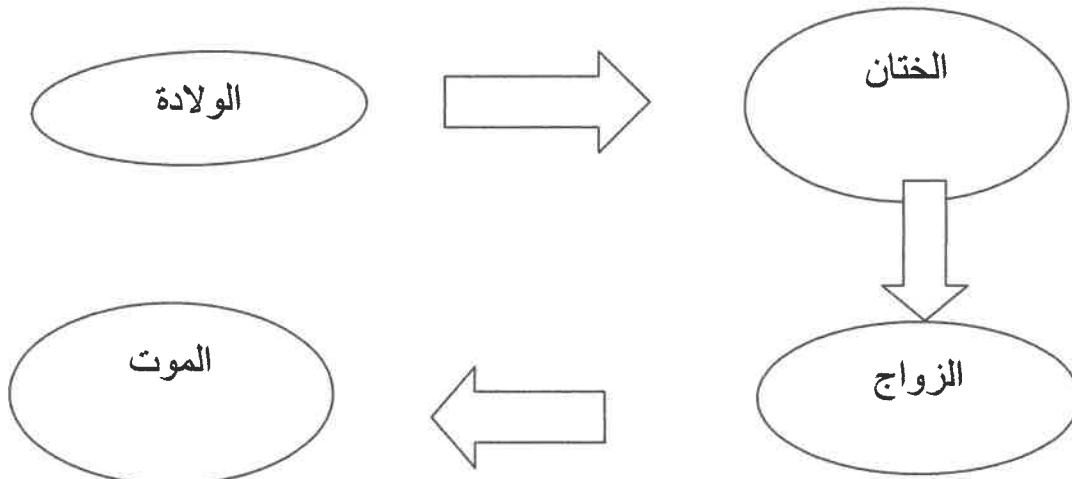
يندرج التعامل مع الكسكسي، إعدادا وأكلا، ضمن شبكة من الطقوس والممارسات مثقلة بالقيم والرموز والدلالات. يتمظهر العنصر تارة بوصفه ذا وظيفة طقسية وأخرى عبر ما يستدعيه حضوره من ممارسات طقسية خاصة، فعلى الصعيد الأول ينطوي في المعتقدات الشعبية على قيمة رمزية تجعل منه الطبق المقدس الذي لا غنى عنه في الاحتفاء بأهم الأحداث والمناسبات من الموت إلى الولادة على النحو تفصح عنه دورة الحياة التي تقترن فيها طقوس العبور باستخدام الكسكسي.

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

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

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

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



ويقترن الكسكسي بسائر المناسبات الاجتماعية والدينية كالحجّ ورأس السنة الهجرية وليلة القدر والمولد النبوي الشريف وعاشوراه، الذي يفرد بكسكسي مرصع ببيض بهي الألوان. وعند الاستمطار، يستحضر الأطفال الكسكسي في أزوجة خاصة في إطار طقس أمك طنقو أو أم قطمبو

- الهوية التاريخية للعنصر

إن تاريخ الكسكسي هو نفسه تاريخ ثقافة الحبوب التي تعتبر من من أعرق التقاليد الزراعية التي عرفتها الإنسانية. وأقدم شهادة تاريخية عن القمح في تونس تعود إلى Altiburos، "لمدينه" حاليا، حسب المعطيات الأثرية التي كشفت عنها الحفريات الأثرية في فضاء الكابتول والمقبرة بهذا الموقع الروماني المرموق.

وقد تمّ ابتكار معارف وتقنيات خاصة بذه الزراعة مثل معالجة سنابل القمح أو الشعير لاستخلاص الحَبِّ وأساليب الخزن المعروفة في العصر البرونزي. ومع انتشارها تدريجيا ضمن فضاءات جغرافية وثقافية أكثر اتساعا، تطورت هذه الزراعة خلال الفترة الرومانية بشمال إفريقيا التي تحولت مستعمراتها 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. ولئن خلت المصادر القديمة من ذكر الكسكسي، فقد أمدّتنا الحفريات الأثرية بحضرموت *Hadrumète*، سوسة حاليا، بأوعية ذوات قعر مثقوب مماثلة للكسكاس.

ثمّ تتواتر الأخبار عنه ليصبح حضوره مألوفا 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.

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. 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 والبسيصة اللذين كانا طعام السواد الأعظم من سكان المناطق الساحلية في تونس وطرابلس على سبيل المثال، فإنّه ما لبث أن راح يعمّم ليستحيل تقليدا غذائيا ومطبخيا يعكس مقاسمة اجتماعية ثقافية خاصة.

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 نصّ 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، سينكرّس الكسكسي تقليدا مطبخيا متدوالا على نطاق واسع، وستعظم جغرافيته ليأخذ بعدا كونيا.

- الهوية المطبخية للعنصر

بالنظر إلى طبيعة مكوناته القائمة أساسا على الحبوب التي غالبا ما تكون مرفوقة بزيت الزيتون والخضر، فإنّ الكسكسي ينتمي إلى منظومة الأكلة المتوسطية *La diète méditerranéenne*، لكن من وجهة نظر تقنية مطبخية تركّز على عملية الطهو في حدّ ذاتها حيث الاعتماد على البخار، فإنّه يجسّد تقليدا مغاربيّا يعكس خصوصيات ثقافية واجتماعية محلية. ولعلّ هذه السمة 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 بمواد أخرى مثل الذرة والبشمة بجهة قابس والدرع بجهة الوطن القبلي. ولئن كانت موادّه الأولية محدودة، فإنّ الأطباق المشكّلة منها تكاد تكون لا متناهية تعدّدا وتنوعا، يكفي أن نشير إلى أنّه فقط في إطار العمل الميداني الخاصّ بجرد العنصر