

## الطبخ كإحدى آليات الفعل التواصلي للمرأة عبر فضاء الفايسبوك في ظل الحجر الصحي

### Cooking as one of women's communication mechanisms through Facebook space under quarantine

### Cuisiner comme un mécanisme de communication des femmes via l'espace Facebook dans le contexte de confinement sanitaire

د. صبيحة كيم

قسم علم الاجتماع، جامعة عبد الحميد بن باديس - مستغانم

تاريخ الإرسال: 2020-12-28 - تاريخ القبول: 2021-06-18 - تاريخ النشر: 2023-02-27

#### ملخص

يتميز المجتمع الجزائري بخصوصية غذائية متنوعة عبر مختلف مناطق التراب الوطني، مما أثار إهتمامنا لدراسة الظاهرة الغذائية وعلاقتها بالمرأة من المنظور السوسولوجي في خضم المجتمع الافتراضي، حيث نعتبر أن الطبخ مهمة نسوية محضة، متوارثة عبر أجيال متعاقبة للحفاظ على العادات والتقاليد الغذائية ذات الدلالات الرمزية، وقيم مهمة كالكرم والضيافة، المتعارف عليه اجتماعياً بالوليمة أو العزضة. سنحاول من خلال هذا المقال التعرض إلى دور الغذاء في المحافظة على التماسك الاجتماعي في ظل الحجر المنزلي الذي سجن الجزائريين بمنزلهم خوفاً من عدوى فيروس كورونا. وجدت المرأة لنفسها متنفساً عبر ممارستها الطبخ في ظل الظروف الصعبة التي تعيشها منذ أشهر، فأصبحت صفحات الطبخ بالفيسبوك الفضاء الافتراضي الحصري لتواصل النسوة لتجعل منه فضاءً مهماً للمحافظة على الروابط الاجتماعية بأسرتها ومجتمعها. تحولت صفحات الفيسبوك على إثر هذا إلى مصدر لاكتشاف وتعلم أطباق فن الطبخ الراقي (أوروبي، خليجي، آسيوي...)، مما طورها من طبخة الأسرة إلى طبخة محترفة ودفعها لطموح تحقيق مشاريع مستقبلية.

**الكلمات الدالة:** المرأة؛ الطبخ؛ صفحات الفيسبوك؛ الحجر المنزلي؛ المجتمع الجزائري.

#### Abstract

Algerian society is distinguished by its diverse nutritional characteristics across all regions of the country, which has aroused our interest in studying the food phenomenon and its relationship with women from a sociological perspective in the midst of the virtual community. We consider that cooking is a purely feminist task, inherited from generations to preserve the habits and traditions of food with symbolic significance, and important values such

as generosity and hospitality, which are socially recognized by the feast or the offering. This is why we will try through this article to attack the role of food in the preservation of social cohesion in the shadow of the home quarantine that imprisoned Algerians in their homes for fear of the Coronavirus infection. Women have found themselves in a culinary culture under the difficult conditions they have been living for months, making Facebook's cooking pages the exclusive virtual space for women to connect to make it an important space for preserving social ties with their family and society. Facebook pages have thus become a source of discovery and learning of fine-dining (European, Gulf, Asian, and so on), from family cooking to a professional cook and pushing it to the ambition of future projects.

**Keywords:** women; cooking; food sociology; home quarantine; Algerian society.

### Résumé

La société algérienne est caractérisée par la richesse des spécificités régionales de son modèle alimentaire, ce qui a suscité notre intérêt pour étudier d'un point de vue sociologique, les pratiques culinaires des femmes dans une communauté virtuelle, compte tenu que ces dernières sont dans la société algérienne ont pu au fil des générations successives, préserver les habitudes alimentaires dans leurs significations symboliques par rapport aux traditions, et aux valeurs telles que la générosité et l'hospitalité. Dans cet article, nous tenterons d'aborder le rôle de la nourriture dans le maintien de la cohésion sociale dans le contexte de confinement domestique imposé par le Coronavirus qui a poussé les femmes à exploiter Facebook pour créer un espace virtuel féminin interactif en matière d'innovation gastronomique débouchant, au-delà des échanges des recettes, au renforcement des liens familiaux et la constitution de nouveaux réseaux d'amitié et de projets individuels et sociaux.

**Mots-clés:** Femmes; cuisine; sociologie alimentaire; confinement; Société algérienne.

### مقدمة

لقد ورثت المرأة دورَ طبّاحة الأسرة عبر التاريخ، فكانت تقضي معظم يومها في الطبخ وجلب المواد الغذائية، خاصّة قبل اختراع الثلاجة منذ خمسين سنة. لكن بعد الخمسينيات بدأت تظهر سمات مساواة في الجندر وفكرة تقاسم المهام المنزلية بين الرجل والمرأة، وحتى الآن نظرياً يوجد مؤيدون لهذا التقاسم على غرار الواقع الذي يشهد تأخراً



واضحاً لانضمام الرجل لمهمة الطبخ بالمنزل. ونتيجة للظروف والمعطيات التي يشهدها المجتمع والتحديات المفروضة عليه، أخذت المرأة تحتل دورين اجتماعيين متكاملين هما دور ربة البيت ودور العاملة خارج البيت، فهما دوران متكاملان لا تستطيع الإستغناء عن أحدهما وفي نفس الوقت يجب التوافق بينهما. ممّا أدّى بها إلى البحث عن فضاءات جديدة تستطيع أن تجمع ما بين المتعة والفائدة والتي تعبر من خلالها على أفكارها وميولها ورغباتها وهمومها وتتقاسم مع الأخريات فرحها وألمها.

وفي ظل ما يمر به العالم بسبب جائحة كوفيد19 (فيروس كورونا) منذ نهاية سنة 2019، أجبر أكثر من ثلاثة مليار شخص على المكوث في بيته أو ما يطلق عليه بالحجر المنزلي، ممّا نجم عنه فرض التباعد الاجتماعي، والذي عملت كل الدول على تطبيقه تجاه المواطنين من أجل الحد من انتشار عدوى كورونا والتحكّم بالوضعية الصحية للمصابين بشكل مستعجل.

أدّى الوباء إلى تعليق أشكال الأنشطة الاجتماعية والممارسات الحياتية اليومية بأنواعها التي تعطي للمجتمع دلالاته كمفهوم وكواقع، فتمّ نقل التفاعلات الاجتماعية وجهاً لوجه صوب العالم الافتراضي، حيث المنصات الرقمية والتطبيقات التكنولوجية تعرض مخرج ديناميكي للمجتمع "العالق"، فتعوض حالة الاختلال التي يشهدها المجتمع على مستوى نظمها ومؤسساتها عبر التكنولوجيا الرقمية بفاعلية التي تضمن استمرار سيرورة المجتمع، وضمان أكثر كفاءة وأماناً على مستوى التبادل الخالي من أيّ خطر لانتقال فيروس كورونا، وهكذا انطلقت حركة متنامية بوتيرة قياسية لإقبال كثيف على الانترنت والمواد الرقمية.

تحت وطأة توقف التفاعل المباشر بين أفراد المجتمع، أصبحت النساء تنخرط بشكل ملحوظ على صفحات الفيسبوك للطبخ للقيام بدورها بشكل لائق كـ "طباخة الأسرة" وتنويع أطباقها، ومحاولة بقاءها متصلة بالآخرين رغم الابتعاد الاجتماعي الذي تتعرض له النساء منذ 12 مارس بالجزائر وتحول الطبخ من بين المواضيع والممارسات التي تملأ بها ما فرغ من وقتها. وبناء لذلك تركز دراستنا حول سوسيولوجيا الغذاء المتمخض عن ممارسة المرأة للطبخ بالمجتمع الافتراضي عبر صفحات الفيسبوك في ظل الحجر المنزلي، وكانت الإشكالية كما يلي: إلى أيّ مدى تساهم الصفحات المخصصة للطبخ عبر



الفايبريوك في تحقيق الفعل التواصلي لدى المرأة في ظل الحجر المنزلي المرتبط بجائحة كورونا؟

للإجابة عما سبق نرتئي الخوض بفرع حديث النشأة وهو سوسيولوجيا الغذاء الذي شد انتباه الكثير من الباحثين بعلم الاجتماع وبالظاهرة الغذائية والوظائف العديدة (الاجتماعية، الاقتصادية، الثقافية) الذي يقوم به هذا الأخير بالمجتمع على غرار الوظيفة الأساسية وهي البيولوجية.

هدفنا من هذه الدراسة هو خوض مجال جديد مقارنة باهتماماتنا العلمية السابقة وكوننا منخرطين بصفحات الفايبريوك للطبخ منذ سنوات، مما أثار شغفنا للكشف عن خبايا الاهتمام بالغذاء وعلاقته بالحياة الاجتماعية للمرأة في هذه الفترة الزمنية التي لم يشهدها المجتمع الجزائري من قبل أولاً ثم انضمام أعضاء جدد كالرجال والأطفال من مختلف مناطق الوطن، وما يصدر عنه من تواصل وتبادل وخلق علاقات جديدة تتقاسم شغف الطبخ التقليدي والعصري وتبحث عن إدخال الفرحة بتقاسم وصفة طبخ مع الآخرين.

## 1. عرض لأهم الإتجاهات النظرية للدراسة

### 1.1 سوسيولوجيا الغذاء (علم حديث)

يعتبر الاهتمام بمجال الطبخ والأكل في مجال العلوم الاجتماعية هو حديث مقارنة بالمجالات الأخرى، ويرجع هذا لارتباطه بطبيعة الإنسان، حيث يعدّ الغذاء وظيفة بيولوجية يقوم بها الإنسان منذ ولادته، وهو عبارة أيضاً عن سلوك لإثبات هوية معينة. ففي تعريف لفي ستروس عن النظام الغذائي "système culinaire"، يعتبرها لغة مجتمع يتم من خلالها صنع رموز للرسائل التي تسمح بوضع معنى لجزء منها ولنقل القيم الأساسية للمجتمع (Levi Strauss, 1967, p65). فمراحل تحضير الأكل والطهي هي عبارة عن الربط ما بين المواد التي تقوم على احترام القواعد الداخلية والملائمة للوضعية وللمحيط، وللزمن، للمجتمع، للطقوس. كل طبخ يلزمه حمية، معرفة للجسد، أين يكون الأكل هو علاقات الإنسان بالعالم عن طريق الربط بين الفصل والمناخ والأرض والأمراض، والجسد وحرارته، الفرد والجماعات الاجتماعية (Bonte, 2004, p187). قام "كلود لفي ستروس" بتحليل ما أسماه بمثلث الطهي: النقي؛ والمطبوخ؛ والفساد، والتي تنتج



سلوكيات معينة إزاء الطعام لها جذور راسخة في العقل البشري. أما "رولان بارت" الذي بادر بنقله نوعية في مجال سوسولوجيا الغذاء بمحاولة تفسيره لتفضيل الطعام الشعبي والطعام في وسائل الإعلام كالإعلانات، حيث يعتبر الطعام نظاماً من الإشارات. في المقابل أدرك "بورديو" أنه بحاجة إلى أن يتجاوز التفسيرات المجتمعية الموجهة نحو الإنتاج، والتي سيطرت على المادية لفترة طويلة، متجهاً نحو إطار يُمكنه من استيعاب اعتبارات الاستهلاك ونمط الحياة، فرأى أن الطبقة ذات أهمية كبيرة في التحليل، ويفسر المذاق وطبيعة السلوك الاستهلاكي باعتبارهما تعبير عن الهوية الطبقية، ووسيلة لإعادة إنتاج التمايزات الطبقية في المجتمع. وتمثل العادات الغذائية بالنسبة لبورديو، تجسيداً للأيديولوجيا (البيتر أتكينز: أيان بولر، 2018، ص 55).

أدى هذا الاهتمام من قبل السوسولوجيين إلى نشوء سوسولوجيا الغذاء والطبخ وإلى معالجة الكثير من الجوانب التي تمس هذه الظاهرة؛ كونها قابلة للدراسة. إذ تعدّ سلوكيات تناول الطعام وعاداته وتوطيد العلاقات الاجتماعية بفضل الغذاء أمر مهم لتحديد خصوصية كل مجتمع.

أما عن علاقة الغذاء بالمجتمع وما يرتبط به فهو الحياة، كما أشار إليه "يجي خير الله عودة" وهو يرمز إلى الحياة الأسرية وإلى المرأة خاصة، وهو بارومتر لقياس العلاقات الاجتماعية عبر معاملات الطعام المتبادلة، فهو يوظف لخلق آلية الألفة، والمحافظة عليها أو بالعكس توقفها وقطعها (عودة، 2017، ص 444). لتأكيد هذه العلاقة يشير "مولان ليو" أن أغلبية الطبائع والأذواق في مجال الطبخ لها علاقة مباشرة بالسوسولوجيا، حيث نستطيع تحديد الإطار الاجتماعي للتغذية حسب المنطقة، حسب تنوع الطبخ، وأيضاً نستطيع أن نعتمد على متغيرات أخرى كالجنس، السن، الطبقة الاجتماعية، السكن- فكل هذه المتغيرات تحدّد الهوية الإثنية حتى في مجال الطبخ (Moulin, 1975). ويضيف "فيشليز كلود" أن الإنسان لا يأكل الطعام فقط، بل الأسطورة mythe، الوهم fantasme، المخيال l'imaginaire (Fischler, 1990, p 33).

الذي يدهش اليوم هو قيام نهضة في مجال الأكل والطبخ والذي أطلقت مجلة العلوم الإنسانية في ملفها الخاص للعدد 251 لسنة 2013 بعنوان "عصر الطبخ" l'ère "culinaire" (Rymarski, 2013, p 58) والذي يعالج العديد من التساؤلات حول تاريخ وحاضر



ومستقبل الطبخ في العالم، وارتباطه بثقافة المجتمعات، وأيضاً بالممارسات الاجتماعية الجديدة، كالنجاح غير المسبوق للفضاء الجديد للطبخ (التلفزة، الانترنت)، والذي سنتعرض إليه في مقالنا هذا.

## 2.1 التبعاد الاجتماعي: بين الاختيار والجبر

يطلق عليه أيضاً بالحجر الصحي المنزلي فيجري الحجر عادةً عند انتشار مرض معدي، حيث يُطلب من الأشخاص المُعرضين للإصابة بالعدوى البقاء في المنزل أو في مكان آخر محدد، لمنع انتشار المرض للأخريين وكمحاوله للسيطرة على الحالات المرضية، وينبغي أن يراقب الأشخاص المُطَبَّق عليهم الحجر الصحي أية أعراض مرضية قد تظهر عليهم، ليبلغوا الجهات الصحية بها، كارتفاع الحرارة وغيرها، ويتم تحديد مدة الحجر الصحي بناءً على فترة حضانة المرض، ويمكن التفريق بين الحجر الصحي والعزل الصحي، بحيث أن العزل الصحي يتم تطبيقه على المرضى الذين تم تشخيص إصابتهم بالمرض المعدي، ويتم هنا عزلهم عن باقي الأصحاء (Bryner, 2020, p25).

مصطلح الحجر المنزلي أو الإبعاد الاجتماعي "confinement" (في بعض المصادر) وهو جديد خاصة أنه تم إدراجه بالموسوعة الحرة ويكيبيديا مؤخراً (17مارس 2020)، واعتمدنا أيضاً على معجم مصطلحات كوفيد19، إذ جمعت المنظمة العربية للتربية والثقافة والعلوم (ألكسو) بالرباط، كل المفردات التي ظهرت بفعل هذه الجائحة، بثلاثة لغات (العربية والفرنسية، الإنجليزية)، فحسب المعجم الحظر الإلزامي "confinement obligatoire" "mandatory lockdown"، هو أمر طارئ تفرضه الحكومة لإغلاق الأماكن العامة، وإجبار الناس على البقاء في منازلهم عبر قوات الشرطة عادة. أما التبعاد الاجتماعي "social distancing" "distaniciation social" هي مجموعة من الإجراءات تسعى إلى منع الناس من التلاقي والتجمع، كما تشمل هذه الإجراءات إغلاق المدارس، المطاعم، وحظر التجمعات. (المنظمة العربية للتربية والثقافة والعلوم، 2020، ص 54)

أصبحت الكثير من المصطلحات متداولة بشكل يومي بكل الوسائل الإعلامية (المرئية والمكتوبة وحتى الإذاعية) -الدولية والوطنية-، جراء تفشي وباء كورونا (كوفيد 19) بالعالم، حيث تعرضت لهذا الوباء 227 دولة حسب منظمة الصحة العالمية. مما أجبر الدول إلى اتخاذ إجراءات صارمة لتقييد حركة الأفراد بمنع الاختلاط وفرض مسافة



الأمان بينهم بالأماكن العامة في محاولة للحد من انتشار هذا الأخير، بالإضافة إلى غلق الحدود الدولية لإيقاف سفر الأشخاص بين الدول والقارات. ومن بين سبل التي تأكّد عليها منظمة الصحة العالمية للحجر المنزلي أو التباعد الاجتماعي، إغلاق المدارس وأماكن العمل، المقاهي ودور المسرح والسينما، وكل فضاء ترفيهي كالمساح العمومية ودور الشباب والصالات الرياضية وإلغاء الخدمات الاجتماعية غير الأساسية، إلغاء التجمعات (المؤتمرات، المناسبات الرياضية، الحفلات المختلفة)، إيقاف النقل العمومي، بالمقابل يجب أخذ الحيطة بالوقاية الذاتية للأفراد، منها تجنب اللقاءات وجها لوجه والقيام بالأعمال.

وهذا ما يعيشه الجزائريون في ظلّ الحجر المنزلي منذ بداية شهر مارس 2020، فأجبر المواطنون بمعظم ولايات الوطن احترام هذه الإجراءات والبقاء بمنزلهم لساعات طويلة أو حتى لأيام عديدة بدون الخروج إلى الفضاء العام كالحجر الشامل بولاية البليدة أو الحجر الجزئي لتسع ولايات (بجاية، تلمسان، تيزي وزو، العاصمة، سطيف، المدية، وهران، تيبازة، عين الدفلة) من الساعة الثالثة مساء حتى سابعة صباحاً، و28 ولاية من السابعة مساء إلى السابعة صباحاً، ليجدوا أنفسهم -كباراً؛ صغاراً والنساء الأكثر هشاشة-، مبعدين اجتماعياً بسبب فيروس كورونا.

## 2. منهجية الدراسة

استعنا في هذه الورقة بالدراسات السابقة كمصدر نظري (كتب، مقالات...)، والتي لا تخلوا من معلومات قيمة عن سوسيولوجيا الغذاء باعتباره فرعاً حديثاً يهتم به الأكاديميون والطلبة الجامعيون أكثر فأكثر، واخترنا المنهج الكمي كقالب مناسب لهذه الظاهرة، وبسبب العدد المعتبر من المنخرطات الذي يصل ببعض الصفحات الفيسبوك للطبخ إلى مليونين منخرطة، والمتمثل بمجتمع الدراسة.

النزول إلى الميدان (بالمجتمع الواقعي) للتقرب من المبحوثات كان أمراً مستحيل جراً استفحال جائحة فيروس كورونا الذي مس كل مناطق الوطن؛ وولاية وهران خاصة، مما اضطرنا للالتزام بالحجر المنزلي بداية من نصف مارس حتى شهر ابريل (الفترة الزمنية للدراسة)؛ حتى وإن افترضنا أنه كان مؤقتاً خلال ساعات محددة إلا أن الاختلاط في ظلّ ما نشهده من إنتقال للعدوى حال دون ذلك، فلم نجد غير المجتمع الافتراضي كحل



وحيد، أمام الإمكانيات المحدودة التي بحوزتنا في هذه الظروف؛ فوسائل التواصل الاجتماعي كانت جد مهمة لقابلية القيام بالبحث وضمان إنجازها. انطلاقاً من تقنية الاستمارة الإلكترونية والتي وزعت على عينة تراوح عددها 170 مبحوثة من مختلف الأعمار (من 18 سنة حتى 55 سنة) بالمجتمع الافتراضي، وتم إرسالها عبر وسيلة المسنجر، حيث كانت أنجع وسيلة للاتصال بالمبحوثات بفضل العينة العنقودية التي تعتمد على الشبكة العنقودية الرابطة بينهن، تمكنا من الاتصال بمجموعة أولية تكونت من 20 مبحوثة طلبنا من كل واحدة توزيع الاستمارة الإلكترونية على صديقاتها طبعاً المنخرطات بصفحات الفايبريوك للطبخ، فتطلب الأمر قرابة الشهر (من بداية شهر أبريل إلى بداية شهر مايو 2020) حتى تتلقى المبحوثات الاستمارات الإلكترونية والإجابة عنها كأداة تجميع البيانات ثم تحليلها إحصائياً.

تتمركز معظم المبحوثات بمناطق غرب الجزائر (وهران، عين تموشنت، مستغانم، تلمسان)، ولم يكن بالأمر السهل كما اعتقدنا. فقد رفضت بعضهن الإجابة على الاستمارة الإلكترونية رغم أن الموضوع لم يحمل طابوها معيناً، ولعل الدافع في ذلك هو أن بعض أفراد المجتمع مازال يحمل شكوكاً حول الهدف العلمي للباحث ووجوب السرية حول معلومات المبحوثين. كما استعنا أيضاً بتقنية الملاحظة بالمشاركة والتي نعتقد أنها مناسبة بما أننا منخرطين بصفحة الطبخ "طاطا حبيبة" منذ سنوات، والتي سمحت لنا بالتقرب من المنخرطات وتحديد السلوك الغذائي الذي ينطوي على تاريخ الطبخ الجزائري والحديث، ومحاولة فهمه وتسجيل تطوراته بالمجتمع الافتراضي. وتعتبر التجربة الأولى لخوض مجال الدراسة الافتراضية أو الرقمية والتي أطلق عليها روبرت كوزينتس بعلم الأنثروغرافيا السبيرانية (Netnographie) بسنة 1995، والتي تتخذ الأنترنت ميداناً لها (Kozinets, 2009, p 30). ولمواصلة هذه التجربة تم تفرغ بيانات الاستمارات التي تم الحصول عليها إلكترونياً بفضل تطبيق قوقل درايف google drive الذي قام بتفريغ البيانات في جداول حسب الإجابات ووضعها بيانياً، مما سهل علينا العملية بشكل كبير والاستعانة بالإحصائيات لعرض ومناقشة النتائج. فأصبحت الوسائل الإلكترونية اليوم ضرورية لمرافقة الباحث في مساره العلمي ومساعدته لربح الوقت وتوفير مجهود خاصة وأننا واجهنا صعوبات في التواصل مع المبحوثات في ظل الحجر المنزلي.





## 3. عرض النتائج

## 1.3 الخصوصية الاجتماعية للمنخرطات

تمكنا من الوصول إلى بعض خصائص المجتمع البحثي، انطلاقاً من السن الذي يتراوح ما بين 18 إلى 55 سنة، وهي الفترة التي تهتم بها الأنثى بعملية الطبخ بالمجتمع الجزائري وتملك القدرة الجسدية لذلك، إذ تتطلب هذه المهمة جهد و طاقة كبيرة وكل ما تقدمت النساء بالسن كل ما زاد عزوفها على الطبخ وسلمت المهام لبناتها أو زوجات أولادها.

نلاحظ أنّ الفئة الغالبة بالعينة التي تنحصر ما بين 26 إلى 35 سنة (46.5%)، وهي في مقتبل العمر لتلقي تعاليم الدور النسوي المهيمن بالثقافة الجزائرية-العربية فيعتبر جزء من هويتها، فانخراطها بصفحات الطبخ أمر بديري بما أنّ استعمال وسائل التواصل الاجتماعي تلقى رواجاً عند فئات مختلفة من المجتمع منها الشابات، ويتناسب مع الحالة المدنية للعينة 36% متزوجات. ثم تليها الفئة العمرية ما بين 18 إلى 25 سنة (28.5%) وهي أقل سناً من الفئة الأولى التي تستمد الحدائة والتنوع من الصفحات الطبخ والحصول على وصفات ناجحة مئة بالمائة. وباقي المبحوثات تتراوح أعمارهن بين 46 إلى 55 سنة (4.7%)، وهذا يؤكد رؤيتنا أنّ النسوة التي تفوق 60 سنة لا تحتاج إلى مصادر لاكتشاف أسرار الطبخ وعالمه بل تصبح قائمة على نقل التراث المحلي لأجيال.

والأكثر بروزاً هو المستوى الدراسي الذي تتميز به المبحوثات الذي ساوى نصفه المستوى العالي (الدكتوراه) (45.3%) وقارب نصفه الآخر ليسانس (40.7%)، وهذا يعكس بالدرجة الأولى فضاء العلائقي الذي اعتمدنا عليه بتوزيع الاستمارة، والذي ننتمي له "أستاذة محاضرة"، لكن لم يمنع ظهور مستويات أخرى كالمتوسط والثانوي بدرجات أقل. ارتفاع المستوى التعليمي للعينة قابله تفهم كبير للمى الاستمارة الإلكترونية وأيضاً خفف علينا عبء تبرير أهداف البحث العلمي لخوضهن نفس متاعب هذه المرحلة من البحث بإنجازهن الأطروحة أو المذكرة. ويرر هذا المستوى الحدائة بمصادر تعلم الطبخ وسرعته ونجاحه، أمام اندثار الوسائل التقليدية التي كانت تستعملها أمهاتنا وجداتنا، بل نشهد انضمام عالم الطبخ إلى الحدائة من باهما الواسع. والتي تتوافق لا محالة، مع النموذج العمراني الذي تنتسب له العينة وهو قطاع الحضاري المتمركز بالمدينة



(73.3%) والتي تتوفر على شبكة الانترنت جدّ متطورة، مناسبة للمشاركين الهاتف النقال أو الثابت، مقارنة بالمناطق الريفية والشبه الريفية.

تنوعت النسوة اللاتي تهتم بعالم الطبخ عبر الفضاء الافتراضي، فالموظفة احتلت المرتبة الأولى (53.48%) فهي تبحث دائماً عن إرضاء أسرتها بتقديم أشهى الأطباق ومواكبة الحدائث بفن الطبخ العالمي، خاصة وأنها تعمل جاهدة على التوفيق بين كل من دورها المهني والاجتماعي. فهذا يتطلب بذل مجهود مضاعف أمام الماكثات البيت اللاتي لم تغري صفحات الطبخ هذه الفئة كما بينته نتائج دراستنا (10%). ثم تأتي كل من الطالبات والعاطلات عن العمل بالتساوي (18.40%).

نستطيع القول أنّ صفحات الطبخ عرفت إقبالاً كبيراً من فئات مختلفة وثقافات محلية متعددة وبرز فيها النوع الاجتماعي بمختلف الأعمار محي الطبخ خاصة، بالإضافة إلى عدد من المغتربين وحتى بعض أعضاء من الدول المجاورة (تونس، مغرب)، الأطفال أيضاً يشاركون بالطبخ مع أمهاتهم ويضعون صور الوصفات التي تمّ انجازها، لهذا نعتبر اهتمام علماء الاجتماع بالغذاء أمر طبيعي لأنه يمس الفرد الاجتماعي مهما كانت طبقته أو انتماؤه أو دينه أو جنسه وتشكله كظاهرة اجتماعية قابلة للدراسة والملاحظة. إضافة إلى ما يميز هذه المواقع إعطاؤها معنى لوظيفة الاتصال، من خلال إعطاء دور خاص للطرف الثاني ومن خلال ربط علاقة مع المنخرطين، وتحديد إطار لصياغة الخطاب، وهذه الخيارات كلها تدخل في التكوين الاجتماعي (Barats, 2013, p 84). نشأت روابط اجتماعية بين المنخرطات بغض النظر عن المسافات الجغرافية التي تفصل بينهن وحتى الفروق الاجتماعية التي تقف حاجزاً في التواصل الاجتماعي الواقعي، وتشجع المبتدئات في مجال الطبخ خاصة المقبلات على الزواج، فالكثير من الشباب تتأخر في تعلمها الطبخ بسبب تركيزها على دراستها (دراسات ما بعد التدرج).

انضم أيضاً الصغار في السن ولا ننسى فئة الرجال الذين أصبحوا اليوم ينافسون المرأة في مجال الطبخ والإبداع فيه، منخرط لصفحة طااطا حبيبة، «السلام عليكم إخوتي أخواتي في الله، أنا جديد معاكم في هذه المجموعة أعطوني رأيكم بوصفة الخبز: 500غ فرينة كاملة، ملعقة زيت الزيتون، ملح - خميرة، مذاق رائع، بالصحة والعافية».



ارتفاع عدد المنخرطات بهذه الصفحات وهوسها بالطبخ هو دليل على أَنَّ النساء تمر بحالة من القلق والاضطراب التي تجد الطبخ نوعاً من الترويح عن النفس بسبب الروتين اليومي الذي يعرض الكثير من النسوة للإحباط فتحولته إلى هواية تجد بممارستها نوعاً من الفرحة والابتهاج التي تواجه بها أخبار المرض والمستشفيات والإصابات بالفيروس والموت بفقدان الكثير من الجزائريين جراء هذا الوباء.

### 2.3 الطبخ مهمة نسوية محضنة

منذ السبعينات أضافت الحركات النسوية بعداً جديداً لدراسة ظاهرة الطعام وعلاقته بالمرأة، فقد توصلت الدراسات النسوية إلى أهمية دور المرأة داخل الأسرة المعيشية، وبصورة خاصة الدور الذي تلعبه عن طريق مهام إعداد الطعام في إعادة إنتاج العائلة. ولكنهم تناولوا أيضاً العلاقة بين الغذاء وشكل الجسد في بناء هوية الأثني في إطار من التوقعات الأبوية (لبيتر أتكينز وآيان بولر، 2018، ص 15).

فلا شك أَنَّ الطعام ارتبط عبر زمن طويل بمسألة تقسيم العمل للجنسين، وتأثيره المباشر على الأسرة والمجتمع، فأصبح التزاماً وواجباً للمرأة في إعداد الطعام بمختلف الحضارات. وعلى غرار أَنَّ المرأة هي الزوجة والأم والمربية، فهي أيضاً طبخة الأسرة تنسب إليها مهمة "إطعام الطعام" كما أطلقت عليها كارول م. كونيهان. فأسلوب الطبخ يعد مهمة إبداعية يعتمد على مهارتها والقيمة التي يتمتع بها منزلها، حيث للبراعة التقنية التي يتطلبها الطبخ أهميتها الاجتماعية ويتم تعلمها اجتماعياً، فالنساء تطبخ لأزواجهن وأطفالهن وللأفراد آخرين من المجتمع بمناسبات مختلفة (الاحتفالات، الأعياد، العزاء...) حسب التقاليد والأعراف، ويعتمد ما يقمن بطبخه على علاقتهن بمتناول الطعام أيضاً، وهذا ما عبرت عنه مبحوثة (رقم 65)، 27 سنة : «أول مرة ينجح مَعَايَا البُرُوشُ مِنَ التَّجْرِبَةِ الأُولَى، خُفِيفُ تَقْوُلِ قُطْن، حَتَّى عَجُوزَتِي شَكَّرَتْنِي هَهههه».

في المقابل ينظر إلى تقسيم الجنسي للعمل المنزلي والذي منح للمرأة دور الطباخة هو غير عادل حسب الباحث تاغرد، فيعكس علاقة القوة ما بين الزوج والزوجة داخل البيت وأيضاً تحت تأثير الإيديولوجية التقليدية للجنس (Thagaard, 1997, p 352). فتقسيم العمل المنزلي يكون أكثر للبنات، فتتشكل المهام بأكثر أنثوية (التنظيف، الطبخ، الغسل)، أما الذكور يقومون بأعمال تتميز بالقوة البدنية كالتصليح، إذ يعتبر قيام الرجل بالمهام



المنزلية كالتطبخ يفقده الكثير من رجولته وهيبته بالأسرة في المجتمعات الذكورية ويطلق عليه بالرجل المختنث، ويدخل ضمن مفهوم العيب والعار.

لكن لا يمنع هذا الوصم المسلط على الذكر من انخراطه بمجال الطبخ، إذ تميز الكثير من الرجال عبر صفحات الفيسبوك للطبخ والذين يتمتعون بمهارة وذوق عال، لا تقل عن مهارة النساء بالطبخ، وهذا ينطبق على إجابة 86,3% من المنخرطات اللاتي يعتبرن الطبخ ليس مهمة منزلية نسوية، مبررين تلك الإجابة بأن أحسن الطهاة بالعالم هم رجال، ويعتبرون الطبخ هواية يتفنن بها الرجال أيضاً، والأكثر بروزاً هو مشاركة الزوج زوجته بالطبخ لأن الحياة الزوجية هي عبارة عن مشاركة «زوجي يطبخ أحياناً»، أو تعويضها عند الحاجة «حتى الرجل يمكن له الطبخ في حالات معينة كغياب الزوجة أو مرضها أو تعميها»، فتمثل هذه الأخيرة مؤشراً ثقافياً حديثاً؛ بعيداً عن الطابع التقليدي الذي تتمسك به 13,8% من المنخرطات اللاتي تدرج الطبخ ضمن المهام النسوية المحضة، وتواصل بنقل تمثيلات الاجتماعية التي تطرد الرجل من المجال المطبخ "كمهمة منزلية" غالباً ما تقتصر على النساء خاصة في المجتمع الجزائري وذلك بحكم خبرتهن في الطبخ، كما صرحت كل من المبحوثة (رقم 13)، 20 سنة: «لأن المرأة خُلِقَتْ لِلْمَنْزِلِ وَأَشْغَالِهِ»، والمبحوثة (رقم 99)، 45 سنة: «لأن المرأة مَكَانُهَا فِي الْمَطْبُخِ عَكْسُ الرَّجُلِ»، وكمسؤولية أيضاً خصهن بها المجتمع بما فيه من قيم وعادات وتقاليد.

يتم اكتساب فن الطبخ من خلال التنشئة الأسرية، حيث تعلم الأم ابنتها كيفية القيام بالمهام المنزلية لإعادة إنتاج الأدوار الاجتماعية القائمة على الجنس وأيضاً لضمان المحافظة على بناء الأسرة. أما في الوقت الحاضر تواجه المرأة العاملة مشكلة تتجسد في عدم وجود من يحل مكانها في البيت أثناء خروجها إلى العمل. فالزوج في الأغلب لا يساعدها في أداء الأعمال المنزلية بسبب القيم والمواقف التقليدية السائدة في المجتمع والتي لا تحبذ أن يقوم الرجال بهذه الأعمال، وتتوقع من النساء تحمل عبأها دون مساعدتهم (مايو، 1996، ص 47). فعند انتهاء المرأة من العمل الوظيفي ورجوعها إلى البيت تتولى إنجاز الواجبات المنزلية التي تتعدد من تنظيف وطبخ وغسل والعناية بالأطفال إضافة إلى مسؤوليتها نحو زوجها إذ يتوقع منها سد كافة حاجاته ومتطلباته الحياتية والعاطفية.



فتعطي المرأة كافة وقتها وجهدها لمهام البيت وأيضاً لمهام العمل بحيث لا يكون عندها وقت للفراغ والترويح ووقت لتنمية شخصيتها وتطوير إمكاناتها.

تصبح أهمية الطعام في مفهوم النسوة (منها نساء سردينيا بإيطاليا) يعبر عن ذواتهن وعلاقاتهن، وإطعام الطعام يجعلهن مؤثرات فيمن حولهن، لأن هذه الحقيقة بديهية إلى درجة أنهن لم يدركنها، فالتشبهت بمهمة الطبخ باعتبارها جزء لا يتجزأ من أنفسهن، لكنهن يستعنّ في نفس الوقت بالالتحاق بوظائف مدفوعة الأجر تمنحهن قوة الاستقلال الاقتصادي وتكون مكوناً إضافياً من مكونات هويتهن، ألا وهو كونهن عاملات في المجال العام تتقاضين من خلاله أجورا (كونيهان، 2012، ص 88).

لقد قدمت شارب دليلة دراسة عن عمل المنزلي الأنثوي وعلاقته بالثقافة الأبوية، تعرضت من خلاله لمهمة الطبخ عند فئة الأستاذات. إذ تعتبر أنه معبأ بالمعاني الثقافية والرمزية القوية التي تخرجه أحياناً من مجرد مهام روتينية إلى اعتباره فناً ثقافياً ينتقل عبر الأزمنة والأجيال، حيث يقوم بترسيخ المهارات الأنثوية بين نساء العائلة، ومن خلال الطبخ والغذاء ترى أيضاً التأكيد على دور الأم والزوجة وتعزيز مكانتها داخل الأسرة (شارب، 2009، ص 46).

وتضيف أنّ الأطر الثقافية التي نشأت فيها الأستاذات دون استثناء، سواء اللواتي كن يشاركن أمهاتهن في الطبخ بشكل مكثف، أو اللواتي كن يشاركن من حين لآخر. كلهن تعرضن لتنشئة تحضيرية تدريبية للقيام بهذه المهام في المستقبل. إذ نجد من يفضلن القيام بالطبخ وهن كثيرات، ومن يكرهن عليه وهن قليلات. فتحول الطبخ إلى ممارسة يومية تتكرر حسب موعد تحضير وطهي الوجبات الغذائية (فطور الصباح، الغذاء، قهوة المساء، العشاء)، فتعتاد عليها النسوة وتزيد من ممارستها في بعض المناسبات كالأعياد الدينية. وقد لاحظنا بأن الحجر المنزلي زاد من ممارسة النسوة بتصريح (89%) من العينة، فتنوعت الأطباق، كطهي الحلويات وعجن الخبز، كما عمل على تحفيز الشعار المتداول بالفايبريوك "خُبْزي في بيتي" وتحضير بعض الوصفات باقتراب شهر رمضان. فهذا يدل على تميز هؤلاء المنخرطات بمهارات المختلفة، والطبخ بكل أنواعه، سواء ما يسى تقليدياً أو محلياً أو عصرياً، لا يشكل لديهن أية صعوبة. إلى جانب ذلك، أضافت النسوة إلى الطعام وبدون استثناء مهاراتهن التعليمية والثقافية وعملن على



تطويره؛ وأحياناً تغيره حسب ما يناسبهن، سواء بسبب العامل الغذائي أو عامل الذوق أو عامل الصحة.... الخ.

### 3.3 الطبخ والفضاءات الاجتماعية الحديثة

يمثل الفضاء الاجتماعي الغذائي بعد جغرافي إذ يتم تحديد وضعية مكان المطبخ، أي المكان الذي تنجز فيه عمليات الطبخ خارج أو داخل المنزل، لأنَّ الطبخ يعبر عن عمليات رمزية وطقوس التي تنظم حركات تقنية وتشارك في بناء الشخصية الغذائية لمنتج طبيعي فتجعله قابلاً للإستهلاك (Poulain, 2002, p270). بفرار الفضاء الاجتماعي الغذائي المتعارف عليه بمختلف المجتمعات والحضارات وهو المطبخ نشهد اليوم فضاءات جديدة اهتمت بالظاهرة الغذائية كالفضاء الإعلامي والفضاء الافتراضي بمختلف مواقع وشبكاتة الاجتماعية والذي يثير انتباه الكثير من المتتبعين باختلاف خصائصهم الاجتماعية والثقافية فعلى غرار ما كان متداول عليه أنَّ الطبخ يظهر في الحصص التلفزيونية والإذاعية وحتى في بعض الجرائد والكتب، ككتاب السيدة بوعياذ فاطمة الزهرة تحت عنوان "الطبخ الجزائري" الذي يعبر عن الثقافة الجزائرية في مجال الطبخ وهو موروث مادي ينتقل من جيل إلى جيل آخر.

### 4.3 الفضاء الافتراضي

إنَّ الطبخ إنضم حديثاً إلى الفضاء الافتراضي كالشبكات الاجتماعية والمواقع الإلكترونية فنشهد تزايد لهذه المواقع أو ما يسمى بـ *blogs culinaires* و *des groupe de cuisine sur Facebook* مجموعات لصفحات الطبخ بالفيسبوك. هذا ما أكدته 88,4% من المبحوثات مقابل المصدر الرئيسي لتعلم الطبخ وهو "الأم" (8,7%) كناقلة لموروث الطبخ المحلي للمجتمعات منذ القدم، فأصبح المجتمع الافتراضي عبر هذه الصفحات الفاييسبوك متمثلاً بشخصيات هاوية للطبخ بشكل محترف (طاطا حبيبة، أم وليد، لمسة شهرزاد...) يعوض الأم والكتب وحتى الصديقات، فيتم عرض محتويات الوصفة صور المواد وتقديم طريقة تحضير الوصفة عن طريق فيديو. تتميز هذه الصفحات بعدد كبير من المنخرطين، ومن بين التي تم إقتراحها بالإستمارة الإلكترونية المينة بالجدول التالي:



## الجدول رقم 01: عدد المنخرطين بصفحات الفيسبوك للطبخ

اسم الصفحة بالفيسبوك	تاريخ إنشاء الصفحة	عدد المنخرطين	عدد المنشورات باليوم	عدد المنخرطين آخر 30 يوم	نسبة انخراط المبحوثات
طاطا حبيبة	2015/01/16	1.109.119	260	3224	4,7
عالم الطبخ العربي والجزائري	2011/08/10	2.618.777	493	أكثر من 10.000	7
طبخ وحلويات تعليمي وعلمي	2018/03/05	128.022 ألف	4.2 ألف	أكثر من 10.000	1,7
طبخ وحلويات أم وليد	2017/06/22	1.5 مليون	6.2 ألف	أكثر من 10000	64,5
طبخ سمية	2019/06/2	34 ألف	369 ألف	4325	00
وصفات طبخ وحلويات مكتوبة ومصورة	2019/12/26	16.531 ألف	523 ألف	أكثر من 10.000	22,1

ما لاحظناه أن بعض الصفحات الفاييسوك بالطبخ قد زاد عدد المنخرطين بها بالحجر المنزلي بشكل واضح قد يتعدى 10 آلاف منخرط بآخر 30 يوم في بعض الحالات وهي الفترة التي تعرض لها المجتمع الجزائري للحجر المنزلي، فزاد اهتمام النساء بهذه الصفحات في هذه الفترة 64%، بحثاً عن وصفات التي يحبها الأطفال وهي الأكلات الجاهزة (بيتزا-كباب-تاكوس-كيش) بالمرتبة الأولى حسب ما صرحت به 23.7 % من المبحوثات وينافسها وصفات الخبز التي أرجعت الكثييرات إلى نوستالجيا الماضي أين كانت المرأة تنتج طعامها بمختلف أصنافه تبدأ بالمعجنات ثم الأجبان والمصبرات، ثم تأتي بالمرتبة الثالثة القراتان كل ما يتعلق بوصفات التي تطهى بالفرن 14.5%، ثم تعادلت كل من الحلويات والشامية (قلب اللوز) 8% تزامناً شهر رمضان -عند انجازنا هذه الدراسة- وهي من الحلويات الأكثر استهلاكاً بهذه الفترة على خلاف باقي أيام السنة. ويرجع التركيز على هذه الأصناف من الأكلات، لسببين رئيسيين، الأول قرار غلق كل المطاعم ومحلات الحلويات لتفادي انتشار عدوي فيروس كورونا، والثاني خوف الكثير من الأسر اقتناء الخبز من المخازن لعدم احترام الباعة شروط الوقاية وخطورة انتقال الفيروس عبر النقود وطابور الإنتظار بنقاط البيع. كل هذه الظروف أجبرت الكثير من النسوة اللجوء إلى الطبخ المنزلي للمنتجات التي كانت تقتننها من المحلات بسبب ضيق الوقت أو التعب من دوام العمل.



أرادت النساء انتهاز فرصة مكوثها بالبيت بفترة الحجر الصحي تعويض باقي أفراد أسرتهما تقصيرها في إتمامهم بالبحث عن وصفات تدخل البهجة وتلائم مع فواكه فصل الربيع (الفاولة، الليمون). وفي نفس الوقت تصنع لنفسها تحدي لإنجاز وصفات كان يحتكرها مهنيي الطبخ، بفضل وصفات صفحات الطبخ بالفيسبوك.

#### 4. مناقشة النتائج

##### 1.4 امتزاج الطبخ بين المحلي والغربي

يرجع اهتمام المنخرطات بالصفحات الفيسبوك للطبخ بفترة الحجر المنزلي إلى التنوع الأكلات حيث المزج بين ما يسمى بالطبخ المحلي كأطباق الغرب الجزائري والطبخ الغربي الذي اقتحم المائدة الجزائرية. فمفهوم الوجبات السريعة أصبحت يندرج ضمن الوصفات الأكثر رواجاً بالصفحات الطبخ (43%)، وتمثل شعار وصفات بسيطة وسريعة والتي عوضت أكلة الطواجن ببعض الأسر الجزائرية، هي عبارة عن مرق بالخضار واللحم أو الدجاج وتضاف إليه المهارات وتطهى على نار هادئة لكي تحافظ على الفيتامينات الموجودة بالمكونات الغذائية وهي من أكثر أنواع الطهي الصحية والمعروفة بالمنطقة المغاربية.

على غرار بعض المنخرطات التي ترى أن دور صفحات الطبخ مهم للتعريف وكشف أطباق مختلفة من مناطق متعددة والتي تعكس التنوع الثقافي الذي تزخر به الجزائر (الشاوي، الصحراوي، القبائلي، الوهراني، الميزابي...) (14%)، وهذا نضمن نقل والمحافظة على الطبخ التقليدي والذي تقدمه هذه الصفحة، فلا تخلوا مناسبة إلا ولاحظنا مشاركة بعض الهاويات (أم وليد، طاطا حبيبة، سمية...) بوصفة للتراث الطبخ الجزائري من كل أنحاء الوطن، فتتمازج الثقافات المحلية ما بين الشمال والجنوب الجزائري، الشرق والغرب الجزائري حيث تزخر كل منطقة بأطباق خاصة بها تختلف تماماً عن منطقة أخرى، فكل منخرطة تعرض أطباق منطقتها بتفاصيل تحضيرها (الشخشوخة، تليثلي، كُسكُس، بَرْكُوكُس، شَكْشُوكَة، حُمَيْس، الكَسْرَة، المُطْبَقَة)، مبحوثة (رقم 65)، 33 سنة: «حُبْر المَلَّة بالجنوب والشرق الصحراوي»، مبحوثة (رقم 13)، 24 سنة: «كُسكُس الأغواطِي سُلْطَان المَائِدَة مَا يَحْلَاشْ غَيْرُ مَعَ لَبَن وَزُبْدَة»، مبحوثة (رقم 76)،





42 سنة: «صحة فطوركُم زينات والجمعة المباركة، دزت دُشيشة بسُكُرية حارة مميمم جات بُينة».

وهذا ما يثري الرصيد المعرفي للطبخ الجزائري للمنخرطات ويشجع على طبخ الوصفة وتذوق أطباق جديدة جزائرية أصلية لجميع أفراد أسرتها والحد من روتين إعادة نفس الأطباق بنفس المكونات. فلم يصبح شغف التجديد لصيقاً بأطباق الطبخ الأجنبي؛ بل أصبحت بعض المنخرطات تبحث عن الأطباق التقليدية من مناطق مختلفة كمصدر لاسترجاع ذاكرة التراث والرجوع إلى حياة الجدات التي كانت تحمل أسرار الطبخ، وكانت تتبع طقوسه مثل النهوض باكراً لعجن الخبز وتخميره وطهيته بالفرن، فاستعادت المنخرطات هذه الممارسة بالحجر المنزلي، بتوفر عامل الوقت الذي كان يستهلك بالانشغال بالدوام والعمل والنشاطات خارج المنزل (التسوق، الزيارات العائلية، التنزه).

تلعب هذه الصفحات للطبخ دوراً مهماً في إعادة إحياء الطبخ التقليدي (11%) وتذكير الكثيرات من المنخرطات عن الأطباق التقليدية التي عرفت بالاندثار بعدما اقتصررت على الاحتفالات الدينية والمناسبات الاجتماعية فقط، فتحت هذه الصور شهوات الكثيرات فإِنَّهن مستعدات إلى إعدادها بمطبخها بما أَنَّها بالحجر المنزلي. هذا لا يتنافى من أَنَّ الطعام يمكن من كشف الماضي من خلاله، فالممارسات الطهي والأكلات وذكريات وروائح الطعام، لها مرونة رمزية في أَنَّ تحفظ وتبني صورة الماضي من خلال الرائحة وطرق وأشكال الثراء والاستمتاع بالطعام. "للطعام مرونة رمزية ثرية غير معتادة، لذلك فهو وسط يمكن من خلاله عرض أيديولوجيات ثقافية شديدة التنوع" (كونيهان، 2012، ص 90).

نعتبر صفحات الطبخ مصدر مهم لنقل الموروث الثقافي المادي للجيل الحالي خاصة أمام تقصير الأُمهات في نقل تقنيات الطبخ التقليدي وعزوف الكثير من الشبابات عن دور الطباخة الذي فرضه المجتمع منذ زمن طويل ووضعته التنشئة الاجتماعية من أهم المهام الأثنوية التي يجب اكتسابها لمنحها مكانة مرموقة لربة البيت المحترفة (الشاطرة، الساجية). اليوم لم يعد ينظر للاحترافية النسائية للطبخ كعامل أساسي للرفع من حظوظ الزواج أو حتى مكانة المرأة الاجتماعية، بل المهم هو تحضير غداء بمكونات بسيطة وفي مدة زمنية قصيرة (الأكل الخفيف) ويتميز بمميزات صحية لتفادي الإصابة بأمراض خطيرة وفي نفس الوقت يرضي الجميع. بسبب تغير ظروف المرأة اليوم وتحملها



مسؤولية العمل المنزلي والعلمي بالنسبة للمنخرطات على غرار أعمالها المنزلية وتربية أطفالها، فتحول الطبخ إلى عمل منزلي مرهق ومتعب مقابل الدلالة الرمزية التي كان يحملها الطبخ بالمجتمع الجزائري. إذ يعتبر الطبخ كعمل منزلي يحمل أبعاد اجتماعية كمنشآت موجهة للآخرين، ويمثل قيم اجتماعية كالعطاء والمحبة والمتعة والمشاركة مع الآخرين، لكن مقابل هذا تحول الطبخ عند الكثير من النساء إلى الملل والتكرار والإرغام (Poulain, 1998, p133).

ما نلاحظه اليوم أنّ الطبخ الجزائري لم يسلم من العولمة التي اجتاحت كل العالم، لم تقتصر صفحات الطبخ إحياء تراث الغذاء التقليدي، بل سايرت الطبخ المعاصر ومن ثقافات مختلفة والعالمية الرفيع والراقي 'Gastronomy' (7.3%) الذي يتميز بتقنيات حديثة وإدخال آلات الطبخ الكهربائية والجد متطورة؛ ومكونات غذائية تجمع ما بين الذوق والشكل واللون، فأصبحنا نأكل بأعيننا قبل أفواهنا. وكمؤشر محاولة المبحوثات إحتراف الطبخ لمجتمعات مغايرة، مبحوثة (رقم 87)، 35 سنة: « عملت فطُور الصباح تُركي بعطلة الأسبوع»، مبحوثة (رقم 150)، 29 سنة: « لحم محمر في الفرن بتتبيلة رائعة وطعم رائع مع فريكة سورية من أيادي جزائرية»، مبحوثة (رقم 120)، 50 سنة: « حاولت طبخ أرز على الطريقة الهندية، لكن الحمد لله نجحت بامتياز».

مما أدى إلى اعتبار مهنة الطبخ من أهم المهن بالمجتمعات الحديثة، وتفرع تخصصات متنوعة كحلواني والخباز والطاهي وفتح مدارس لتعليم فن الطبخ التقليدي والحديث ومراكز مهنية لتعليم الطبخ على المستوى المحلي والدولي. وأصبح استثماراً ناجحاً للكثير من الشباب والشابات حيث قدر عدد المطاعم التقليدية بالجزائر حوالي ثمانية آلاف، وثمانية عشرة ألف مؤسسة مطعم منها سبعة آلاف محل للأكل الخفيف بالعاصمة فقط (Bureau Business, 2017, p 03). وهذا دليل على الاستهلاك الواسع لدى المجتمع الجزائري للأكل الجاهز والميل للطعام الفردي السريع الذي أفقدنا طقس الوليمة؛ التي كان يتقاسم بها الطعام مع الأسر والعائلات والتي تثمن الرابط الاجتماعي وتبعد العزلة والفرديانية.



## 2.4 الطبخ التواصلي

فضلت المنخرطات الانتقال إلى شبكات التواصل الاجتماعي لتفعيل التواصل الاجتماعي الذي كان يتم بالواقع، ففي ظل الحجر المنزلي وما ترتب عنه من عزلة اجتماعية بتوقف الزيارات العائلية والولائم كان الانتقال إلى المجتمع الافتراضي شيئاً طبيعياً بالنسبة لهن؛ للتخفيف عن العزلة التي كانت تعيشها بالحجر المنزلي، وبفعل الخوف من الآخر وفرض التباعد الاجتماعي الفيزيقي وتحوله للافتراضي، وهو الأكثر أمناً وأماناً على صحة وحياة الفرد، لتصبح صفحات الطبخ الفضاء المفضل لهن بفعل الاستهلاك الكبير للطعام وقضاء وقت الفراغ بممارسة الطهي بالمطبخ.

لم تنحصر هذه الممارسات عند المنخرطات فقط بل شملت كل المجتمع، حيث ما يلفت الانتباه في ظل الحجر المنزلي هو تواصل العلاقات بين الأفراد خلال استعمال وسائل التكنولوجيا الحديثة بشكل قوي في غياب التفاعل المباشر، بل أصبحت مواقع التواصل الاجتماعي الوسيلة الأكثر استخداماً من طرف عامة المجتمع؛ إن لم نقل الوحيدة، بسبب الأزمة الصحية، فيصفه طلال مصطفى بالاعتقال الذاتي، بدلاً عن الاعتقال الأممي المتعارف عليه في الأنظمة الاستبدادية، وباعتبار أن منازلهم هي المكان الأكثر أماناً لحمايتهم من وصول فيروس كورونا إليهم (طلال، 2020، ص 2).

لاحظنا من خلال هذه الصفحات للطبخ أن الطعام (الوصفات) أصبح عاملاً تفاعلياً وتواصلياً مع الأخريات، فالقاسم المشترك هو ما نطبخه أو ما نعهده من طعام، لتتقاسم المنخرطات وصفاتها بعرضها على تلك الصفحات باستمرار (16.3%) وبين الفترة والفترة (38.3%) وهو ما يفوق بقليل نصف المنخرطات من خلال صفحة نراها الأكثر نشاطاً، حيث تقوم بعرض وصفاتها الجديدة والناجحة (49.5%) فهي فخورة بإنجازاتها، كما تغتنم المناسبات الدينية والعائلية التي تتم بجمع شمل العائلة على مائدة طعام واحدة لتتقاسمهم هذه المناسبات بمشاركة الأخريات بالصور (22.5%)، وهو ما تعودنا عليه بتلك الصفحات بصفتنا متابعين لها منذ سنوات.

والأكثر تداولاً بفترة الحجر الصحي هو اقتراح وصفة حسب الأذواق والفواكه الموسمية من طرف المجموعة أو من طرف صاحبة الصفحة (طاطا حبيبية، أم وليد...) وتشترك بها المنخرطات (21.6%). فتبدأ المنافسة على أحسن إنجاز بالمشاركة بصور الوصفة من



المنخرطات بحلوليات مختلفة إلى درجة أنها تبعد بديكور المائدة والأواني، فتتحول الطباخة إلى فنانة بلوحة تشكيلية تتمازج بها الألوان، إلى أن تمهافت التعليقات الإيجابية (66.9%)، التي تحمل صفة التشجيع والتضامن والطاقة الإيجابية التي تستمد بها قوتها، وخاصة في فترة الأزمة التي تعيشها الكثير من المنخرطات التي طالها مخاوف المرض والموت وغابت عنها المعلومات المطمئنة بفعل حداثة هذا الفيروس، واكتشاف أن العالم غير مهيأة لمواجهة هذه الأزمة الصحية غير العادية.

فتم تعويض العناق والمصافحة كرموز اجتماعية تفاعلية تجمع الجماعة وتتلاحم عبرها لتصبح الإشارات للرموز التعبيرية (emojis) بالفيسبوك (قلب، أحب، ...) وتليها النصائح والإرشادات التي ترافق المبتدئات وربات البيوت التي تجازف بخوض تجربة الطبخ الأجنبي (15.1%)، والمفاجأة أنه تتلقى المنخرطات الانتقادات (1.2%) والتعليقات السلبية (التهجم، السخرية، الشتم...) (0.6%)، بنسب ضعيفة جداً كأن الطبخ ألغى صفة العدوانية بين المنخرطات واستطاعت هذه الصفحات مسح كل الفروق الاجتماعية التي تصدر عنها الصراعات والمشاحنات الاجتماعية. إن العديد من التفاعلات في المجتمعات الحديثة تتم عبر الإنترنت، وهي تفاعلات صوتية ومرئية وحتى المقروءة (النصية)، وهذه الأخيرة تتشكل عبر الرموز والكلمات والأشكال المعبرة عن إشارات جسدية، وحالات عاطفية (بكاء، ضحك)، وهي تترجم تفاعلات اجتماعية يومية مباشرة في هيئة نص وصور وأشكال مصغرة فتختزل كل المسافات التباعد بين المنخرطات بصفحات الطبخ.

اشتركت المنخرطات (18%) باعتبار أن صفحات الطبخ تضمن استمرار التواصل بينهن بفضل تبادل أسرار فن الطبخ، فالتفاعل (النظرية التفاعلية الرمزية) عبر هذه الصفحات يحقق الاتصال المستمر بين الأفراد، خاصة وأنهن بحاجة إليه بسبب التباعد الاجتماعي، مبحوثة (رقم 168)، 23 سنة: «التواصل مع الأخريات وتقاسم الوصفات والتكيت يساهم في تجاهل أخبار المرض قليلاً». هذا ما يوحي أن الطبخ تحول إلى متنفس اجتماعي نسوي للمنخرطات وتقريب المسافة مع الأخريات أيضاً، كيربط صداقات جديدة مع من تقطن بالمنطقة أو حتى من مناطق أخرى تجمعهن هوية الطبخ وشغفه، أكدت مبحوثة (رقم 121)، على أهمية التواصل مع الأخريات، 38 سنة: «في ظل جائحة كورونا اعتقد أنها قَرَبَتْنَا رغم ابتعادنا عن بعضنا بتبادل صور الموائد». فلم يمنع الحجر المنزلي



اجتماع الأفراد من خارج الأسرة على مائدة الطعام والاستمتاع بها حتى وإن كانت في هيئة صورة فقط.

#### 3.4 محاربة السمنة بالحجر المنزلي

ازداد اهتمام المنخرطات بفترة الحجر المنزلي لتصفح المواقع الطبخ بهدف تعلم أطباق جديدة (أكلات، حلويات) (20.3%) وارتبط هذا مباشرة بالتنشئة الغذائية الصحية، حيث لاحظنا تكرار الاستشارات عن فوائد بعض المواد الغذائية وكيفية طهوها وأيضا تحضير وصفات طبيعية عوضا شرائها معلبة أو اصطناعية، كالعصائر، المرعى، الأجبان، المثلجات وغيرها، وهذا لتفادي المواد الكيميائية والأصبغ الغذائية (colorants) والتي تضر بصحة المستهلك، فتحذ الكثير من المنخرطات تحضير الأكلات السريعة كالبيتزا والهمبرغر والكباب بأنفسهم بطريقة صحية عوض استهلاكها من المطاعم التي تستعمل مواد غذائية مجمدة؛ تحتوي على مواد حافظة مضرّة، وهكذا تحمي بشكل كبير صحة أطفالها من الأمراض كالسمنة (56% من العينة لديها أطفال).

رغم عدم اهتمام الكثير من المنخرطات بالوصفات الصحية (2.9%)، لكن يتميز الطبخ الجزائري بالشروط الصحية لاحتوائه على الخضر واللحوم ودواجن وأسماك والعجائن كمواد طازجة ومتنوعة حسب الفصول والمناطق الجغرافية المختلفة، والبقوليات ومختلف طرق الطهي الصحية (البخار، المرق، المقلي، المشوي، المسلوق)، فهو يحترم متطلبات جسم الإنسان من فيتامينات وأملاح ومواد الدسمة النباتية والحيوانية.

نشهد مؤخراً بروز أمراض مزمنة كالسكري، كوليسيترول، ارتفاع الضغط الدموي، والأكثر خطورة هي السمنة التي يتعرض لها الأطفال والنساء بسبب سوء التغذية. فحسب آخر تقرير لوزارة الصحة لسنة 2018، والذي صرح بارتفاع نسبة السمنة بالمجتمع الجزائري حيث يمس 25% من السكان، وفي نفس السياق تمّ دراسة سبعة آلاف مريض وتمّ اكتشاف أنّ السمنة تمس النساء بـ 30% أما الرجال 14.5%. في سنة 2006، بلغت نسبة زيادة الوزن عند الأولاد 10.3% والفتيات 8.7% عن أعمار تتراوح بين 6 إلى 10 سنوات (منظمة الصحة العالمية، 2020، ص04). ومن بين أسباب السمنة التي ذكرها الأطباء أنّ ارتفاع استهلاك السكريات وعدم ممارسة الرياضة يشكل ارتفاع السمنة عند الجزائريين واحتمالاً كبيراً لتعرضهم بمرض السكري.



لم يسلم الجزائريون بالحجر المنزلي من أعراض السمنة التي مسّت مختلف الفئات الاجتماعية. فقدّر معدل زيادة الوزن بفترة ثلاثة أشهر بالحجر المنزلي بـ 2,5 كيلوغرام، وما يفسر هذه الزيادة هو ما يطلق عليه بالأكل العاطفي المتأثر بالانفعالات العصبية، ففي هذه المرحلة تحديداً التي تسيطر عليها أجواء التوتر والقلق من التغيير المفاجئ في نمط الحياة اليومية (ضاهر، 2020).

فثمة أشخاص يتجهون إلى الأكل كملجأ لتجاوز التباعد الاجتماعي الذي ترتب عنه عزل الأشخاص بمنزلهم، مما قلّل من حركتهم ونشاطهم البدني وأيضاً غلق كل النوادي الرياضية بسبب فيروس كورونا فساعد هذا الأخير لتعرض الكثير من زيادة الوزن ومشاكل صحية بسبب استهلاك الأكل بصفة مفرطة. وبحسب موقع شوسن إلبو، فإنّ دراسة أجريت من قبل هيئة SM C&C على حوالي 4000 كوري تتراوح أعمارهم بين 20 و50 سنة، توصلوا إلى أنّ 43 بالمائة من المستجوبين وزهّم زاد خلال شهرين الأخيرين، والنساء كن أكثر عرضة بزيادة الوزن بـ 47 بالمائة مقابل الرجال بـ 36 بالمائة (الماحي، 2020، ص2).

يدفعنا مشكل السمنة إلى رصد تطور الاستهلاك الغذائي بالمجتمع الجزائري، استعنا بدراسة قام بها الديوان الوطني للإحصاء، شملت 12 ألف عائلة (الديوان الوطني للإحصاء، 2011، ص15)، وكشفت أنّ نفقات الشهرية للأسرة الجزائرية بلغت 59.700 دج، منها 25.000 دج موجهة للاستهلاك الغذائي، والتي تشكل نسبة 40% من النفقات الإجمالية للعائلات الجزائرية.

لهذا أكد الأمين العام للفدرالية الجزائرية للمستهلكين، الدكتور زبدي مصطفى أنّ المجتمع الجزائري يتجه نحو الاستهلاك الغذائي المتوحش حيث تتضاعف حجم الاستهلاك لدى الجزائريين بثلاثة مرات خلال العقد الأخير، ويرجع أحد أسباب الاستهلاك الغذائي الصناعي المفرط إلى الإشهار (الإعلانات)، إذ تعددت القنوات الفضائية والمحلية التي تتعامل مع المشاهد كمستهلك، من خلال عرض عدد كبير من الإعلانات الإشهارية الغذائية التي غزت العائلة الجزائرية في بيتها، ما جعل نفقات المواد الغذائية تتضاعف بدورها. والملاحظ أيضاً أنّ الاستهلاك الغذائي يرتفع بشكل غير عادي خاصة في شهر رمضان والأعياد الدينية التي تتسم بطقوس غذائية خاصة، فيتهافت المستهلكين على شراء مواد غذائية أساسية ومتنوعة لإنجاز أطباق متنوعة طيلة الشهر



الفضيل. يمكن إدراج عامل آخر الزيادات في الأجور التي مست مهن الطبقة الوسطى (كالعاملين بالقطاع الطبي والمعلمين وموظفي الخدمة المدنية، والمدبرين التنفيذيين... إلخ)، وتقدر هذه الزيادة في بعض القطاعات بـ 50% (Abdelghani, 2012, p 11).

صنع ارتفاع الاستهلاك الغذائي للأسر الجزائرية ثروة أصحاب محلات المواد الغذائية أو كما تسمى بالسوبرماركت الموجودة حديثاً. إذ يشهدون زيادة في المبيعات مما يؤدي إلى الزيادة في الأرباح وهذا كلما تعدى استهلاك "الزبائن" المعدل اليومي. أصبح المستهلك الجزائري يستهلك مواداً غذائية جديدة وغريبة عن ثقافته الغذائية التقليدية بفعل التبادلات التجارية الدولية بمجال الصناعة الغذائية والفلاحة، وجعل المواد تعبر الحدود وتقتحم الأسواق عبر الوطن، كالمشروبات الغازية، الأجبان، الفواكه الاستوائية، الأسماك المجمدة، الشوكولاتة.

فالיום لا تنتمي التغذية العصرية إلى بيئة جغرافية معينة ولا إلى مناخ ولا إلى مجتمع معين، هذا التنوع الغذائي أضحى يهدد الهوية الغذائية لدى الكثير من الشعوب منها المجتمع الجزائري، بعدما شهد غزواً حقيقياً للوجبات السريعة بمناطق الحضارية وحتى الريفية، والإقبال عليها من مختلف فئات المجتمع.

أما فترة الحجر المنزلي تعرض المستهلك الجزائري إلى صعوبة اقتناء حاجياته الغذائية، لندرتها بالأسواق المحلية بسبب مضاربة بعض التجار تزامناً مع انتشار فيروس كورونا بالمجتمع الجزائري مثل مادة الدقيق كما يطلق عليها بـ "الذهب الأبيض"، والذي زاد تهافت المواطنين عليه إضافة إلى مواد أخرى (السكر، الزيت الغذائي، القهوة...)، بفعل الدعاية الكاذبة التي انتشرت بالمجتمع، وهي وقف السلطات كل التعاملات التجارية، فتسبب باضطرابات بالإنتاج وتوزيع المواد الاستهلاكية وصعوبة نقلها عبر ولايات الوطن.

### خاتمة

تميز الحجر المنزلي بتلاحم الكثير من الأسر وبقائهم مجتمعين لفترة تجاوزت أكثر من شهر، فساهم الاجتماع على مائدة طعام واحدة في تقوية العلاقة الاجتماعية. حيث تعتبر المشاركة في الطعام بقاء الجماعة على قيد الحياة، على المستويين الاجتماعي والمادي، ورفض المشاركة في الطعام هو علامة على العداوة والكراهية، لأن تناول الطعام معا



علامة على القرابة والثقة والصدقة كما أنه علامة على الحميمية أيضا في بعض الثقافات (كونيهان، 2012، ص 31). فيعد دور النساء الطاهيات أساسياً لتقديم الطعام كوسيط لديمومة الرابطة الاجتماعية لباقي أفراد الأسرة خاصة بالظروف الصعبة للحجر المنزلي. فنستخلص أنّ الطعام عبر المشاركة بالوجبات اليومية، ساهم بتجديد العلاقات الأسرية التي تلاشت في السابق.

توصلنا من خلال هذه الدراسة أنّ المنخرطات في صفحة الفيسبوك للطبخ أصبحن مبدعات في مجال فن الطبخ- الطعام، وتسعين إلى التجديد عبر وصفات عالمية للطبخ الأوروبي والشرقي، فتمتزج ثقافتهم بثقافات أخرى. بما يعتبر تحدياً مستمر للمرأة لإرضاء الجماعة، تبدأ بالزوج (أنّ أقصر طريق لقلب الرجل هي معدته)، ثم تنتقل إلى الأطفال، وتنتهي بالأقارب والصدقات. ويرافق هذا المجهود الضخم عند النجاح في تقديم وصفة جديدة وذوق وشكل جديد ومشاركتها بصفحة الطبخ، فتتباهى أمام الآخرين. فهي فخورة بطبخها ومطبخها من خلال الصور التي تنشرها على صفحة الفيسبوك فهي "ملكة مطبخها". والرغبة في التواصل عبر هذا الفضاء الافتراضي مع نساء أخريات تحول عندهن الطبخ من واجب منزلي إلى هواية وممتعة. وفي بعض الحالات مهنة المستقبل، ومشروع تريد الاستثمار منه، بفضل الاحترافية الكبيرة التي تحملها وتفتخر بها أمام الأخريات.

فإذا اعتمدنا على المقولة الشهيرة "أنا أمثل ما أكله Je suis ce que je mange، فالجيل الحالي يمثل أكثر فأكثر العوالة وما ينتج عنها من تبادل ثقافي على مختلف المستويات حتى أنّ الغذاء أصبح من الأشياء التي يبحث على إكتشافها وتدوقها وطبخها، لهذا أصبحت صفحات الفيسبوك للطبخ بالمجتمع الافتراضي بالجزائر فضاء مهم للمحافظة على الموروث الغذائي ونقله إلى الأجيال الحالية والتمسك بالقيم الاجتماعية التي تؤكد توكيل المرأة دور الطاهية ومكانتها داخل الأسرة بالمجتمع الجزائري.

ومن التوصيات التي نريد إدراجها بخاتمة هذه الورقة، ضرورة تحفيز الطلبة والباحثين لخوض مواضيع حديثة بمجالات متعددة لفروع السوسولوجيا كـ "سوسولوجيا الغذاء" الذي لا يحض حسبنا باهتمام كبير بالوسط العلمي الأكاديمي، بل نادراً ما تدرس الظاهرة الغذائية رغم هذا يتميز مجتمعنا بتراث متنوع للطبخ يجمع بين الأطباق





التقليدية والحديثة طقوس تحضيرها وأداب تناولها الذي يلزمنا كباحثين الإحاطة عبر تخصصات علمية متعددة ومتداخلة للسلوك الغذائي وفهمه في سياق تطور ثقافة الطعام بالمجتمع الجزائري. ونعتبر هذه الدراسة كبدائية لنا لخوض هذا المجال وتناول ظواهر جديدة والتي نرى أنّ الطبخ(الغذاء) اقتحم الفضاء الافتراضي بشكل كبير.

## المراجع

- 1- شارب، دليلا، 2009. انثوية العمل المنزلي والثقافة الأبوية حالة الأستاذة الجامعية، مجلة التدوين، (01)، 43-47.
1. 2-طلال، المصطفى، 2020. بعض من سوسيولوجيا فيروس كورونا، مركز حرمون للدراسات المعاصرة، تاريخ النشر: 2020-03-15. الرابط: بعض-من-سوسيولوجيا-فيروس-كورونا <https://www.harmoon.org/opinions>
2. 3-عبد الحق، عشاق، 2020. التباعد الاجتماعي أو نحو نمط المجتمع الرقمي، جريدة الإتحاد الإشتراكي(الالكترونية)، تاريخ النشر: 2020-04-24. الرابط: التباعد-الاجتماعي-أو-نحو-نمط-المجتمع <http://alittihad.info/>
3. كارول، م. كونهان، 2012. أنثروبولوجيا الطعام والجسد، النوع والمعنى والقوة، ترجمة سهام عبد السلام، المركز القومي للترجمة، دمشق.
4. مايو، تون، 1996. التصنيع والمشكلات الإنسانية، ترجمة محمد عماد الدين وآخرون، مكتبة القاهرة، مصر.
5. المنظمة العربية للتربية والثقافة والعلوم- ألسكو، 2020. معجم مصطلحات كوفيد-19. الرابط: مكتب التنسيق للتعريب، تاريخ النشر: 2020/08/10، الرابط: [http://www.alecso.org/nsite/images/pdf/6-5-2020.pdf?fbclid=IwAR1jb\\_UCJ64sHGudZZwuOFok9ly29z91k3adO413cWlCpHDmq-PdRUFsyRA-](http://www.alecso.org/nsite/images/pdf/6-5-2020.pdf?fbclid=IwAR1jb_UCJ64sHGudZZwuOFok9ly29z91k3adO413cWlCpHDmq-PdRUFsyRA-)
6. يحي خير الله، عودة، 2017. الأهمية الثقافية للطعام-بحث في فن التقاليد والممارسات، مجلة الآداب، (122): 443-464.
7. كارين إيان، ضاهر، 2020، من أزمات الحجر الصحي: الأكل للتغلب على التوتر، صحيفة العربي الجديد، تاريخ النشر: 2020-04-20، الرابط: من-أزمات-الحجر-الصحي-الأكل-للتغلب-على-التوتر [/https://www.alaraby.co.uk/](https://www.alaraby.co.uk/)
8. الماخي، محمد، 2020. السمنة حليف «كورونا» يهدد الناس داخل البيوت، تاريخ النشر: 2020-04-16، الرابط: <http://www.alkhaleej.ae/alkhaleej/page/94562031-9dbf-478b-9239-d43cc0492ff8#sthash.VHTvnlyU.dpuf>



9. Abdelghani, F, 2012. *Le consumérisme a-t-il gagné l'Algérie ?* publié le : 24 Juin 2012. Le lien électronique :[http://www.jeune-independent.net/index.php?option=com\\_content&view=article&id=1855:sa-laires-confortes-credits-boostes-et-consommation-tous-azimuts&catid=9:dossier&Itemid=9](http://www.jeune-independent.net/index.php?option=com_content&view=article&id=1855:sa-laires-confortes-credits-boostes-et-consommation-tous-azimuts&catid=9:dossier&Itemid=9)
10. Barats, C, 2013. *Manuel d'analyse du web en sciences humaines et sociales*, Paris : Armand Colin.
11. Bryner, J, 2020. How to self-quarantine during coronavirus outbreak. Retrieved on the 17th of March, 2020, Le lien électronique : <https://www.livescience.com/coronavirus-how-to-self-quarantine.html>
12. Bureau Business France, 2017. *Le marché des industries alimentaires d'Alger*, Le lien électronique :<https://www.djazagro.com/Exposer/L-offre-Djazagro/Restauration-materiels-equipements>
13. Enquête sur les dépenses de consommation et le niveau de vie des ménages, 2015, Dépenses des ménages en alimentation et boissons en 2011, Par - La Direction technique chargée des statistiques sociales et des revenus Office National des Statistiques-ONS- novembre 2015. Le lien électronique : <http://www.ons.dz/IMG/pdf/depconsalim2011.pdf>
14. Fischler C, 1990. *L'omnivore*, édition Odile Jacob, Paris.
15. Gilitos L, 2014. *Le culinaire comme objet communicationnel à dimensions multiples : des pratiques intrinsèques, au croisement de contenus médiatiques, de socialisation, de politiques culturelles héritées, et de marchandisations croissantes : le cas du blog culinaire*, Mémoire de Recherche en Sciences de l'Information et de la Communication, Université Stendhal, Master.
16. Kozinets R, 2009. *Netnography: Doing Ethnographic Research Online*, SAGE Publications Ltd.
17. Lardellier P, 2013. Télé cuisine, pourquoi fait-elle recette ? *Revue Sciences Humaines*, Aout-Septembre, No 251, p54-57.
18. Levi Strauss C, 1967. *Du miel aux cendres*, édition Plon, Paris.
19. Moulin Léo, 1975. *L'Europe à table, dis-moi ce que tu manges*, édition Séquoia, Paris.
20. Poulain J-P, 1998. Les jeunes seniors et leurs alimentations, *Cahier de l'Ocha*, Paris.
21. Poulain J-P, 2002. *Sociologies de l'alimentation, les mangeurs et l'espace social alimentaire*, PUF, Paris.
22. Rymarski C, 2013. Dossier l'ère culinaire, *Revue Sciences Humaines*, Aout-Septembre, No 251.
23. Thagaard T, 1997. Gender, power and love: a study of the interaction between spouses, *Acta Sociological*, No 40, p357-376.

