

التراث الغذائي آلية لتحقيق التنمية الاقتصادية:

حالة جبال الأطلس الكبير، المغرب

Food heritage is a mechanism to achieve economic development in the case of the high atlas mountains, Morocco

صالحة بلعيدي، عيسى البوزيدي

Saliha belaidi¹, Aissa el bouzidi²¹ جامعة ابن طفيل، المغرب، sliha.belaidi@uit.ac.ma² جامعة ابن طفيل، المغرب، elbouzidi.aissa@yahoo.frUniversity Ibn Tofail, Morocco, sliha.belaidi@uit.ac.ma¹University Ibn Tofail, Morocco, elbouzidi@yahoo.fr²

تاريخ النشر: 2019/03/19

تاريخ قبول النشر: 2019/02/21

تاريخ الإستلام: 2019/01/19

ملخص:

تعتبر التغذية حاجة بيولوجية حيوية بالنسبة للإنسان وهي دلالة على خصوصية مجموعة اجتماعية معينة، وكذا تعبير عن الهوية بامتياز. يرصد المقال تنوع التراث الغذائي بجبال الأطلس الكبير بالمغرب، وتبيان الدور الذي يمكن أن تلعبه مجموعة من المؤثرات في صياغة نمط غذائي معين يساهم بدوره في خلق دينامية اقتصادية مع تقديم مقترحات لتثمينه والنهوض به، وقد خلصنا أن هذا المورد يلعب دورا رئيسا في الدفع بعجلة التنمية من خلال توظيفه كمورد اقتصادي وخاصة في النشاط السياحي.

الكلمات مفتاحية: التراث الغذائي؛ الأطلس الكبير؛ التنمية الاقتصادية؛ المغرب.

تصنيفات JEL: L66، M10

Abstract:

Nutrition is a vital biological need for humans, and it is an indication of the peculiarity of a particular social group, as well as an expression of identity par excellence.

The article monitors the diversity of the food heritage in the high atlas mountains in Morocco, and shows the role that a group of influences can play in shaping a specific food pattern that in turn contributes to creating an economic dynamic. With proposals to be valued and promoted, at the time we conclude that this legacy plays a major role in pushing the development wheel forward by employing it as an economic resource, especially in tourism activity.

Keywords: food heritage; the high atlas; economic development; Morocco.

JEL Classification Codes: L66 ; M10.

المؤلف المرسل: صالحة بلعيدي، sliha.belaidi@uit.ac.ma

1. مقدمة:

يشكل التراث الغذائي مرآة عاكسة لثقافة الشعوب وتاريخها، وقد أضحت في الآونة الأخيرة أداة لخلق تنمية اقتصادية مندمجة في ظل تنامي النشاط السياحي وبروز مجموعة من المخططات الرامية لتطوير القطاع وخلق أنشطة سياحة بديلة مستدامة تهدف بالأساس الحفاظ على الموارد التراثية من التدهور وتسوق في أن واحد لمنتجات محلية مع خلق فرص الشغل للسكان المحليين وإشراكها في التنمية الاقتصادية لمجالها.

تتجلى إشكالية البحث في رصد مختلف مميزات التراث الغذائي الجبلي مع جرد لأهم الصفات بمجال الدراسة، مع تقديم مقترحات لتثمينه والنهوض به نظرا للدور الكبير الذي قد يلعبه هذا الموروث التراثي في الدفع بعجلة التنمية الاقتصادية؟ وكيف يمكن استثمار هذا الإرث الثقافي وجعله رافعة لتنمية اقتصادية لسكان المجال؟

ولقد تبيننا منهجية تناسب وموضوع الدراسة تجلت أساسا في البحث الميداني، والاطلاع على مجموعة من الدراسات التي تناولت موضوع الغذاء والتغذية.

2. التراث الغذائي بالأطلس الكبير الأوسط

تعددت تعاريف ومعاني التراث وخلصت أنه يمكننا تصنيفه لشقين تراث مادي وآخر لامادي لكن هذا التقسيم يبقى فقط منهجيا لأن كل ما هو مادي يحمل في طياته ما هو لامادي، فهما وجهان لعملة واحدة.¹ تعتبر نوعية التغذية مؤشر قوي على مستوى العيش، فالنمط الغذائي في كل مكان وزمان يوفر معطيات غزيرة عن الاقتصاد والثقافة ثم الذهنيات، ويزخر مجال الدراسة بمجموعة من الأطباق المميزة التي تعكس غنى وتنوع التراث الغذائي الذي لازال يقاوم عادات الزمن وتطورات العولمة.

1.2 الأطمعة المهيأة على أسس نباتية

يأتي في مقدمتها الخبز المصنوع من القمح والشعير الذي يعتبر الغذاء الرئيسي لجميع السكان، وتبرز أهميته في النصوص التي كثيرا ما تشير إلى غلاته في أوقات الشدة والأزمات.

لا يزال استهلاك الخبز المصنوع من القمح والشعير ذو مكانة في مجال دراستنا وفي الأوساط الشعبية، فالخبز في عرف المغاربة يقدر لدرجة كبيرة فالمغاربة كجميع المسلمين يكونون احتراما كبيرا للخبز، ويلتقطون فتاته أينما وجدوه ويقبلونه ثم يحفظونه في مكان معين حتى لا يندس أو يداس بالأقدام.²

أما عن طريقة استهلاك الحبوب فقد كان يتم طحنها بواسطة أدوات تقليدية تسمى باللهجة المحلية AZRAG³ أي كالرحى اليدوية إذا كانت الكمية المراد طحنها قليلة حيث نجد أن غلب المنازل تتوفر عليها وإن تعذر عليها نجد لديها أداة "أفاردو" الذي لا يخلوا منه منزل، أو بواسطة مجموعة من المطاحن المائية التي غالبا ما كان يتم إنشائها على جنبات الأنهار والوديان وتعمل بالتيار المائي وهي مشتركة بين مختلف ساكنة الدوار.

تنتشر بمجال الدراسة أنواع عديدة من الخبز تتنوع حسب ما يوجد به المجال من حبوب من جهة أو حسب القدرة الشرائية للسكان من جهة ثانية، ونميز فيها بين:

● خبز أوفدير: OUFDIR

يتم تحضيره من الدقيق ويضاف إليه الملح والخمير ثم يعجن بالماء مع العرك حتى الحصول على عجين متجانس، هو خبز خاص يتم تحضيره أثناء السفر ويتم طهيته في الرماد.⁴

● خبز أرخصيص: ARAKHSIS

عبارة عن خبز فطير يعجن بدون خميرة وبواسطة دقيق القمح ويطهى فوق إناء طيني يسمى "أنخدام".⁵

● المطلوع: AMETLU

لتحضير المطلوع يتم عزل الدقيق الأبيض المستخلص من القمح مع القليل من الخميرة، ويتم عجنه مع العرك مع فرش بعض الثوب في قاع طبق يسمى "Tiswit" الواحدة تلو الأخرى حتى نقوم بخبز ثلاث "مطلوعات" ونتركهم حد الإختمار، بعد ذلك نقوم بوضع الخباز في الكانون "TAKAT" ونقوم بطهيهم الواحدة تلو الأخرى وهو خبز خاص بالضيوف ولا زال يحضر ويستهلك بكثرة في مجال الدراسة.

الصورة رقم: 1 و2 خبر أوفدير والمطلوع



المصدر: عدسة شخصية، زيارة ميدانية لمجال الدراسة بتاريخ 2016/07/26-25

وعن الحبوب تتفرع مجموعة من الأطباق الغذائية ذات الطابع النباتي من عصائد ومعجنات يتجلى أهمها في:

● تاروايت TARWAIT أو العصيدة أو حريل.⁶

هو طبق رئيسي ورسمي بمجال الدراسة يتم تحضيرها في الأعياد والمناسبات كالأعراس وحفلات الختان، وهو طبق يتطلب تحضيره الوقت، ويتم ذلك باستعمال أنواع متعددة من الحبوب حسب القدرة الشرائية إذ يمكن تحضيره بمنتجات زراعية متوفرة كالقمح، الذرة التي كانت متواجدة بكثرة في المجال أو الشعير. كما نجد أيضا نوع

آخر يتم تحضيره خاصة إبان فصل الشتاء ويتميز بخاصيته المقاومة للبرودة وانخفاض درجة الحرارة لما يوفره من دفء، ويدخل كذلك ضمن الوصفات الطبية المعالجة للسعال ونجد أن الفقيه سيدي أحمد الكتاوي في كتاب الدرر المحمولة قد أسهب في الحديث عن فوائد اللفت باعتباره حار ورطب وهو أنواع عديدة وأجوده المستدير الطري والأبيض الطويل والرقيق وأكله ينفع للبصر وأكل بدره يفتت الحصى، ومن منافعه العلاجية أنه جيد للسعال وأوجاع الظهر وعروقه تحلل الأورام ضمادا.⁷

صورة رقم 3: اللفت المجفف



المصدر: عدسة شخصية، زيارة ميدانية لمجال الدراسة بتاريخ 2016/08/06

● الكسكس

يعتبر الكسكس من الأطباق الرئيسية و المهمة بمجال الدراسة فهو من أساسيات و أجديات إكرام الضيف، حيث أشار الماركيز دو سيكونزاك في كتابه " Au cœur de l'atlas mission au Maroc (1904/1905) " أنه ليس من السهل التخلص من لباقة و حسن ضيافة الأمازيغ، حيث قاموا البارحة بموكب متواصل مهيب من الكسكس ، من القمح المغلي والمسقي بالزبدة والعسل، وفي الثامنة صباحا يستأنف العرض، وقد كان قليل التنوع مقارنة بالبارحة.⁸ وهذا الوصف الذي جاء به الرحالة الفرنسي إن دل على شيء فإنما يدل على المكانة التي يحظى بها هذا الطبق كونه يعد رئيسيا لاستقبال الضيوف وترجمة لحسن الضيافة.

● بركوكس BERKUKS أو TABERKUKST

لتحضيره يتم وضع القليل من الماء في القصة مع ذر الطحين الذي يجذب أن يكون من القمح في وسط الأنية، ويتم فتله بيدين متشابتين حتى تشكل لنا حبيبات كبيرة وسميكة نوعا ما مقارنة بالكسكس ثم يتم طهيه

بوضعه في الماء وليس بالبخار.⁹ ويحضر أساسا من دقيق القمح والملح ويمكن فتله ثم طبخه فوق البخار بتفويده لمدة تناهز الساعة ثم نعه مجددا في الماء حتى الغليان وتتم إضافة الحليب¹⁰ وتقديمه بارد في قصعة مع إضافة القليل من الزيت أو الزبدة.¹¹

• تركوكو TERKOUKOU

هو طبق مناسباتي بامتياز خاص بالنساء يتم تحضيره بعد الولادة، أما عن طريقة تحضيره فيتم قطف الشعير قبل نضوجه وحصاده ثم تعريضه للشمس لمدة معينة حتى يبس. فنقوم بتفويده وبعدها طحنه في المطحنة المائية. وفيما بعد تتم إضافة مجموعة من المنسمات والأعشاب الطبيعية المتواجدة بكثرة في المجال (الزعر، النافع، إيلان...) ومكسرات مما هو متوفر في المنزل كالجوز واللوز.

وبعد ذلك تتم إضافة دقيق الذرة المحمص في الفرن والمعد سلفا، فيتم خلط المكونين الرئيسيين في وقت لاحق بالماء المغلي ويضاف إليه الملح والسكر حسب الحاجة، فنحصل بذلك على عجينة متماسكة ولزجة ثم يضاف إليه زيت الزيتون. ويعتبر هذا الطبق مغذي ومدر للحليب بالنسبة للمرأة المرضعة وغني بالطاقة لغيرها كما أورد Emile Laoust.¹²

صورة رقم4: طبق تركوكو



المصدر: عدسة شخصية، زيارة لمجال الدراسة بتاريخ 2016/07/27

1.3 الأطعمة المهيأة على أسس حيوانية

• الشواء

لم يتم التطرق لهذا الطبق بهاته الطريقة من لدن Emile laoust بل كان يتم في الأسواق العامة من لدن شخص مختص يسمى "Assway" حيث يقوم بشراء كبش وشويه في السوق وبيعه بالتفسيط¹³، وقد كان

تحضيره يتم وفق مناسبات خاصة ومن لدن العائلات الميسورة فقط، فأطباق من هذا النوع المرتفع التكلفة ليس بمقدور أي كان تحضيرها، وتميز فيه بين طريقتين:

- الطريقة الأولى تقليدية: يتم أخذ جدي أو خروف صغير لا يتجاوز وزنه 16 كيلوغراما، فيذبح و ينظف و يترك حتى ينشف، ويتم دهنه بالقليل من الزبدة وزيت الزيتون الطبيعي والزعفران والسمن الحار، ويشترط في خراف هذه المنطقة التي تستعمل للشواء ألا يتعدى سنهما سنة واحدة، ثم تتم إضافة مجموعة من الأعشاب المنسمة المتواجدة بكثرة في المجال كالزعر والأكزير، في فرن معد خصيصا للشواء، تتم العملية بعد إضرام النار في الأسفل باستعمال الحطب و تثبيت البهيمة بواسطة ركائز وهي عبارة عن مجموعة من العصي أعدت خصيصا العصي أعدت خصيصا لذلك الغرض ثم يتم وضع الخروف في الوسط وتبدأ عملية الشواء بطريقة "أحريش"،¹⁴ وتستغرق العملية من خمس إلى سبع ساعات و من حين لأخر يتم التأكد من حسن سير العملية بواسطة ثقب موجود في أعلى الفرن مخصص لذلك الغرض إلى أن ينضج، و نشير في هذا الصدد إلى أن مهمة الطهي هنا حكرا على الرجال من دون النساء.¹⁵
- الطريقة الثانية العصرية: يتم تنظيف الخروف جيدا بالدقيق والملح والماء مع دعه بالليمون ثم غسله جيدا وتصفيه من الماء يتم تتبيله بالثوم وعصير البصل والملح والبهارات والخل ثم دهنه بالزيت والزبدة ويغلف بورق القصدير جيدا ويضاف إليه الماء. ثم يتم إدخاله في فرن تقليدي مخصص للخبز على نار هادئة لمدة أربع ساعات مع تقليبه كل ساعة على شقه الآخر مع الحرص على إضافة الماء كل فترة حتى لا يجترق.

بعد التأكد من نضجه يتم إخراجه من ورق القصدير وتركه في الفرن حتى يتحمص ويصير لونه مذهباً فيتم بذلك تقديمه في طبق كبير مخصص للتقديم وتزيينه حسب الرغبة.¹⁶ كما يتم في أحيان كثيرة توفير اللحم بالبخار ثم إدخاله للفرن العصري من أجل اكتساب اللون المذهب وهذا النوع من الشواء جد عصري وكثير التداول خاصة بالأماكن التي تتوفر على أفران الغاز حيث لا يتطلب تحضيره وطهيه عناء وجهداً كبيرين.

أدخل هنا محتوى العنوان الفرعي الثاني، أدخل هنا محتوى العنوان الفرعي الثاني، أدخل هنا محتوى العنوان الفرعي الثاني، أدخل هنا محتوى العنوان الفرعي الثاني، أدخل هنا محتوى العنوان الفرعي الثاني.

3. التراث الغذائي ورهانات التنمية الاقتصادية

1.3 النشاط السياحي:

يعد النشاط السياحي أحد أهم الموارد الترابية والأنشطة الاقتصادية المدرة لدخل بالمجال، ومكونا رئيسا من الصادرات الخدمية التي تؤثر في ميزان المدفوعات وتزيد من الناتج الإجمالي، كما ترفع مداخيل الدولة من العملات الأجنبية وتساهم في خلق فرص شغل وانتعاش اقتصادي إضافة لمجموعة من الأنشطة الموازية.

لكن أول سؤال يمكننا طرحه هنا هو حول الدور الذي يمكن أن يلعبه الغذاء في إنعاش النشاط السياحي؟ هل يوجد سائح لا يتناول المأكولات والأطباق المحلية أثناء سفره وتنقله من مكان إقامته في رحلة أو مجال مختلف؟ الجواب هنا سيكون قطعاً بالنفي "بالتأكيد لا".

وهذا يدفعنا لطرح سؤال آخر هو هل يمكن أن يكون هناك سائح يسافر إلى بلد أو مدينة ما خصيصاً من أجل تناول الطعام المحلي؟ أو بمعنى هل يمكن أن يكون الطعام نفسه سبباً من أسباب سفر السائح من دولة إلى أخرى؟

الإجابة عن هذا السؤال هي نعم، لقد أضحت سياحة المأكولات أو ما يسمى بـ "Food tourism": وهو نوع من السياحة "الخاص" موجه لمجموعات سياحية خاصة، تهدف بالأساس ممارسة ومعايشة خصائص معينة، وهي تعتمد على طول فترة إقامة السائح بحيث تسمح له هذه الإقامة بالترفيه والاستجمام وفي نفس الوقت التعايش مع العادات والتقاليد الاجتماعية والثقافية والمناظر الطبيعية المتوفرة في المنطقة. ولا يتطلب ذلك استثمارات ضخمة أو خدمات ومرافق عديدة، فقط إدارة جيدة وتوفر عناصر لدلالة سياحية مؤهلة وخبيرة، خدمات نقل، مرافق إقامة أولية وأساسية لاستقبال السياح.

وتحقيق ذلك يعتمد استراتيجية جديدة للتنمية السياحية تروم أساساً تنوع الصناعة السياحية من خلال استغلال وتنمية الثروات الطبيعية والثقافية والبشرية في جميع أنحاء البلاد. وذلك بخلق مجموعة من المخططات والمشاريع الاقتصادية الرامية لتطوير القطاع.

هدفت رؤية 2020 لتطوير النشاط السياحي بمجال الدراسة تقوية البنيات التحتية المؤهلة وخلق منتج سياحي ذي تيمة خاصة يستجيب لخصوصيات المجال من جهة، ومتطلبات الطلب السياحي من جهة أخرى. وقد قسمت الرؤية المغرب لمجموعة من المناطق السياحية حسب الخصوصيات الطبيعية والاقتصادية وكذا البنيات التحتية المؤهلة، دججت جبال الأطلس ضمن منطقة "الأطلس والوديان" والتي تهدف بالأساس إلى خلق منتجات وحيدة تتعلق أساساً بالتنمية البيئية المستدامة، مع خلق عروض سياحية ثقافية تركز بالدرجة الأولى على تنمية التراث الجبلي والمحافظة عليه بشقيه سواء المادي واللامادي نظراً لهشاشة الجبال وسرعة تأثيرها بالمؤثرات الخارجية.¹⁷ تتوفر المنطقة على مؤهلات ثقافية وسياحية ثمينة كبيرة كموقع النقوش الصخرية بممر "تيزي نترغست" بجبل راث وبقايا آثار الديناصورات بكل من «إيوارضن» بدمنات و «إباقليون» بايت بوكماز. ناهيك عن التراث المبني بالتراب أو الحجر كالمخازن الجماعية الشاهدة على عراقية حضارة الساكنة المحلية الضاربة في القدم، وهو ماتم إغناؤه بتوافد مجموعة من الهجرات أسفرت عن تلاحق ثقافي ونشوء مجموعة من المراكز "كمكدار"، "أباشكو" و "تبانة" التي تتميز بأصالتها.¹⁸

وقد هدفت الرؤية أيضاً لخلق مجموعة من المشاريع الهادفة لتنمية المجال مع احترام خصوصياته الثقافية والإثنية والعقدية من ضمنها:

● مشروع الإقامة عند الساكنة المحلية: ويرمي هذا المشروع اقتراح تجربة فريدة على السياح الأجانب بالإقامة مع الساكنة المحلية في إطار منظم لكنه في نفس الوقت حيوي وعائلي، يتيح للسائح فرصة عيش تجربة فريدة بمعية الساكنة المحلية يتمكن خلالها من المشاركة في مختلف أنشطة الحياة اليومية.

ولفهم جيد للوضعية الراهنة التي يعيشها الوضع السياحي بمجال الدراسة سنتطرق لبعض المعطيات مع تحليل طبيعة العرض وحيثياته.

■ طبيعة العرض

يشكل النشاط السياحي بمجال الدراسة نشاط اقتصادي مهم يتمركز أساسا حول السياحة البيئية مع التراث، ويتميز كذلك بطابعه الموسمي نظرا لطبيعة الظروف المناخية التي تختم توقعه إبان الفترات المطيرة وهطول الثلوج، لتبدأ الوفود السياحية ابتداء من أبريل حتى متم شتنبر. حيث تنشط مجموعة من الأنشطة خاصة رياضة المشي بين المحور الرابط بين ايت بوكماز وقلعة مكونة مرورا بمرتفعات جبل مكون.

◆ تنافسية القطاع السياحي :

أظهرت بعض معاينات البحث الميداني غياب استراتيجية موحدة لتسويق المنتج السياحي المحلي، وذلك لانعدام خطة تسويقية مدروسة لمجال الدراسة ويرجع السبب في ذلك بالدرجة الأولى لصعوبة المجال وكذا شح الموارد المالية، إضافة لانعدام قنوات التسويق المتخصصة في المجال السياحي المنوطة بتلك المهمة ك "المجلس الجهوي للسياحة" المتخصص أساسا في دعم القطاع السياحي و خلق مجموعة من الاستراتيجيات السياحي المحلي بالتنسيق مع الفاعلين في المجال السياحي ك أرباب الوكالات السياحية و النقل، المرشدين السياحيين.

■ المنتج السياحي:

تشكل رياضة المشي والاكتشاف أهم الأنشطة بمجال الدراسة كما لاحظنا أثناء الزيارات الميدانية الضعف الكبير الذي تعانيه البنية التحتية والخدمات، فأغلب مناطق المجال بحاجة لطرق معبدة لتسهيل الولوجية وفك العزلة، ومع رسم ممرات للمشاة في الطرق الزراعية، الغابات والأودية، فالمجال عبارة عن منطقة عبور إلى مراكش، كما نلاحظ شبه انعدام لمحلات مخصصة للحرف اليدوية مع أن المجال غني بهذا النوع من التراث.

◆ الموارد البشرية

تعاني اليد العاملة بالقطاع السياحي من قلة التكوين والتأهيل والتكوين في مهن السياحة والفندقة باعتبارها عائلية ومحلية، وكذا قلة عدد المرشدين السياحي حيث نلاحظ أن أغلبهم لا يتوفرون على الترخيص والبطاقة القانونية لمزاولة النشاط.

■ طبيعة العرض المقترح للإضافة

يشهد الإقبال على المنتجات البيولوجية تزايداً مطرداً في الآونة الأخيرة وخاصة من طرف السياح المتوافدين على المجال رغبة في الاستكشاف، مما يشجع على خلق دينامية سياحية يحتل فيها التراث الغذائي "المطعمي" مكانة كبيرة خاصة في النشاط السياحي، إذ من شأن هذا التوجه أن يحافظ على الموروث الغذائي المتميز بغلبة الحبوب والقطاني والخضر والفواكه، وبالتالي نقله من مجاله الضيق المرتبط بالاستهلاك المحلي إلى مجال الفندقة المهنية المتخصصة.

ومن تم سيكون من الممكن اقتراح التراث الغذائي بمجال الدراسة كمنتج مكمل لباقي الأنشطة السياحية التي تتم مزاولتها بالمنطقة، وذلك من خلال نهج مجموعة من الخطوات يتجلى أهمها في:

- دعم فنون الطهي والذي الخصوصية المحلية التي بإمكانها جذب الزائرين، ومن شأنها أيضاً تحفيز الساكنة على المزيد من التقدير والاحترام لثقافتهم المحلية.
- خلق مجموعة من المشاريع المدرة للدخل التي يمكن أن تخدم الساكنة المحلية وذلك على غرار منتجات غذائية محلية/مجالية يمكن جعلها لاحقاً منتج وطني أو دولي ذي شهرة عالمية وتسويقه على شكل منتج محلي، كتجربة إنتاج عصير التفاح الطبيعي بدون مواد حافظة يحمل العلامة التجارية للهضبة السعيدة باعتباره متخصص في الصناعات الغذائية والذي سيقوم بعرض خبراته وتلقين مجموعة من المزارعين تقنيات وكيفية الإنتاج.¹⁹
- تعليم وتدريب الأفراد الموهوبين في مجال الطهي والفندقة.
- إنشاء مرشد لمختلف الأكلات المميزة للمنطقة مع إيرادها في قوائم الطعام التي يتصفحها الزائر أثناء زيارته للمجال.
- الحرص دائماً على إيجاد رابط أو علاقة مستمرة وقوية بين المقترحات الغذائية واحتياجات السائحين، بمعنى توفير الوجبات التي تلاءم احتياجات السائحين بعيداً عن فرض مأكولات وأماكن لا تناسبهم.
- الاهتمام بتقديم المطبخ المحلي وتعريف خصوصياته للسائحين.
- تحديد المزايا والمميزات السياحية للمجال من أجل إعطاءه صورة سياحية قوية وملموسة.
- ترجمة أوجه التميز والتكامل مع باقي المجالات المشكلة للمملكة من أجل اقتراح منتج مكمل وخاص.

والحذر من العوالة لا يعني بالضرورة الانغلاق عليها بل العكس من ذلك يجب استغلالها والانفتاح عليها ولكن باستغلال ما يخدم هويتنا وكذا من مختلف التجارب العالمية وتطويرها وفق ما يتناسب والخصوصيات المحلية، وكذا الاستفادة من الوسائل الحديثة للاتصال لتسويق منتجاتنا التراثية.

لذلك لا بد من خلق مبادرات محلية وتنميتها، وفي هذا الصدد يمكننا القول أن ما يجب القيام به كخطوة عاجلة هو توثيق تلك الأطباق و الوصفات و المناسبات التي تحضر فيها و تحديد الخصوصيات و ما يواكبها من عادات و طقوس خاصة بالتحضير بعد الأرشفة تأتي مرحلة التسويق.

2.3 مقترحات لتثمين التراث الغذائي بمجال الدراسة:

عرفت السنوات الأخيرة بداية الاهتمام وانتعاشا ملحوظا لعلم التغذية خصوصا بعد ظهور كتابات اهتمت به، وأيضا الحضور الإعلامي للطعام في البرامج الإذاعية والتلفزيونية التي أضحت متخصصة في تنمية الذوق الغذائي الشيء الذي سينقله من الهامشية إلى المركز.

إن الحفاظ على التراث المحلي هو حفاظ في حد ذاته عن الهوية والثقافة بمكوناتها، ومع تسارع وثيرة التقدم التكنولوجي والعولمة تتولد لدينا رغبة ملحة لرفع مستوى الوعي لدى الساكنة المحلية بإبراز هذا التراث الثقافي المحلي بكل مكوناته مهما بغية الاستفادة منه في قاطرة التنمية المحلية.

إن تثمين العادات الغذائية بمجال الدراسة يتطلب من مختلف الفاعلين نهج مقارنة نسقية تهدف بالدرجة الأولى أخذ بعين الاعتبار جميع المكونات التراثية من أجل خلق منتجات سياحية نوعية متكاملة تستجيب لحاجيات السياح داخليين كانوا أو أجنب، ومواكبة الصناعة السياحية لتحديد الأهداف الاستراتيجية المتمثلة في نجاحة التسويق للتسويق والتنمية السياحية وذلك ب:

- إصدار منشورات تراعى فيها الشروط العلمية تعنى بالطبخ المحلي التقليدي.
- إطلاق مبادرات محلية، جهوية، ووطنية خصوصا وأن المجال يعرف توافد مجموعات متعددة الجنسيات والأعراق.
- تشجيع برامج تعنى بتحضير الأطباق المحلية أو القيام بمهرجانات للطعام التقليدي والمحلي.
- إنشاء مواقع إلكترونية للتعريف بما تزخر به المنطقة من مؤهلات بغرض تسهيل تسويقها.
- انخراط جميع الفاعلين في المجال السياحي بمجال الدراسة في إطار عرض سياحي شامل يأخذ بعين الاعتبار المكون الغذائي وخصوصياته المحلية.
- تقوية العرض السياحي المتواجد بمجال الدراسة والمنضوي تحت لواء "جيوبارك مكون" ²⁰ مع خلق وتنمية منتج جديد مواكب ومكمل له يتجلى في المطبخ المحلي.
- عقد شراكات بين مختلف الفاعلين في القطاع الثقافي، السياحي مع المحيط الجامعي بغية تكوين أرباب المأوى السياحية وتنبههم لضرورة النهوض بالأطباق المحلية وتقديمها للسياح عوض تقديم المأكولات الأجنبية، فالسائح خلال رحلاته يسعى دائما للبحث عن الخصوصيات المحلية وليس ما هو متاح في بلده.

4. الخاتمة:

يتضح لنا من خلال هذا العرض غنى وتنوع التراث الغذائي بمجال الدراسة وكذا الدور الرئيسي الذي يلعبه في التنمية الاقتصادية بمجال هش يعاني وعورة التضاريس من جهة، وموسمية النشاط السياحي عماد الأنشطة الاقتصادية بالمنطقة نظرا لقسوة المناخ وهطول الثلوج التي تحول دون استئناف الخرجات والجولات من جهة أخرى. لذا وجب الحفاظ عليه باعتباره طاقة ومورد متجدد، والأمر لا يقتصر على حماية هاته العناصر التراثية فحسب وإنما البحث في قابليتها للتحديث بإحيائها وتميئها والتعريف بها، بغرض توظيفها في الخطط والاستراتيجيات التنموية، مع الاقتداء بتجارب بعض الدول المتقدمة و الرائدة في المجال وخاصة حين يتعلق الأمر بخلق مقاربة وظيفية للتنمية التراثية، واعتماد المكون الثقافي عند بلورة الاستراتيجيات والمخططات التنموية من شأنه أن يؤدي إلى نفور الناس وعدم اندماجهم لتفعيل تلك المخططات خاصة إذا تعارضت وخصوصياتهم الثقافية المحلية.

فيما يلي بعض المقترحات التي من شأنها النهوض بالقطاع وتثمينه:

- برجة مجموعة من الأنشطة الإشعاعية المتنوعة المزج بين اكتشاف المؤهلات الطبيعية والثقافية والوقوف على أهم المآثر التي تزخر بها المنطقة وكذا اكتشاف أهم الأكلات والوجبات المحلية التي تتميز بها كل منطقة على حدى، بالإضافة إلى التعرف على المعالم التاريخية العريقة التي يمكن ترويجها كمنتج سياحي مهم سواء في وجه السياح الأجانب أو الزوار المغاربة.
- القيام بدورات تكوينية لفائدة سكان الجبل في مجال إحداث تعاونيات تنموية للنهوض بالقطاع السياحي وتطويره.
- الاهتمام بالرأسمال البشري الرمزي باعتباره رافعة أساسية لتحقيق التنمية المستدامة بالجبل والتقليل من حدة تيارات الهجرة القروية التي يعرفها المجال والتي تعرف اطرادا مستمرا.
- تثمين الرأسمال اللامادي للجبل مع مراعاة خصوصيته الطبيعية والثقافية.
- ضمان شروط استدامة الفعل الثقافي في المنطقة عبر الدعم والمساندة لجمعيات المجتمع المدني التي راكمت تجربة وخبرات على مدى سنوات من العمل.

5. الهوامش:

1. Laurier Turgeon, introduction **Du matériel à l'immatériel. Nouveaux défi nouveaux enjeux**, (institut de patrimoine et culture, université Laval, canada), p.3.
2. زيارة ميدانية.
3. تسمى الرحي باللغة العربية و moulin باللغة الفرنسية، وهي عبارة عن أداة حجرية دائرية الشكل مكونة من قطعتين واحدة علوية والأخرى سفلية تستعمل لطحن القمح وبعض الأشياء الأخرى ويعتبر الرحي من بين الأدوات التي لا يخلوا بيت أمازيغي منها. و AZREG فيه مجموعة من الأنواع منها المنزلي والمائي المنتشر على جنبات وضاف الأودية.

4. Emile laoust, **mots et choses berbères**, augustin CHALLAMEL, (éditeur rue Jacob 17, paris 1920), p.77.
5. رواية شفوية تقدمت بها السيدة فاطمة المعطاوي، حوالي 88 سنة، دوار الرباط، مستجوبة بتاريخ 2016/07/27.
6. ينتشر هذا الحساء أيضا في السهل ويسمى هربر مع اختلاف في طريقة وأواني التحضير.
7. Marquise René de segonzak, **Au cœur de l'atlas : mission au Maroc 1904-1905**, (Émilie la rose, libraire-éditeur 11 rue Victor-cousin, 1910), P. 23.
8. البوزيدي أحمد، " طبائع الأغذية والأشربة من خلال كتاب الدرر المحمولة" للفقير سيدي أحمد بن صالح الكتاوي، مجلة أمل، العدد 16، السنة السادسة 1999، ص.88.
9. op.cit. ,p. 78.
10. رواية شفوية تقدمت بها السيدة فاطمة برعوز، حوالي 54 سنة، مستجوبة بتبانت بايت بوكماز، بتاريخ 23.07.2016.
11. Emile laoust, op.cit, p.95.
12. رواية شفوية تقدمت بها السيدة وردية غرباوي، حوالي 61 سنة، ربة بيت مستجوبة بدوار تيسنت بايت بوولي بتاريخ 29/05/2016.
13. Emile laoust, op.cit,p. 104.
14. أي عن طريق العصي.
15. رواية شفوية تقدمت بها السيد بنيدر ايت حساين، حوالي 69 سنة، فلاح، مستجوب سابق بدوار تيسنت بايت بوكماز بتاريخ 25/07/2016.
16. رواية شفوية تقدمت بها السيدة فاطمة برعوز، حوالي 54 سنة، مستجوبة سابقة بتبانت بايت بوكماز، بتاريخ 23.07.2016.
17. Ministère de tourisme, **Contrat-programme régional pour le développement du tourisme dans la région TADLA-AZILAL**, p.6.
18. Ministère de tourisme, ibid. P.10.
19. Fiche technique du projet de fabrication du jus de pomme de l'association Aghbalou et l'association Accueil paysan Maroc en collaboration le avec Le lycée agricole félix kir en France.
20. هو مجال تراي يمتد على مساحة 12000 هكتار أي ما يعادل 5730 كلم وسط جبال الأطلس الكبير والمتوسط بين بني ملال في الشمال وأزيلال في الجنوب، يضم 15 جماعة ترابية، وهو فضاء لعرض التراث الطبيعي والاركيولوجي والثقافي للمنطقة.
6. قائمة المراجع :
1. باللغة العربية:
- 1 أحمد البوزيدي، " طبائع الأغذية والأشربة من خلال كتاب الدرر المحمولة" للفقير سيدي أحمد بن صالح الكتاوي، مجلة أمل، العدد 16، السنة السادسة 1999، ص.88.
2. باللغة الاجنبية:
1. De segonzak René, **Au cœur de l'atlas : mission au Maroc 1904-1905**, Émilie la rose, libraire-éditeur 11 rue Victor-cousin ,1910.

2. Fiche technique du projet de fabrication du jus de pomme de l'association Aghbalou et l'association Accueil paysan Maroc en collaboration le avec Le lycée agricole félix kir en France.
3. Laoust emile, **mots et choses berbères**, augustin CHALLAMEL, (éditeur rue Jacob 17, paris 1920).
4. Ministère de tourisme, **Contrat-programme régional pour le développement du tourisme dans la région TADLA-AZILAL**.
5. Turgeon laurier, introduction **.Du matériel à l'immatériel. Nouveaux défi nouveaux enjeux**, institut de patrimoine et culture, université Laval, canada.