

## هوية الطعام و طعام الهوية

الأستاذ: عماد صولة

المعهد الوطني للتراث- تونس

الملخص:

يتزايد الاهتمام بالممارسات الغذائية و المطبخية من منظور علاقتها بمسألة الهوية الآخذة في الصعود، و لا شك أنّ الطعام التقليدي بوصفه حاملا لذاكرة جماعية يوفرّ مادة جيّدة للتحليل الاجتماعي الأنثروبولوجي لهذه الإشكالية العامة. و بناء على نموذج طبق الكسكسي تحاول الدراسة تفكيك ثنائية الطعام و الهوية أي أوجه التداخل و تبادل الأدوار بين ما هو طبيعي و ما ثقافي.

### Résumé:

Cette étude se veut une tentative de réflexion autour de la dualité alimentation / identité dans la société tunisienne à partir de l'exemple du couscous, plat ancestral chargé de mémoire et de symboles.

En se basant sur une approche anthropologique diachronique, l'analyse de la pratique sociale de ce repas, nous a permis de relever son aspect identitaire complexe : culinaire, historique, rituel et symbolique.

كثيرا ما قيل إنّ الإنسان يجتاف طاقات و خواص الطعام الذي يأكل، دون أن يحمل هذا القول على محمل الجدّ لارتهانه لمعتقدات و تصوّرات سحرية و دينية تبدو مناهضة لروح العلم الوضعي. غير أنّ الفتح الأنثروبولوجي الذي أباح شتى نظم الفهم و التأويل، أعاد النظر في العلاقة بين الأكل و المأكول، فألغى المسافة الفاصلة بينهما بناء على أنّ حقيقة الإنسان مشروطة بالغذاء، لكنّ ماهية هذا الأخير محدّدة ثقافيا. من هنا جاءت عمليّة تحويل الأغذية من حالتها الخام إلى وضعيّة متحضّرة أو ثقافيّة، و ذلك بإستخدام تقنيات مختلفة مثل التجفيف و التمليح و الطهو بأنواعه، و هذا التحويل ماديّ تقني بقدر ما هو رمزيّ، إذ يتمّ نقل المادّة من وضع إلى آخر يمكن تسميته بالقابليّة أو الصلوحية الثقافيّة للإستهلاك.

و إذا كان أيّ غذاء يجب أن يكون مفكّرًا فيه بصفة جيّدة حتّى يكون جيدا للأكل و فق التعبير الشهير للفي شتراوس، فإنّ الممارسة الغذائيّة نفسها تتحوّل إلى إحدى المرجعيّات الضابطة للإنسان في بعديه الفردي و الجماعيّ.

و مع تفجّر مسألة الهوية منذ بضعة عقود، أخذ الطعام شحنة جديدة حيث صار ينظر إليه بوصفه مكرّسا لتقطيعات اجتماعية و إثنية و ثقافية، ممّا مهّد السبيل لإعادة اكتشاف الذاكرتين المطبخية و الغذائيّة، و غنيّ عن الشرح و التفصيل دور الذاكرة في تركيب الهوية و استمرارها.

و الكسكسي، الذي يعتبر أشهر الأطباق في المجتمعات المغاربية، هو مثال حيّ لهذا المفهوم المركّب للطعام، إذ أنّه يكوّن بنية مطبخية، بتعبير "دو غلاس"، بل و فوق هذا هوية غذائية ليست هي في حقيقة الأمر سوى جزء من هوية المجتمع عينها، لكنّه سرعان ما ينقلب إلى مصدر من مصادر دينامية إعادة إنتاجها و أحد علاماتها، ليتداخل الأكل بالمأكول و تصبح الهوية الغذائيّة هي نفسها الهوية الثقافيّة

للمجتمع أو لإحدى فئاته وجماعته، مع فارق في الامتداد، و هو ما سيتمّ تحليله في سياق المجتمع التونسي من منظور أنثروبولوجي دياكروني.

## 1. الهوية المطبخية

ينتمي الكسكسي إلى طائفة الأطعمة القائمة على الحبوب التي تمثل أساس المطبخ المتوسطي المعروف باعتماده على المعجنات، و يتمّ إعداد الحبوب وفق أربع مجموعات هي العصائد و الخبز و المكسكات و القطع المجففة. و يحيل الكسكسي على تلك الحبيبات المصنوعة من القمح أو الشعير و فق تقنيات معلومة، و على طبق خاص مطهوّ انطلاقاً من هذه المادة المشتقة التي تكوّن جوهره المطبخي ليس فحسب لطغيانها على سائر العناصر الحاضرة فيه، بل و أيضاً لأن الوصفة برمتها قائمة على إحكام التعامل مع كريات الكسكسي.

أما على المستوى اللساني، فقد أطلقت عليه تسميات متعددة اختلفت بين الأمازيغية و العربية، ففي الأولى نجد "سكسو"، و هي الأوفر استعمالاً، و "سيكسو" و "كسكو". بينما في العربية يسمّى الكسوكسو و الكسكسو و الكسكسي كما وثقت لنا ذلك بعض الشهادات نهاية القرن التاسع عشر<sup>(1)</sup>. و من مسمياته القديمة جدّاً كسكسون التي أوردها "دوزي" في معجمه اعتماداً على المقرّي<sup>(2)</sup>.

و تدريجياً انحصر الاستعمال في عبارة الكسكسي، بالياء أو دونها، التي فرضت نفسها في الفصحى و الدارجة على حدّ سواء، لتتسرّب إلى اللغات الأروبية لا سيما الفرنسية و الإيطالية و البرتغالية.

و لئن كانت التسمية هي إعلان عن هوية المسمّى كما يقول اللسانيون، ففي حقل الممارسات الغذائية تؤلّف التقنيات المطبخية إحدى أهمّ محددات للطعام، لذلك فإنّ ماهية الكسكسي لا تتحدّد فقط بالمادّة الأولية المكوّن منها، و إنّما أيضاً من أسلوب طهوه القائم على استخدام البخار. و هو بهذا يندرج ضمن المثلث المطبخي للفي شتراوس و الذي يكوّن النبيء و المطبوخ و المتعفنّ أضلاعه الثلاثة. و يتحقّق العبور من النبيء إلى المطبوخ من خلال سيرورة ثقافية، بينما يتمّ

الانتقال من من المطبوخ إلى النيئ عبر سيرورة طبيعية. و بين قمم المثلث تظهر وضعيات وسطية مثل المصلى الذي يترك النيئ في داخله فيبقى قريبا من الطبيعة، بينما المطبوخ يقتضي توفر وعاء، أي شيئا ثقافيا، كما يزال معه النيئ كليا، فيكون بذلك أقرب إلى الثقافة منه إلى الطبيعة<sup>(3)</sup>. و هو ما ينسحب على تقنية طهو الكسكسي الذي تطهى حبّاته بالبخار بما يجعله ممارسة مطبخية مركّبة، و إن كانت القاعدة الأنثروبولوجية تعتبر أّلا شيء بسيط الطهو طالما أنّه ينبغي أن يطبخ بهذه الكيفية أو تلك كما يذكّرنا دائما لفي شتراس<sup>(4)</sup>.

### 1.1 من البذور إلى حبات الكسكسي

الكسكسي أصناف تختلف حسب نوعية الحبوب المستعملة و طريقة تحضيره ثمّ طبخه و التي تتعدّد هي الأخرى تبعا للظرفيات و المتغيّرات الإجتماعية و الإقتصادية.

تطحن بذور القمح أو الشعير بواسطة رحي حجرية تتركّب من فكّين هما عبارة عن اسطوانتين صخريتين سميكتين متساويتين حجما و مقاسات، توضع إحداهما فوق الأخرى بحيث تؤلّفان طبقتين متلاصقتين زوّدت الفوقية منهما بمقبض لإدارتها و بها حفرة صغيرة توضع فيها الحبّات حفنة حفنة لتتحوّل تدريجيّا بمجرد دوران الرّحي إلى طحين يتسرّب من بين الإسطوانتين ليقع على بساط من الجلد أو نحوه كان قد وضع تحت الرحي. ثمّ يؤخذ هذا الطحين ليغربل بغربال خاصّ كي تنزع عنه النخّالة أي قشور حبّات القمح ثمّ يغربل الطحين المتحصّل عليه و يقسّم حسب حجمه و نعومته إلى سميد رقيق يسمى الأربط أو الجويد، و آخر خشن يسمى الأحرش. و يوضع كلّ صنف لوحده في وعاء من الفخار (جرّة) أو الجلد (مزود أو نافول).

يعدّ الكسكسي من دقيق السميد المستخلص من طحن القمح أو الشعير ممزوجا بمقادير معلومة من الماء و الملح. أمّا الأدوات المعتمدة في ذلك فهي محدودة، حيث تنحصر في الغربال و بعض الأواني فضلا عن النار. و تبقى المهارة

و المعرفة هما جوهر عملية التحويل، إذ كل شيء خاضع لحركة اليدين و المعرفة العملية بخصائص المادة المستخدمة و أساليب معالجتها.

تؤخذ حفنات من دقيق السميد الغليظ لتوضع في إناء كبير الحجم يعرف بالقصعة أو المعجنة، و يرش السميد بالماء المالح الذي أعد سلفا، و ذلك قبل الشروع في خلطه و تحريكه بواسطة أصابع و راحتي اليدين. و يضاف إلى الخليط قليل من السميد الناعم. و تتكرر العملية نفسها تباعا، أي التحريك باليد مع زيادة الماء و دقيق السميد بالتداول، إلى حد الوصول إلى الكمية المطلوبة.

و كنتيجة لذلك تلتحم حبات السميد الغليظ بحبات السميد الناعم لتتشكل كريات مختلفة الحجم تتم معالجتها على ثلاثة مراحل:

➤ في مرحلة أولى، توضع كريات السميد في صنف من الغرابيل يعرف بغربال القمح و تعرك على قعره المؤلف من شبكة من الخيوط الرقيقة ليتم تمريرها من خلال ثقب الغربال قبل أن تجتمع وسط القصعة.

➤ في مرحلة ثانية، تعاد نفس العملية بإستخدام نوع آخر من الغرابيل ذي ثقب أقل اتساعا يسمى غربال الكسكسي أو العوادي، و هو ما يسمح بتقليص حجم الكريات لتتخذ تدريجيا شكل حبات رقيقة.

➤ في مرحلة ثالثة، تحك الكريات المتحصّل عليها من جديد بإستعمال غربال "الطلاع" المزود بثقوب أشد ضيقا من مثيله السابقين، لكن في هذه المرة تبقى الكريات وسط الغربال بعدما تحوّلت إلى حبات كسكسي. و لا تتمكن من الإفلات سوى حبات السميد الرقيقة جدا حيث تسقط في القصعة، لتتجمع مع بعضها البعض قبل أن تضاف إليها كمية جديدة من السميد و تخلط بالماء و تعالج وفق نفس التقنيات.

يجمع الكسكسي فوق لحاف أبيض و يتم التعامل معه بطريقتين و ذلك حسب نوعية الكسكسي المراد إعداده، ذلك أنه ينقسم إلى صنفين كبيرين:

✓ الكسكسي المفورّ: و هو الذي يتمّ تفويره أي طبخه بالبخار مرتين متتاليتين مباشرة إثر الانتهاء من تحضيره، و ذلك بإستخدام الأداين الرئيستين لطبخ الكسكسي و هما المقفول<sup>(5)</sup>، و الكسكاس<sup>(6)</sup>، قبل أن يعرّض لأشعة الشمس بضعة أيام حتى يجفّ تماما.

✓ الكسكسي الشمسي: و هو الذي يقع إعداده ثمّ تجفيفه مباشرة تحت أشعة الشمس دون طبخه بالبخار. و يضاف إليهما نوع آخر قليل الاستهلاك يعدّ و يطبخ في الحين دون مرور بالتجفيف يعرف بالكسكسي الطري<sup>(7)</sup>.

بعد الفراغ من عملية التجفيف، يغربل الكسكسي بواسطة غربال القمح لتنقيته من الأتربة و كلّ ما علق به من شوائب قبل أن يجرّن كلّ صنف متحصّل عليه على حدة، ليستعمل عند الحاجة و حسب المناسبة. و إذا صنع السميد من الشعير فيطلق عليه المثلث، أمّا إذا كانت حبّات الكسكسي غليظة و أكبر حجما من الكسكسي العادي فإنه يسمى البركوكش، و يطبخ تماما كالكسكسي.

## 2.1 وصفة الطهو

لئن كانت مادة الكسكسي واحدة لا يخرج تحضيرها عن عدد محدود من الأصناف، فإنّه من الصعب جرد مختلف نماذج الأطباق الخاصة بها، لكنها عموما توزّع بين الحلو و المالح و بين ما هو قائم على استخدام اللحوم و ما هو مرتبط بالخضر، ففي التصنيف الأوّل نجد مجموعة أطباق الكسكسي المحلاة بالسكريات اعتمادا على أنواع الغلال أو الألبان مثل طبق المسفوف الذي يجمع فيه الكسكسي بالعنب أو الزبيب أو الرمان أو التمر مقابل مجموعة أطباق الكسكسي المصنّفة بأنها حارة و تعتمد على المرق المكوّن من الطماطم و الزيت و الفلفل و البهاريات، و هي بدورها تنقسم إلى ما هو قائم على اللحوم و بين ما هو معتمد على أنواع الخضر و بعض النباتات حسب الفصول و معطيات البيئة الطبيعية القريبة التي كثيرا ما تدخل ضمن مكونات المطبخ التقليدي في اقتصاد الكفاف. بحيث ثمة حرص على المحافظة على النكهات و المذاقات الأصلية للمكوّنات

المطبخية عبر الفصل بين المادة الحيوانية و المادة النباتية فلا يتمّ استخدام الخضر في تحضير الكسكسي باللحم إلاّ في حدودها الدنيا.

لكن هذا التقسيم لا يمثّل نموذجاً مطبخياً مطلقاً، إذ ثمة حالات خاصة يتمّ فيها المزج بين اللحم و السكريات و لعلّ أبرز مثال على ذلك "البرزقان" و هو طبق موسميّ خاص منتشر بالشمال الغربي ، و لاسيما بمدينة الكاف، يتمّ إعداده دون مرق و عبر الجمع بين اللحم و أنواع من الفواكه الجافة، و ذلك ضمن احتفال شعبي سنوي يعرف بمايو.

و يبقى أسلوب الطهو هو جوهر العملية المطبخية أكثر منه المواد المستخدمة في حدّ ذاتها حيث تكون تقنية الطبخ بالبخار هي المتحكّمة في العملية برمتها بما يقتضي توفرّ أداة لا غنى عنها هي القدر المعروف بالبرمة أو القدرّة و الذي يوضع فيه الماء أو المرق مباشرة فوق النار، و عندما يتحقق الغليان يتكوّن البخار الذي يرتفع ليتسرّب من ثقوب أنية ثانية، لا بديل عنها هي الأخرى، و هي الكسكاس الذي يأخذ مكانه فوق القدر بعدما ملئ بكمية من حبّات الكسكسي.

إنّ ما نسمّيه اليوم كسكسيا ليس في حقيقة الأمر سوى نتاج تاريخي و أنثروبولوجي لممارسة غذائية و مطبخية تداخلت فيها مصادر التأثير حتى أنّ كلّ عنصر فيه يحيل على مرجعية حضارية بعينها كالطماطم التي كسسته بلونها الأحمر المعروف الآن و الفلفل الذي أعطاه مذاقاً حارّاً و نكهة جديدة، و كلتا المادتين وفدتا على البلاد بعد اكتشاف القارة الأمريكية الذي أدّى، على الصعيد المطبخي، إلى حدوث ثورة في العادات الغذائية لسكان شمال إفريقيا<sup>(8)</sup>، بحيث يكوّن هذا الطعام، على صعيد المعرفة التاريخية، سجلاً يحفظ ذاكرة كاملة بأحداثها و مقدّساتها و مذاقاتها.

2- الهوية التاريخية:

بحكم مصدره، فإنّ تاريخ الكسكسي لا ينفصل عن تاريخ الحبوب التي تمثل بالنسبة إلى مجتمعات البحر الأبيض المتوسط التّظير الغذائي للأرز في آسيا و الذرة في أمريكا اللاتينية و أجزاء من القارة الإفريقية.

و تشير المعطيات التاريخية إلى أنّ بذر الحبوب يعد من أقدم التقاليد الزراعية التي عرفتها الإنسانية حيث يعود إلى حوالي عشرة آلاف سنة بالشرق الأوسط. و قد تطوّرت معها معارف و مهارات متّصلة بالتصرّف في المحصول مثل معالجة السنابل لاستخراج الحبّ منها فضلا عن أساليب الخزن التي كانت معروفة في العصر البرونزي<sup>(9)</sup>.

و تدريجيا راحت هذه الممارسة ترسّخ لا سيما مع الفراعنة و الرومان الذين عملوا على تعميمها على مستعمراتهم بمنطقة شمال إفريقيا التي تحوّلت إلى مخازن تزوّد الأباطورية الرومانية بحاجاتها من الحبوب حتى أن البلاد التونسية، قد عرفت بأنها مطمورة روما.

و قد ظلّ القمح الصّلب هو الصّنف المهيمن على زراعة الحبوب بحوض البحر المتوسط ليصبح أساس الغذاء المتوسطي. و من البين ما كان للعوامل المناخية من دور في ذلك بما أنّ زراعة القمح الصلب تتواءم مع خصائص الأقاليم الحارة و الجافة و لا تحتاج إلّا لجهد محدود بالمقارنة مع زراعة الأرز على سبيل المثال.

و مع مقدم العرب المسلمين، كان الأمازيغ، السكان الأصليين لشمال إفريقيا، قد أصبحوا يجذقون تحويل القمح إلى دقيق السميد الذي يبدو أنه مصطلح أطلقه الرومان على زهرة الدقيق smilia و منها اشتقت الكلمة الفرنسية semole قبل أن تأتي كلمة semoule و الإيطالية semola و التي منها جاء لفظ السميد<sup>(10)</sup> و هذا التحويل يشكل من الناحية التقنية تطورا هامًا إذ بدونه لا يمكن المرور إلى اشتقاق الكثير من المعجنات قبل طهوها.



أما عن الكسكسي في حدّ ذاته، أي باعتباره صنفاً بعينه من مشتقات الحبوب يطهى بأسلوب خاصّ، فإنّ الغموض يكتنف أصله<sup>(11)</sup>.

وإنّه لمن المثير للاستغراب أنّه على قدر شهرته الواسعة ورسوخه في التقاليد الاجتماعية بالمغرب العربي، يبدو غائباً في المصادر التاريخية القديمة رغم تعدّد النصوص ذات الطابع الإثنوغرافي التي اهتمّت بتفاصيل الحياة اليومية للمجتمعات المحلية في هذا المجال الجغرافي بما في ذلك التقاليد المطبخية.

ولئن ذهب البعض إلى إرجاعه إلى فترة ما قبل التاريخ، فإنّنا لا نجد أي أثر له حتى في الفترة القديمة مع الكتاب الرومان. وتواصل هذا الصمت إلى الفترة الوسيطة مع المسلمين، إذ أن مصنفاتهم الأولى التي اهتمت بالحقل المطبخي مثل كتابي المقدسي و أبي إسحاق الإسرائيلي لم تفرده بأية إشارة، بل إنّ بن خلدون نفسه المعروف بشغفه بتدوين مختلف تظاهرات المجتمع لم يذكر الكسكسي و لو في مناسبة واحدة، رغم توقّفه على أطعمة أخرى كالرشته.

لكن ثمة إشارات تحيل على النمط المطبخي الذي ينتمي إليه، من ذلك ما ذكره ابن عذاري من قصّة الكاهنة مع حسّان بن نعمان عند فتح إفريقية، إذ أنّها حبست عندها خالد بن يزيد. فقالت له يوماً " ما رأيت في الرجال أجمل منك، و لا أشجع. و أنا أريد أن أرضعك، فتكون أخوا لولدي". و كان لها ابنان أحدهما بربري و الآخر يوناني. و قالت له: " نحن جماعة البربر لنا رضاع: إذا فعلناه، نتوارث به، فغمدت إلى دقيق الشعير، فلثّته بزيت، و جعلته على ثديها، و دعت ولديه، و قالت: " كلا معه على ثديي، ففعلا"<sup>(12)</sup>.

و رغم أنّ الأمر لا يتعلّق بواقعة حقيقية، و إنّما بأسطورة تكرسّ مؤاخاة العرب للبربر كما يرجّح ذلك المؤرّخون، فإنّ ما يعنينا منها هو الإشارة إلى هذا الدقيق الذي يفتل قبل أن يؤكل بما يقربّه من الكسكسي.

و ممّا نقله لنا المقرّي ( القرن الخامس عشر) أنّ الشيخ أبا القاسم ابن محمد اليميني مدرّس دمشق ومفتيها حكى له بدمشق أنه قال له شيخ صالح برباط الخليل

عليه السّلام: نزل بي مغربي فمرض حتى طال عليّ أمره، فدعوت الله أن يفرج عني و عنه بموت أو صحّة، فرأيت النبي صلّى الله عليه و سلّم في المنام فقال أطعمه الكسكسون، قال: يقول هذا بالّتون، فصنعت له، فكأنّما جعلت له فيه الشفاء، و كان أبو القاسم يقول فيه كذلك، و يخالف الناس في حذف النون من هذا، ويقول: لا أعدل عن لفظ رسول الله صلى الله عليه وسلم، ثم قال: قلت: ووجه هذا من الطب أن هذا الطعام مما يعتاده المغاربة ويشتهونه، على كثرة استعمالهم له، فرمّا نبه منه شهوة أو ردّه إلى عادة<sup>(13)</sup>.

ثمّ تتواتر الأخبار عنه ليصبح حضوره مألوفاً انطلاقاً من الفترة الحديثة على النحو الذي نجده لدى ليون الإفريقي (1465-1550)، الذي أمّدنا بنصّ إثنوغرافي ثمين تضمّن تعريفاً مطبخياً للكسكسي و أسلوب تناوله<sup>(14)</sup>.

و لئن نسبه البعض إلى الشرق الأوسط، فالغالب على الرجحان، إن لم يكن من قبيل اليقينيّات، أنّه يمثّل طبقة مغاربية ذا أصل أمازيغي، و هو ما تؤكّده جغرافية انتشاره التي التصقت أنثروبولوجياً بالمجال التاريخي للأمازيغ، و هي لا تتجاوز الحدود الليبية كما لاحظ ذلك قرّال<sup>(15)</sup>.

غير أنّ الهوية التاريخية للكسكسي لا تكمن فقط في الأصل المنحدر منه، و لكن أيضاً في سيرورته الطويلة التي سمحت له بالاستمرار في إطار ديناميّ أعاد تشكيل مكوناته و شحنها مادياً و دلاليّاً.

فقد راح الكسكسي ينتشر جغرافياً و اجتماعياً جاراً وراءه قطاعات و فئات و مناطق متباينة و متباعدة. و لئن ألمع "برنشفيك" إلى الطابع النخبوي للكسكسي في العهد الحفصي حيث كان "علامة على حدّ أدنى من الرفاهة لم تكن تتمتع بها أغلبية الإفريقيين<sup>(16)</sup>"، و ذلك على عكس طبقيّ البازين و البسيّة اللذين كانا طعام السواد الأعظم من سكان المناطق الساحلية في تونس و طرابلس على سبيل المثال<sup>(17)</sup>، فإنّه ما لبث أن راح يعمّم ليستحيل تقليداً غذائياً و مطبخياً يعكس مقاسمة ثقافية خاصة.

ثمّ ألفيناه يتخلّص من محليته ليهاجر إلى ما وراء البحر والمحيط والصحراء، حيث وصل إلى الأندلس بسهولة، وقد وثق لنا التجيبي كيفية طهوه هناك ضمن نص إتنوغرافي دقيق<sup>(18)</sup>.

كما امتدّ إلى جنوب إيطاليا وفرنسا، واتّجه إلى إفريقيا جنوب الصحراء قبل أن يصل خلال القرن السادس عشر إلى القارة الأمريكية مع الإسبان والبرتغاليين الذين أدخلوه إلى مستعمراتهم.

و من هنا فصاعداً، سيتكرّس الكسكسي كتقليد مطبخي متدوال على نطاق واسع، وستعظم جغرافيته تبعاً تحت تأثير جملة من الظواهر والمتغيّرات لعلّ من أهمّها الاستعمار بما فيه من عملية ثقاف و إن كانت غير متوازنة، و ما صاحبه ثمّ تلاه من حراك في إطار الهجرة المغاربية إلى أوروبا. و لئن كان حضور الكسكسي في هذه المناطق مرتبطاً أكثر بالجاليات المغاربية فيها، فإنه سرعان ما اندرج في التقاليد المطبخية السائدة. و اليوم يحتلّ الكسكسي مرتبة متقدّمة على لائحة الأطباق المفضّلة لدى الفرنسيين كما بيّنت عديد الاستطلاعات في هذا المجال<sup>(19)</sup>، حتى أمسى طبقا عالميا بمفردات و ذاكرة محلية.

#### ➤ طقوسية الكسكسي

يمكن النظر إلى الكسكسي بوصفه عنصراً طقوسياً في حدّ ذاته كما يمكن النظر إليه كأداة إجتماعية للإحتفال بالكثير من الطقوس، فمن الجانب الأوّل يلاحظ أنّ حضوره كفيل بإطلاق جملة من الممارسات الطقوسية الإحتفالية، فوجوده يقترن بقواعد للحماية و الوقاية و يؤكّد الماثور الشّفوي هذه الأهمية : الكسكسي " يضرب عليه الطّبّال"، فقد حقّ عليه الإحتفاء بما هو خرق للمألوف و تمرّد على نواميس المجتمع اليوميّة حيث التقشف و هاجس تأمين القوت.

و في نفس السياق يمكن إدراج المثل الشعبي الذي يقول " الزغاريد أكثر من الكسكسي " حيث يشير ضمناً إلى أنّ أصل العلاقة بينهما قائمة على تناسب المقادير (مقدار الكسكسي يتطابق مع مقدار الزغاريد). و لأنّه رديف الحياة نفسها

في المتخيل الشعبي، فإنه يحرمّ و فق قانون العادة الاجتماعية تحضير العولة في حالة وفاة أحد أفراد العائلة أو حتى الأقارب و الأجوار .

و لعلّ هذه القيمة الطقوسية هي التي تجعل من التعامل معه إعدادا و خزنا و استهلاكاً شأنا عاماً يهمّ الجماعة برمتها، ففي جميع مراحلها و حالاته، بدءاً من بذر حبات القمح أو الشعير في الأرض وصولاً إلى المائدة، لا يظهر الكسكسي إلاّ في شكل ممارسة مشتركة تكرّس الجسم الجماعي. فعلى مستوى الإعداد من المعروف أنّ " العولة" أي مؤونة العام من المواد الغذائية و التي من أهمّها الكسكسي، لا تتمّ إلاّ في إطار جماعي مؤسس على علاقات القرابة و الجوار و هو يتخذ تسميات مختلفة منها "المعونة" و "الرّغاطة" بالجنوب التونسي.

و تمثّل العولة طقساً سنوياً تعمل العائلة على الالتزام به لأسباب اقتصادية و اجتماعية في الوقت نفسه، إذ عبره تؤكّد ذاتها ككيان متمايز بقدر ما هو مندمج في النسق المجتمعي و الثقافي السائد، و في إطاره تتجدّد العلاقات الاجتماعية لا سيما و أنّ مجالس العولة، فضلاً عن التساند و التعاون، و وظيفة ترفيهية بالنسبة إلى النساء، كما أنّها تتمنّ العلاقات بين العائلات المتقاربة و الأصدقاء<sup>(20)</sup>.

تشيع ممارسة العولة مناخاً طقوسياً بهيجا يذكرّ باحتفائيات الأعياد، فيحرق البخور في موقد من الفخار يتخذ أحيانا شكل سمكة درءاً للعين الحاسدة، لتنتشر في المكان روائح مثيرة، و تعلقو الزغاريد التي عادة ما تكون أكثر توهّجا إذا ما تعلق الأمر بكسكسي معدّ لإحياء حفل زفاف حيث تتضاعف فيه الزغاريد و يرتفع عدد المدعوّات دون إغفال دعوة بعض الأصهار الجدد إيذانا ببدء الإحتفال حتّى قبل المراسم الرسمية للزواج. و يمثّل هذا اليوم مناسبة لإستحضار أحداث سابقة و تذكّر أيّام خلت، و تعود إلى الأذهان صورة المنزل الذي يعجّ بالحركة و يغري بمجيمية التواصل داخله. و يتقبّل أهل الدار عبارات التهاني مثل قولهم " إن شاء الله مبروك ". أما إذا كان الكسكسي معدّاً فقط للمؤونة فيقال " إن شاء الله

لكسكسي الفرح" أو "العاقبة لكسكسي الفرح"، فكأن الكسكسي و الفرح صنوان لا يفترقان.

و من الأقوال المأثورة في هذه المناسبة أن تباغت إحدى النساء الرجل من أهل الدار، و هو يهيم بالدخول بقولها "الخيط عليك" أو "راك مخيط"، و هي صيغة لغوية سحرية تعني وقوع المخاطب ( بفتح الطاء ) في شبكة الإلزامات السحرية و الاجتماعية التي لا يتم التخلص منها إلا بتقديم عطية من طبيعة غذائية ( مشروبات، حلويات.. ) يتم اقتناؤها في الحين لتوزع على جميع الحضور وسط زغاريد النسوة.

فالتخييط ممارسة طقوسية سحرية تجسد مفهوم التبادل على النحو الذي حدده موس في دراسته الشهيرة حول الهبة، و لئن بدا موضوع التبادل متعلقاً بأشياء مادية، فإنه يحيل على قيم الأنوثة و الذكورة و سيرورة توزيع الأدوار بينهما بإيجاءات تشي بها اللغة المستخدمة مثل المأثورين الشعريين التاليين:

- الخيط عليك يا بو الشاشية قرن الذهب في يد الحضريّة.

- الخيط و راك و دونك يا ( فلان ) ما توطي عيونك

و في الكثير من التقاليد الاجتماعية و الدينية نجد أنّ قاعدتها تتمفصل حول الكسكسي تبادلاً و استهلاكاً و في ذلك يمكن أن تذكر عادة سيدي البشير حيث تقدّم مع المهر المقدّر بتسعة و ستين مليماً (69 مليم) يوم العقيرة الذي يوافق كتابة عقد القران أو الصداق، مجموعة من العناصر الغذائية المحددة بعناية من أبرزها الكسكسي.

أمّا عن الوظيفة الطقوسية فتتجلى في مجموعة كبيرة من الممارسات و العادات التي يصعب حصرها و لكن سنكتفي بتقديم نماذج منها:

- الإحتفال بعاشوراء: يصادف هذا اليوم العاشر من شهر محرّم و قد ارتبطت به جملة من العادات الغذائية خلّدتها الذاكرة الجماعية مثل قولهم "نهار نعاج و نهار

عجاج " و في قول آخر "تأسوعة بالدجاج و عاشوراء بالتعاج". لكن مهما كان اللحم المستخدم فإنه عادة ما يكون مصحوبا بالكسكسي .

أما في الإحتفالات الموسميّة للزوايا في ما يعرف "بالزردة" فتكون "قصعة الكسكسي" هي محور اجتماع العرش برمته، كذلك في الولائم التي تعقد في المناسبات العائليّة الكبرى كالختان و الزواج و جزّ صوف الخرفان و تدشين كلّ محلّ جديد . فالكسكسي هو الطّعام الطّقوسي الذي بدونه لا تستوي الممارسة الإحتفاليّة.

و لا يزال الكسكسي هو الذي يكرّس مفهوم التقاليد الإجتماعيّة بما تتضمنه من ضيافة و إكرام حتى أنّه في بعض المناطق ينظر إلى تقديم طعام آخر بدل الكسكسي إلى الضيف على أنّه عدم احترام للأصول الإجتماعيّة، بل و نوع من الإحتقار للضيف مثال ذلك الكسكسي "بالعصبان"<sup>(21)</sup>، الذي لا تستقيم بغيره وليمة العرس في عدد من مدن و قرى الساحل التونسي .

و تماما كالفرح، يظهر الكسكسي في المآتم لكن بحذف بعض العناصر، من نوع البيض و الحلوى و السكر و الزبيب، التي كثيرا ما تزيّن قصاب الكسكسي في احتفالات "الزردة" و الزواج و الختان و الحجّ. مقابل ذلك يتمّ ادخال البقول الجافّة و لا سيّما الحمص. و في العديد من الجهات يكون الموت مناسبة لتحريك جحافل من الناس يتألّفون من عائلات ذات علاقات قرابة و مصاهرة تترك مضاربها نحو منزل الميت و تكون محمّلة بكميّات وافرة من المواد الغذائيّة على رأسها الكسكسي الذي يكون الأكلة التي تعدّ للوافدين خلال أيام المآتم.

و في الطّقوس المآتميّة يودّع الميت بالكسكسي حيث تسجّى الجثّة ليلة دفنها و توضع عند الرّأس كميّة من الكسكسي و الزيت تسمّى عشاء الميت .

و إذ كانت " كلّ طقوس العبور تصاحب بممارسات غذائيّة خاصة رمزية في جوهرها"<sup>(22)</sup>، فإنّ الكسكسي يحتكر جلّها طالما أنّه يفرض نفسه في مختلف

التبادلات و الأضاحي تماما كما يحضر كممارسة غذائية يومية مع فارق واحد يتعلّق بعنصر اللّحم الذي يغيب في الكسكسي العادي لتحلّ محلّه النباتات مقابل الكسكسي الاحتفالي الذي غالبا ما يقترن بلحم حيوان يذبح للغرض كأضحية حيوانية<sup>(23)</sup>.

أمّا في المجال السّحري فتتنوّع استخدامات الكسكسي فهو وسيلة "ربط" و الرّبط تقنية سحرية قائمة على عقد علاقة بين شيئين اثنين أو أكثر بما يعطلّ و يقيد العنصر المرغوب ضبطه و تطويعه لأغراض مادية أو عاطفية أو نحوها. و من هذه الطّقوس السّحرية المرتبطة بالكسكسي هي اللّجوء إلى تحريك حبّات الكسكسي في كسكاس بيد ميّت حيث يعتقد أنّ أكله سيكون ضحية لأعمال السّحر الأسود.

و لا شك أنّ هذا الإعتقاد مرتبط بالكثافة الرّمزية التي ينطوي عليها هذا الطعام ليس فقط في محتوياته و مصادره، و إنّما أيضا في تحويله من القمح أو الشعير ثمّ طهوه بالتار و البخار اعتمادا على أنيتي الكسكاس و المقفول أو البرمة.

#### 4. رمزيات الكسكسي

يرتبط الكسكسي بالحبوب التي هي رمز لتداول للحياة و الموت في العالم الباطني. و قد شبّه القدماء زراعة الحبوب بعملية حمل الألهة الأنثى في الكثير من الحضارات، فالزراعة هي اكتشاف أنثوي. و من ثمة اعتبر طعام الألهة "نعمة ربّي" فلا يجوز العبث بها و إهمالها بعدم تقديرها حقّ قدرها. و ما القواعد الطّقوسية التي أحيطت بالتعامل مع هذا الطّعام سوى دليل على ترسخه في متخيّل جمعي مرتبط بالأسطورة و المقدّس.

إنّ اقتران الكسكسي من حيث هو من مشتقات الحبوب بالأرض يجعله الأصل الطبيعي لكلّ الأشياء فيصبح الرجوع إليه ارتدادا إلى المراجع الأصلية لغذاء الإنسان فكأنّه يخترن حيننا إلى الأمّ الأرض التي لا تنفك تطعم أبناءها.

إنه تجسيد للخير و التّماء و الخصب و جماع كلّ النّعم في المتخيّل الشعبي حيث يغني توفّره عن كلّ شيء، لكن ينبغي الإنتباه إلى رمزيّة الطّبخ في حدّ ذاتها ذلك أنّ استعمال المقفول و الكسكاس هو عمليّة تقنيّة معقّدة لم يتمّ التوصل إليها إلّا بفضل ذكاء إنساني خارق بمعايير ذلك الوقت. فكأن الأمر بمثابة ممارسة كيميائيّة قائمة على التلاعب بالمادّة بغية تحويل جوهرها.

إذا ما أخذنا الحبوب بمفردها بوصفها أصلا لهذا الطبق، بإمكاننا الجزم بأنّها تؤلّف التعريف الكامل و الحقيقي للطعام بالنسبة للمجتمع التونسي التقليدي حيث لا تخرج جلّ الوصفات المطبخية المتداولة عن المعجنّات، و إذا كان الكسكسي هو نموذجها المفضّل، فلاّته يتماهى مع هذا التعريف، و قد بيّنت إحدى الدراسات الميدانية الحديثة حول الممارسات الغذائية بالمجتمع التونسي أنّ طبق الكسكسي هو الوحيد الذي يمثّل كلّ الطعام لدى البعض<sup>(24)</sup>.

لكنّ المعجنّات بأنواعها تنزاح عن دلالتها الغذائية البيولوجية لتتداخل بشبكة من التمثلات و التصورات و التعبيرات اللغوية و الفنية تشكّل منظومة رمزية متكاملة يمكن أن نسميها ثقافة الحبوب، و هي في الحقيقة بمثابة القاعدة الأنثروبولوجية التي تنسحب على مختلف الثقافات، إذ أنّ "النّاس الذين يعيشون على نوع رئيسي من النشويات المركّبة يبنون حوله حياتهم،.. فصفاته و أسماؤه و طعومه المميّزة و أنسجته و الصعوبات المرتبطة بزراعته و تاريخه سواء كان أسطوريا أم لا يتمّ إسقاطها على الأمور الإنسانيّة"<sup>(25)</sup>.

و بالتالي يتداخل الطعام بالحياة نفسها فيصبح رديفا لها. و لا غرابة و الأمر كذلك أن يكون التكوين السنوي هو نفسه التقويم الزراعي المرتبط بمسار رحلة الحبوب من البذر إلى الحصاد، حيث تتطابق دورة الحبوب مع دورة الحياة ذاتها، و هو ما يمنحها وظيفة استعارية للتعبير عن معاني التجربة الإنسانيّة تأكيدا لجملة من القواعد و المبادئ المؤسسة للنظام الأخلاقي و الرمزي و الاجتماعي بكامله.



و ثمة طائفة كاملة من الأمثال الشعبية قائمة على توظيف مجازية القمح و الشعير باستخدامهما على سبيل الكناية و الاستعارة لتمرير مفاهيم و قيم مختلفة، و لعلّ الأمر لا يختلف كثيرا في الحكايات الشعبية.

أمّا عن أهمّ الأدوات المستخدمة في التحضير ثم الطهو، فهي أساسا الغرابيل بأنواعها و الكسكاس و القدر أو ما يعرف بالبرمة أو المقفول، و هي من صنف الحاويات مع فارق بسيط، لكنّه جوهري، و هو أنّ كلاً من الغرابل و الكسكاس له قعر مثقوب عكس البرمة.

إنّ التحام الكسكاس بالقدر، و هي عملية لا تخلو من الإيحاءات الجنسية وفق تحليل فرشيو<sup>(26)</sup>.

يجل من الناحية التقنية المطبخية على انخراط عملية الطهو في دائرة مغلقة، إذ لا تعدّ حبّات الكسكسي عبر تعريضها مباشرة للنار، أي بفعل عنصر خارجي، و إنّما من خلال تسرّب بخار السائل الموضوع في القدر (مرق أو ماء)، و هو ما يمكن تسميته، أسوة بشتراوس، المطبخ الداخلي Endo-cuisine<sup>(27)</sup>.

بما يجعل الوعاءين المتلاصقين بمثابة الجهاز العجيب الذي تعتمل فيه تفاعلات كيميائية خاصّة، بل إنّ ممارسة الطهو كلّها تغدو عملية سحرية محكمة يقتضي الانخراط فيها حدّا من الخشية و الإجلال يدجها في عالم القداسة. و نحن نعرف الصلة التاريخية بين الكيمياء و السحر، فالوصفات المطبخية هي الوجه الآخر للوصفات السحرية و التداخل بينهما لا يحتاج إلى بيان، لذلك فإنّ طهوه محدّد بشروط تتعدّى صبغته التقنية البحتة حتى أنّه يخضع لمطلق الحظر و التحريم في مناسبات معيّنة مثل رأس السنة الهجرية، فإذا كان يفضّل طبخ الكسكسي آخر يوم من العام، فإنه لا يجبّد فعل ذلك في مستهلّه إذ يتعيّن ترك العام الجديد يفتح<sup>(28)</sup>، فيدشنّ بأكلة طقوسية أخرى هي "الملوخية" المميّزة بخضرتها، و غير خاف الطابع التبشيري لهذا اللون في المتخيل الشعبي.

إنّ صورة الكسكاس الواقع فوق القدر و انتفاخ حبّات الكسكسي بفعل البخار المتسرّب من هذا الأوّل تكوّن شكلا مغلقا يتناظر مع انغلاق الزمن، في المفهوم الشعبي، و هو ينهي دورته السنوية، و كما يقفل العام بانقضاء آخر أيامه يقفل كذلك غذائيا عبر الكسكسي القائم طهوه على مبدأ الانغلاق حيث يحكم وضع الكسكاس فوق القدر و يلحمان بشريط من العجين أو القماش منعا لتسرّب البخار.

و دون تفصيل في تصنيف و تأويل المستويات الرمزية المشكّلة لهوية الكسكسي، فإنّ قوّته الدلالية العامة مرتبطة بتجسيده لعناصر الكون الأربع و هي التراب و الماء و الهواء و النار، فالعنصر الأوّل هو مصدر أهمّ مكوّنات هذه الأكلة المتمثّلة في حبات الكسكسي المسخرجة من الحبوب و أنواع الخضر، بينما يحضر الماء بوصفه المادة الحيوية الأساسية للمرق و لتوليد البخار اللازم لعملية الطهو، يضاف إلى ذلك الهواء الذي كان يدخل حتى في إيقاد النار قبل اختراع المواقد الحديثة، بحيث يتحقق التفاعل بين هذه العناصر مجتمعة في درجة حرارة مرتفعة هي بدورها ذات حمولة رمزية، إذ أنها على صعيد الخيال مولّدة للصور كما يقول باشلار<sup>(29)</sup>.

إنّ الخوض في الرمزيات الثابوية في الماء و الهواء و التراب و النار يقتضي معالجتها كنماذج رمزية تخترق الكثير من الموضوعات و المجالات، إذ تلتئم داخل كلّ نموذج طائفة من المحتويات الرمزية بما يسمح بالحديث عن نموذج الماء و نموذج النار و نموذج الهواء و نموذج التراب على النحو الذي قام به "دوران" في خطاطته التصنيفية للرموز. و دون مضيّ في تفكيك هذه النماذج الرمزية الأربعة باعتبارها مشتركا أنثروبولوجيا معمّما على صعيد ثقافة المجتمع بأسرها و التي لا يمثل المطبخ و الأكل سوى بعض تجلياتها، فمن البيّن أنّ اعتبار الماء و الهواء و التراب و النار المكوّنات الأوّلية الكاملة للكون، يخلع عليها فكرة الأصل التي تلعب دورا حاسما في التصنيفات الرمزية للأشياء و تأويلاتها.

و بذلك يصبح الكسكسي هو اختزال للجوهر المادّي للحياة نفسها، و يصبح اللجوء إليه لجوءاً إلى الأصل التقنيّ الكامل، سواء كان طبيعة أم جماعة و هوية.

##### 5. من هوية الطعام إلى طعام الهوية

يقترح "كوروبو" و "بولان"، و هما من أبرز المنشغلين بحقل الممارسات الغذائية، دراسة الأكل عبر مثلث متغيّر حسب الفضاء الاجتماعي و الزمن يحتلّ زواياه الأكل المحدّد اجتماعياً، النوع، السنّ، المستوى.. و الغذاء ( تمثّلاته.. ) و الوضعية أي سياق التفاعل بين الأكل و الغذاء<sup>(30)</sup>.

و بناء على ذلك، فإنّ ماهيّة الكسكسي مركّبة من مستويات مختلفة و متداخلة، فلا يمكن الحديث عن جوهر مطبخي خالص بالمعنى التقني للكلمة لأنّ حتى التقنية على وجه الإجمال و تقنية الجسد على وجه التخصيص شأن اجتماعي كما برهنت تحاليل موس<sup>(31)</sup>.

و بالتالي فإنّ هويّة المجتمع نفسها هي التي تتجلّى من خلال الطعام. و ما نسّميه هويّة مطبخية لا يزيد عن كونه تجسيدا خاصّاً للهوية الاجتماعية و الثقافية. على أنّ الأمر أكثر من اختزال للطعام في صورة الانعكاس الآلي لثقافة المجتمع و شروط حياته، إذ هو بدوره يساهم في شحنها و نحتها مكوّناً أحد مصادر الهوية، فللغذاء دور في إحساسنا بانتمائنا الثقافي طالما أنّه ينخرط في الدينامية الهوياتية للمجتمع.

و لئن كان اختيار الطعام و استساغته كثيراً ما يتجاوزان ما يتيحّه المحيط الطبيعي من منتجات زراعية، فلاّن ذلك على صلة وثيقة بتعريفنا لذواتنا في علاقتها بالآخرين، فتناول أكل مختلف أو مشابه لأكل جماعة غير التي ننتمي إليها ينجّر عنه بالضرورة الوعي بحدود المسافة الفاصلة بين الأنا و الآخر و من ثمة تمثّل ما للهوية الثقافية، و اعتماداً على قاعدة أنّ كلّ تعريف للهوية قائم على النفي و الإقصاء، فإنّ الهوية الغذائية كذلك تعيّن بالسلب، أي بما ليس فيها بالمقارنة مع الآخر تكريساً لتفرّدها و لاستقلالية الهوية الأصلية التي تمثّلها، و قد

برهنت "دوغلاس" بما يكفي من الوضوح على دور الغذاء في تحقيق هذه الوظيفة حيث "يشكل التقليد المطبخي جزءا من المعيش الثقافي للفرد"<sup>(32)</sup>.

بما يعني أنّ الممارسة الغذائية هي ممارسة رمزية في جوهرها تنصهر في صميم عملية الإنتاج الهوياتي Production identitaire ، حتى أن الهوية الإثنية يمكن أن تكون ملتصقة بتقليد مطبخي خاص<sup>(33)</sup>، فتصبح مختزلة فيه.

و اتساقا مع هذا التحليل، من البديهي اعتبار الكسكسي طبقا هوياتيا Plat identitaire، و أنّ مقاسمته، ككلّ غذاء، هي بمثابة ميثاق اجتماعي و ديني يؤلّف أساس حياة المجتمع<sup>(34)</sup>، بيد أنّ فكرة الوحدة و التشارك التي توحى بها ممارسته لا تنفي التعدد و التباين، لا سيما في سياق الحاضر الموسوم أكثر من أي وقت مضى بالتراتب و التنازع. و تكشف التقاليد المطبخية على الصعيدين الجغرافي و الطبقي، عن وجود اختلافات مثيرة ليس من اليسير حصرها، بحيث يكون مدخلا لإدراك الفروقات الثقافية و الاجتماعية بين الجهات و الفئات. و إذا كان الكسكسي باللحم هو النموذج المطبخي الأكثر شهرة اليوم، فإنه في الحقيقة كان محدودا و مناسباتيا في ظلّ نمط اقتصادي و اجتماعي قائم على الكفاف و شظف العيش بالتعبير الخلدوني، أما التنوعات فنجدتها في الكسكسي اليومي حيث استخدام اللحم المجفّف "القديد" و السمك في أحيان قليلة و أنواع الخضروات حسب الفصول و المناطق في غالب الأحيان.

و هنا تكاد تنفرد كلّ مدينة أو قرية أو جهة بوصفتها الخاصة، من ذلك البركوكش المنتشر بعديد القرى الجبلية و التلملي و هو أدنى الأصناف مرتبة و "الفرفوشة" و هي نوع من الكسكسي ممزوج بالخضر<sup>(35)</sup>. و الكسكسي الطري بالمناطق الصحروية و الذي يطبخ خاليا من اللحم و الخضر الطازجة و لا يصاحبه سوى مرق بسيط من الزيت و الفلفل المجفّف و الملح.

و على الصعيد الاجتماعي دائما، فإنّ الكسكسي يحيل على المراتب الاجتماعية، فكسكسي الفقراء لا علاقة له بكسكسي الأغنياء، و إلى وقت قريب

كان كسكسي السמיד يجسّد النموذج المثالي للكسكسي، و هو الذي يقدم للضيوف مقابل كسكسي الفرينة المشتقّ من القمح اللين الذي كان يعتبر قليل القيمة<sup>(36)</sup>.

كما يميل على المناسبة الاجتماعية و الحالة النفسية، فيوثق للسياق الإنساني للجماعة، إذ هناك كسكسي للفرح و آخر للحزن، و بعض أنواعه تنتمي إلى ما هو يومي، و بعضها الآخر ملتصق بالاحتفالي Le festif. و هذا التباين لا يمسّ فحسب العناصر الغذائية المعتمدة، و إنّما أيضا ممارسة الطبخ كاملة، أي أسلوبها و الأجواء الاجتماعية و الانفعالية التي تتزّل فيها، من ذلك أنّ الكسكسي الاحتفالي المرتبط بالزفاف يحظى بأكثر العناية، فتشارك فيه جميع النساء اللواتي يسخرن له كلّ معارفهن و مهارتهن المتوارثة<sup>(37)</sup>.

بل إنّ هذا التفردّ المطبخي يتجلّى حتى داخل الجماعة الواحدة عبر تحوير الوصفة النموذجية المتداولة، فتضاف مواد غذائية محدّدة، كالبهارات و الخضّر و اللحوم و تحذف أخرى، أو يتمّ إعادة تركيب العلاقة بين هذه العناصر للحصول على توليفة مشخصة. و هو ما يتطابق مع ما شدّد عليه "كوفمان" من عدم وجود طعامين يتشابهان بصفة مطلقة و لهما الوظائف عينها<sup>(38)</sup>.

على أنّ الاختلاف و التنوّع لا يظهران في المكونات الغذائية فحسب، و إنّما أيضا في أساليب الأكل و النظم الضابطة لممارسته، و لعلّ تحليل بورديو للدلالات التمييزية للطعام مفيد جدّا في هذا المجال، فقد انتبه إلى أهمية القواعد الشكلية المؤسّسة للممارسة الغذائية لدى الطبقة البورجوازية مقابل ضعفها لدى الطبقة الشعبية التي تبحث أكثر عن المحتوى و الوفرة، بحيث هناك تقابل بين الشكل و الوظيفة<sup>(39)</sup>.

و إذا ما سلّمنا بأنّ الهوية الغذائية للفرد لا تعلن عن نفسها ذاتية مباشرة، و إنّما تركّب داخل الغيرية L'altérité كما لاحظت "هبير"<sup>(40)</sup>.

، وجب علينا تنزيلها ضمن إطار دينامي من العلاقات بين الوحدات المكوّنة للمجتمع، ثمّ بين هذا الأخير والمجتمعات المجاورة، حيث يتحوّل الغذاء إلى مصدر توجيه وإحياء ثقافيين تتضحّم وظيفته لتصل إلى حدّ إنتاج الهوية. ويذهب بولن إلى أنّ " الممارسات الغذائية لم تعد تقرأ بوصفها أشكالاً من التعبير والتأكيد للهويات الاجتماعية كما تميل إلى ذلك مقارنة بورديو، وإنّما من حيث هي مندرجة، في صميم سيرورة بناء الهوية نفسها<sup>(41)</sup> .

و لأنّ هذه السيرورة معلّقة برهان الدلالة والمعنى، فإنّ بولان، وتحت تأثير التقليد الفييري، يشدّد على أنّ " ما يهمّ قبل كلّ شيء هو المعنى الذي يعطيه الأكلون لما يفعلون<sup>(42)</sup> .

و استثماراً لهذا الإطار النظري، من المهمّ، إن لم يكن من الضرورة بمكان، الانتباه إلى السياقات التاريخية والاجتماعية التي راح يتبلور فيها المضمون الهوياتي للكسكسي بوصفه طبقا وطنيا. و نحن نعلم جيّداً أنّ فكريتي الوطنية والهوية نفسها لم تكونا بمعزل عن التفاعل مع التحدي الاستعماري الذي بات واقعا سياسيا وثقافيا ملموسا انطلاقاً من نهاية القرن التاسع عشر، فكان استخدام الماضي والتقاليد والذاكرة بمثابة الرد الثقافي والسوسيولوجي على عنف الهوية الثقافية للآخر الوافدة مع الاستعمار. ثمّ، و مع مشروع الدولة الوطنية، استخدمت الرموز الثقافية ذات الطابع التاريخي والتقليدي بما فيها من طقوس وعادات ومخزون تراثي، من أجل إثبات وجود هوية تونسية لها مجاها الجغرافي والسياسي مثلما لها مكوّناتها التاريخية والأنثروبولوجية، فكان أن توشّح الكسكسي، وهو الضارب في العراقة والتقاليد الاجتماعية، بمعاني الخصوصية والتمايز تكريسا لما صار يعرف بالهوية الوطنية، رغم أنّ حدوده الجغرافية والثقافية تتعدى البلاد التونسية.

إنّ تتبّع صلة هذه الأكلة بالهوية تحيلنا على مشكلة المعنى المضمرة في كلّ سلوك اجتماعي، وهو ما يحدّدنا على تأويل الدلالات التي ينطوي عليها الكسكسي

بالنسبة للذين يحرصون على التشبث به كاملا، أي تحضيرا و طهوا و أكلا، أو مجزّئا و محوّرا. فاستمراره كتقليد غذائي لا يعني البتة أيّ تكلس تاريخي فيه، ذلك أنه، حتى و إن افترضنا بقاءه نموذجا مطبخيا بمواصفاته الأصلية، فإنّه لا ينفكّ يزوّد و يتزوّد بمضامين مستحدثة. و ما فكرة الهوية الثقافية في إطارها الوطني التي راحت تتلبّسه سوى إحدى نتائج عملية التأويل و إنتاج المعنى التي يقع تحت طائلتها الطعام.

و كثيرا ما تقترن اجتماعات العائلة الموسّعة التي باتت أكثر فأكثر نادرة بفعل تفكّك مورفولوجيتها التقليدية بإعداد مادبة تتمحور حول الكسكسي الذي يجسّد مفهوم التقاليد الاجتماعية و الهوية التي نبحث لها عن أصل و تماسك مقاومة لأسباب التشتت التي هي عمليا الأكثر تأثيرا في كيان المجموعة، ذلك أنه في الذاكرة الجماعية " يقترن بلحظات الزخم الاجتماعي و بالمشاركة و كثرة العدد سواء تعلق الأمر بوجبات آخر الأسبوع التي تضمّ جميع أفراد العائلة الموسّعة أو مناسبات احتفالية أهم<sup>(43)</sup>، فدعوة العائلة أو الأقارب و الأجوار و الأصدقاء إلى تقاسم الكسكسي في مناسبة معيّنة ما هي إلاّ آلية عفوية لإعادة تشكيل الهوية المفكّكة على صعيد الحياة الواقعية.

و من هذا التوتّر و الحنين تستمدّ الاحتفالات الشعبية اليوم قيمتها و توهّجها، و تبقى الخرجات الموسمية المرتبطة بالأولياء و الزوايا و المعروفة باسم "الزردة"، من أبرز التظاهرات الاجتماعية و الرمزية المعبرة عن ذلك، ليس فقط لالتصاقها الأنثروبولوجي بالطعام و لا سيما الكسكسي، و إنّما أيضا للوظيفة الرمزية الجديدة التي تؤمّنها بالنسبة إلى الكيان الجماعي المفتت، حيث تصير قِصاع الكسكسي الكبيرة التي يتحلّق حولها الحضور إلى دوائر لترميم هوية فرعية مهدّدة بالاندثار و حنين إلى ماضٍ جماعي خلعت عليه مسحة من الطهارة و الطوباوية، لتغدو الممارسة الغذائية التقليدية تفصح عن توتّرات الحاضر مهما أبانت من صور القطع معه .

فثمة علاقة عضوية بين التحوّلات العميقة التي خلخلت التوازنات و النظم الاجتماعية و الاقتصادية التقليدية و إعادة اكتشاف الموروث الثقافي لا سيما المطبخ التقليدي ممثلاً في الكسكسي عنوان الذاكرة الجماعية و أحد شواهداها.

و طالما أنّ الهوية كتمثّل و تجسيد حيّ لا تتحدّد سوى في علاقتها بالغيرية، فإنّ الطعام كحامل للهوية و مساهم في تشكيلها، لا يظهر كذلك إلّا إذا ما وضع مقابل أطعمة أخرى تعيّن هويّات مغايرة، فنحن في الحقيقة نعرّف أنفسنا و نتعرّف عليها من خلال الغذاء الذي نستهلك، و " إذا لم نعرف ماذا نأكل، فإننا لا نعرف ما سنكون عليه و أيضا من نكون" و فق تعبير فيشر<sup>(44)</sup>.

غير أنّ هذه المعرفة ذات طبيعة عملية في منشئها كما في وظيفتها، إذ تنتعش لحظة الارتحال و مكاشفة الآخر، فبمغادرة الثقافة التي ننتمي إليها ندرك أهمية مطبخنا بنكهاته و أذواقه التي تمنح الشعور بالأمان و الاطمئنان<sup>(45)</sup>.

لذلك تكتسي الأغذية التقليدية أهمية بالغة لدى المهاجرين الذين يدون حرصا على التثبّث بها إلى حدّ المغالاة و التصلبّ أحيانا ساعين من وراء ذلك إلى تركيب هوية لهم وسط عالم مفارق لمجتمع الأصل. و في هذا المجال، و بالرجوع إلى نموذج الكسكسي، أشارت بعض الدراسات إلى ما يخترنه من ثقل رمزي لدى المهاجرين المغاربة بأوروبا، فهو حائز على تاريخ، و كلّ مغاربي له قصّته المقترنة بهذا الطبق، بحيث يمنحه معنى شخصيا. ففي وضعية الهجرة يستخدم الكسكسي كرابطة بين أفراد المجموعة كما يمكن من تقاسم الذكريات<sup>(46)</sup>.

و هو بذلك عبارة عن طبق طوتم Plat-totem بتعبير " كالفو"، أي طبق محدد إثنيا، ممّا يعني أنّه من الناحية الثقافية خاصّ جدّا، لكنّه إثر الهجرة يخضع إلى عملية إعادة تثمين ثقافي<sup>(47)</sup>.

فيدخل ضمن الميكانيزمات المستخدمة لاستمرار الجماعة بإعطائها أساس رمزي و تخيالي يعاد إنتاجه طقسيا نشدانا لهوية حقيقية أو موهومة. و لئن كان



هذا الطبق لدى المهاجرين المغاربة هو إيقونة للوطن و علامة تمايز و تمييز، أي أحد أبعاد هويتهم الاجتماعية و الثقافية، فإنه يمثل في الذاكرة الاجتماعية للفرنسيين من المعمّرين السّابقين تاريخاً مشتركاً بنكهة غرائبية<sup>(48)</sup>.

الخاتمة :

أن يستوعب الإنسان ثقافيا ما يأكل كما يبين شتراوس، فيعني هذا تسويغا لمفهوم الإنسان الأكل الذي هو الآن قيد التبلور في علم اجتماع التغذية على النحو الذي نجده لدى فيشلر<sup>(49)</sup> Fishler .

أما أن يكون هذا الغذاء تقليديا أي متجذرا في الذاكرة، فذلك ما يشحذه بمحتويات خاصة لا يمكن إدراكها بمنأى عن إشكالية تمثل الماضي و الاستراتيجيات المتبعة لاستثماره في معالجة رهانات الحاضر و خاصة تلك المتصلة بمسألة الهوية. و يقدم لنا الكسكسي بخصائصه المطبخية و الرمزية و ذاكرته التاريخية صورة للتداخل بين الغذاء و الإنسان، إذ يندرج الأوّل في الثاني مكونين هوية واحدة لكنها غير ثابتة، و هو ما تشفّ عنه إعادة اكتشاف هذا الطبق و تأويلاته ليحمل بدلالات لم تكن لنخطر على بال أسلافنا من البربر و العرب رغم أنهم نسجوا ثقافة كاملة حوله، فضمن شروط التفاعل مع الآخر و تفتّت الهياكل و الأنساق التقليدية، تمّت استعادة الموروث التاريخي و الثقافي تأصيلا لهوية وطنية باتت ضرورية لمواجهة كيانات و هويات مفارقة إن لم تكن مقابلة، أي كنوع من الوعي بالذاتية و الخصوصية في علاقتها بالآخر، علاوة على ترميم العلاقات الاجتماعية المنحلة أصلا حيث يتحوّل الكسكسي كغذاء مؤسس على طقوسية خاصة ذات طابع جمعي، إلى ضرب من الترميز للعلاقات التقليدية، فمقابل الفردانية الغذائية و الأكل الأعزل في مجتمع اليوم، تتجلى في الكسكسي جماعية الطعام و حميمته، فكانّ ما انفكّ على الصعيد الواقعي تتمّ استعادته مطبخيا، فيلتئم على الصعيد الرمزي، و تلك إحدى الوظائف الأساسية التي تؤمّنها الطقوس و التقاليد و استخدامات الماضي على وجه الإجمال.

❖ هوامش البحث

- (1) الحشائشي ( محمد بن عثمان): الهدية أو الفوائد العلمية في العادات التونسية، دراسة ———ة و تحقيق بن الحاج يحيي ( جيلاني)، تونس، دار سراس للنشر، 1996، ص ص 290-291. **Supplément aux Dictionnaires Arabes**, Dozy (R.), Beyrout, 1968, p.476.
- (2) Lévi-Strauss (Claude), **L'origine des manières de table**, Paris, 1968, p. 397.
- (3) Lévi-Strauss (Claude), « Le Triangle culinaire », revue **L'Arc**, (Aix-en Provence), n° 26, 1965, p.20.
- (4) إناء ذو قعر مجهّز بثقوب يصنع من المعدن أو من الفخار، و أقدم أنواعه كانت تصنع من الألياف النباتية.
- (5) يسمّى أيضا البرمة و القدرة و ذلك حسب نوع المادة المصنوع منها، و هو إناء مزوّد بعنق يوضع مباشرة تحت الكسكاس عند الطهو، و قد سمّي كذلك لأنه يقفل عليه بشريط من القماش أو بعض العجين يلحم بينه و بين الكسكاس ، بحيث تسدّ كل منافذ تسرب الهواء.
- (6) Gobert (E.-G.), « Usages rites alimentaires des Tunisiens, leur aspect domestique, physiologique et social », **Archives de l'Institut Pasteur de Tunis**, XXIX, 1940, p. 33.
- (7) **Ibid.**, p. 5.
- (8) Bouby (Laurent), « De la récolte au stockage », dans **Le traitement des récoltes, un regard sur la diversité du Néolithique au présent**, (Collectif), Editions APDCA – Antibes, 2003, pp. 21-43.
- (9) Hamzaoui M'layah (Sonia), **Fonctions symboliques et nutritionnelles des plats rituels dans deux communautés rurales ; Makthar et Kesra**, Mémoire de D.E.A ; Faculté des Sciences Humaines et Sociales, Tunis, Juin 1997, pp. 40-41.
- (10) Jouin (Jean), « Valeur symbolique des aliments et rites alimentaires à Rabat », **Hespéris**, Tome XLIV, 1957, p. 305.
- (11) ابن عذارى المرّاكشي: **البيان المغرب في أخبار الأندلس و المغرب**، الجزء الأوّل، تحقيق و مراجعة كولان (ج.س.) و بروفنسال (إ. ليفي)، بيروت، دار الحداثة، 1983، ص 37.

- (12) المقرري (شهاب الدين أحمد بن محمد التلمساني): **نفح الطيب من غصن الأندلس الرطيب و ذكر وزيرها لسان الدين بن الخطيب**، تحقيق عباس (إحسان)، الجزء 5، 1997، بيروت، دار صادر، ص 258.
- (13) الوزان (الحسن بن محمد): **وصف إفريقيا**، ترجمة حجّبي (محمد) والأخضر (محمد)، بيروت، دار الغرب الإسلامي، 1983، ص 253.
- (14) Gsell (S.), **Histoire ancienne de l'Afrique du Nord**, t. VI, Paris, Hachette, 1927, p.7.
- (15) برنشفيك (روبرت): **تاريخ إفريقية في العهد الحفصي من القرن 13 إلى القرن 15**، نقله إلى العربية الساحلي (حمادي)، بيروت، دار الغرب الإسلامي، الجزء الثاني، 1988، ص 283.
- (16) المرجع نفسه، الصفحة نفسها.
- (17) التجيبي (ابن رزين): **فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان**، تحقيق و تقديم بن شقرون (محمد)، بيروت، 1984، ص ص 87-88.
- (18) Magazine **Notre temps**, mensuel français, n° 253, avril 2006
- (19) Ferchiou (Sophie), « Conserves céréalières et rôle de la femme dans l'économie familiale en Tunisie », in **Les techniques de conservation des grains à long terme**, Gast (Marceau) et Sigaut (François), Paris, Centre National de la Recherche Scientifique, 1979, p. 193.
- (20) تشبه النقانق، لكنها تتخذ شكل كريات محشوة بزوائد الحروف Les abats و أصناف من الخضر و البهارات. و للوقوف عند دلالاتها من منظور نفسي يحسن الرجوع إلى بوحديّة (عبد الوهاب) ضمن كتابه:
- (21) **L'imaginaire maghrébin, étude de dix contes pour enfants**, Maison Tunisienne de l'Édition, 1977, p.79.
- (22) Najar (Sihem), **Pratiques alimentaires des Djerbiens : une étude socio-anthropologique**, Université Paris V, René Dé cartes, Sciences Humaines - Sorbonne, 1993, p.191.
- (23) Babès (Leila), « Le couscous comme don et sacrifice », **Revue Mauss**, n°8, 1996, pp. 267-276.
- (24) Melliti (Imed), « Récits de vie et pratiques alimentaires ; origines, identités et biographies », in Milliti (Imed) et Najar (Sihem), **Se nourrir en Tunisie, traditions et dynamiques actuelles**, Beyrouth, Entreprise Universitaire d'Études et de Publication, 2008, p. 67.

(25) و مینتزر ( سيدني): الحلاوة و السلطة، ترجمة يونس ( شريف)، تونس، مركز

الدراسات و البحوث الاقتصادية و الاجتماعية، 2007، ص 42.

(26) Ferchiou (Sophie), « Différenciation sexuelle de l'alimentation au Djérid (Sud tunisien) », revue **L'Homme**, n°2, volume 8, 1968, p. 76.

(27) Lévi-Strauss (Claude), **L'origine des manières de table**, op.cit, p.400.

(28) Moreau (Jean) et Ardry (Robert), « Un aliment nord-africain : le couscous, composition, fabrication, préparation », **Archives de l'Institut Pasteur**, Tunisie, 1942, p. 310.

Bachelard (Gaston), **La terre et les rêveries du repos**, Tunis, Cérès (29)  
Editions, 1996, p.272

(30) Corbeau (Jean-Pierre) et Poulain (Jean-Pierre), **Penser l'alimentation, Entre imaginaire et rationalité**, Toulouse, Privat, 2002, p. 42.

(31) Mauss (Marcel), « Les techniques du corps », in **Sociologie anthropologie**, Quadrige -PUF, 1983, pp. 365-386.

(32) Douglas (Mary), « Les structures du culinaire », revue **Communication** (Canada), année 1979, volume 31, n° 31, p. 165.

(33) **Ibid.**, p. 150.

(34) Najjar (Sihem), **Pratiques alimentaires...**, op.cit., p. 174 .

(35) النجار ( سهام ): " مظاهر التغير و المحافظة المرتبطة بالممارسات الغذائية"، ضمن

الممارسات الغذائية و التحولات الاجتماعية في تونس: دراسة سوسيو أنثروبولوجية،

المليتي ( عماد) و النجار ( سهام)، بيروت، المؤسسة الجامعية للدراسات و النشر و

التوزيع، 2008، ص 20.

(36) Gobert (E.-G.), op.cit., pp. 15-16.

(37) Mahfoudh (Dorra), « Rites alimentaires, rites matrimoniaux dans la société tunisienne », revue **Ibla**, Tunis, n°170, 1992, p. 221.

(38) Kaufman (J.-P.), **Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire**, Paris, Armand Colin, 2005, pp. 134-135.

(39) Bourdieu (Pierre), **La distinction, critique sociale du jugement**, Tunis, Ed. Cérès, 1995, pp. 280-281.

(40) Hubert (Annie), « Cuisine et politique, le plat national existe-t-il ? », **Revue des Sciences Sociales**, n° 27, 2000, p.8.

(41) Poulain (J.P), **Sociologie de l'alimentation**, Toulouse, Privat, 2002, p.174.

(42) **Ibid.**, p.186.

(43) المليتي (عماد) "الممارسات الغذائية بين الهوية و المرجعيات التقييمية"، ضمن الممارسات

الغذائية و التحولات الاجتماعية في تونس، مرجع مذكور، ص 43.

- (44) Fischler (C.), **L’Honnivore, le goût, la cuisine et le corps**, Paris, Odile Jacob, 1990, p. 70.
- (45) Hubert (Annie), **Op.Cit.** p.10.
- (46) Calvo (Manuel), « Migration et alimentation », **Cahiers de Sociologie économique et culturelle**, N° 4, 1985, pp. 52-89.
- (47) **Ibid.**
- (48) Hassoun (Jean-Pierre) et Raulin (Anne), « Homo exoticus », in Bessis (Sophie) (sous la direction de.), **Mille et une bouches**, Coll. Mutations/Mangeurs, n° 154, Paris 1995, pp. 119-129.
- (49) Fishler (Claude), op.cit.