

الكسكسي وتمثلاته العرقية عبر الأشرطة السينمائية: من حفظ للتراث الثقافي اللامادي إلى لعب دور حملة سياحية

Couscous and ethnic representations in fiction films: from a cultural heritage safeguarding to a tourist promotion

أ.د. فاتن ريدان

المعهد العالي للموسيقى والمسرح بالكاف-جامعة جندوبة-الجمهورية التونسية

faten.ridene@istmkf.u-jendouba.tn

تاريخ النشر: 2024/06/29

تاريخ القبول: 2024/04/04

تاريخ الاستلام: 2023/09/03.

ملخص:

نتيجة للأهمية التي يمثلها المطبخ في شتى أرجاء الكرة الأرضية، انطلقت الدول الأعضاء بمنظمة اليونسكو، في التفكير في الاهتمام بالمطبخ باعتباره تراثاً ثقافياً غير مادي وفقاً لاتفاقية عام 2003 (اليونسكو): معيار قابل للتطبيق تماماً على طبق الكسكسي الأساسي الذي يمثل تراثاً غير مادي مشتركاً لتونس والجزائر والمغرب وموريتانيا (اليونسكو)، مؤهلاً في نفس الوقت لاثنتين من المجالات الخمسة الواسعة التي يوجد فيها التراث الثقافي غير المادي ألا وهي: الممارسات الاجتماعية والطقوس والمناسبات الاحتفالية، تمثيله في نفس الوقت طبقاً يومياً واحتفالياً، بالإضافة إلى الحرف اليدوية التقليدية التي تتجلى عبر الأواني التقليدية التي يتم تصنيعها واستخدامها في الطبخ.

وإذا ما تجسّد الطبخ وطقوسه في أشرطة سينمائية روائية، يصبح التراث المطبخي جزءاً رائعاً من البناء السردي للسيناريو؛ إذ أنه لن يغطّي اللقطة بطابع طهي تونسي فحسب، بل سيعكس أيضاً في المقام الأول ثقافة صانع الفيلم وهويته خلال كل توزيع دولي للشريط، وهو ما سنحاول إثباته في دراستنا، من خلال تحليل فمقارنة عديد من الرسوم التوضيحية لأطباق الكسكسي في الأفلام الروائية التونسية، مثل "الحلفاوين" لفريد بوغدير، "تحت مطر الخريف" لأحمد الخشين و "كسكسي بالبورني" لعبد اللطيف كشيش.

كلمات مفتاحية: كسكسي؛ تراث ثقافي لامادي؛ سينما؛ أشرطة روائية؛ تمثلات اثنائية؛ ترويج سياحي

Abstract:

As a result of the importance that cuisine represents in all parts of the globe, UNESCO member states have begun to think about the interest in cuisine as an intangible cultural heritage according to the 2003 Convention (UNESCO): a criterion that is fully applicable to the main dish of couscous, which represents a

common intangible heritage of Tunisia And Algeria, Morocco and Mauritania (UNESCO), qualified at the same time for two of the five broad areas in which the intangible cultural heritage exists, namely: social practices, rituals and ceremonial events, to represent it at the same time as a daily and ceremonial dish, in addition to traditional handicrafts that are manifested through traditional utensils that are manufactured and used in cooking.

And if cooking and its rituals are embodied in narrative films, the culinary heritage becomes a wonderful part of the narrative construction of the scenario. As it will not only cover the shot with a Tunisian culinary character, but will also primarily reflect the culture and identity of the film-maker during each international distribution of the tape, which we will try to prove in our study, by analyzing and comparing several illustrations of couscous dishes in Tunisian feature films, such as " Al-Halfaween" by Farid Boughdir, "Under the Autumn Rain" by Ahmed Al-Khashin and "Couscous in Bourri" by Abdel-Latif Kechiche.

Keywords: Couscous ; Immaterial Cultural Heritage ; Cinema ; Ethnic Representation ; Touristic Promotion ; Tunisia

1. مقدمة:

أولم تُخترَع: "أول ما كينة لعجن العجين في القرن الأول من قبل رقيق مُعْتَقٍ اسمه "ماركوس فرجيليوس يرويساسس Marcus Virgilius Euryasacess" في شكل " حوض من الحجر الكبير يوضع فيه الطحين والخميرة والماء، تديره عجلة من الخشب بواسطة حصان أو حمار، حيث تخلط وتعجن العجينة أثناء دورانه؟" (شارة 141)، لنجد تقنية العجن نفسها اثر عشرين قرنا، بنفس المكونات ونفس التمشي، مع التطوير فقط في آلية الجهاز وتسريعه وتحويله للعمل عبر مصدر للطاقة كالكهرباء عوضا عن طاقة حركة الحيوان؟ إن هذا التحديث الميكانيكي في عجن الخبز أو المرطبات وغيره من تقنيات الطهو التي يتم التجديد فيها عبر الزمن، ليس إلا اثباتا على ارتباط الانسان ببداياته وسعيه لترك بصمة ترمز لتاريخه في الطبخ، وتختلف باختلاف الحضارات والخصوصيات الجغرافية والبيئية التي من شأنها جعل كل هوية مطبخية تتسم بازدواجية الانفراد والتطور، إن قورنت بنظيراتها في باقي الاوطان.

ولطالما مثل التراث المطبخي بطاقة هوية للطهاة وأصولهم الجغرافية على الصعيد الدولي، سواء أكان ذلك خلال مشاركاتهم في تظاهرات دولية للطهو، أو عبر الموضة الجديدة للبرامج التلفزية المطبخية أين يكون المتسابقون من عديد الجنسيات: أوليست فرصة لهم لإثبات انتماءهم ووفاءهم لتراثهم المطبخي في إطار مسابقات تجديد وابتكار إن وجدنا مثلا متسابقا إيطاليا يتقن في البيتزا أو مصريًا يقدم الكشري بتصميم مُعاصر؟

إنّ الإرث المطبخي لكلّ مجتمع وثقافة لشديد الانتماء لهما رغم ما يشهده من تطوّر. إذ غالبا ما نجد طهاة ساعين للتجديد والابتكار وخلق أطباق جديدة، مع الحرص كلّ الحرص على وضع بصمة انتماء يُعرّف بها بلد ما كالجين الإيطالي، أو أوراك الصّفادع الفرنسي، أو الشيش طاووق اللّبناني، أو السوشي الياباني، أو غيرها... وذلك عبر حفظ بعض المكونات مع التّجديد على مستوى الطّبق أو طرُق إعداده أو جماليّات تقديمه، أو حتّى تحويل وجهة المكوّن من المالح إلى الحلو والعكس بالعكس.

وكغيره في جميع أرجاء المعمورة، ينطبق هذا الطّابع الهويّ على المطبخ التّونسيّ، بصفته تراثا لا ماديا ممتزجا بين الطّابع الإفريقيّ والأوروبي والمتوسطي؛ أو لنقل تراكما للخصوصيات البربريّة والفينيقية والرومانية والإسلامية التي مرّت على التّراب التّونسيّ عبر مختلف الأزمنة، مخلّدة فيه طابعا ممتزجا ومنفردا في ذات الآن، ينجلي في أحاديّة كلّ من "زيت زيتونه" و"دقلة نوره" و"هريسته" و"بلابيه" و"كسكسيه" و"بريكنته" وغيرها من الأغذية الرّمزية التّونسيّة المعترف بجودتها على الصعيد الدوليّ، مع سعي الطّهاة الدّائم للبحث والتّطوير في الأطباق وأشكالها ومكوّناتها وحتّى فوائدها عبر تغيير نسب السّعرات الحراريّة لتُصبح للمطبخ وجهة طبيّة كما كانت عليه منذ غابر الأزمان.

إن فن الطهو لبلد ما يمثل نقطة التقاء بين المعرفة والمهارات والروائح والفنون، بالإضافة إلى الهوية والأبعاد التاريخية والتراثية التي تطبعها. وعندما يتمّ إدراجه كمكوّن سرديّ في أحداث شريط سينمائيّ، وخاصّة إن كان تجسيدا لعادات صنعه وتخزينه في إطار تجمّعات عائليّة، أو عبر تضمين مراحل وأصناف ومناسبات طهوه في إطار رمزيّة أدوار الشّخصيّات

في الشريط، فإنه بذلك ليس إلا اعترافا ضمنيا، لا إراديا أو اختياريا، للمؤلف، بهوية وطنه الغذائية! ألا يجعل المخرج بذلك، من تجسيد عادات الكسكي من طبخ وحفظ واستهلاك، مُعرِّفاً لجنسية الشريط، إذا ما تمّ عرضه في إطار مسابقات أجنبية أو توزيع دولي أو خلال تكريم مخرجه أو أحد أعضاء فريقه، عبر عرضه في مهرجان عالمي؟ أوليس تمثلا عرقيا لهذا الطبق في العمل السينمائي؟ ألا يصبح هذا الأخير بمثابة حملة تحسيسية حول القيمة التاريخية لهذه الاكلة ووسيلة حفظ لها كتراث لامادي؟ ألا يعود الحنين بمنقرج تونسي إلى وطنه وذكرياته الاجتماعية؟ أوليس تجسيده محفزا للسياحة والتذوق والاكتشاف؟ سنحاول الإجابة على مختلف هذه الأسئلة المطروحة عن طريق دراسة تحليلية ومقارنية بين بعض الأشرطة التونسية التي نجد طبق الكسكي وطرق إعداد حباته وحفظه مندرجا في هيكلها السردية، مما يجعل الشريط السينمائي يقوم مقام مرجع علمي كالكتب والمقالات البحثية والدراسات الميدانية، لباحثين من مجالات علوم التراث والاجتماع والتوثيق والتاريخ والاثنولوجيا والاثنوبولوجيا والفن السابع وغيرها من التخصصات.

2. أركيولوجيا الكسكي بين المطبخ والسينما

1.2 جرد في بحوث علمية حول الكسكي وممارساته المطبخية:

للممارسة المطبخية لدى الإنسان الأول، أركيولوجيا تعود إلى عصور ما قبل التاريخ، أين مثلت له النار نقطة انتقالية، استخدمها كوسيلة إنارة فتدفئة فتقديس فطبخ، وهو ما أدى به إلى "تحويل الأغذية من حالتها الخام إلى وضعيّة متحصّرة وثقافية، وذلك باستخدام تقنيات مختلفة مثل التجفيف والتّملح" (صولة 254) سواءً أكان ذلك قبل أو أثناء عملية الطبخ، مما جعل ممارساته الغذائية تلعب دور "إحدى المرجعيّات الضابطة للإنسان في بعده الفردي والاجتماعي" (صولة 254). ثمّ تطوّر التّعاطي مع الأكلات بالتوازي مع تطوّر البحوث في علوم الأثنوبولوجيا والاجتماع والتراث، ليصبح الطبخ وأصوله وتقنياته وأدواته

ومكوّناته بمثابة محور ترابط وتشبيك بين عديد العلوم الانسانيّة والصّحيحة. وقد انتهج طبق الكسكسي

نفس التمشّي، ليمثّل محور بحث من عديد مناظير التقصيّ العلمي نعرضها في الجدول التّالي:

عنوان البحث	المؤلف	طريقة/منهج طرح الكسكسي في البحث
"هويّة الطّعام وطعام الهويّة" (صولة)	عماد صولة: أستاذ باحث في علوم التراث-تونس	دراسة انثروبولوجية صادرة في صيغة مقال علمي يطرح المؤلّف عبره أصناف ووصفات ورمزيات وطقوس الكسكسي ليراجح به بين هويّة طعام وطعام هويّة
Conserves céréalières et rôle de la femme dans l'économie familiale en Tunisie [الخبوب المحفوظة ودور المرأة في الاقتصاد الأسري في تونس] (Ferchiou)	صوفية فرشيو: أستاذة ومخرجة وثائقيّة اختصاص علوم الأنثروبولوجيا-تونس	دراسة اجتماعيّة حول دور المرأة الرّائد في الاقتصاد الأسري عبر عادات حفظ الخبوب ومشتقّاتها والبهارات: عمل مضمّن تقوم به بالإضافة إلى باقي واجباتها الأسريّة، بدون أجر أو مكافئة، وطبعاً لحفظ خبوب الكسكسي وإعداده وقع كبير في هذه الدراسة.
مائدة إفريقيّة: دراسة في ألوان الطّعام (الدبابي)	سهام الدبابي الميساوي: أستاذة باحثة مختصّة في التراث والثقافة، تتميز دراساتها	مثّل الكسكسي محورا من محاور كتاب مائدة أفريقيّة بحثت في أصوله المؤلّفة عبر عودتها لعدد المراجع التاريخيّة والتراثيّة وحتى الادبيّة للتمحيص في أصول الكسكسي

	<p>بالتقاطع تخصصات الانثروبولوجيا، والتاريخ، والاجتماع والانثروبولوجيا.</p>	
<p>تعرض الدراسة طبق الكسكسي كأكلة مشتركة بين دول شمال إفريقيا، بناءً على دراسة استقصائية، تهدف إلى تحديد الرسم التخطيطي التقليدي لـ الكسكس ووصف كيفية تحضير أطباقه</p>	<p>مجموعة من الأساتذة الباحثين من الجزائر وفرنسا من معاهد التغذية والبيوتكنولوجيا</p>	<p>Couscous: Ethnic making and consumption patterns in the Northeast of Algeria [الأنماط العرقية لصناعة واستهلاك الكسكسي في شمال شرق الجزائر (Loucif, Kehal and Namoune)</p>
<p>بطاقة جرد أعدّها باحثون وأساتذة من المعهد الوطني للتراث بتونس بهدف تعريف الكسكسي كموروث وطني والسعي نحو ترشيحه لقائمة اليونسكو من التراث اللامادي.</p>	<p>أساتذة وباحثين من المعهد الوطني للتراث</p>	<p>الكسكسي: المعارف والمهارات والممارسات المرتبطة بإنتاجه واستهلاكه (م.و.ت)</p>

<p>الاعتراف الدولي بالكسكسي كتراث مشترك بين كل من تونس والمغرب والجزائر وموريتانيا</p>	<p>اللجنة الدولية للتراث الثقافي اللامادي - اليونسكو</p>	<p>Knowledge, know-how and practices pertaining to the production and consumption of couscous</p> <p>الكسكسي:المعارف [والمهارات والطقوس (UNESCO)</p>
--	--	--

2.2 الكسكسي كطبق هويتي معترف به في القائمة الدولية للتراث اللامادي

أما الوصفات المألوفة فتتنوع حسب الجهات والمناسبات التي يُطهى الكسكسي خلالها، مع تفضيل الحبات المتوسطة الحجم والغليظة في أغلب الأحيان، وتواجد بعض التفضيلات من العائلات التونسية لاستخدام الحبات الرقيقة. فنجد تارة كسكسا بالأسماك وتارة بلحوم الطيور وتارة بلحوم الخرفان أو الأبقار كما سنعرضها في الجدول الموالي، مع شرح بعض الوصفات منها في هوامش نهاية البحث:

أصناف المسقوف	كسكسي باللحوم الحمراء	كسكسي باللحوم البيضاء	كسكسي بالأسماك ¹	كسكسي بالخضار
مسقوف بالحليب	كسكسي بلحم الخروف	كسكسي بالدجاج	كسكسي بالخباز (الكلمار) المحشي ²	كسكسي بالخضرة ³
مسقوف بالزمن	كسكسي برأس الخروف ⁴	كسكسي بالحجل	كسكسي بالقرنيط ⁵	كسكسي بالفرفوشة أو عروش
مسقوف بالدقلة	كسكسي	كسكسي بالأرنب	كسكسي "صيفي"	

الكسكي وتمثلاته العرقية عبر الأشرطة السينمائية: من حفظ للتراث الثقافي اللامادي إلى لعب

دور حملة سياحية

البسباس ⁶	بالمناي		بالعصبان ⁷	
كسكي بالفول	كسكي بالبوروي	كسكي بالسّمان	كسكي بالعصبان ⁷	مسفوف بالفواكه الجافة
كسكي بالبلبال ¹⁰	كسكي بالمرجان	كسكي بالرّخويّات	كسكي بالقديد ⁹	مسفوف بالكريمة ⁸
كسكي بالبصل ¹³	كسكي بالورقة	كسكي بالحلزون ¹²	كسكي بالبرزقان ¹¹	مسفوف بالعنب
كسكي "المعّفن" للنّافس ¹⁷	كسكي بالشّركاو ¹⁶		كسكي بالعصبان ⁷	مسفوف بالزّبيب ¹⁴

جدول عدد 2: تصنيف أطباق الكسكي حسب المكونات المستخدمة لظهوره

ويتجاوز حضور الكسكي دوره الترحيبيّ في بعض المناسبات، ليمثّل من منظور مختلف، جزءاً من إرث ثقافيّ مكروه انطبع بعاداتنا رغم أنوفنا، حيث يسعى بعض الدّجالين لتحريك حباته قبل طبخها بيد الميّت قبل دفنه، ودون علم من عائلة الميّت، لهدفٍ يندرج ضمن طقوس السّحر والشّعوذة، ظناً من مستخدميه أنّه وسيلة لتحقيق إرادات دينيّة يطبعها حبّ الشّرّ والحقّد للغير. كما تتعدّد فرص طبخ الكسكي في سائر الحياة اليوميّة وفي عديد المناسبات الدينيّة وأفراح وأتراح الحياة الأسريّة، فنجدّه بمختلف مكوّناته الواردة في الجدول الفارط، ليزين طاولة غداء أو عشاء أسريّ يوميّ، أو كعلامة ترحيب بالضيوف، أو حاملينه خلال زيارات للأولياء الصّالحين الذين يستعطفون بركاتهم، وهذا ما يفتح قوس الشّرك بالله في بعض الأحيان، حسب نوايا القاصدين. كما نجده يزيّن طاولة الشّهر الكريم في مناسبتين أساسيتين: ليلة اكتمال القمر في الرّابع عشر من رمضان المعظّم أو ما نسّمّيها كذلك بليلة النّصف، وفي السّادس والعشرين من رمضان أو ما نسّمّيها في اللهجة التونسيّة بليلة سبعة وعشرين. أمّا تفضيل يوم طبخه عبر الولايات فيختلف بين بعضها التي تميّز به طبقاً أساسياً ليوم الجمعة وأخرى تربطه بسوقها الأسبوعيّة التي يختلف يومها من ولاية إلى أخرى. ونستطيع الجزم أيضاً باقتران طبق الكسكي بمختلف محطات الحياة البشريّة، لنجده

مطبوحا بمناسبة ولادة جديدة "أو ما يسمّى بالعقيقة" (م.و.ت 5) للضيوف، أو "القصة الكبيرة" 18 للعروسين في أول صباح يلي زفافهما، أو "المعقن" للأُمّ النَّافس الذي تتميز به ولاية قابس من الجنوب التونسي، ، أو عند الاحتفال بظهور أول سنّ لبنيّ للرّضيع أو في مناسبة ختان الولد أو النّجاح في الدّراسة (باكالوريا/تخرّج) أو حتّى بين طقوس دفن الميت عند "الفرق" الموافق لثالث يوم بعد الوفاة (...). ووفقا للتقاليد، يكون هذا الطبق بسيطا ولا يضم عدة مكونات وتنقسه البهارات والتوابل مراعاةً لمناسبة الحزن" (م.و.ت 5)، وفي سائر الأيام وأغلب -ان لم نقل كلّ- مناسبات الترحيب بالضيوف المائلين لفناء الدّار وعبر توزيع أطباقه على الجيران وجيران الجيران، كعلامة كرم ومحبة.

بفضل هذا التنوع والثراء، صار جديرا الاعتراف بالأمم المتحدة كأكلة تطبع الهوية التونسية على الصعيد الدولي، لدى اليونسكو كتراث لامادّي مشترك بين تونس والمغرب والجزائر وموريتانيا (UNESCO). ورغم تعدّد تشكيلاته بين "ما يُعدّ من دقيق القمح (...)" وهو كسكسيو أبيض، وما يعدّ من شعير ويطلق عليه ملثوث أو كسكسيو شعير، و(...) ما يكون مسفوف وما يكون مُسقي، و(...) ما صنّع بلحم وما أعدّ بغير لحم وما عمِلَ بلفت طيّب وسمنٍ كثير... (الدبابي 82)، فإنّه يظلّ بطاقة هُويّة لتونس يقوم مقام رايتها الحمراء بنجمها وهلالها. وقد تمّ السعي نحو تسجيل الكسكسي كتراثٍ مطبخيّ منذ اتفاقية التّراث اللامادّي الصّادرة عن اليونسكو في 2003 (UNESCO): اتفاقية تقوّم مقامَ مُحفّرٍ لجميع الدّول الأعضاء، نحو الحرص على حفظ تراثها اللامادّي بجميع مميّزاته. وقد انطلق سعيّ خُبراءٍ وباجثي التّراث اللامادّي التّونسيين نحو تسجيل الكسكسي كتراثٍ وطنيّ، وذلك عن طريق بطاقةٍ جردٍ أعدّت ونُشرَتْ في موقع المعهد الوطني للتراث (م.و.ت) لِتُشَفَع فيما بعد باعترافٍ دوليّ من اليونسكو بالكسكسي كتراثٍ لامادّي من المعارف والمهارات والممارسات المرتبطة بإنتاجه واستهلاكه؛ تراثٌ مشتركٌ بين تونس والمغرب والجزائر وموريتانيا (UNESCO)، وهو ما يؤكّد ارتباطه الجغرافيّ الوثيق بشمال افريقيا و يصنّفه كعلامة تميّز تراثها الغذائيّ

32: اندراج الكسكسي في البناء السردى للأفلام الروائية كطابع هوي للشرطة

التونسية



التمثّل عدد 1: : لقطتان من شريط فاطمة 75 للمخرجة سلمى بكار تجسّد من خلالهما

تناول الكسكسي بالأيدي ومحاذاة المرأة الريفية لزوجها في البيت والعمل على حدّ سواء

يختلفُ توظيف الكسكسي في بناء سردى لشريط روائي من مخرج لآخر، إذ بإمكانه أن يكون مضافا بقصدٍ كاختيار جمالي يُنمّق المشهدَ، أو بغير قصدٍ بين أحداثِ الفلم وكأنّ المخرج يقول عبر المشهد: هذا شريطٌ تونسيّ، والكسكسي هويتهُ. نستطيع كذلك أن نجد اختلافاتٍ في تجسيده حسب الإطار الفنّي الذي تنضوي تحته إختيارات جمالية وتقنيّة في ابراز طبق الكسكسي، تتجلي في انتقاء المخرجين لزوايا التصوير وسلام المشاهد وتدرج الألوان والإضاءة وتختلف حسب اختلاف تجربة المخرجين وفئاتهم العمريّة وتكوينهم الأكاديمي والمدارس السينمائية التي تتلمذوا عليها.

نذكر كمثال مشهدا ينطقُ هويّةً وإحساسا وطنيا وتراثا من شريط فاطمة 75 (Baccar) للمخرجة سلمى بكار. يعود هذا الشريط إلى بدايات المخرجة سنة 1975، عندما " تزامن انتاجه مع سنة انعقاد المؤتمر العالمي للمرأة في المكسيك" (ريدان 46) وهو عبارة عن شريط روائي وثائقي docufiction حول وضع المرأة في تونس خلال السبعينات، عبر عرض ثورة طالبة جامعيّة كغيرها من الفتيات اللاتي سُمحَ لهنّ بمزاولة دراستهنّ العُلّيا مع تحديد مستقبلهنّ بأسقفٍ منازلهنّ وعيشهنّ فقط كزوجات وربّات بيوتٍ وأمّهاتٍ دون التعويل عليهنّ كمنتجات في الأسرة رغم نيلهنّ شهادات عليا بامتياز تثبت أهليتهنّ لاحتلال مناصب

اجتماعية مساوية للرجل. وقد تجلّى بحث هذه الطالبة "فاطمة" بظلة الشريط في شكل دراسة ميدانية قامت خلالها بمحاورة العديد من النساء اللاتي ولجن سوق الشغل كعاملات وموظفات وفلاحات في الأرياف، بالإضافة إلى محاورتها للمناضلة بشيرة بن مراد حول ظروف إنشاء الإتحاد النسائي.

ويتجلّى تجسيد الكسكسي في هذا الشريط عبر لقطتين متتاليتين من نفس المشهد، الأولى جانبية (latérale) منخفضة والثانية 'وجهية' (faciale) معتدلة، تنقل المخرجة من خلالهما اتباع فلاحين، خلال استراحتيهما الغذائية، لسنة النبوية بالأكل باليد اليمنى لقوله ﷺ عن عمر بن سلمة رضي الله عنهما قال: كنت غلاماً في حجر رسول الله ﷺ، وكانت يدي تطيش في الصحفة، فقال لي رسول الله ﷺ ﴿يَا غُلامُ، سَمِّ اللَّهَ وَكُلْ بِيَمِينِكَ وَكُلْ مِمَّا يَلِيكَ﴾¹ (مسلم)؛ فالأكل باليد اليمنى، مع الاستغناء عن الملاحق، سنة نبوية تجلب البركة ولطالما تمسك بها أجدادنا. وبالإضافة لهذا الطابع الديني، نجد المشهد أيضاً حافلاً بالتراث اللامادي، فبالإضافة لطبق الكسكسي، تزدان اللقطة باللباس التقليدي المميز للمناطق الفلاحية من ملية وتقريطة وحلي المرأة إلى جبة وبرنس وشاشية الرجل، علاوة على الأواني الفخارية الحاوية لطبق الكسكس ولبن الماعز المرافق له، والمائدة الخشبية التقليدية "الميدة" التي يأكلون عليها جالسين على الحصيرة وجلد الخروف مع التبرك بالبسملة والدعاء قبل الشروع في الأكل بقول: "بسم الله، ربّي ينزل البركة" (Baccar) وهو ما يثري المشهد ويوظفه كبطاقة هوية يستنتج منها المشاهد الأجنبي خصوصية تونس.

¹رواه مسلم في كتاب الأشربة، باب آداب الطعام والشراب وأحكامها 3/ 1599. (2022).

الكسكي وتمثلاته العرقية عبر الأشرطة السينمائية: من حفظ للتراث الثقافي اللامادي إلى لعب دور حملة سياحية



التمثّل عدد 2: : الوالدة "سلمى - هند صبري- خلال تجرّدها من حياتها المهنيّة في سبيل

بحثها عن ابنها مراد -باديس الباهي- سعيًا منها لإنقاذه (Behi)

مثال آخر نستطيع أن نصف فيه توظيف الكسكي كطابع انتماء تونسيّ يتجسّد في شريط "زهرة حلب" لرضا الباهي، والذي يروي قصّة أمّ أخصائيّة في طبّ الطوّاري، تخلّت عن عملها في القسم الاستعجاليّ للمستشفى وضحتّ بنفسها عبر سفرها إلى سوريا بحثًا منها عن ابنها الذي تعرّض لغسيل دماغ كالعديد من أقرانه وتخلّى عن دراسته وسافر "مجاهدا لحلب". إذ عند التحاقها بمجموعة الشّباب المجاهدين أو ما نسمّيهم بالكاميكاز، وهم في أهبة الاستعداد للقاء والتضحية بأرواحهم ظلًا منهم أن 'انتحارهم المخطّط' سبيل لإعلاء راية الإسلام، ما انفكت تقدّم لهم نفسها على أنّها طبيبة متطوّعة تضع علمها ومعرفتها في طبّ الطوّاريّ على ذمتهم في سبيل اسعاف المصابين، وقد قامت بالفعل بإغاثة البعض منهم، علّها تظفر بثقّة قائد جبهة النّصرة..

وكطريقة منها لإقناع المجاهدات اللاتي حوينها بينهن، تطوّعت لتتدرّب معهنّ على حمل واستخدام السّلاح ومن ثمّ عبّرت عن امتنانها لثقتهنّ عبر طبخها لطبق كسكي تونسيّ تُكرّم به السّوريين والعرب على حدّ سواء. وخلف الصّفة المُطمئنّة لأعدائها، تكمن سلمى الأمّ المرعوبة والسّاعية لإنقاذ ابنها عبر التّقصّي بين فرق المجاهدين علّها تجد خيطا يوصلها إليه. وطبعًا لوّضع مشهّد إعداد الكسكي في إطار الحالة النّفسيّة المتدهورة للأُمّ اليائسة

التي تقوم بطبخه لمضيفيها، أبا المخرج رضا الباهي إلا أن يفتصر على لقطه بعيدة جدًا extreme long shot، ليس تقيلاً منه لقيمة الطبق الهويّة، بقدر ما هو إبراز لحزن الأمّ وألمها، وكأننا به يقول للمشاهد إن سلمى بصدد الموت يبطن، أو أنه يصعها في إطار "تكلّي الابن الحّي" الساعية لإخفاء حزنها وألمها تجنّباً منها لتفتن "جبهة النصرة" لحقيقة بحثها عن ابنها.

وفي كلا المثالين، يتربّع الكسكي عرش تراث مطبخي هويّ رُغم اختلاف أطر توظيفه والاختيارات الإخراجية لتمثيله في الشاشة. فبين رمز لنمط حياة المرأة الفلاحة المكافحة جنباً إلى جنب مع زوجها، تحصد معه القمح ثم تقوم بطحن حبوبه وعربلة سميدته لنحوه إلى حبوب كسكي تقوم من ثم بخزنها فطهوها وتقديمها لعائلتها، وأمّ يطبخ قلبها ألم فراق ابنها ويعتريها اليأس من إيجاد بين شباب آمن باحتواء "جبهة النصرة" لهم رغم تعرضهم لغسيل أدمغتهم واستدراجهم نحو التضحية بأرواحهم، لتكافئهم بطبق من كسكس تونسي كعلامة كرم ومحبة مصنعة، يتجلى تجسيد هذا الطبق كرمز ثقافي لثونس الوطن، ولمواطنيها المتراوحين بين متمسكين بترابها ومغادرين للبحث عن أبناءهم بهدف انقاذهم.

عندما يصبح عالمنا أكثر ترابطاً، يتزايد كذلك تقديرنا للثقافات المتنوعة وتقاليدها الطهي الخاصة بكلّ وطن. ومع ذلك، ونتيجة لسرعة وتيرة العولمة، فإن أصالة وتفرد ممارسات الطهي لكلّ هوية قد تتعرض بمرور الزمن إلى خطر الضياع والانقراض. وحتى إن وجد مؤرخون واثنولوجيون قد سهروا على توثيق هذا التراث المطبخي عبر الكتب والمقالات العلميّة، فإن مراجعهم لن تُطالع إلا من طرف الطلبة والباحثين في تخصصات التراث والتاريخ، وهو ما يجعلنا نستنتج الدور الفعال الذي يمكن أن يلعبه تجسيد هذه الأطباق في الأشرطة الروائية، إذ بالإضافة إلى مساهمتها القيمة في حفظ هذا الموروث المطبخي، بإمكانها أيضاً تعميم الاطلاع عليه والإمام بمميزاته الاثنية والهوية، على نطاق جماهيري أوسع بكثير من مجرد فئة الأساتذة والباحثين، ليشمل عامّة المواطنين المتلقين للشريط في القاعات أو عبر إعادة البث في المحطات التلفزيونية أو في مواقع الفيديو حسب الطلب. كما

تتمتع الأفلام الروائية بالقدرة على نقل المشاهدين إلى أوقات وأماكن مختلفة، مما يمنحهم تجربة مباشرة لتقاليد الطهي في الثقافة المجسدة وبالتالي حفظها والاطلاع عليها والتحسيس بقيمتها التراثية، في مختلف الأوضاع التي يمكن أن يوظفها المخرجون لتمثيل الكسكي وطقوس طبخه كما سنشرحه ونقارنه بين الأشرطة في الفقرات الموالية.

2- تجسيد وحفظ عادات وتقاليد إعداد وخبز الكسكي في شريطي 'تحت مطر الخريف'

(Lekhchine) و'حفاوين' (Boughedir)

نستطيع تصنيف شريط تحت مطر الخريف للمخرج التونسي أحمد الخشين من بين رؤاد الأشرطة التونسية الصادرة خلال سبعينات القرن الماضي، والتي حوّلت وجهة المخرجين المعتادة من التعاطي مع قضية الاحتلال الفرنسي بطابع ثوري ملحمي وتمجيد لنيل تونس للاستقلال سنة 1956، إلى أشرطة متخصصة في البعد الاجتماعي. ففي تعاطي المخرج أحمد الخشين مع الدور الثوري الذي عاشته التونسيات عبر تحديهنّ للأعراف والتقاليد والخروج إلى سوق العمل بالتوازي مع الرجل، ضرب في غطرسة هذا الأخير وتعالیه، وزعزعة في توازن العائلة المحتم لبقاء المرأة في البيت للطبخ، والتنظيف، والاعتناء بالأطفال، وتنشئتهم. ولم يتطرق المخرج للمرأة العاملة فحسب، بل ضاعف دورها في حماية عائلتها إثر تحلّي زوجها السكّير عن واجباته العائلية، لتغوص رفقة ابنتها في سوق العمل عبر نسجها للزراعي القيروانية في البيت وبيعها للتجار، بينما تشتغل ابنتها كعاملة في مصنع للزربية" (57 CNCI).

1.2- قصة شريط حفاوين (Boughedir):

رغم المسافة الزمنية المقدّرة بعقدين من الزمن بين صدور شريطي 'تحت مطر الخريف' لأحمد الخشين و'حفاوين' لفريد بوغدير، إلا أنّ ربة البيت التي تعاني من غطرسة الزوج وطغيانه تمثل نقطة اشتراك بين الشريطين. وعلى الرغم من وضع المخرج فريد بوغدير لشخصية الأب في 'حفاوين' في قالب تاجر قماش أرستقراطي من أعيان البلاد، يعمل على توفير الرفاهة والثراء لعائلته، استنتاج نستخرجه من بهرجة الاحتفال بختان ابنه الصغير وما

ميّزه من ألبسة تقليديّة مطرّزة من أفخم الأقمشة والمجوهرات، واستدعاء فرقة فنيّة كبرى لإحياء الحفل العائليّ في صحن البيت التقليديّ والقيام بذبح الخرفان وتقطيع لحمها واستخدامه في طهو طبق كسكسي يطعم جميع المدعوّين والجيران وجيران الجيران، إلّا أنّ هذا الأب المدلّل مادّيّا لعائلته، لشديد الغطرسة على زوجته وأبناءه، لنجد والدة البطل المراهق نور الدين الملقب ب: نورا، مقمعة في بيتها، لا تغادره إلّا للحمام التقليديّ رفقة نساء العائلة، لتردّ فعلها عبر تسلّطها على الخادّات والطبّخات علّها تجد متنفسًا من غطرسة زوجها.

2.2- مقارنة تجسيد إعداد الكسكسي كمؤونة سنويّة بين الشريطين:



التمثّل عدد 3: تجسيد الاحتفال العائلي لإعداد مؤونة الكسكسي السنويّة في شريط تحت

مطر الخريف لأحمد الخشين (Lekhchine)

يُمثّل إعداد الكُسكسي كمؤونة سنويّة في ظلّ احتفالات عائلية خلال فصل الصّيف، موروثًا اجتماعيًا سائرًا في طريق الانقراض لدى مُجتمَعٍ صارتِ المرأةُ فيه تُمثّلُ نسبًا عاليّةً كباحثات وموظّفاتٍ تعملنَ بدوامٍ كاملٍ ومتصدّراتٍ لمناصبٍ رياديّةٍ وسياسيّةٍ، وهو ما يجعلُ تجسيده مثل هذا الطّقس الإثنيّ الاجتماعيّ، عبْرَ شريطٍ سينمائيّ، يتجاوز كينونتهُ الفنيّة، ليُصبحَ أداةً لحفظهِ، شأنه شأنُ جُذادةِ المعهدِ الوطني للتراث وصدوره في القائمة الدّوليّة للتراث اللاماديّ لدى منظمّة الأمم المتّحدة للتّربية والثّقافة والعلوم: اليونسكو، والكتب والمقالات العلميّة التي تطرقت له؛ وهو ما يُحوّلُ لنا تصنيفَ الشريط الرّوائي الذي يعرضُ هذه العادة التّونسيّة،

بمثابة مرجع علمي للباحثين في علوم التراث والتاريخ والسينما على حد سواء، أو علّه كذلك محفّر للمشاهدات، يُشجّعهُنَّ على العودة إلى هذه العادة الحميدة وحمائتها من الاندثار. وخلال الاجتماع العائلي الاحتفالي لإعداد مؤونة الكسكي السنوية، تتجمع النسوة من العائلة والجيران في فناء الدار محاطة بأكياس السميد والملح والأواني المستخدمة من غرابيل وقصاع، أين يُبسّط مقدار من السميد الغليظ في قصعة عريضة ويُرشُّ بالماء المالح رشا خفيفا مع التحريك بطرف الأصابع لتوزيع الرطوبة بصفة منتظمة، ثم يُرشُّ بقبصة من السميد الناعم مع مواصلة التحريك في اتجاه واحد براحة اليد مع إضافة رشة خفيفة من الماء تارة ورشة من السميد الرقيق تارة أخرى وهذا ما يؤدي إلى التحام حبات السميد الناعم حول حبات السميد الغليظ لتصبح في شكل كريات صغيرة متفاوتة الحجم، تسكبها النسوة في غربال ذي ثقب واسعة (غربال قمح) ثم يحركن الغربال ويفركن الحبات براحت أيديهنَّ إلى أن تتفتت الكتل الغليظة وتمرَّ كامل الذرات عبر ثقب المنخل. إثر ذلك يصببن المحصول في غربال ثان ذي ثقب أدقَّ (غربال كسكي) ويقمن بفرك حبات السميد بباطن اليد حتى تُقوِّلب وتمرَّ بأكملها خلال ثقب المنخل. وفي مرحلة أخيرة تقوم النسوة بصبَّ المحصول في غربال ثالث (غربال طلاع) ذي ثقب أدقَّ من ثقب غربال الكسكي؛ وبدون خلط باليد يتخلصن من السميد والحبات الدقيقة حتى لا يبقى في الغربال الأ الكسكي المطلوب ليحفظه جانبا ويعدن كافة العمليات المذكورة بنفس الطريقة حتى تتم كميات السميد والذرات المتخلفة من النخل" (الكوكي 214-215).

وقد عمل المخرج أحمد الخشين في شريطه 'تحت مطر الخريف' (Lekhchine) على تجسيد هذا الطقس بجميع تفاصيله، في مشهدٍ يدوم لستة دقائق ونيّف. وقبل التطرق إلى المعايير الجمالية والفنية في قراءة اللقطات وتحليلها، أليس حريا بنا أن نستطرد حول كيان المشهد بمثابة مرجع مفصل، حول مراحل تخزين الكسكي، شأنه شأن جذاذة التوضيح المدرجة في كل من قائمة التراث اللامادي في موقع المعهد الوطني للتراث بتونس، والتسجيل في لائحة التراث اللامادي الدولي على موقع اليونسكو؟ بل هناك تجاوز للحفظ

عن طريق نصٍ يُقرأ في كتابٍ أو مقالٍ علميٍّ، بالتوجّه نحو الحفظ عن طريق صوتٍ وصورةٍ وإيقاعٍ مترنّمٍ تارةً في تتالي اللقطات واختيارات زوايا وسلالم التصوير، وطوراً في الإيقاعات اليدوية لأيدي السيدات على الغرابيل والقصاص والسطول، المنمّقة باستخبارٍ على آلة العود، يعزّفه الأستاذ التونسي محمد سعادة، كموسيقى تصويرية تُدغِدُ أذن المُشاهد لدرجة قدرتها على تنشيط مُخيّلته لإستعادة ذكرياتٍ شخصيةٍ حول هذا التّجمّع الإحتفاليّ التقليديّ للعائلات التونسية، أو تحفيز الباحثين المُشاهدين للشريط كمرجعٍ، على الإتياء بأدقّ التفاصيل حول إعداد مؤونة الكسكي السنوية. إنّه تمثّل سمعيّ بصريّ يُساهم في ترسيخ المعلومة التّاريخية المُبسّدة في ذهن المُشاهد بنسبة 30 بالمائة منذ أوّل رؤية للقطّة، نظير نسبة 10 بالمائة فقط 19 (Lalley and Miller 67) إذا ما قرأ المُتلقي المعلومة في نصّ مقالٍ أو كتابٍ علميٍّ أو بين الاتفاقيات الدولية لحفظ التّراث اللاماديّ.

ولهذا التجسيد للاحتفال العائليّ لإعداد مؤونة الكسكي السنوية، جماليةٌ خاصّةٌ في اختيار سلالم التصوير واتجاهات الكاميرا. إذ نستطيع الإقرار بتوظيف المخرج للقطات الوجهية والجانبية المقرّبة، بغية عرض تفاصيل حركة أيادي النسوة، ثمّ اللقطة العامّة فالجانبية لعرض الشّابّ سالم عند دخوله فناء دار جيرانهم وتقديمه للمساعدة مع ابن العائلة (صديقه) في جلب الماء للسيدات اللاتي تُكسكنن، ثمّ العودة على السيدات ليُعرض للمُشاهد تَقْنُهُنَّ وإيقاع أيديهنّ خلال تحريكٍ وضربٍ الغرابيل لإنزال حبات الكسكي في القصاص عبر لقطاتٍ مقرّبةٍ وجهيةٍ وجانبيةٍ (faciales et latérales). وليس هذا العرّض من سالمٍ لمساعدته لعائلة جيرانه، إلا وسيلةً لرؤية محبوبته ابنتهم، وذلك عبر التحاقه بها على سطح المنزل مُتعلّلاً باقتراح مساعدته لها على رفع الكسكي المُجمّع في قطعة فُماشٍ، نظراً لتقلّ وزنه، وجذبه بالحبّل ليُنشَرَ على السطح لتجفيفه. إنّه سببٌ ضمنّيّ يقود به إلى السبب الرئيسيّ، ألا وهو إيجاد فرصةٍ لمُحادثةٍ فتاةٍ أحلامه على انفرادٍ فوق سطح البيت المُمثّل لـ"مكان الملاقة الخفية للأحبة" 20 (RIDENE 212).

الكسكي وتمثلاته العرقية عبر الأشرطة السينمائية: من حفظ للتراث الثقافي اللامادي إلى لعب دور حملة سياحية



التمثّل عدد 4: :: سطح المنزل التقليديّ بين تجفيف الكسكي المعدّ للتّخزين ولقاء الحبيبين في شريط 'تحت مطر الخريف' وتبادل أسرار الفتيات في شريط حفاوين نفس المكان ونفس الهدف (نشر حبات الكسكي في السطح لتجفّ)، يبرزان في لقطة من شريط 'حفاوين' (Boughedir) للمخرج فريد بوغدير، مع اختلاف طفيف في شخصيات المشهد: زاوية كاميرا ذاتية (angle de caméra subjective) تُعرض جمعا من الفتيات الشابات، يسترقّ لهنّ النظر الطفل نورا (نور الدين) بطل الشريط، وهنّ بصدّ طرح حبات من الكسكي على لحاف أبيض لتجفّ بأشعة الشمس، وكما في شريط 'تحت مطر الخريف' (Lekhchine) يمثّل السطح ملاذّ للفتيات أين تجدن الراحة لتبادل أسرارهنّ بعيدا عن أمهاتهنّ، حول شبان يُعجبهنّ، بينما يمثّل السطح 'بالنسبة لنورا، مرفأ جويّا لا يتلّعهُ أحدٌ' (Khéllil 217). وهذا ما يُضفي الطابع العاطفيّ والوجدانيّ على تمثيل حفظ الكسكي في الشريطين. إنّ حبات الكسكي تترع عرش المشهدين بجمالية أخاذة وسحر مُقطّع النظير، ناتج عن خيارات جمالية للمخرجين، ليست إلا تلميذا لحبات يجب أن تنزل من ثوب العُربال بعناية، مُساوية بمنتهى الدقة في أحجامها، وهو ما يجعلها تُطهى في نفس الوقت مع التوازن في توزيع الصلصة والبهارات بينها (11 Gobert) مع الحرص على عرض أدقّ التفاصيل لهذا التجمع العائلي الإحتفالي، والخصوصيات الإثنية التي تطبع حضوره في كلّ بيت تونسي، ليتجاوز الشريطان دورهما كوسيلة لعرض رسائل المخرجين للجمهور، وما تطبع فلميهما من جمالية فنية، ويصيرا مرجعا يستند له باحثو تراث وجمالية سينمائية وعلم اجتماع وتاريخ، على حدّ سواء، طبعا بالإضافة إلى دغدة أحاسيس المُتفرّج الشاب لإكتشاف هذا التراث المُطبخيّ المفقود في واقع جيله المعاصر، بالإضافة للكهل والمسنّ

لاسترجاع ذكريات غابرة في صغرهم، علاوة على الأجانب للتوق نحو اكتشاف الثقافة التونسية عن قرب عن طريق برمجة زيارة سياحية لثونس.

3- الكسكسي كطبّق احتفالي بين 'حلفاوين' (Boughedir) و'الكسكسي والبوري' (Kechiche) la graine et le mulet

1.3- قصة شريط الكسكسي والبوري (Kechiche)

بغية عرض قضية المهاجرين من المغرب العربي الى فرنسا وطريقة عيشهم بها وطيفية اختلاطهم بالمجتمع الفرنسي، يعرض المخرج شخصية سليمان الممثل للجيل الأول من هجرة التونسيين لفرنسا، وقد استقرّ بها متّخذا ميكانيك الميناء كمورد رزق ليعيل عائلته بأجيالها الثلاثة. وتتعرّض العائلة في عديد المناسبات إلى تكهرب في أجواء حياتها واضطراب في علاقات الآباء والأبناء والأحفاد المختلطين بين أصول تونسية وفرنسية، إلى أن تصل إلى قرار الطلاق فيغادر الأب بيت العائلة نحو إقامة يدفع آجاره لها في شكل سمك طازج اقتناه من الميناء، إلى أن أعربت صاحبة النزل على انزعاجها من ملء ثلاجتها بأسماك البوري عوضا عن الدّفع نقدا. وأمام هذا التدهور المادي يسعى ربّ العائلة إلى تطوير مستوى المعيشة له ولعائلته عبر ترميمه لسفينة سيجعل منها مقرّ مطعم مختصّ في أكلة "الكسكسي بالبوري" التونسية، والتي سيكون تجمع أفراد العائلة لطبخها وتقديمها في حفل افتتاح المطعم، بمثابة ضمانة تخفّف البعض من جرح فراق أفراد العائلة، لنجدهم متجمّعين بكلّ ما أوتوا من عزيمة وحبّ ودفء عائلي، لإعداد طبق الكسكسي.

2.3 تجسيد الكسكسي في حلفاوين * (Boughedir) * (تم عرض ملخص الشريط في الفقرة الفارقة)

استنادا للظلام المفروض خلال عرض الفلم في القاعة، أو المختار من طرف مشاهده على منصة الفيديو حسب الطلب، قلّما نجد إحساسا مخالفا للسمع والبصر، يستثمره المشاهد لفق شيفرة الشريط؛ لكن عندما يكون المشهد منمّقا بطقوس احتفالية ككانون يُرمهرُ جمرة ليطيّب رائحة البيت بخور يغمر أرجاءه، ومجموعة نساء تتنظف دوّارة (الجهاز الهضمي من معدة

الكسكسي وتمثلاته العرقية عبر الأشرطة السينمائية: من حفظ للتراث الثقافي اللامادي إلى لعب دور حملة سياحية

وأمعاء) الخروف ، وأخرى تُعدُّ خلطةً سحريةً لحشوها وثالثةً تتناول الإبرة والخيط لتطريزها ورابعةً تخلط المرق والزيت والبهارات، منتظرةً أن يجهز العصبان لتغمسه في القدر المغلي لتطبخ كسكسا للمدعوين ، فإنَّ المُشاهد غالباً ما يُنادي ذاكرته، لتوظف له، مجازياً، رائحة البخور ومداق العصبان فيضيفها إلى السَّمع والبصر وحتى اللّمس إذا ما فرك أنفه أو مسح بكفيه أو ضغط بيديه على جانبيّ المقعد أو يديّ جليسه في القاعة إعلاناً منه على تأثره بالمشهد ومُروء الطّبقِ بكلِّ من ذاكراته البصريّة والسَّمعيّة والمدافقيّة والشمّيّة' واللّميّة'، ليعود إلى الاحتفالات الأسيّة بعيد الأضحى أو تجمع العائلة خارج الأعياد لإعداد كسكسي بالعصبان. علاقة حميمة وتواصلٌ رُوحِيّ ينشأ في أحاسيس المُشاهد ويتجلّى في ارتفاع سرعة نبضه بالتوازي مع ارتفاع النّسق السّرديّ للمشهد نتيجةً لزوايا النّصوير المقرّبة جدّاً والمزج بين الموسيقى وصوتِ تقنّعة البخور في الكانون ووقع السّكين على الميدة الخشبيّة خلال تقطيع الخُصر وزغاريد النّسوة وآداءهنّ لأغنية عرضوني زوز صبايا من التراث الموسيقيّ التّونسيّ، علامةً لسعادتهنّ بإعداد الكسكسي للضيّوف.



التمثّل عدد 5: لقطاتٌ متتالية من نفس المشهد الاحتفالي من شريط حفاوين (Boughedir)، أين تُعدّ النّسوة طبق الكسكسي بالعصبان كأكلة رئيسيّة للاحتفال

بالختان

3.3- تجسيد الكسكسي في (Kechiche) la graine et le mullet

أما في شريط 'الكسكسي والبوري' (Kechiche) (la graine et le mullet) وهو عبارة عن إنتاج تونسي-فرنسي، لمخرج تونسي مقيم بفرنسا، وتدور أحداث شريطه حول عائلة تونسية مقيمة بفرنسا (Kashdan) 22، فبتوليفه المضغوط بين مختلف اللقطات المكوّنة لمشهد إعداد الكسكسي بسمك البوري، وتركيزه على المروحة بين اللقطات المتوسطة والقريبة، وزوايا التصوير الأمامية والجانبية على مستوى النظر، ومزج من الألوان تطبعه نزعة من اللعان الفضّي لقشور وزعانف الأسماك والنضارة في ألوان الخضر المقشّرة والمقطّعة، فقد سعى المخرج عبد اللطيف كشيّش إلى تسليط الضوء على مشاعر نسوة العائلة وهنّ بصدد طبخ هذا الطبق الإحتفاليّ، للافتتاح الرسميّ لمشروع ربّ العائلة المتمثّل في مطعم مختصّ في إعداد الكسكسي بالبوري، بطريقة جمالية تُوظّف سعادة النسوة البارزة في تقاسيم وجوههنّ المبتسمة، بين مكوّنات هذه الأكلة الهويّية.



التمثّل عدد 6: تجسيد مراحل إعداد الكسكسي بسمك البوري، كطبق احتفاليّ لافتتاح مشروع العائلة المتمثّل في مطعم مختصّ في الكسكسي-التونسي- بالبوري

إنّ غياب مثل هذه السعادة عن مشاعر سيّدات العائلة، قد يؤدّي إلى غياب المذاق الطيّب لهذا الطبق الحفّي. وكأنّنا بالمؤلف يؤكّد عبر مثل هذا الاختيار الفنّي، على تمسك مختلف

الكسكسي وتمثلاته العرقية عبر الأشرطة السينمائية: من حفظ للتراث الثقافي اللامادي إلى لعب دور حملة سياحية

أجيال هذه العائلة المهاجرة، بأصولها الثقافية، لما لهذه الأكلة الضخمة المعدة بكميات كبرى لتكفي جميع الضيوف والجيران والمدعوين لحفل افتتاح مشروع المطعم، من "قيمة رمزية تجعل منه الطبق المقدس الذي لا غنى عنه في الاحتفاء بأهم الأحداث والمناسبات" (م.و.ت. 4).

ورغم أن الجيلين الثاني والثالث للعائلة المهاجرة، لا يتحدث إلا الفرنسية، إلا أن اندماجهم في مراحل الاحتفال وعشقهم لطبق الكسكسي تمثلا في إصرارهم على وضع بصمتهم في إعدادة ولو بالمساعدة على إحضار أدوات المائدة أو غسل الأطباق والملاعق، دون السهو عن تمسكهم بالسمك كموّن جوهري للطبق، نذا لنذّ مع حبّات الكسكسي، كعلامة امتنان للوالد الساعي لفتح مطعم مختص للكسكسي التونسي بالبورني في فرنسا، والموقر للعائلة بجهده لأفخم أنواع الأسماك التي يقوم باقتنائها يوميا عند عودته من الميناء. إذ رغم إمكانية طبخهم للكسكسي بأصناف لحوم أخرى حمراء أو بيضاء، فإنّ لسّمك البورني إطلالة خاصّة في الطبق، وعلامة كرم وترحيب بالضيوف، وارتباط وثيق بالتراث المطبخي الذي حافظت عليه العائلة التونسية المهاجرة لفرنسا رغم مرور الزمن. وكأنّ المخرج يؤكّد عبر هذه اللقطة، على دور إعداد الكسكسي في طابع احتفالي بين أفراد العائلة، كمخفّف لألم غربتهم، جاعلين بذلك تعاملهم مع الأكلة، في شكل "شبكة من الطقوس والممارسات، متّصلة بالقيم والرموز والدلالات" (م.و.ت. 4) الثقافية التونسية. ومن بين العادات التي كانت تميّز طبخ الكسكسي لدى جدّاتنا، نذكر ربط القدر والكسكاس بقطعة قماش طويلة ومبلّلة تُنَعْتُ بين مختلف الجهات تارة باللّطام وتارة بالقفيلة وطورا بالحزاميّة والسّداة، وهو "الشريط الذي يوضع بين المقفول والكسكاس لمنع تسرّب البخار إلى الخارج" (م.و.ت. 6): عادة عوّضها المخرج بوضع ورق الألومينيوم في لقطة مقرّبة جدّا (اللقطة عدد 8 من مجموع لقطات إعداد الكسكسي في التمثل) ليضع طبخ الكسكسي في إطار عائلة معاصرة وتمسّكة بأصولها في ذات الآن. ولعلّ الطابعين الهويّ والبيوغرافي يتجلّيان في الفيلم منذ كتابة السيناريو عندما كان عبد اللطيف كشيش ينوي منح دور الوالد -المهاجر الأول- لوالده الحقيقي، لكنّ وفاته

حالت دون ذلك فما كان من المخرج إلا أن دعا صديق عائلته الحقيقية لتقمّص دور الأب المهاجر²³ (Kashdan).

4-جمالية تجسيد الكسكي في فلم روائي، من منظور حملة تشجيع على السياحة لبلد المخرج

قبل انطلاق الموسم السياحيّ الدوليّ، يقوم كلّ بلد بتنظيم حملة إخبارية يمرّرها في القنوات التلفزيونية الدولية وعبر الانترنت، للسعي نحو جلب انتباه المشاهدين الأجانب لجمال الطبيعة ومفاتيح الهندسة المعمارية وخصوصية المناخ والعادات والتقاليد للبلد المضيف. فنرى عبر المحطات التلفزيونية دمجا من كبسولات فيديو، غالبا ما تكون مصوّرة باستخدام تقنيات سينمائية عالية الدقة من إضاءات فائقة وعدسات متطورة تلتقط مشاهد جويّة بتقنية الدرون (طائرات بدون طيار)، لتعرض فخامة النزل ولذة الأطباق التراثية للبلد المضيف، ومشاهد طبيعية أخذة من غروب شمس وتضاريس تجمع بين السواحل والجبال والغابات على نفس الإحداثيات الجغرافية، وسيارات وقطعان جمال تجوب رمال الصحراء لتجعلها بمثابة مرايا تعكس ظلالها، وشطوطا من رمال فضية تُصارعها الموجات بمدّها وزجرها، وتدعمها مشاهد مصوّرة تحت الماء لتشهد بصفائها ونقاءها وثرأها بمخلوقات بحرية من أعشاب وطحال بحرية وأسماك ترُقّص بين المياه لتوكّد نظارتها وانتعاش السابح بها .

لكن مهما كانت دقة تقنيات التصوير المستخدمة وجودة الصورة والصوت للكبسولة، فإنّها تظلّ بعيدة بمسافة سنوات ضوئية عن جمالية مشاهد مندرجة في سردية شريط روائي ومرتبطة بخصوصيات وميزات شخصياته ونظرة مخرجه الفنية، وهو ما حاولنا تأكيده عبر عرض ومقارنة تمثّلات هويّة في أشرطة روائية تونسية، يعرض عبرها المخرجون قداسة هذا الطبّق وتمثيله لمرآة تعكس عاداتنا وتقاليدنا .

وإذا ما تمّ عرض شريط تونسيّ، حاوٍ لمشاهد تُجسّد قداسة وجمالية الكسكي باختلاف طرق ومكونات إعدادة، في إطار توزيع خارج وطن المخرج أو مشاركة في مسابقة دولية أو كتكريم مهرجان دولي لمخرجه أو ممثليه أو أحد أعضاء فريقه التقنيّ، وهو ما يحوّل دور الشريط

السينمائيّ الروائيّ من فنّ تعبيريّ يستخدمه الفنّان لإيصال رسائله ونظرته لهذا الكون، إلى وسيلة حفظٍ لهذا التراث المطبّخيّ بشتّى تفاصيله، ومحفّزا للأجانب على زيارة تونس وتذوق الطّبق، أو حتّى الاقتصار على البحث عن وصفته عبر الانترنت والقيام بطبخها لاكتشاف مذاقها الممّثل لرمز من رموز الهوية التّونسيّة.

الخاتمة

للأشرطة الرّوائية الطّويلة، باختلاف رؤى مخرجيها الفنّيّة وتكوينهم وتجاربهم، دور يتجاوز طابعها الفنّي التّرفيهيّ، أو كيانها وسيلة تواصل بين المؤلّف والجمهور، يطرح عبرها نظرته لبعض القضايا الكونيّة في شتّى المجالات. يكمن هذا الدور في أهليّتها للاستخدام من طرف باحثين في العلوم السينمائية والاجتماعية والتراثية والأرشييفية، كمرجع علميّ بالتّوازي مع المقالات العلميّة وكتب التّظهير والدراسات الإحصائيّة وحوارات البحث والتّمحيص مع الخبراء في شتّى المجالات. فالدارس في علم التّراث أو الهندسة المعماريّة مثلا، يستطيع العودة إلى أفلام قديمة ومعاصرة، قام المخرج عبرها بتجسيد محور بحثه عبر بعض اللّقطات من عمله الفنّيّ، ممّا يجعل كينونتها المزوجة بين صوت وصورة وتقمّص وديكور وهندسة معماريّة موظّفة في تصوير المشاهد... مرجعا أكثر تفصيلا ودقّة من نظيره المكتوب (من فصول كتب ووقائع مؤتمرات علميّة ومؤلّفات مرجعيّة فرديّة أو جماعيّة) بناءً على تأثيره على المتفرّج ليستخدم أكثر من حاسة البصر خلال مشاهدته للفلم وتفاعله مع أحداثه وشخصيّاته وحيثيّاته السردية والقضايا والأوضاع التي يتطرّق لها المخرج من منظوره الفنّي الخاصّ.

وغالبا ما يطالع الباحث مقالا علميّا، أو كتابا أو نصّا قانونيا أو اتّفاقيّة دوليّة تُصنّفه كتراث لاماديّ مشترك بين عديد البلدان، يعرض الكسكي وطقوسه ورمزيّته التّقافيّة، بطريقة سطحيّة عبر المرور على رؤوس أقلام البحث وملخصه وقائمة مراجعه أو عبر قراءة أفقيّة لفقراته ليوظّف مقتطفات منها كاستشهاد في بحثه، وهو ما يؤدّي بنا إلى البتّ في عمق الرّؤية المستخدمة من الباحث، عندما يعود إلى مشهد سينمائيّ يثمن الكسكي كجماليّة

مطبخية هوية وإرث لامادي، فيجد نفسه، دون أن يشعّر، قد أعاد عرض المشهد عديد المرات، وتوقف في مناسبات متكررة على لقطه إثر تفصيل الثانية السينمائية لأربع وعشرين صورة قد تحتوي فروقات جمالية وتعبيرية لا تستطيع العين المجردة التقطن إليها، فيجد الباحث نفسه مضطرا لإيقاف المشهد في عديد المناسبات عبر الضغط على زر الاستراحة Pause، أو كما تخول له بعض التطبيقات مثل "في آل سي VLC" من عرض مفصل للأربعة وعشرين صورة المكونة لثانية فقط من المشهد، وذلك بغية تحليلها فنياً وجمالياً سعياً لفك شفرة رؤية المخرج الموظفة في المشهد. وهذا ما يؤكد لنا درجة العمق التي تميز مرجعا سينمائياً يكون تجسيد طبق الكسكي مكوّناً لهيكله السردى، ويستطيع الباحث عبره التطرق بدقة للخصوصية الاتنية لهذا التراث المطبخي.

ويمكن للباحث الاستناد لشريط سينمائي كمرجع، ليس فقط خلال البحث عن خصوصية الكسكي وطرق طبخه، وأهلية تمثيله لهويتنا الوطنية. إذ أن هذه الميزة الهويةية تطبع الشريط السينمائي كوسيلة حفظ للتراث الوطني المادي واللامادي بشتى أصنافه ومكوناته، مما يخول تصنيفه كبطاقة هوية للمخرج ووسيلة لحفظ تراثه الوطني، سواء عبر تلبس شخصيات الشريط لأزياء تقليدية تونسية ترمز لشتى الربوع والجهات لوطنا، او عبر التصوير في أماكن رمزية تراثية كالمواقع الأثرية كأثار دقة أو مسرح الجمّ والمساجد كجامع الزيتونة بتونس وعقبة بن نافع بالقيروان، وحصون الدولة العثمانية المشيدة لحماية الحدود البحرية كحصن قلبية ورباط المنستير والمنازل التقليدية وزوايا الأولياء الصالحين... وكذلك عن طريق تجسيد عادات وتقاليد احتفالية لزفاف أو ختان ومهن تقليدية غاية في القدم اندثرت مع التطور الصناعي كعبار الجزر (قائد مركب صغير يعبر بالمسافرين من الجزيرة إلى اليابسة المجاورة لها) والفرانقي(الذي يشعل الحطب لتغلية مياه الاستحمام في الحمامات التقليدية الجماعية)... وغيرها من التمثلات التي تخول لنا تصنيف الأشرطة السينمائية الحاوية لتجسيد لها كوسيلة لحفظها وتثمينها ومرجع للباحثين شأنه شأن كتب المنظرين ومقالات الباحثين.

قائمة المراجع:

الكسكي وتمثلاته العرقية عبر الأشرطة السينمائية: من حفظ للتراث الثقافي اللامادي إلى لعب دور حملة سياحية

- Baccar, S. (Réalisateur). (1975). *Fatma 75* [Film].
- Boughedir, F. (Réalisateur). (1990). *Halfaouine, L'enfant des terrasses*– عصفور الشطح [Film].
- CNCI. (2017). *Guide des flms tunisiens*. Tunis: CNCI.
- Usages et Rites Alimentaires des Tunisiens– leur* .(2003) .Ernest Gustave Gobert
Tunisie: SAHAR ،Tunis .*aspect domestique, physiologique et social*
2023 ,04 14
- Kashdan, H. (2014). The Source: Food and Identity in “La graine et le mulet”. In Capitals (Ed.), *Trans–Mediterranean Capitals: Bridging. 2014*. NewYork: New York University.
- Kechiche, A. (Director). (2007). *The Secret of the Grain* [Motion Picture]. Tunisia– France.
- Khéllil, H. (2008). (من مدونة السينما التونسية–رؤى وتحليل (ترجمة المؤلف) (H. K.–R. Madiouni, Trad.) Tunis: Simpact Printer. Consulté le 09 12, 2016
- Lalley, J. P., & Miller, R. H. (2007, January). The Learning Pyramid: Does It Point Teachers in the Right Direction? *Education, 128*(1), pp. 64–79. Retrieved August 22, 2018, from Impudent.org.uk:
<http://www.impudent.org.uk/wordpress/wp-content/uploads/2015/03/Lalley-Miller-TheLearningPyramid-Education-200709-.pdf>
- Lekhchine, A. (Réalisateur). (1970). *Sous la pluie d'automne* [Film]. Tunisie.
- RIDENE, F. (2016). The Seventh Art as a National Heritage Preservation – Tunisia Case Study through the Movie Halfaouine of Farid Boughedir. Dans H. Tbatou (Éd.), *Cinéma et Patrimoine: Manifestations et Fonctionnement* (pp. 207–222). Ouarzazatte, Maroc: Faculté Polydisciplinaire Ouarzazatte–Université Ibn Zohr–Maroc. doi:10.13140/RG.2.2.22319.46243
- UNESCO. (2003). *Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel*. Paris: UNESCO. Consulté le 09 29, 2017, sur
<https://ich.unesco.org/fr/convention>
- UNESCO. (2020, 12). *Knowledge, know-how and practices pertaining to the production and consumption of couscous*. Retrieved 12 31, 2020, from Intangible Cultural

Heritage-15.COM: <https://ich.unesco.org/en/RL/knowledge-know-how-and-practices-pertaining-to-the-production-and-consumption-of-couscous-01602>

القشيري ابن الحجاج مسلم. (2006). صحيح مسلم. الرياض-المملكة العربية السعودية: دار طبية للنشر والتوزيع.
 بلقيس شرارة. (2012). الطبخ: دوره في حضارة الإنسان- التطور التاريخي والسوسولوجي للطبخ وآداب المائدة.
 بيروت: دار المدى للثقافة والنشر. تاريخ الاسترداد 03 04 2023
 سهام الدبابي. (2017). مائدة إفريقية : دراسة في ألوان الطعام. تونس، تونس: المجمع التونسي للعلوم والآداب
 والفنون "بيت الحكمة".

عماد صولة. (09 06 2012). هوية الطعام وطعام الهوية. مجلة علوم الانسان والمجتمع، 1(2)، 282-253.
 تاريخ الاسترداد 08 04 2023، من <https://www.asjp.cerist.dz/en/article/47401>
 فاتن ريدان. (2021). سلمى بكار أيقونة المرأة العربية ومرآة التلاقي بين الفن والسياسة-مكاسب وتحديات. تأليف
 عائشة واضح، وقائع المؤتمر الافتراضي التولي : جودة حياة المرأة العربية-المكتسبات والتحديات-
 (الصفحات 55-41). برلين، ألمانيا: المركز الديمقراطي العربي. doi:DOI: 10.13140/RG.2.2.10274.45760

م.و.ت. (21 12 2018). الكسكسي: المعارف والمهارات والممارسات المرتبطة بإنتاجه واستهلاكه. تاريخ
 الاسترداد 24 11 2019، من الجرد الوطني للتراث الثقافي اللامادي-المعهد الوطني للتراث:
https://www.inp2020.tn/patrimoine_immateriel/kouskoustunar.pdf?_ga=2.65928493.261881571.1680445148-1982748888.1676391686

م.و.ت. (14 فيفري، 2019). جذاذة 4/45: الجرد الوطني للتراث اللامادي أعدت من طرف مجموعة باحثين
 برئاسة الاستاذين عماد صولة واسمهان بن بركة. تم الاسترداد من المعهد الوطني للتراث.
 محمد الكوكي. (1997). 500 وصفة من الطبخ التونسي -أمك صئافة- (الإصدار أكتوبر 1997). تونس، تونس:
 دار التراث التونسي.

الهوامش

1-تتعدد وصفات الكسكسي بالأسماك حسب الجهات المنتجة له في الصيد البحري وحسب الفصول التي يُصاد بها.
 2-ينقسم الحبار المحشي نفس مكونات الحشو المستخدمة في العصبان مع إضافة بهار الكمون المستخدم غالبا في
 طبخ الأسماك
 3-الخضرة هي كلمة اللهجة التونسية لعبارة الخضار. وتختلف الخضار في هذه الوصفة من الكسكسي التي تتغيب
 اللحوم والأسماك من مكوناتها، حسب اختلاف الخضار المتوفرة عبر الفصول: إذ نجده في فصل الشتاء مطبوخا
 بالكربن واللفت والكراث وفي باقي الفصول بالجزر والقرع الأخضر (بوطرينة) أو الأحمر والبطاطا.

4إثر ذبح الخروف أو اقتناء رأسه منفصلا من عند الجزار، تقوم بشويه على نار قوية للتخلص من الوبر ثم يُخكُّ للتخلص من المادة الفُرنيّة المحترقة، ثم يتم كسره بالسّاطور إلى أجزاء ثم قصّ الأذنين واللّسان وفصل المَحّ لاستخدامه في أطباق أخرى أشهرها العجّة. ويتم استخدام أجزاء الرّأس المكسور عبر وضعها في القدر (المققول) رفقة باقي مكوّنات المرق لئطهي على بخارها، حبّات الكسكسي الموضوعة في الكسكاس.

5الكسكسي بالقرنيط طبق يميّز الجهات السّاحليّة المختصّة في صيد القرنيط بالقلال مثل ولاية صفاقس وخاصّة في معتمديّة جزر/أرخبيل قرقنة في الجهة الشّرقية للباد التّونسيّة.

6الكسكسي بعروش البسباس أو ما يسمّى كسكسي بالفرفوشة، يمثّل طبعا شتويّا بامتياز، يتمّ الطبخ فيه عبر البخار لحبّات الكسكسي و"عشب" نبتة البسباس المنظّف والمقطّع، أما المرق الموضوع في القدر فتتمثّل مكوّناته أساسا في معجون الطماطم والهريسة والبهارات، مع إضافة قرون من الفلفل الأحمر المجفّف وتزيينه اثر خلطه بالمرق بحبّات من الرّيتون.

7يُطهى العصبان عموما خلال الاحتفال بعيد الأضحى، وقد يلتجأ البعض لظهوّه في مناسبات عائليّة أو في سائر الأيام لمن له قدرة على اقتناء المكونات على مدار السنة. ويتمثّل مكوّنه الأساسي في الجهاز الهضمي للخروف من معدة وأمعاء يتمّ قلّها وتطهيرها جيّدًا، ثمّ حشوها بقطع من الرّبتين واللحم والكبد المطبوخة في الماء المغليّ، مع إضافة البهارات والتوابل والبقدونس والكرفس المقطّعة بأحجام صغيرة، وحبّات أرزّ (في بعض جهات الوسط كالقبروان، تُعوّض حبّات الأرزّ في حشو العصبان بحبّات الكسكسي) وزيت وثوم مهروس. يُحفظّ العصبان إثر إعداده في مستوى التّلج من البرّاد لتخزينه على مدى أشهر، ويُستخدّم عند الطهو كغيره من اللحوم لظهو ما نسّميه كسكسي بالعصبان، وقد يكون أيضا عصبانا جافًا معدّا كحلم القديد مع تجنّب الحشو بالخضار وحبّات الأرز والاقتصار على اللحم ليكون صغيرا في الحجم بمثابة كريات.

8إثر ظهوّه بالبخار، يخلط المسفوف بالسّكر والزّيدة وتُطبخ كريمة أساسها صفار البيض والنّشاء والسّكر والحليب، ثمّ في صحفة نصف كرويّة نضع طابقا من المسفوف وطابقا من الكريمة بالتوالي إلى أن نملأ الصحفة ونزينها من فوق حسب الاختيار (حبوب شوكلاتة/فواكه جافة/بسكويت مهروس...)

9يقدّد لحم الصّان عبر قطع أجزاء من قفصه الصّدري بكسر عظامه وترك اللّحم في شكل سيور غليظة ثم يخلط بالبهارات والزيت والنعناع المجفّف المهروس المغربي، ثمّ يُترك مدّة يومين ليمتصّ البهارات ويتمّ تعليقه على حبال الغسيل لتركه في الشّمس إلى أن يجفّ سطحه الخارجيّ تماما بينما تبقى في وسطه بعض الطّراوة (الكوكي 16)، ويحفظُ على مدار السنّة في أوان بلوريّة إما جافًا تماما أو مغمورا بالرّيت، في الحرارة الطّبيعيّة. يطبخُ ب الكسكسي وعديد الوصفات الأخرى.

10 الكسكسي بالبلبال طبق مميّز لمعتمديّة المطويّة من ولاية قابس من الجنوب التّونسي، وهو ما يسمّى أيضا بلا الكسكسي المقطر. ولإعداد هذه الوجبة الغذائيّة تُشرع ربة البيت في انتقاء نبتة «البلبال» وفصل الشوائب العالقة بها وغسل ما جمعت ثم تقطعه بالسكين مع إمكانية إضافة البقدونس وجوم اللفت. ثم يتمّ طهيّه خلال ساعة تقريبا في

القدر بعد ملء نصفه ماء وبالتوازي مع طبخ «البلبال» تبادر المرأة بإعداد الكسكسي ومرقة الكسكسي التي تتكون من البصل والفلفل الأخضر والأحمر المجفف والطماطم، إلى جانب التوابل والهروس المحلي مع إضافة قليل من الماء والملح والزيت وتتركه يطبخ على نار هادئة حوالي نصف ساعة إلى أن يصبح لون هذه الصلصة أحمر. وعلى إثر إتمام عملية طبخ البلبال تضعه المرأة في الكسكاس وترفسه بيديها للتخلص من مائه نهائياً. وتتوج هذه المراحل بوضع الكسكسي في قصعة خشبية عادة ما تكون كبيرة الحجم ومزج هذا الكسكسي باللببال المقطر والمرقة وتخلطه جيداً ثم تضعه في قساع صغيرة الحجم لتقديمه لأفراد العائلة وتوزيع بعضه على الجيران والأقارب فهذه الوجبة الغذائية تتميز بنكهة لذيذة (الرفيقي).

11 يعتبر الكسكسي بالبرزقان طبقاً مميزاً لولاية الكاف من الشمال الغربي من الجمهورية التونسية. ويتمثل في حبات كسكسي متوسطة الحجم مطبوخة بالبخار فوق لحم صدر الضأن المتبل بالملح والفلفل الأسود والقرفة وإكليل الجبل، والذي يقع خلطه بصلصة متكوّنة من بصل مقلّى في الزبدة والبهارات والحليب ثمّ تزيينه باللحم والعديد من الفواكه الجافّة.

12 يُميّز الحُزُونُ، رغم محدودية انتشاره بالجمهورية التونسية كمنتج فلاحيّ، مادّة خاما قابلة للتّطوير والاستثمار في المناطق ذات وفرة الأمطار في الساحل والشّمال الغربيّ، وذلك لملائمة مناخها لتفريخ هذه الرّخويات، وهو ما يجعل طبق الكسكسي بالحلزون حكراً على ولايات بنزرت ونابل والشمال الغربي. وكخاصيّة أساسيّة لطبخه يستوجب على المستهلك إباتته، لمُدّة ثمانية وأربعين ساعة قبل طبخه، في وعاء مغطّى بكسكاس مثقوب لضمان عدم اختناقه ورشّه ببعض الطّحين أو بقايا النّجارة ليتناولها ممّا يحفّزه على افراز فضلاته المخاطيّة ثمّ يتمّ شطفه بالماء مرّات متتالية ليكون جاهزاً للطّبخ ويوضع في مرق الكسكسي كغيره من اللحوم

13 يميّز الكسكسي بالبصل جهة الساحل (سوسة) والوسط (صفاقس) وهو يُطهى بنفس طريقة كسكسي بالفرفوشة مع تعويض عروش البسباس بالبصل الأخضر المقطّع

14 الرّيب هو العنب المجفّف

15 يُعْتَبَرُ الكسكسي بلحم الفعود أيّ الجمل الصّغير أكلة تُميّز الجنوب التونسي بين الولايات المعروفة فلاحياً بتربية الجمال مثل قابس ومدنين وتطاوين في الجنوب الشرقي وقفصة وقبلي وتوزر في الجنوب الغربي.

16 يمثّل الشّركاو صنفاً من الأسماك الصّغيرة الحجم يتمّ استخدامه كمكوّن أساسيّ لطبق الكسكسي بالشّركاو المميّز لولاية المنستير الساحليّة.

17 «أما المرأة النّافس فيطبخ لها صنف من الكسكسي يسمّى بقابس "المعقن"، وهو يتميّز بالإستخدام المكثّف للبقول

الجافّة مع بعض الأعشاب الجبليّة مثل الاكليل والرّعتر" (م.و.ت 5)

18 تُطْبَخُ القسعة الكبيرة في ربوع الوطن القبلي في شتّى معتمديّات ولاية نابل الواقعة في الشمال الشرقي للبلاد التونسية في شكل شبه جزيرة، كطقس احتفاليّ لأوّل صباح للعروس. ويتميّز تقديم "قسعة الصّباح" بقارورة مشروبات حلوة تتوسّط مركز القسعة، وتُحاطُ باللحم والفواكه الجافة وقطع الحلوى والسكر والبيض "كرمز للخصوبة والإنجاب"

الكسكي وتمثلاته العرقية عبر الأشرطة السينمائية: من حفظ للتراث الثقافي اللامادي إلى لعب دور حملة سياحية

(م.و.ت 5)، وكانَ عائليتي العروسيْن تستيقُ أو تتمنى طعما حلوا تطبعه السعادة لحياتيهما الجديدة. تُطْبَخُ الْقَصْعَةُ الكبيرة في صباحية العرسان في كلِّ من معتمدات منزل تميم وقلبية والهوارية وقربة من ولاية نابل.

19 بالاستناد إلى نظرية هرم التعلّم لجيمس لالاي وروبرت ميلر، فإنَّ نسبة حفظ المعلومة المتلقاة من المتعلِّم مرَّةً وحيدةً، تتراوحُ بين 5 بالمائة إن تلقَّاهَا عن طريق محاضرة و10 بالمائة إن قرأها في شكل نصّ، و20 بالمائة إن تلقَّاهَا عبر وسيلة سمعية بصرية و 30 بالمائة إن تلقَّاهَا عن طريق عرضٍ مُفصَّلٍ (Lalley and Miller 67)

20 قمنا بترجمة هذا المقتطف الإنجليزي من المرجع المذكور: "Many times, the roof tops have also stood for the hidden encounters of lovers (RIDENE 212)"

21 قمنا بإعادة صياغة جملة فرنسية وردت في المرجع المذكور كما يلي: « Ces grains, en effet, doivent être calibrés avec soin de façon à ce que tous, dans un même plat, cuisent en même temps ou s'imprègnent également des condiments et des sauces » (Gobert 11)

22 قمنا بترجمة هذا المقتطف من المرجع المذكور: " it is a Franco-Tunisian co-production by a Franco-Tunisian director about a Franco-Tunisian family (Kashdan)"

23 قمنا بترجمة هذا المقتطف من المرجع المذكور -بتصرّف-: " Kechiche even originally planned to have his own father play the central role of the family patriarch Slimane in the film, and when his father died a longtime family friend took his place."