

راهن الثقافة المحليّة في زمن العولمة

دراسة استطلاعية للعادات الغذائية للعائلات الأمازيغية في منطقة "بني حوا" بولاية الشلف

The current situation of local culture in the era of globalization

فتيحة برك¹، حياة قزادري²

¹ جامعة الجزائر 3 (الجزائر)، barek.fatiha@univ-alger3.dz

² جامعة الجزائر 3 (الجزائر)، kezahayali.74@gmail.com

تاريخ النشر: 2022/06/10

تاريخ الاستلام: 2022/01/14

ملخص:

تهدف دراستنا إلى رصد آثار العولمة الثقافية على مختلف أنساق الثقافة المحلية عموماً والثقافة الأمازيغية في الجزائر على وجه الخصوص، إذ تنطلق الباحثة من رؤية علم الأنثروبولوجيا الثقافية لتحديد التوجّه العام الذي تمثله العولمة بإبراز آثارها على الثقافة المحلية، والتي أخذنا الثقافة الأمازيغية أنموذجاً لها للبحث في رآهنها من خلال تأطير عملية البحث وتركيزها على الثقافة الغذائية التي تُعرف بها العائلات الأمازيغية في منطقة "بني حوا" بولاية الشلف.

الكلمات المفتاحية: عولمة ثقافية، ثقافة محليّة، ثقافة غذائية، ثقافة أمازيغية، مواقع التواصل الاجتماعي.

Abstract: Our study aims to monitor the effects of cultural globalization on various coordination of local culture in general and the Amazigh culture in Algeria in particular, as the researcher starts from a vision of cultural anthropology to determine the general trend represented by globalization by her effects on local culture, which we have taken as an example of the Amazigh culture as a research While framing the research process and focusing it on the nutritional culture in which the Amazigh families are known in the "BeniHawa" region of Chlef.

Key words: cultural globalization, local culture, food culture, Amazigh culture, networking sites.

* المؤلف المرسل

إن العولمة ظاهرة اجتاحت العالم كله، والتي أخذت من كلمة العالم معناها (عولمة)، لكنّها في حقيقتها مجرد هيمنة وسيطرة من الآخر المتقدّم (الغرب الأمريكي)، لأنّ العالمية في جوهرها خدمة للبشرية، تركز على التقارب بين الشعوب دون المساس بالثقافات المحلية وخصوصياتها. وعليه فإنّ الثقافة الغذائية المتمثلة في العادات الغذائية لمجتمع ما، تُعد من بين خصائص الهوية، ولنا في العادات الغذائية الأمازيغية خير مثال على تميّز الثقافات الغذائية واختلافها من شعب لآخر.

وتتميّز الثقافة الغذائية لدي الأمازيغ باعتمادهم على مأكولات بعينها في حياتهم اليومية(الكسكس، الزيتون وزيته، التين المجفف، الخفاف...الخ) هذه المأكولات التي تشهد تراجعاً عند بعض العائلات الأمازيغية وإقبالها على نمط غذائي معولم على شاكلة (pizza; hamburger, donat, soufflé, mille-feuille) ولم يكن هذا ليحدث بهذا الزخم لولا استخدام وسائل الإعلام والاتصال المختلفة وبالخصوص الوسائط الجديدة التي أسهمت أيّما إسهام في عولمة الثقافة الغذائية الغربية بتأثيرها على الثقافة الغذائية المحلية (الأمازيغية) أيّما تأثير.

وقد اعتمدت الباحثتان على إجراء مقابلات مع ربّات بيوت من منطقة "بني حوا" (الأمازيغية) بولاية الشلف لمعرفة العادات الغذائية وأنماط التغذية السائدة في أوساط العائلات، لترصد تأثير العولمة على الثقافة الغذائية المحلية في هذه المنطقة الأمازيغية، خاصة مع الإنفتاح على العالم من خلال الإستخدام المفرط لمواقع التواصل الإجتماعي من طرف كلّ أفراد العائلة خاصة الشباب رجالاً ونساءً وأيضا الأطفال وفي سن مبكرة.

وعليه جاء التساؤل المحوري للدراسة كالآتي:

كيف تأثرت الثقافة الغذائية المحلية ذات الخصوصية الأمازيغية بمؤثرات العولمة؟
وتفرّعت عنه التساؤلات التالية:

- ماهي مميّزات الثقافة الغذائية الأمازيغية بالجزائر؟

- ماهي تجليات آثار العولمة على خصائص الثقافة الغذائية المحلية (الأمازيغية)؟

-كيف أسهمت الوسائط الجديدة للإتصال في تكريس ثقافة غذائية جديدة على

حساب المحلية(الأمازيغية)؟

- ماهي سلبيات عولمة الثقافة الغذائية على الخصوصية المحليّة في التغذية؟

2. أهمية الدراسة وأهدافها:

1.1. أهمية الدراسة:

تتجلى أهمية الدراسة في التّطرق إلى مفهوم الثقافة الغذائية الأمازيغية من منظور

إعلامي اتصالي، على اعتبار أنها ثقافة غذائية محلية.

كما تبرّز أهمية الدراسة في أنها من البحوث الميدانية المرتبطة بالتطور التكنولوجي

للإتصالات الحديثة، خاصة في عصر طبعته سمة العولمة الثقافية بدعم الإستخدام

المفرط للوسائط الجديدة والتي خلفت انعكاسات على ثقافتنا الغذائية. ومع قلّة

الدراسات حول مفهوم الثقافة الغذائية، تأتي هذه الدراسة كمحاولة لإعطاء هذا

الموضوع دفعا للإهتمام به حفاظا على خصوصيتنا الغذائية وصحّتنا العامة

2.2. أهداف الدراسة:

نحاول من خلال دراستنا تحقيق الأهداف التالية:

- التعريف بمميّزات الثقافة الغذائية الأمازيغية باعتبارها نسقا من أنساق الثقافة

المحلية في الجزائر.

- محاولة استطلاع تجليات مظاهر العولمة على الثقافة الغذائية الأمازيغية.

- معرفة أهم السلوكات الفردية والجماعية التي تغيّرت بفعل الثقافة الغذائية

الوافدة من خلال منصّات التّواصل الإجتماعي عبر الوسائط الجديدة.

- معرفة مدى تأثير العولمة على السلوكات الإستهلاكية الغذائية في منطقة "بني حوا"

بولاية الشلف باعتبارها منطقة من المناطق الأمازيغية بالجزائر.

3. تحديد مفاهيم الدراسة ومصطلحاتها:

إن تحديد مفاهيم الدراسة ومصطلحاتها يُعتبر مهمًا لضبط معانيها في دراستنا وهذا بتبيان ما تعنيه من مقاصد وما تظهره من صفات، "ويتضح المفهوم عندما يعقله الإنسان ويميّزه عن غيره الذي يشترك معه في الخصائص والصفات" (عبد الحميد، 2004: 159).

1.3. العولمة الثقافية:

إن العولمة بكل تقسيماتها السياسية والإقتصادية والثقافية، تنطلق أساساً من عولمة الثقافة التي تبدأ بعولمة أبسط الثقافات التي ترتبط بالعوادات الاجتماعية للطعام ومضامينه الثقافية والقيمية مثلاً، "والتي تبدو للملاحظ العادي أشياء صغيرة، إلا أنها تتضمن آثاراً كبيرة على حياة الناس والمجتمع والإقتصاد والسياسة والثقافة" (عودة، 1999: 10).

إن العولمة ظاهرة عالمية واسعة أدت إلى إدماج المجتمعات الخاصة في مجموعات تزداد توسعاً يوماً بعد يوم، فهي ظاهرة التوحد الثقافي والإقتصادي والسياسي والإجتماعي التي يشهدها العالم اليوم، "حيث يشكّل التوحد الثقافي والإقتصادي الظاهرة الأبرز فيها، خاصة مع الثورة الرقمية في وسائل الإعلام والاتصال والتي جعلت من العولمة ظاهرة لها انعكاساتها على ثقافات الأمم والشعوب" (بخوش، 2008: 107).

ويعرّف المفكر محمد الجابري العولمة "بأنها نظام أو نسق ذو أبعاد تتجاوز دائرة الإقتصاد، وأنها نظام عالمي يشمل المال والتسويق والمبادلات والاتصال، كما يشمل مجال السياسة والفكر والثقافة" (الجابري، 2005: 153)، فالعولمة كل متكامل ترتبط فيه السياسة بالإقتصاد وتتكاملان مع المجتمع والثقافة، ولا يمكن الفصل بينهما، وعلى هذا الأساس فإن العولمة الثقافية هي ظاهرة جوهرية تدعم بالقوة السياسية والإقتصادية للدول الكبرى، حيث تفرض العولمة نفوذها على الشعوب والأمم، وتعد التكنولوجيا الحديثة للاتصال ووسائطها الجديدة قوة الدفع للعولمة الثقافية، "إذ تنبّه بعض الكتاب

العرب وغير العرب إلى تطوّرات ثورة الإتصال التي حوّلت العالم إلى قرية صغيرة، باعتبار هذا التحوّل وجهاً من وجوه هذا النظام الدوّلي الثّقافي الجديد" (اللّوباني، 2010: 14).

استطاعت الأنترنت أن تحطّم كلّ حدود الجغرافيا والتّاريخ، خاصّة مع خلق منصّات التواصل الإجماعي والتّطوّر السريع لمختلف الوسائط الجديدة، وكان تحطيم الحدود هذا عاملاً حاسماً في عمليّة العولمة الثّقافية بالإستناد إلى المزج بين تكنولوجيات الإتصال فيما يسمى "بمرحلة الإتصال متعدّد الوسائط أو التكنولوجيا الإتصالية التّفاعلية" (مكاوي وعلم الدين، 2009: 24)، ما أدى إلى تغيّرات شاملة في الحياة الثّقافية للشعوب، إذ أصبحت المادة الثّقافية متاحة للجميع على شبكة الأنترنت دون أي حسيب أو رقيب، "فانزاحت الحدود والفواصل التي كانت عائقاً في الإتصال الثّقافي" (النجار، 2006: 120). من خلال المضامين الثّقافية لوسائل الإعلام والإتصال الجديدة التي أصبح يتعرّض لها الملايين من سكان الأرض على اختلاف ثقافتهم" (دليو، 2010: 183). وعليه أصبحت الثقافة معوّلة داعمة لثقافة الأقوى لكي تنتشر مكتسحة كل ثقافات الشعوب الأخرى.

2.3. الثقافة المحلية (الأمازيغية)

ونقصد بالثقافة المحلية في دراستنا، تلك الثقافة التي تتمتع بخصوصيتها في مجتمع محلي، وتبلور بانتقالها من جيل لآخر في أنساقها المتكاملة، حيث أنها تبقى قابلة لتغيّر بعض أنساقها حسب السياق العام لكل حقبة زمنية، كما يمكنها أن تتأثر بفعل الإنفتاح على الثقافات الأخرى نتيجة التطورات الفائقة لتكنولوجيات الإتصال التي تسمح بالتفاعل البشري غير المحدود زماناً ومكاناً.

"إن الأمازيغية كلغة اتصال جماهيري تحمل خصوصية ثقافية، هي جزء لا يتجزأ من الثقافة الشاملة للمجتمع الجزائري" (آيت قاسي، 2010: 4)، ونقصد بالثقافة الأمازيغية بالمفهوم العام للثقافة تلك الثقافة التي تتميز بثرائها وتنوعها وتشمل اللغة الأمازيغية باختلاف لهجاتها في الجزائر والأدب والشعر الأمازيغي الشفهي والعادات والتقاليد المتمثلة

في الجانب الإجتماعي والممارسة اليومية للحياة والأعياد الأمازيغية واللباس والغذاء والفنون والأمثال والصناعات التقليدية... الخ، وعلى اعتبار أن العولمة الثقافية تضرب كل هذه الأنساق لتبديدها وتدمير الهويات الشعبية والثقافات المحلية، فإن الثقافة الغذائية الأمازيغية تُعتبر أحد هذه الأنساق التي تعبر وبأصالة عن الخصوصية التاريخية للأمازيغ في الجزائر" والتي بقيت محافظة على خصوصيتها رغم احتكاكها بالثقافات الوافدة للتجارة كالفينيقية أو المستعمرة كالبيزنطية والرومانية والفرنسية أو الثقافة العربية التي جاءت مع الفتوحات الإسلامية" (شفيق، 1988: 60).

"وإذا كانت الثقافة في الأنثروبولوجيا تعني مجموعة الطرائق أو أساليب الحياة لدى شعب معيّن أو فئة معيّنة" (باشوشي، 2011: 17). فإن طرائق الحياة وأساليبها لدى الأمازيغ يشكّل ثقافتهم التي تتجلى وبوضوح لاختلافها وتميّزها.

3.3. الثقافة الغذائية:

بتعريفنا للثقافة على أنها مجموعة الأنساق التي تحوي (القيم الاجتماعية والدينية، اللغة والعادات والتقاليد وطرق العيش...) والتي تؤثر في الأفراد والجماعات وتشكّل تلك العلاقة التي تربط السلوكيات المختلفة للأفراد بأسلوب حياتهم في الوسط الذي وُلدوا فيه، فهي من هذا المنطلق ذلك المحيط الذي تتشكل فيه طباع الأفراد وشخصياتهم فيتميزون عن الآخرين، فالعادات الغذائية وسلوكياتنا اليومية في التعامل مع الغذاء واعتباره مقدسا لأنه من نعم الله علينا وجب الحفاظ عليه، واستهلاكه دون تبذير والتصدّق منها على المحتاج كما حثنا على ذلك ديننا الحنيف، هي ملامح لثقافة غذائية.

"إن الثقافة الغذائية عبارة عن موروث اجتماعي وعادات غذائية ترسّخت في أذهان الأفراد وأصبحت جزءا من شخصيتهم، إذ يمكن الحكم على ثقافة الفرد الغذائية من خلال السلوك الغذائي الذي يتّبعه" (الشمري وآخرون، 2015: 204).

إن الثقافة الغذائية تنطلق من علاقة الفرد بجغرافيته ومناخه، حيث يرتبط ارتباطا غير مبرر بالمنتجات الفلاحية والزراعية المحلية والتي تؤثر في نفسيته إيجابا متي

توفرت، وسلبا متى لم تتوفر،"إن ما يسمى طعاما يمتد إلى أوسع من مجرد العناصر الغذائية والسعرات الحرارية وأن الوجبة هي أكثر مما تحتويه، إذ أنها تشمل نظاما تواصليا وهيكلًا من المعاني وبروتوكولات للإستعمال، وهي الثقافة الغذائية المميزة للإنسان"(104: growth,2013).

تباين الثقافات الغذائية من مجتمع إلى آخر كما تباين الفنون والموسيقى واللباس بين الشعوب، فنون التغذية ثقافة تتشكل مختلفة انطلاقا من اختلاف الغطاء النباتي والتضاريس وتنوع المناخ وكذا فعالية القيم في المجتمع وروح العقائد من ديانة لأخرى،"فاختيار الطعام في الثقافة قائم على مجموعة من العوامل مثل التوافر والمنافع الغذائية والأعراف والدين والعادات والتقاليد والحس الجمعي"(29: montari,2006).

فالإنسان الذي يعيش في الصحراء يتأقلم مع محيطه الجاف والحار لتتشكل لديه ثقافة غذائية تميزه عن إنسان الإسكيمو بمحيطه الرطب البارد، ويظهر كذلك اختلاف الثقافات الغذائية بين الشعوب والمجتمعات نسبة إلى الدين والمعتقد فيحتفل المسيحيون بذبح الديكة الرومية، ويحتفل المسلمون بذبح الكباش، وتختلف الثقافات الغذائية أيضا نسبة إلى القيم المجتمعية، فيأكل العرب جماعة في صحن واحد بينما يأكل الأوروبيون كل في صحنه منفردا، وحتى طرق الطهي والتقديم والتخزين تدخل ضمن مكونات الثقافة الغذائية التي تميز شعبا عن آخر على مر التاريخ.

4. منهج الدراسة

من أجل تحقيق أهداف الدراسة لابد من اعتماد المنهج المناسب "فهو الوسيلة التي تتمكّن عن طريقها من الوصول إلى الحقيقة، بناء على الهدف من الدراسة والإشكالية المطروحة"(عبيدات وآخرون، 1997: 321). وعليه اعتمدت الباحثة على المنهج الوصفي التحليلي "الذي يُعتمد أساسا لشرح وتوضيح الأحداث والمواقف المعبرة عن الظاهرة ومحاولة تحليل واقعها وتفسيره قصد الوصول إلى استنتاجات منطقية ومفيدة"(شفيق، 1998: 108). وعلى اعتبار أن دراستنا من الدراسات الإستطلاعية التي

نهدف من خلالها إلى أن نستطلع مبدئياً ظاهرة تأثر ثقافتنا الغذائية بالعولمة وبالتحديد تأثيرها على العادات الغذائية لسكان منطقة "بني حوا" الأمازيغية بولاية الشلف.

5. أدوات جمع المعلومات:

اعتمدت الباحثتان على أداة بحث رئيسية متمثلة في المقابلة التي يعرفها محمد عبد الحميد على أنّها "تفاعل لفظي بين الباحث والمبحوث أو المبحوثين لتحقيق هدف معين" (عبد الحميد، 2004: 392).

وقد اعتمدنا على أداة المقابلة لجمع المعلومات حول العادات الغذائية والسلوكيات اليومية في التعامل مع الغذاء لكل فرد من أفراد العائلة على اختلاف أعمارهم، من خلال أسئلة توجّه إلى ربّات البيوت بالمنطقة.

كما اعتمدت الباحثتان على الملاحظة كأداة مساعدة لملاحظة سلوكيات الأطفال والشباب في محلات الأكل السريع في منطقة "بني حوا" وعاداتهم الغذائية خارج البيت ليكتمل بذلك تحليلنا للظاهرة.

6. مجالات الدراسة:

يُعتبر مجال الدراسة خطوة هامة في البناء المنهجي لأي دراسة علمية، لأنه يضع الإطار المحدّد للدراسة مما يسمح للباحث بالتّحكم في خطوات البحث.

1.6. المجال المكاني:

ويقصد به المكان الذي يتم فيه إجراء الدراسة، وبما أن موضوعنا يتمثل في واقع العادات الغذائية للعائلات الأمازيغية وتأثرها بالعولمة الثقافية، فإن مجالنا الجغرافي يتحدّد في بلدية "بني حوا" بولاية الشلف على اعتبار أن أغلب سكّانها أمازيغ يتحدثون الشلحية (لهجة أمازيغية تخصّ المنطقة).

2.6. المجال الزمني:

امتدت الدراسة من بداية ديسمبر 2019 إلى نهاية جانفي 2020، إذ تُعتبر هذه الفترة مهمّة جدّاً في التنظيم الغذائي للعائلات الأمازيغية في المنطقة، هذه الفترة التي تُعرف

بالعمل الدؤوب لتحضير مؤونة الشتاء (العولة) من حبوب وفواكه وخضر مجففة وتحضير الزيتون وعصره زيتا وتخزينها، وقتل الكسكسي.... إلى غير ذلك من التحضيرات الجدّية والمتواصلة لاستقبال فصل الشتاء حيث تنخفض درجات الحرارة ما يعطي للغذاء أهمية قصوى في توفير الطاقة والدفع للجسم.

7. مجتمع البحث والعينة:

يتعلّق مجتمع البحث ذا الصلة بموضوع الدراسة بالعائلات الأمازيغية القاطنة في منطقة "بني حوا" بولاية الشلف، ونظرا لعددتها الكبير على اعتبار أن المنطقة أمازيغية الأصول، فقد ارتأت الباحثتان اللجوء إلى اختيار أسلوب العينة لتسهيل عملية جمع المعلومات مع توفير الوقت والجهد.

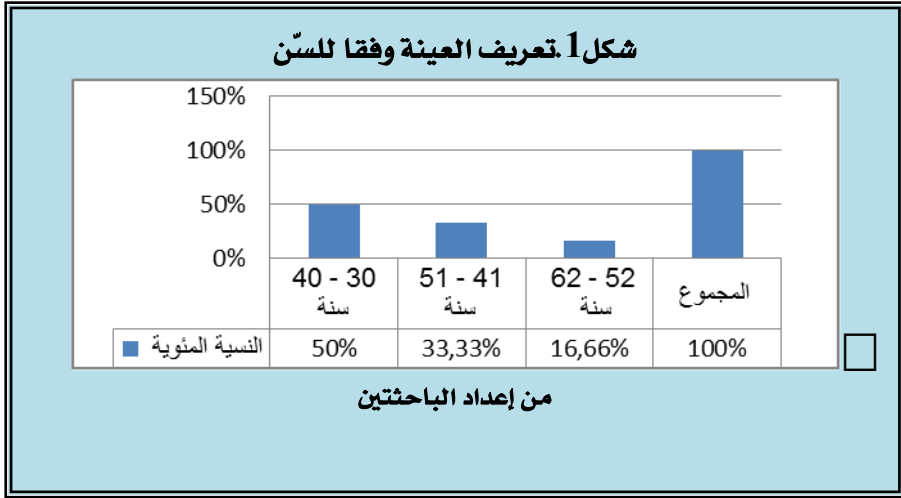
ويتم اللجوء إلى استخدام العينة "التي تعرّف على أنّها الجزء الذي يختاره الباحث وفق طرق محدّدة لتمثيل مجتمع البحث تمثيلا سليما" (المغربي، 2007: 237).

وقد اعتمدت الباحثتان على اختيار "العينة القصدية وهي عينة غير احتمالية تُختار كميّيا لتحقيق أهداف الدراسة" (بن مرسل، 2005: 173). وقد اختارت الباحثتان عن قصد العائلات الأمازيغية التي تضم الأجيال الثلاثة (الأجداد، الآباء، الأبناء) حيث تمثّل ربّات البيوت (المبحوثات) فيها أجيالا مختلفة، وعلى هذا الأساس تحدّدت عينة الدراسة في ثلاثين 30 امرأة أمازيغية (رّبّة بيت) بالمنطقة.

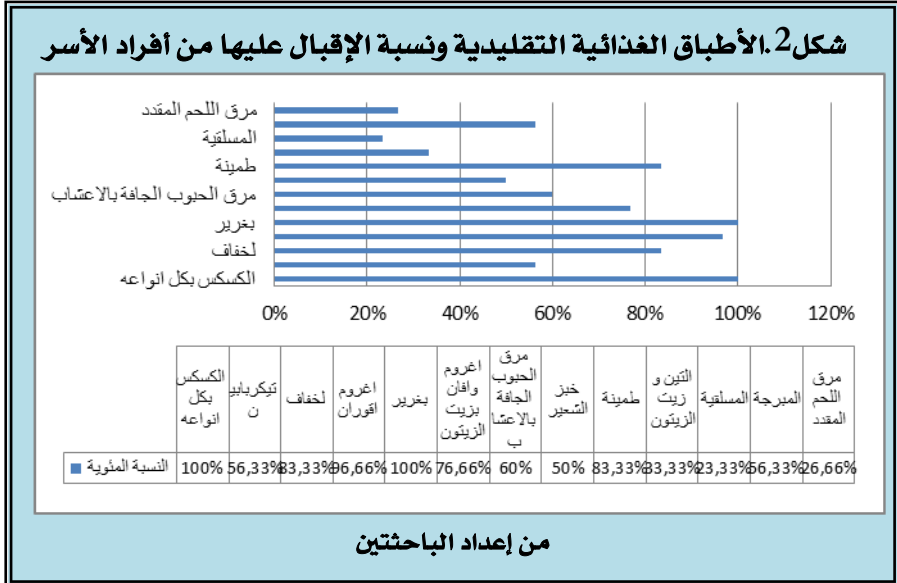
8. عرض نتائج الدراسة وتحليلاتها:

سنعرض على التوالي الأشكال الموضّحة لنتائج المقابلة مع المبحوثات وتحليل

إجاباتهم.



يتبيّن من خلال الشكل أعلاه أن الفئات العمرية لربّات البيوت عيّنة البحث، وبعد إجراء المقابلات، قد تحدّدت في ثلاث فئات حيث بلغت فئة [40-30] نسبة 50% من المبحوثات، بينما قاربت فئة [51-41] نسبة 34%، في حين بلغت فئة [62-52] نسبة أقلّ تمثّلت في 16.66%. ويمكننا تحديد فئة الشباب في الفئة الأولى بينما يتقارب السن في الفئتين بين الكهولة وما بعد الكهولة، ويمكننا الإعتماد على اختلاف الفئات العمرية لنستنتج تأثر الثقافة الغذائية بعامل السن من عدمه.



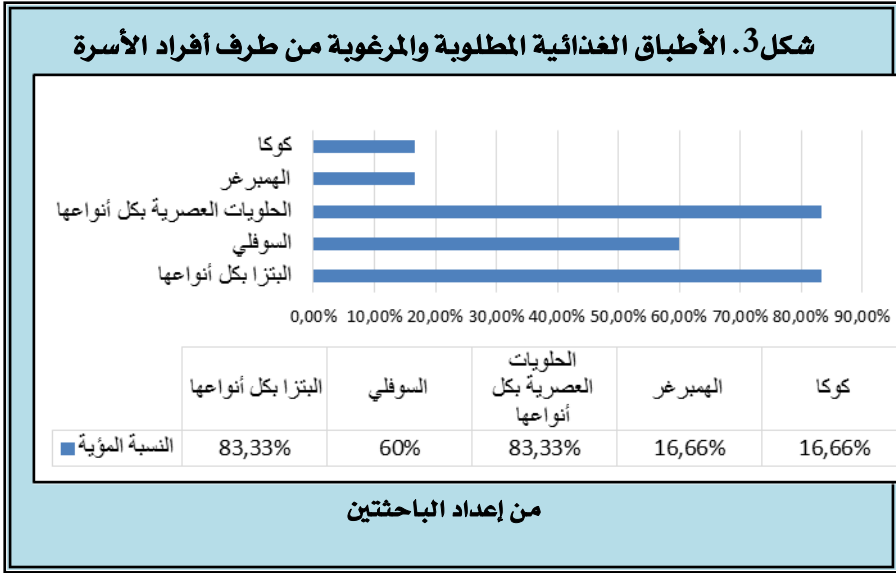
نلاحظ من خلال الشكل أعلاه أن الأطباق الغذائية التقليدية المعروفة بالمنطقة تتباين درجات الإقبال عليها من طرف أفراد الأسرة، حسب إجابات المبحوثات، حيث كان طبق الكسكسي بكل أنواعه في المرتبة الأولى بنسبة 100%، إذ أكدت كل المبحوثات أن طبق الكسكسي يحظى بإقبال الجميع على تناوله مهما تغيّر نوع المرق المقدم معه، وبالأخص عند تقديمه يوم الجمعة، حيث أصبح طبقا تقليديا يرتبط ارتباطا جليا بالسياق الديني ليوم الجمعة من خلال الصلاة في المساجد وتبادل إهداء هذا الطبق بين الأسر الشلفاوية في المنطقة، وخاصة التصدق به على الأسر الفقيرة وتقديمه لعابري السبيل بمدينة "بني حوا" في هذا اليوم، وهذا ما لاحظناه بالفعل، نظرا للثقافة الغذائية للمنطقة والمتوارثة عن الأجداد والمبتنية أساسا على مشاركة الغير في ما خصك الله به من رزق حتى يبارك لك فيه.

ويتبين من خلال الشكل أعلاه أن المأكولات التقليدية الأخرى تدرجت في نسب الإقبال عليها فبلغت نسبة "أغروم أقوران" وهو خبز السميد المصنوع بالبيت 96.66%، وكان لأكلتي الخفاف والبعير النسبة نفسها بنسبة 83.33% كحلويات، ونرجع هذا إلى اعتبار هذه الأكلات من العادات الغذائية الأصيلة في الثقافة الأمازيغية بمنطقة "بني حوا"، حيث تؤكد الدراسات في هذا المجال أن للعادات الغذائية أهمية كبيرة في ثقافة المجتمعات وهذا ما أكده Paving في كتابه حيث يقول:

"إن معرفة العادات الغذائية وحدودها أمر أساسي من أجل تحليل المخططات الغذائية في أي مجتمع، فالعادات الغذائية هي أحد الملامح الأكثر وضوحا للشعوب، لأنها تعكس وتتأثر بالملامح الثقافية للمجتمع" (Paving, 1996: 39).

بينما نلاحظ من خلال الشكل نفسه تراجع طبق "اللحم المقدد" إلى حوالي 27% من نسبة الإقبال عليه، رغم أنه يُعتبر من الأطباق الأساسية خلال فصل الشتاء عند السكان الأمازيغ في المنطقة، ويمكننا أن نعزو هذا إلى اعتماد معظم العائلات على تجميد اللحوم وتخزينها، فأصبح بذلك اللحم المقدد غريبا عن الذوق الغذائي لجيلي الشباب والأطفال

وتتدخل في هذا الشأن الحتمية التكنولوجية(الثلاجات وأجهزة التجميد) وكذا عولمة التعامل مع الأغذية من خلال تخزين المكونات الأساسية للأطباق(خضر، بقول، لحوم) وليس فقط في تحضير الأغذية وتناولها. دون إغفال التجديد الحاصل على بعض الأطباق التقليدية من حيث التحضير والتقديم وطرق تناول حسبما أكدته لنا المبحوثات.

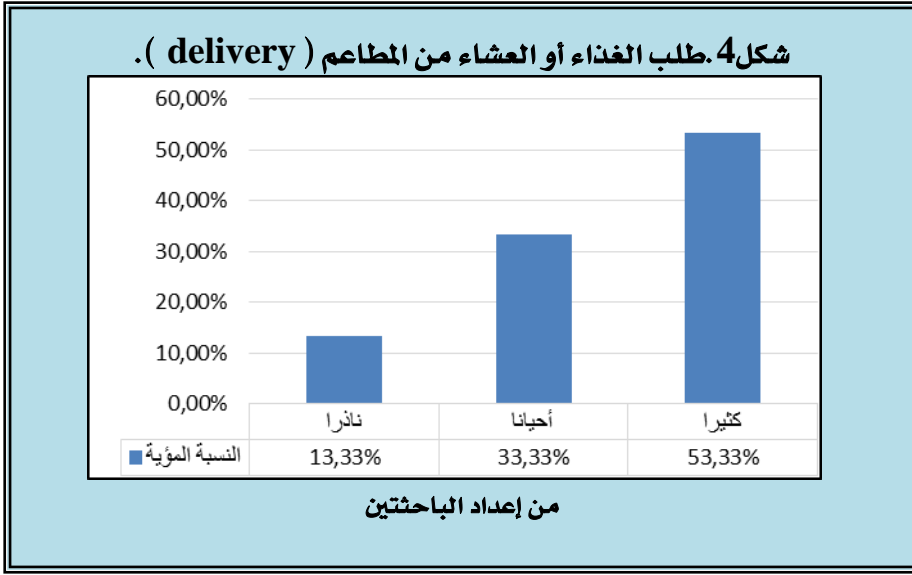


يبين الشكل أعلاه أن الأطباق المرغوبة والمطلوبة من بعض أفراد الأسرة واللذين يتمتعون عن تناول الأطباق الغذائية المألوفة لدى سكان المنطقة، ويطلبون بأنواع أخرى من الغذاء، خاصة منهم الأطفال والشباب اللذين يطلبون تحضير "البيتزا" بكل أنواعها بنسبة بلغت 83.33% و"السوفلي" بنسبة أقل بلغت 60% حسبما جاء في إجابات المبحوثات، اللواتي أشرن إلى إبتهاج الأطفال بتحضير البيتزا في البيت، فيعمدون إلى أخذ صور لهم مع البيتزا وينشرونها على حساباتهم الفيسبوكية، وكأنهم يفتخرون ويتباهون بها أمام أصدقائهم، لكنهم لا يفعلون ذلك مع أيّ من الأطباق التقليدية رغم حرص الأمهات على تقديمها في أحسن صورة. وهذا ما يخالف القيم الإجتماعية الأمازيغية والتي تحث على عدم التباهي بأكلك إن لم تستطع إشراك الآخر فيه، حسب المثل الشعبي الدارج في المنطقة(كول وفرق، ولا كول ودرق)، خاصة وأن هذا التباهي ارتبط بأطباق دخيلة على الثقافة الغذائية بالمنطقة. بينما يظهر من خلال الشكل أعلاه أن التوجه نحو الحلويات

العصرية(ميلفاي، كرواسون، petit pain...الخ) بدا واضحا، إذ بلغت نسبة الطلب عليها من أفراد الأسرة 83.33%، مما يدل على تحوّل الذوق الغذائي العام من المملّحات إلى الحلويات، عكس ما عُرفت به الثقافة الغذائية الأمازيغية، هذا التحول الذي كان كبيرا كما أشارت لذلك الكثير من المبحوثات، حيث أكّدت تفاقم هذه الظاهرة في أوساط الأطفال والشباب اللذين لاحظنا تشكيلهم لطواير أمام محلات الحلويات في المنطقة مساء عند خروجهم من مدارسهم أو مقرّات عملهم.

بينما تتدحرج أكلة الهمبورغر والكوكا إلى المرتبة الأخيرة من حيث الطلب عليها وبنسبة بلغت 16.66% فقط، نظرا لأن الهمبورغر مكلف نوعا ما، والكوكا على اعتبار أنها خفيفة غير مشبعة وبمثابة لمجه ما بين الوجبات الرئيسية، هذا ما أكّده لنا المبحوثات، حيث أُرّجعت أغلبهن سبب كثرة الطلب على هذه المأكولات(البيتزا، والسوفلي، والحلويات....الخ) من طرف الشباب والأطفال إلى إمكانية تناولها على انفراد ودون الجلوس إلى مائدة الطعام في جماعة على ما في ذلك من أهمية تُصنّف على أنها طقوس الغذاء في المجتمع الأمازيغي.

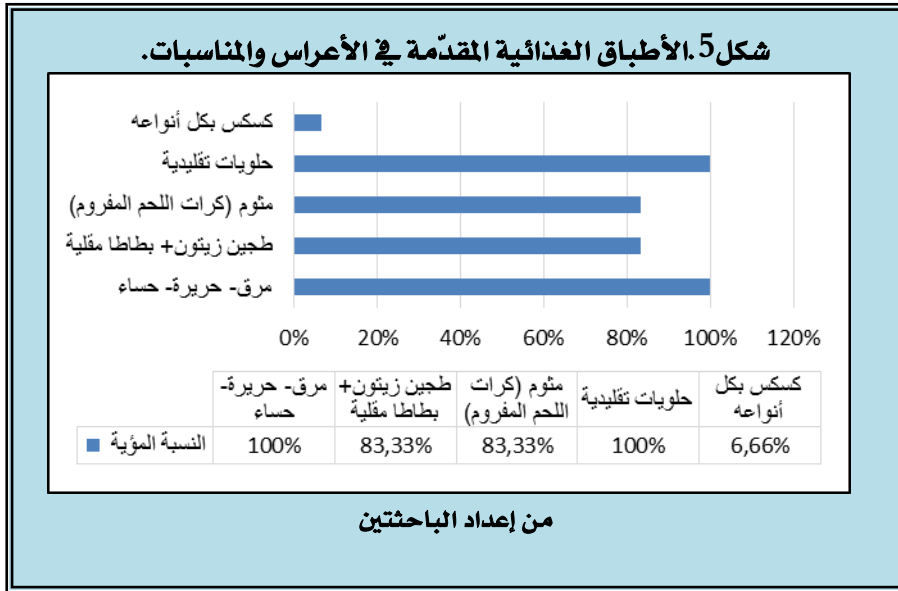
وقد ألمح إيميل دوركايم في هذا الصّدّد إلى دور الأكل الجماعي في بناء الترابط الأسري، لأنّ التغذية تعكس دوما مكوّنات الجماعة التي عادة ما تنتهي إلى نفس العرق أو الدم. ويمكننا إرجاع الرغبة في تناول الغذاء بشكل منفرد بعيدا عن التّجمع الأسري، إلى الإستخدام المفرط للوسائط الجديدة ومواقع التواصل الإجتماعي التي بدورها تتطلّب الإستخدام على انفراد عكس ما كان قائما عند التّلقي من وسائل الإعلام التقليدية كالتلفاز مثلا.



يتّضح من خلال الشكل أعلاه أن التوجّه نحو الإعتماد على شراء الوجبات الغذائية من المطاعم بدل تحضيرها في البيت بدأ يزداد شيئا فشيئا، حيث وجدنا أن هذا السلوك المستجدّ داخل الأسر الأمازيغية بالمنطقة ازداد وتفاقم، حيث بلغت نسبة طلبات **delivery** من المطاعم حدود 53.50% من العائلات التي تطلبه بشكل دائم، بينما بلغت نسبة الطلب أحيانا حدود 34%، وجاءت نسبة الطلب نادرا في المرتبة الأخيرة بـ13.33%، وعليه يتّضح بجلاء حسب إجابات المبحوثات أن التغيير الحاصل في العادات الغذائية مؤثر على التغيّر الذي لمس الجوانب الإجتماعية والثقافية والإقتصادية وفي سيرونة الحياة اليومية ككل متكامل، وعلى سبيل المثال لا الحصر خروج المرأة إلى العمل.

وقد أشارت المبحوثات إلى أن أغلب الوجبات المطلوبة من نوعية الأكل السريع التي تسمح بالتغذي دون التعرّض للتعقيدات الإجتماعية التي تحيط بالطبق التقليدي (الأكل في جماعة، الإعتماد على الأواني التقليدية كالفخّار في تقديمها، الإنتظار حتى يحضر الجميع، البدء بكبار السن في العائلة...الخ) هذه الطقوس الغذائية المحلية التي بدأت في الإندثار بسبب النظر إليها من جيل اليوم على أنها تعقيدات اجتماعية ومحاولة تجنّبها حسب ما أكّده لنا أغلب المبحوثات، اللواتي ينكرون ذلك لاقتناعهم أن طقوس التغذية الأمازيغية في المنطقة تخلق شبكات اجتماعية قوية ومتضامنة ومترابطة عند اجتماع

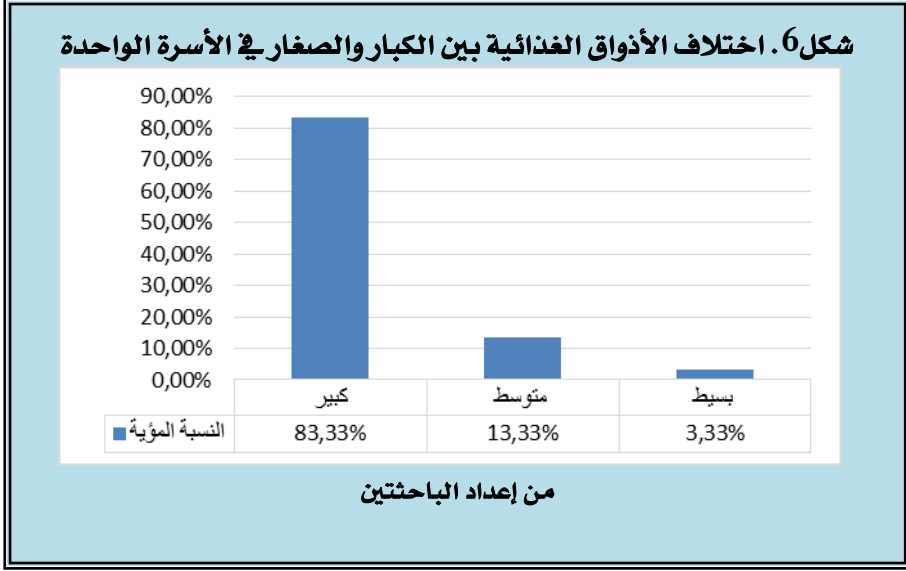
العائلة على وجبة غذائية تقليدية تغذي الأجسام وتُتناول حولها الأحاديث عن قيم الأجداد وبطولاتهم وعن بركة التصدق منها على الفقراء وعابري السبيل، كل هذا أثناء الأكل الذي يهنيه أفراد العائلة بغرس ثقافة الحمد والشكر لله عزوجل على نعمه، لكن للأسف وبسبب انغماس الأطفال والشباب في عالم افتراضي يقوم على الوسائط الجديدة كما أكدت ذلك المبحوثات، فقد تفرّق أفراد الأسرة وتحولت مواقع التواصل إلى عامل لتفكك الإجتماعي وكذا عاملا أساسيا للابتعاد عن الثقافة الغذائية المحلية (الأمازيغية) وقوعا في فخ العولمة الغذائية، خاصة وأننا لا نولي الحفاظ على ثقافتنا الغذائية الإهتمام اللازم كما أكدت ذلك كلّ المبحوثات.



نلاحظ من خلال الشكل أعلاه أنّ الأطباق التقليدية انحصرت استخدامها شيئا ما من الحياة اليومية للعائلات في هذه المنطقة مع تباين درجة الإنحصار من عائلة لأخرى، وأصبح إدخالها في قوائم الغذاء في المناسبات الخاصة (الأعراس والحفلات) قليلا، إذ مازالت بعض الأطباق التقليدية تقاوم عولمة الغذاء، وتقف ثابتة رغم التنافس الشديد الذي تفرضه الوجبات الدخيلة سواء من المشرق أو من الغرب كنتاج للعولمة الثقافية.

حيث لازال طبق الحريرة أو المرق حاضرا بقوة في أعراس منطقة "بني حوا" وبنسبة بلغت 100% حسب آراء المبحوثات في هذا الشأن، بينما يشهد طبق الكسكسي تراجعاً

ملحوظا في تقديمه في المناسبات (الأفراح، الختان، العقيقة، وحتى الجنائز) إذ بلغت نسبة تقديمه كطبق أساسي 6.66% فقط، وهذا ما يوضّح أن العادات الغذائية الخاصّة بالمنطقة تتغيّر بسرعة، متّجهة نحو النموذج الغربي للتغذية، أو لنقل النموذج العالمي للتغذية الناتج عن العولمة التي اكتسحت كل تفاصيل الخصوصية لحياة الشعوب.



يتبيّن لنا من خلال الشكل أعلاه أن الإختلاف في الأذواق الغذائية بين الكبار والصغار في الأسرة الواحدة كبير جدا، حيث بلغت نسبة الإختلاف في العديد من الأسر المبحوثة 83.33%، رغم أن هذا الصغير وُلد وتربى ونشأ في الأسرة مع الذي يكبره سنا(أباه وأمه) أو (جدّه وجدّته). إذ وجدنا أن العديد من الأسر عينة البحث، أسرا كبيرة تضمّ الجدّ والجدّة وأبناؤهم المتزوجين وزوجاتهم والأحفاد، وبالتالي فإن دور تكنولوجيا الإتصال الحديثة ووسائطها الجديدة يظهر جليّا في تغيّر الذوق الغذائي للأطفال والشباب واختلاف اختياراتهم الغذائية عن الجيل السابق لهم، متأثرين بذلك بالعولمة التي تغزو ثقافتنا من أبسط حيثياتها، وهذا عبر ما يُنشر في مواقع التواصل الاجتماعي(الفيديوك، انستغرام) التي تمرّر عادات غذائية غربية وتنسبها إلى مشاهير يجذب إليهم الشباب والأطفال حتى يكون التأثير بالغا. بهدف ربح مزيد من الزبائن والمستهلكين للمنتجات الغذائية والشركات

العالمية الكبرى المتخصصة في الأغذية العابرة للقارات، فيما يُعرف La MCDonalisation de l'alimentation (العولة الغذائية).

في حين يبقى اختلاف الأذواق الغذائية بين الأجيال في الأسرة الواحدة في حدود المتوسط بنسبة 13.33%، وهذا في الأسر التي يبلغ جيل الآباء فيها سن الكهولة، وفيها أطفال دون سن 13 سنة، بينما يكون اختلاف الأذواق الغذائية بسيطا بين الكبار والصغار بنسبة 3.33% في الأسر التي مازال الآباء فيها شبابا ولهم أطفال دون السادسة من العمر.

بناء على هذين المؤشرين، نجد أن اختلاف الأذواق الغذائية كان كبيرا بين الكبار والصغار في الأسرة التي تضم الأجيال الثلاثة (الأجداد، الآباء، الأحفاد) ونعزو ذلك إلى استخدام الجيل الثالث من الأحفاد (شبابا وأطفالا) لمواقع التواصل الاجتماعي التي تنتشر من خلالها الثقافة الغذائية الغربية على صفحات الفيسبوك المختصة في الطبخ والحلويات، أو من خلال تبادل الرسائل مع الأصدقاء الافتراضيين وصورا خاصة بوجباتهم الغذائية اليومية والتي غالبا ما تكون في محلات الأكل السريع.

وقد أشارت العديد من المبحوثات إلى انهيار الأطفال وإعجابهم بصور المأكولات المنشورة الى درجة أنهم يعرضونها على أمهاتهم حتى تطه لهم مثلها، متجاهلين بذلك القدرة الشرائية لأسرهم، مهتمين أكثر بتحقيق رغبتهم في الإفتخار بتناولها أمام أصدقائهم، فلم تعد التغذية تهدف إلى توفير الطاقة للجسم في نظرهم، بل هي بالنسبة لهم بريستيج ومكانة اجتماعية حسبما أكدته لنا عينة الدراسة.

9. خاتمة:

كخلاصة لما توصلت إليه دراستنا نقول: أن الحفاظ على الثقافة الغذائية لدى أمازيغ بني حوا في زمن العولة ممكن، لكنه يتطلب بذل الجهد من الفرد والجماعة لمواجهة العولة الثقافية في أبسط حيثياتها. كما لا يجب بأي حال من الأحوال إغفال التأثير الكبير لاستخدام مواقع التواصل الاجتماعي من طرف الأطفال والشباب مما يستلزم مراقبة قبلية وبعديّة وتأطير لعملية حتى نقف أمام تلك الثقافة الواهية التي تدعوا إليها وسائل الإعلام والاتصال الحديثة،

وذلك من خلال خلق البديل عبر قنواتنا التلفزيونية والإذاعية الجوارية لمجاراة العصر مع الحفاظ على ثقافتنا المحلية من الإنصهار والذوبان، وقد تمثلت نتائج دراستنا فيما يلي:

- أن تكنولوجيا الإتصال الحديثة أسهمت بشكل كبير في تكريس عولمة الثقافة الغذائية الغربية على حساب الثقافة الغذائية المحلية.

- أن آثار عولمة الثقافة الغذائية الغربية في المنطقة محلّ البحث (بني حوا) قد تجلّت خصوصاً في تراجع زخم الأكلات التقليدية لدى أطفال وشباب المنطقة، وكذا إقبالهم الكبير على الوجبات السريعة في مطاعم (fast food).

- أن ربّات الأسر المبحوثات في منطقة "بني حوا" بولاية الشلف تعي جيداً الحدّ الذي بلغه هذا الجيل في تأثرهم بالأكل السريع (على صحتهم ونفسيّتهم) وكذا على الأوضاع المادية للأسرة التي لم تعد قادرة على مجاراة طلبات الأبناء التي تتجاوز الحدود العقلانية للاستهلاك.

- أن الثقافة الغذائية المحلية (الأمازيغية) بدأت تفقد شيئاً فشيئاً قيمتها في أوساط الشباب والأطفال لتحل محلّها الثقافة الغذائية الغربية رغم حفاظ الأمازيغ على موروثهم الثقافي الغذائي على مدى قرون، إلا أن العولمة الثقافية التي تدعّمت بالتطور التكنولوجي في مجال الإتصالات كان تأثيرها بالغاً.

- أن سلبيات عولمة الثقافة الغذائية ظاهرة على الخصوصية المحلية باختفاء بعض العادات الغذائية الخاصة بالثقافة الغذائية الأمازيغية بالمنطقة (الإجتماع حول مائدة الأكل، الإعتماد على ما تنتجه الأرض والإعتزاز بها).

المراجع:

- 1- عبد الحميد، محمد. (2004). البحث العلمي في الدراسات الإعلامية (ط1). القاهرة: عالم الكتب.
- 2- عودة، محمد. (1999). العولمة الثقافية، الهمبورغر: أشياء صغيرة وأثارها كبيرة (ط1). القاهرة: مؤسسة الأهرام للنشر والتوزيع.
- 3- أحمد بخوش، أحمد. (2008). الاتصال والعولمة، دراسة سوسيوقلّافية (ط1). القاهرة: دار الفجر للنشر.
- 4- الجابري، محمد عابد. (2005). قضايا في الفكر المعاصر (ط1). بيروت: مركز دراسات الوحدة العربية.
- 5- مكاي، حسن عماد وعلم الدين، محمود. (2009). تكنولوجيا المعلومات والاتصال (ط1). القاهرة: الدار العربية للطباعة والنشر.
- 6- النجار، حسين فوزي. (2006). الإعلام المعاصر (ط1). القاهرة: دار المعارف.

- 7- دليو، فوضيل. (2010). التكنولوجيا الجديدة للاعلام والاتصال، المفهوم، الاستعمالات والآفاق (ط1). عمان: دار الثقافة.
- 8- شفيق، محمد. (1988). ثلاثة وثلاثون قرنا من تاريخ الأمازيغ (ط1). الرباط: دار النورس للنشر والتوزيع.
- 9- عبيدات، محمد وآخرون. (1997). منهجية البحث العلمي (ط1). الأردن: دار وائل للنشر والتوزيع.
- 10- شفيق، محمد. (1998). البحث العلمي، الخطوات المنهجية لإعداد البحوث الاجتماعية (ط1). الإسكندرية: المكتبة الحديثة الأزرقية.
- 11- عبد الحميد، محمد. (2004). البحث العلمي في الدراسات الاعلامية (ط1). القاهرة: عالم الكتب.
- 12- المغربي، كامل محمد. (2007). أساليب البحث العلمي في العلوم الانسانية والاجتماعية (ط1). عمان: دار الثقافة للنشر والتوزيع.
- 13- بن مرسل، أحمد. (2005). منهجية البحث العلمي في علوم الاعلام والاتصال (ط1). الجزائر: ديوان المطبوعات الجامعية.
- 14- الشمري، علي مناحي وآخرون. (2015). الثقافة الغذائية (ط1). الكويت: مكتبة الفلاح للنشر والتوزيع.
- 15- باشوشي، كنزة. (2011). "الثقافة وجدل حوار الحضارات". مجلة تيموزعة، الجزائر، (العدد 22).
- 16- اللوباني، عيسى. (2010). "العولمة وثقافتنا القومية". جريدة العرب اليوم، (العدد 211).
- 17- آيت قاسي، ذهبية. (2010). الثقافة الشعبية في البرامج الثقافية الناطقة بالأمازيغية، رسالة ماجستير غير منشورة، جامعة وهران، الجزائر.
- 18- Paving, Ghardian et thuez. (1996). Result as preliminair, les habitudes alimentaires des canadiens francais a Montreal, Canada.
- 19- Growther, Gillian. (2013). Eating cultur ananthropological guide to food, university of Toronto press, Canada .
- 20- Montanari, massino. (2006). Food is cultur, translated by albert sonnenfeld, Newyork.