

Inventaire national du patrimoine culturel immatériel

Fiche d'inventaire n°4/015

1-Identification de l'élément

Nom générique

La harissa: savoirs, savoir-faire et pratiques culinaires et sociales.

Appellations vernaculaires

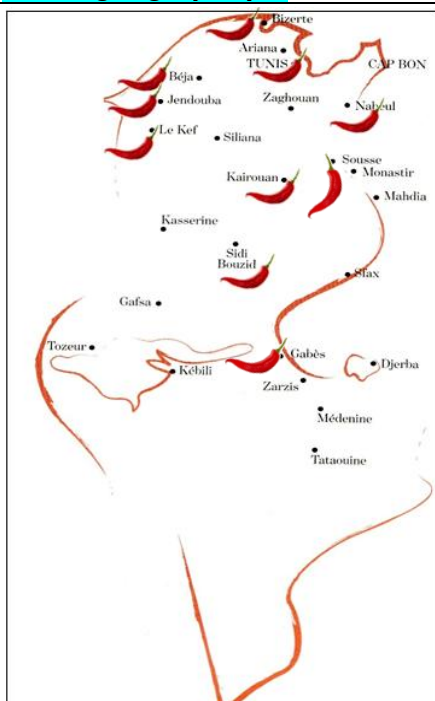
Harissa dyāri, *harissa °arbi*, *harissa m'fawra* (cuite à la vapeur), *felfel mā'joun* (purée de piment), *hrouss*, *harissa ḥarra* (piquante).

هريسة ديارى – هريسة عربي – هريسة مفورة – فلفل معجون – هروس – هريسة حارة .

Catégorie

- La culture alimentaire traditionnelle.
- Les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers.
- Les savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel.
- Les pratiques sociales, rituels et événements festifs.

Cadre géographique



Utilisée en tant que condiment, ingrédient, ou même un plat à part entière, la harissa est bien connue sur tout le territoire tunisien et en particulier dans les régions qui cultivent le piment de type *capsicum annuum* ou piment-oiseau, notamment le Cap Bon, le Sahel, le Kairouanais, la région de Sidi Bouzid, l'oasis de Gabès. Dans les oasis du Djérid et du Nefzaoua, voire de Gafsa, dont certaines parcelles sont irriguées par les eaux géothermales, on commence à cultiver le piment très fort (habanero). En ce sens, elle est perçue comme un élément identitaire du patrimoine culinaire national, et un facteur de cohésion.

La harissa est en outre prisée par nombre de consommateurs en Europe, terrain d'émigration des Maghrébins, et dans plusieurs pays du monde, essentiellement les pays méditerranéens, arabes et Africains.

Foyers du piment et de la harissa

2-Description de l'élément

Description détaillée

Le terme harissa vient du verbe trilittère arabe *harasa* qui signifie broyer, piler. La harissa est un assaisonnement très relevé, à base de purée de piments rouges, qui rehausse la cuisine tunisienne en général. Provenant de l'Amérique du Sud, le piment a été introduit en Tunisie vraisemblablement pendant l'occupation espagnole au XVI^e siècle; mais ce sont les moriques, arrivés en Tunisie au XVII^e siècle qui en ont développé la culture. En concomitance, la harissa apparut depuis presque aussi longtemps.

Environ 20000 ha sont consacrés à la culture du piment essentiellement de type *capsicum annuum*, le *baklouti* ou le *ghannouchi*, à forme trapue plus ou moins conique, ou de type dit piment oiseau, à forme oblongue, produisant plus de 370000 tonnes, dont une bonne partie est transformée industriellement en harissa, s'inscrivant de la sorte dans les circuits de l'agroalimentaire. Le reste est soit consommé en vert dans les ragouts et autres plats traditionnels comme le couscous, soit séché et réduit en poudre (*felfel zina*) destinée à aromatiser les plats, soit manuellement transformé en harissa traditionnelle (*harissa dyāri*), suivant un processus opératoire plus ou moins immuable, nonobstant de minimes particularités régionales.

La consommation de ce type de condiment connaît un engouement quasi endémique tel qu'il déborde le cadre autarcique pour conquérir, outre le marché local, les étals à l'étranger.

1- La culture du piment

Dès les prémices du printemps, on procède au repiquage des plants qui peuvent donner jusqu'à 4 récoltes par an. Pour une meilleure gestion des sols, on a parfois recours à la rotation culturale, aux fins d'en préserver la fertilité et du coup, d'en augmenter le rendement. Après avoir enrichi le sol, irrigué le champ et préparé les pépinières, la plantation des piments commence suivant un savoir-faire agricole bien déterminé.

Certes, les travaux agricoles incombent aux hommes, sans toutefois omettre le rôle des femmes rurales dans le domaine, mais la préparation de la harissa domestique est surtout du ressort des femmes; les hommes s'y adonnent rarement.

2- Récolte et séchage des piments

La récolte des piments commence à partir de la fin de l'été et s'étend jusqu'au mois d'octobre, on choisit les piments matures de couleur rouge. De bon matin, la cueillette des piments commence dans le cadre d'un travail collectif partagé entre les hommes et les femmes. La récolte est mise dans des sacs de toile de jute puis emportée soit vers les marchés et les usines, soit vers les maisons où s'exerce un savoir-faire ancestral.

Les piments rouges sont séchés au soleil, soit séparément sur de grands draps, soit en guirlandes accrochées aux murs ou sur des cordes tendues. En milieu rural, il arrive que les femmes utilisent à cet effet les fours à pain traditionnels, modelés en argile, appelés *tabouna-s*, spécialement en hiver où le taux d'ensoleillement et la température sont au plus bas. Le séchage traditionnel sous forme de guirlandes permet de déshydrater le piment.

3- Etapes de la préparation de la harissa

Il existe en Tunisie au moins deux types de harissa traditionnelle: le premier est essentiellement utilisé comme ingrédient ou condiment pour relever la cuisine et épicer les recettes, quoiqu'il puisse aléatoirement être servi dans de petits plats, avec un peu d'huile d'olive pour en atténuer la saveur, en tant que mise en bouche dans les restaurants, les hôtels et même chez soi. Dans le second, la harissa est cuite à la vapeur et directement consommée, ne pouvant guère servir de condiment, encore moins d'ingrédient.

- La harissa ingrédient ou condiment:

Après séchage, les piments sont fendus, débarrassés de leurs pédoncules et égrenés; ensuite, ils sont trempés dans de l'eau afin de les ramollir, puis égouttés. Généralement, et notamment dans la région du Cap Bon, ils sont broyés une première fois dans un hachoir à viande manuel, en fonte étamée. La pâte de piment ainsi obtenue est assaisonnée de sel, de quelques gousses d'ail et de coriandre, puis moulue une deuxième fois pour une meilleure mixtion des ingrédients et aromates, puis une troisième fois afin d'obtenir une purée souple, à fine texture, homogène et débarrassée des éventuelles épluchures. Certaines femmes, procèdent même à une quatrième mouture. Il convient de rappeler que le hachoir manuel à viande a avantageusement relayé le mortier à pilon en cuivre ou en bois, en facilitant l'opération de pilage et en donnant à la harissa, grâce à ses grilles de différents calibres, la texture voulue. En dernier lieu, la préparation est généralement ébauchée en boules enduites d'huile, ensuite conservée dans des bocaux en argile ou en

verre, hermétiquement fermés. De cette manière, il est possible d'en constituer des réserves annuelles.

- La harissa mise en bouche ou en plat:

Pour préparer ce type de harissa, les piments rouges forts ne doivent pas être séchés; ils sont fendus en deux, équeutés et épépinés, puis cuits ou non à la vapeur dans un couscoussier. Une fois à point, on y ajoute de l'ail pilé et le tout passe au hachoir ou au moulin à tomates, ensuite au tamis, dans le but de débarrasser la purée obtenue des éventuelles épluchures et autres rognures. On y ajoute ensuite les aromates conventionnels comme la coriandre, le carvi, le cumin, et un peu d'huile d'olive: le plat est alors prêt à être servi.

4- Pratiques sociales liées aux piments et à la harissa

- La culture du piment est liée, tel est le cas de tout autre travail agricole, au calendrier agraire traditionnel. C'est ainsi que tous types de travaux agricoles sont prohibés durant les 8 jours des *hsoum*, littéralement "les journées décisives", caractérisées par des vents et des averses s'étendant du 10 au 17 mars de chaque année. Les *hsoum* sont considérées selon les croyances populaires jours néfastes, auxquels sont attachés de différentes expressions orales.

- Dans certaines régions du sud tunisien, la préparation de la harissa traditionnelle est à éviter la nuit ou le jour du mercredi, considéré dans la tradition musulmane aussi néfaste.

- La harissa ne fait jamais partie des produits alimentaires présentés comme cadeaux à la mariée durant les jours de mariage, pour la majorité écrasante des régions tunisiennes, par crainte d'attiser les malentendus entre les deux familles alliées ou d'avoir une belle-fille à caractère difficile.

- Le piment rouge, matière première principale de la harissa, constitue un élément protecteur contre le mauvais œil. Imité en corail le piment rouge est porté en collier ou accroché aux habits des bébés et des enfants. Il est aussi accroché à un métier à tisser traditionnel et parfois aux fenêtres des habitations traditionnelles et même à l'entrée de certaines maisons ou boutiques pour attirer la bénédiction et éloigner le mal.

- Par leur goût piquant, la harissa et le piment sont métaphoriquement considérés dans des chansons populaires, comme des outils de punition pour ceux qui font du mal aux autres. De même, suivant la culture populaire, la femme ou la fille, et même le petit garçon marqués par la vivacité, la forte personnalité et le dynamisme exagéré sont qualifiés de piment, dont la figure de ressemblance est la force, la chaleur, l'énergie.

- Une croyance suppose que lorsqu'une femme enceinte est encline à préférer les plats assaisonnés à la harissa, cela signifie qu'elle porte un garçon; au contraire, si elle prédilectionne les sucreries, il s'agira d'une fille. Ce sentiment est pudiquement expliqué par la forme phallique du piment.

- Les plats assaisonnés à la harissa constituent suivant la tradition, les principaux mets présentés lors d'un état grippal ou d'une fatigue, ou même en hiver quand il fait froid, en raison de la stimulation de la circulation du sang et la chaleur dans le corps. Les vertus thérapeutiques de la harissa et du piment sont largement connues par toutes les familles tunisiennes, en tant qu'antioxydants et source de vitamine C qui apporte beaucoup d'avantages à la santé.

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

Eléments immatériels :

- Croyances et pratiques sociales propitiatoires accompagnant la culture du piment et la préparation de la harissa.

- Détention de savoirs et de savoir-faire relatifs à la préparation de la harissa traditionnelle.

- Les us relatifs à la consommation de la harissa.

- Eléments linguistiques : répertoire des termes agraires relatifs à la culture du piment et à sa transformation.

- Chansonnettes qualifiant les personnes exagérément dynamiques de pimentées.

Eléments matériels

- Une aiguille à chenille destinée à assembler, à l'aide de cordelettes en alfa, les guirlandes de piments à faire sécher.

- Un moulin en fonte servant à moudre les piments pour la préparation de la *harissa dyāri*.

- Un moulin à tomates en acier, utilisé pour moulinde les piments cuits à la vapeur.
- Un tamis servant à égoutter les piments trempés dans de l'eau, et à passer et épurer la pâte de harissa.
- Un couscoussier utilisé dans la cuisson à la vapeur des piments.
- Un couteau et des ciseaux pour fendre les piments, les équeuter et les épépiner.
- Des bocaux en argile ou en verre pour la conservation de la harissa.

Pratiques coutumières organisant l'élément ou prohibant son exercice

Il n'existe aucune pratique prohibitive concernant la préparation de la harissa traditionnelle.

Modes de transmission

Les savoir-faire relatifs à la préparation de la harissa domestique sont transmis de génération en génération, au sein de la famille élargie, ou même dans un cadre vicinal. Dans les régions productrices de piments et même ailleurs, sur tout le territoire tunisien, il revient à toute femme, qu'elle soit au foyer, fonctionnaire de tout grade ou ouvrière, d'apprendre à maîtriser les techniques de fabrication de la harissa traditionnelle, à piments secs ou frais, et cuits ou non à la vapeur. Pour les artisanes, qui travaillent à domicile ou dans le cadre de petites entreprises, il s'agit de fournir le marché. Ce savoir-faire lui est transmis par sa mère ou sa grand-mère, à défaut, par la voisine, grâce à l'observation participante, durant des journées consacrées annuellement à la préparation de cet assaisonnement. C'est à de tels moments, que les apprenties, néophytes ou partiellement initiées, participent de façon effective à l'une ou l'autre phase du processus de préparation, partant de l'assemblage en guirlandes des piments destinés au séchage, arrivant jusqu'à la mouture. La transmission des savoir-faire liés à la préparation de la harissa est également assuré par les écoles de tourisme dans le cadre d'un cursus spécialisé, ou même dans des restaurants, par les chefs cuisiniers.

Quant à la culture du piment, les connaissances et les savoir-faire conséquents sont transmis dans un cadre communautaire, celui des paysans agriculteurs, ou bien appris dans les écoles et instituts d'agronomie.

3- Acteurs concernés par l'élément Détenneurs directs des savoir-faire

Les femmes au foyer et les artisanes spécialisées dans la préparation et accessoirement la vente de la harissa traditionnelle.

Autres intervenants

- Paysans et cultivateurs du piment.
- Les chefs des petites entreprises et les coopératives de fabrique et de vente de la harissa traditionnelle.
- Commerçants et vendeurs de harissa et autres aromates et épices.
- Les restaurateurs et leurs chefs cuisiniers.
- Les consommateurs de harissa.

Organisations non gouvernementales et société civile

- Association INMA Maamoura, à Nabeul (association de développement durable local).
- Association Patrimoine et Authenticité à Bizerte.
- L'Association de développement et de symbiose sociale à Ghardimaou (Jendouba).
- Association "Gastronomie pour tous" à Sousse.
- Association "Andalousiette" pour la Culture Sociale à Testour (Béja).
- Association pour la Sauvegarde de la Ville de Nabeul.
- Association "Honna" à Tunis.
- Association Santé et Environnement à Sfax.
- Association "Ilef" à Tataouine.
- Association "Mémoire des jours" à Gabès.
- La Fédération Tunisienne des Restaurants Touristiques.
- L'Académie Nationale de Cuisine.

- INSAF, coopérative féminine des produits du terroir à Sidi Bouzid.
- "Tahadi", société mutuelle de services agricoles, qui regroupe des artisanes productrices de harissa traditionnelle, à Kairouan.
- Le Groupement de développement du secteur agricole et de la pêche "Albaraka" à Boughrara, Médenine.

Instances officielles

- L'Institut National du Patrimoine: le département de l'inventaire et de l'étude des biens ethnographiques et des arts contemporains.
- Ministère des affaires culturelles et ses structures régionales.
- Groupement des Industries des Conserves Alimentaires.
- Centre Technique des Industries Agroalimentaires.
- Ministère de l'Agriculture, des Ressources Hydrauliques et de la Pêche et ses différentes structures.
- Institut National de Nutrition et de Technologie Alimentaire.
- L'Office National du Tourisme Tunisien.
- Ministère de la Femme, de la Famille, de l'Enfance et des Seniors.
- Institut National de la Consommation.
- Institut National de la Recherche Agronomique de Tunisie.

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

Faisant partie de la cuisine quotidienne des Tunisiens, et étant bien ancrée dans leurs traditions culinaires, la harissa est l'objet d'une forte dilection dans tous les foyers, si bien que peu d'obstacles menacent sa pérennité, en dépit de l'expansion de la harissa manufacturée; l'une ne remplace pas l'autre. Cependant, la multiplication du nombre des artisanes et accessoirement des artisans peu expérimentés dans la préparation de la harissa traditionnelle, et qui s'y adonnent à des fins purement commerciales, sans respecter les spécifications et les conditions sanitaires, comme l'absence d'analyse des échantillons de piment dans les laboratoires spécialisés, la qualité médiocre des ingrédients et éventuellement l'introduction d'autres, la modification des recettes traditionnelles, affecterait la viabilité de la harissa sous sa forme traditionnelle et sa valeur nutritionnelle.

5- Programmes de valorisation et mesures de sauvegarde

Parmi les programmes de valorisation et les mesures de sauvegarde engagées, on peut citer les opérations suivantes:

- L'organisation d'un festival annuel international intitulé "Fête de la harissa et du piment" à Nabeul depuis 2015, dont la cinquième session s'est tenue du 1^{er} au 3 novembre 2019.
- L'organisation de festivals annuels dans plusieurs régions où le piment et la harissa traditionnelle constituent les principaux éléments présentés. On peut aussi citer le festival annuel "*Mansiât Biladi*", le "Festival des mets et des pâtisseries traditionnelles et andalouses", le "Festival des saveurs du patrimoine culinaire", le "Festival méditerranéen des arts culinaires".
- La multiplication des manifestations et des événements socioculturels où plusieurs variétés régionales de harissa ainsi que des plats à base de cet ingrédient, sont proposés à un grand public et aux visiteurs à des fins promotionnelles.
- Lancement de projets dédiés à la valorisation des produits alimentaires locaux comme celui de la labellisation de certains plats tunisiens.
- Présence de la harissa traditionnelle aux manifestations du projet Med Diet relatif à la diète alimentaire méditerranéenne, valorisant les produits alimentaires traditionnels.
- Présence de la harissa domestique aux Salons internationaux des industries alimentaires à Paris, en Italie et en Allemagne où les qualités nutritionnelles de l'élément ont été mises en exergue.
- L'organisation des concours et des prix pour choisir la meilleure harissa traditionnelle aux rang des artisanes et même des petites filles, notamment à Nabeul en 2016 et à Tunis en 2018 et 2019.
- Création de sociétés, de coopératives et de groupements pour les artisanes en harissa traditionnelle.

6- Documentation photographique de l'élément



Repiquage des plants de piments



La récolte du piment



Assemblage des piments en guirlandes



Séchage des guirlandes de piments au soleil



Équeutage et épépinage des piments



Lavage des piments après équeutage et épépinage



Mouture des piments



Assaisonnement de la pâte de piments moulus



Transmission des savoir-faire



Piments rouges accrochés à un métier à tisser, symbole apotropaïque

7- Informateurs et personnes ressources

Le travail de terrain a été réalisé avec la participation d'un nombre de femmes au foyer et d'artisans spécialisées dans la préparation de la harissa traditionnelle, ainsi que quelques artisans de harissa et cultivateurs de piment dans diverses régions du pays.

- Chahida Boufaed, 43 ans, artisane de harissa, plusieurs fois médaillée. tél. 25965589.
- Basma Dridi, 48 ans, Lebna 8034, Nabeul, ouvrière agricole, récolte et séchage du piment, ainsi que la préparation de la harissa traditionnelle presque 20 ans.
- Taher Ben Mohamed Ben Hsine, 83 ans, agriculteur, a travaillé dans les fermes coloniales. Tefelloune, ville de Mida, Nabeul.
- Habiba Laroussi, 67 ans, Bizerte, plus de 30 ans dans la préparation de la harissa traditionnelle.
- Samah Dhaiflaoui, 42 ans, artisane de harissa depuis 15 ans, Testour, Béja, tél. 25759332.
- Ribh Mtiri, 44 ans, femme au foyer, prépare et vend de la harissa, tél. 92074711.
- Khelifa Bhouri, 41 ans, artisan de harissa traditionnelle, associé à sa mère Najia Gargaoui, 73 ans, artisane elle aussi, Avenue Mohamed Sayadi, Monastir, tél. 94345330.
- Najoua Dhiflaoui, artisane de harissa traditionnelle depuis 20 ans et présidente de la Société Mutuelle de Services Agricoles "Tahadi", médaille d'or, Kairouan, tél. 40 899 463.
- Sassia Zammouri, 73 ans, femme au foyer, village de Zammour, Médenine, tél. 92285370.
- Mabrouka Brik, 84 ans, Graiba, Sfax, tél. 92787150.
- Zohra Hamed, 77 ans, femme au foyer, Douz, tél. 95270205 / Fatma Chouchane, 67 ans, Kébili, tél. 94382075 / Fadhila Laaouni, 65 ans, El-Jem, Mahdia, tél. 96161936 / Hedia Akrouit, 40 ans, Tala, Kasserine, tél. 92459629 / Mounira Azri, 53 ans, artisane de harissa traditionnelle, Sidi Bouzid, tél. 96935848.

8- Bibliographie

Ecrits

- 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.

- Bois (D.), *Les Plantes alimentaires, Histoire, Utilisation, Culture*, vol. III, 1934, p. 68-75.
- Coque (R.), *Nabeul et ses environs, étude d'une population tunisienne*, Presses Universitaires de France, Paris, 1964.
- *De Neapolis à Nabeul*, Éditions Alif, Tunis, 2000..
- Droy, (I.), *Femmes et développement rural*, Editions KARTHALA, Paris, 1990.
- Essid (M.Y.), «Chapitre 2. Histoire des alimentations méditerranéennes», dans *CIHEAM, MediTERRA*, Presses de Sciences Po « Annuels », 2012.
- Feki (A.), « Cuisine tunisienne, cuisine méditerranéenne ? », In *Alimentation et pratiques de table en Méditerranée*, actes du colloque du GERIM, publiés avec le concours de l'Institut Français de Coopération de Tunis, Maisonneuve & Larose, Éditions GERIM, 2000.
- Gobert (E.G.), *Usages et rites alimentaires des Tunisiens*, leur aspect domestique, physiologique et social, Edition MediaCom, Tunis, 2003.
- Hamdane Abdelkader, « Conservation Artisanale du Piment dans la Presqu'île du Cap Bon », *IBLA*, n° 145, année 1980, p.149-153.
- Leroy (J.F.), « Les piments », In *Revue de botanique appliquée et d'agriculture coloniale*, 23^e année, bulletin n°263-265, Juillet-août-septembre 1943. pp.196 218.
- 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 « Amdoun et de Balta », *Cahier des Arts et Traditions Populaires*, n°4, 1971.
- Maurières (A.), *Nabeul en vert et jaune*, Edisud, Paris, 2002.
- Melliti (I.), « Récits de vie et pratiques alimentaires ; origines, identités et biographies », in Melliti (Imed) et Najar (Sihem), *Se nourrir en Tunisie, traditions et dynamiques actuelles*, Beyrouth, Entreprise Universitaire d'Etudes et de Publication, 2008.
- M'layah Hamzaoui (S.), *Modernité et tradition, les pratiques culinaires des citoyens de Tunis*, Essai d'anthropologie culinaire, Centre de Publication Universitaire, Tunis 2006.
- *Le goût vrai de la Tunisie*, Editions Alif, 2015.
- Saad (Th.), *Le Cap Bon terre d'attache, terre d'envol*, Éditions Alif, Tunis. 2009.
- Sethom (H.), *Les fellahs de la presqu'île du Cap Bon*, éd. Université de Tunis, Tunis, 1977.
- Valensi (L.) «Consommation et usages alimentaires en Tunisie aux XVIII^e et XIX^e siècles», dans *Annales, Economies, Sociétés, Civilisations*, 30^e année, n° 2-3, 1975.
- الدبّابي ميساوي (سهام)، *الطعام و الشراب في التراث العربي*، منشورات كلية الآداب و الفنون والإنسانيات، تونس، 2008.
- النجار (سهام)، "مظاهر التغير والمحافظة المرتبطة بالممارسات الغذائية"، ضمن *الممارسات الغذائية والتحويلات الاجتماعية في تونس: دراسة سوسيو أنثروبولوجية*، المليتي (عماد) والنجار (سهام)، بيروت، المؤسسة الجامعية للدراسات والنشر والتوزيع، 2008.

- Audiovisuelle

- Des vidéos du travail d'inventaire sur les savoirs et les savoir-faire liés à la préparation de la harissa traditionnelle.
- Des vidéos revenant à l'Association de Sauvegarde de la Ville de Nabeul concernant le festival de la harissa et du piment.
- Large couverture des actes du festival de la harissa et du piment par les télévisions tunisiennes et étrangères.
- Programmes de la chaîne "Manara", première chaîne agricole en Tunisie s'intéressant aux agriculteurs, y compris les producteurs de piment.

-Archives, collections privées et documents conservés dans les musées

- Une collection de photos conservées par l'Association de Sauvegarde de la Ville de Nabeul, illustrant les différentes étapes du processus technique de préparation de la harissa traditionnelle, partant de la culture du piment, aboutissant à sa mouture.

9- Données techniques à propos de l'inventaire

-Date et lieu de l'enquête ethnographique

Le travail de terrain sur la harissa traditionnelle a commencé depuis 2008 dans le cadre du projet d'inventaire et de documentation concernant les méthodes traditionnelles de conservation des aliments dans la région de Bizerte, initié par l'Institut National du Patrimoine. Les efforts se sont poursuivis en 2016 par l'inventaire des savoir-faire liés à la préparation de la harissa de Nabeul en octobre 2016 et son inscription sur le registre national du patrimoine culturel immatériel.

Les travaux ont repris en 2019, pour inclure la plupart des régions du pays; tout d'abord fin avril 2019, avec l'ouverture de la saison de la culture du piment à Tefelloune et Ghorfa au Cap Bon, ensuite, en parallèle avec la saison de la récolte et du séchage du piment à Barg Ellil et à Sidi Amor Bou Hajla dans le Kairouanais, ainsi qu' à Lebna au Cap Bon, entre septembre et octobre. Les travaux d'inventaire ont inclu différentes régions : Bizerte, Tunis, Nabeul, Béja, Jendouba, Sousse, Monastir, Sfax, Gabès, Kasserine, Sidi Bouzid, Tataouine, Médenine, Kébili, en collaboration avec les associations et les communautés concernées.

-Enquêteurs

- Ismahen Ben Barka, chargée de recherche / maitre-assistante, Tunis.
- Imed Ben Soula, maitre de recherche, maitre de conférence et Directeur du département de l'inventaire et de l'étude des biens ethnographiques et des arts contemporains.
- Sihem Kallel, attachée de recherche, Sfax /Souad Toumi, conservatrice du patrimoine, Tunis Le Bardo/ Mabrouka Tabbel, conservatrice du patrimoine, Kébili / Imed Ben Salah, conservateur du patrimoine, El Jem, Mahdia/ Najet Badreddine, conservatrice conseillère du patrimoine, Siliana.
- Lotfi Baccouche, directeur du développement commercial et marketing au Groupement des Industries des Conserves Alimentaires (GICA) à Tunis/ Wael Sghairi, ingénieur principal en agronomie, GICA,Tunis/ Association pour la sauvegarde de la ville de Nabeul/ Association "Honna" à Tunis/ Association *Ilef* à Tataouine/Mouna Ben Hmida, étudiante en master sciences du patrimoine à la Faculté des Sciences Humaines et Sociales (FSHS) à Tunis/Saida Dabbabi, doctorante en sciences du patrimoine à la FSHS à Tunis/ Imen Saadi, doctorante en sciences du patrimoine à la FSHS à Tunis.

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

- 10 octobre 2016.

-Fiche établie par

- Ismahen Ben Barka, chargée de recherche / maitre-assistante.
- Imed Ben Soula, maitre de recherche, maitre de conférence/ Directeur du département de l'inventaire et de l'étude des biens ethnographiques et des arts contemporains.
- Version en langue française : Naceur Baklouti / Ismahen Ben Barka.

- Dernière mise à jour

- Septembre 2019.

الجرد الوطني للتراث الثقافي المادي

بطاقة جرد عنصر رقم 4/015

1- تحديد العنصر

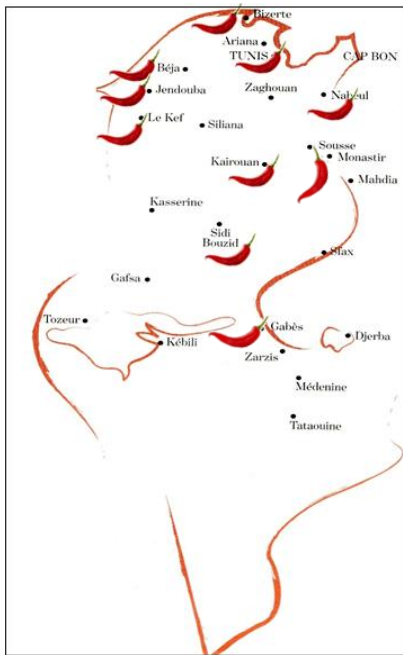
- اسم العنصر

الهريسة: المعارف والمهارات والممارسات المطبخية والاجتماعية.

- أسماء أخرى متداولة في المجتمع المحلي

هريسة ديارى، هريسة عربي، هريسة مفورة، فلفل معجون، هروس، هريسة حارة.

- الإطار الجغرافي لانتشار العنصر



أهم مناطق الفلفل و الهريسة

تنتشر الهريسة التقليدية بكلّ جهات البلاد التونسية في المدن والأرياف على حدّ السواء، حيث تستخدم أساسا للطبخ وللتتبيل وكذلك للأكل. وقد اشتهرت بصفة خاصة بالمناطق المعروفة بزراعة الفلفل، مثل الساحل والقيروان وسيدي بوزيد ووحدات قابس وخاصة جهة الوطن القبلي حيث يمثل عنصرا مجذرا للهوية في التراث الغذائي المحلي. وفي واحات الجريد ونفزاوة وقفصة، تم الشروع في زراعة فصيلة من الفلفل شديد الحراقة بواسطة الري بالمياه الجوفية الحامية.

وقد أصبحت الهريسة عنصرا بارزا من عناصر التراث الغذائي الوطني، فارتبطت بالبلاد التونسية ولقيت رواجا حتى خارج البلاد، إذ تستهلك من قبل بعض الأوروبيين بفضل هجرة المغاربة، وفي عدد من بلدان العالم، خاصة البلدان المتوسطية والعربية والإفريقية.

- سجل أو سجلات انتماء العنصر

- الثقافة الغذائية التقليدية.
- المعارف والممارسات المتعلقة بالطبيعة والكون.
- المهارات المرتبطة بالحرف التقليدية.
- الممارسات الاجتماعية والطقوس والاحتفالات.

2- وصف العنصر

- الوصف التفصيلي

كلمة الهريسة مشتقة من فعل هرس الشيء دقّه دقّاً دقيقاً وسحقه وسحنه، وتعدّ الهريسة من التوابل حيث تتكون أساساً من فلفل أحمر معجون وتتوفر بكلّ مطبخ تونسي. ويعود إدخال الفلفل إلى تونس مع الاحتلال الإسباني خلال القرن السادس عشر، لكن المورسكيين الوافدين على تونس بعد ما يقارب القرن، هم الذين طوّروا زراعته. أما الهريسة، فقد ظهرت بدورها في الفترة نفسها تقريباً.

ويتمّ تخصيص حوالي 20 ألف هكتار لزراعة الفلفل خاصّة من النوع البقلوطي والغنوشي، أو من النوع الذي يسمّى "العصفور" وينتج أكثر من 370 ألف طنّ تحوّل منها كمّيّة هامة إلى هريسة مصنّعة في إطار صناعة المواد الغذائية الزراعية، في حين يستهلك الباقي طازجاً ضمن أكلات تقليديّة متنوّعة مثل الكسكسي، أو يجفّف ويتمّ تحويله إلى مسحوق يسمّى "فلفل زينة" لتتبيل الأطباق أو يحوّل يدوياً إلى هريسة تقليديّة أو هريسة "دياري" وفق طرق ومراحل متوارثة ومتواصلة تقلّ فيها الخصوصيّات الجهويّة. ويشهد استهلاك الهريسة التقليديّة إقبالاً متزايداً، تجاوز الإطار المحلي ليلبغ الأسواق الخارجيّة.

1- زراعة الفلفل.

تنتقل زراعة الفلفل في فصل الربيع بعد تهيئة الحقل بالحرث وإضافة الأسمدة العضويّة والريّ ثمّ غرس الشتلات التي تمّ إعدادها مسبقاً، ويمكن استبدال زراعة الفلفل في نفس الحقل بزراعات أخرى في إطار ما يعرف بالتداول الزراعي لما لذلك من تأثير إيجابي على الأرض وعلى زراعة الفلفل لاحقاً. وتخضع زراعة الفلفل إلى معارف وتقاليدها فلاحية عريقة. وإن كان النصيب الأوفر من العمل الفلاحي يلقى على عاتق الرّجل، دون أن ننغف عن ذكر دور المرأة الريفيّة بهذا الخصوص، فإنّ إعداد الهريسة الدياري يشكّل مهمّة المرأة بالأساس، وقلة من الرّجال من يقومون بهذا العمل.

2- جني الفلفل وتجفيفه.

يتمّ جني صابة الفلفل الأحمر أو آخر فصل الصيف خلال موسم يُعرف بميسرة الفلفل التي تمتدّ إلى شهر أكتوبر باختيار الفلفل الأحمر الناضج، حيث تنتقل عملية الجمع في الصباح الباكر في إطار عمل جماعي يتشارك فيه الرجال والنساء. ويوضع الفلفل في أكياس الخيش وينقل إمّا إلى الأسواق والمصانع وإمّا إلى المنازل أين يخضع لمهارات ومعارف متوارثة في إعداد الهريسة.

يجفّف الفلفل الأحمر تحت أشعة الشّمس بنشره على مفروشات أو بتعليقه في شكل أكاليل على واجهات المساكن أو على الحبال، بينما تستخدم المرأة في بعض المناطق الريفيّة الفرن التقليدي لإعداد الخبز ما يسمّى "الطابونة"، خاصّة في فصل الشتاء مع تراجع درجة الإشماش وانخفاض حرارة الطّقس. لكن يبقى التجفيف باستغلال أشعة الشّمس أفضل الطّرق.

3- مراحل صنع الهريسة التقليديّة

يوجد في تونس على الأقلّ نوعان من الهريسة التقليديّة: النوع الأوّل يستعمل كسائر التوابل للتتبيل، وكمكوّن أساسي في إعداد بعض الأكلات، ويمكن أن يستخدم كذلك للأكل بكميّات قليلة حيث توضع الهريسة في صحن ويضاف إليها زيت الزيتون وتؤكل ضمن المفتحات قبل الشروع في تناول باقي مكوّنات الغذاء أو العشاء في المطاعم والنزل وفي بعض الأحيان بالمنازل. وفي النوع الثاني، تُعدّ الهريسة بطهي الفلفل بالبخر بواسطة الكسكاس، ولا تستعمل للتتبيل أو الطبخ وإنما للأكل فحسب.

- الهريسة كصنف من التوابل أو مكوّن من مكونات الأكلات

بعد عمليّة التجفيف، تشقّ قرون الفلفل الواحد تلو الآخر بواسطة المقصّ أو السكين وتُنزع عنها البذور الجافّة الموجودة داخلها. يوضع الفلفل بعد ذلك في ماء عادي أو دافئ بعض الشيء حتّى يتخلّص من بقايا الأتربة أو الغبار ويكتسب بعض اللبونة أثناء رحيه، ثمّ يُخرج من الماء في الإبتان ويوضع في غربال أو كسكاس ويترك برهة من الزمن حتّى يتخلّص من الماء أو "يستقطر".

يُرحى الفلفل بالرحى اليدويّة المعدنيّة مرّة أولى حيث يضاف إليه في بعض الجهات مثل جهة الوطن القبلي ومنذ البداية الملح والثوم والتابل، ثمّ يعاد رحيه مرّة ثانية لخالط جميع المكوّنات جيّداً أو إضافتها مع الفلفل إن لم يقع وضعها بعد. ويُرحى الفلفل مرّة ثالثة للحصول على عجينة رطب متماسك خال تماماً من القشور، ويمكن رحيه مرّة رابعة إن لزم الأمر. وقد سهّلت الرحى المعدنيّة عمليّة الرّحي، حيث كان الفلفل يُدقّ أو يُهرس بواسطة المهراس النحاسي. تخلط الهريسة بعد رحيها مع القليل من زيت الزيتون في عدّة جهات وتحفظ في أواني فخاريّة أو بلوريّة.

- الهريسة المعدّة للأكل

لا يحتاج هذا النوع من الهريسة، التي تسمّى الهريسة المفوّرة، إلى تجفيف الفلفل الأحمر، حيث تشطر قرون الفلفل الأحمر الحريّف الطازج أي غير المجفّف ويتمّ "تفويرها" أي طبخها بواسطة البخار باستعمال الكسكاس وذلك بعد نزع بذورها. يخلط الفلفل "المفوّر" مع الثوم المهروس، وتُرحى جميع المكوّنات في رحى الطماطم وأحياناً في رحى الفلفل، ويقع تمرير الفلفل المتحصّل عليه عبر الغربال وذلك لتنتقيته من القشور، ثمّ إضافة الملح والتوابل مثل الكمون والكروية والتابل وكذلك زيت الزيتون لتصبح الهريسة المفوّرة جاهزة للاستهلاك، في حين لا تستخدم في الطبخ.

4- الفلفل والهريسة بين العادات والمعتقدات

- يرتبط الفلفل بمهارات ومعارف فلاحية تقليديّة تخضع إلى الرزنامة الزراعية التقليدية، فهو كغيره من الزراعات لا يزرع أيام الحسوم الثمانية لأنها تعتبر أيام نحس. وقد سميت بالحسوم لأنها تحسم بين فصلي الشتاء والربيع وقد عرفت بشدّتها وقوّة رياحها، وتمتدّ بين 10 و17 مارس من كلّ سنة وتدور حولها عدّة مآثرات شفوويّة.

- لا شيء يمنع رحي الفلفل وعجنه لإعداد الهريسة طيلة أيام الأسبوع وطيلة أشهر السنة غير أنّ بعض المناطق بالجنوب التونسي تتمتع عن ذلك ليلة أو يوم الأربعاء تطيّرا من هذا اليوم باعتباره يوم شؤم.

- تغيب الهريسة أو الهروس غيابا كليا عن قفة أو قصعة العرس التي يعدّها أهل العريس للعروس وتتضمّن لوازم العشاء من مواد غذائية متنوّعة، حيث يُعتقد أنّ أخذ الهريسة إلى العروس في أيّ يوم من أيام الاحتفال بالزفاف قد يتسبّب في مشاكل وفوضى تعكر أجواء العرس أو قد ينتج عنه عروس "حارّة" أي حادّة الطبع وصعبة المراس.

- لطالما مثل الفلفل، المادّة الأولى الرئيسيّة للهريسة، رمزا حام من الحسد ومن العين الشريرة في المجتمع المحليّ، فقد جعلت التقاليد التونسيّة لقرن الفلفل الأحمر مجسّدت منحوتة من المرجان الأحمر، تعلّق على ملابس الرضّع والأطفال لتقيهم من الحسد. وتعلّق النساجات على النول التقليدي أو "السداية" قرون فلفل أحمر جافّ لتفادي العين الحاسدة، في حين تعلّقها ربّات البيوت على الشبايك التقليديّة وعلى سواكف الأبواب لدرء الحسد وجلب البركة، تماما كما تعلّق على أبواب الدكاكين في بعض جهات البلاد.

- يعتبر الفلفل بمذاقه اللاذع، في دلالة رمزيّة، عقابا لمن يُسيء إلى غيره بالقول أو الفعل، تأكّده بعض الأغاني الشعبيّة والمأثورات الشفويّة. وكثيرا ما تمّ الرّبط بين نشاط الأطفال وحيويّتهم أو حذاقة المرأة وحكمتها وبين الفلفل الأحمر، نقاط التشابه في ذلك الحرافة والقوّة والطاقة.

- من باب التتدّر، كان اعتقاد سائد بين النسوة في بعض الجهات بأنّ المرأة الحامل إذا مالت إلى تذوّق الفلفل الحارّ أي الحرّيف أو تناولت الهريسة، فإن ذلك يعدّ دلالة أنّ جنينها ذكرا، وعكس ذلك إذا ما أُقبلت على الأطعمة حلوة المذاق. ويفسّر اعتقادهم بالشبه بين قرن الفلفل وشكل العضو الذكري.

- جرت العادة أن يتمّ تقديم الأطباق المشبعة بالهريسة خلال الإصابة بالزكام أو حالات الإعياء أو في فصل الشتاء عموما، كونها تنشّط الدورة الدميّة وتمدّد الجسم بالحرارة والطاقة. ولا يخفى على العائلات التونسيّة الفوائد الغذائيّة للهريسة والفلفل كمصدر للفيتامينات مثل فيتامين "سي C" فضلا عن حرق الدّهون وخفض نسبة الكوليسترول ومنافع صحيّة متعدّدة.

- العناصر الماديّة وغير الماديّة المصاحبة للممارسة أو المهيكلّة لها (الفضاء/ الأزياء/ الأدوات...)

- عناصر غير ماديّة:

- معارف ومعارف عمل مرتبطة بزراعة الفلفل

- معتقدات وممارسات اجتماعيّة تصاحب عمليّة إعداد الهريسة.

- ترسيخ ونقل معارف ومهارات مرتبطة بإعداد الهريسة التقليديّة.

- العادات والاستخدامات المحيطة باستهلاك الهريسة.

- عناصر شفويّة: سجّل المفردات الفلاحيّة المرتبطة بزراعة الفلفل.

- عناصر ماديّة:

- المَخِيط : وهو إبرة غليظة وطويلة تستخدم لجمع الفلفل في أكاليل قصد تجفيفه

- رحي الفلفل: رحي معدنيّة تستخدم لرحي الفلفل المخصّص لإعداد الهريسة التقليديّة.

- رحي الطّماطم: تستخدم عادة لرحي الطّماطم وعند الحاجة لرحي الهريسة المفوّرة.

- الغربال: يستخدم لتخليص الفلفل الأحمر المجفّف من الماء بعد غسله وذلك قبل رحيه، وأيضا لإعداد الهريسة المفوّرة.

- الكسكاس: يستعمل لطبخ الفلفل الأحمر الخاصّ بالهريسة المفوّرة بواسطة البخار، كما يمكن استخدامه لتخليص الفلفل الأحمر المجفّف من الماء.

- السكّين أو المقصّ: لشقّ قرون الفلفل وتخليصها من البذور.

- أواني من الفخّار أو البلّور لحفظ الهريسة.

- الممارسات العرفيّة التي تنظّم أو تمنع الوصول إلى العنصر

لا توجد ممارسات تمنع الوصول إلى العنصر.

- كفيّة التعلّم وطرائق النشر بين الأعضاء والتمهير للنّاشئة

تنتقل المهارات والمعارف المرتبطة بالتراث الغذائي عبر الأطر العائليّة بالدرجة الأولى، حيث تحرص النساء سواء ربّات البيوت أو الموظّفات أو العاملات خارج المنزل بكامل البلاد على تعلّم طرق إعداد الهريسة التقليديّة بمختلف أنواعها. أمّا حرفيّات الهريسة، العاملات ببيوتهنّ أو ضمن مؤسسات صغرى، فإنّهن يحصرن على تزويد السّوق. وقد تمّ نقل هذه المهارات عن الأمهات والجّدات وأحيانا عن القريبات أو الجارات، بواسطة المشاركة والملاحظة خلال فترة إعداد المؤونة السنويّة والتي من ضمنها تحضير الهريسة، حيث تكون الفرصة سانحة لتعلّم مختلف مراحل إعداد الهريسة أو البعض منها. كما أصبحت طريقة إعداد الهريسة تُلقّن بالمدارس السّياحيّة وبالمطاعم عن طريق طبّاخين محترفين. بالمقابل، فإنّ المعارف المرتبطة بزراعة الفلفل يتمّ نقلها في إطار جماعي يشمل الفلاحين والمزارعين أو من خلال المدارس الفلاحيّة.

3- الفاعلون المعنيون بالعنصر

- حملة العنصر من الممارسين له بشكل مباشر

- ربّات البيوت والحرفيّات المختصّات في إعداد الهريسة التقليديّة وبيعها.

- مشاركون آخرون

- الفلاحون والمزارعون أصحاب حقول الفلفل.
- أصحاب وصاحبات المؤسسات الحرفيّة الصغرى والتعاونيات لإعداد الهريسة التقليديّة وبيعها.
- تجّار وباعة الهريسة التقليديّة والتوابل.
- أصحاب المطاعم ومهنيّ الطبخ.
- كلّ مستهلكي الهريسة التقليديّة.

- منظّمات غير حكوميّة/ المجتمع المدني

- جمعية إنماء بالمعمورة، نابل.
- جمعية أصالة وثقافة ببنزرت.
- جمعية التنمية والتكافل الاجتماعي بالقلعة، غار الدماء، جندوبة.
- جمعية "فنّ الطهو للجميع" بسوسة.
- جمعية "أندلسيّات للثقافة الاجتماعية" بتستور، باجة.
- جمعية صيانة مدينة نابل.
- جمعية "هنّ" بتونس.
- جمعية صحّة وبيئة بصفافس.
- جمعية إيلاف بتطاوين.
- جمعية "ذاكرة الأيام" بقابس.
- الفيدرالية التونسية للمطاعم السياحية.
- الأكاديمية الوطنية للطبخ.
- تعاونية "إنصاف" للمواد الغذائية المحلية بسيدي بوزيد.
- الشركة التعاونيّة للخدمات الفلاحية "التحدّي"، منزل المهيبي، القيروان.
- مجمع التنمية الفلاحية "البركة" بوغراة، مدينين.

- هيئات رسميّة

- المعهد الوطني للتراث: قسم المسح ودراسة الممتلكات الاثنوغرافية والفنون المعاصرة.
- وزارة الشؤون الثقافية وهيكلها الجهويّة.
- وزارة الفلاحة والموارد المائية والصّيد البحري بمختلف هيكلها.
- مجمع صناعات المصبرات الغذائية.
- المعهد الوطني للتغذية والتكنولوجيا الغذائية بتونس.
- الديوان الوطني التونسي للسياحة.
- مركز التكوين السّياحي بنابل.
- وزارة المرأة والأسرة والطفولة وكبار السنّ.
- المعهد الوطني للاستهلاك.
- المعهد الوطني للبحوث الزراعيّة بتونس.

4- مدى قابليّة العنصر للاستمرار: العراقيل والتهديدات

ترتبط الهريسة ارتباطا وثيقا بالمطبخ المحلي اليومي وبالتقاليد الغذائيّة التونسيّة وتلقى اقبالا في كلّ البيوت، فلا وجود بالتالي لعراقيل أو تهديدات مباشرة تحول دون استمرارها سواء على مستوى إنتاجها أو استهلاكها، إذ تحظى بالإقبال المتواصل. غير أنّ تضاعف عدد المنتجين للهريسة التقليديّة بصفة عشوائيّة دون خبرة في المجال ولهدف تجاري بحث خارج شروط الجودة والسلامة الصحيّة (عدم تحليل عينات من الفلفل لدى المخابر المختصّة، عدم الحرص على جودة مكوّنات الهريسة، عدم احترام الوصفات التقليديّة وإدخال مواد أخرى في إعداد الهريسة) من شأنه أن يؤثّر على قابليّة العنصر للاستمرار في شكله التقليدي وقيّمته الغذائيّة وفوائده الصحيّة.

5- برامج التثمين وإجراءات الصّون

- نذكر من أبرز برامج التثمين وتدابير الصّون التي تمّ اتخاذها:
- تنظيم مهرجان سنوي "عيد الهريسة والفلفل" بمدينة نابل منذ سنة 2015 حيث انعقدت دورته الخامسة بين 1 و 3 نوفمبر 2019.
 - تنظيم عدّة مهرجانات سنوية بجهات مختلفة حيث يمثل الفلفل وكذلك الهريسة التقليدية أبرز العناصر التي يتمّ تقديمها، نذكر مثلا مهرجان "منسيّات بلادي" ومهرجان "الأكلات والحلويات التقليدية والأندلسية" ومهرجان "مذاقات التراث الغذائي" و"المهرجان المتوسطي لفنّ الطبخ".
 - تضاعف التظاهرات الثقافية والاجتماعية التي تضمنت تقديم أنواع مختلفة من الهريسة التقليدية والأطباق التي تعدّ من هذا المكوّن للزائرين بهدف تثمين هذا العنصر.
 - بعث مشاريع لتثمين المنتجات الغذائية المحلية والسعي لضمان علامة الجودة للعديد منها.
 - حضور الهريسة التقليدية في تظاهرات مشروع النظام الغذائي المتوسطي "ماد ديات" Med Diet لتثمين المواد الغذائية التقليدية.
 - حضور الهريسة في المعارض الدولية للصناعات الغذائية بباريس وإيطاليا وألمانيا حيث تمّ إبراز المنافع الغذائية للعنصر.
 - تنظيم المسابقات والجوائز لاختيار أفضل هريسة تقليدية في صفوف الحرفيات وحتى الفتيات وذلك بمدينة نابل سنة 2016 وبتونس سنتي 2018 و2019.
 - بعث مؤسسات حرفية وتعاونيات ومجمّعات لحرفيات الهريسة التقليدية.
 - تشجيع أعمال البحث العلمي حول التراث الغذائي.

6- التوثيق الفوتوغرافي للعنصر



زراعة شتلات الفلفل



جني الفلفل



تكيل الفلفل لتجفيفه تحت أشعة الشمس



تجفيف أكاليل الفلفل بتعليقها على الجدران



نزع بذور الفلفل الجاف وذيولها ("تحتيت" أو "تقعمير")



غسل الفلفل بالماء



رحي الفلفل



خلط الفلفل المرحي مع الملح والتوابل



نقل المعارف والمهارات للأجيال الناشئة



تعليق قرون الفلفل الأحمر الجاف على المنسج التقليدي للحماية من الحسد

7- هوية الشخص المراجع المعتمدة في استقاء البيانات

شمل العمل الميداني عددا من ربّات البيوت ومن الحرفيات المتخصّصات في إعداد الهريسة التقليدية، إلى جانب بعض الحرفيين في مجال الهريسة وبعض المزارعين المختصّين في زراعة الفلفل وذلك بجهات مختلفة من البلاد:

- شهيدة بوفيد، 43 سنة، نهج العربي زروق، مدينة نابل، حرفية في إعداد الهريسة التقليدية، متحصّلة على عدّة ميداليات في إعداد الهريسة التقليدية وكذلك ابنتها التي تمّ تكريمها من وزارة السياحة والصناعات التقليدية، الهاتف 25965589.
- بسمة الدريدي، 48 سنة، قرية لبنة 8034 نابل، عاملة فلاحية مختصة في جني وتشكّيك الفلفل وإعداد الهريسة، أكثر من 20 سنة أقدميّة.
- الحاج الطاهر بن محمّد بن حسين، 83 سنة فلاح مختصّ في زراعة الفلفل، عمل في الضيعات الفلاحية للمستعمرين، تافلون معتمدية الميدة من ولاية نابل.
- محمّد بن عبد الله، 48 سنة، فلاح مختصّ في زراعة الفلفل، مهنة متوارثة عن الأب، أكثر من 20 سنة أقدميّة، تافلون معتمدية الميدة من ولاية نابل، الهاتف 96609622.
- حبيبة العروسي، 67 سنة، ربّة بيت، حيّ الأندلس، مدينة بنزرت، أكثر من 30 سنة في إعداد الهريسة التقليدية.
- سماح ضفلاوي، 42 سنة، حرفية في إعداد الهريسة منذ 15 سنة، حيّ البساتين 122، تستور، باجة الهاتف 25759332.
- ربح المطيري، 44 سنة، ربّة بيت، تصنع الهريسة، عين بوسعدية سليانة، الهاتف 92074711.
- خليفة البحوري، 41 سنة، حرفي في إعداد الهريسة التقليدية، يعمل مع والدته ناجية القرقاوي 73 سنة، هي أيضا حرفية، نهج محمد صالح الصيادي مدينة المنستير، الهاتف 94345330.
- نجوى ضفلاوي، 50 سنة، حيّ الرياض منزل المهيري، 3114 القيروان، 20 سنة أقدميّة في إعداد الهريسة التقليدية، متحصّلة على الميدالية الذهبية، رئيسة الشركة التعاونية النسائية "التحدي"، الهاتف 40 899 463.
- حمادي بلعيد، 66 سنة، حرفي مختصّ في إعداد وبيع الهريسة التقليدية منذ 30 سنة، يعمل مع عائلته، منطقة حانوت الرّئيس سيدي عمر بوحجلة القيروان، الهاتف: 96036672.
- ساسية بن عبد الله الزموري 73 سنة، ربّة بيت، قرية زمور من ولاية مدنين، الهاتف 92285370.
- مبروك بريك، 84 سنة، الغربية صفاقس، الهاتف 92787150 / زهرة حامد، 77 سنة، ربّة بيت، العبيدات، دوز، الهاتف 95270205 / فاطمة شوشان، 67 سنة، ربّة بيت، 12 نهج صقلية جنعورة قبلي، الهاتف 94382075.
- فضيلة العيوني، 65 سنة، شؤون المنزل، ساحة سيدي بوهلال الجم، الهاتف 96161936 / هادية عكروت، 40 سنة، ربّة بيت، نهج الطيّب المهيري 1210 تالة، القصيرين، الهاتف 92459629 / منيرة عزري، 53 سنة، حرفية في إعداد الهريسة والعولة، حيّ النور الغربي طريق المعاهد سيدي بوزيد 9100، الهاتف 96935848.

8- المصادر والمراجع

- المكتوبة

- الحشايشي (محمّد بن عثمان)، الهدية أو الفوائد العلمية في العادات التونسية، دراسة وتحقيق بن الحاج يحي جيلاني، تونس، دار سراس للنشر، 1996.
- الدّباني الميساوي (سهام)، الطعام والشراب في التراث العربي، منشورات كلية الآداب والفنون والإنسانيات بمنوبة، 2008.
- النّجار (سهام)، "مظاهر التّغير والمحافظة المرتبطة بالممارسات الغذائية"، ضمن الممارسات الغذائية والتّحولات الاجتماعية في تونس: دراسة سوسيو أنثروبولوجية، الملتقي (عماد) والنّجار (سهام)، بيروت، المؤسسة الجامعية للدراسات والنشر والتوزيع، 2008.
- 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.
- Bois (D.), *Les Plantes alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges*, t. I, Paris, 1927.
- Bois (D.), *Les Plantes alimentaires, Histoire, Utilisation, Culture*, vol. III, 1934, p. 68-75.
- Coque (R.), *Nabeul et ses environs, étude d'une population tunisienne*, Presses Universitaires de France, Paris, 1964.
- De Neapolis à Nabeul, Éditions Alif, Tunis, 2000.
- Dozy (R.), *Supplément aux Dictionnaires Arabes*, Beyrouth, 1968, p.476.
- Droy, (I.), *Femmes et développement rural*, Editions KARTHALA, Paris, 1990.
- Essid (M.Y.), «Chapitre 2. Histoire des alimentations méditerranéennes», dans *CIHEAM, MediTERRA*, Presses de Sciences Po « Annuels », 2012.
- Féki (A.), « Cuisine tunisienne, cuisine méditerranéenne ? », In *Alimentation et pratiques de*

table en Méditerranée, actes du colloque du GERIM, publiés avec le concours de l'Institut Français de Coopération de Tunis, Maisonneuve & Larose, Editions GERIM, 2000.

- Gobert (E.G.), *Usages et rites alimentaires des Tunisiens*, leur aspect domestique, physiologique et social ; Suivi des références historiques des nourritures tunisiennes, Edition MediaCom, Tunis, 2003.
- Hamdane Abdelkader, « Conservation Artisanale du Piment dans la Presqu'île du Cap Bon », *IBLA*, n° 145, année 1980, p.149-153.
- Labroy (O.), « La culture du Piment dans les pays tropicaux », *Journ. d'Agri. Trop.*, n° 82, 1908, p. 100-104.
- Leroy (J.F.), « Les piments », In *Revue de botanique appliquée et d'agriculture coloniale*, 23^e année, bulletin n°263-265, Juillet-août-septembre 1943. pp.196 218;
- Mahfoudh (D.), « Rites alimentaires, rites matrimoniaux dans la société tunisienne », *IBLA*, Tunis, n°170, 1992.
- Mahjoub (N.), « Un aspect particulier des réserves alimentaires dans la maison des « Amdoun et de Balta », *Cahier des Arts et Traditions Populaires*, n°4, 1971.
- Maurières (A.), *Nabeul en vert et jaune*, Edisud, Paris, 2002.
- Melliti (I.), « Récits de vie et pratiques alimentaires ; origines, identités et biographies », in Melliti (Imed) et Najar (Sihem), *Se nourrir en Tunisie, traditions et dynamiques actuelles*, Beyrouth, Entreprise Universitaire d'Etudes et de Publication, 2008.
- Meunissier (E.), « Les Piments » In *Rev. Hort.*, sept. 1943, n° 2 102, p. 344.
- M'layah Hamzaoui (S.), *Modernité et tradition, les pratiques culinaires des citadins de Tunis*, Essai d'anthropologie culinaire, Centre de Publication Universitaire, Tunis 2006.
- *Le goût vrai de la Tunisie*, Éditions Alif, 2015.
- Saad (Th.), *Le Cap Bon terre d'attache, terre d'envol*, Éditions Alif, Tunis. 2009.
- Sethom (H.), *Les fellahs de la presqu'île du Cap Bon*, éd. Université de Tunis, Tunis, 1977.
- Valensi (L.) « Consommation et usages alimentaires en Tunisie aux XVIII^e et XIX^e siècles », dans *Annales, Economies, Sociétés, Civilisations*, 30^e année, n° 2-3, 1975.

- السَّمْعِيَّةُ البَصْرِيَّةُ

- مقاطع فيديو خاصة بالعمل الميداني لجرد المعارف والمهارات المرتبطة بإعداد الهريسة التقليدية.
- تسجيلات فيديو لجمعية صيانة مدينة نابل حول مهرجان الهريسة والفلل.
- تغطية واسعة لفعاليات مهرجان الهريسة والفلل لقنوات تلفزيونية وطنية وأجنبية.
- برامج قناة المنارة الفلاحية كأول قناة فلاحية في تونس تهتم بالفلاحين ومن بينهم منتجي الفلل.

- المواد الوثائقية المحفوظة في المتاحف والأرشيفات والمجموعات الخاصة

- مجموعة الصور المحفوظة بمقر جمعية صيانة مدينة نابل تؤثّق لمراحل مختلفة من إعداد الهريسة، بدءاً من جني محصول الفلل وعملية تجفيفه وصولاً إلى مختلف مراحل إعداد الهريسة التقليدية.

9- معطيات تقنية حول عملية الجرد

- تاريخ البحث الميداني ومكانه

انطلق البحث الميداني حول الهريسة التقليدية منذ سنة 2008 في إطار المشاريع العلمية الجهوية للمعهد الوطني للتراث من خلال مشروع جرد وتوثيق حفظ المواد الغذائية وفق الطرق التقليدية بجهة بنزرت. ثم تواصلت الجهود سنة 2016 عبر جرد عنصر إعداد هريسة نابل يومي 7 و 8 أكتوبر 2016 بمدينة نابل ومنطقتي الصّمْعة والمعمورة من ولاية نابل وإدراجه على السّجل الوطني للتراث الثقافي غير المادي. وانطلق العمل من جديد سنة 2019 ليشمل جهات مختلفة من البلاد تحديداً من أواخر شهر أبريل 2019 مع انطلاق موسم زراعة الفلل بكلّ من منطقة تافلون من معتمدية الميدة ومنطقة الغرفة من معتمدية الهوارية بولاية نابل. ثم استأنف العمل الميداني في سبتمبر على إثر انطلاق موسم جني الفلل وجمع المحاصيل ومواكبة عملية تجفيف الفلل بكلّ من منطقة برق الليل من معتمدية القيروان الجنوبية ومنطقة حانوت الرّئيس سيدي عمر بوحجلة بولاية القيروان ومنطقة لبنة من ولاية نابل. وقد شمل العمل الميداني مناطق مختلفة من البلاد مثل بنزرت وتونس ونابل وباجة وجندوبة وسوسة والمنستير وصفاقس والقصرين وسيدي بوزيد وتطاوين ومدنين وقبلي، بالتعاون مع الجمعيات والجماعات المحلية.

- جامع أو جامعو المادّة الميدانيّة

- إسمهان بن بركة مكّلف بالبحوث، المعهد الوطني للتراث بتونس.
- عماد صولة، أستاذ بحوث/ أستاذ محاضر، مدير قسم المسح ودراسة الممتلكات الاثنوغرافية والفنون المعاصرة.
- سهام القلال، ملحق بالبحوث صفاقس/ سعاد التومي محافظ تراث باردو/ مبروكة الطيّال، محافظ تراث، قبلي/ عماد صالح، محافظ تراث، الجمّ/ نجاه بدر الدين، محافظ مستشار تراث، سليانة.
- لطفي البكوش، مدير التنمية التجاريّة والتسويق، مجمع صناعات المصبرات الغذائيّة بتونس/ وائل صغييري، مهندس أول فلاحه، مجمع صناعات المصبرات الغذائيّة بتونس/ جمعية صيانة مدينة نابل/ جمعية إيلاف بتطاوين/ جمعية "هنّ" بتونس/ منى بن حميدة، طالبة ماجستير في علوم التراث بكلية العلوم الانسانيّة والاجتماعية بتونس/ سيدة دبّابي طالبة دكتوراه في علوم التراث بكلية العلوم الانسانيّة والاجتماعية بتونس/ إيمان السّعدي، طالبة دكتوراه في علوم التراث بكلية العلوم الانسانيّة والاجتماعية بتونس.

- تاريخ إدخال بيانات الجرد

10 أكتوبر 2016.

- محرر بطاقة الجرد

- إسمهان بن بركة، مكّلف بالبحوث، المعهد الوطني للتراث بتونس.
- عماد صولة، أستاذ بحوث/ أستاذ محاضر، مدير قسم المسح ودراسة الممتلكات الاثنوغرافية والفنون المعاصرة.

- تحيين المعطيات الميدانيّة

سبتمبر 2019.