

وزارة التعليم العالي و البحث العلمي

جامعة محمد خيضر - بسكرة

كلية العلوم الإنسانية و الاجتماعية

قسم العلوم الاجتماعية

شعبة الانثروبولوجيا



الموضوع

معروف الطعام في المخيال الشعبي بمدينة بسكرة دراسة أنثروبولوجية

مذكرة مكملة لنيل شهادة ماستر (LMD) في الانثروبولوجيا الاجتماعية و الثقافية

❖ إشراف الأستاذة:

حمادي حنان

إعداد الطالب:

بولبير فاروق

السنة الجامعية: 2017 / 2018

الإهداء

إلى من ربياني صغيرا و إلى أبنائي وزوجتي .
إلى كل من علمني، وأخذ بيدي، وأنار لي طريق العلم
والمعرفة.

إلى كل من قال لي أنت لا شيء، و وقفوا حجرا في طريقي
أقول لهم شكرا ،لأنهم جعلوني أهم شيء .
إلى كل من كان نارا،أردتني رمادا على رماد في الحياة.
فخرجت من رمادي، لأقول لهم شكرا حتى الممات.
إلى كل من شجعني في رحلتي إلى التميز والنجاح.
إلى كل من ساندني، ووقف بجانبي.
إلى كل من قال لي :لا لا,,, فكان سببا في تحفيزي.

إلى كل من كان النجاح طريقه، والتفوق هدفه، والتميز سبيله.
إليكم جميعا الشكر والتقدير والاحترام.

شكر وتقدير

الحمد لله الذي أنار لنا درب العلا والمعارف وأعاننا على أداء هذا الواجب ووقفنا إلى انجاز هذا العمل.

أتقدم بشكري الجزيل وامتناني العظيم إلى كل أساتذة ودكاترة شعبة الأنثروبولوجيا، وكل من ساهم معي و لو بنصيحة لكن أختص بالذكر مشرفي وموجهي الأستاذة:حمادي حنان،لما بذلته معنا من جهود كبيرة في التوجيه و الإرشاد العلمي القيم،كما أشكر كل أسرة فتحت لي أبواب منزلها وكل مخبر قدم لي ما يلزمني من معطيات تفيد بحثي العلمي.
و أزيد من توجي بشكري إلى كل أساتذتي الأفاضل في قسم الأنثروبولوجيا الاجتماعية و الثقافية،لحرصهم الشديد ومساعدتهم و إلى كل زملائي الطلبة الذين كانوا معي طوال مراحل الدراسة.

شكرا لكم جميعا.

الباحث

إن حياة الإنسان مبنية على البحث عن أساليب البقاء إلا إذا وافته المنية ومن بين طرق بقاءه توفير الطعام بدءا بالبحث و الاعداد ومن ثم تناول وهذا الاسلوب المطبخي فرض طرق التعامل مع الطعام كنسق منظم في كل ثقافة من الثقافات، ولغة تنقل المعاني من خلال بنيتها ومكوناتها، وتسهم في تنظيم العالم الطبيعي والاجتماعي. ذلك أن الطعام ليس مجرد مجموعة من المنتجات يمكن استخدامها في الدراسات الإحصائية أو الغذائية بل تعد مجال أولي لنقل المعنى، لأن تناول الطعام نشاط سياسي يتكرر باستمرار. كما يؤدي وظيفته بشكل فعال بوصفه نسقا من أنساق التواصل، لأن الناس من جميع أنحاء العالم ينظمون طرق تعاملهم مع الطعام في نسق يخضع لنظام مواز للأنساق الثقافية الأخرى ويبث فيها المعنى.

وما دراسة موضوع الطعام أنثروبولوجيا إلا نقطة بحث في بحر او محيط لموضوع من المواضيع التي تستحق الكشف و التمعن بوصف مكثف, لما يحمله الموضوع عبر التاريخ من أهمية بالغة إذ أننا نجد في طياته الثقافية أسراراً كانت ولا زالت قائمة , يتم التعبير عنها بالمجتمع المحلي بطرق و طقوس مختلفة عند الاسر المحافظة على التقاليد والأعراف والعادات المتوارثة التي تلفت الانتباه بشكل ما, فنجد أن لكل حالة تفسير في الأذهان وترتيب وخصوصية بالمجتمع وخاصة ما نشأ منها كطقس ممارس مثل معروف الطعام بالمجتمع الجزائري و المجتمع البسكري مجال الدراسة كعادة طقسية فرضتها ظروف جمعية مشتركة وتواصل ذلك إلى اليوم بين أبناء ومريدي هذا الطقس ، ومارسها عدد كبير ، وأصبحت مع الزمن عادة جماعية ثقافية وحتى دينية بشكل من الاشكال ، تتميز بجملته من الأفعال والأعمال والطقوس والممارسات وألوان السلوك الذي يعكس في الأساس إستراتيجيات الاسر و العائلات او العرش في مواجهة أوضاع علنية أو خفية وأصبحت هذه الظاهرة تشكل اليوم ضرورة إجتماعية وثقافية، تستمد من خلالها الاسرة القوة والتماسك وهوية الوجود عن طريق تقليد الخلف للسلف في هذا التعبير الشعبي الذي يبين الإنتقال التواتري للقيم الإحتفالية التي تستمر اليوم بهذه المنطقة كغريزة بالمجتمع أوقاعدة تسير بموجبها مجريات الأمور لكي تعكس المخيال الشعبي لأهل المنطقة في مواجهة الامور كأسلوب من أساليب البقاء.

وتكونت دراستنا من أربعة فصول **تضمن الفصل الأول** العناصر الأساسية واهم المفاهيم الخاصة بموضوع "معروف الطعام"، **وتضمن الفصل الثاني** اهم التوجهات الأكاديمية في الانثروبولوجيا التي

اختصت بدراسة تاريخ الطعام وتناولت مجموعة من الدراسات الأكاديمية التي اهتمت بتاريخ الطعام واستخداماته بالمجتمعات كما لم ننسى الجانب الأنثروبولوجي للطعام، زد على ذلك التفسير الديني لرؤيا الطعام و اثرها على العقلية والذهنية للأمة الإسلامية كما لم ننسى الإهتمام بالمطبخ الجزائري و ما تغذيه البيئة التي يستقي منها المجتمع غذاءه ليحيا عبر التاريخ ، **واهتمنا بالفصل الثالث:** بأهم جوانب الطعام الإثنوغرافية و الإيكولوجية كما سلطنا الضوء على غلى الأطعمة الشعبية بمدينة بسكرة و التي تستقيها من بيئتها الحارة ويستهلكها المجتمع المحلي بكثرة، وفي بيان اخر ذكرنا قوة الطعام و المعاني التي يحملها لدى إستخدامه من الجنس البشري كنوع فربد تفنن في صناعة الحدث بقوة الإبداع و التفكير في الوصول إلى أهدافه عبر الحياة،

أما بالفصل الرابع فكان لبيان منهجية متبعة لتحليل المادة الميدانية والتي اعتمدنا فيها على خطوات أساسية كإجراءات منهجية في عملية تبويب و تفرغ و تحليل البيانات المتحصل عليها في موضوع الدراسة من العمل الميداني الفعلي و المحقق بناءا على معطيات ومعلومات متحصل عليها من الأسر المدروسة و المخبرين ،المعتمد عليهم للحصول على أهداف الدراسة المرجوة و الإجابة على التساؤلات المطروحة.

ان الظواهر الاجتماعية والثقافية و العادات الممارسة بوسطنا الاجتماعي منذ أقدم العصور كان لها اثر كبير في استمرارية التواصل بين الناس لذا النظر والتمعن الجيد أصبح شيئا لازم لتفسير ما يحدث بالمجتمع لإدراك اسباب ممارسة مختلف المظاهر التي ساهمت في وجودهم بالمعمورة وخاصة عن سر بقائهم و تمسكهم بملذات الحياة كتوظيف الطعام للعيش سواء في مناسباتهم التي يقومون بها او في طقوسهم التي لازمتهم وعبرت عن احتياجاتهم وحضارتهم, بل إن المأكل والمشرب والملبس ونمط البناء والفنون ، هي شكل من أشكال التعبير عن الحضارة و الطقوس الإنسانية ، ولكل حضارة رئيسية أشكالها وأنماطها المختلفة بشكل أو بآخر، فأنماط الطعام والمشرب والملبس ، أو الفنون في البلدان العربية كالجزائر ليست نفسها في السعودية أو العراق أو الشام أو مصر ، أو المغرب وباقي الدول العربية ، لكنها رغم إختلافها تلتقي في أصولها وأسسها ، وربما أن العامل البيئي او الجغرافي هو الأصل في غالبية الإختلافات ،نتيجة الإختلاف الطبيعي في أنماط الحياة اليومية المعيشية للمجتمعات المختلفة .و إن تحدثنا عن وطننا الجزائر فإننا نجد أن لها طابعها الثقافي و الديني الذي يعيشه شعبها وفق أنماط الحياة المختلفة والتي تتغذى من البيئة الجزائرية من شرقها الى غربها و من شمالها الى جنوبها أما ان تحدثنا عن مدينة بسكرة فإننا نجد أن لها طابعها الخاص الذي يعتمد فيه الناس على طبيعة حياتهم و طرق تصادمهم معها، وسبل بحثهم عن طرق الفصل في طلب الاستقرار في تعامل المجتمع مع بعضه البعض .

لذا نجد أن المجتمع يعيش في كل مكان وزمان صراع و جدالا بين رغبات الذات في الحصول على اللذة والحاجة لتحقيق استقراره لكي يستمر بالحياة ،فترى أن للإنسان في نومه حاجة ، وفي أكله وشربه حاجة وفي استمراره واستقراره كذلك حاجة ، ولكن حاجته للأكل والشرب جعلته يتفنن في أساليب الطبخ ويرتقي بها إلى قمة اللذة ،وبذلك أحدث الطقوس ، وقدم القربان ، واحتفل بالأعياد والمناسبات ولاقى بذلك استحسان غيره من الناس فزاد اهتمامه بذلك فبحث عن متعته ف ي تنوع و تقديم الطعام وبذلك كان للمجتمع الجزائري و البسكري خاصة أصناف من الأكل وألواناً من الطعام ، إختلفت حسب الرغبة والطلب واستوردوا اطعمة اخرى طغت على ثقافتهم و أصبحت مرافقة لثقافة طعامهم و لازمة ،لم يتم الاستغناء عنها فصارت هناك عادات ثقافية في الطعام صارت مطلب المجتمع خاصة ما جاء منها في دفع الضرر تضرعا لله وطلبا لدفع البلاء عن طريق ما يسمى

بالمعروف الذي قد يقدم للأهل أو الأقارب أو يرسل الى الجيران أو يصنع منه مأدبة لدفع الاضرار
الحاصلة و المتتالية من أحداث أرهقت كاهل عائلة ما بالمجتمع لترجع بذلك إلى الإعتقاد الراسخ في
الأذهان في إستخدام الطعام في دفع البلاء بمناسبات تجمع الاهل أو مجموعة من الناس على مأدبة
يلتفون حولها ومنها يتم الدعاء لتلبية الحاجة سواء المعلومة أو غير المعلومة بحثا عن الراحة النفسية
والجسدية و بحثا عن السكينة و طلبا للهناء و الرخاء وفرحا بإبعاد الحزن و الكرب أو فرحا بمناسبة
سعيدة للم شمل العائلة و الاهل و الاقارب.

ومن هنا نطرح التساؤل الرئيسي:

- ما هي التصورات الذهنية الموجودة عند الاسرة عن معروف الطعام في المخيال الشعبي البسكري .
وتتدرج منه تساؤلات فرعية:

- ما هي الاسس الثقافية النوعية التي تعتمد عليها الاسرة في إعداد طعام المعروف للتأثير بالمجتمع
الرموز اليوم و الادوات, الافراد الاشخاص المستضافين .

- ما الذي يحمله طعام المعروف من معاني وقوة وفق طقوسه لتلبية حاجات الناس الخفية.

02_ فرضية الدراسة العامة:

- التصورات و الابعاد و الدلالات الذهنية التي يرسمها المجتمع لطعام (المعروف) من خلال المقدس
الديني و المجالي في مناسبات تتداخل فيها البني الاجتماعية و الثقافية للتجمعات الاسرية حول
معروف الطعام للاهل و الاقارب و الجيران.

ومنه تتدرج فرضيات فرعية:

- الاسس الثقافية النوعية التي تعتمد عليها الاسرة البسكرية في إعداد طعام المعروف هي: رموز
الطعام المعد كالعيش و البربوشة او الكسكسي والادوات المستخدمة و اليوم المحدد و الافراد و
الاشخاص المستضافين.

- يحمل معروف الطعام معاني وقوة التأثير في الواقع بدلالات وخصوصية في تقديمه ترجع الى تعدد
المناسبات واختلافها والتي تفرض شكل الطقس الممارس في تقديم الطعام في شكل , احزان, افراح,
اقراح تجمعات.....

03_أسباب اختيار الموضوع:

_أسباب ذاتية: إن ظاهرة إستغلال الطعام في عدة مناسبات ملفتة للإنتباه, بل و الأكثر من ذلك ظاهرة تختفي و تظهر لدى العائلات بشكل ما تسمى بمعروف الطعام وهذا الموضوع أثار إهتمامي للبحث في جذوره و الغوص في المجتمع لمعرفة المعاني و الكشف عن القوة التي يحملها هذا الطعام بدلالاته الموجودة عند الاسر الممارسة لهذا الطقس كجانب ثقافي راسخ منذ القدم تظهر دلالاته في يوم محدد خاصة يوم الجمعة باعتباره يوم مبارك عند الناس .

_أسباب موضوعية:

تتطلب الدراسات بالوطن العربي والجزائر خاصة توفير الدراسات والبحوث الانثروبولوجية لإزالة الغموض و اللبس عن كل ما هو غامض وغير مفهوم بالاضافة إلى إثراء المكاتب بالمراجع و البحوث للإستفادة منها ناهيك أن موضوع الطعام تختلف مناسبات إستغلاله وليس هناك مراجع أنثروبولوجية كافية لذلك ,لأنه بواسطة البحوث الأكاديمية و العلمية المبنية على البحث و التقصي و الاطلاع الميداني الواسع يمكن تكوين مسرح كبير من المعلومات التي تفيد تقديم الحلول للمشاكل الموجودة أو تكشف أسباب وجودها كموضوعنا معروف الطعام الذي لم يتم إستهدافه أو تناوله من قبل لإبراز القوة و المعاني التي يحملها معروف الطعام في التصورات التي عند الناس من خلال مجموعة من الطقوس التي تعكس التواصل الثقافي داخل المجتمع وبذلك نكون قد ساهمنا ولو بشكل بسيط في:

- فهم الثقافة السائدة لدى المجتمع حول الطعام.
- معرفة العادة الخفية لدى قلة من الناس حول استغلال الطعام.
- تكوين مرجع اخر لظاهرة لم تدرس تحمل في طياتها معاني خفية.
- تسليط الضوء على طعام المعروف المعد للإبتلاءات أي المصائب لإبعاد الضرر أو لإتمام الأفراح أو الإبتعاد عن الأقرح.

04_أهداف الدراسة:

لكل دراسة أهداف يريد كل باحث تحقيقها و الاهداف التي تريد الوصول إليها تبرز من خلال قيمة الموضوع الذي نحن بصدد دراسته , فمعروف الطعام موضوع اثار إهتمامنا وكان هو الطقس و الاسلوب الممارس و المتوارث من جيل إلى جيل, إذ يتم من خلاله تحقيق الأهداف عند الاسر و العائلات التي تجعل من الموائد والاطعمة التي تلتف حولها الجماعة المستضافة تلبى إحتياجات الاسرة المعدة للمعروف سواعل بالدعاء أو بشكل آخر وهو بذلك يؤدي مهام و وظائف تتطلب منا المعرفة و الاطلاع الواسع على كل صغيرة وكبيرة دون إهمال فيما يخص الظاهرة المدروسة ومنه علينا أن نطلع نتمكن من:

- معرفة الاسس التي تعتمد عليها الاسرة بشكل دوري في وظيفة تقديم معروف الطعام.
- معرفة الانماط و الاختلافات في طريقة الاعداد و التناول و التقديم و أسبابها الخفية.
- إلقاء الضوء على الاطعمة و تاريخ الطعام عند العرب.
- دراسة الطرق المعتمدة في إستغلال الطعام, لما يحمله من قوة ومعاني و وظيفة في لم شمل الاسرة و العائلات و الاهل و الاقارب عن كذب.
- إضافة و إثراء للدراسات الانثروبولوجية حول موضوع الطعام.
- تأكيد الاهمية و المعاني التي يحملها موضوع معروف الطعام.

05_أهمية الدراسة:

- البحث عن المعاني و الدلالات و التصورات التي يؤديها معروف الطعام بالمجتمع المحلي.
- البحث و التقصي عن القوة التي يحملها معروف الطعام للتأثير بالمجتمع بخلفياته الخفية.
- الكشف عن العوامل النوعية المساعدة في تقديم معروف الطعام ضمن السياق الثقافي .
- الكشف عن التأثير الذي يأتي من وراء مناسبة معروف الطعام
- الكشف عن اسباب بقاء هذه الظاهرة بالمجتمع في ظروف معينة تختارها الاسرة في اليوم المناسب لأدائها.

06_مفاهيم الدراسة:

- الصورة المتخيلة
- معروف الطعام
- المخيال الشعبي
- الطقس.
- طعام المعروف في المنظور الديني.

مفهوم الصورة المتخيلة: فهي تظهر في كون الموضوع المتخيل يظهر غائبا بوجه من الوجوه في صميم حضوره وما يميز الصورة المتخيلة عن الصورة المتذكرة إنما هو بناؤها اللاعقلي فموضوع الذاكرة له واقعته في صميم الماضي أما موضوع المتخيل فلا يتمتع بمثل هذه الواقعية بل يظهر في الشعور كحقيقة منفصلة غريبة عن مجرى الوعي أو الماضي ومن ثم فإن فعل الوعي السلبي لا بد من ان يعتمد إلى إدراجه في عالم اللاواقعي.¹

التعريف الإجرائي لمفهوم الصورة المتخيلة:

هي استحضار موضوع ما وتخيله في الواقع عن طريق العقل ومحاولة تطبيقه إن أمكن لتحقيق غاية من غايات الماضي في المستقبل أو غاية جديدة تلبي إحتياجات الحاضر للفرد و المجتمع. مفهوم معروف الطعام: هو متخيل رمزي لذهنية مجتمع يسمى باللامات اي الولايم القبلية التي تعد بشكل جماعي وتنظم لإعادة التأكيد على القوة لقيم الإنتماء القبلي و المجالي و الاتحاد والقوة و التحالف الحامل لأبعاد هوياتية متشابكة.²

التعريف الإجرائي لمعروف الطعام:

هو طعام يعد ويطبخ ويقدم بكميات على قدر المستطاع من الوجبات في يوم محدد يعرف للأهل و الأقارب و الجيران قبل أيام قليلة من يوم الإعداد وللمحتاجين وحتى عابري السبيل يوم التقديم إن أمكن ,على أنه معروف أي طعام يعد خصيصا لمناسبة ما, إما للأفراح او الاحزان أو المصائب أو الابتلاءات إما لدفع البلاء أو لزيادة الخير و البركة لأهل البيت بالدعاء و المشاركة الجماعية بناء على متخيل متوارث لصورة الخير و البركة في استغلال الطعام لأداء عدة وظائف وأبعاد دينية إقتصادية سياسية الخ.

¹ محمد الشبه مفهوم المخيال عند محمد اركون مكتبة منشورات ضفاف دار الامان الرباط الطبعة الاولى 1435 هـ 2014 م ص 15

² حنان حمودا الماء كمنشط أنثروبولوجي لإنتاج الطقوس بواحة سكرة جنوب المغرب جامعة محمد الخامس الرباط – أكدال العددان / 33 - 34 - شتاء-ربيع 2016 ص 148

مفهوم الخيال عند جان بول سارتر : ينبهنا الى انه ينبغي التمييز بين المتخيل او المخيال و المتذكر بفتح الكاف فالموضوع المتخيل يختلف عن الموضوع المدرك ولهذا يضرب صفحا عن مفهوم الصورة ومفهوم المخيال لكي يقتصر عن الوظيفة الابداعية للذهن ال وهي وظيفة المخيال

وضع غاستون باشلار مفهوم عام للرمزية الخيالية في بداهتين:

— الخيال هو ديناميكية او فاعلية منظمة.

— هذه الديناميكية هي عامل اساسي في التجانس الحاصل في التمثل.

— فالخيال بالنسبة للإبستمولوجي هو إرادة ديناميكية تعمل على إعادة تشكيل النسخ المتغذية بواسطة التصور³

يقول ابن رشد شارحاً أرسطو:

إن المعاني الخيالية هي محرّكة العقل، لا متحركة. فالخيالات هي ضروب من المحسوسات عند غياب المحسوسات فالإيجاب والسلب في غير الخيال فالعقل يجرّد التصور ويخلقه أي أنه يجعل الصور التي تتخيلها النفس psyché معقولة، وهذا بخلاف ما يفعله العقل القابل أو العقل المنفعل. وأرسطو، في كتاب النفس، تطرّق إلى المخيال: فهو يرى أن "الفانتاسمات"، بالنسبة إلى النفس العاقلة والمفكّرة، هي مثل الأحاسيس عند غياب الأحاسيس؛ ولذلك يستحيل على النفس أن تفكر من غير "فانتاسما". وإذن فالمخيال، في نظر أرسطو وابن رشد، شيء مخالف للإثبات والنفى، الصواب والخطأ.⁴

التعريف الاجرائي للمخيال الشعبي: هو مجموع التصورات و التمثلات التي يرسمها الفرد والمجتمع في الذهن بالسلب او الايجاب عن موضوع ما لتحقيق وظائف وأبعاد تعود بالفائدة الشخصية او العامة من خلال إبداع الذهن و العقل في تشكيل فن داخلي ضمن الاحاسيس و المشاعر التي يتم التعبير عنها مفهوم الطقس:

³ محمد الشبه مفهوم المخيال عند محمد اركون مكتبة منشورات ضفاف دار الامان الرباط الطبعة الاولى 1435هـ
2014 م ص 16

⁴ http://www.maaber.org/issue_october08/perennial_ethics1.htm 18:00 09 03 2018

تتفق العديد من التعاريف الأنثروبولوجية حول تعريف مفهوم الطقس في كونه مجموع ممارسات تُعبّر بها جماعة ما على موضوع احتفالاتها ، وممارساتها الطقوسية الدينية، أو المرتبطة بالأعراف الاحتفالية أو بالطقوس السحرية وهي هنا تكون أقرب إلى كونها عبارة عن نسق من القواعد والمعايير ، «طقوس المرور » ك المنظمة لسلوكات الأفراد داخل بنية الجماعة، سواء على مستوى أداء الأنشطة الاجتماعية والثقافية والزراعية، أو أثناء ممارسة الشعائر ذات الدلالات الرمزية، في أزمنة وأمكنة جد مضبوطة على عقارب فصول السنة الزراعية وعناصر الطبيعة وسياقاتها⁵.
التعريف الاجرائي للطقس:

هو ممارسة جماعية تعبر عن اهداف الجماعة وفق قواعد ونظم يتشارك فيها افراد تحقق لهم طقوس إحتفالية تلبى مطالبهم الدينية او الاجتماعية او الثقافية او الاقتصادية من خلال مجموعة من الشعائر الممارسة التي لها دلالات و أبعاد لها مرجعها الزمني للجماعة الممارسة للشعيرة.

مفهوم الطعام في المنظور الديني: ورد ذكر لفظة كلمة الطعام في القرآن بمعاني عدة، اذ ورد بمعنى الأكل في أكثر من موضع، كقوله تعالى (فَإِذَا طَعِمْتُمْ فَانْتَشِرُوا) (1) ⁶ . وفي قوله تعالى (لَيْسَ عَلَى الَّذِينَ آمَنُوا وَعَمِلُوا الصَّالِحَاتِ جُنَاحٌ فِيمَا طَعِمُوا) (2) ⁷ . وعن علي عليه السلام قال: ما طعم اهلها فهو حلال لهم، وليس يأكلون ويشربون الا ما يحل لهم، وقوله تعالى (قُلْ لَّا أُجِدُّ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَىٰ طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنْزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلٍ لِّغَيْرِ اللَّهِ بِهِ) (3)⁸) وقد احتج قوم بهذه الآية فتأولوا انه ليس شيء محرما الا هذه واحلو كل شيء من البهائم: القردة والكلاب والسباع والذئاب والاسد والبغال والحمير والدواب، وزعموا أن ذلك كله حلال، وفي الآية الشريفة (وَقَالُوا هَذِهِ أُنْعَامٌ وَحَرَتْ حَجْرٌ لَّا يَطْعَمُهَا إِلَّا مَنْ نَشَاءُ) (4)⁹

⁵حنان حمودا الماء كمنشط أنثروبولوجي لإنتاج الطقوس بواحة سكرة جنوب المغرب جامعة محمد الخامس الرباط – أكدال العدنان/ 33- 34- شتاء-ربيع 2016 ص 145

⁶ سورة الاحزاب، اية53

⁷ سورة المائدة، اية93

⁸ سورة الانعام، اية145

⁹سورة الانعام، اية138

وورد ذكر الطعام مرة اخرى بمعنى السقاية في قوله تعالى (قَالَ أَنْ اللَّهُ مُبْتَلِيكُمْ بِنَهَرٍ فَمَنْ شَرِبَ مِنْهُ فَلَيْسَ مِنِّي وَمَنْ لَمْ يَطْعَمْهُ فَإِنَّهُ مِنِّي إِلَّا مَنِ اغْتَرَفَ غُرْفَةً بِيَدِهِ¹⁰) (1) وورد لفظ الطعام بمعنى الرزق في قوله تعالى (وَإِذَا قِيلَ لَهُمْ أَنْفِقُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ قَالَ الَّذِينَ كَفَرُوا لِلَّذِينَ آمَنُوا أَنْطَعِمُ مَنْ لَوْ يَشَاءُ اللَّهُ أَطْعَمَهُ أَنْ أَنْتُمْ إِلَّا فِي ضَلَالٍ مُّبِينٍ (2)¹¹) . وقوله تعالى (الَّذِي أَطْعَمَهُمْ مِنْ جُوعٍ (3)¹²) . وقوله تعالى (فَكَفَّارَتُهُ إِطْعَامُ عَشْرَةِ مَسَاكِينَ مِنْ أَوْسَطِ مَا تُطْعَمُونَ أَهْلِيكُمْ (4)¹³) . وجاءت فيما يخرج من الطعام للكفارة، فالطعام ادناه الملح واوسطه الخل .) والزيوت وارفعه اللحم، وفي قوله تعالى (وَيُطْعَمُونَ الطَّعَامَ عَلَىٰ حُبِّهِ مِسْكِينًا وَيَتِيمًا وَأَسِيرًا (5)¹⁴) إِنَّمَا نُطْعِمُكُمْ لِوَجْهِ اللَّهِ لَا نُرِيدُ مِنْكُمْ جَزَاءً وَلَا شُكْرًا¹⁵

¹⁰سورة البقرة، اية 249

¹¹سورة يس، اية 47

¹²سورة قريش، اية 4

¹³سورة المائدة، اية 89

¹⁴سورة الانسان، اية 8

¹⁵سورة الانسان، اية 9

الدراسة الاولى: دراسة الطالب أحمد نجم عبد الزهرة حول ثقافة الطعام في مجتمع محلي دراسة انثروبولوجية في مدينة بغداد لنيل درجة الماجستير في الانثروبولوجيا التطبيقية بتاريخ 15 12 2015 حيث كان ملخص الرسالة كمايلي:

حيث تناول الباحث،خطة عمل كانت على شكل مقدمة وخمسة فصول تناول بالفصل الأول الجانب المنهجي للدراسة جاء فيه الإشكالية وتحديد المصطلحات الرئيسية المرتبطة بالدراسة والدراسات السابقة ومنهجية البحث كما **تضمن الفصل الأول** العناصر الأساسية واهم المفاهيم الخاصة بموضوع الطعام وبيان مفهوم الطعام والاكل في القرآن، حيث كان تساؤلات الدراسة كالاتي:

_ 1 ما قواعد النوع البشري الثقافية لسد حاجة الطعام؟

_ 2 ما ديناميتهم وماصفتهم المعيشية في حاجتهم للطعام؟

_ 3 ما خطية تطورهم وما درجاتهم وفئاتهم العمرية وفصيلتهم البشرية؟

لتكون فرضيات الدراسة كما يلي:

_ رجال ونساء في تناول و الإعداد.

_ ديناميتهم تعتمد على وجبة الطعام كنمط ثقافي.

_ تطورهم يعتمد على التجديد و الإبداع و التعديل.

أما مفاهيم الدراسة فهي: الطعام، التغذية، الأكل، الطبخ، الوجبة، المطبخية، النكهة.

وتضمن الفصل الثاني اهم التوجهات الأكاديمية في الانثروبولوجيا التي اختصت بدراسة الطعام

وتناولت مجموعة من الدراسات الأكاديمية التي اهتمت بموضوع الطعام والاكل.

واهتم **الفصل الثالث** ببيان المنهجية المتبعة بتحليل المادة الميدانية واستخدام أدوات الدراسة كالمنهج

والملاحظة بالمشاركة و المقابلة والتي اعتمدت اساس الجمع بين التطورية المحدثه اولا للأستاذ في

التطور L.White الخطي ومن ثم الايكولوجيا الثقافية للاستاذ J.Strewed في التطور المتعدد

الخطوط وتبويب البيانات وفقا للايكولوجيا التطورية عبر مفهوم الروتين.

وتكون الفصل الرابع من المادة الوصفية لميدان الدراسة (المطعم) وتقسيمه وفقاً للمراحل المتبعة عند

تناول الطعام، معتمدا على وصف الطعام كضيافة و إنجاز و تقديم وتضمن الفصل استخراج الروتين

اليومي من المادة الوصفية حسب المراحل التي يمر بها المشاركين عند قيامهم بتناول طعامهم في

صالة المطعم واعداد الطعام من قبل القائمين على المطبخ، وتحليل المادة الميدانية وفقاً لمنهجية لزلي وايت والخروج بصيغة تطويرية خاصة بموضوعة الطعام.

أما الفصل الخامس فكان لتبويب الدراسة من خلال معطيات الإعددا و تناول و الإستقبال ووجبة الطعام و الخروج بنتائج الدراسة :

— من بينها أنه يسد جوع الافراد و الجماعات و يقوي العلاقات الإجتماعية لأنه يحقق منافع فردية وعامة.

— توطيد للعلاقات سواء للذين تربطهم علاقة قرابة أو لا.

— يمكن الحصول على مكاسب شخصية.

— إن إعداد الطعام و نظافته وشكله وحجم الطبق ومذاقة يلعب دورا كبيرا في فتح الشهية لمن سيأكله .

— العاملين على الطعام ومعديه لهم دور كبير في حضور الناس و قبول نوع الطعام المقدم.

— الاواني لها وقعها في تسليم الطعام و تناوله لأن نظافتها وشكلها يبعث على فتح الشهية او سدها وقبول الطعام أو رفضه.

— اللقاءات الجماعية مرهم للناس ودواء لاحزانهم بالحديث المطول عن كل صغيرة وكبيرة.

ليختم بذلك الدراسة بخاتمة وقائمة المصادر وملخص لها.

الدراسة الثانية:

دراسة الطالبة شيماء نبيل أحمد محمود عمار إيكولوجيا الغذاء عند أقزام الكنغو، رسالة مقدمة إلى معهد البحوث و الدراسات الافريقية جامعة القاهرة للحصول على درجة الماجستير في الدراسات الافريقية من قسم الانثروبولوجيا يوم 06 02 2013 حيث كان ملخص الرسالة كما يلي:

يتمحور العمل في هذا الموضوع حول " إيكولوجيا الغذاء عند الأقزام في حوض نهر الكنغو " انطلاقاً من أن الإيكولوجيا تؤثر علي الغذاء ومن ثم تؤثر في العلاقات الإجتماعية للحصول علي الغذاء .

ومن أجل التعرف علي ذلك تم اختيار الأقرام في حوض نهر الكونغو نظراً لإنهم يمثلون احدى المجتمعات البسيطة التي تعيش علي الجمع والقنص وهي ذات إتصال مباشر بالبيئة .

ما مكن الباحث من المرور **بمراحل و خطة عمل:** إذ كان **الفصل الأول** مخصص لإطار النظرى ومنهج الدراسة ، الأهمية و الاهداف ومفاهيم الدراسة و الدراسات السابقة و الغذاء و رمزيته الأنثروبولوجية كذلك إيكولوجيا الغذاء ليتمحور العمل بتساؤلات مفادها:

_ ما الفرق بين مفهوم الغذاء ومفهوم التغذية.

_ ما الفرق بين مفهوم البيئة و الإيكولوجي.

أما فرضيات الدراسة فهي:

_ النشاط الغذائي لدى الأقرام ودور الظروف الإيكولوجية في طريقة الحصول عليه.

_ الغذاء نفسه من حيث مكوناته ومحرمات الغذاء الثقافية و تأثيرها على الصحة الغذائية.

_ أشكال العلاقات الإجتماعية التي تنشأ بين الأقرام و الجماعات المجاورة لها و التي يحددها الغذاء كهدف رئيسي لتلك العلاقات.

لتكون مفاهيم الدراسة كما يلي : الإيكولوجيا، الإيكولوجيا الإجتماعية، الإيكولوجيا البشرية، البيئة، البيئة الطبيعية، البيئة البشرية الحضارية، الطعام، الطعام كمركب ثقافي

أما الفصل الثانى فقد خصصته الباحثة للتعرف على مجتمع الدراسة والجماعات المجاورة معه في منطقة الدراسة فكان للموقع و إيكولوجيا أقرام الكونغو في منطقة إيتوري و البانتو كما درست الباحثة العلاقة بين الجماعات السكانية لهما ثم تطرقت إلى الملامح الثقافية للنشاط الإقتصادي و الإجتماعي كالقراية و الدين و السياسة.

و بالفصل الثالث : درست الباحثة ما يعرف بالإيكولوجيا والنشاط الغذائي لدى أقرام إيتوري ودور البيئة في تحديد الغذاء وطريقة الحصول عليه

أما بالفصل الرابع: ناقشت الباحثة أيضاً نوعية الغذاء عند الأقزام ومحرماتة التي تدخل بين الثقافة والبيولوجي وذلك من خلال الفصل الرابع فيما يعرف بإسم الغذاء عند الأقزام ومحرماتة بين الثقافة والبيولوجي و أثره على الصحة الغذائية لتلي بذلك النتائج و الخاتمة و المراجع.

م1 _ البحث عن الطعام: هو رؤية عبر التاريخ إذ ربما كان ظهور البشرية قد ارتبط بممارسة الصيد، هذا النشاط الذي يتطلب تآزر جماعة رفيعة البنیان، لكن ما الأدوار التي يقوم بها كل من الرجل والمرأة؟ من البديهي أنه كي يعيش المرء، أو أن يبقى حيا على الأقل، يجب أن يتغذى. إن المتطلبات الغذائية تتغير وفقا للطاقة التي يصرفها البدن: كلما ازدادنا نشاطاً تطلب جسمنا مزيداً من الغذاء، نذكر ذلك والحديث هنا لـ فيليب فيلانتي، كي نقول إن البحث عن الطعام، منذ البدايات الأولى، كان الشغل والهـم الأول للجنس البشري، وإن التغذية شكلت ضغطاً انتقائياً هائلاً. إن الأفراد الذين استطاعوا الحصول على الأطعمة الأغنى بالطاقة هم وحدهم الذين أمكنهم أن يكونوا سلالة.

وحيث قرر بشر ما قبل التاريخ، ومنذ وقت مبكر، صيد البر والماء بالقطف، أي عندما مارسوا شكلاً من أشكال ((الاقتصاد المختلط)) المرتكز إلى استهلاك منتجات حيوانية ونباتية المنشأ، وسعوا مجال مواردهم الغذائية، وقلصوا مخاطر العوز، وعززوا توسعهم الديموغرافي، ووجدوا ((التدبير)) المناسب من أجل استعمار الكوكب.

أما النباتات، وفضلاً عن تغذيتها للجسم، فهي تمدده بالسكريات التي يحتاجها الدماغ ليعمل، وتعطي الطاقة اللازمة للعمل العضلي، ويحوي بعضها مقداراً وافراً من العناصر المغذية الضرورية (الأملاح المعدنية، والبوتاسيوم، والكالسيوم، والفيتامينات...)، والنشا، وألياف السيلولوز التي تسهل عمل الأمعاء.

لقد كان غذاء الإنسان العاقل، الذي تميز بفرط بروتيناته، منذ 40 ألف سنة، متكيفاً مع أسلوب الحياة الذي كان سائداً آنذاك.

ثم أن تكون للبشريات (Hominides) الأولى ((أفواه كبيرة)) فذاك أمر مؤكد، نظراً لترسنة أسنانهم، أما أن يكون هؤلاء ذوي ((أفواه ذواقة)) فتلك حكاية أخرى.¹⁶

¹⁶ <http://www.alukah.net/culture/0/49503/#ixzz4dljsWwnv> : 10:18 04 04 2017

ومع انقضاء آلاف من السنوات، ومع تنامي القدرات الدماغية وتطور تقنيات الصيد وتحسين الأسلحة، تطور السلوك الغذائي لدى أفراد النوع البشري بشكل بطيء، ولكن بثبات.

إن النظام الغذائي الذي قام على البروتينات ذات المنشأ الحيواني والسكريات البطيئة والشحميات نباتية المنشأ، يتعارض تقريباً مع الأفضليات الغذائية لإنسان القرن الحادي والعشرين، الذي يستهلك في البلدان الصناعية كمية تزيد 14 إلى 20 مرة من الشحميات، والألياف، والكربوهيدرات.¹⁷

إن الاطعمة كالطيور المهاجرة تنقل عاداتها كما أن حضارة الشعوب لا تقاس بالكتب والإكتشافات، بل إن تاريخ الطعام والشرب وحياتة الإنسان عبر الزمن، هي شكل من أشكال التعبير عن الحضارة الإنسانية، فما من نمط محدد وجامع لأي من حضارات الشعوب المختلفة، لان الطعام قد يحمل في معانيه لغة التقارب التي تحكي في اصولها الثقافية عن عامل الإختلاف البيئي لانماط الطعام المعد من الجماعات البشرية على مختلف أشكالها و أسباب إعدادها للطعام لتحقيق التواصل الإجتماعي

المطلوب عبر أقطار العالم .

فالثقافات قد تحتفظ بأغذية المجاعة في أساطيرها وطقوسها إذا كانت المجاعة حدثاً تاريخياً مأسوياً، أو حالة مرتبطة بمعجزة غيرت حياة أمة من الأمم... وليست أطعمة المواسم والأعياد وحدها محددة لهوية أكلها، بل يعبر الطعام اليومي الذي تكثر منه المجموعات عن الإلتناء إلى عصبية أو جهة أو فئة، أو ثقافة، وعن هوية المجموعات، إن السخينة رديئة على لسان المعير الذي لم يقصد من خلال الوحدة الغذائية رداءة الطعام بقدر ما قصد صاحبه، وعندما تهجى عصبية من العصبيات في عنصر من العناصر المكونة لهويتها، غذاء كان أو لباساً أو سكناً أو غير ذلك من الوحدات اليومية، فإن التشبث بتلك الوحدة يكون تشبثاً رمزياً بهويتها وإختلافها.¹⁸

¹⁷ <http://www.alukah.net/culture/0/49503/#ixzz4dljsWwv> : 10 :18 04 04 2017

¹⁸ <http://www.echaab.info.tn/detailarticle.asp?idx=11759> 09 :55 07 04 2017

« وتختلف أخبار العرب عن أخبار العبرانيين ، وسكان بلاد الرافدين ، ومصر القديمة ، وبلاد الشام ، خاصة تلك التي تطبخ في التنور والملة ، والفطير الذي يميز المجتمعات الرعوية ، فقد إستجاب طبخه لنمط عيش الرحل الذين لا ينتظرون العجين يختمر حتى يطبخ .والعرب كغيرهم من سكان الشرق الأدنى القديم وحوض البحر البيض المتوسط ، يأكلون الأخباز طرية ويابسة وأديمة وقفارا...فيتعدد الخبز ويتنوع تعدد الأدم ، ويبيل الخبز بالماء فيؤكل مبروداً ، تقبل عليه النسوة ليسمن...ويميل العرب إلى الخبز أديم شحم وألية ، كما يحبون ذلك بالسمن ، فأشهى ما يكون الخبز أبيض من البر الأسمر ملبقاً بالسمن ، ورغيفاً أديم شاة مشوية .وصلاء وكركر وسنام وصناب ، وأطيب ما يكون ثريداً.¹⁹

كما كان للعرب تاريخ في تدجين النباتات واكتشاف النار وصناعة اواني الطبخ وكثيرا ما يغفل عن البعد التاريخي للمطبخ إذ أنه كان موجودا قديما ،فالحنطة سابقا هي ليست بعينها الحنطة الموجودة اليوم كما اختفت نباتات كثيرة وظهرت نباتات لم تكن في العصور القديمة ومنها التي تشكل جزءا من المطبخ الحديث غل سبيل المثال الطماطم البطاطا الفاصولياء...²⁰

¹⁹ <http://www.echaab.info.tn/detailarticle.asp?id=11759> 09 :55 07 04 2017

²⁰ كاشي ك كوفمان الطبخ في الحضارات القديمة ترجمة سعيد الغانمي الطبعة الاولى 1433 , 2012 ص09

_طعام الأمويين:

أشار د. حسين محمد فهميم في "الطعام أدواته، طرق إعداده وآدابه في التراث العربي"، إلى أن الطعام في العصر الأموي شهد تحولاً كبيراً في أصناف المأكولات عما ساد في صدر الإسلام أو إبان العصر الجاهلي، فإن المطبخ الأموي لا يضاهاى بأي حال من الأحوال في أمر الطعام ومحافله مع العصر العباسي، فقد كانت تقام في هذا العصر الحفلات والسمر والنزهات، وبرز شعراء يتجاوبون مع مقتضيات الحياة ويصفون الولائم والموائد العامرة، ويتغنون بالمآكل والثرائد، وينظمون القصائد والمقطوعات في تعداد أنواع الأطعمة وضروب الفاكهة والحلويات، كما كانت موائد الوزراء الأمويين خير ما يمثل الترف المطبخي في ذلك العصر. ففي عهد الأمويين، استخدم العرب الفوط والملاعق المصنوعة من الخشب، كما كانت تجلب من بلاد الصين ملاعق من الفخار. وكان الناس في ذلك العهد يجلسون على الكراسي أمام موائد الطعام التي يكسوها مفرش من القماش، وكان للأكل مع الخلفاء والأمراء آداب مقررة، فلا ينبغي أن يتبسط الشخص في الطعام مثلاً لأن الأكل مع عليّة القوم كان للشرف وليس للشبع، مع ما في الانبساط والجرأة وسوء الأدب، ويذكر المسعودي أنّ الخليفة الأموي معاوية بن أبي سفيان كان يُكثر من الطعام حتى قيل أنه كان يأكل خمس مرّات في اليوم.

_الطعام في المطبخ العباسي:

بينما نجد آداب الطعام والمائدة في العصر العباسي، فيتمثل بأن تقديم الطعام لدى الخاصة كان مختلفاً عند العامة، فالعادة عند العامة هي إتباع التقاليد العربية من وضع الطعام أمام الآكلين وترك حرية الاختيار لهم وفق ما يوضع من أطباق متنوعة. أما الخاصة في العصر العباسي فقد اتبعوا نظاماً مختلفاً يُترك بمقتضاه للآكلين حرية طلب ما تشتهي به الأنفس، فيُجهز لكل آكل ما يطلب، وإن تعددت وتنوعت الرغبات.²¹

²¹ http://www.albasrah.net/ar_articles_2010/0910/majid_020910.htm 16:55 04 24 2018

ويقول فهيم في كتابه: وبينما كان من عادة العامة وخاصة الزُّهَّاد منهم، نهش اللحم، ولعق الدهن من الأصابع، أو الإكثار من الملح، أو شرب الحساء عن طريق رفع الإناء إلى الفم، لم تكن الشوكة قد عُرِفَتْ بعدُ، إلاَّ أنَّ استخدام الملاعق كان مُحبباً لدى الخاصة وكانت الملاعق تصنع من الزجاج أو النحاس كما كانت تصنع أحياناً من الذهب أو الفضة. ويحكى أنه عندما كان يأكل الوزير المُهَلَّبِي كان يقف خادم عن يمينه، وآخر عن يساره، وبحوزتهما مجموعة من الملاعق، وكان الوزير يأخذ غرفة بالملعقة من صحن معين، وبعد أن يفرغها في فمه يعطي الملعقة إلى الخادم الواقف عن يساره وهنا يناوله الخادم الواقف على يمينه ملعقة فارغة أخرى، وهكذا تسير عملية تبادل الملاعق حتى يفرغ الوزير من طعامه!

_ابن خلدون: الطعام والأمراض:

نَبّه العلامة العربي عبدالرحمن بن خلدون في مقدمته المعروفة إلى أسباب وقوع الأمراض وكثرتها بين سُكَّان الحضرة والأمصار، الذين يغلب على معيشتهم طابع الترف المتجَلِّي في خصب العيش وتنوُّع المآكل وكثرتها، فيقول في ذلك: "وقوع هذه الأمراض من أهل الحضرة والأمصار أكثر، لخصب عيشهم وكثرة مآكلهم وقلة اقتصارهم على نوع واحد من الأغذية، وعدم توقيتهم لتناولها، وكثيراً ما يخلطون بالأغذية من التوابل والبقول والفواكه رطباً ويابساً في سبيل العلاج بالطبخ، ولا يقتصر في ذلك على نوع أو أنواع، فربّما عددنا في اليوم الواحد من ألوان الطبخ أربعين نوعاً من النبات والحيوان، فيصير للغذاء مزاج غريب، وربّما يكون غريباً ملائمة البدن وأجزائه".

أما أهل البادية، فبحسب طبيعتها القاحلة، مما ينعكس على العادات الغذائية لسكانها وقاطنيها ونوعية طعامهم الذي يتصف بالبساطة والنقشف، فيقول ابن خلدون: "وأما أهل البادية فمأكلهم قليل في الغالب، والجوع عليهم أغلب لقلة الحبوب، حتى صار لهم ذلك عادة، وربما يظن أنه جبلة لا استمرارها، ثم الأدم قليلة لديهم، أو مفقودة بالجملة، وعلاج الطبخ بالتوابل والفواكه إنما يدعو إليه ترف الحضارة الذين هم بمعزل عنه، فيتناولون أغذيتهم البسيطة بعيدة عما يخالطها، ويقرب مزاجها من ملائمة البدن".²²

²² http://www.albasrah.net/ar_articles_2010/0910/majid_020910.htm 16:55 04 24 2018

كانت الحضارة ترتبط لدى الإغريق والرومان — شأنهم شأن علماء الأنثروبولوجيا في العصر الحديث بالزراعة والتكنولوجيا. فضلاً عن اللحم، قدّم مجال الزراعة وتربية الحيوانات نشاطاً زراعة الحبوب، وغالباً ما يقال لنا إن الإغريق كانوا يأكلون عصيدة الشعير بدلاً من الخبز. ربما تبدو العصيدة غذاءً أساسياً غير محبّب، لكن هذا سيضع تصوراتاً لأصناف الطعام التي يمكن إعدادها بمنتجات الحبوب؛ فتتوّع استخدامات الأرز (في الأصناف الحلوة والمالحة)، والقمح (في الخبز والبرغل والمكرونه والحبوب هي بذورٌ صلبةٌ يجب نزع قشرتها عادةً قبل دخولها إلى الجهاز الهضمي للإنسان، وذلك النوع من التحضير وطحن الحبوب عمليةٌ صعبةٌ ويستغرق وقتاً طويلاً.

في العصور القديمة، كانت النساء يقمن بهذا العمل على الأرجح أكثر من الرجال — وذلك نظراً للطابع الأبوي للبنية الاجتماعية إلا إذا كان في وسع الأسرة تحمّل تكلفة إعالة عبيدٍ أو شراء منتجات خبزٍ جاهزة.²³

كما أن إعداد الطعام عندهن لا يتعلّق بطهي وصفات تقترب من الوصفات الأصلية وإحياء أطباق معينة اعتماداً على ولائم مؤثقة جيداً، بل إنه أمرٌ يتناول دراسة أذواق وميول ذلك العصر والأفكار المسبقة والأفكار المزيفة التي كان يؤمن بها الناس بخصوص الطعام، وعادات تناول الطعام، وتأثير ذلك على أنواع الأطعمة التي كان يتناولها الأغنياء والفقراء، سواء أكانت الأطعمة المخصّصة للمناسبات الفخمة أم المستخدمة كطعام يومي.²⁴

²³ جون إم ويلكنز و شون هيل ترجمة ايمان جمال الدين الفرماوي الطعام في العالم القديم مؤسسة هنداوي سي اي سي 26 01 2017 ص

²⁴ جون إم ويلكنز و شون هيل ترجمة ايمان جمال الدين الفرماوي الطعام في العالم القديم مؤسسة هنداوي سي اي سي 26 01 2017 ص17

إن الحديث عن هكذا موضوع يأخذنا إلى مكونات المطبخ القديم وهنا نبدأ طبعاً باللبن والعسل. فاللبن طعام مهم جداً يمكن تناوله حلوًا أو مخثرًا أو مصفى أو بالعديد من الطرق الأخرى. ويمكن تقسيم الحضارات: التي وجدت على هذا الكوكب إلى ثلاث مناطق: منطقة اللبن الحلو، ومنطقة اللبن الرائب، ومنطقة اللبن.

أما منطقة اللبن الحلو: فهي أوروبا والأمريكتان، ومنطقة اللبن الرائب هي الدول الإسلامية والهند، ومنطقة اللابن هي الصين واليابان، حيث لا يشربون اللبن أو يستخدمونه في مطبخهم التقليدي – فلا لبن ولا جبن ولا زبد.

وكان العسل مهمًا كذلك. فلم يكن السكر معروفًا حتى وقت قريب نسبيًا، وكان العسل قبل ذلك هو المحلّي الأساسي. كما كان يستخدم في صنع المشروبات الكحولية. وهناك شواهد على وجود الحبوب منذ زمن بعيد؛ وهي القمح والشعير والذرة الصيفي. ويبدو أن الأرز جاء من الهند. وهناك بعض الأدلة على أنه زرع مباشرة قبل دخول الإسلام العراق وإيران، وربما لم يكن قبل ذلك بوقت طويل. ولم يكن العالم اليوناني الروماني يعرفه.

ولدينا وصف مثير من مصدر عربي قديم خاص بأول مرة يرون فيها الأرز، وكان ذلك وقت الفتح العربي في القرن السابع. فقد فر بعض الكشافة الفرس الذين فاجأتهم قوة مسلحة عربية في المستنقعات تاركين وراءهم سلتين إحداهما بها تمر وكانت الأخرى تحتوى على ما علموا فيما بعد أنه أرز غير مضروب. أمر القائد العربي مخاطبًا رجاله قائلاً: كلوا التمر واتركوا هذا الشيء الآخر، ذلك أنه قد يكون سمًا أعده لكم العدو؟ وبذلك أكلوا التمر وابتعدوا عن السلة الأخرى. ولكن بينما كانوا يأكلون أفلتت فرس من مربوطها وأخذت تأكل الأرز. أوشك العرب على ذبح الفرس ليأكلوها قبل أن يتسم لحمها، ولكن صاحبها طلب منهم الانتظار وقال إنه سيتصرف معها في الوقت المناسب.²⁵

²⁵ <http://almadasupplements.net/news.php?action=view&id=135#sthash.lpeUj0M7.dpbs> 18 :25 04 04

وهناك شواهد على وجود الخبز منذ زمن بعيد جداً، بل إنه كان يحظى بنوع خاص من الاحترام. وهذا نص للغزالي الفقيه المسلم الكبير المتوفى عام 1111 فهو يقول في مقال عن آداب المائدة: يجب أن تأكل من طرف الرغيف، إلا إذا كان هناك القليل من الخبز. ويجب على المرء أن يقضم الخبز وألا يقطعه بسكين، (لم تكن هناك سكاكين وقتها.. المحرر) لأن في هذا عدم احترام للخبز. فقد ورد عن النبي أنه قال اقطعه بأسنانك. ولا يجب وضع طاسة أو أى وعاء فوق الخبز، بل يوضع فوقه الطعام فقط. كرموا الخبز الذى أنزله الله سبحانه وتعالى نعمة من السماء. لا تمسح يدك بالخبز. إذا سقطت لقمة خبز من شخص، لا بد أن يلتقطها ويزيل ما عليها من تراب ولا يتركها للشيطان. ولا يزال هناك نوع من احترام الخبز فى أنحاء كثيرة من تلك المنطقة حتى يومنا هذا.

كان اللحم فى معظم فترات الزمن القديم شيئاً نادراً وثمانياً، وليس بالشيء الخاص بالأشخاص العاديين. إلا أن لدينا إشارات إلى العديد من الطيور والبهائم التى كانت تستهلك، وإلى تلك المحرم أكلها. بل إن بعض المؤرخين يقولون إن تحريم لحم الخنزير وضع حدًا للتوسع الإسلامى. فقد خرج الدين الإسلامى من الجزيرة العربية فى القرن السابع وانتشر شرقاً وغرباً وشمالاً وجنوباً بسرعة كبيرة، ثم توقف فى أسبانيا والبلقان والصين، وهى ثلاث مناطق تعتمد اعتماداً كبيراً على تربية الخنازير. (المحرر: لا تشير المراجع التاريخية التى كتبها معاصرون للفتوحات الإسلامية إلى أية صلة بين الخنازير وتلك الفتوحات).

وتربط نظرية أخرى حدود التوسع الإسلامى بالزيتون وزراعته وإنتاج زيت الزيتون، الذى هو فى الواقع طعام أساسى فى مطبخ منطقة الشرق الأوسط قاطبة. بل إن الفكرة تبدو مستبعدة أكثر من نظرية لحم الخنزير، حيث انتشر الإسلام رغم ذلك بتوسع كبير فى أماكن لا يزرع فيها الزيتون ولا يعرفه فيها أحد.

ونجد الكثير من الإشارات إلى الفواكه والخضروات، ومنها التين والتمر والعنب والخوخ. ويعد الباذنجان طعاماً عظيماً. ويبدو أن التفاح كان من الأهمية بحيث كان اصطلاحاً اشتقاقياً للفاكهة والخضروات، حتى أن الشيء غير المألوف يسمى بنوع من التفاح.²⁶

ويصف حاج إيطالي أول مرة يرى فيها الموز في مصر عام 1384 ويسميه «تفاح الجنة». وحين ظهرت البطاطس لأول مرة، وهي بدعة أمريكية، أسماها الفرنسيون **pomme de terre** تفاح أرضي. وحين كانت إسرائيل الحديثة بحاجة إلى اسمين للبرتقال والبطاطس اللذين لا وجود لهما في عبرية التوراة والحاخامات، أصبحت نوعين من التفاح: «التفاح الذهبي» و«التفاح الأرضي». وحين أدخلت الطماطم إيطاليا أسموها «**pomodoro** التفاح الذهبي»، وهو الاسم الذي انتقل في النهاية إلى اللغة العربية على هيئة «بنادورة» و «بندورة».

وكانت البهارات شديدة الأهمية بالطبع. وأورد المسعودي الكاتب العربي الكبير الذي عاش في العصور الوسطى قائمة تضم خمسة وعشرين بهاراً مختلفاً. والغريب أنها لم تتضمن الفلفل الأسود، وهو أكثرها استعمالاً، ويقول لنا مؤلف آخر إن منه سبعمئة نوع. والبهارات مهمة كذلك من ناحية أخرى، وذلك من خلال التجارة مع كل من أوروبا وجنوب شرقي آسيا.

نعرف من التاريخ القديم مكانين لصنع الطعام. أحدهما هو الفرن، ويسمى التتور وهي كلمة تعود إلى العصر الآشوري البابلي. وكان يستخدم لخبز الخبز وكذلك لصنع الفطائر. أما الثاني فهو المستوقد حيث توقد النار بطريقة أو بأخرى من أجل السلق أو التدميس أو الشواء، وفي بعض الأحيان التحمير، وإن بدا هذا نادراً نسبياً، وهو ما يعود بلا شك إلى تكلفة الزيت العالية. ولدينا قدر لا بأس به من المعلومات عن أدوات المطبخ، بل وعن كمية أدوات المطبخ التي يحتفظ بها.

كانت الأطعمة بطبيعة الحال صنفاً مهماً من أصناف التجارة. ومن الواضح أن جزءاً كبيراً مما كان الناس يأكلونه قابل للتلغف وحجمه كبير وليس غالي الثمن، ولذلك كان غير مناسب لتجارة المسافات البعيدة ولا يحظى باهتمام التجارة. ومع ذلك كان هناك الكثير منه يحظى باهتمام التجار. وكانت البهارات على قدر كبير من الأهمية، وكذلك كان السكر وزيت الزيتون والمشروبات الكحولية. ونجد كذلك أن المكسرات والفواكه المجففة وعسل النحل والشاي والبن والبقول (كالفول والعدس) ضمن قوائم السلع.²⁷

يبدو أن الشرق الأوسط لم يكن به مطاعم. وفي بداية القرن التاسع عشر زار شيخ مصرى من الأزهر اسمه رفاعه رافع الطهطاوى باريس وكتب كتاباً رائعاً عن تجاربه وملاحظاته فى الغرب الغامض. ومن بين غرائب باريس التى لاحظها مكان يسمونه مطعمًا. وهو يتهجى كلمة **restaurant** بالحروف العربية ويشرح معناها.

ونحن نعتبر وجود الطاولات والكراسى أمرًا مسلمًا به فى الأماكن التى نأكل فيها؛ فنحن نجلس على الكراسى ويقدم لنا الطعام على الطاولات. ولكن هذا ليس قانون الطبيعة بحال من الأحوال. ويبدو أن الطاولات والكراسى كانت موجودة فى الشرق الأوسط القديم، ولكنها اختفت فى العصور الوسطى والعصور الحديثة. ففى مجتمع الأخشاب فيه نادرة وثمانية، والصوف والجلود رخيصة ووفيرة، كانت هناك ترتيبات مختلفة بالنسبة للجلوس وتقديم الطعام.

يروى وحيد أفندى السفير العثمانى فى باريس الذى كتب فيما بين 1806 و 1807 يقول: «فى الموائد الأوروبية يكون عدد كبير من النساء حاضراً. وتجلس النساء على المائدة، بينما يجلس الرجال خلفهن يراقبونهن كالحيوانات الجائعة بينما النساء يأكلن. وإذا أشفت النساء عليهم أعطينهم شيئاً يأكلونه، وإن لم تأخذهن بهم شفقة ظل الرجال على جوعهم».²⁸

يعتبر العيش والحقينة في الماضي من أهم الاكلات الشعبية التي كان آباؤنا وأجدادنا يعرفونها لعدم وجود أكلات أخرى كثيرة آنذاك نظرا لضيق ذات اليد. وتعتبر هتان الاكلتان من افضل المأكولات الشعبية لما تحتويه من سرعات حرارية تمد الجسم بالصحة والطاقة والدفء، حيث كانت تتناسب مع ببذل من جهد في الحياة اليومية القديمة، والتي كانت تفتقر إلى كل أنواع الرفاهية التي تحظى بها الأجيال الحالية.

عيش القمح فالعيش الذي يعتبر من الأكلات الشعبية في المنطقة الجنوبية يتم إعداده من القمح الخالص حيث يتم اخذ قدر متوسط الحجم ثم يوضع فيه كميته من اللبن والماء وتوضع على نار هادئة حتى يصل إلى درجة الغليان ثم يوضع الدقيق بالتدريج داخل اللبن المغلي مع التحريك المستمر حتى "تنخبط" أي تخرج الفقاعات منه، ويستمر في التقليب بأداة معروفة خصيصا لعمل العيش وهي أداة خشبية تعرف بـ"المسوط"، كما يقوم البعض هذه الأيام بتحريك العيش بالخفاق اليدوي الذي يستعمل لعمل الكيك حيث يتم وضع الدقيق الباقي بالتدريج إلى أن تتماسك وتبدأ أطرافها بالاستواء. الكدادة وبعد تركها على النار حتى يتم نضجها تتكون طبقة بنية أسفل القدر وتسمى بالكدادة، ويتم إخراجها مع العيش لأكلها لما تحملها من طعم لذيذ ويتم أكل العيش عادة مع اللبن أو المرق أو السمن والعسل، وتعد أكلة العيش من الأكلات الشعبية المميزة التي لا يزال الكثير من الناس يأكلونها، رغم مرور الزمن وتعدد مصادر الغذاء. القطيفة والحقينة أما الحقينة فقد اقترن اسمها بالعيش لعدم توفر غيرها في تلك الحقبة الزمنية وعدم توفر المرق أو العسل، والحقينة عبارة عن اللبن البقري الطازج والذي كان يسمى في ما مضى بالحقينة، وكان يعد منها نوعان النوع الأول يسمى قطيفة والنوع الثاني يسمى بالحقينة والتي عادة ما تكون تحمل الطعم الحامض، وتعد هاتان الاكلتان من الاكلات المحبوبة والمرغوبة لدى الكثيرين لما تحتويه من غذاء متكامل ولما لها من شعبية بين المأكولات الأخرى. دفء وطاقة وقد أوضح الشاب احمد الغامدي أن هذه الأكلة لا تزال تلقى شعبية كبيرة مثلها مثل العصيدة والدغابيس وغيرها، لاسيما أيام الشتاء والبرد القارص لكونها تمنح الجسم المزيد من الدفء ولكونها تؤكل وهي ساخنة مضاف إليها السمن والعسل واللبن.²⁹

²⁹ <http://www.al-madina.com/article/1496> 19 : 47 04 04 2017

م3_الطعام وتسمياته قديماً: كان للعرب مناسبات مختلفة يقدمون فيها الطعام للزائرين والمدعوين، وكان لكل مناسبة طعامها الخاص الذي يعرف باسمه الخاص أيضاً ، ثم جاء الإسلام فأبقى على تلك العادات الحميدة ، وأضاف إليها مناسبات جديدة تميزت هي الأخرى بأسمائها الخاصة ؛ فيقال :

الأطعمة التي يدعى إليها الناس إثني عشرة :

الأول : الوليمة . وهي طعام العرس .

الثاني : الحذاق ، وهو الطعام عند حذاق الصبي . أي معرفته ، وتمييزه ، وإتقانه .

الثالث : العذيرة والإعذار ، لطعام الختان .

الرابع : الخرسة والخرس ، لطعام الولادة .

الخامس : الوكيرة ، لدعوة البناء .

السادس : النقيعة ، لتقوم الغائب .

السابع : العقيقة ، وهي الذبح لأجل الولد ، على ما تقدم في أواخر باب الأضحية .

الثامنة : المأدبة ، وهو كل دعوة لسبب كانت أو غيره .

التاسع : الوضيعة ، وهو طعام المأتم .

العاشر : التحفة ، وهو طعام القادم . وزاد بعضهم

الحادي عشر : وهو الشندخية وهو طعام الإملاك على الزوجة .

وثاني عشر : المشداخ . وهو الطعام المأكول في ختمة القارئ .³⁰

³⁰http://library.islamweb.net/newlibrary/display_book.php?flag=1&bk_no=26&ID=4237 19:35

وقد نظمها بعضهم ، ولم يستوعبها ، فقال : وليمة عرس ثم خرس ولادة وعق لسبع والختان لإعذار ومأدبة أطلق نقيعة غائب وضيمة موت والوكيرة للدار وزيدت لإملاك المزوج شندخ ومشداخ المأكول في ختمة القارئ فأخل بالحداق والتحفة وهي مستحب.³¹

كما تحدث حسين محمد فهميم عن كتاب "قص الخواتيم فيما قيل في الولاتم" لمؤلفه شمس الدين محمد بن علي بن طولون الدمشقي الصالحي، ووجد أن الملاحظ على هذا الكتاب أن مؤلفه قد ربط بين الولاتم والمناسبات الاجتماعية والتقاليد الشعبية التي كانت سائدة في عصره (القرن العاشر العاشر الهجري/السادس عشر الميلادي)، مع أن لكل وليمة طبيعتها الخاص، ومن الطريف أن قاضي القضاة صدر الدين بن العز الشيخ الحنفي، قد نظم بعض الأبيات الشعرية تعليقا على كتاب "قص الخواتيم فيما قيل في الولاتم"، إلى جانب إشارته إلى قيمة الضيافة كسمة ثقافية، فقال:

أسامي الطعام اثنان من بعد عشرة سأسردها مقرونة ببيان:

وليمة عرس ثم خرس ولادة

عقيقة مولود، وكيرة بان

وضيمة ذي موت نقيعة قادم

عذير أو إعذار ليوم ختان

ومأدبة الخلان لا سبب لها

حذاق صبي يوم ختم قرآن

وعاشرها في النظم تحفة زائر

قرى الضيف مع نزل له بأمان³²

³¹ http://library.islamweb.net/newlibrary/display_book.php?flag=1&bk_no=26&ID=4237 19:35 03 04

2017

³² http://www.albasrah.net/ar_articles_2010/0910/majid_020910.htm 16:55 24 04 2017

أربعة أصناف جديدة :

وأورد ابن طولون الدمشقي بياناً في تعدد المناسبات، وتمايز الولائم، واختلاف المسميات، كما جاء في أبيات قاضي القضاة أعلاه وهي: الوليمة للعرس، الخرس للولادة، العقيقة للمولود، الوكيرة لبناء الدار، الوزيمة للميت، النقيعة للقدوم من السفر، العذير للختان، المأدبة للأصحاب، الحذاق لختم القرآن الكريم، القرى للضيف، النزل لمن نزل بك، علاوة على ذلك أضاف مؤلف فص الخواتيم أربعة أصناف أخرى من الولائم ذكرها على النحو التالي: "وليمة الأخوة وليمه الفرع — لأول نتاج الناقة — ووليمة العتيرة — لشهر رجب — ووليمة الأملاك — لعقد الزواج — ولم يتوقف المؤلف على تعداد المناسبات والثراء اللغوي في المسميات، فكما أن لكل مناسبة وليمة، فإن لكل وليمة أحكامها وآدابها من ناحية جمع الناس، أو صنف المأكولات، وطرق إعدادها.³³

المبحث الثاني: الطعام لغةً للتقارب بين الشعوب :

الطعام موضوع هام طالما تعلمناه في كل مكان تقريباً، في المنزل والمدرسة وبين الأصدقاء والأهل. ومن المعروف أن هذه العادات تختلف من مدينة إلى أخرى في نفس البلد فما بالنا باختلافها من بلد وآخر؛ فبين بلاد يستخدمون العصي في تناول الطعام وآخرين يستخدمون أيديهم تختلف وتتنوع العادات الشعبية في كل بلد بحسب طبيعة الشعب والتقاليد المتوارثة عن أجدادهم وهذه الطبيعة تشكل لغة معبرة عن استخدام الطعام لذا فالطعام هو لغة للتقارب بين الشعوب:

في أفضل محاولة لمعرفة النظام الغذائي لمختلف الدول حول العالم و الانفاق على الغذاء و كيف تؤثر الثقافة في غذاء المجتمعات، قام المصور **Peter Menzel** و الصحفي **Faith D'Alusio** بتأليف كتاب (**Hungry Planet: What the World Eats**) "الكوكب الجائع: ماذا يأكل العالم؟" حيث قاما من خلال الصور بتاريخ الزيارات التي قاموا بها لـ 30 عائلة من 24 دولة حول العالم، يمكننا أن نرى من خلال تلك الصور الإنفاق العائلي (لعائلات متوسطة الدخل) على الغذاء لمدة أسبوع كامل مع ذكر الوصفات الأساسية عند تلك العائلات.³⁴

³³ http://www.albasrah.net/ar_articles_2010/0910/majid_020910.htm 16:55 24 04 2017

³⁴ <https://www.sutori.com/story/44c8fecdc48-45c2-9750-7354c5882573> 15:45 27 01 2018

كما يحتوي الكتاب على مقالات مهمة تبحث في الأمراض المرتبطة بالغذاء كالسمنة و السكري و العوامل التي لا يمكننا السيطرة عليها و التي تحدد نمط غذائنا كالفقر و السياسة و الأزمات و العولمة و كيف أن الأنماط و الثقافات الغذائية تتغير بشكل سريع جدا من الغذاء التقليدي الى الأنواع العديدة من الأغذية المنتجة و المصنعة و كيف أن غذاء معظم المجتمعات "مريب" تغذويا مما يجعل صحة الأفراد تتدهور بالشكل الذي نراه الان³⁵.

³⁵ <https://www.sutori.com/story/44c8fecd-dc48-45c2-9750-7354c5882573> 15:45 27 01 2018

م1_الأكل الجماعي: عادة ديكتاتورية تحقق المساواة الاجتماعية والجنسانية وحتى الكالورية :

في مصر، كانت هناك عادة بين أطفال الريف تسمى "الخَرَج"، إذ يأتي كل منهم بطعام من بيته، ويجتمعون في الحارة ليتشاركوا الأكل معاً. وكانت مجموعة الفتيات الريفيات حين تدعو شاباً إلى الطعام، تقول له: "كل معنا عشان وشك يحمر"، خجلاً وصحة. ويشيع بين العرب في أقطار مختلفة وبلهجات متعددة، مقولة: "بيننا عيش وملح"، تعبيراً عن الرباط الذي يوثقه الطعام بين المشتركين فيه. عادات وتقاليد وتواصل اجتماعي وأشياء أخرى أنتجتها عادة الأكل الجماعي، بينما كانت في حقبة ما، ولا تزال لدى بعض الثقافات، مترادفة للديكتاتورية والثقافة الأبوية.

فراخ الديكتاتور :

انعكست هذه الديكتاتورية على شكل الطاولة المستطيلة، التي تجتمع حولها العائلة للطعام، فالكبير يجلس إلى رأس المائدة وحول ضلعيها الطويلين يجلس الباقون، وفي بعض المجتمعات هو الذي يبدأ الطعام ويليه الآخرون، وقد يتولى هذا الكبير أو من ينوب عنه توزيع الشهي من الطعام كاللحم على الباقين، فنجد الأب هو من يقوم بهذا الدور أحياناً، أو الأم كنائبته عنه.

وقد يرتبط موعد الطعام بالمواعيد المناسبة لهذا الكبير، لا بالتوقيت الذي يشعر فيه أي من أفراد الأسرة بالجوع، وأصبحت هذه الأمور جزءاً من آداب الطعام عند الكثير من المجتمعات.

ويرى الباحث المغربي عبدالكريم عطري في كتابه "قراية الملح: الهندسة الاجتماعية للطعام"، أن الطعام بشكل عام يعد نسقاً تواصلياً بامتياز، وأن الطعام الجماعي بالفعل يعزز الديكتاتورية، فالرجل الكبير أو الأب يأكل صدر الدجاجة الأكثر لحماً، وتذهب أفخاذها للذكور، الذين سيمتلكون السلطة في المستقبل، أما الأم وبناتها فلهن ما يتبقى.

أقوال جاهزة :

شاركغرد الطعام الجماعي الديكتاتوري: الرجل يأكل صدر الدجاجة الأكثر لحماً وأفخاذها للذكور والأم وبناتها لهن الباقي.³⁶

³⁶ <https://raseef22.com/life/2018/01/16/> 16 :50 09 02 2018

شاركغردالطعام الجماعي يحقق المساواة، ويقاوم العزلة التي أحدثتها ظهور الرأسمالية، التي عززت الفردية.

وعلى المستوى الاجتماعي، تعد إقامة الموائد الجماعية والعزائم نوعاً من الواجهة، التي تعزز السلطة الاجتماعية لرؤساء القبائل في مجتمع مثل المغرب، خلال مناسبات كـ"الزرود" و"العراضات"، بحسب عطري.

المسألة تجاوزت نطاق الأسرة والمجتمعات المحلية، وانعكست بشكل ما على مستوى الدولة، فالزعيم الصيني ماو تسي تونغ غيّر نمط الحياة كلها في بلاده بعد الثورة الثقافية، وجعل الأكل الجماعي فرضاً على الجميع، بعد مصادرة أواني الطهو من الأسر، واستبدال ذلك بنظام المطاعم الجماعية.

في بكين وحدها، كان هناك 12 ألف مطعم جماعي إلى جانب ملايين المطاعم في الريف، يذهب إليها الأب والأم العاملان بعد انتهائهما من العمل، بصحبة الأطفال ليتناولوا طعامهم فيها.

وفي أغلب دول العالم تقريباً، نجد هذا النمط من الطعام في الحياة العسكرية، وكذلك في السجون، حيث يأكلون بشكل جماعي، في مطاعم عمومية داخل المعسكرات أو السجون.

م3_منافع الأكل الجماعي:

يحقّق المساواة ويقاوم العزلة

ترى أستاذة الأنثروبولوجيا الأمريكية كارول م. كونيهان في كتابها "أنثروبولوجيا الطعام والجسد: النوع والمعنى والقوة"، أن الطعام الجماعي يحقق المساواة، ويقاوم العزلة التي أحدثتها ظهور الرأسمالية، التي عززت الفردية ففي الماضي، كانت تقام الموائد الجماعية بشكل احتفالي في قرى إيطاليا، وهو الحال نفسه السائد اليوم في المجتمعات غير الرأسمالية، وهذا النمط يجمع شمل المجتمع المحلي، ولو بشكل مؤقت، فيسد الفوارق الطبقيّة ويشبع جوع المحرومين، ويشعرهم ولو مؤقتاً بالمساواة مع غيرهم، بالإضافة إلى الحالة الحميمية التي يحققها هذا النمط بين الأفراد، على عكس الحالة الفردية التي تعزز العزلة وتزيد الفوارق، تقول كونيهان.³⁷

وترى كونيهان أن مجتمع ما قبل الفردية، كان يحقق نوعاً من المساواة بين الرجل والمرأة من خلال التشارك في إعداد الطعام، ضاربةً المثل بإعداد الخبز في المجتمعات الزراعية القديمة، حين كان الرجل يزرع الحبوب ويطحنها كي تخبزها الزوجة.

يقي من السمنة :

أثبتت دراسة استقصائية أجراها علماء من كوريا الجنوبية أن الأكل الجماعي يقي من متلازمة الأيض (التمثيل الغذائي) وزيادة الوزن، لما للعامل النفسي الناتج عن تناول الطعام من تأثير على عملية الأيض.

ومتلازمة الأيض هي اضطرابات صحية تنتج عن زيادة الوزن، ويصاحبها احتمال كبير بالإصابة بأمراض في القلب والشرايين، وضغط الدم، والسكري وغيرها.

الدراسة الكورية راقبت الحالة السريرية لحوالي 7800 شخص على مدار سنة تقريباً، وتبين أن من يأكلون بمفردهم من الرجال غير المتزوجين هم أكثر عرضة لمتلازمة الأيض، بثلاثة أضعاف ممن كانوا يأكلون مع غيرهم.

أما النساء المعتادات تناول الطعام بمفردهن، فكن معرضات للإصابة بمتلازمة الأيض بنسبة 29% عن غيرهن، و45% منهن تعرضن لمعدلات مرتفعة من السمنة.

الأكل الجماعي يتخلله أحاديث بين المشتركين في الطعام، وفيه قد نراعي شكلنا أمام من يشاركونا في الطعام، وهو أمر يجعلنا نأكل ببطء، وفي هذا البطء فائدة عظيمة، إذ أثبتت دراسة لعلماء يابانيين نشرتها جمعية القلب الأمريكية أن الأكل السريع يؤدي إلى البدانة.³⁸

³⁸ <https://raseef22.com/life/2018/01/16/> 16 :50 09 02 2018

الزملاء المعتادون الأكل الجماعي أثناء العمل يتحسن أداؤهم، ما يؤثر بشكل إيجابي على المؤسسة التي يعملون فيها، هذا ما أثبتته دراسة لعلماء من جامعة كورنيل الأمريكية.

الدراسة استمرت 15 شهراً، وشملت 50 فريق عمل بمؤسسات مختلفة، راقبهم نحو 400 باحث، واكتشفوا أن من أكل وحده من الموظفين حصل على درجات تقدير أقل من مديرهم، لضعف إنتاجيتهم وأدائهم، وحدث العكس مع من اعتادوا تناول الطعام مجتمعين، والذين شملهم جو ودي، جعلهم أكثر تعاوناً في العمل، كما شحنهم بطاقة إيجابية دفعتهم للعمل بجد.

يحث على تفاعل الطفل مع مجتمعه:

كذلك كشفت دراسة أوروبية أن الأطفال الذين يتناولون وجبة الإفطار بمفردهم، أكثر عرضة للسمنة بنسبة 40% عن غيرهم، ممن يتناولون الإفطار مع أسرهم.

الدراسة التي أجراها باحثون من جامعة أجرد النرويجية على نحو 8 آلاف طفل يعيشون في مجموعة دول أوروبية، أثبتت أيضاً أن تناول الطفل وجبة العشاء مع الأسرة بشكل منتظم، يقلل من احتمال إصابته بالسمنة بنسبة 30% عن غيره، ولكن المثير للفضول أن هذه النتيجة لم تتضح في وجبة الغداء.

وبين الباحثون أن تناول الطعام مع الأسرة ينظم مواعيد الوجبات للطفل، ما ينعكس بالإيجاب على استيعاب الجسم له، وكذلك فإن الأحاديث التي تدور على المائدة تجعل الطفل يأكل ببطء فيتناول كمية أقل من الطعام، ما يقيه السمنة. كما أن تناوله الإفطار مع الأسرة يجعله يذهب إلى مدرسته بنشاط وطاقة.³⁹

³⁹ <https://raseef22.com/life/2018/01/16/> 16 :50 09 02 2018

استشاري طب الأطفال، الدكتور هاني رمزي عوض يوصي بالأكل الجماعي للأطفال، لأسباب عدة، أولها أنه يكسبهم ثقافة مجتمعهم حتى من قبل أن يتعلموا الحوار، مشيراً إلى أن دراسة أجراها باحثون من جامعة كورنيل الأمريكية، على 200 طفل في عمر عام، أكدت أن الأطفال في هذا العمر يدركون من خلال الطعام الجماعي، الفرق بين اللغات والثقافات التي تمهد لصنع ذوق عام لمجموعة بشرية معينة، إذ توقع الأطفال أن الأشخاص الذين يتحدثون نفس اللغة يحبون نوعية الطعام ذاتها، في حين تبين أن من يتحدثون لغات مختلفة يعجبون بأطعمة مختلفة.

كما أثبتت دراسة لجامعة مونتريال الكندية، أشرفت عليها أستاذة العلوم التربوية ليندا باجاني، أن الأطفال المعتادين تناول الطعام مع والديهم، يكتسبون مهارات اجتماعية أعلى من غيرهم. وقالت باجاني إن استماع الطفل لنقاش والديه وأفراد الأسرة الكبار، حول الأمور الحياتية التي تدور أثناء الطعام، يعلمه كيف يشترك مع الحياة، ويكسبه مهارات تفيده في تعامله مع المجتمع. توفير للطعام وحماية للبيئة:

"أكلة هنية تكفي 100"، مثل شعبي مصري، ثبت صحته، إذ تسعى منظمة الأغذية والزراعة العالمية إلى إعادة نمط الأكل الجماعي، وترى أن هذه الطريقة تحد من إهدار الطعام، ما يحمي البيئة من نفايات بقايا الأكل.

وحفاظاً على اللحوم وعدم هدرها، كان أكلها قديماً لا يتم في الغالب إلا بشكل جماعي، وخلال المناسبات، لأن أكلها بشكل منفرد يتسبب بإهدارها، والالتزام بهذا النمط كان يولد الألفة بين الناس، بحسب كتاب "ظواهر حضارية وجمالية من التاريخ القديم" لفوزي رشيد.

ونقلت إذاعة مونت كارلو عن خبراء، أن العادة جرت على وضع مقادير معينة من الطعام في الصحون الفردية، والتي كثيراً ما تكون أكبر من حاجة المستهلك، الذي عادةً يترك بقايا في طبقه، ترمى في سلة النفايات.⁴⁰

⁴⁰ <https://raseef22.com/life/2018/01/16/> 16:50 09 02 2018

تشكل طرق التعامل مع الطعام نسقا منظما في كل ثقافة من الثقافات، ولغة تتقل المعاني من خلال بنيتها ومكوناتها، وتسهم في تنظيم العالم الطبيعي والاجتماعي. ذلك أن الطعام ليس مجرد مجموعة من المنتجات يمكن استخدامها في الدراسات الإحصائية أو الغذائية بل تعد مجال أولي لنقل المعنى، لأن تناول الطعام نشاط سياسي يتكرر باستمرار. كما يؤدي وظيفته بشكل فعال بوصفه نسقا من أنساق التواصل، لأن الناس من جميع أنحاء العالم ينظمون طرق تعاملهم مع الطعام في نسق يخضع لنظام مواز للأنساق الثقافية الأخرى ويبث فيها المعنى.

في هذا السياق، كان الأنثروبولوجي الفرنسي كلود ليفي شتراوس قد أكد على أن الطعام والمطبخ يقفان بين الطبيعة والثقافة ويتوسطان بينهما، وأنهما يعدان وسيلة من وسائل التعبير عن الغنى الثقافي والاجتماعي، ومؤشرا على التحولات السوسيوثقافية، الأمر الذي دعا المؤرخة الفرنسية بريجيت مارينو في كتابها المهم «حي الميدان» إلى أن تولي اهتماما كبيرا بهذه النقطة، أثناء تتبعها لتاريخ الديناميات الاجتماعية التي أخذ يشهدها المجال العام الدمشقي في القرن الثامن عشر وبدايات القرن التاسع عشر، عبر دراسة مستفيضة لسجلات المحاكم الشرعية الخاصة بتلك الفترة. حيث تبين لها من خلال الحفر في هذه السجلات أن نسبة ضئيلة من بيوتات حي الميدان كانت تضم حجرا للطبخ في بدايات القرن الثامن عشر، الأمر الذي فسرتة- بدورها- باعتباره يشير للخلفية الريفية لقسم كبير من سكان ذلك الحي في تلك الفترة، بحكم الهجرات التي حدثت من سهل حوران تجاه أطراف مدينة دمشق، بينما لاحظت ارتفاع نسبة هذه الحجر في بدايات القرن التاسع عشر، الأمر الذي كان يؤشر الى بروز تظاهرات ثقافية جديدة ذات طابع مديني داخل الحي، والى تبدلات عميقة على صعيد الاقتصاد السياسي للمدينة، نتيجة لولادة نخب تجارية ودينية جديدة من أبناء حي الميدان، أخذت تزاوم النخب الدمشقية السابقة على مواقعها الإدارية والدينية، و التي كان يتمركز ثقلا داخل فضاءات المدينة القديمة (داخل الأسوار).⁴¹

ولذلك بات الطعام يمثل بحسب الدراسات الأنثروبولوجية مرونة رمزية ثرية غير معتادة، فهو وسيط يمكن من خلاله عرض أيديولوجيات ثقافية شديدة التنوع وتتكون قواعد التعامل معه وفق تعبير غرامشي من «لغة» تحتوي على مفهوم محدد للعالم.

ومن هنا سنسعى في هذه المقالة الى الإحاطة ببعض الجهود المهمة والنادرة التي أنجزت في السنوات القليلة الماضية حيال التاريخ الثقافي للطعام داخل الفضاءات الاجتماعية العربية، والتي لم تعد مخبرا ثقافيا للدارسين الغربيين فقط، وإنما أخذت تشمل جهود باحثين أنثروبولوجيين محليين أو «أصليين» حسب تعبير الأنثروبولوجي المغربي حسن رشيق، الأمر الذي قد يحفز القراء على مزيد من التفكير في أن الطهي، وتناول الطعام (وهي أنشطة كثيرا ما نأخذها أمرا مسلما به) باتت تحدد هوياتنا وعلاقتنا في هذا العالم.

م1_الطعام وعودة احياء الهويات المتخيلة الجديدة:

يرى سامي زبيدة في الكتاب الذي حرره قبل سنوات مع الباحث الأنثروبولوجي ريتشارد تاير وتمت ترجمته للعربية تحت عنوان «مذاق الزعتر: ثقافة الطهي في الشرق الأوسط»، أن الطعام يعد علامة ثقافية بارزة حيال الحدود الاجتماعية، فقبل ظهور القوميات السياسية بمعناها الحديث، كانت هذه الحدود هي التي تميز بين الجماعات العرقية أو الدينية أو الجهوية. المهم أن ما يلفت النظر في رؤية زبيدة، أن هذا التمييز عاد في العقود الماضية ليغدو معبرا عن أزمة الهوية داخل الدول الشرق الأوسطية الحديثة بشكل عام.

وهو الأمر الذي تنبعت له الباحثة الأنثروبولوجية السعودية مي يماني في كتابها «مهد الاسلام: البحث عن الهوية الحجازية» الذي سعت من خلاله الى تتبع تزايد شعور الحجازيين بالانتماء المحلي الذي أخذ يتعزز أكثر فأكثر في التسعينات نتيجة للعولمة من ناحية، وتقهر الهوية السعودية من ناحية أخرى فعلى مر القرون، جذب الحج الى مكة مسلمين من مختلف الثقافات، مما أخضع نمط عيشهم وعاداتهم الغذائية لتأثير الثقافات الأخرى، بحكم أنها نقطة التقاء لحركات الشعوب عبر العالم

الإسلامي⁴²

⁴² <http://www.alquds.co.uk/?p=221006> 16 :35 27 01 2018

بيد أن غياب وهج الحجاز مع تزايد سلطة ونفوذ جيل جديد من الخبراء النجديين الذين يهيمنون اليوم على أعلى المراكز في الحياة العملية والادارية والدينية والعسكرية في المملكة، أدى الى جانب الدور الذي لعبته المؤسسة الدينية في اخفاق الحوار والمناظرات الاجتماعية، الى خلق شعور بالخوف واليأس لدى الحجازيين. وفي ظل هذا الجو تحديدا، برزت ظاهرة العودة الى الطقوس والرموز التي تؤكد تميز الهوية الحجازية وخصوصيتها، وهو ما برز على مستوى عادات الطعام، عبر التأكيد على أهمية المطبخ الحجازي كمؤشر حضاري ومدني لمكانة العائلة الحجازية وللخصوصية الثقافية الحجازية المشتركة التي أخذت تتعزز بشكل كبير أثناء مرحلة القبلنة التنافسية، خاصة بالنسبة الى الحجازيين الذين يدعون التحدر من أصول مكية أو مدنية.

ولذلك أخذت طريقة طهو الطعام- برأي يمانى- وتقديمه وتناوله تساهم في تعزيز حس بعض الجماعات بالهوية الحجازية الواحدة، وسط قوم يزدادون وعيا لتلك العوامل الثقافية التي تفرق بين افراده، كما باتت كمؤشر للمكانة الاجتماعية الحضرية على مستوى تاريخ السعودية، وخاصة أن الفورة النفطية كانت بمثابة أداة للتساوي الاجتماعي، ما دفع الحجازيين الى التقاليد من أجل تمييز أنفسهم على المستوى الثقافي بسبب الهامشية التي باتوا يشعرون بها تجاه الثقافة النجدية السائدة في أروقة السلطة، الأمر الذي بدا بشكل واضح في تغير الهندسة الذوقية للمأدبة، من خلال التشديد على النوعية (ثقافية، حجازية) أكثر منها على الكمية (نجدية، فقيرة على مستوى التنوع)، فاذا كان طبق ما يعتبر «مكيا» أصيلا، يتم ابرازه في مأدبة زاخرة بأشكال متعددة حتى ولو كان شعبيا ورخيصا، بحيث يدل على تنوع ثقافة الحجازيين.

من جانب اخر، حاولت الباحثة الهولندية انوك دي كونيغ في كتابها «أحلام عولمية: الطبقة والجنس والفضاء العام في القاهرة الكوزموبوليتانية» البحث في جغرافية الترفيه الراقى في القاهرة حيثما يتواجد المهنيون من الطبقة الوسطى العليا، والتي أخذت تروج لنمط جديد من الأطعمة مع نهاية التسعينات في القاهرة، عبر تقديم لوائح طعام غربي مثل سلطة سيزر وشطائر كلوب ساندويتش.⁴³

⁴³ <http://www.alquds.co.uk/?p=221006> 16 :35 27 01 2018

فقد أخذت محال الـ «كوفي شوب» والمطاعم الجديدة تنطوي على ادعاء بالانتماء الى العالم الأول. فتصميمها وقوائم الطعام فيها اتخذت من نظائرها في أمريكا نموذجا لها، وبذلك أصبح الذهاب الى مطعم مثل تشيلدر خبرة جسدية حميمة تشير الى انتماء للطبقة الوسطى العليا، كما أخذت هذه المطاعم والكافيات تعيد رسم خرائط المتعة والاسترخاء وخطوط السير الحضرية التي تتأسس على هذه الخرائط.

ومن هنا أصبح الفول والطعمية، وهما طعام الإفطار للأغلبية الساحقة من المصريين يوميا، مجرد «إفطار شرقي»، بعكس المطاعم الجديدة التي باتت تقدم عبر قائمة الطعام الجديدة نوعا جديدا من رأس المال الثقافي الذي يسهل الوصول إليه.

وضمن نفس السياق، تقدم الباحثة مقارنة غنية للغاية بين هذه الجماعات الذوقية الجديدة عابرة الحدود، وبين رؤية الأنثروبولوجي البريطاني بندكت أندرسن للجماعات المتخيلة.

حيث يرى الأخير أن المجتمعات المتخيلة تتخلق عبر اختلاط الخرافة بالحقيقة، فيما تؤمن الحياة اليومية الدليل على التحقق الفعلي للمجتمع. ولذلك تؤمن الكوفي شوب والمطاعم الجديدة مادة غزيرة لمثل هذا التحقق من حيث أنها ترحب بجمهور حصري نسبيا لديه رأس مال كوزموبوليتاني في أجواء غالبا ما تكون كوزموبوليتانية على نحو صارخ. وقد ساعدت الحياة اليومية المنعزلة اجتماعيا التي يعيشها كثير من أفراد الطبقة المتوسطة العليا، على نحو مماثل، في تأكيد القبول بأساليب الحياة والرغائب والتوقعات الخاصة بالطبقة المتوسطة العليا كشيء طبيعي يجري تأمينه بالانغلاق الاجتماعي، عبر خلق حواجز مادية وثقافية تضمن الأداء الذي يتواصل دون مقاطعة لحياتها.

وبذلك غدت محلات الوجبات السريعة والكوفي شوب التي تقدم أنواع مختلفة من الأطعمة والأشربة، مع نهاية التسعينيات في القاهرة، كفضاءات مؤسسة لجماعات متخيلة جديدة داخل المجتمع المحلي المصري، بشكل أخذ يرسم خرائط جديدة على مستوى التآلف والانتماء، ذلك ان الانتماء الكوزموبوليتانية ذا الأساس الطبقي في هذه الأماكن نشأت عنه تشكيلات جديدة للقرب والبعد أدت الى تشريح وتشظي المشهد الاجتماعي القاهري.⁴⁴

⁴⁴ <http://www.alquds.co.uk/?p=221006> 16 :35 27 01 2018

من جانب اخر، تفيدنا العديد من الدراسات الأنثروبولوجية، أنه داخل المجتمعات التي لا تعرف الكتابة، أو حيث الكتابة ممارسة هامشية يمر جزء من معرفة الناس التنظيمية حيال بيئتهم الاجتماعية عبر توزيع الذبيحة (الطعام القدسي) المصاحب للطقوس الدينية.

وذلك لأن العلاقة بين المقدس والسياسي تبرز بشكل أكبر داخل الجماعات المحلية الصغيرة، ولأن الطقوسي لا يختزل دائما في وجود فعل قدسي، بل أنه يمتزج في غالب الأحيان، برهانات سياسية واقتصادية.

ولذلك سعى الأنثروبولوجي المغربي حسن رشيق في كتابه «سيدي شمروش: الطقوسي والسياسي في الأطلس الكبير»، الى معاينة طريقة توزيع الأضاحي المقدمة لسلطان الجن سيدي شمروش لدى سكان قبيلة ايت ميزان، وذلك باعتبارها أفعالا تحدها بشكل أساسي الدينامية السوسياسية للقبيلة، ولا تحدها الاعتبارات الطقسية الا بشكل خافت.

حيث تبين لرشيق، أن الشخص العازب داخل القبيلة والذي يطلق عليه محليا اسم «أفروخ» وهي كلمة مشتقة من كلمة «فرخ» لا يحصل على نفس حصة رب الأسرة. وهكذا تعتبر منزلته، في هذا السياق الطقوسي على الأقل، دون منزلة الرجل الكامل. ولذلك فان التمييز بين «أركاز» (الرجل الكامل) و«أفروخ» لا يقف عند المستوى الطقوسي، بل نلاحظه حتى في المستوى السياسي، أي على صعيد تسيير الدوار. فالذي يعتبر «أفروخا» لا يمكنه حضور تجمعات الدوار، ولا يقوم بأداء الواجبات الجماعية، ولا يساهم في إيواء ضيوف الدوار في الاحتفالات. فـ «أفروخ» لا ينتمي الى الجماعة لأنه قاصر على الصعيد السياسي وليست له شخصية قانونية لأنه خاضع للقانون الجماعي، وحتى لو تزوج الشخص العازب فان هذا الشرط لا يعد كافيا للمشاركة في الحياة السياسية للقبيلة، لأن للأمر مسائل أخرى تتعلق بتواجد الأب الأكبر للعائلة. فالحصول على حصة من الذبيحة واكتساب صفة مشارك في تدبير الشأن العام، يرتبطان بوفاء الأب، أو في الحالات التي تتشكل فيها وضعية تنافسية ومزاحمة داخل العائلة، بسبب ولادة بيت جديد داخل العائلة، الأمر الذي يدفع القبيلة الى تقبل هذه الوضعية اما على حساب⁴⁵

الأب وتعليق نشاطه السياسي داخل القبيلة، أو بالتواطؤ معه لأسباب عديدة، الأمر الذي نعثر عليه بشكل واضح مثلاً في دوار التجارية داخل مدينة القامشلي السورية، حيث فرضت الظروف الاقتصادية الصعبة مشاركة سياسية لأي ابن من أبناء العائلة حالما يمر بطقس العبور المتمثل بالزواج (بالعامية يقال استلم دفتر العائلة)، الأمر الذي يترتب عنه واجبات جديدة تجاه الجماعة وتجاه المشاركة في طعام العزاء.

كما أن ما يؤكد - بحسب رشيق - من أن المنطق السياسي هو من يتحكم في التوزيع بدلا عن المنطق القدسي للذبيحة، أن هناك صنف آخر من أرباب الأسر الذين توفي أبائهم، لا يحصلون على حصة من الذبيحة، حيث برزت أثناء التوزيع مكانتان اجتماعيتان: ابن البلد والأجنبي. وهذا الأخير، شأنه شأن الشخص المبعد يعيش على هامش الجماعة، واذن على هامش السياسة: فهو لا يساهم في الواجبات الجماعية، لأنه لا يحصل على حصة من الذبيحة، ولذلك فان وضعيته الهامشية يتم التذكير بها بشكل دوري.⁴⁶

المبحث الرابع: الطعام في الدين.....الطبخ في الجزائر.

تفسير الدين: لحلم رؤية الدعوة للطعام في المنام أو عزائم الأكل لابن سيرين :

الطعام هو أكثر ما نحتاج إليه في حياتنا بجانب الشرب، فكل الكائنات الحية لا تعيش دون مأكّل أو مشرب، لأنه غذاء للجسد وللإستمرار في طاقة الحركة والحياة، ولذلك هنالك الكثير من أوجه الطعام التي من الممكن أن تقرب الناس من بعضها نأخذ صنف واحد منها هنا فقط، وهو العزائم ولكن في رؤيا المنام.

رؤية الدعوة للطعام في الحلم أو دعوة للعزومة للأكل: هي من الممكن أن تراود أي شخص في منامه، وهذا الأمر يدل على وجهين هما الخير والشر في التفسير بحسب الحالة التي يتم فيها الرؤيا بوجه عام، وسنوضح من خلال موضوعنا هذا تفسير رؤية عزومة الطعام أو الدعوة له في الحلم لابن سيرين وغيره من المفسرين بصورة مختصرة.⁴⁷

⁴⁶ <http://www.alquds.co.uk/?p=221006> 16 :35 27 01 2018

⁴⁷ <http://www.alshamelmag.com/invitation-food-dream.htm> 17 :50 15 02 2018

ما تدل عليه عزومة أو دعوة الطعام في المنام بشكل عام:

تدل على الخير إذا كان من يعزم الناس قد أتوه وحضروا ورآهم يأكلون أو فرغوا من الأكل، وتدل أيضا بما ذكرناه على شفاء المريض وكذلك الفرغ للمهموم، والعطاء للمحتاج، لكن إذا كانت مجرد الدعوة دون رؤية الحضور فهو أمر مختلف يدخل به باب الشر واللوم وبعض العذاب.

تفسير رؤية دعوة الطعام أو العزومة وحالاتها:

الدعوة قسمان في الرؤيا الأولى هو أن تكون أنت مدعوا من شخص ، والثاني أن تكون أنت من يدعو الآخرين، فنبداً بمن وجهت له الدعوة للطعام، فمن يرى أن شخصا قد دعاه إلى مائدة أو طعام أو عزومة أو ضيافة وحضر تلك الدعوة ورأى ما هو الطعام، فإذا كان الطعام من الفواكه أو فواكه كثيرة الأنواع والأشكال والخضروات والمأكولات النباتية بشكل عام، فهو خير في الحياة العامة يفسره البعض بأنه دعوة للجهاد حتى يستشهد فيه بدل موت السرير، أما من رأى أن مأكله في تلك الدعوة هو من اللحوم أو الشواء أو أكل يحوي اللحوم والحيوانات بشكل عام مثل الدجاج والأرانب ولحم البقر والخروف والغنم فهو يدل على ندم سيصيب الرائي على فعلة يقوم بها أو ملامة تلحقه من أشخاص لا يتوقعهم على أمر اقترفه.

ومن يرى نفسه هو من يقوم بالدعوة للناس، فمن يحلم بأنه ينوي أو يريد في منامه أن يدعو شخصا أو أكثر لطعام أو ضيافة فهو يدل على أنه سيلازم على عمل يقوم به أو سيشتكي منه في العمل أو في الحياة بتقصير، أما من يقوم بدعوة الناس ويرى أنهم حضروا أو جلسوا للطعام أو رآهم يأكلون أو قد فرغوا من الأكل أو ينتظرون الطعام في حضورهم فكل تلك الحالات تدل على الخير، فهي تعني للرائي الفرغ والسرور والرفعة في أمره، فمن كان محتاجا قضي حاجته ومن كان مريضا شفي بإذن الله، ومن كان مهموما زال همه، ومن كان في عمل ترفع لأعلى، وإن كان مؤهلا ليكون الحاكم فإنه سيظفر بها.⁴⁸

⁴⁸ <http://www.alshamelmag.com/invitation-food-dream.htm> 17 :50 15 02 2018

وفي حال رؤية الشخص أنه قام بتحضير دعوة للطعام أو اتخذ دعوة ينوي القيام بها دون رؤية الحضور والقوم الحاضرين فإنه سيأتي له شخص غائب سواء مسافر يعود أو بعيد يرجع أو شخص لم يلتقي به منذ زمن بعيد.

وفي ذكر الضيافة فمن يدعو أشخاص أو قوم للضيافة سواء في منزله أو مكان خارجه فإن ذلك يأتي في باب التعثر للرائي بالندم والملامة من أمر سيقوم به ويفشل ويلحقه بعض الأذى من الندم ومن ملامة الناس أو من هو أعلى منه في العمل.⁴⁹

م2:المطبخ الجزائري أطباق لها تاريخ:

وفي البلدان المغاربية التي احتضنت هؤلاء البؤساء، وعلى رأسها المغرب (تيطوان والجبال...) والجزائر (جيجل...) وتونس، ما زالت طبخة "الدشيش" الشعبية في الأندلس حاضرة، لا سيما في الأرياف بسبب كون هذه الطبخة طعاما للفقراء ومتواضعي الحال، وتُطَقُّ بشكل عام بذات الصيغة التي كانت تُتَطَقُّ بها في "الفردوس المفقود": أي "الدشيش" وليس "الجشيش" أو "التشيش" كما تُتَطَقُّ عادةً لدى بعض البدو. التشابه مؤكد نطقاً ومضموناً بين طنجة وقبائل جبال جيجل "الأندلسية" حسب أوصافه والتوضيحات التي ذكرها ويليام مارصبي بشأن هذا الطبق.

وما زال الكسكس سيد الطبخ المغاربي منذ أن وُجد في الأندلس وتعززت شعبيته بلمسات محلية ذَكَرَهَا ابن رزين التَّجِيبِي في كتابه "فضالة الخوان في طبيبات الطعام والألوان"، بل ازداد انتشاراً وتوسعاً في جنوب أوروبا بحيث أصبح يوصف منذ العقد الأول من القرن 21م وحتى الآن بأول طبق في قائمة فن الطبخ الفرنسي بعد أن خطأ أولى خطواته في شمال إفريقيا قبل آلاف السنين قادما في أحمالٍ وأمتعة التجار الفينيقيين.⁵⁰

⁴⁹ <http://www.alshamelmag.com/invitation-food-dream.htm> 17 :50 15 02 2018

⁵⁰ <http://assayahi.com/ar/?p=591> 19:37 04 04 2017

بل ما زال الكسكس يُطبخ إلى اليوم حتى في البيوت في بعض المناطق النائية في شرق إسبانيا في الأوساط المحافظة المنحدرة من الأندلسيين/الموريسكيين كما هو الشأن في بلدة رِيُوبَارَ (Riopar) الواقعة في قلب سييرا ديل سيغورا (Sierra del Segura) القريبة من البسيطة (Albacete) لدى عائلة خوان لوبيث غونثاليث (Juan Lopez Gonzalez) الذي كان يَفْتُلُّه بيديه قبل وفاته عام 1986م حسب شهادة ابنته فينيرادا (Venerada).

فينيرادا التي هي اليوم على عتبة العقد السادس من العمر تفاجأت مفاجأة كبيرة خلال سنوات العيش في المهجر الفرنسي عندما ناداها زميل مغربي كان يعمل معها في المصنع بهذه الجملة الشعبية في المنطقة المغربية: "أرُوَاحِي مَنَّا" (تعالى من هنا). تفاجأت، لأن هذه الصيغة هي ذاتها التي كان يناديها بها والدها خوان لوبيث غونثاليث في بلدته ريوبار، التي لم يغادرها إلا نادرا ولم تكن تربطه علاقة بالعرب واللغة العربية، لكن بفارق طفيف في النطق حيث كان يقول: "أرُوَاحِي مَنَّا" ...

لكن الكسكس، هذه الوجبة الأندلسية/المغربية التي يشيع بأنها ذات أصل أمازيغي وإن كانت أقدم مما نتصور، لا تُسمَّى الـ: "كُسْكُسُو"، مثلما كان يقول الأندلسيون، إلا في مناطق محدودة من المناطق التي سكنتها جاليات أندلسية كبيرة مثل مدينة الجزائر، فيما انتشرت تسمية "الطعام" بدلا من الكسكس في كل من طنجة وتلمسان وندرومة ومجمل أرياف الجزائر. أما في جبل فتطغى تسمية "النعمة" أولا، مثلما هو الشأن في بعض جهات ليبيا، ثم تأتي تسمية "العيش" أحيانا، ولو أن "العيش" يُطلق أصلا على "البركوكس" في جبل.

وعلى ذكر هذين الطبقين التقليديين، يحضرنا ما قاله الباحث المغربي إبراهيم حركات عن أصولهما التاريخية وأصول أخرى حيث كتب في "السياسة والمجتمع في العصر السعدي" يقول إن "كُلُّ من الكسكس والبركوكش (أي البركوكس Ndlr) والدشيش أطعمة فينيقية الأصل، (...)، أمّا الخليع فانتقل إلى المغرب من الأندلس. ولذلك، لا يستعمله إلا أهل المدن المتأثرة بالطابع الأندلسي" ⁵¹.

⁵¹ <http://assayahi.com/ar/?p=591> 19:37 04 04 2017

وأشاع الأندلسيون/الموريسكيون في البلدان المغاربية عددا كبيرا، يصعب تحديده بدقة، من الأطباق وأطيب ما جادت به عبقرية نساءهم ورجالهم من ملذات الطعام على غرار "الدويّدة" و"الفداوش" و"الميرقاص"، أو ما يُعرف اليوم باللغة الفرنسية بـ: المرقاز (Merguez)

ويُنسب خطأً، في مدينة الجزائر على الأقل، إلى الفرنسيين، والكباب، الذي نعتقد عادةً أنه عثماني/تركي فيما هو أقدم من إمبراطورية آل عثمان ومن أصنافه ما يُعرف اليوم في إسبانيا وأمريكا الجنوبية بـ: "تاباس" (Tapas)، والمُجَبَّنات التي اشتهرت بها مدينة شريش الأندلسية حتى قيل إن من لم يأكل مُجَبَّنات هذه الحاضرة فهو يعاني الحرمان، ومختلف أصناف الخبز، بما فيه المحشو باللوز والجوز وبالزبيب والعديد من أنواع الفواكه المجففة...

وأبدع أهل الاندلس في ابتكار أساليب متنوعة في تجفيف مختلف الفواكه في الهواء الطلق وتحت أشعة الشمس من أجل أن تتوفر في مطابخهم على مدار العام كالعنب والمشمش والتين الذي أطلقوا عليه أيضا تسمية "البرقوق" التي تنسب إلى المؤثرات اللغوية الرومانية (Romane) التي كانت متداولة في الأندلس. وقد نقل لنا ابن العوام الإشبيلي تقنيات متعددة في هذا المجال يمكن الاطلاع عليها في مؤلفاته.

ولا يمكن أن نتحدث عن التأثير الأندلسي/الموريسكي في فنون الطبخ في المهاجر، لا سيما في منطقة المغرب العربي، دون الحديث عن الثورة التي أحدثوها في مجال تحضير الحلويات. أليس أحد أشهر صنّاع الحلويات في مدينة تلمسان الجزائرية العريقة هو الولي الصالح الزاهد والعالم المتصوّف الأندلسي الذي امتهن القضاء في إشبيلية قبل الانتقال إلى البلاد الجزائرية أبا عبد الله الشؤذي الشهير بـ: سيدي الحلوي نسبةً إلى حرفته في تلمسان؟ وما زالت إحدى المقابر العتيقة التلمسانية تحتضن منذ عام 1337م ضريحه وتحمل إلى اليوم اسمه؟⁵²

⁵² <http://assayahi.com/ar/?p=591> 19:37 04 04 2017

إننا نعلم من الاطلاع على التراث الأندلسي في هذا المجال، لا سيَّما كتاب "فضالة الخوان" للتَّجِيبِي و"المقنع في الفلاحة" لابن الحجاج الإشبيلي، أن الحلويات الدائرية الشكل المحشوة باللوز والملبَّسة بالسكَّر المعروفة بـ: "الكَعِيكَات" في مدينة الجزائر وبـ: "الكَعَك" في تونس، وحتى شبيبتها في البلد ذاته المعروفة بـ: "كَعَكُ الوَرَقَة"، وغيرها من أصناف الكعك على غرار "الكَعَكُ الإسْفنجي" المُسكَّر المعروف إلى اليوم في إسبانيا باسم **Rosquillas esponjosas**، هي في الحقيقة من ذخائر أهل الأندلس التي جلبوها معهم إلى البلدان المغاربية، مثلها مثل "الفَانِيد" و"النُّوْغَة" و"المَاسَابَان" الذي ينطقه الإسبان إلى اليوم "المَآثَابَان"، وهي حلويات مصنوعة من السمن والسكَّر واللوز جلبها أهل الشام إلى طليطلة منذ العهود الأندلسية الأولى قبل أن تتوسَّع رُقعتها الجغرافية لتشمل إيطاليا والمجال المغربي برُمَّته.

وعُرف من الروايات الشعبية، في تونس وتستور وقلعة الأندلس بشكل خاص، أن الموريسكيين كانوا خلال رحيلهم من إسبانيا، طَرْدًا أو هجرةً، يخفون في جوف هذه الأصناف من الكعك الخواتم والأحجار الكريمة ومختلف المجوهرات الثمينة لتهديبها والحؤول دون مصادرتها من طرف السلطات الإسبانية ومحاكم التفتيش وكتائب العسكر الإسباني التي كانت توطَّر عملية الترحيل، وبطبيعة الحال عمليات النهب والسلب...".⁵³

إن ما يميز عمل الأثنوغرافي بأنه الأكثر تفاعلاً وتجسيداَ لفعاليات مجتمع البحث، ارتباطه بمجتمع البحث المرتبط أساسا التعلم بالطعام، بوصفه الوسط الأول الذي يمر من خلاله الانسان، بدءاً بمرحلة الرضاعة وصولاً لمرحلة الشيخوخة، بتعلم كيفية إدارة واجادة العلاقات مع العالم الخارجي والناس الساكنين فيه، اذ تركز التجربة الأولى فيه على الذوق، والأعراف، والعادات، بشكل ا رسخ ومن الصعب التشكيك بها، ويعد اساس الفهم والحكم والتصور للعالم المحيط به، ويعد الطعام عند الأثنوغرافيين بانه تلك المادة الثقافية التي من خلالها يمكن إيجاد علاقات جديدة، وتوفر كل من عملية اعدادات والحس الجمعي به، ذلك المجال الثقافي المهم، ويمكننا ان نتعلم ونتواصل مع بعضنا البعض بالذوق، والمشاركة، والتهادي، المقبول وغير المقبول عبر الطعام.

توجه اهتمام علماء الانثروبولوجيا بما فيهم الإثنوغرافيون نحو دراسة الطعام منذ مدة طويلة ومثال ذلك مقالة الأستاذ جاريك مالري (G. Mallery) عام 1888 عن ، الوجبات وآداب الطعام في العدد الأول من دورية (American Anthropologist) ومقالة الاستاذ فرانك هاميلتون كوشينغ(Frank H. Cushing عن استعمال) الدقيق عند هنود الزوني (Zuni) في أمريكا الشمالية في عام 1920 كما تضمن كتاب الأستاذ وليام روبرتسون سميث(William R. Smith) محاضرات في ديانة الساميين، فصلا عن الطعام، اذ يشرح فيه كيفية تحول الضرائب التي كانت تدفع للحكام والتي تدعى الاعشار من الغلات والاثمار الى قرايين تؤدي اغراض طقوسية لدى المدنيات القديمة وكذلك وصف الأستاذ فرانز بواس. (F. Boas) (مظاهر الطعام عند الكيواتيكل (Kwakiutl) وبشكل خاص طرق اعداد سمك السلمون ، وبعض الأطعمة البحرية والنباتات والجزور والبيض وذلك بطرق متعددة منها التبخير والغلي والشواء وحتى طرق تناول الأطعمة، والنيئة منها كذلك.) وتضمنت كتابات الأستاذ برنسلو مالينوفسكي(B. Malinowski لجزر التروبرياند مدخلا (وظيفياً، بالإشارة الى ارتباط الانظمة الاقتصادية والاجتماعية والسحرية كلها بالبستنة الجمعية، اذ يقوم سكان جزر التروبرياند بزراعة الياوم والتارو واليقطين والموز والمانجا وقصب السكر...⁵⁴

⁵⁴احمد نجم عبد الزهرة ثقافة الطعام في مجتمع محلي دراسة انثروبولوجية في مدينة بغداد 1438هـ 2016م ص ص 58 59 60

ويوضح مالينوفسكي انهم (سكان التروبريانند) بستانيون لا جامعين للثمار ولا صيادين ولا مربى حيوانات، و اذا ما فشلت البستنة في ظروف معينة فإنه يمكن عد النباتات على انها الجزء الرئيس للتغذية فضلاً عن انها تعد

الدورة الزراعية التي تشكل حساً مشتركاً بالزمن، هذا من جه، ومن جه اخرى استعمالهم للمحاصيل بوصفها العملة التي يتبادلونها فيما بينهم ويصبح الفائض عندئذ مقدماً للزعماء او لقادة على انها هبات او مهراً لزوج) (. ويرى الأستاذ ريموند فيرث (R. Firth في كتابه عناصر التنظيم الاجتماعي انه يمكن دراسة الطعام وفق ستة مجالات رئيسة في الحياة، هي المجال التكنولوجي، والاقتصادي، والأخلاقي، والشعائري، والجمالي، والاقتراضي، اذ ينطبق المعيار الأول) التكنولوجي⁵⁵ على اعداد الطعام، وبعبارة أخرى مدى كفاية طبخه، وينطبق المعيار الاقتصادي على قيمة الطعام لأغراض التبادل، وبالإمكان تطبيق المعيار الأخلاقي في مجال ملائم لتناول طعام من هذا النوع، او تناول الطعام اصلاً في وقت يعاني فيه الفقراء من ضنك العيش والجوع، وحين يتصل بالمعيار الشعائري، تتحدد أنواع الأطعمة التي يسمح للأفراد بتناولها وفقاً لانتماءاتهم الدينية، اذ يعد تحريم لحم البقر بالنسبة للهندوس، والخنزير بالنسبة للمسلمين من ابرز الأمثلة على ذلك، وينطبق المعيار الجمالي على الطريقة التي يقدم بها الطعام، وبكلمات أخرى يعني هذا المعيار بأليات اختيار الوان الأطعمة واشكالها ونكهاتها، واخيراً يطبق المعيار الاقتراضي على الطريقة التي تؤثر فيها القيمة في العلاقات الاجتماعية، اذ تتميز عملية تناول الطعام معاً بأهميتها وقيمتها البالغة بالنسبة للفعاليات الاجتماعية المشتركة.⁵⁶

⁵⁵ احمد نجم عبد الزهرة ثقافة الطعام في مجتمع محلي دراسة انثروبولوجية في مدينة بغداد 1438هـ 2016م ص ص 58 59 60

⁵⁶ احمد نجم عبد الزهرة ثقافة الطعام في مجتمع محلي دراسة انثروبولوجية في مدينة بغداد 1438هـ 2016م ص 61

لا يدرك الكثير من الناس أن هناك علاقة وطيدة بين نوع الغذاء و الطقس الذي يعتمد عليه الانسان في طعامه المعتاد فبين المناخ و الطقس اي الطبيعة الايكولوجية التي يحيا فيها الانسان على تأثير نوع معين من الطعام يستغله للبقاء على قيد الحياة

ولحل تناقضنا ظهرت إجابة مغرية. «أخلاقيات قارب النجاة» وهى الفكرة البسيطة التي نشرها العالم جاريت هاردن والقائلة بأن الأرض تشكل الآن قارب نجاة ليس فيه من الطعام ما يكفي الجميع. أليس من المنطقي إذن أن يذهب الطعام إلى من يتمتعون بأكبر فرصة في النجاة وألا تخاطر بسلامة الجميع بإحضار ركاب جدد؟ ماذا يحدث إذا اقتسمت المساحة في قارب نجاة؟ هكذا يسأل الدكتور هاردن. ويجيب «يغطس القارب» ويغرق الجميع العدالة المطلقة تعني الكارثة المطلقة.⁵⁷

كما أن للمناخ دورا وجود الطعام إذ أن توازن المناخ يجعل من الدورة الكاملة لتصنيع المنتجات الغذائية أو تواجدها الطبيعي خاصة اللحوم و البقوليات التي تساهم من خلال الطعام و الشراب الصحي في وضع الانسان لبصمته البيئية لتحسين حياته⁵⁸

⁵⁷ صناعة الجوع خرافة الندرة فرانسيس مور لابييه جوزيف كولينز ترجمة احمد حسان المجلس الشعبي الوطني للثقافة و الفنون و الاداب الكويت افريل 1983 ص 13

⁵⁸ كلاوس ليغيفي هارالد فيلستر المناخ و المستقبل وفرص الديمقراطية معهد ايسن للعلوم الثقافية منطقة الرور بوخوم وجامعة دورترموند يونيو 2009 ص 157

أما إن تطرقنا إلى الحديث عن المجتمع المحلي بولاية بسكرة فنجد ان السكان في فصل الشتاء يطبخون البصار و هو الفول المرحي و هو عشاء لهم باللحم ويوزعون بعضا منه على الجيران وفي فصل الصيف يطبخون بودشيش وهو البرغل في اول يوم يتغذون به ويشربون الدهان أو العسل او الرب صباحا وهناك من يصنع الجبن ونظرا لفائدتها الصحية التي تتلاءم مع البيئة فهي مضادة للحرارة.⁵⁹

ونظرا لخصوصية المنطقة التي تعتمد على طعامها من بيئتها الحارة فلها أنواع من الطعام مشهورة بها تتمازج مع الطبيعة و البنية المورفولوجية للانسان البسكري إذ نجد ما يلي:

م03_ من المطبخ البسكري: مربى التمر او "الرب" ففي الجزائر - وحيثما تجولت في أسواق بسكرة خاصة ستلاحظ من بين المعروضات لتمورها المختلفة الألوان و الأحجام و المذاقي ثمة عنصر آخر يلازم تلك الفاكهة المميزة ألا وهو مربى التمر أو ما يعرف محليا بـ "الرُب" (بضم الراء) و الذي ما تزال الأمهات البسكريات تصنعه في البيوت, و بنفس الطريقة المتوارثة عن الجدات.

تقول السيدة سعاد. ب وهي ربة بيت من بلدية القنطرة, أن "الرُب" مادة يتم استخلاصها من شتى أنواع التمور شرط أن تكون جافة و غير رطبة حتى يضمن الحصول على مربى لائق في المذاق و القوام وهي تحضره معتمدة على قدر من فخاري تضع فيه كمية من التمر سواء كان "دقلة نور" أو "المشدقلة" أو "صباغ العروس"ي و تتركه يغلي إلى درجة الحصول على محلول بني اللوني أما المرحلة الثانية فيجب فيها إضافة كمية أخرى من الماء ليغلي ثانية في بينما المرحلة 3 يتم فصل المحلول عن التمر بواسطة قماش رقيق يسمح بتصفية المادة جيدا قبل وضع الماء المصفى فوق النار هادئا مجددا يضاف له قليلا من الملح مع تحريكه باستمرار في محل أحد يقع بوسط المدينة وقريبا جدا من "زقاق برمضان" يعرض بائع شاب بطريقة عصرية توابل و بهارات و أعشاب طبية و أنواع من العسل المستورد و الطبيعي وكان عسل التمر من بين المعروضات في أوعية من زجاج محكمة الإغلاق و مهياً للتسويقي عكس ما وجدناه في الأسواق الشعبية حيث عرض علينا "الرُب" في قوارير بلاستيكية بسيطة.⁶⁰

⁵⁹ احمد خمار:تحفة الخليل في نبذة من تاريخ بسكرة النخيل الجمعية الخلدونية للأبحاث و الدراسات التاريخية بسكرة الجزائر 2008 ص 103

⁶⁰ <http://ar.aps.dz/algerie/50485> 21 :00 15 04 2018

وأكد البائع أن هذا المستخلص الذي بات يباع في كل مناطق البلادي في له فوائد جمّة وكثيرة فهو مفيد للسعال وخفض نسبة الكولسترول في الدم و يقي من تصلب الشرايين لاحتوائه على مادة "البكتين"ي ومعالج لفقر الدم (الأنيميا) لاحتوائه على الحديد والنحاس وفيتامين (ب 2)ي علاوة عن وجود المغنزيوم والنحاس المضاد للوهن العام. ويستمتع هذا البائع الشاب بتقديم الشروحات بكل محبة لزوار متجره و يقترح عليهم أيضا عسل التمر الذي بدأت تتوسع شهرته إلى جانب مربى التمر. ويقول أن هذه المنتجات هي تأكيد على أن بسكرة هي "اسم على مسمى" و أن كل ما فيها "حلاوة" في المذاق و العيش أيضا.⁶¹

_ الأظعمة الشعبية ببسكرة:

ناهيك عن وجود مأكولات شعبية لاقت صدى كبير حتى عند الاجانب و السواح من المطبخ البسكري نابعة من بيئة المجتمع في حد ذاته مثل: الكسكس والذي بدوره له عدة أنواع هي: كسكس بالخضر ، كسكس عسكري، كسكس مسفوف، كسكس محور، كسكس أحمر، كسكس أبيض، كسكس مرشوم، كسكس بالحليب.

• الشخشوخة وأنواعها هي: شخشوخة اللحم و الكابوية و هي الأشهر و الأذ، شخشوخة حمراء بالفول و الحمص، شخشوخة بيضاء، و شخشوخة البصل .

• البيصار ، و هو اكلة بالكيرة (الرقاق) و مرق الفول بالطماطم و اللحم موسمي ياكل في فصل الشتاء.

• الحسوة لها أيضا أنواع هي : الأول بالكسرة (الرقاق) البيضاء والثاني بالكسرة الحمراء. الحسوة بالسמיד و حسوة الفريك

• التشيشة (الدشيشة) وأنواعها هي : تشيشة فريك، تشيشة مرمر، بومفور شعير (مثل البرغل العراقي)، بومفور قمح (البرغل السوري)، شربة جاري.

• محجوبة: تصنع بالرقاق و بداخلها البصل و الطماطم و الفلفل و الثوم و الهريسة.⁶²

⁶¹ <http://ar.aps.dz/algerie/50485> 21 :00 15 04 2018

⁶² <http://www.wikiwand.com/ar> 21 :05 15 04 2018

- بومهراس: تهرس الكسرة والطماطم والفلفل والثوم ويخلط الكل ويؤكل معجوناً.
- الدوبارة الأكلة المفضلة في بسكرة وخاصة في شهر رمضان المبارك وهي تحضر بالفول والحمص والطماطم والفلفل وزيت الزيتون.
- المرذوخة: وهي وجبة تعرف أساساً في منطقة زربية الوادي، وتطبخ عن طريق المهراس الخشبي، بالطماطم والكسرة، والفلفل والبصل
- البطوط: وجبة حارة جدا تكون المرخوس (كسرة خشنة أكثر من الرقاق) بها الطماطم والفلفل والثوم والقنطس.
- المشوي مع العلم ان اجود انواع اللحوم ببسكرة و المعروفة بكبش اولاد جلال
- بومفور و هو نوع من العجائن خشنة و تأكل حارة ، البركوكس او كما يسميه اهل المنطقة العيش
- الغرايف او البغريير ، وكثير من الاكلات بالتمر مثل البراج و الرفيس و غيرها.⁶³

المبحث الثاني /وظيفة الطعام ودلالاته :

إن للطعام وظائف عدة لا يمكن حصرها أو ذكرها كلها ولكن سنتطرق الى بعضها ومنها أن للطعام وظيفة ودلالة دينية:

م01_ ففي الأحاديث النبوية عن الطعام والشراب وعلاقتها بالتراحم والمودة بين المؤمنين:

عن أبي أمامة الباهلي رضي الله عنه قال: كان النبي صلى الله عليه وسلم إذا رُفِعَتْ مائدته قال: "الْحَمْدُ لِلَّهِ كَثِيرًا طَيِّبًا مُبَارَكًا فِيهِ، غَيْرَ مَكْفِيٍّ وَلَا مُودَعٍ، وَلَا مُسْتَعْنَى عَنْهُ رَبَّنَا"، وعن أنس بن مالك رضي الله عنه قال: قال رسول الله صلى الله عليه وسلم: "إِنَّ اللَّهَ لَيَرْضَى عَنِ الْعَبْدِ أَنْ يَأْكُلَ الْأَكْلَةَ فَيَحْمَدَهُ عَلَيْهَا، أَوْ يَشْرِبَ الشَّرْبَةَ فَيَحْمَدَهُ عَلَيْهَا".⁶⁴

⁶³ <http://www.wikiwand.com/ar> 21 :05 15 04 2018

⁶⁴ <http://amrkhaled.net/ar/page/> 18 :08 15 02 2018

يعتبر كثير من الناس أن طعامهم وشرابهم من الأشياء الاعتيادية التي لا تستحق حمداً خاصاً عليها، أو يعدّون الطعام والشراب شيئاً هيناً بسيطاً لا يستوجب الحمد والشكر، ولكن الحقيقة خلاف ذلك، فنعمة الطعام والشراب من أعظم نعم الله تعالى علينا، والجوع عقاب عاجل من الله تعالى لمن لم يُقدّر نعمة الشبع، يقول الله جل وعلا في كتابه العزيز محذراً عباده من جحود نعمة الرزق: "وَضَرَبَ اللَّهُ مَثَلًا قَرْيَةً كَانَتْ آمِنَةً مُطْمَئِنَّةً يَأْتِيهَا رِزْقُهَا رَغَدًا مِنْ كُلِّ مَكَانٍ فَكَفَرَتْ بِأَنْعُمِ اللَّهِ فَأَذَاقَهَا اللَّهُ لِبَاسَ الْجُوعِ وَالْخَوْفِ بِمَا كَانُوا يَصْنَعُونَ".

لهذا كان من سنة نبينا محمد صلى الله عليه وسلم أن يحمد الله تعالى عقب الانتهاء من الطعام والشراب مباشرة، وكان يُعلنُ هذا الحمد حتى يُذكرَ به أهل بيته والأكليين معه، وحتى يُذكرَ نفسه كذلك بفضل الله تعالى عليه، ولو لم يكن في الحمد من فائدة ومزية إلا أنه مظنة حصول الرضا من الله جل وعلا - كما في حديث أنس بن مالك، فأنعِمَ بها من فائدة ومزية

وبالتأمل في ألفاظ دعائه صلى الله عليه وسلم بعد الطعام: (غَيْرَ مَكْفِيٍّ وَلَا مُودَعٍ، وَلَا مُسْتَعْنَى عَنْهُ رَبَّنَا) سنجد أن فيه تعظيماً لله المنعم المتفضل، الذي له الحمد في جميع الأحوال، وهو سبحانه غير محتاج لأحد من خلقه؛ بل هو الذي يكفيهم، (غَيْرَ مَكْفِيٍّ) أي غير مردود ولا مقلوب، والضمير راجع إلى الطعام، وقيل: مكفي من الكفاية، يعني أن الله هو المطعم والكافي، وغير مطعم ولا مكفي فيكون الضمير لله تعالى، (ولا مُودَعٍ) أي غير متروك الطلب إليه والرغبة فيما عنده؛ بمعنى أنني لن أترك حمدك أبداً.

وهذا خطاب خاشع لله عز وجل يُعبّر عن امتنان العبد له سبحانه إذ أنعم عليه بالطعام والشراب، فلنحرص على قوله بعد كل طعام، ولنتدبّر في معانيه التعبديّة، حتى ننال ما يترتب عليه من فضائل، وننال أجر إحياء سنة من سنن المصطفى صلى الله عليه وسلم.⁶⁵

⁶⁵<http://amrkhaled.net/ar/page/> 18 :08 15 02 2018

*إهداء الطعام بين الجيران :

عن أبي ذر الغفاري رضي الله عنه قال: إن خليلي صلى الله عليه وسلم أوصاني: "إِذَا طَبَخْتَ مَرَقًا فَأَكْثِرْ مَاءَهُ، ثُمَّ انظُرْ أَهْلَ بَيْتِ مَنْ جِيرَانِكَ، فَأَصِْبْهُمْ مِنْهَا بِمَعْرُوفٍ".

وعن أبي هريرة رضي الله عنه عن النبي صلى الله عليه وسلم قال: "يَا نِسَاءَ الْمُسْلِمَاتِ، لَا تَحْقِرَنَّ جَارَةَ لِحَارَتِهَا، وَلَوْ فَرَسِنَ شَاةً".

"فرسين الشاة": هو ما دون الرسغ من يدها، وقيل: هو عظم قليل اللحم، والمقصود المبالغة في الحث على الإهداء، يحث الدين الإسلامي الحنيف المسلمين على التلاحم والترابط والشعور بالآخرين؛ لذلك كان رسولنا صلى الله عليه وسلم يُوصي بالجيران دائماً، فهم أقرب الناس إلينا، وأكثرهم ملاصقة لنا، ولو فقدنا الاهتمام بهم فسيكون ذلك مُقَدِّمة لفقد الاهتمام بكل المسلمين.

وبتأمل الحديثين فإن الأول منهما موجه من رسول الله صلى الله عليه وسلم إلى الرجل، والثاني هو نصيحة خاصة للمرأة المسلمة، حتى يقوم كل منهما "الرجل والمرأة" بتلك السنة، ويبادر إليها، ويحرص على تطبيقها، وأكثر جبريل عليه السلام من التأكيد على رسول الله صلى الله عليه وسلم في حق الجار، وما ذاك إلا لعظم حقه، فعن عبد الله بن عمر رضي الله عنهما قال: قال رسول الله صلى الله عليه وسلم: "مَا زَالَ جِبْرِيلُ يُوصِيَنِي بِالْجَارِ، حَتَّى ظَنَنْتُ أَنَّهُ سَيُورَثُنِي"، ولذا فإن إهداء الطعام للجار نوع من تطبيق الوصية بالإحسان إليه، وإدخال السرور إلى قلبه، وإزكاء لروح المحبة والمودة، وتقوية لأواصر الروابط الاجتماعية.

وليس المقصود من هذه السنة صناعة طعام خاص للجيران، حتى لا يتكلف المرء ما لا يطيق، ولكن المراد إهداؤهم من الطعام الذي تأكله الأسرة، ويكون ذلك بزيادة كمية الطعام قليلاً حتى يمكن إهداء الجيران منه، ومما يتعلق بذلك أيضاً: صناعة الطعام للجيران إذا حصلت عندهم وفاة⁶⁶.

⁶⁶ <http://amrkhaled.net/ar/page/> 18 :08 15 02 2018

فمن عبد الله بن جعفر رضي الله عنه قال: قال النبي صلى الله عليه وسلم حين قُتِلَ جعفر: (اصنعوا لآل جعفر طعاماً، فإنه قد أتاهم أمر شغلهم) رواه أبو داود بإسناد صحيح، قال الإمام الشافعي: "وأحب لجيران الميت أو ذي القرابة أن يعملوا لأهل الميت في يوم يموت وليلته طعاماً يشبعهم، فإن ذلك سنة، وذكرٌ كريم، وهو من فعل أهل الخير قبلنا وبعدنا".

فيجب الحرص على هذه السنة الجليلة التي تنتشر المحبة والود في أركان المجتمع، مع رعاية عدم التكلف في الطعام بإرسال كمية كبيرة، قد يعجز الجار عن المبادلة بمثلها، أو يكون ذلك مانعاً من المحافظة على هذه السنة الاجتماعية التي تؤلف بين قلوب المسلمين، وتزرع المودة والتعاطف بينهم.

*الاجتماع على الطعام :

عن وحشي بن حرب رضي الله عنه أن أصحاب النبي صلى الله عليه وسلم قالوا: يا رسول الله، إنا نأكل ولا نشبع. قال: (فَلَعَلَّكُمْ تَفْتَرِقُونَ؟) قالوا: نَعَمْ. قال: "فاجتمعوا على طعامكم، واذكروا اسم الله عليه، يُبارك لكم فيه".

كان رسول الله صلى الله عليه وسلم يحض أصحابه على الاجتماع وعدم الفرقة بوسائل كثيرة، ويستغل مناسبات مختلفة لتحقيق الوحدة بين المسلمين والترابط فيما بينهم؛ ومن تلك الوسائل التي حث عليها وأمر بها: الاجتماع على الطعام، كما في الحديث.

فالاجتماع على الطعام وتسمية الله قبل البدء فيه يحققان البركة، كما ذكر النبي صلى الله عليه وسلم، وليست البركة في الطعام وأثره في الجسد فقط؛ وإنما البركة كذلك في تحسن العلاقات الاجتماعية، سواء كانت علاقات أسرية أو أخوية ونحوهما، نتيجة تقابل الجميع على الطعام، وما يترتب عليه من تبسُّط أثناء الأكل وإكرام للضيف ونحو ذلك.⁶⁷

_ للطعام وظيفة ودلالة المعنى :

لطالما كان الطعام يحمل معه معانيه في كافة المناسبات و الطقوس فمعنى الاحتفال مثلا و الدافع إليه هو أن نشارك في الطعام اي أن نصبح بجسد واحد فعندما تأكل عشيرة ما من طعامنا فإنها تتماثل معنا, وعندما نأكل طعامها نصبح مثلها فمن خلال تناول طعام الآخرين نصبح متماثلين.⁶⁸

_ للطعام وظيفة ودلالة صحية :

وهي الحفاظ على الحياة البيولوجية للفرد. ورغم أن غريزة الجوع قاسم مشترك بين الجنس البشري، فإن تباين وتعدد أنظمتها الثقافية يجعلان معايشة الحاجات الطبيعية تتم بوسائط ثقافية إذ نجد ما هو مرفوض في إحدى الثقافات يكون مقبولا، إن لم يكن مقدسا في غيرها.

وللأكل في الثقافة المغربية تقاليد وأعرافه مثلما له وظائف اجتماعية ورمزية في الحفاظ على النظام الاجتماعي والتلاحم الجماعي، خصوصا في العالم القروي حيث البنات الاجتماعية والسياسية هشة في ظل التوازنات الانقسامية بين العشائر وما تحمله من تراتبات جنينية إلى درجة يمكن القول معها إن القيم الثقافية والمعتقدات الدائرة حول الطعام تعتبر من وجهة معنوية أكثر عنفا من الضغط المادي، مثلما تساهم في الحفاظ على النظام الأسري – كقبيلة مجهرية – والقبلي – كأسرة كبيرة. بل إن تسمية الأسرة في الأمازيغية لها ارتباط بمعجم الطعام مثل لفظة **Izeghi** و **Takat** و **Alemssi**.

إذا كانت العشيرة **Ighessv** تقوم إيديولوجيا على تبجيل القرابة الدموية والانحدار من نفس الجد المشترك ولو أسطوريا في المجتمع القبلي التقليدي، فإنها ملزمة لتظل على قيد الحياة أن تبرم تحالفات، هاته التحالفات التي تصبح سارية المفعول حينما يقنسم أو يتشارك المتحالفون في الطعام ليس للأكل فقط، بل اعتقادا منهم في دوره السحري في حماية التحالف ومعاينة أي طرف يخون العهد أو
الرابطة⁶⁹

⁶⁸ تيرنيس ماكينا طعام الالهة تالة للطباعة و النشر ط 1 2005 ص 29

⁶⁹ <http://tawiza.x10.mx/Tawiza79/Demmami2.htm> 15 :50 27 01 2018

الأخوية المصطنعة بالطعام، علما أن الطعام يحض على الأشكال الثنائية للتحالف في المستويات الدنيا للبنية الاجتماعية من خلال زواج فردين من أسرتين إلى المستويات العليا في التحالفات بين القبائل.

_ للطعام وظيفة الطعام التحالفية والعقابية :

حينما يردد الناس أنهم اشتركوا في الطعام بما يعنيه من تشكيل صداقة أو تحالف صغير. فتقاسم وجبه أكل - كعطاء وعطاء مضاد في سياق تبادل الزيارات دون قصد معلن - يفيد إقامة قرابة اجتماعية ناتجة عن المفعول السحري التوحيدي - المفترض - للوجبة المشتركة. فحينما يقع الخصام بين المتعاقدين المقتسمين للطعام ويتضرر أحد الأطراف، فهو لا يلجأ للعنف بل ينطلق من اعتقاد يفيد أن الطعام المشترك سينتقم بإحراق مصيبة بالخائن لمقتضيات تشارك الطعام، أو يلحق به ضربة **Tiyeti** أو لعنة **Tunanet, amuttel, ayarebrid**.

إن الطعام ليس مادة ملحقة بهامش إبرام العقد أو الحلف، ولكنه ضمانة معنوية لنجاح العمل المشترك. فالأكل ليس غاية في ذاته بقدر ما هو وسيلة تنقل الإنسان من عالم الطبيعة والحيوان إلى عالم الثقافة والقرابة. أما الأكل كغاية وضرورة بيولوجية فهو شأن حيواني، إذ يقال في أحد الأمثال إنه لا يجتمع على الأكل إلا الثيران **Ur da ittenjmao ghef matca ghes izearen**.

يمكن القيام بنوع من المقارنة بالدم القرابي، إذ الطعام يقوم مقامه. ففيما يربط الدم أخوة منحدرين من نفس الرحم أو الصلب، فالطعام يربط إخوة في المصالح وتصبح المعدة رحما لإخوة رمزية تولد من تناول نفس الطعام في نفس المكان ولنفس الهدف. وإذا كانت القرابة الناتجة عن تشارك الطعام محمية بطريقة سحرية باللعة **Amuttel**، فإن القرابة الدموية محمية بدورها بطريقة سحرية من خلال الاعتقاد في قيمة "أناروز". كما أن الحليف لا يتخلى عن حلفائه ولو كان في رجولته وشهامته خراب بيته، فإن الأخ لا يتخلى عن أخيه بتاتا للأعداء.⁷⁰

⁷⁰ <http://tawiza.x10.mx/Tawiza79/Demmami2.htm> 15 :50 27 01 2018

كما أن إعطاء الطعام دليل تعبد الفرد وإيمانه، لأن أداء الشعائر الدينية ذات الصبغة الفردية دون تقاسم الحياة العامة ينافي دعوة الإسلام. لهذا نجد الشاعر المنحدر من منطقة تنغير "علي أشيبان" يقول في إحدى مقطوعاته الغنائية:

.Tazvallit bela tvoam, am wanna yeksan taxemmaset ayd gan

بمعنى أن من يصلي بدون كرم هو كالخمّاس الذي يبذل مجهودا لكن الاستفادة أو الأجر ينعدم.

_ للطعام قيمة رمزية :

في وسط يعيش الندرة المستمرة حيث الوفرة استثناء، نجد معتقدات تتضمن الدعوة إلى احترام الطعام والأطعمة وتبجيلها من خلال حكايات مسخ أناس لم يتعاملوا من "النعمة" بما يجب من التقدير والتوقير. فترتب عن الاستهتار بـ"النعمة" ليس فقط فقدانها بل فقدان صفة الإنسانية التي ترتبط باحترام النعمة أو الخبز.

ومن الحكايات المروية أن أسلاف القردة بشر تراشقوا بأكلة الكسكس في وليمة بعدما شبعوا. أما القمر فهو امرأة مسحت غائط ابنها بالخبز فطالها المسخ. فيما النجوم السبعة للثريا **Tisesvedvis** هن فتيات عذارى وحسناوات قمن بالاستحمام بالحليب أو اللبن فمسخن نجومًا.

هاته الحكايات رغم طبعها الإيجابي تؤدي وظائف تربوية بتضمنها لمعنى احترام الطعام لتوقف الحياة البيولوجية عليه، خصوصا أن مجهود الفلاح أو المزارع لا يكفي لتحقيق الوفرة، بل لا بد من معاملة الطعام والمحاصيل الزراعية بما يجب من قداسة تضمن البركة، فيما الكثرة الكمية لا تمنع من إصابة المحصول بـ"رُبا"، أي كثرته لكن دون تحقيقه للكفاية لحظة أكله.⁷¹

⁷¹ <http://tawiza.x10.mx/Tawiza79/Demmami2.htm> 15 :50 27 01 2018

_ للطعام وظيفة ودلالة تربوية:

وتكمن في أهمية تناول الطعام مع الأسرة حيث تعاني الكثير من الأسر من هروب الأبناء أو الزوج من تناول وجبات الطعام مع أفراد الأسرة مجتمعين ، مما يفقدهم متعة الاستمتاع بهذه الميزة باللقاء بالأبناء والزوجة والتحاور معهم وغرس القيم فيهم واكتشاف بعض السلوكيات وتعديلها ، ولو استعرضنا الفوائد التي تجنيها الأسر من تلك اللقاءات لتسابقوا لتأكيد حضورهم في موائد الطعام مع جميع أفراد الأسرة وفضلوها عما سواها من التزامات أو مهام ، ويمكن ان نوجز بعضها كما يلي:

_ أهمية تناول الطعام مع الأسرة :

- 1- فرصة للقاء جميع الأفراد مع البعض الآخر .
- 2- ناقشة أمور عائلية مشتركة وتبادل الأفكار والمشاعر بين أفراد العائلة .
- 3- فرصة لغرس مفاهيم وقيم كثيرة لدى الأبناء (الحب ، الخير ، التعاون ، شكر النعمة ، مساعدة المحتاجين الخ
- 4- فرصة لتقويم سلوك بعض الأبناء عملياً (آداب الأكل ، آداب الاحترام للكبار ، وتقدير الصغير ... الخ
- 5- الوجبات التي يتناولها أفراد الأسرة معا تحقق الصحة النفسية والاستقرار العاطفي ، ولها فوائد غذائية واجتماعية وعاطفية وتعليمية للأطفال حسب دراسة لجامعة هارفارد .
- 6- يعزز الاحساس بالثقة بالنفس والانتماء وهي احتياجات اساسية لدى البشر .
- 7- يقوى الاحساس بالأمان لدى الاطفال .
- 8- تعويد الاطفال على ممارسة ادوار حياتية بمساعدة الوالدين في تجهيز سفرة الطعام قبل وبعد تناول الوجبات .⁷²

⁷² <http://www.alosracenter.com/Article.aspx?id=18> 19: 30 24 07 2017

- 9- فرصة ليتعرف الوالدين على ميول او نفور ابناءهم نحو مواد غذائية معينة وتعديل عاداتهم الصحية.
- 10- تناول الطعام مع الاسرة مؤشر على قوة العلاقة او ضعفها بين الافراد ، ومدى قوة التواصل بينهم
- 11- اثبتت الدراسات ان بعض الاسر تعاني من الامراض النفسية بسبب عدم الاجتماع سوياً لتناول الطعام .
- 12- التأكيد بأن الابناء بحاجة لوالديهم اكثر من حاجتهم للطعام لذا كان ضروري تواجد الوالدين معاً على مائدة الطعام مع الابناء.
- 13- الطعام المنزلي اكثر صحة وفائدة من الوجبات الجاهزة ، خاصة اذا كان من طبخ ربة البيت .
- * كيف نشجع افراد الاسرة على تناول الطعام مع بقية افرادها :-
- 1- غرس اهمية هذا الوقت لجميع الافراد منذ الصغر من خلال حرص الوالدين على التواجد مع الاسرة لتناول الطعام .
- 2- الثناء والمدح اليومي ورفع قيمة الفرد المشارك في الطعام العائلي خاصة الزوجة (التي طبخت) وكذلك الابناء .
- 3- تعمد انتظار اكتمال العدد قبل البدء بتناول الطعام .
- 4- دعوة جميع الافراد للمشاركة في اختيار انواع الاكل المرغوب تناوله .
- 5- مساعدة الافراد في تجهيز بعض الاطباق (السلطة ، اللبن ، الماء ، التمر ، المقبلات الخ
- 6- تنويع الوجبات وإدخال الجاذبية على طريقة العرض والألوان و الاطباق والأواني ، وإدخال الفواكه والخضار واللحوم والأسماك ضمن الوجبات .⁷³

⁷³ <http://www.alosrcenter.com/Article.aspx?id=18> 19: 30 24 07 2017

- 7- عدم مضايقة الابناء ونرفزتهم او جدالهم اثناء تناول الطعام .
- 8- اثناء تناول الطعام ضرورة الابتعاد عن اجهزة الهواتف والكمبيوتر والجرائد والتفرغ للحوار مع الابناء والوالدين .
- 9- من باب التغيير والتنويع تناول الطعام في مطعم (مرة بالشهر) .
- 10- يفضل تغيير مكان تناول الطعام بالبيت (المطبخ ، غرفة الطعام ، الصالة ، الحديقة.
- 11- تقليل لقواعد والنواهي والسماح بكسرها احيانا .
- 12- ادخال جو من المرح اثناء تناول الطعام من خلال طرح الاسئلة والنكت والإلغاز والخبرات الحياتية للوالدين ، وتجارب الابناء .
- * اشكال الهروب من الطعام العائلي :
- 1- التحجج بالانشغال بالعمل وعدم القدرة على مشاركة الطعام مع الاسرة .
- 2- التحجج بتلق دعوة للطعام مع الاصدقاء او جهات العمل
- 3- ابلاغ الاخرين بعدم الرغبة بالأكل (ما اشتهي ، شبعان .
- 4- اختلاق مشكلة ما ، او تصنع الزعل حتى يبتعد عن الطعام مع الاسرة .
- 5- الجلوس الى المائدة وانتقاد الاصناف .
- 6- قيام الابناء بتناول بعض الاطعمة من الجمعية او المطاعم السريعة مباشرة بعد الخروج من المدرسة .
- 7- التحجج بالانشغال بالدراسة والامتحانات .⁷⁴

⁷⁴ <http://www.alosracenter.com/Article.aspx?id=18> 19: 30 24 07 2017

_ وظيفة الطعام ودلالته كطقس اجتماعي:

من هنا، فإن أساس رقي المجتمعات الإنسانية يقاس بحجم القوانين التي تحكم علاقات الأفراد فيما بينهم ضمن وحدة الجماعة. والطعام أو مشاركة الطعام هو أحد هذه القوانين إن لم تكن أولها وأهمها. ذلك أن اقتسام الطعام وتوزيعه وفق أسس معينة كفيل بإحلال السلم والوئام، ومن دون هذه القوانين فإن الطعام من نصيب الأقوى جسدياً والأشرس، والأسرع في الوصول إلى اللقمة، وهذا ما يعني بالضرورة استثناء الأطفال والنساء وكبار السن، ومن في حكمهم من الضعفاء، وتركهم جوعى، والجوع يولد القهر، والقهر يولد العنف والعنف يقود إلى تفكك المجتمع. لكن المهم في مبدأ الرفقة هنا هو أن المشاركة في الأكل تغدو رمزاً لكل أنواع العلاقات، كما تدل على قبول قيم ثقافية بعينها، غير معنية بالأكل كمكونات أو كغذاء وإنما كطقس اجتماعي و«شعيرة» تفاعلية.

أنت تأكل، إذن أنت تعيش. أنت تأكل مع الجماعة، وفق قانون هذه الجماعة، إذن أنت تعيش بشكل أفضل وأرقى. فالأكل مع الجماعة يعكس انسجاماً موضوعياً وانتماءً، حتى وإن كان آنياً. أضف إلى ذلك أن طريقة الأكل التي تحددها ثقافة مجتمعية ما تضيء هوية المجتمع، بقدر ما تعكس مبادئه وأنماطه الفكرية والجمالية. والأكل الجماعي، بأنماطه القبلية ضمن ثقافة بدائية أو بأنماطه المدنية ضمن ثقافة مدنية متحضرة، يقتضي الاحترام، كمبدأ رئيس: احترام الطعام واحترام الجهد المبذول في طهوه وإعداده واحترام الناس الذين نأكل برفقتهم.

ولما كان الأكل عادة متكررة في اليوم، وعادة دورية كولائم ومآدب واحتفاليات، فإن ممارستها ضمن الأصول المحددة يعني إرساء ثقافة الأكل وإحالة التقاليد الاجتماعية أثناء الطعام في هذا الخصوص إلى ما يشبه طبيعة ثانية. أيا ما تكون عليه الحال، فإن آداب المائدة تظل في عرف التقاليد لا الأخلاق؛ والتقاليد تظل أقوى وأوقع تأثيراً من الأخلاق، ذلك أن التقاليد صنعة اتفاق عام على كيفية التصرف في ظروف معينة، والتقاليد تستحيل مع تطور المجتمعات إلى ما يشبه إطاراً عاماً للسلوك المقبول، بحيث يمكن استخدامها لحماية السلطة والتميز الطبقي، وهي مسألة قطعاً غير مرتبطة بالأخلاق.⁷⁵

⁷⁵ <http://qafilah.com/ar/> 18 : 05 04 04 2017

تتعدّد طرائق الضيافة وعادات المائدة اليوم بتعدد الثقافات، فالضيف يأكل أولاً في بعض الثقافات الراهنة، خاصة في العالم الإسلامي، فتقدّم له الحصة الأفضل والأكبر من الطعام، كما يتم ملء صحنه مرات ومرات، ولا يسمح لطبقه بأن يفرغ لحظة، فيما تخصص اللقمة الأولى لكبار السن في العائلة، بغض الطرف عن وجود الضيوف، في مجتمعات أخرى. وإذا كانت ثقافتنا العربية تقتضي أن يقوم سيد البيت أو الأكبر سنّاً في العائلة، بخدمة ضيوفه من منطلق «سيد القوم خادمهم»، فإن الأصغر سنّاً هم الذين يتولون تقديم الطعام للأكبر سنّاً أو للأرفع شأنّاً في المأدبة، بحسب ثقافات أخرى، كالثقافة الصينية مثلاً كما تمليه في هذا الخصوص المبادئ الكونفوشيوسية، التي تشدد على قيمة احترام الكبار في كل الظروف والمناسبات. والأدب الجمّ هو الذي يجعل الياباني لا يمد يده إلى الطعام إلا بعد أن يطلب منه مضيفه ذلك ثلاث مرات على الأقل!

أياً ما كان الطعام، على الضيف أن يأكله، معبراً عن رضاه واستمتاعه به. فإذا سمحت لك ثقافة ما بأن تضيف إلى طعامك الفلفل والشطة والليمون والكاتشب وخلافه على طبقك، إذا كنت في بلد مثل الولايات المتحدة الأميركية أو إحدى دول أميركية اللاتينية لك، فالويل لك والثبور إذا تجرأت وطلبت الكاتشب أو المايونيز في بيت فرنسي، معتد بمطبخه وبوصفاته غير القابلة للإضافة أو التعديل. «كيف سولت لك نفسك أن تتعدى على المذاق الفرنسي المعتبر أيها الدخيل؟!» قد لا تغفر لك هنا الحقيقة أنك «غرّ» إزاء ثقافة الأكل الفرنسية. وقد تجد من المناسب أن تأكل كل ما في صحنك، احتراماً لمضيفك، واعترافاً من جانبك بمذاق الأكل الشهي. لكن الأمر يتعدى الاحترام والمذاق في بلد مثل بريطانيا، فالإتيان على ما في طبقك مسألة تعود جذورها إلى حقبة الحرمان المريرة أثناء الحرب العالمية الثانية، من خلال فرض نظام التخصيص في توزيع الطعام الشحيح أصلاً، وهو ما عنى بالتالي التهام ما يتوافر على المائدة، ومسح الأطباق تماماً، لأنه من غير المعروف متى يمكن أن تُملأ هذه الأطباق ثانية! في المقابل، فإن أكل كل ما في طبقك في بيت مضيف صيني، أمر قد يثير حساسية واستياء؛ إذ يعني ذلك في الغالب أن مضيفك لم يقدم لك ما يكفي من الطعام، فأنتيت على ما في طبقك كله، ولعلك غادرت المائدة وأنت لم تزل جائعاً!⁷⁶

⁷⁶ <http://qafilah.com/ar/> 18 : 05 04 04 2017

المبحث الثالث /قدسية الطعام ومعانيه:

م01_النعمة والقداسة:إن المناسبات الدينية التي تعمل على تحيين المقدس وإعادة إنتاجه تعتمد على الطعام و الإطعام كما ان الكثير من الممارسات الاحتفالية و الطقوسية المرتبطة بالزواج و العقيقة و الموسم و العادة و السلكة و الصدقة تستند في تدبير خطاطاتها إلى الطعام و الإطعامفي ظل المناسبات يخرج الطعام عن اعتياديته اليومية و يصير أسطوريا و متجذرا في الذاكرة الجمعية و دالا و فاعلا في الانتاج الاجتماعي.

وفي كثير من التعاقدات يكون ضروريا التسويغ بقراءة الفاتحة و بعدها تكون مشاركة الملح و الطعام التي تزيد من من وثوقية التعاقد و تحيله عارا في رغبة المتعاقدين فالعار هنا يتخذ مفهوما يدل على الذل و الصغار الذي يجلبه الفرد لنفسه بسبب عدم الوفاء بالكلمة خصوصا انها وثقت بالفاتحة و الملح فتقاسم الطعام يعتبر من الوسائل الناجعة للحفاظ على إلتحام الجماعة.

فالعار من أبرز قنوات التبادل الرمزي القائم على مشاركة الملح و الملحمة بيناتنا و يستلزم الوفاء و عدم الغدر لأن عاقبة من يخون الملحمة تكون سيئة و لهذا تسوغ و توثق العاقدات و الاتفاقات في الغالب بمشاركة الطعام

للطعام حضور قوي و دال في مسالك المقدس ففي كثير من الاديان يصير الطعام محكا للإختبار و الإلتزام بالتعاليم الدينية فالامتناع عن تناوله أو الإقبال عليه في سياق الحرمة و الحلية و الصوم و الافطار تتأكد مكانته في الإبانة عن الفعل التديني و هو ما يتكرر بتقديم الهبات و القرابين و الصدقات.

كما تقتضي الاطعمة و الاشربة في السياق الديني تأويلا رمزيا يحدد طبيعة التعامل معها فإما الإقبال عليها أو الإمتناع عن أكلها و شربها

ففي كل الاديان يحضر الطعام مؤسسا للقداسة و مبررا لها و عن طريقه تختبر العلاقات و الممارسات التدينية تماما كما هو الامر للصيام الذي ينبني على القطع مع الطعام في مستوى الحلية أو الحرمة التي تحدد ما ينبغي أن نقبل عليه من طعام⁷⁷

⁷⁷ عبد الرحيم العطري ,قرابة الملح: الهندسة الاجتماعية للطعام شركة النشر و التوزيع المدارس الدار البيضاء ط 1 2016 ص161

يشير الدكتور عبد الرحيم العطري في كتابه قرابة الملح أن أطباق المناسبات عديدة حسب المنطقة و المعتقدات الشائعة ان الصدقة في الطعام كالكسكس أو الدجاج أو اللحم تكون في مناسبات مختلفة كالعودة من الحج الخروج من المستشفى نجاح معين أ و مناسبة مرور أربعين يوماً على وفاة الفقيد بحسب المعتقدات الشائعة.

_ الطعام ثقافة وقوة ومعنى و نوع:

_ الطعام و الثقافة و النوع من رجل أو إمراة:

الطعام شيء أكثر من رائع كما انه مركزي بالنسبة للحياة البيولوجية و الاجتماعية. فنحن نتناول الطعام مرارا وتكرارا عبر الايام وفصول السنة لنملاً بطوننا ونشبع جوعنا العاطفي و الجسدي وتقع المشاركة في الاكل معا موقع القلب من العلاقات الاجتماعية فنحن ننشئ العلاقات العائلية و الصداقات باقتسام الوان الطعام وطعمها و القيم و أنفسنا و الولايم تحتفي بالمناسبات الهامة وتوسع من الجماعة الاجتماعية في الولايم التي تقام في الهواء الطلق مع زملاء العمل و وولايم عشاء الكنيسة وحفلات الشواء في الاماكن الخلوية و وولايم الغذاء التي تقدم فيما تيسر من طعام و الولايم و العزائم طريقة رائعة لخلق علاقات اجتماعية إيجابية لأن تناول الطعام الطيب في حالة الجوع يسبب الشعور بالإبتهاج و بالمثل حين تكون العلاقات الاجتماعية سيئة يمكن أن يكون الطعام مثلما و باعنا على الضيق.

إن الطعام كالمشور الزجاجي الذي يمتص الضوء و يحلله فالطعام يمتص الظواهر الثقافية و يعكسها فهناك الكثير من علاقات القوة و التصورات المحيطة بالجنس من ذكر أو أنثى او النوع من رجل أو إمراة لان كل جماعة بشرية متماسكة لها طرقها الفريدة في التعامل مع الطعام.⁷⁸

⁷⁸ عبد الرحيم العطري ,مرجع سابق ص ص ص ص ص 161 162 163 240

الطعام ضروري للحياة ولا بد أن يدخل أجسادنا يوميا بكميات كبيرة إذا كان علينا أن نعيش و لأننا بحاجة ماسة إليه يشير ارنولد إلى ان الطعام كان وما زال وسيضل قوة بأكثر أشكالها الاساسية و الملموسة والتي لامفر منها **3. 1988. arnold** ويقدم لابييه وكولينز حجة قوية إذ يقولان إنه لا توجد علامة مطلقة على فقدان الحول و القوة اكثر من الجوع **1986 lappe and collin** فالجوع مؤشر على أن أكثر احتياجات الكفاف أساسية لديه و الطعام إهتمام محوري في سياسات الدول القومية أما كامبورسي فيذهب إلى أن الجوع المزمن وسوء التغذية كانا جزءا من إستراتيجية ثقافية يستخدمها أفراد الصفوة السياسية الحديثة للحفاظ على قوتهم بجعل الفقراء ضعفاء خائري القوى دائما كما أن الجوع يمكن أن يؤدي إلى الاحتجاج العام ويمكن ان يشكل تهديدا خطيرا لاستقرار الحكومات.

_ الطعام من ذكر أو أنثى والنوع من رجل إلى امرأة:

يجسد الطعام مجالات متعددة من المعاني أروعها ما يركز على العلاقة بين الجنسين , وتعريف ه لهما في النوعين من رجل او امرأة و لطبيعتهما الجنسية ، أن تناول الطعام في الكثير من من الثقافات تجربة جنسية مصطبغة بصبغة النوع تستمر طوال الحياة فالطعام و الجنس متداخلان مجازيا قد يمثل تناول الطعام الطبيعة الجنسية للرجل او المرأة.⁷⁹

⁷⁹كارول م كونييهان انثربولوجيا الطعام و الجسد النوع و المعنى و القوة المركز القومي للترجمة العدد 1779 ط1 2013 ص ص 19 20 21

مهما تفرّدنا، ومهما استقللنا، نحن إنما بشرٌ يسيرنا قانون «الجماعة» المصوغ من منطق إنساني «فطري» ومنطق عقلائي مكتسب، مشتقّ مما تملّيه العلاقات البشرية في سياق بيئة جيوتاريخية بعينها. وضمن هذا التوصيف، فإن عادات الطعام أو آداب المائدة لدى البشر بمختلف مشاربهم الجغرافية وتنوّعاتهم الإثنية وأمزجتهم النفسية، تخضع لمبدأ المشاركة. لا نكتفي بأن نتعاطى معه، أي فعل المشاركة، كفطرة أو حاجة، إنما نحيله إلى ناموس وآداب وقواعد، من شأن كسرها أو انتهاكها أن يعرضنا للنّبذ الاجتماعي أو النظر إلينا باعتبارنا قاصرين - نوعاً ما - إنسانياً.

ولأن آداب المائدة ليست واحدة، وغير مرشحة للعولمة في المستقبل المنظور، وتختلف ليس فقط بين ثقافة وأخرى، بل أحياناً ما بين بلدة وأخرى مجاورة لها، أو حتى ضمن القرية الواحدة، فإن حزامه حبايب تتناول هنا نماذج من هذه الآداب، فتعرض لنا تاريخها، وتغلغل جذورها في مفاهيم اجتماعية لا تمت بصلة مباشرة إلى الطعام بحد ذاته. ففي النهاية، ليس المهم ما نأكل، وإنما كيف نأكل، ومع من نأكل..

تشكّل مشاركة وجبة طعام مع آخرين، ضمن قواعد مرعيّة، واحدة من أوضح صيغ التعبير عن سمة الوجود البشري، وهو تعبير يفصلنا عن «الافتتال» الشرس بين الكائنات الأخرى على الطعام. في البدء، كان الطعام فريسة تُنهش، لكنّ الفطرة الإنسانية التي تخففت مع التاريخ والتشذيب القسري من ربة الجوع والنهم، حوّلت الطعام إلى حاجة، فاشتهاء، فمشاركة في اقتسام الحاجة والاشتهاء، ثم ارتقت به إلى متعة للعين واللسان، وما لف لفهما من حواس.

لم يعد يسدّ جوع البشر ما هو متاح، وحتى ضمن المتاح. فإنّ للطعام طقساً في الإعداد والتوضيب على مراحل، تخطّى كثيراً طقس «الصيد» البدائي؛ ويصل إلى ذروته في الطبخ أو الطهو، وما يقترن بذلك من إضافات من تبهير وتنكيه (من النكهة) وتزيين، في عملية منتخبة تجعل الطهو فعلاً إنسانياً خالصاً. لذا، لا يبدو من المستهجن أن يذهب عالم الأنثروبولوجيا الفرنسي كلود ليفي سترواس في دراسته المرجعية «أصول آداب المائدة»، إلى الزعم بأن الطهو يشكل الأساس الأول للتطور الثقافي البشري.⁸⁰

في محاولتهم لاقتفاء جذور وجبة الطعام الإنسانية، كفعل أكل أكثر منه كطعام، يخلص المؤرخون وعلماء الأنثروبولوجيا إلى أن مشاركة البشر فيما بينهم الطعام، من خلال الجلوس معاً في حيز بعينه، على مائدة أو خلافها، حتى وإن ضمت الـ«معاً» أشخاصاً غرباء تماماً، والخضوع الطوعي لأصول وقواعد بعينها، ضمن منظومة من «العادات» أو «الآداب»، هو ما يدخل في صلب التواصل الاجتماعي ويعدّ أساس التطور الإنساني. هذه المنظومة يُشار لها بـ«آداب المائدة»، وهي ليست معنية بماذا نأكل أو نشرب، وإنما كيف نأكل ما نأكل وكيف نشرب ما نشرب في إطار الجماعة البشرية، التي منها نبدأ وإليها نؤول. إن الطعام لم يعد حاجة فقط، وإنما هو انتماء ثقافي وحضاري، ومشاركة الطعام، في إطار سلوكيات بعينها، هو تعبير عن هذا الانتماء.

_ رفاق الخبز :

إن الجماعة، لا الفرد، هي الأساس الذي قامت عليه البشرية. وليس صدفة أن تكون كلمة «جماعة» باللغة الإنجليزية « **company** » مشتقة من اللغة اللاتينية حيث تعني «خبز مع»، أي «أولئك الذين يتقاسمون الخبز»

فيما بينهم». وهكذا، لا يبدو من قبيل الارتجال أن يقترن الطعام والشراب منذ عصور غابرة بالمشاركة الجماعية. بل لقد رصد علماء الأنثروبولوجيا أنه حتى في الثقافات القبلية الأكثر بدائية ما إن «يكسر» الناس «الخبز» مع الغرباء أو يتناول الشراب معهم، حتى تنشأ علاقة مسالمة فيما بينهم. ومع تطور العلاقة، التي تبدأ بكسرة الخبز أو الشراب، فإنه يصبح لزاماً على الناس، رفاق الخبز، حماية بعضهم بعضاً في حال تعرض أي منهم إلى خطر ما. فالطعام، أو بالأحرى وجبة الطعام المشتركة، هي أساس السلم بين الشعوب. (قد يبدو لافتاً هنا أن نسترجع في أذهاننا العصرية بعض الصور التلفزيونية للمفاوضات بين أطراف متناحرة أو متخاصمة، إذ يجلسون على مائدة طويلة - لا يمكن أن تكون مستديرة بالتأكيد - بحيث يكون الخصوم المتحاورون وجهاً لوجه، في نقاش لا يخلو من احتدام وقد ينتهي إلى طريق مسدود، ومع ذلك نرى على الطاولة ماء وعصائر وفاكهة وموالح وحلويات خفيفة.⁸¹

⁸¹ <http://qafilah.com/ar/> 18 : 05 04 04 2017

قد لا تعمل هذه الأطعمة والمشروبات على إحلال السلام لكنّها في تلك اللحظة، لحظة المفاوضات العقيمة ربما، تكون كافية لتبريد الخلاف والخصومة نوعاً ما!).

ففي كل الثقافات والمجتمعات، قديمها وحديثها، لا يبدو من الحكمة أو الحصافة بمكان رفض ما يُقدّم للمرء من طعام أو شراب. فالعُرف والأدب يقتضيان أن نأكل ما يُقدّم لنا كضيوف، والعُرف والأدب يقتضيان من المضيف «إكرام الضيف» أولاً. ولعل هذا العُرف يتجلى في أجل صورته في الثقافة العربية البدوية، التي تضع مبدأ «ثلاثة أيام» كحد أدنى يُكرم فيه الضيف «الغريب»، زائراً عابراً كان أم مستجيراً أم مطلوباً! بل إنه من العيب، كل العيب، أن تسأل شخصاً عن سبب زيارته أو حاجته، أو تجعله يفتح فمه بالكلام قبل أن تقدم له القهوة المحيية المرحبة، كأنك تقول له من خلالها: «أنت في وسطنا بأمان!» فإذا ما رفض الضيف قهوة مضيفه، عدّت تلك إهانة ما بعدها إهانة!

_ «تثوير» المائدة:

يمكن القول إن آداب المائدة وُضعت منذ أن بسط الإنسان الطعام على «مائدته»، علماً بأن المائدة هنا هي مصطلح مجازي يشير إلى تجمع أشخاص حول وجبة طعام ولا تعني المائدة بالتوصيف المتعارف عليه، أي الطاولة. ولم تكن هذه الآداب لتتبلور في صيغة أكثر تعقيداً، تسم المبادئ التي يقوم عليها «إتيكيت» المائدة العصري، إلا باختراع أدوات المائدة.

نستطيع أن نتخيل أن السكين هي الفاصل الحاسم ما بين حقبة نهش الفريسة بالأيدي، وبين تقطيعها في خطوة أولى نوعية قطعها الإنسان نحو التحضّر. لكن وجود السكين على الطاولة أندر باحتمال اندلاع العنف، وهو احتمال يُفترض أن آداب المائدة وجدت في الأساس لإقصائه أو على الأقل لتحبيده. لذا شهدت سكين الطعام تهذيباً مع تقليص احتمالاتها «القائلة» من خلال تصغير حجمها مع الوقت وتدوير رؤوسها فلا تكون مدببة وتخفيف «شرشرة» حوافها، اللهم في سكاكين معينة تستخدم لقطع الديك الرومي مثلاً أو لتقطيع لحم «الستيك»! (ويقال هنا إن الملك الفرنسي لويس الرابع عشر، الذي كان مفتوناً بالطعام وتوضييه على مائدته، كان أول من أمر بأن تكون سكاكين المائدة ذات نهايات مدورة .

82

وذلك في العام 1669م، وهو ما جعل تناول الطعام في حضرة السكاكين أقل مدعاة لعنف محتمل). من هذا المبدأ نفسه، تتفق معظم ثقافات العالم الراهنة على أنه لا يجوز أبداً تسديد السكين، في وجه رفاق المائدة، وتحريكها في وجوههم أثناء الكلام أو الأكل. وعند وضع السكين على الطاولة، يجب أن يكون حدها إلى الداخل لا باتجاه الخارج، ويفضل التقليل من استخدام السكين في الأكل قدر الإمكان، والاستعاضة عنها بالملقعة أو الشوكة للتقطيع. كذلك، من غير المقبول إمساك السكين بقبضة اليد بصورة عمودية، فذلك علامة على التحفز للهجوم، وهذه بحد ذاتها جريمة من جرائم «آداب المائدة»! لم تكن «آداب المائدة» لتتطور وتتهذب إلا من خلال اختراعين أساسيين: أدوات المائدة ومائدة الطعام نفسها. يعتقد أن السكين والشوكة وُجدتا منذ الأزل، لكنهما كانتا تستخدمان لكل الأغراض المتخيلة، التي سهّلت الوجود البشري الأول، ولم تكونا أدواتي أكل. قد تكون أول أداة استخدمها الإنسان في الأكل هي أداة شبيهة بالملقعة، حيث تشير التنقيبات الأثرية إلى أن الإنسان الأول عرف صيغة قريبة من الملقعة في العصر الحجري القديم! واستخدم الرومان والإغريق ملاعق من البرونز والفضة، كما عثر في قبور المصريين القدماء على ملاعق من الخشب والحجارة والعاج. وأثناء العصور الوسطى في أوروبا، استخدم الأثرياء ملاعق كبيرة مصنوعة من الفضة المطروقة، فيما اكتفى الفقراء بملاعق مصنوعة من الخشب والعظام. وعلى الرغم من أن السكين اختراع سابق للملقعة، إلا أنها ظلت لقرون أداة تقطيع، ولم توضع على المائدة، في شكلها المهدب إلا في القرن السابع عشر. وفيما يتعلق بأطباق الطعام، فعلى الرغم من أن الحضارات البشرية ابتكرت أطباقاً من المعدن والخشب والخزف، فعرفها الإغريق والرومان والأشوريون والمصريون وكذلك قدماء المكسيك والبيرو والمايا والإنكا والصينيون، إلا أن الثابت أن الطبق ظل لقرون أداة طعام جماعية، يغرف منه الجميع على المائدة، ولم يكتسب قيمته كأداة طعام للاستخدام الفردي، إلا لاحقاً.⁸³

_ الشوكة ورحلتها عبر العالم :

⁸³ <http://qafilah.com/ar/> 18 : 05 04 04 2017

هنا، قد تكون شوكة الطعام أداة الطعام الأكثر ثورية في هذا السياق، على اعتبار أن السكين وإن سبقتها إلا أنها ظلت مقترنة بالتقطيع أكثر منه بتناول الطعام. كذلك فإن ملعقة الطعام ظلت محصورة بتناول أطعمة معينة كالشوربة، كما كانت للسكب وتوزيع الطعام أكثر منه لتناوله بها، على غرار «الكفيرة» أو «المغرفة» المستخدمة حالياً، وظل الناس يعتمدون على أيديهم في تناول اللحوم وأنواع الأطعمة «الصلبة». وبالتالي، قد تكون الشوكة هي أداة المائدة الأولى التي أسبغت على الطعام تجربة فردية، وقدرًا أكبر من الخصوصية في إطار التجربة الجماعية الأكبر للأكل.

تمتد جذور شوكة المطبخ إلى زمن الإغريق، حيث كانت كبيرة، بطرفين طويلين مدبيين. وكانت تستخدم مع السكين لتيسير عملية تقطيع اللحم. وعرف الرومان الشوكة واستخدموها في القرن الثاني للميلاد. وبحلول القرن السابع، ظهرت الشوكة في بلاد الشام ومنطقة «الشرق الأوسط» عموماً. ومن القرن العاشر وحتى القرن الثالث عشر للميلاد، شاع استخدام شوكة الطعام في مدينة بيزنطة اليونانية، وفي القرن الحادي عشر انتقلت الشوكة إلى إيطاليا، لكن الإيطاليين لم يفتتوا بأداة الطعام الجديدة، فتأخر استخدامها، ولم تصبح رائجة إلا في القرن السادس عشر. في العام 1533 ميلادية، سافرت الشوكة من إيطاليا إلى فرنسا حين تزوجت الإيطالية كاترينا دي ميديشي (أو «كاترين دي ميديسي»، كما تعرف بالفرنسية) بملك فرنسا المستقبلي هنري الثاني. لكن الفرنسيين لم يتقبلوا الشوكة على مائدتهم بسرعة. ومع مطلع القرن السابع عشر، وصلت الشوكة إلى إنجلترا على يد رجل إنجليزي يدعى توماس كوريت، بعد أن شاهدها أثناء سفره إلى إيطاليا. غير أن الإنجليز استخفوا بها، متسائلين باستهجان: «لماذا يستخدم الفرد الشوكة للأكل بينما أعطاه الله يديه لهذا الغرض؟!» لكن الشوكة تسللت إلى موائد الأثرياء ببطء، متخلية عن وظيفتها المساعدة للسكين في المطبخ متحولة إلى أداة أكل رئيسية، ومقترنة مع الوقت بالحصافة والكياسة ومنتهى الذوق. ذلك أن المرء بات ينهض من على المائدة بيدين وأصابع نظيفة، لم تعلق بها بقايا لحم أو شحم! ومع انتقال الشوكة إلى الطبقات الوسطى، احتلت هذه الأداة الصغيرة، بسيطة التصميم متعددة الأشكال والأحجام والاستخدامات، صدارة التعليمات الدقيقة الخاصة بـ«إتيكيت» المائدة.⁸⁴

والحديث عن أدوات الطعام يقودنا إلى عادة لا تزال سائدة في العديد من المجتمعات، من بينها المجتمعات العربية البدوية، وهي الأكل باستخدام أصابع اليد. وعلى الرغم مما تبدو عليه هذه العادة من بدائية وارتجال، إلا أنها محكومة في واقع الأمر بقوانين شائكة؛ إذ لا يجب استخدام سوى اليد اليمنى في الأكل (في تقليد صارم يتقاسمه الهنود، الذين لا يمسون الطعام باليد اليسرى أبداً)، ولا بد من تناول اللقمة بالأصابع لا بكفة اليد، كما لا يجب دفع الطعام في الفم دفعاً، وإدخال كل أصابع اليد في الفم، فهذا سلوك ينم عن شره. وللعلم فإن الأكل باستخدام أصابع اليد تقليد شائع على مدى عصور البشرية، فقد مارسه الإغريق والرومان لأكثر من ألف عام، حين كانوا يأكلون وهم شبه مستلقين على الأرائك، مستخدمين في ذلك كلتا اليدين.

_«فوق الملح» و«تحت الملح»: يختلف الدارسون في الاتفاق على تاريخ بعينه يشكل منعطفاً واضحاً في اختراع «إتيكيت المائدة»، أي كيفية ترتيب المائدة وإعدادها وتحديد صيغة جلوس الضيوف عليها. المؤكد أن الإنسان عرف المائدة منذ أن عمّر البسيطة، عبر لوح حجري وضع عليه رجل الكهف فريسته الأولى، ثم تطور هذا اللوح الحجري إلى لوح خشبي، تم رفعه عن الأرض بقوائم أو أرجل، ضمن مراحل تطويرية لعب فيها الإغريق والرومان والمصريون القدماء دوراً مشهوداً لهم به. ومن الأرض، جلس الإنسان على حجارة صغيرة كمقاعد، فأرائك تتسع لأكثر من شخص، فكراسي مفردة، تؤمن للفرد خصوصية أكبر. لكن «إتيكيت المائدة» مسألة أخرى. في هذا الطرح، ينبري فريق من الباحثين في جامعة «واشنطن ستيت» في الولايات المتحدة إلى التأكيد بأن الأنجلو ساكسونيين هم أول من ابتكروا فكرة «إعداد مائدة الطعام» وتحديد مواقع الضيوف على المائدة، وذلك حوالي العام 1000 ميلادية، حين كان الضيوف يختارون مقاعدهم بناءً على موقع «وعاء الملح» على المائدة. فإذا جلس الضيف «فوق الملح» فهذا يعني أنه صاحب الخطوة وضيف شرف المأدبة! فالملاح في ذلك الزمان كان سلعة ثمينة جداً، وكان يتم وضعه في وعاء من الزجاج أو الفضة بزخارف ونقوش مميزة كرمز على بذخ أهل البيت، وكلما كان الوعاء كبيراً، دلّ على أن مخزونهم من الملح الثمين فائض! وكانت مكانة الضيف الاجتماعية تُقِيم ببساطة من خلال حجم المسافة بينه وبين وعاء الملح على المائدة، فكلما جلس الضيف بالقرب من الوعاء دلّ ذلك على مكانته الرفيعة، علماً بأن وعاء الملح يكون موضوعاً في منتصف المائدة، حيث يُقال بأن فلاناً الفلاني يجلس «فوق»⁸⁵ الملح»،

أي بالقرب منه، فإذا جلس في مكان بعيد قيل إنه يجلس «تحت الملح»! قد لا يكون الملح معياراً لمخطط الجلوس على المائدة في يومنا هذا، لكن قطعاً ثمة تراتبية يتم التخطيط لها بحذر عند توضيب مائدة طعام رسمية لضيوف كبار! إلى ذلك، يقال بأنّ الأنجلو ساكسونيين هم أول من قام بوضع ملاءات وأغطية على الطاولات الخشبية لتغطيتها. وبالإضافة إلى «وعاء الملح»، وزع الأنجلو ساكسونيون على المائدة الأكواب وسلال الخبز وأطباق التقديم.

_ ماذا يفعل أهل روما؟

«إذا كنت في روما فافعل كما يفعل أهل روما»، هذا هو المبدأ العريض الذي يحكم قاعدة الضيافة، ويحدد إطار العلاقة بين أفراد الأسرة الواحدة، أو العشيرة العائلية، على مائدة الطعام، كما يرسم العلاقة بين الضيف والمضيف. فماذا يفعل أهل روما؟

معظم الثقافات تقتضي من الضيف الحضور في الموعد الموحد، وفي الغرب الأوروبي، يتخذ التزام المواعيد طابع القداسة، من شأن كسرها أن يعرضك لطائلة الاستهجان ووصمك بعار التخلف الحضاري! وإذا كان البعض يروم الحضور على مأدبة أو تلبية دعوة عشاء مبكراً، لتوطيد الألفة مع مضيفه، قبل أن يأكل من خبزه، فإنه في بلد مثل تنزانيا، من غير اللائق أن تدقّ باب مضيفك أبكر من الموعد المحدد، بل يفضل أن تصل متأخراً عن موعدك من 15 إلى 30 دقيقة، كي لا تبدو كالمتهافت على الطعام.

وهناك مسألة التراتبية التي يجب أخذها بعين الاعتبار، فيما يتعلق بـ«من يأكل أولاً» و«من يجلس أين»؛ ففي المجتمعات القروية والبدوية التي تفتش الأرض مائدة لها (مثل العديد من الدول العربية إلى جانب أفغانستان وباكستان) فإن الضيوف يجلسون دائماً في أبعد نقطة عن الباب، في إشارة رمزية إلى الرغبة باستبقائهم في قلب المكان، وقلب الوليمة، فلا يكونون على مسافة قريبة من المغادرة، أو موقع يوحى بالنبذ والتطريف (من الطرف). وفي حال لم يكن ثمة ضيوف على المأدبة، فإن كبار العائلة، كالجد والجدّة، يجلسون في أبعد نقطة عن الباب.⁸⁶

أما في الغرب الحديث، ثمة ميل متزايد نحو إلغاء التراتبية على المائدة، مع اعتماد الطاولة المستديرة أو البيضاوية، يتوزع عليها أفراد الأسرة دونما إيلاء موقع مميز لفرد دون الآخر، في ترتيب يوحي بالتوحد والتماثل والتعاقد الجماعي، من دون أن يتعارض هذا التضامن مع الفردية والاستقلالية والذاتية المتمثلة في تخصيص طبق وأدوات طعام منفصلة لكل فرد على حدة. إلى ذلك، تكون أدوات المائدة موضوعة على حواف الطاولة الدائرية فتبدو أشبه بسياج يسور المكان ويحده، كأنه يفصل الجماعة عن الجماعات الأخرى، ويحميها من تطفل الغرباء وتجاوزهم! أما أطباق الطعام الرئيسية، فيتم تناقلها من فرد لآخر، بحيث يسكب كل شخص منها في صحنه، فيكون مسار الطبق دائرياً أو بيضاوياً، على نحو يشي بسلاسة العلاقة وانسيابيتها بين أفراد الجماعة الواحدة.

في أوروبا إبان القرون الوسطى، وبعد عقود من اعتماد «المسافة من وعاء الملح» لتحديد موقع الضيف ومكانته، بات الضيوف المميزون يجلسون إلى يمين المضيف، مع تقديم أفضل قطع اللحم لهم، وأندر الفاكهة، وأعلى المشروبات. ولم تدخل عادة جلوس الضيوف معاً في أزواج إلا حوالي العام 1455 ميلادية، حين غدا من اللائق اجتماعياً جلوس «الجنّلمان»، أي السيد، بجوار «الليدي»، أي السيدة، متقاسمين طبقاً وكوباً واحداً. لكن المائدة الغربية تخففت اليوم من كثير صلف وادعاء، وإن ظلت محافظة على تراتبية معينة حين يتعلق الأمر بجلوس الضيوف وخدمتهم، وهي تراتبية معترف بها في معظم ثقافات العالم، لجهة الاحتفاء بالضيف في المقام الأول.

_ ومن يأكل أولاً: وفيما يتعلق بـ«من يأكل أولاً»، فإن المتعارف عليه في معظم المجتمعات أن العائلة لا تستهل الأكل إلا عند اكتمال جلوس أفرادها على المائدة. إن الأمر لا علاقة له هنا بالاحترام بقدر ما يتصل بتعزيز قيمة الجماعة والانتماء والركون إلى هوية العائلة، فالبدء بالأكل مع علمنا أن ثمة فرداً منا ناقص أو غائب، يعني إقصاءً لهذا الفرد، حتى وإن كان إقصاءً لا شعورياً، وبالطبع فإن الاستثناء هو أن يكون الغياب هنا قسرياً، فوق إرادة الجميع. أضف إلى ذلك أن اكتمال جلوس أفراد العائلة على الطاولة يضمن الحد الأدنى من المساواة في توزيع الطعام، ضمن هاجس الإنسان الغريزي كي لا يأخذ الآخر حصته. لكن التاريخ الأنثروبولوجي له كلمة مختلفة في هذا الطرح.⁸⁷

كما أن الأولوية لمن يأكل مقترنة بشرط ثقافة الضيافة، الذي يحدده كل مجتمع بحسب ناموسه الاجتماعي. ففي المجتمعات الإنسانية الغابرة، اقتضى العرف أن تكون اللقمة الأولى من نصيب المضيف كي يثبت لضيفه أن الطعام آمن أو غير مسموم! حتى اليوم، لا تزال بعض الثقافات تتبنى هذا النهج، الذي يشكل ضماناً للمضيف. ففي غينيا الجديدة، يحتفي القبليون من سكان البلاد الأصليين بالضيف الغريب بتقديم الماء له، لكن المضيف يقوم أولاً بتناول جرعة قليلة من الماء كي يظهر لضيفه أنه ليس خطيراً. ويمكن الوقوف على عادات وتقاليد مشابهة في العديد من القبائل في إفريقيا، حيث تُتأط بزوجة المضيف مسؤولية تناول الجرعة الأولى من أي شراب مبرهنة على خلوه من السم. في أوروبا خلال القرون الوسطى كانت المضيفات هن الملزمات أيضاً بتناول الطعام والشراب أيضاً للتأكيد على أنه آمن.

م3_03 بين الحاجة والثقافة:

تتعدّد طرائق الضيافة وعادات المائدة اليوم بتعدد الثقافات، فالضيف يأكل أولاً في بعض الثقافات الراهنة، خاصة في العالم الإسلامي، فتقدّم له الحصة الأفضل والأكبر من الطعام، كما يتم ملء صحنه مرات ومرات، ولا يسمح لطبقه بأن يفرغ لحظة، فيما تخصص اللقمة الأولى لكبار السن في العائلة، بغض الطرف عن وجود الضيوف، في مجتمعات أخرى. وإذا كانت ثقافتنا العربية تقتضي أن يقوم سيد البيت أو الأكبر سناً في العائلة، بخدمة ضيوفه من منطلق «سيد القوم خادمهم»، فإن الأصغر سناً هم الذين يتولون تقديم الطعام للأكبر سناً أو للأرفع شأناً في المأدبة، بحسب ثقافات أخرى، كالثقافة الصينية مثلاً كما تمليه في هذا الخصوص المبادئ الكونفوشيوسية، التي تشدد على قيمة احترام الكبار في كل الظروف والمناسبات. والأدب الجمّ هو الذي يجعل الياباني لا يمد يده إلى الطعام إلا بعد أن يطلب منه مضيفه ذلك ثلاث مرات على الأقل!⁸⁸

أياً ما كان الطعام، على الضيف أن يأكله، معبراً عن رضاه واستمتاعه به. فإذا سمحت لك ثقافة ما بأن تضيف إلى طعامك الفلفل والشطة والليمون والكاتشب وخلافه على طبقك، إذا كنت في بلد مثل الولايات المتحدة الأميركية أو إحدى دول أميركية اللاتينية لك، فالويل لك والثبور إذا تجرأت وطلبت الكاتشب أو المايونيز في بيت فرنسي، معتد بمطبخه وبوصفاته غير القابلة للإضافة أو التعديل. «كيف سولت لك نفسك أن تتعدى على المذاق الفرنسي المعتبر أيها الدخيل؟!»

قد لا تغفر لك هنا الحقيقة أنك «غرّ» إزاء ثقافة الأكل الفرنسية. وقد تجد من المناسب أن تأكل كل ما في صحنك، احتراماً لمضيفك، واعترافاً من جانبك بمذاق الأكل الشهى. لكن الأمر يتعدى الاحترام والمذاق في بلد مثل بريطانيا، فالإتيان على ما في طبقك مسألة تعود جذورها إلى حقبة الحرمان المريرة أثناء الحرب العالمية الثانية، من خلال فرض نظام التخصيص في توزيع الطعام الشحيح أصلاً، وهو ما عنى بالتالي التهام ما يتوافر على المائدة، ومسح الأطباق تماماً، لأنه من غير المعروف متى يمكن أن تُملاً هذه الأطباق ثانية! في المقابل، فإن أكل كل ما في طبقك في بيت مضيف صيني، أمر قد يثير حساسية واستياء؛ إذ يعني ذلك في الغالب أن مضيفك لم يقدم لك ما يكفي من الطعام، فأُتيت على ما في طبقك كله، ولعلك غادرت المائدة وأنت لم تزل جائعاً!

في النهاية، نحن ما نحن عليه. ونحن أيضاً ما يمليه مجتمعنا علينا، بتقاليد المستوطنة في جبلتنا الإنسانية والقبلية والفكرية، وعادات المائدة جزء لا يتجزأ من هذه الجبلية. فالطعام حاجة، والأكل ثقافة. وبين الحاجة والثقافة، نحتكم إلى العُرف أولاً، فمنطق العرف يسود حتى على منطق الجوع.⁸⁹

_رسالة آداب المؤاكلة كتاب الأماي لأبي علي القالي، وفقه اللغة للثعالبي :

وجدير بالذكر أن في كتاب الأماي لأبي علي القالي، وفقه اللغة للثعالبي، بحثاً مفصلاً في أسماء أطعمة العرب، وهناك رسائل في الأكل والمؤاكلة منها ما كتبه الشيخ بدر الدين محمد الغزي (1499م – 1577م)، أحد الأعلام الكبار في القرن العاشر الهجري والسادس عشر الميلادي، وأحد فقهاء الشافعية، في "رسالة آداب المؤاكلة"، والمحافظة ضمن مخطوطات دار الكتب الظاهرية في القاهرة، وذكر الغزي في رسالته نعوتاً ومسميات لبعض المآكل والمطاعم المعروفة عند العرب كـ"الهريس، الأكارع، الكباب"، ويذكر منها ما أخذوه عن غيرهم من الأمم الأخرى كـ"الطباهج، السكرجات، والرشتا"...

أما من أسماء ونعوت رسالته فنذكر منها: "الحكك، الزاحف، المجوع، المشنع، المتناقل، المدمع، المبلغ، المقطع، المبعبع، المرفع، الرشاف، الدفاح، اللطاع، المعطاش، المعرض، النفاخ، الممتد، الجراف، المزفر، المدسم، المغني، المقزز، العائب، المستبد، المهمل، الجملي، المخرب، المصفف، الفضولي، الطفيلي، الجردبيل، المشغل، الملقو، النهم، الناثر، المسابق، الصامت، الصعب، البحات، البهات، العابث، الحامد، المبقي، المستظهر، المستهلك، المحتمي، المرخ، المملع، المتناول، المشيع، المتلفت، المنقط، المرشش، الموسخ، الضارب، المصاص، الأكتع، الموهم، المتقيء، الموزع، الموفر، المحدث، المستأثر، المنعدي، اللفاف، الغصاص، النار، البقار، الممتحن، المحتال، المغالي، المفرق، المختلس، المعزل، الموحش، المتشكي، المستأذن، المعتيم، وأخيراً المتخلل".⁹⁰

⁹⁰http://www.albasrah.net/ar_articles_2010/0910/majid_020910.htm 16:55 24 04 2017

– الإجراءات المنهجية للدراسة:

إن البحوث الاجتماعية تفرض على الباحث اختيار إجراءات منهجية ملائمة لدراسته وذلك للوصول الى نتائج ذات مصداقية لتحقيق الهدف المطلوب من البحث حيث كان لنا ذلك باتباع خطوات تمكننا من ان نصل إلى أهداف الدراسة كما يلي:

– مجالات الدراسة:

المجال الزمني: ويقصد به المجال الزمني لفترة الدراسة التي أنجزت فيها في شقها الميداني وأشير هنا الى بداية النزول الى الميدان:

بالفترة الاولى: حيث كانت البداية من 10 أكتوبر 2017 الى غاية أواخر شهر ديسمبر و التي كانت إستطلاعية واستكشافية للأسر و المخبرين الذين من الممكن الإعتماد عليهم لتبدأ بذلك الدراسة في شكلها الفعلي الميداني بالواقع.

بالفترة الثانية: كانت من بداية شهر جانفي إلى أواخر شهر فيفري 2018، مخصصة لبعض الأسر و بعض المخبرين للولوج إلى داخل الميدان بشكل أكثر فاعلية للعمل على موضوع دراستنا.

بالفترة الثالثة: وكانت من بداية شهر مارس إلى أواخر شهر أفريل 2018 من خلال الزيارة الفعلية إلى الاسر، و كذا مقابلة المخبرين لوضع الدراسة في مسارها الدقيق نحو الإجابة على التساؤلات و التطلعات المنتظرة من كل أسرة ومخبر في كشف خبايا الظاهرة موضوع دراستنا معروف الطعام في مخيال وذهنية و عقلية المجتمع الشعبي أنثربولوجيا .

المجال المكاني: أجريت هذه الدراسة بمنطقة بسكرة التي تتميز بإطارها الجغرافي الممتاز والهام فهي حلقة وصل بين التل والصحراء على خط طول 05 درجات شرق خط غرينتش ودائرة عرض 34.5 درجة شمالا كما تتمتع المنطقة بشتاء بارد معتدل حيث لا يقل معدل الحرارة في شهر جانفي عن 11 درجة أثناء النهار غير أن صيفها شديد الحرارة حيث تزيد في النهار عن 35 درجة وبالنسبة للمناخ فهو جاف حار خال من الرطوبة خاصة في فصل الصيف يقول عنها أحمد توفيق المدني «الاطلاق على الواحات أشهر وهي ملكة الجنوب»⁹¹.

⁹¹– شين سعيدة، التصورات الاجتماعية للطب الشعبي في منطقة الزيبان «جامعة محمد خيضر بسكرة لسنة 2014.2015، ص 295،296.

أما من الناحية الإدارية فيحدها من الشمال الشرقي ولاية خنشلة ومن الشمال الغربي الجلفة أما من الناحية التاريخية فموقعها حلقة وصل بين الجنوب الشرقي الصحراوي والشمال الشرقي التلي للقطر الجزائري وقد عرفت خلال الحقبة الرومانية كبوابة للصحراء وأيضا كانت عسكري⁹².

_المجال البشري:

و يتمثل في مجتمع البحث حيث تم إختيار العينة القصدية لأنهم أفراد يقطنون بمدينة بسكرة وهم ممثلون مجتمع البحث وموضوع الدراسة.

والعينة القصدية هي:العينة التي تتكون من وحدات معينة اعتقادا أنها تمثل المجتمع الأصلي خير تمثيل غالبا وفي هذه الحالة نختار مناطق محددة تتميز بخصائصها ومزايا إحصائية تمثيلية للمجتمع وهذه تعطي نتائج أقرب ما يكون الى النتائج التي يمكن أن يصل إليها الباحث بمسح المجتمع كله⁹³.

⁹² - شين سعيدة، التصورات الاجتماعية للطب الشعبي في منطقة الزيبان «جامعة محمد خيضر بسكرة لسنة 2014.2015، ص ص296،295.

⁹³ - عاطف وصفي الأنثولوجيا الاجتماعية دار النهضة العربية،بيروت، بدون طبعة،ص 170.

و لإن إجراء الدراسة الميدانية على جميع مفرداتها للظاهرة المدروسة صعب جدا خاصة إذا كان المجتمع كبير ويرجع ذلك الى عامل الوقت وغير ذلك ،فقد لجأنا الى استعمال عينة فقط من أفراد المجتمع وتكون ممثلة للمجتمع الأصلي مختارة وفق أسس علمية حتى نتمكن من تعميم نتائجها على المجتمع كله ومنه فعينتنا القصدية تمثلت في 04 عائلات يلتزمون في حياتهم بالقيام بمأدبة طعام يحضرها الأهل و الاقارب ويبعث منها للجيران لدفع الضرر و البلاء و المصائب أو للفرح و ذلك من أجل تلقي الدعاء من الناس الذين تناولوا الطعام طلبا للفرج السكينة و الراحة و أمر أخرى بالإضافة إلى 05 مخبرين الذين لهم علاقة وثيقة بموضوع دراستنا لهم إطلاع واسع و كافي بكل الأحداث و المجريات التي تساعدنا في الوصول إلى مبتغى الدراسة .

_أدوات جمع البيانات.

_أداة الملاحظة: تعتبر الملاحظة وسيلة سهلة وصعبة في نفس الوقت ونحن لا نعني بها الملاحظة العادية العابرة التي يلاحظها الناس يوميا وإنما يقصد بها الملاحظة العادية والملاحظة العلمية التي تستند الى مجموعة من الشروط أو الضوابط وذلك لأنها تتطلب الدقة في عملية المراقبة ورصد المعلومات ومعاينة الظاهرة المراد دراستها.

وبما أن الموضوع يتعلق بالطعام واستخداماته فعملية الملاحظة كانت من بين اهم الادوات التي تم الاعتماد عليها لجمع المعلومات من تجمع الناس حول موائد الطعام عند العائلات موضوع دراستنا حيث يكثر الدعاء على وعسى ان تقبل دعوات احدهم من الله عزة وجل لزيادة الافراح أو لإبعاد الافراح فيفرج عن الهم و الغم وتلبى المطالب بفضل وليمة طعام تم إعدادها في طقس معين.

ولهذا اعتمد بحثنا على الملاحظة المباشرة للنفاد لواقع الممارسات الشعبية،التي تلازم الاحداث المستساغة من الواقع المعاش للحظات باتت تشكل الفارق في طلب الغفران و التوبة و الصلاح و الفرج و الفرح، فقه كان الواقع الملاحظ للسلوكات الصادرة عن عينة البحث بدءا من مرحلة الاعداد الاولى عن طريق المراقبة أثناء تواجدنا بأماكن مختلفة لمتابعة تصرفات وأحداث و إيماءات توحى للمتواجدين بأهمية الحدث و إلزامية اهل الحدث السير وفق خطوات مختارة و متوارثة كأن يطلب من الذين يتناولون الطعام الدعاء اثناء تقديم الطعام لشخص معين من الأهل او للأهل ككل وكانت

- الأدوات المستعملة من اواني وموائد وأفرشة تعبر عن اهل مائدة الطعام إما عن فقرهم أو غنائهم ،ناهيك عن اللغة المستخدمة، الخطابات والرموز المستعملة و التي كانت كالآتي:
- يتم الإعداد لمأدبة طعام المعروف بالإعلان عن سبب الإعداد سواء كان : ضرر, مرض, فرح ,للأجر والثواب وعن تاريخه أي يوم الاعداد للأهل و الأقارب ويسلم منه للجيران يوم ذلك.
 - إن أكثر الايام المختارة هو يوم الجمعة لأنه يوم مبارك.
 - جل الناس القادمين متعودين على ما يسمى **بمعروف الطعام** و بركة الدعاء بثقة تامة ان هذه العزيمة ستزيل عن أهلها بلاءهم و ضررهم أو ستزيد من هنائهم وسعادتهم .
 - العائلة التي تعد طعام المعروف تعتمد على أمهر طاهية في العائلة أو غير العائلة حتى لا ينزعج الملتفين من موائد الطعام وترى في وجوههم السرور مما يأكلون وهم يدعون في نفس الوقت لأهل المنزل.
 - يساهم الاولاد وأهل العائلة في التكفل بتقديم الطعام لكل الموجودين في حين يستغل الاطفال في تسليم الطعام للجيران .
 - تساهم موائد طعام المعروف في لقاء الاهل و الاقارب الذين قد مضى زمن طويل على فراقهم فتزرع في نفوسهم ثمرة التواصل و الالتحام.
 - أهل البيت يتسمون بالترحاب و الإستقبال الجيد ما يريح المقبلين على ما يسمى بـ **العرضة**.
 - يلاحظ بين الناس كثرة الحديث عن مختلف المواضيع المتعلقة بالحكم و المواعظ والقصاص عن الابتلاءات و المصائب لغيرهم من الناس.
 - تعد المواضيع المفتوحة للنقاش خلال العزومة مرهما وشفاءا للجراح وحكمة و بلاغة و طيب

خاطر للـم شمل العائلة .

- يلاحظ أيضا ان الطعام و الموائد إلتحام قرابي يظهر التماسك و القوة و التظافر وقت الفرح

والحزن بين الناس لإظهار الهيبة وكسب الاحترام.

كما يمكن أن يكون المعروف من الطعام "نيئا" إذ نجد أنه:

- قد يكون طعام المعروف نيئا غير مطبوخ إذ يشتري المعدون للمعروف, الخضر و البقوليات و

اللحم إن أمكن ويقسم ويرسل إلى كل محتاج قدر المستطاع ادى بعض الاسر التي لا تتمكن من الطبخ.

- في بعض الاحيان لا يعلن عن سبب المعروف تفاديا للإحراج إنما يقال انه معروف فقط للناس دون

ذكر السبب.

أداة المقابلة:

وتعرف على أنها عملية اجتماعية صرفة بين شخصين الباحث والمقابل الذي يستلم المعلومات

ويجمعها ويصنفها وهو الذي يعطي المعلومات الى الباحث بعد إجابته على الأسئلة الموجهة إليه من

قبل المقابل.

استنادا للتعريف السابق نقول أن المقابلة تعد أهم الوسائل في جمع البيانات وذلك لأنها تلزم الباحث

بالاحتكاك المباشر مع المبحوثين ومعرفة الأفكار التي يؤمن بها ويعتقد فيها والتي تكون لها علاقة

بموضوع البحث بل يتعرف الباحث أيضا حتى على الأحاسيس والمشاعر التي يحس بها المبحوث

اتجاه كل سؤال وذلك من خلال الايماءات والاشارات التي يراها الباحث على وجه المبحوث كذلك من

خلال تردد المبحوث على الاجابة أو إغائها تماما وهكذا دواليك.

وعليه هذه الدراسة إعتمدت على المقابلة الموجهة من خلال طرح أسئلة على العائلات المدروسة

حول العزائم و الموائد التي تعد للمناسبات وما ينتج عنها من عادات و تقاليد و ممارسات بين الوافدين

والمستقبلين لما يسمى بالعرضة عند بعضهم التي تعبر عن الاستخدام الرسمي للطعام في كل مناسبة

إطعام كإستغلال مباشر لتغذية الناس للحصول على مبتغى معين سواء مادي او معنوي قد يكون خفي

في بعض الاحيان بأن يطلب اهل العزيمة الدعاء لتسهيل الامور و إصلاح الاحوال او لإتمام الافراح

و الإعمار قد يكون جليا لدى بعضهم لانهم ألفوا ذلك.

حيث أننا إستعنا بمقابلات موجهة احتوت على 07 أسئلة موجهة الى الأسرة مرتكزين على أهم الموجودين بها وهما الأم بحضور أب الأسرة، للتمكن من التنسيق الجيد في معرفة وملاسة أهم النقاط الحساسة بموضوعنا و الكشف عنها ، وكذا استمارة مقابلة إحتوت على 09 أسئلة موجهة للمخبرين ممن يمارسون ويحضرون هذه المناسبات.

الاستمارة: تعرف الاستمارة بأنها نموذج يضم مجموعة أسئلة توجه الى أفراد من أجل الحصول على معلومات حول موضوع أو مشكلة الشخصية أو موقف ويتم تنفيذ الإستمارة إما عن طريق المقابلة الشخصية أو أن ترسل إلى المبحوثين عن طريق البريد.⁹⁴ وكانت إستمارتنا خاصة بالعينية القصدية عبارة عن أسئلة صممت بناءا على الدراسة الإستطلاعية لتخدم الاهداف و الاهمية المرجوة من البحث.

الاخباريون: هم أشخاص ينتمون إلى مجتمع الدراسة وغابا ما تكون معرفتهم عميقة بجانب أو أكثر من جوانب ولاشك أن تبادل الثقة بين الباحث و الاخباري يساعد على إضفاء صفة الموضوعية أو المعلومات المقدمة،ويؤدي إلى عدم إخفاء بعض المعلومات بطريقة مقصودة مما يعتبرون المصدر الرئيسي للمعلومات.⁹⁵

حيث إعتدنا في دراستنا على 05 إخباريين هم من اهل المدينة وهم على دراية وعلم كافيين لتمكيننا من موضوع دراستنا:

منهج الدراسة:

حتى تصل أي دراسة علمية الى تحقيق أهدافها لابد من اتباع منهج ملائم وإشكالية وفرضيات ومنه:

فالمنهج الإثنوغرافي هو المنهج الملائم للدراسة حيث يعرف: على أنه يقوم بدراسة الظروف أو الظواهر أو المواقف أو العلاقات كما هي موجودة في الواقع دون أي تدخل من الباحث ثم يقوم بعمل الوصف الدقيق والتحليل الشامل والتأويل للبيانات الوصفية ومراحل التنبؤ بها.⁹⁶

⁹⁴-شين سعيدة،مرجع سابق،⁹⁴ص 307

⁹⁵عبد الله عبد الغن غانم" طرق البحث الانثروبولوجي"، المكتب الجامعي الحديث (، اسكندر يّ)، ط.1، 2004، 127ص

⁹⁶ شين سعيدة،مرجع سابق،ص 306.

صعوبات الدراسة:

تلقينا العديد من الصعوبات في دراستنا وهذا راجع إلى الخلفية الذهنية و العقلية السائدة بالمجتمع للحفاظ على مجموعة من القيم تمثلت في:

- عدم القدرة على التسجيل أو التصوير للحفاظ على حرمة المسكن و أهله.
- ضيق الوقت لم يسمح لنا التوغل أكثر داخل الأسر.
- الممارسات وطقوس الإعداد كانت تمارس من طرف مساعدات بالمطبخ من النساء و هذا لم يمكننا من معرفة هذه الجوانب عن كثب بصفتي غريب عنهم.
- تفضيل رب الاسرة الحضور الدائم و المستمر مع الزوجة كان له أثره في حجب الكثير من الأجوبة من طرف الزوجة لأنها الأدرى بهذه المناسبات.
- صعوبة الحصول على المراجع العلمية الكافية.

تحليل مقابلات الأسر "الأمهات بحضور الآباء" : كانت إجابات الأسر محل الدراسة متقاربة جدا و أن كل أسرة كانت تحمل في ذهنيها ومخيلتها العقلية، البارزة في خلفية العادات و التقاليد الموروثة أبا عن جد، ومن الدين و البيئة المحيطة بهم جوانب فكرية وطقوس ممارسة في الواقع المعاش لتحقيق الخيال المطلوب على أرض الواقع.

السؤال 01:

— لماذا تعدون طعام المعروف وماهي المناسبة التي تعد لأجله؟

إذ تجيبنا الاسرة الاولى عن هذا السؤال: أن طعام المعروف هو عرف بيننا، لأننا مسلمون و هو يقربنا من الله عز وجل ، أضف إلى ذلك أن المعروف يقربنا من الأهل و الجيران و به نتعاون على الخير ، و به تسلم من شر الذي يفكر بالشر ضدك ، ليبرزوا لنا أن أكل أهل المنزل تفتح به النفوس وتطرح به البركة التي غرسها فيهم ابؤهم من الدين ، ويظهر جليا من خلال كلامهم انه بالمعروف تتغير نظرة الناس لمعديه وهو الشيء الذي يقومون بتوصيله للأبناء حتى يفهموه مثلما تعلموه من أهلهم كما أنهم يعدون المعروف عندما تزداد هموم المنزل أو في فرح بسيط لترتاح العائلة بإذن الله، و ان هذه الظاهرة الموجودة في الأحياء السكنية تجعلك تحس ببركة الله سبحانه و بالطمأنينة.

وهذا ما أكدته الأسرة الثانية وعلقت على المعروف بأنه صدقة للمؤمن وزكاة على النفس وأنه مغروس في ثقافتنا العربية وأن كل عائلة، ورثته عادة على أجدادهم ليضربوا لنا أمثلة وحكم تعبر عن أسباب الإعداد للمعروف مثل "كي يسقسوك على الطعام واش جاب؟... قول قعدة الأحباب" وأن "اللمة على الفرخ ولا الفرخ خير من المعزة الهاملة بلا سرح" وبذلك عندما يلتقون ويلتقون حول مائدة طعام فهي خير وصلح وهي مزيل للغبار على القلوب الحاقدة والكارهة وصفاء للنفوس .

أما الأسرة الثالثة: فهي لا تنفي ما قيل من سابقها وتؤكد أنه بفضل معروف الطعام نثبت أننا بشر ولسنا بحيوانات عفانا الله ، أي لا نأكل الطعام وحدنا ،إنما نحب أن نتشارك مع الأحباب و الأهل مأدبة لأنها جلسة لها فوائد عديدة وكرم كبير للأسرة ثم ألقوا علينا مقولة تعبر عن وصفهم السابق "العبد يعيش بالعيش حتى مع الدراويش ماهوش حيوان في زريبة ياكل وحدو لحشيش"

وأن "العبد الزين و القلب الزين يفرق خير ربي بقلب حنين" ليظهر من كلامهم أن المعروف يطيل العشرة وهو عرف ومشاركة وتشاور على محن الدنيا ومصائبها.

أما الأسرة الرابعة: فترى أن المعروف صدقة و أجر على النفس ، و تستدل بديننا الحنيف ،في آيات الله تعالى بعد بسم الله الرحمن الرحيم (خذ من أموالهم صدقة تطهرهم و تزكيتهم بها) ، وبذلك فالمعروف طهارة وزكاة للنفس من الذنوب و المعاصي ، ونحن جد جاحدين لفضل الله لاننا لا نعد من طعامنا معروفًا إلا إذا احسنا بضغط الدنيا وهمومها علينا رغم انه من عرفنا وتقاليدينا وديننا الإسلامي و تختم الاسرة قولها بـ " المعروف مايدة تجيب الخير و الفائدة" تعبيراً على أية الخالق عزة وجل.

السؤال 02:

_ بماذا تشعر أنت وعائلتك عندما تعدون طعام المعروف؟

كانت إجابة الأسرة الأولى تدلنا على أن المعروف يمكننا من أن نجد أنفسنا نشعر بالهناء و راحة البال ،أي أن جلسات الجماعات التي ترضي الله سبحانه فهي تبعث على أحاسيس تريدها كل عائلة في مخيلتها فتسعى إلى تحقيقها في الواقع والمعروف بشكل ما هو مصلحة تهدئ النفوس وأجر ومنفعة و أن المعروف جلسته جلسة صلح وخير مع النفس و الغير و إذا كان المعروف فيه مايسمى "بالعرضة" فإنه قي ذلك صلاح لأهل المنزل و إن كان للجيران ففي ذلك أدعية الخير و البركة، المهم الاجر و

الثواب ويختتم قولهم بمثل: راهو كي تشبع الكرش تقول للراس غني و الفاهم يفهم" دلالة على ان الإحساس بالطعام يملأ المعدة يجعل الإنسان في سعادة عميقة.

أما الأسرة الثانية: فهي تؤكد أن طبخ المعروف فرحة ودفع بلاء عليهم وعلى عائلتهم وتضيف أيضا أن المعروف شكر لله وحمد على نعمته علينا وذلك دلالة على الإحساس بالقناعة وقوة الإيمان باعتقاد راسخ في الأذهان بفضل الخالق عزة و جل.

لتأتي الأسرة الثالثة: بتعبير أنه إحساس بالرحمة في القلوب وهو مغروس في عادات الأجداد وهو جري وراء هذه الدنيا وكأنها لن تفتنى وهذا لأنه في مخيلتهم ، أن خيرهم على بعضهم قل عن زمن ولى ليظهر من خلال كلامهم أن الشعور و بثقة تامة في أن المعروف فيه خير كبير في الدنيا و الاخر وهو راحة بال للمؤمن في منزله وبه إن شاء الله تغفر ذنوبنا.

أما بالأسرة الرابعة:فهي تجمع وتؤكد على كل قاله سابقها بأن المعروف يجعلهم يحسون بالراحة و برضى الله و الاهل و الجيران بمشاركتهم ملحهم من الطعام فذلك يسعدهم ويشعرهم بالإطمئنان .

السؤال 03:

_ هل هناك أبعاد وتصورات ذهنية تنتظرها الاسرة من خلال إعداد معروف طعام للأهل و الجيران و الأقارب و المستضافين؟

في إجابة الأسرة الأولى: قمنا بصياغة السؤال بطريقة أخرى حتى يفهم لتظهر بذلك تصورات الأسرة في الأفكار السائدة التي تطغى عليها خلفية الإعداد للمعروف إذا ما أعد من أجل الجيران كطبق " العيش" و إرساله مع الأولاد للجيران لأنهم سريعون كبعد ثقافي وديني يلامس الجوانب الروحية و الإنسانية في تحسين العلاقات الإجتماعي للأسرة بالحي الذي تسكن فيه و بالذات يوم الجمعة لأنه يوم يقبل فيه الله الاجر و الثواب وهو نهار مبارك عندنا كمسلمين ، و أن سبب المعروف وفي بعض الاحيان إن أعلن عنه او لا يحقق هدفا وبعدا إجتماعيا كهدف للتواصل بين الناس في السراء و الضراء.

و طبق "العيش" يرمز ويشير إلى الحياة و كأن الأسر تخاطب بعضها بلغة نوع الطعام فتقول للناس > ربي يطول في أعماركم و أعمارنا إن شاء الله < وهذا الشيء زرعه في أولادهم كما زرع فيهم من

ابائهم و أجدادهم وديننا الإسلامي لأن (اللمة مليحة) أي تجعلك تحس بأنك لست وحدك و الجميع معك لأن الوحدة صعبة وتضيف الأسرة تعبيراً عن عقلية مترجم بلسان محلي وبتقافة الذهنية الناطقة عن الباطن أن(العبد اللي ما عندوش حباب كالحيط بلا ساس وعرص يطيح)أي البيت الذي بلا أساس و أعمدة يسقط ،و المعروف عند كل الناس معروف و الناس فيه تحتاج لبعضها البعض وهو يأتي بالشفاء ويبعد الضرر و الشقاء، لأنهم يأكلون من ملح بعضهم البعض و يصبحون يد واحدة.

أما بالأسرة الثانية:فهي تحيي هذه المناسبة كأنها شيء جميل وعندما يعد المعروف للخير فهو يأتي بالأفضل منه لأن لمة الاحباب والضحك و الإبتهاج و التضامن و ربط صلة الرحم لحضة فارقة و زمنية عند كل الناس التي تنتظر المناسبات كانت تنتظر بدون ان تقول ذلك بفارغ الصبر و بفرح وذلك يبرز الخلفية و الذهنية التي تحتكم على الرموز الروحي و النفسية لمعروف الطعام.

و بالأسرة الثالثة: : فهي تؤكد على أن كل عائلة لديها عقلية وذهنية واحدة في إعداد المعروف ،لأنه تجد أن كل الناس تفكر في أن المعروف يمكن به أن نطلب به أو عديدة منها: السماح و الصبح و أن نربح الاجر و الثواب بإفراح الناس بوجبة خير قدر المستطاع وقد يفك المعروفه على أي محتاج همه وهنا تقول الأسرة " لو كان يكون دورو"اي تقصد به النقود لأنه في بعض الأحيان لا يتم طبخ الطعام فيتم تقديم المعروف على شكل نقود أو على شكل مؤونة طعام من خضر و بقوليات نيئة قدر المستطاع أجرا و منفعة وأنه حاجة الله سبحانه وتعالى وبه يخدم العبد المؤمن نفسه في الدنيا و الآخرة من خلال سد جوع الفقراء وكسب الأهل و الجيران.

أما بالأسرة الرابعة: فينتفق كل من الزوجين على أن المعروف من الطعام له بعد ديني لإرضاء الخالق عزة و جل لأن فيه التعاون على البر و التقوى وفيه الإلتحام ومشاركة الملح و ان الناس تفرح بذلك وخاصة إن أعددت لهم طبقاً من النوع الفاخر كالشخشوخة فنظرتهم لك تظهر من خلال تصرفاتهم معك بأنه لديك عز وجاه وخير كبير لإعداد وليمة مثل الشخشوخة و كذلك أن الناس تضع حساباً للأكل الذي يقدم لهم إذ هناك من يسأل وهو على مائدة الطعام بدون حياء عن نوع الاكل المقدم قبل ان يراها يصل إليه ما بين أن التفكير الإنساني تحدته البيئة التي يعيش فيها فتراه يطلب و يتمنى في مخيلته أشهى الأطعمة التي تعد بمنطقته كالشخشوخة بمدينة بسكرة ولهذا نجد أن الناس لها أيضا بعداً إقتصاديا في نظرتها للطعام أو لمعديه يتعلق بمكان ومجال وبيئة المنطقة .

السؤال 04:

_ على ماذا تعتمدون في إعداد طعام المعروف من حاجيات تلبى ذلك وفي أي يوم بالذات؟

تجيب الأسرة الاولى : فنقول أنها تعتمد على الشيء الموجود عندها في منزلها، و إن أعد المعروف للجيران فقط فذلك شيء وإن أعد معروف به ضيوف فذلك شيء اخر لأنه يحتاج إلى ترتيبات أخرى كتوفير مكان أوسع للضيافة.

و المعروف إذا ما أعد من أجل الجيران فإن طبق "العيش" هو الأنسب و بالإعتماد على الأولاد لأنهم سريعون قدر المستطاع و بالذات يوم الجمعة ، لأنه يوم يقبل فيه الله الاجر و الثواب وهو نهار مبارك عندنا كمسلمين ، ولما نرسل الطعام مع الاولاد نوصيهم بأن يقولوا للجيران سبب المعروف وفي بعض الأحيان لا نقول ،و أن الاب يعتمد على النساء في الإعداد و الطبخ وليس عليه شيء سوى أن يقوم بإحضار ما هو ناقص ،وهو وباقي الأولاد يستقبلون الضيوف إن وجدوا، أما سبب إختيار الجمعة كيوم للإعداد و التحضير فهو يعود إلى أنه يوم عطلة للذين يعملون و هو يوم يعطي للمعروف صبغته المطلوبة وجوه الروحاني المنشود.

لتأتي الأسرة الثانية و الثالثة مؤكدين على أقوال الأولى بالإضافة إلى إستغلال ساحة المنزل و حتى الغرف في بعض الأحيان إذا كان المدعوين كثرو أن التستر على سبب المعروف أحيانا لانه قد يكون محرج أو قد يزيد من الضرر.

أما الأسرة الرابعة:فكا لها إعتبار اخر يتمثل في أنه حسب الأشخاص الذين تم إستدعاؤهم للمعروف من الطعام فقد يتم إعداد الشخوخة لأشخاص معينين و اخرين لا إذ يمكن ان يكون "كسكس أو" عيش" و لكن معروف العيش يعد كثيرا في مناسبات دفع البلاء و الضرر من الحوادث المؤلمة ويمكن أن يقدم لعدد كبير من الاهل و الجيران وهو سهل في طبخه وتضيف نحب طبخة يوم الجمعة مثل جميع الناس دلالة على مكانة اليوم الدينية عند الأسرة و الأتسام بالترحاب و الضيافة بكل ماتوفر بالمنزل إرضاء للحاضرين و الغائبين.

_ هل نوع المستضافين و نوع الطعام المقدم له دور في التأثير في الواقع المعاش ولماذا؟

تجيبنا الأسرة الاولى : بأن المعروف يعد مكانا في القلوب المغلقة ويغير نظرة الناس لبعضها البعض ويهدي نفوس الناس التي يصلها معروف الطعام أو الناس الذين قاموا باستدعائهم ، إذ أن القيام باللازم من ضيافة و أكل و مكان للراحة شيء واجب، لأنه إن لم تقم بذلك و تهتم بالضيوف الوافدين لا يأتي أحد مرة أخرى وحتى الأكل فله دور لان الناس تقرأ من خلال الأكل أن أهل المنزل هم أناس مضيافين أم لا، وأن لهم مكانة و جاه أم لا بالوسط الإجتماعي إذ تقول الأسرة "المهم الواحد يدير حاجة تحمر الوجه" فهذا التعبير الصريح يعكس وجهة نظر الناس لبعضها و أن نوع الطعام و الحاضرين أو المستقبلين له تلعب دورا أساسيا في التأثير بالحياة لأنها أساس حضور البيئة النفسجسدية للإنسان و حاجته للغذاء منذ ان كان يبحث عنه إلى ان صار يقدم له جاهز و معد بشكل راقى يتباهى به بين مختلف الأجناس البشرية في الإعداد و التوظيف و الشكل و النوع وغير ذلك.

لان الناس عندما يعجبهم الأكل ترى الفرحة في عيونهم أما إذا كانت لا تعجبهم قد تسمعهم يقولون "أكلهم ماء وزغاريت" أي لا طعم له، لذلك يجب أن يكون الأكل طيب وشهي حتى أن الناس قد تسمعهم يقولون منزل فلان أو فلانة أكلهم طيب (تاكل صباك من وراه) و الإجتماع على الطعام الشهي يباركه الله ويعلم صنعة التهذيب و الرزانة و الأدب و تربية الناس كيف تأكل في وسط الجماعة لأنه لسنا بحيوانات على حد قوله ما يعكس قدرة الطعام على التأثير في أخلاق الناس وطبائعهم بوجود التلاحم فيما بينهم.

و تؤكد الأسرة الثانية و الثالثة و الرابعة ما جاء في أقوال الاسرة الاولى إذ أن الرجال و النساء الأحباب أو الجيران الذين بحضورون يتسلمون من المعروف يؤثرون بدعاء هم بالخير و بإذن الله تقبل دعواتهم و أن من صنع معروفا فأجره معروف من الله ومقبول بإذنه لانه بالمعروف نقول للناس أننا نطلب منهم السماح على ما بدر منا وبه نقول "يا ناس عشتنا طيبة في وسطكم ولسنا بأهل شر ونحن أهل خير إعتدوا علينا بإذن الله" والمعروف يعد للناس بفضل الله، والضيوف هم من الناس الذين يحبونهم و يثقون فيهم فهم بحضورهم يتكفلون بكل شيء فكبار الناس وكبار العرش هم من يكملون صناعة حدث الزيارة و إتمام مراسيمها إن كانت ذات حدث و أهمية كبيرة مثلا كجلسات

الصلح و يوجد من الناس من يسأل حقيقة على حالك وهناك من يأتي ليملاً بطنه فقط و لكن وقفة الكبار لها طابعها الخاص وهي مفيدة جدا و ذات قيمة معنوية في المناسبات، خاصة و أن اللقاء في مثل هذه المناسبات يمكن من تعارف الأبناء الجدد على أهلهم ولقاء من لم يلتقي بأهله من زمن بعيد ويعث على التراحم و التواصل.

السؤال 06:

ما الذي تنتظره وتحصده أنت وعائلتك من إعداد الطعام كمعروف للحاضرين و الغائبين؟

تتفق جميع الأسر الأربعة على أن:

المعروف دفع للبلاء و إبعاد للأمراض و حتى المشاكل من الامل أو الجيران وهو تكملة للأفراح ولأي شيء فيه خير لنا أن كل يعد من طعام البيت معروفا فهو بذلك يأتي بالسلم و الأمن و الأمان لبيته و لما بعد من الطعام معروفا فإننا بذلك نكسب "المليح و القبيح" ونصفي نيتنا و نبين أننا اتون بالخير لا بالشر و أننا مثل غيرنا و لسنا بأكثر منهم في شيء و أننا نتشارك معهم في فرحنا و حزننا ومستعدون لمشاركتهم كذلك.

وترى أحد الأسر على لسان أمها حكمة تقول "كي دير معروف تبعد كل بلا وخوف وتدفع الضر وترضي ربي سبحانه" وذلك بمعاونة الأهل و الأقارب و حتى الجيران إذ تعكس بذلك ان دفع البلاء و زيادة الافراح لا يكتمل إلا بوجود الناس وهو ربح لأنفسنا و أهلنا و"الصلاح" أي اهل البيت غير المرئيين كما أنه إبعاد و طرد للأمراض و البلاءات و فرج من الله عنا بإذنه

كما أن المنزل المضيف بأهله هو المنزل الذي يحب الناس أهله و يأتيه في أي إستغاثة وهو المنزل الذي يحبه الله و يحب اهله كذلك وبذلك يصلح الله احوالنا ويزيد خيرنا و يقينا من كل بلية بفضل سببانه لأن محبة الله والناس لا تأتي بالأمر الهين وتقول أحد الأسر "العشرة ما طولش كان الناس ما يتراحموش لوكان بكاس ماء".

السؤال 07:

_ هل تعتقدون حقا أن طعام المعروف يؤثر في الواقع الذي نعيشه؟

في إجابة الأسرة الأولى على هذا السؤال كان هناك سكوت لبرهة من الزمن ثم كانت الإجابة بالتسبيح بإسم الله سبحانه من أن الناس لما تجتمع أو يصيبها لها من الطعام معروفا تبادر للسؤال عن سبب الإعداد ولما يتعرفون عليه، يهرعون إلى مساعدة أهل المعروف و يقضون لهم مصالحتهم و أي شيء ينقصهم بفضل الله و وجبة طعام اتت بفرح او بفرج لما لها من معني تحملها رمزية الإعداد ومناسبته

وتضيف الأسرة الثانية أنه بالمعروف نزيح عن كاهلنا الهموم ونحن مرتاحين ،لأن الله يعطي للناس على حسب قلوبهم و الناس عندما تقبل معروفك و تدعي لك بالخير ويعانونك في السراء و الضراء تحس برحمة الله نزلت عليك بفضلته و النفوس هدأت وتضيف " المعروف الناس تقضي بيه صلاحها في الدين و الدنيا "

كما تؤكد الأسرة الثالثة أنه حاجة الله في خلقه وكأنه صدقة تصيب بها غيرك تصيبك بخيرها وترضي الله وترضي وصلاح البيت الذين معك وبالتالي من يأكل من أكلك الذي تقدمه له فذلك يعني الكثير وهو يعني رضا الناس عنك بفضل الله وأنه بفضل ذلك تعدل الأحوال وتسهل الأمور وتقضي المصالح .

لتأتي الأسرة الرابعة مشيرة إلى حكمة معاشة و تعطي مظهرا من مظاهر قوة التأثير الفعلي في الواقع لتقول انه بفضل الله إذا ما أشبعت جوعان فإنه ينهض من تعبته و إن كان مريضا وعلى جوع فإنه يستعيد عافيته وبذلك عندما تعد معروفا من الطعام فأنت تحيي الناس من جديد بفضل الله عليك لأن الواقع يتأثر بالأفعال التي نقوم بها مع بعضنا البعض فالعشرة الطيبة و الكلام الطيب لا يكون إلا بوجود الأحاب و الأصحاب وطعام يحفظ البدن للبقاء في عالم يستلزم ذلك فلما ترى الناس تهرع إليك بعد أن تناديهم وتقبل منك طعامك وتشاركك فيه فهذا وحده يكفي لان مشاركة الطعام تحكي قصصا عن تغير الطبيعة الإنسانية و تميزها عن الغريزة الحيوانية.

تحليل مقابلات المخبرين :

السؤال 01:

كيف تنظر "ين" إلى الأسر التي تقوم بإعداد ما يسمى بطعام المعروف ؟

يجيب المخبر الأول على السؤال بأن من يعد المعروف من الناس هم اشخاص يؤمنون بالله ، وهم وهم يعون أن المؤمن المصاب لا تتركه المصائب و الأهوال ولا تدوم أفراحه إلا إذا قام بما يدفع البلاء عنه وعن عائلته وذلك بوجود " لمة من الناس"

أما المخبر الثاني فهو يؤكد كلام الاول بأن إعداد معروف الطعام هو أجر على أنفسهم لأنه ينقص الذنوب عند الله ولا يوجد من لا يعد معروف بمنزله وبه الناس تعين بعضها البعض ويضيف بالمعروف تعرف عند الناس بالخير وليس بالشر حتى الأحباب من الناس لا ينسوك إن وافتك المنية.

و كتبت إجابة المخبر الثالث الرابع الخامس تسير إلى نظرة دقيقة لمن يمارس هذه المناسبات لتكون في نظرهم أن كل شخص ينظر من زاوية معينة لكن هو صدقة و مساعدة للنفس و الغير و هو عرف بيننا بقي في سيرنا إذ يقول أحدهم " بالمعروف نبعث الضر المخفي و المكشوف" فبذلك هو شيء لازم لأنه يمحي و يغسل المؤمن من ذنوبه عند الله ويقرب القلوب من بعضها البعض و يفتح و يجمع القلوب المتفرقة ، لأن الناس و الكثير منهم هم أناس إما خائفين من شيء أو أناس فرحين بشيء ما حدث لهم أو أشياء أتعبتهم لكن كلها مثل بعضها المهم معروف يدفع البلاء أو يفرح، و هو شيء لازم في المجتمع لكن يجب أن يكون الاكل، طيب وشهي لأن الناس في ذلك الوقت تجدها تدعي و تأكل من أعماق قلبها.

السؤال 02:

هل تجد "ين" ان هناك فائدة من وراء هذه المناسبة بطقوسها ولماذا ؟

يجمع كل المخبرين الخمس أن هناك فائدة من المعروف لأن أهل المنزل يرتاحون بمجرد إخراج معروف طعام على أرواحهم الجسدية و الناس تواسيهم في محنتهم أو فرحهم وهو أيضا كالصدقة قليلة بصح تنحي بلاوي ياسر" أي أن المعروف يزيد في المال ويريح النفس و العقل، و راحة و غسل للهموم في الدنيا و الآخرة.

ويقول أحدهم "الخير و الفائدة في الجملة و الدعاوي الزائدة في أهل الدار" فالناس لما يتشاركون على مائدة واحدة أو صحن واحد، فهذا يوحدهم في السراء و الضراء ويزيد من الحب و الود بينهم و الأخوة كذلك و يغرس فيهم مشاركة ملح بعضهم البعض و من ذاق ملح طعام اخر فهذا لم يبق للآخر سبيل لان يخون ملحه لأنه من يخون الملح وينكر العشير ،فالمجتمع وحتى الله سيعاقبه على أفعاله و يعرف بين الناس بذلك فلا يستدعيه أو يقف معه احد.

لأن هذه السيرة بتواجد الناس أو إيصال الطعام إليهم و كأنك تقول لهم "إني خادم لكم هذا اليوم بكل تواضع" و هذه الطباع غرست في المجتمع و الأسرة البسكورية التواضع و الإحترام حتي تحيا القلوب الميتة بإذن الله و يقول احدالمخبرين:يوجد فائدة في جلسة "الجملة" حيث يقول على لسان أبيه: "الناس كي تتجمل على صحن طعام راها قعدة تخوف الظلام أولاد الحرام " لانه من حضر، أكيد سيساعد في شيء ما وهذا يعكس خلفية التحالف بين الناس و الأهل خاص ضد غيرهم بفكرة الإحتماء من الغير .

السؤال 03:

__ هل تمارس أنت و عائلتك مناسبة تقديم معروف الطعام، في أي يوم ولماذا ؟

يجيب كل المخبرين على هذا السؤال بالإيجاب لأنه بالرغم من إختلاف الممارسات التي نقوم بإعداد معروف الطعام وتقديمه في الأفراح و الأقراح او الامراض او غير ذلك فهو فجمع العائلة و الأهل ، على مائدة طعام يوم الجمعة هو بمثابة تقرب من الله.

ويضيف المخبرين الثاني و الخامس: ان كل الناس تعد المعروف و لا يوجد من لا يعده حتى في ديننا يجب أن تصدق على نفسك و تزكي " حتى جدق كسرة" أي جزء من الخبز المصنوع بالمنزل حتى يزيد خير المنزل و تطرح بذلك البركة، فالإجتماع على مائدة واحدة والتحاكي و تبادل الأخبار عن الأهل والأقارب و أمور على ما يحدث لنا في هذه الدنيا مع الزمن الذي نمر به فهو شيء يريح النفس و يفرحها و به الناس تصبر على ما فاتها بتضامنهم ببعض، فهذه هي فائدة المعروف خاصة يوم الجمعة لأنه يوم خير وهو اليوم الذي خلقت فيه الدنيا ويوم زوالها وهو أكثر الأيام التي تقبل فيها الأدعية من الله عزة و جل.

أما المخبرين الثالث و الرابع فيريان أن ممارسة المعروف بطقوسه ، هو ظاهرة تحتاج إلى زمان معين ، كيوم الجمعة و لو بالشيء القليل حتى تسهل الأمور المعرقله في هذه الدنيا و نتخلص من الهموم و المصائب و المعروف يعد في كل أيام الله المباركة لكن يوم الجمعة يوم خاص عند الله و نحن نعتز به إذ أن هذا الجانب يظهر قدسية اليوم و التعلق الوثيق و الاعتقاد الراسخ بالدين الإسلامي أبا عن جد.

السؤال 04:

_ ماهي برأيك المناسبات التي يعدها بها معروف الطعام ؟ وهل حدث لك مثلها؟

يجيب كل المخبرين أن المعروف يعد للفرح أو للحزن أو عندما تكثر علينا المصائب ، فمنهم من أعده لخروج مريض من المستشفى

أم المخبر الثاني فيرى انه يعد في الأعراس و في كل مناسبة ، وخاصة في كثرة البلاءات التي تصيب أهل المنزل وكذلك كثرة المنامات و الاحلام المزعجة و المتتالية.

أما المخبر الثالث أن المعروف معروف عند الناس في كل مناسبة لان أي جلسة بدون طعام و كانك تقول للضيف أسرع في حديثك و ارحل لا نريد ان يطول بقاءك ، و أعد المعروف لأن أمها لازمت الفراش لمدة طويلة بسبب مرضها فأعدوا معروف "طعام" اي كسكس وقاموا باستدعاء الأهل و الأقارب وسلم منه للجيران عسى ان يشفيها الله إن شاء الله كما أنها ليست المرة الاولى

و يجيبنا المخبر الرابع ان المعروف يعد في الضرر و في الخير لكن الأولى أكثر كحادث المرور ، و الخروج من المستشفى وحتى عند زيادة مولود جديد بالعائلة كم أنهم أعدوا معروفًا لأختهم لأنها كانت عاقر ليرزقها الله بالاولاد و ذلك يوم الجمعة .

كما أجابنا المخبر الخامس أن ابنه مرض وعندما خنتوه إرتاح من مرضه فأعدوا معروفًا لمناسبتين ، الأولى فرحة ختانه و الثانية لكي يشفى بإذن الله، كانت فرحة و خوف مع بعض ،

و من ما جاء به المخبرون نجد أن المعروف يعد حقا في كل المناسبات التي في ظاهرها قد لا تدل على المعنى الذي في الأذهان وأن المعروف يعد في المناسبات التي وقعت فيها العائلة في ضيق

و **يجيب المخبر الخامس:** أنها مناسبة بها نتحاكى و نتسامر على قصائصنا و أحداثنا في هذه الدنيا ونرى بعضنا إن كنا لم نلتقي منذ مدة بعيدة جدا فهي فرصة للم شمل العائلة و لتعارف الأبناء على بعضهم وبذلك نجد ان المعروف فرصة ينتهزها من شغلته الدنيا ان يتذكر القريب و البعيد.

كما أنها تحمل معاني الأجر و الثواب و منفعة الناس لبعضها البعض و فيها صلاح للجميع و لأنها متبادلة فالיום عند هذا و غدا عند ذلك و هكذا، فالمعروف هو فض للنزاعات و قضاء مصالح سياسية في الإدارات و أماكن أخرى و الناس تجتمع في مثل هذه المناسبات لتحقيق غاياتها الدفينة في المخيلات النشطة لبسطها على أرض الواقع لإرضاء النفس و الغير

السؤال 07:

من هو الشخص الذي يبادر بقرار وفكرة المعروف أولا بالأسرة ،ولماذا ؟

يتفق كل المخبرين أن المرأة هي التي تبادر بفكرة و قرار إعداد معروف الطعام لأنها هي سيدة مطبخها وهي التي تحس و تميز أوقات فرح أسرتها و أحزانهم فهي كالصندوق الممتلئ بأشياء كثيرة لا يعرف ما فيه إلا صاحبه وفي بعض الاحيان نجد أن الزوج قد يطلب من زوجته ذلك و لان المرأة تعرف مطبخها و ما يوجد به و هي التي تقول ما يلزم و ما لا يلزم اما الرجل يوفر ما نقص فقط و يهتم بالباقي فالابناء يشكون لأهمهم بمصائبهم في الدنيا أكثر من أبيهم لذلك هي ملمة بكل صغيرة و كبيرة بأهل بيتها

يضيف المخبر الرابع و الخامس: أنه قد يعود الرجل لمنزله و بدون أن يعلم يجد المرأة سيدة مسكنها تقوم بإرسال أطباق الطعام للجيران و الأهل إن كانوا عن قرب مع الأولاد بالمنزل لأنها الاكثر تفكيراً تشكيكاً بأحوال الدنيا و لأنها تحمل في مخيلتها أن حماية أسرتها تقع على عاتقها في التدبير و التفكير و ما على الرجل إلا توفير ما يلزم و الإهتمام بالأمر التي خارج إطار مطبخها.

السؤال 08:

_ في رأيك من أين جاءت فكرة تقديم الطعام كمعروف للأهل و الأقارب و الجيران ؟

يتفق كل المخبرين أنها فكرة مستنبطة من الدين الإسلامي ويجيبنا المخبر الاول: أنها فكرة موجودة منذ زمن بعيد ،لان الطعام يستغل في العديد من المناسبات وبذلك بقيت كسيرة ،مشيت على خطواتها الأجيال لما لها من فائدة.

أما المخبر الثاني يؤكد أن دين الله الإسلامي و الرسول "ص" وصى في أحاديثه وقال: "إذا طبخت مرقا فأكثر ماءه ثم أنظر أهل بيت من جيرانك فأصبهم بمعروف" ويضيف أن هذا الحديث يكفي حتى يفتح الله أبواب رحمته للذين أعدوا الطعام وقدموا منه لغيرهم

و يقول المخبر الثالث جاءت مجموعة من الصحابة إلى الرسول "ص" و قالوا له >> إنا نأكل ولا نشبع << فرد عليهم الرسول "ص" >> فلعلكم تفترقون << فقالو نعم فقال لهم >> إجتمعا على طعامكم واذكروا الله يبارك لكم فيه << ثم يختم قوله بجملة" الحديث قياس" دلالة على أن الإعتقاد الديني ووصايا الرسول تطبق ولو بشكل لا إرادي عند بعض الأسر بحكم انها صارت عادة بالمجتمع يشترك فيها الناس ويتعاملون بها.

و يضيف المخبر الرابع و الخامس هذا ما تم تربية الأجيال عليه، وورثوه عن أجدادهم و هم على يقين أن "قعدة المائدة طول فيها فايذة حتى و إن كانت على كأس من الماء" فالناس عندما يلتفون حولها فهم بذلك يلتحمون على السراء و الضراء وهذا يعكس الخيال الواسع الذي تحمله الأسرة في ربط الافكار الباطنة بالعقل و الحافظة للهوية التاريخية من موروث ثقافي ديني إسلامي للمضي قدما في إبقاء تطبيقه على ارض الواقع ساري المفعول أبا عن جد إذ يقول أحد المخبرين أن "القعدة بلا طعام حرام للضيف لما يأتيك " وهذا دلالة على ما سبق .

السؤال 09:

_ ما هو نوع الطعام الذي تراه يقدم في مناسبات المعروف ولماذا ؟

يجيب المخبر الاول أنه رأى كل أنواع الطعام، لان الناس تقدم المعروف بما لديها من مؤونة اكل بمنزلهم لكن رأى أكلة " العيش" و أحياناً " الكسكس" و الأكلة الأكثر إعداداً في المعروف هي الاولى لانها ترمز إلى البساطة و التواضع ولانها طعام الفقراء في السابق و لها فوائد صحية عديدة للجسم . و يضيف المخبر الثاني أن لكل أهل بيت إمكانياته في إعداد وجبة طعام حسب ما يستطيع فهناك من يعد "الشخشوخة " وهناك من يعد " البربوشة أي الكسكس" ولكن أكثر الأطعمة المعدة للإبتلاءات و المصائب هي : العيش لأنه طعام غني وسهل الإعداد و يمكن أن يكفي الكثير من الناس المهم " النية "حتى لا يضيع الاجر و الثواب.

أما المخبر الثالث و الرابع و الخامس فهم يتفقون على أن المرأة سيدة مطبخها و مؤونة المنزل الموجودة هي التي يمكن بها إعداد معروف، لكن أهم الأطعمة هو "العيش" لأنه أكلة تعد في مناسبات الضرر و الأحداث المؤلمة عكس الأطعمة الأخرى لأهل المنطقة كالشحشزحة و الكسكس وغير ذلك، فالطعام يبرز مكانة العائلة في الحي الذي تسكن فيه فإن كان يحب أهل المنزل أن يعدوا طعام فاخر في معروفهم فهذا يميزهم و يظهر مكانتهم الإجتماعية بين الناس، وهكذا فإن للطعام أدوارا كثيرة في مجتمعنا تميز الفقير عن الغني، كما أن طبيعة المنطقة و حياة الناس بها تساهم في إستغلال الناس لما توفره طبيعتهم من مواد غذائية تعكسها مأكولاتهم التي يتم إعدادها في كل مناسباتهم .

فكل منزل و كل دار تقدم ما تستطيع و الموجود بمطبخهم و يضرب لنا أحد المخبرين مثلاً فيقول " الجود بالموجود، و خير الدار بضيافها كاس ماء ينحي العطش و جدق كسرة للمعدة لحافها" لكن الناس صارت تنوع في مأكولاتها إلا أنه بقي طبق العيش هو الأكثر إستعمالاً لان يرمز من إسمه إلى معانيه التي يريد الناس إيصالها لبعضهم البعض.

نتائج الدراسة:

إستخلصنا من دراستنا لموضوعنا معروف الطعام في المخيال الشعبي بمدينة بسكرة ،دراسة أنثربولوجية مجموعة من النتائج التي تظهر تصورات وتمثلات المجتمع لهذه الظاهرة و التي كانت كما يلي:

على ضوء فرضيات الدراسة:

_ نجد أن لمعروف الطعام أبعاد وتصورات ذهنية تمثلت في :

- ✓ أبعاد روحانية: وهي أبعاد دينية تتعلق بالخالق عزة و جل و التقرب منه
- ✓ أبعاد إنسانية: وتتمثل في توفير الأمن و الطمأنينة وحسن النية و كذلك رسم صورة حسن عن الأسرة.
- ✓ أبعاد إجتماعية: وتتمثل في تحسين العلاقات الإجتماعية و التواصل و التازر و التاخي.
- ✓ أبعاد سياسية:وتتمثل في تحسين العلاقات بالمجال المكاني للتمكن من العيش بسلام وقضاء المصالح الشخصية لأقصى تقدير.
- ✓ أبعاد إقتصادية: تتمثل في إظهار المستوى المعيشي للعائلة غنية فقيرة حسب ما يعد من معروف.
- ✓ إستغلال معدي معروف الطعام للأواني المنزلية بشكل مرتب ونظيف لإبراز حسن النية و حسن الضيافة.
- ✓ الإعتماد على نوع الطعام كالعيش و الكسكس والشخشوخة وغيرهم تحمل في طياته معانيها التي تريد العائلة إبرازها للأشخاص المستضافين أو المرسل إليهم.
- ✓ الإعتماد على أكلة" العيش" و" الكسكس" طعاما للمعروف في المصائب و الحوادث المفاجئة لأنها في مخيال الأسرة سهلة الإعداد وسريعة في الطهو ومسهلة لمجريات إستقبال الناس و ضيافتهم و غير مكلفة للوقت و المال.
- ✓ إهداء نوع من أنواع الطعام يرمز إلى معانيه كأكلة "العيش" فهي ترمز للحياة للأسرة المعدة و الأسرة المستقبلية.

- ✓ نوع الطعام المعد يحمل في طياته عوامل فيزيولوجية وكذلك سيكولوجية نفسية من خلال العادات الغذائية المحددة لنوع الطعام حسب البيئة كمدينة بسكرة و أطباقها الشهيرة و المعروفة باستقبال الضيوف به كالشخوشوخة، المستقاة من السياق الثقافي البيئي للمنطقة من خلال الطبيعة الحارة للمدينة فهو ميزة للإستقبال وفائدة للجسم .
- ✓ يعد معروف الطعام في سائر الأيام لكن اليوم المفضل عند الناس و الغالب لديهم هو يوم الجمعة لما له من إمتيازات دينية تحملها الثقافة الراسخة في الإعتقاد و الإيمان بالقران و السنة و لذلك فرمزية اليوم لإعداده واستهلاكه من قبل المستضافين و الجيران: هي ميلاد جديد للعائلة من الهم و الغم و المصائب أو لإكتمال الأفرح.
- ✓ يحمل المعروف يوم الجمعة دلالة رمزية : فهو دلالة دينية وثقافية واجتماعية لدفع البلاء و الإلتحام و إستقبال الدعاء بالخير و البركة لأنها راسخة في الأذهان .
- ✓ نوع المستضافين ونوع الطعام يستغل في التأثير بالناس لأنه يدل على غنى وفقر العائلة و يعبر على مكانتها الإجتماعية و الإقتصادية بالمحيط المجالي أو بالأحرى السكني وسط الجماعات السكنية أو القرابية .
- ✓ — شكل المناسبة فرح او قرح هو سبب لإستدعاء الأهل و الأقارب و الجيران لإكمال شكليات الأفرح أو الأفرح وتعبير عن وقفة واحدة في مختلف المناسبات ضد اي جبهات.
- ✓ إن فكرة مشاركة الطعام في مائدة واحدة هو نوع من الإحساس بأمن و الأمان و التقارب في الأفكار و المناهج بالحياة الإجتماعية.
- ✓ إن نوع الطعام يبرز أن مظهره ولونه ورائحته الشهية وملمسه و قوامه حرارته ونكهته وطعمه وغير ذلك ،كلها تعبر عن عوامل رئيسية في تمتع الحاضرين أو المرسل إليهم بالطعام إذ أنه تعبير من الناس يظهر في وجوههم بابتسامات عريضة بالإستمتاع بلذة الطعام وهذا ما يزيد من أذعيتهم لأهل المعروف باليمن و البركات و أحر للحسنات و إذا كان عكس ذلك فترى الإنزعاج وعبوس وجوههم.
- ✓ يحمل المعروف معاني و قوة دفع البلاء من الأضرار و المشاكل و إكمال الأفرح بحضور المستضافين من الناس او المرسل إليهم كما انه يحمل معاني الرضى و المتنان و المتعة و التكفير عن الذنوب و الخطايا و الشعور بالإطمئنان.

✓ — كذلك يحمل معاني و قوة طلب الصبح و السماح بسد جوع المحتاج لحفظ جسده بالطاقة الغذائية و كأنه إعطاء لدورة حياة جديدة في الحياة و بثها من جديد لأنه يحمل هذه السمة و لان جسم الإنسان يتغذى ليحيا و يعيش ما كتبه الله له و إلا فإنه يفنى و يزول من الوجود.

✓ — يحمل المعروف قوة التأثير في الواقع الذي نعيش فيه من خلال :

- قوة سد جوع و منح الطاقة لمجابهة الحياة ولو لفترة من الزمن في الواقع المعاش.
- القدرة على تمكين الناس من الحبوب على قوة الإلتحام و التظافر لإبعاد الأذى و التعاون على هموم الدنيا و مصائبها.
- يحمل قوة القداسة للنعمة الموجودة من طعام و التقدير لنعم الله و للذين أعدوه.

✓ يمكن من الإحساس بالإطمئنان وهو بذلك يؤدي مجموعة من الوظائف وهي :

- وظيفة تربوية لان جمع الناس على مائدة واحدة يعلم الناس ادابها أمام بعضهم ومن بعضهم يقتبسون أساليب الضيافة و إعداد الأكل و كيفية الاكل.
- وظيفة دينية تتمثل في حث الناس على الإجتماع و إهداء الطعام لبعضهم البعض كما وصى الرسول "ص" و القرآن الكريم.
- وظيفة تحالفية عقائبية و تتمثل في ان من ذاق ملح و طعام اخر فهذا يعني انه صار منهم و عليه أن يتمثل بما يتمثلون له و أن يكون عوناً لهم و هم عون له وقت الفرح او القرح و إلا يترتب على ذلك العقاب و التجاهل في هذه الدنيا متروكا للمصائب.
- وظيفة تعليمية إذ يعلم الإحترام و التراحم و يقوي و يعزز الثقة في طقس إجتماعي و يحكم العلاقات كدلالة من دلالات الضيافة و الكرم و الجود.

لأنه بمجرد حصول الظروف السابقة يشعر الفرد بأنه قدم الرضى المطلوب للخالق سبحانه و تعالى وكذلك قدم لنفسه و للحاضرين من الناس ، أملا في الحصول على الأمن و الأمان الذي هو في إعتقاده الراسخ لما في ذهنه و مخيلته الباطنية المتمثلة في أفعاله الواقعية أنه سيحصده بعون الله و المحيطين به.

نتائج الدراسة في ضوء الدراسات السابقة:

نتائج الدراسة في ضوء الدراسة الاولى:

جاءت نتائج دراستنا لمعروف الطعام بالمجتمع البسكري على ضوء الدراسات السابقة كما يلي:

في الدراسة الاولى: كانت نتائج دراستنا مشابهة لنتائج دراسة الطالب أحمد نجم عبد الزهرة حول ثقافة الطعام في المجتمع المحلي إذ كان التشابه في عدة نقاط وهي:

_ من بين أهداف معروف الطعام أنه يسد جوع المحتاج و الافراد و الجماعات و يقوي العلاقات الإجتماعية وهو ما شابه دراسة الطالب السالف الذكر لأنه يحقق منافع فردية و عامة.

كما أن دراستنا إلتقت مع الدراسة السابقة في عدة محطات أبرزها:

_ كلا الدراستين يتفقان على أنه توطيد للعلاقات سواء للذين تربطهم علاقة قرابة أو لا.

_ كلا الدراستين يتفقان على أنه يمكن الحصول على مكاسب شخصية.

_ إن إعداد الطعام و نظافته و شكله و حجم الطبق و مذاقة يلعب دورا كبيرا في فتح الشهية لمن سيأكله .

_ العاملين على الطعام و معديه لهم دور كبير في حضور الناس و قبول نوع الطعام المقدم.

_ الاواني لها وقعها في تسليم الطعام و تناوله لأن نظافتها و شكلها يبعث على فتح الشهية او سدها و قبول الطعام أو رفضه.

_ اللقاءات الجماعية مرهم للناس و دواء لاحزانهم بالحديث المطول عن كل صغيرة و كبيرة.

نتائج الدراسة على ضوء الدراسة الثانية:

كانت الدراسة مشابهة لدراستنا في مجموعة من النقاط هي:

- _ الحاجة إلى الطعام تفرض تكوين علاقات إجتماعية و جماعية من نفس البيئة.
- _ الحاجة إلى الطعام تجعل من البيئة مهذا لأفكار أهلها للإبداع و التفتن في إعداد مأكولات مستنبطة من البيئة التي يعيش فيها الفرد لأن الإنسان إبن بيئته.
- _ إدخال الجانب الديني في إستغلال الطعام لكن كل دراسة بشكلها الثقافي المتدين عليه.
- _ الإختلاط الثقافي الذي يمنح التبادل الفكري و الغذائي للجماعات في إطار تبادل المنفعة العامة و الخاصة.

الخاتمة:

إستساغ الكائن البشري الطعام، و لانه الحيوان البشري الأكثر ذكاءا على المعمورة جعل مذاقه المر حلوا و الحلو مرا فكان له بذلك ان حقق مراده في الإستمتاع به ومشاركة غيره بذلك لان جسمه بحاجة إليه و لانه أدرك أنه حاجة ماسة، قدم به في الجاهلية قربانا للالهة للحصول على مبتغاه، لكنه أدرك أن ذلك لا يجدي نفعا فاتجه إلى بني جنسه ليتبادل المنافع معهم بتبادل انواع الأطعمة فصار ثقافة تلامس الواقع في تحقيق الغايات و الاهدأ وموضوعنا نعروف الطعام ما هو إلا ثقافة سادة و لازالت مغروسة في طباع المجتمع الجزائري و السكري بيئة دراستنا التي أظهر فيها مبحوثوا دراستنا الخيال الواسع الذي ينظر به المجتمع في إستغلاله للطعام بدءا من الإعداد إلى التوظيف وصولا للتقديم و الإستهلاك باستخدام كل الأسس الثقافية النوعية التي يؤديها الطعام في مجتمعنا المحلي وفقا لكل الطقوس الملائمة لذلك.

إذ أن تميز المجتمع بإعداد ما يسمى بمعروف الطعام بين ان المطبخ الجزائري ثقافة مارة عبر الجيال تحمل في طياتها قوة التأثير في الواقع بتصورات و أبعاد رسمها المجتمع لطعام المعروف من خلال المقدس الديني الراسخ و المجالي في مناسبات تداخلت فيه البنى الفكرية و الإجتماعية و الثقافية و السياسية و حت الإقتصادي في التحضير لكل مناسبة تحت غطاء معروف طعام بانواع مأكولات طعى عليها معرZF العيش لدرء البلاء ليحمل معه معاني وقوة التأثير في الواق بطقوس تشكلت في أفراح و أحزان حققت هدفه التجمعات وتضامن الناس فيها.

ومنه فرمزية الطعام ويوم الإعداد كيوم الجمعة كان ثقافة مفعمة بسلوك إنساني مترجم لغايات ومعتقدات لها دور في التأثير بنفسية الفرد من الجانب الإجتماعي و البيئي كمظهر من المظاهر في الإعداد و التناول و الإستقبال.

يمكننا ان نقول ان هذا البحث المتواضع ما هو إلا دراسة بسيطة لمعرفة ما يحمله المخيال الشعبي البسكري في إستغلاله للطعام تحت تسمية "معروف الطعام" في ثقافتنا المحلية التي تحتاج إعادة النظر في موضوع الطعام بمجتمعنا لما يحمله من تاريخ تم تجاهله رغم ثرائه الثقافي الزاخر في وصول أكلاتنا الشعبية "كالشخشوخة" إلى الأجانب، و احتلال بيئتنا الغذائية الصدارة العالمية في تصدير التمر لنفتح بذلك أبواب البحث لغيرنا لدراسات جديدة تلقي سهامها على موضوع الطعام من جوانب أخرى.

ملخص الدراسة:

يعد موضوع الطعام من بين أهم المواضيع التي يجب إلقاء الضوء عليها وموضوع معروف الطعام في المخيال الشعبي أخذناه كدراسة أنثروبولوجية ميدانية ، طرحنا حولها تساؤلاً رئيسي كان مضمونه.

— عن التصورات الذهنية الموجودة عند الاسرة عن معروف الطعام في المخيال الشعبي البسكري؟
و لأن الطعام ترك أثره في عادات الناس ، باستغلالهم لموائد الأكل لتحقيق غاياتهم المرسومة في أذهانهم، قمنا بالإستعانة بأسر ومخبرين ممثلين لمجتمع الدراسة ، لهم دراية وخبرة كافية بكل صغيرة وكبيرة للعقليات السائدة بالمجتمع ، وهذا ما حققته دراستنا في الكشف عن أهم الجوانب و الأهداف التي تسعى إليها الأسرة "البسكرية" لاستغلال الطعام في شكل " معروف " يعد قي مختلف المناسبات ويوم الجمعة بالذات كيوم مبارك لأن له دلالة رمزية ودينية وثقافية ويحمل الطعام به، معاني الإحترام و الإلتحام و التازر ونيل الرضى وتحقيق السكينة ومشاركة مائدة واحدة و نوع واحد من الطعام للإحساس بالأمن و الأمان كلغة تقارب تحكيها أطباق الطعام التي تم إعدادها و يباركها الحاضرون و الغائبون بأدعيتهم لأهل المنزل الذين أعدوه لتحقيق أمنياتهم ولتوطيد العلاقات الإجتماعية و الإقتصادية و السياسية و الإنسانية في كل مناسبة يحتويها المخيال الشعبي و تتمثلها ذهنيات المجتمع باعتقاد راسخ أن الطعام درء للبلاء و جلب للمنفعة و دورة حياة جديدة للأسرة المعدة ولكل من أكل.

- 1) احمد خمار:تحفة الخليل في نبذة من تاريخ بسكرة النخيل الجمعية الخلدونية للأبحاث و الدراسات التاريخية بسكرة الجزائر 2008.
- 2) تيرنيس ماكينا طعام الالهة تالة للطباعة و النشر ط1 2005
- 3) جون إم ويلكنزو شون هيل ترجمة ايمان جمال الدين الفرماوي الطعام في العالم القديم مؤسسة هنداوي سي اي سي 26 01 2017
- 4) عبد الرحيم العطري قرابة الملح: الهندسة الاجتماعية للطعام شركة النشر و التوزيع المدارس الدار البيضاء ط1 2016
- 5) عاطف وصفي الأنثولوجيا الاجتماعية دار النهضة العربية،بيروت،بدون طبعة.
- 6) عبد الله عبد الغن غانم" ,طرق البحث الانثروبولوج , " المكتب الجامعي الحديث" (اسكندرية ,ط 1, 2004
- 7) فرانسيس مور لابيه جوزيف كولينز صناعة الجوع خرافة الندرة ترجمة احمد حسان المجلس الشعبي الوطني للثقافة و الفنون و الاداب الكويت افريل 1983
- 8) كلاوس ليغيفي هارالد فيلستر المناخ و المستقبل وفرص الديمقراطية معهد ايسن للعلوم الثقافية منطقة الرور بوخوم وجامعة دورترموند يونيو2009
- 9) كاثي ك كوفمان الطبخ في الحضارات القديمة ترجمة سعيد الغانمي الطبعة الاولى 1433 , 2012
- 10) كارول م كونيهان انثربولوجيا الطعام و الجسد النوع و المعنى و القوة المركز القومي للترجمة العدد 1779 ط1 2013
- 11) محمد الشبه مفهوم المخيال عند محمد اركون مكتبة منشورات ضفاف دار الامان الرباط الطبعة الاولى 1435هـ 2014 م

القران الكريم:

- (12) سورة الاحزاب، اية 53
- (13) سورة المائدة، اية 93
- (14) سورة الانعام، اية 145
- (15) سورة الانعام، اية 138
- (16) سورة البقرة، اية 249
- (17) سورة يس، اية 47
- (18) سورة قريش، اية 4
- (19) سورة المائدة، اية 89
- (20) سورة الانسان، اية 8
- (21) سورة الانسان، اية 9

الرسائل الجامعية:

- (22) أحمد نجم عبد الزهرة ثقافة الطعام في مجتمع محلي دراسة انثروبولوجية في مدينة بغداد 1438هـ
2016م
- (23) حنان حمودا الماء كمنشط أنثروبولوجي لإنتاج الطقوس بواحة سكورة جنوب المغرب جامعة
محمد الخامس الرباط - أكدال العددان/ 33- 34- شتاء-ربيع 2016 .
- (24) شين سعيدة، التصورات الاجتماعية للطب الشعبي في منطقة الزيبان«جامعة محمد خيضر بسكرة
لسنة 2014.2015،

المواقع الإلكترونية:

- 25) http://www.maaber.org/issue_october08/perenial_ethics1.htm 18:00 09 03 2018
- 26 <http://www.alukah.net/culture/0/49503/#ixzz4dljsWwnv>: 10 :18 04 04 2017
- 27 <http://www.echaab.info.tn/detailarticle.asp?idx=11759> 09 :55 07 04 2017
- 28 http://www.albasrah.net/ar_articles_2010/0910/majid_020910.htm 16:55 04 24 2018
- 29 <http://almadasupplements.net/news.php?action=view&id=135#sthash.lpeUj0M7.dpbs> 18 :25 04 04 2017
- 30 <http://www.al-madina.com/article/1496> 19 : 47 04 04 2017
- 31 http://library.islamweb.net/newlibrary/display_book.php?flag=1&bk_no=26&ID=4237 19:35 03 04 2017
- 32 http://www.albasrah.net/ar_articles_2010/0910/majid_020910.htm 16:55 24 04 2017
- 33 <https://www.sutori.com/story/44c8fecdc-dc48-45c2-9750-7354c5882573> 15:45 27 01 2018
- 34 <https://raseef22.com/life/2018/01/16/> 16 :50 09 02 2018
- 35 <http://www.alshamelmag.com/invitation-food-dream.htm> 17 :50 15 02 2018
- 36 <http://assayahi.com/ar/?p=591> 19:37 04 04 2017
- 37 <http://ar.aps.dz/algerie/50485> 21 :00 15 04 2018
- 38 <http://www.wikiwand.com/ar> 21 :05 15 04 2018
- 39 <http://amrkhaled.net/ar/page/> 18 :08 15 02 2018
- 40 <http://tawiza.x10.mx/Tawiza79/Demmami2.htm> 15 :50 27 01 2018
- 41 <http://www.alosracenter.com/Article.aspx?id=18> 19: 30 24 07 2017
- 42 <http://qafilah.com/ar/> 18 : 05 04 04 2017
- 43 http://www.albasrah.net/ar_articles_2010/0910/majid_020910.htm 16:55 24 04 2017

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جامعة محمد خيضر بسكرة
كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية
قسم العلوم الاجتماعية

ملحقة دراسة ميدانية في مدينة بسكرة.

إستمارة أسئلة مقابلة مع المخبرين لعنوان الدراسة
معروف الطعام في المخيال الشعبي بمدينة بسكرة دراسة
أنثروبولوجية.

إعداد الطالب: بولبير فاروق

إشراف الأستاذة: حمادي حنان

السنة الجامعية: 2017.2018

إستمارة أسئلة مقابلة موجهة للمخبرين :

السؤال 01:

_ كيف تنظر "ين" إلى الأسر التي تقوم بإعداد ما يسمى بطعام المعروف ؟

السؤال 02:

_ هل تجد "ين" ان هناك فائدة من وراء هذه المناسبة بطقوسها ولماذا ؟

السؤال 03:

_ هل تمارس أنت وعائلتك مناسبة تقديم معروف الطعام في اي يوم ولماذا ؟

السؤال 04:

_ ماهي برأيك المناسبات التي يعدها بها معروف الطعام وهل حدث لك مثلها

السؤال 05:

_ هل هذه المناسبة مازالت قائمة على أرض الواقع وتمارس بشكل دائم ولماذا ؟

السؤال 06:

_ هل تحب و تفضل حضور هذه المناسبات المعدة كمعروف و لماذا ؟

السؤال 07:

_ من هو الشخص الذي يبادر بقرار وفكرة المعروف أولا بالأسرة ولماذا ؟

السؤال 08:

_ في رأيك من أين جاءت فكرة تقديم الطعام كمعروف للاهل و الأقارب و الجيران ؟

السؤال 09:

_ ما هو نوع الطعام الذي تراه يقدم في مناسبات المعروف ولماذا ؟

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جامعة محمد خيضر بسكرة
كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية
قسم العلوم الاجتماعية

ملحقة دراسة ميدانية في مدينة بسكرة.

إستمارة أسئلة مقابلة مع الأسرة "الأم بحضور الأب " لعنوان الدراسة
معروف الطعام في المخيال الشعبي بمدينة بسكرة دراسة أنثروبولوجية

إعداد الطالب: بولبير فاروق

إشراف الأستاذة: حمادي حنان

السنة الجامعية: 2017.2018

إستمارة أسئلة مقابلة موجهة للأسرة "الأم بحضور الأب":

السؤال 01:

_ لماذا تعدون طعام المعروف وماهي المناسبة التي تعد لأجله؟

السؤال 02:

_ بماذا تشعر انت وعائلتك عندما تعدون طعام المعروف؟

السؤال 03:

_ هل هناك أبعاد وتصورات ذهنية تنتظرها الاسرة من خلال إعداد معروف طعام للأهل و الحيران و الأقارب و المستضافين؟

السؤال 04:

_ على ماذا تعتمدون في إعداد طعام المعروف من حاجيات تلبى ذلك وفي أي يوم بالذات؟

السؤال 05:

_ هل نوع المستضافين و نوع الطعام المقدم له دور في التأثير في الواقع المعاش ولماذا؟

السؤال 06:

_ ما الذي تنتظره وتحصده أنت وعائلتك من إعداد الطعام كمعروف للحاضرين و الغائبين؟

السؤال 07:

_ هل تعتقدون حقا أن طعام المعروف يؤثر في الواقع الذي نعيشه؟

بيانات الأسر العائلية:

1_ في مقابلة مع الاسرة المبحوثة الأولى " الام بحضور الاب": أخذنا بيانات الأسرة العائلية و التي كانت كما يلي:

الأب / الإسم: ك اللقب: و السن: 58 سنة المهنة: تاجر
الحالة العائلية متزوج و أب لـ: 06 أولاد

الأم / الاسم: ف اللقب: ت السن: 55 سنة المهنة : مأكثة بالبيت
السكن :العالية الشمالية بسكرة.

2_ في مقابلة مع الاسرة المبحوثة الثانية " الام بحضور الاب ": أخذنا بيانات الأسرة العائلية و التي كانت كما يلي:

الأب / الإسم : ف اللقب: خ السن: 37 سنة المهنة: موظف الحالة

العائلية متزوج و أب لـ: 02 أولاد
الأم / الاسم: ت اللقب: خ
السكن:حي الكورس بسكرة

3_ في مقابلة مع الاسرة المبحوثة الثالثة " الام بحضور الاب ": أخذنا بيانات الأسرة العائلية و التي كانت كما يلي:

الأب / الإسم : ع اللقب: س السن: 67 سنة المهنة: فلاح الحالة

العائلية متزوج و أب لـ: 09 أولاد
الأم / الاسم: ص اللقب: ق
السكن:حي 748 مسكن العالية بسكرة

4_ مقابلة مع الاسرة المبحوثة الرابعة " الام بحضور الاب ": أخذنا بيانات الأسرة العائلية و التي كانت كما يلي:

الأب الإسم : ن اللقب: ن السن: 31 سنة المهنة: موظف الحالة العائلية

متزوج و أب لـ: 01 أولاد
الأم الاسم: ل اللقب: ن
السكن: حي العالية الشمالية بسكرة

_ بيانات المخبرين: حيث كان مكان المقابلة بمنازل المخبرين.

1_مقابلة مع المخبر الأول: يوم المقابلة: 2017.12.09	الجنس: ذكر الاسم: ن اللقب: ب متزوج و أب لـ: 05 أولاد	السن: 56 سنة المهنة: خضار	الحالة العائلية
2_مقابلة مع المخبر الثاني: 2018.01.20	الجنس: ذكر الاسم: ح اللقب: ش العائلية متزوج و أب لـ: 08 أولاد	السن: 71 سنة المهنة: متقاعد	الحالة
3_مقابلة مع المخبر الثالث: 2018.02.10	الجنس: أنثى الاسم: م اللقب: ق العائلية متزوج و أب لـ: 01 أولاد	السن: 38 سنة المهنة: معلمة	الحالة
4_مقابلة مع المخبر الرابع: 2018.02.17	الجنس: أنثى الاسم: س اللقب: خ العائلية متزوج و أب لـ: 04 أولاد	السن: 58 سنة المهنة: مائكة بالبيت	الحالة
5_مقابلة مع المخبر الخامس: يوم المقابلة: 2018.03.03	الجنس: رجل الاسم: ر اللقب: ع متزوج و أب لـ: 03 أولاد	السن: 42 سنة المهنة: موظف	الحالة العائلية

فهرس المحتويات

الفصل الأول: موضوع الدراسة.

01	المقدمة.....
03	إشكالية الدراسة.....
04	فرضيات الدراسة.....
05	أسباب، أهداف، أهمية موضوع الدراسة.....
08	مفاهيم الدراسة.....
12	الدراسات السابقة.....

الفصل الثاني : الجانب التاريخي للطعام

15	- تاريخ الطعام و الطبخ عبر الحضارات.....
26	- طعام المناسبات و تسمياتها قديما
28	- الطعام لغة تقارب بين الشعوب
35	- أنثروبولوجيا الطعام في المجتمعات المحلية.....
40	- تفسير الدين لرؤيا الطعام (بالمخيال الشعبي في الأحلام و المنام و العزائم).....
42	- المطبخ الجزائري أطباق لها تاريخ.....

الفصل الثالث: الجانب النظري لموضوع للطعام

- 46..... الجانب الاثنوغرافي و الإيكولوجي للطعام.
- 50..... الأظعمة الشعبية ببسكرة
- 51..... وظيفة الطعام ودلالاته
- 63..... الطعام نعمة و قداسة
- 64..... الطعام ثقافة وقوة ومعنى و نوع
- 66..... اداب المائدة وأدواتها

الفصل الرابع: الاجراءات المنهجية للدراسة

- 77..... مجالات الدراسة
- 78..... عينة الدراسة وكيفية إختيارها
- 78..... أدوات جمع البيانات
- 82..... منهج الدراسة
- 82..... صعوبات الدراسة
- 83..... تبويب وتفرغ و تحليل البيانات
- 96..... نتائج الدراسة
- 100..... نتائج الدراسة على ضوء الدراسات السابقة
- 102..... خاتمة
- 103..... ملخص الدراسة
- قائمة المصادر و المراجع
- الملاحق