مجلة أنثروبولوجية الأديان المجلد 16 العدد 02 بتاريخ 2020/06/15

ISSN/2353-0197 EISSN/2676-2102

قدسية الغذاء في المجتمع الجزائري خلال القرن 19 م. مقاربة تاريخية أنثروبولوجية.

Sanctity of Food in the Algerian society during the 19th century An anthropological-historical study

ساتة أحلام[11] ، د. فارس كعوان [2]

[1] Satta Ahlem,[2] Dr. Fares Kaouane

[1] كلية العلوم الانسانية والاجتماعية. جامعة سطيف 2. الجزائر

ahlamsatta@gmaiL.com

[1] Faculty of Humanities and Social Sciences - University of Setif 2 – Algeria

[2] كلية العلوم الانسانية والاجتماعية. جامعة سطيف 2. الجزائر

fares_kaouane@yahoo.fr

[2] Faculty of Humanities and Social Sciences - University of Setif 2 – Algeria

تاريخ الارسال: 2019/06/30 تاريخ القبول: 2019/08/24

ملخص:

يتناول هذا البحث أحد المواضيع الهامة التي تدخل في صلب تاريخ المجتمع الجزائري الحديث ويتعلق الأمر بقدسية الغذاء في مجتمع غالبا ما هدد بالمجاعة والخوف من الجوع، وما ارتبط به من ممارسات ضاربة في القدم لاتزال موجودة حتى أيامنا هذه، وقد عالج البحث قدسية الحبوب باعتبارها غذاءا رئيسا يشكل الخوف من فقدانه هاجسا يتملك النفوس، إضافة إلى دخولها في تكوين الوجبات الطقوسية أمرا هاما، خاصة إذا تعلق الأمر بإحياء الأعياد الفلاحية أو بعض المناسبات الاجتماعية الخاصة كالولادة على وجه التحديد، كما تناول البحث بعض الطقوس المتعلقة بالأغذية ذات الأصل الحيواني كاللحوم خاصة الأضاحي، الحليب الذي يرمز للسلام والرخاء ويرتبط بعاطفة الأمومة، والزبدة التي تعد رمزا للخصوبة، إضافة إلى البيض رمز الخصوبة والولادة.

[1] المؤلف المرسل: ساتة أحلام، ahlamsatta@gmaiL.com

ISSN/2353-0197 EISSN/2676-2102

وخلصت الدراسة إلى أن قدسية الغذاء خاصة الحبوب قد تكرست في المجتمع الجزائري كونه مجتمع زراعي يعاني الندرة، وانتقلت هذه القدسية إلى باقي الأغذية التي ارتبط بها وجوده ورخاؤه.
كلمات مفتاحية: الغذاء، الحبوب، المجتمع الجزائري، قدسية الطعام، الطقوس.

Abstract:

This research addresses one of the most important topics at the heart of history in the modern Algerian society, namely the sanctity of food in a society that has often been threatened by famines and fears of starvation. These fears that given birth to several rites piercing in history, and still living today after centuries. This study treats the sanctity of cereals, which represented the essential food, and which the fears of their lost creates an obsession for souls. This sanctity that also argued their involvement in ritual meals, especially in agricultural celebrations or social events such as birth. The study also included further rituals around foods from animal origins like meats especially from sacrifices; the sacrament of milk that symbolizes peace, prosperity, and its relation to maternal passion; butter that symbolizes fertility, as well as eggs that are a symbol of fecundity and birth.

The study concluded that the sanctity of food, particularly cereals, has been established in the Algerian society during history, as an agricultural society fearing starvation and famines. This sanctity and sacredness have spread to other foods related to its existence and prosperity.

Keywords: food; cereals; Algerian society; sanctity of food; rites.

مقدمة:

تحتل الحبوب مكانة هامة داخل النظام الغذائي للجزائريين إذ بها ترتبط حياتهم ومدى وجودهم واستمراريتهم، ويشكل الخوف من فقدانها هاجسا يتملك النفوس وهو ما أهلها لأن تكون مقدسة عندهم، فمنذ أن تزرع إلى أن تحصد ثم تصبح طعاما، كل هذا يتم وفق نظام معين مصبغ بالرموز.

كان الخوف من الجوع قد كرس بعض الممارسات التي تسعى في مجموعها إلى الحفاظ على المحاصيل وزيادة البركة فيها، وتظهر هذه الممارسات خاصة أثناء الأعياد الفلاحية وحتى بعض المناسبات الاجتماعية كالولادة مثلا.

كان الدافع وراء اختيار هذا الموضوع قلة الكتابات التاريخية العلمية التي تناولت موضوع الغذاء بالدراسة والبحث بصفة عامة، فإذا استثنينا ما يأتي على سبيل الإشارة في بعض الدراسات، فإن الموضوع يبقى غائبا تماما عن اهتمامات الباحثين الجزائريين، لذلك كان اختياري له رغبة مني في المساهمة في إماطة اللثام عن بعض ما يرتبط به من معتقدات وطقوس.

يحاول هذا الموضوع الإجابة على مجموعة من التساؤلات: كيف تكرست قدسية الغذاء ـ خاصة الحبوب ـ في مجتمع زراعي يعاني الندرة ؟، بمعنى كيف كرس الخوف من الجوع قدسية الغذاء؟، وكيف تجسدت تلك الذهنية في مختلف الطقوس المرتبطة به؟

وقد وظفت في هذه الدراسة المنهج الوصفي من خلال بيان مختلف الممارسات الطقوسية المرتبطة بالغذاء، إضافة إلى المنهج التحليلي الذي اعتمدته في تحليل واستقراء المعطيات الواردة في مختلف المتون المصدرية.

أولا: قدسية الحبوب:

من بين المعتقادات السائدة هناك معتقد عام يقول بأن نتيجة التزاوج بين السماء والأرض كانت الحبوب في عالم النبات والإنسان في عالم الحيوان، وقد تم التعبير عن هذا المعتقد عن طريق مجموعة من الممارسات كحرمة استعمال المطحنة في العديد من الحالات منها مباشرة عمليات الحرث، وفاة أحد أفراد العائلة أو ازدياد مولود جديد في البيت أو في الزريبة، فالقمح كائن حي يأخذ الحياة حيث يجدها ولذلك فأثناء الزرع توضح الحبوب في قبر معد مسبقا حتى لا تطالب بجسد إنساني، كما لا يمكن أن يحمص القمح أو يطهى الخبز في نفس الظرفية فالأرض ستحرق الحبوب في الثلم (J .Servier, 1951, pp187- 188)

نجد أن هذا المعتقد معبر عنه حتى في الرسومات التي تزين الأواني الفخارية، فنبتة القمح ذات رمز مزدوج إذ تجسد الحياة أحيانا (الحزمة المزهرة) و الموت أحيانا أخرى (البذرة المدفونة في الأرض)، في حين ترمز الحبوب عامة إلى الحياة والخصوبة (M.A. Haddadou, S.D, p 167).

ومن بين الممارسات التي تهدف إلى زيادة البركة والنماء في المحاصيل نجد تلك المتعلقة بعمليات البذر أين تخلط بعض الحبوب أو القليل من التراب المجلوبين من ضريح مرابط مع البذور التي ستغرس

(M.A. Haddadou, S.D, p 156)، ولعل القصد من وراء هذه الممارسة هو إضفاء المزيد من البركة المستمدة من الولي هذه الشخصية المقدسة، على الحبوب التي يرتبط بمدى وجودها رخاء السنة من عدمه.

ثم إن السنابل مقدسة أيضا، فعند مباشرة عمليات الحصاد تترك الحزم السبعة الأولى على الأرض، حيث تقوم البركة التي تملؤها بحماية المحصول كله من البَرَد حتى ينتهي الدرس (Gaudry Mathéa, 1998, p 152)، كما أن الحزمة الأولى تقطع بعناية شديدة ويتم تعليقها في روافد المنزل أو في مخزن الغلال وذلك لإضفاء البركة عليها دائما (M.A. Haddadou, S.D, p 157).

بعد الانتهاء من الحصاد يتم نقل المحاصيل من الحقول بحرص شديد فالحبوب ثمينة ولا يمكن تضييعها وهناك مثل يقول:" بالتقاط حبة شعير نحصل على خمسة حسنات، وبالتقاط حبة قمح نحصل على عشرة" (Gaudry Mathéa, 1998, p 152) ، ولعل هذا المثل يشير أيضا إلى التفاضل بين القمح والشعير ذلك أن الأول أكثر قدسية من الثاني، وتعزى إليه قدرة أكبر على الحماية وهو ما نجده مجسدا في الأقديح، تلك الهدية المليئة بالرموز والتي تمنح للمرأة في اليوم السابع من ولادتها وهي عبارة عن صحن كبير مملوء بالقمح يوضع فوقه بعناية البيض، الذرة ، الفلفل الأحمر، البصل، التمر، الجوز، الزبيب والرمان والذي يوضع خلف رأس الأم وصغيرها ليمدها بالطاقة ويصبغ عليهما قوته الحامية والمقدسة (Gaudry Mathéa, 1998, p 107) .

ليظهر مبدأ التقديس هذا أكثر وضوحا مع الحرص على عدم رمي الحبوب أو الأغذية التي تدخل في تكوينها كالكسرة، الكسكس (Gaudry Mathéa, 1998, p 103) ،... دون سائر الأطعمة ، فإن وجد أحدهم قطعة خبز ملقاة في طريقه وإن لم يقم بأكلها يحملها بعناية ويقوم بوضعها في ثقب بأحد الجدران المجاورة، أو في مكان لا يمكن أن تدوسها فيه الأقدام (A .Bel, 1905, p 89).

وهاهي الأشعار الشعبية تسمو بالقمح في أوقات الأزمات إلى مستوى العبادات، فأثناء مجاعة 1804، كانت جموع الجوعى تجوب الأزقة والشوارع تطلب الصدقات مرددة الأبيات التالية (صالح العنتري، 1974، ص 43):

القمح يا باهي اللون من شبعتك لا زيادة
أنت قوت كل مسكين بك الصلاة والعبادة

من بين الممارسات الأخرى عدم جواز إعارة المطحنة ولا وضعها أمام الباب لأن ذلك يجلب الجائحة للمحصول، في حين يسمح للجيران بالقدوم إلى المنزل واستعمالها، في هذه الحالة تجد المرأة القليل من الطحين في المطحنة، وينبغي قبل ذهابها أن تترك القليل منه فيها أيضا، لأن هذه الأداة لا يجب أن تبقى فارغة فذلك يمنع إصابة المنزل بالمجاعة(Gaudry Mathéa, 1998, p 150) ، وعند استعمال المطحنة تستمر النساء في الغناء طيلة المدة التي تقضينها في طحن الحبوب، وأثناء تحضير الكسكس لا ينبغي استحضار مواضيع محزنة والتي قد تكون فألا سيئا ، وإنما يكون الحديث عن أمور مفرحة وعن أشخاص أتقياء(Valensi Lucette, 1975, p 604).

لقد شملت قدسية الحبوب الأدوات التي تهيئ تحصيلها، ويتعلق الأمر بالمحراث خاصة والذي تعد سرقته في منطقة القبائل تدنيسا، ويلحق فاعلها عار يسمه مدى الحياة حتى أنه سيموت جوعا حسب المعتقد الشعبي، وخلال موسم الحرث يجوب الصناع الحقول لإصلاح المحارث كم ا أن صناعتها تعد عملا خيريا لا يحصل صاحبه على أجرة، وأحيانا وبعد الانتهاء من أعمال الحرث يترك المحراث عند آخر ثلم (أ. هانوتو، أ.لوتورنو، 2013، ص 604)، وفي الكثير من الأحياء يودع عند ضريح أحد المرابطين (A.Sicard, 1911, p55).

ثانيا: الغذاء والممارسات الطقوسية:

1. الأغذية ذات الأصل النباتي:

1. 1. الوجبات الطقوسية في الأعياد الفلاحية:

من أهم الشهور في الرزنامة الفلاحية شهر يناير، ذلك أنه يمثل الشهر الأول منها وبالتالي بداية سنة جديدة، يكون الاحتفال في أول يوم منها تفاؤلا بالخير والسعادة والرخاء ووفرة المحاصيل وازدهار القطعان.

صباح الاحتفال بيناير وقبل شروق الشمس يتم نثر بعض الشرشم على الأشجار حتى تكون المحاصيل جيدة، فالشرشم هنا هو بمثابة مخصب للنبات ومقو له (Gaudry Mathéa, 1998, p 243) ، وبعد تجديد الكانون تحضر المرأة فطائر السفنج ثم تقسم أول حبة وتوضع أجزاؤها في زوايا المنزل، ثم تصب فوق النار ملعقة من العسل وأخرى من الزبدة الذائبة، بعد ذلك تجتمع العائلة لأكل هذه الفطائر بعد تغميسها في العسل والزبدة الذائبة (Gaudry Mathéa, 1998, p 246).

في اليوم الأول من يناير دائما يتم تحضير نوع من الحلوى تسمى ثجعجوعث وهي فطيرة صغيرة محشوة بالبيض، كما يعد نوع آخر من الحلوى تؤكل مع خبز القمح (المطلوع)، ومن الضرورة تناول القمح في هذا اليوم حصرا فالشعير لا يدخل ضمن قائمة الطعام في هذا اليوم، وفي بعض المناطق يستعاض عن حلوى البيض بالحريرة (إدموند ديستان، سراج بن حاجي، 2011، ص ص 3. 5)، ولعل استهلاك القمح في هذا اليوم يحيلنا إلى ما كنا قد رأيناه سابقا حول قدسيته.

على العشاء يحضر البركوكس بالحليب، إذ يمتنع عن استعمال التوابل خاصة الفلفل الأحمر حتى لا تكون السنة حمراء أي جافة (إدموند ديستان، سراج بن حاجي، 2011، ص 82) ، ومن هذا الطبق توضع بعض الحبيبات فوق حجارة الكانون وعلى روافد السقف، ولا تغسل لا القدر ولا الصحون ولا الملاعق التي أكل بها، كما لا ينفض فتات الخبز من السلة ولا حبيبات البركوكس من الكسكاس(إدموند ديستان، سراج بن حاجي، 2011، ص 3).

من الواضح أن اختيار هذا الطبق بالذات يرجع إلى كونه يتألف من الحبيبات وهو ما يرمز إلى الخصوبة والكثرة، ثم إن اجتناب غسل الأواني ونفض السلة هو نوع من السحر التعاطفى يقصد من ورائه الحفاظ على البيت عامرا بالأكل، وهو ما تعكسه ممارسة أخرى حيث يتوجب الأكل كثيرا في هذا اليوم، حتى لا يعاني أحد الجوع في السنة الجديدة (إدموند ديستان، سراج بن حاجي، 2011، ص 18).

هناك مناسبة أخرى تكتسي أهمية كبيرة جدا ألا وهي مباشرة عمليات الحرث، وهي فرصة لتحضير وجبات طقوسية يكون أساسها الحبوب أيضا، فهناك من يعد العصيدة وهناك من يعد الروينة أو البركوكس أو الكسكس المقدم مع صلصة من الفول اليابس المحمص والمطحون، وغالبا ما تأخذ هذه الوجبة أمام البيت وتتم دعوة الضيوف إليها، وعلى اعتبار أن هذه الوجبة مقدسة فلا أحد يستطيع رفض الدعوة(J .Servier, 1951, pp188- 189) .

بخط الثلم الأول تقدم للأرض أعطية تكون في بعض المناطق عبارة عن أربع كريات من البركوكس أو الروينة والتي تعدها المرأة مما تبقى من طبق النساء تحديدا، يقوم الفلاح بدفنها على طول الثلم الأول، أحيانا يكسر الفلاح رغيف خبز معد من الشعير فوق سكة المحراث والذي ترمز قطعه الأربعة ذات الأحجام المختلفة إلى النمو المرتبط بكل فصل، يأكل الفلاح قطعة ويطعم بقراته ويترك الباقي على الثلم. (J .Servier, 1951, pp190- 192)

1. 2. الوجبات الطقوسية في المناسبات الاجتماعية:

هناك عديد المناسبات الاجتماعية التي تخص بوجبات طقوسية معينة، غير أن من أبرز هذه المناسبات الولادة، حيث تحظى الأم برعاية كبيرة تقضي إعداد كثير من الأطعمة، لعل من أبرزها الأطعمة المعدة من الحبوب.

من بين هذه الأطعمة نجد العصيدة التي تقدم للمرأة مباشرة بعد ولادتها وفي الأيام القليلة الموالية، وقد أصبحت هذه الوجبة ترمز لهذا الحدث الهام حتى أنها تعد بمناسبة المولد النبوي الشريف، وهناك مثل متداول يشار به إلى معرفة أحدهم منذ ولادته، فيقال:" لقد أكلت عصيدته (Françoise Aubaile-Sallenave, 1997, p117).

في منطقة الأوراس، وبهذه المناسبة يتم تحضير الزرير المعد من طحين الحبوب المحمصة، الزبدة، العسل والتمور، و في البليدة تسمى أول وجبة والمتمثلة في الطمينة " فطور قطيع الصرة " بمعنى وجبة قطع الحبل السري وتسمى أيضا "فطور المزيود"، وعلى كل عائلة تحضير هذه الوجبة مهما كانت إمكانياتها الاقتصادية ، ذلك أن سعادة الطفل مرتبطة بها ومن تمضي عليه الأيام السبعة الأولى دون طمينة فسيكون شقيا مدى حياته، كما تقدم هذه الوجبة للزوار (Françoise Aubaile-Sallenave, 1997, pp 106- 107)، و يعتقد بأن فاطمة بنت الرسول صلى الله عليه وسلم هي التي استحدثتها عند ولادة الحسن والحسين عصيدته (Françoise Aubaile-Sallenave, 1997, p112) .

ترمز الأغذية المعدة بمناسبة الولادة إلى الخصوبة لذلك تقبل على تناولها النساء اللاتي لم تنجبن بعد عصيدته (Françoise Aubaile-Sallenave, 1997, p114)، ثم إن تحضيرها أثناء الاحتفال بالمولد النبوي يسمح بإضفاء بركة أكبر عليها لقدسية الاحتفال عصيدته (Françoise Aubaile-Sallenave, 1997, p120).

1. 3. الفواكه ذات الحبيبات:

ترمز الفواكه ذات الحبيبات إلى التعدد والخصوبة والكثرة والازدهار، وتتمثل هذه الفواكه في التين والرمان على وجه التحديد، فشجرة التين كانت رمز الحضارة الشمال إفريقية كما كانت شجرة الزيتون رمزا للحضارة اليونانية وشجرة العنب رمزا للحضارة الرومانية، وقد بلغت من الازدهار إلى درجة أن كاتو وأثناء

(Saïd عصيدته حديثه عن ضرورة احتلال روما لشمال إفريقيا استعرض تينها أمام مجلس الشيوخ الروماني El Bouzidi, 2002,p103).

وقد حظي التين بمكانه هامة جدا في التغذية ونظرا للخصائص المنسوبة إليه كان قد دخل ضمن ممارسات طقوسية كثيرة، فهو الطعام الذي يوزعه أهل المتوفى على الفقراء الموجودين في المقبرة، لاعتقادهم بأن الميت سيحصل مغفرة بقدر الحبيبات الموجودة فيه (Haëdo, 1870, p 88) ، وبسبب احتوائه على هذه الحبيبات تأكل النساء الراغبات في إنجاب الأطفال حبة تين على الإفطار ذلك أنها رمز للخصوبة . (Saïd El Bouzidi, 2002,p115)

ويعد مخزون التين سخيا مع صاحبه فيحظر استخدام تين الآخرين كاحتياطي، وإلا فستجر اللعنة على حصاد الموسم ويصاب أفراد الأسرة بالعلل، ويكون التين حاضرا إلى جانب الرمان في الطقوس الممارسة أثناء مباشرة عمليات الحرث يوضعان في الثلم الأول لضمان الخصوبة والمحاصيل الجيدة (J .Servier, 1951, pp192- 195)

2 . الأغذية ذات الأصل الحيواني:

2 . 1 . اللحوم:

يدخل استهلاك اللحم ضمن واحدة من خمسة حالات إذ ليست التغذية الغاية الوحيدة من ورائه وهذه الحالات هي: العبادة، الضيافة، الطب، السحر، أو التدنيس، وضمن هذا التقسيم توجد العلاقات الثلاث التي تغطي استهلاكه: العلاقة مع الله، العلاقة مع الأنا والعلاقة مع الآخر عن طريق الحيوان المضحى به.

فخلال الاحتفال الذي تقدم فيه تضحية. كطقوس جلب المطر مثلا. تكون الأضحية شاة، بقرة أو عنزة ويتم استهلاك لحومها بصفة جماعية، أي أن الأضحية تكون أليفة وليست دابة متوحشة ولا طائرا ولا حتى حيوانا بحريا، أما الدواجن فغالبا ما تقدم أثناء التضحيات الصغيرة.

وبموجب قوانين الضيافة يستهلك اللحم مع الضيف ولا تقدم له لحوم الحيوانات التي لا تصلح لتقديمها كأضحية، فالحيوانات المخصصة للضيافة هي نفسها الأضاحي الدينية غير أن ما يمكن أن يعوض اللحم هي الأطعمة التي يكون أساسها الحبوب ككسرة القمح مثلا أو الكسكس Mohammed)

(Hocine Benkheira, 1999, pp90- 91)، يعود بنا هذا إلى ما رأيناه من قدسية للحبوب وللأطعمة التي تدخل في إعدادها.

هناك أنواع أخرى من اللحوم يحرم استهلاكها غير أن لها مكانا داخل النظام الغذائي وذلك لأغراض محددة، كلحم لحم الكلاب مثلا والذي شكل في التراث الليبي . البربري جزءا من تغذية سكان المناطق الصحراوية من بلاد المغرب (من درنة في طرابلس، سفاقس بتونس، نواحي قابس، فزان، الجريد، سوف، توات ووادي ميزاب) إلى غاية البحرين في المشرق، وقد استمرت هذه الظاهرة في فترات لاحقة حيث تسمن الكلاب بإطعامها التمر قبل استهلاكها كعلاج للحمى، كما تمارس عادة أكل لحم الكلاب من طرف النساء في ورقلة سواء كن بدويات أو حضريات، إباضيات أو مالكيات وذلك بغرض السمنة (Jacqueline Milliet, 1995, pp 85)، نفس الظاهرة أشير إلى وجودها عند النساء في مدينة الجزائر (أ. شونبورغ، 2005، ص 33).

وفي منطقة الأوراس أيضا أين يعد لحم الكلاب علاجا لمرض السيفيليس المنتشر بكثرة في المنطقة، غير أن هذه العادة تمارس خفية وتكسر الأواني التي أعد فيها حتى لا تفوح منها رائحته (Gaudry Mathéa, 1998, p 138)

إضافة إلى لحم الكلاب نجد لحم القطط الذي تستهلكه نساء منطقة عين صالح، وهي ممارسة تقمن بها في فترة السبعة لغرض السمنة أيضا، كما تستعملنه لشفاء آلام الصدر والرومتيزم، وفي هذه الفترة يتناقص عدد القطط ويرتفع ثمنها، وتباع في الأسواق مجزأة حيث يوجد منها الفخذ والأكتاف والأضلاع، ويفضل لحم القط الذكر على لحم الأنثى، ويتم إعداده في شكل قطع صغيرة مطبوخة في القدر، وتبلع من دون مضغ لإعطاءها فعالية أكبر (Michel Lesourd, 1937, p 34).

بالإضافة إلى هذه الأنواع هناك من يؤكل لحم الضباع، غير أنه يحرص على عدم تناول مخها لأن ذلك يسبب الجنون (Daumas, 1853, p 68)، أما الطوارق فلا يأكلون الأسماك أو الطيور باستثناء النعام، فقد ذكر أحد مخبري الأب فوكو بأن: "عند الطوارق لا يأكل الأشخاص المحترمون الدجاج أو السمك، أو أي نوع من الطيور باستثناء النعام، وعندما يكون الطوارق مع شخص يأكل السمك، فإنهم لا يشتركون معه في نفس الصحن "(Mohammed Hocine Benkheira, 1999, p103) .

أما في منطقة الأوراس وأثناء فترة الحمل يحرص الوالد على اصطياد ثعلب ينتزع قلبه ويجفف، ويوم ولادة الطفل يطعم القليل منه قبل أي طعام آخر، وذلك ليصبح سريع الفهم، كما يسمح له ذلك مستقبلا في فهم معاني عواء الثعلب وإن كان يبشر بالخير أو ينذر بالشر، كما أن لقلب الغراب ميزات مماثلة، ويمكن أن يستعاض به عن قلب الثعلب (Gaudry Mathéa, 1998, p 74) .

وأثناء فترة إرضاع الأم لطفلها تأكل قلب وكبد أنثى الأرنب لأن لها صغار كثيرون ومع ذلك فهي قادرة على إرضاعهم جميعا، ولذلك فإن الأم وبقيامها بهذا الفعل ستتمكن من إرضاع صغيرها (Gaudry Mathéa, 1998, p 108) وقد تختلف وحتى تتناقض الممارسات باختلاف الحالات، ففي المتيجة وحتى أربعين يوما بعد الولادة يمنع استهلاك جميع أفراد الأسرة " للزليف" مخافة فقدانهم المولود الجديد (Françoise Aubaile-Sallenave, 1997, p111)، في حين يسمح بأكله في ندرومة وفي تلمسان خلال اليوم الثاني من يناير حيث يقال (إدموند ديستان، سراج بن حاجي، 2011، ص 8):

من يأكل الراس في يناير يبقى راس

وهناك حالة طقوسية أخيرة لاستهلاك اللحم وهي لحوم الأضاحي التي يقدمها الزنوج أثناء احتفالاتهم كعيد الفول (إدموند دوتي، د.ت، ص 314)، وحتى لحوم الأضاحي التي تهدى للجن عند العيون وغيرها من الأماكن المخصوصة، والتي يكون غرضها تحصيل الشفاء سواء من الأمراض الجسدية أو الروحية، وتتخللها بعض الممارسات كدفن جثة الأضحية وشرب دمها أو إحراق أو نثر صوفها أو شعرها (Shaw, 1830, pp136- 137) .

2 . 2 . الحليب والزبدة:

" يحظى الحليب بنوع من القداسة تجعله يحمل قوة رمزية تضعه يتموقع جنبا إلى جنب مع العناصر الحيوية في الحياة: الماء، الدم، النار،... إنه غذاء أسطوري بامتياز يرتبط بعاطفة الأمومة التي تمد الرضيع بالحليب وهو ما يفسر حضوره في المخيال الديني باعتباره بركة وغذاء الأطفال الأول " (نعيمة المدني، 2010، ص 45).

فالحليب بلونه الأبيض ونكهته الطيبة والحلوة رمز للسلام والفرح والرخاء، فعندما يخرج أحدهم صباحا ويلتقي شخصا آخر يحمل حليبا يكون هذا بمثابة الفأل الحسن، ولذلك يمنح القليل منه أو على الأقل يسمح له بغطس إصبعه فيه لضمان استمرار هذا التأثير (إدموند دوتي، د.ت، ص ص 239. 240).

كما أن للزبدة تأثيرا مماثلا إضافة إلى أنها رمز للخصوبة لذلك نجدها حاضرة في الاحتفالات الفلاحية فعشية القيام بأعمال الحرث تحضر النساء طبق الشخشوخة، ثم توضع سكة المحراث في هذا الطبق فإن لم تقطر الزبدة على الأرض فلن يكون المحصول جيدا (H .J.Arrip, 1919, p 465) ، كما يخصص لها احتفال ليلة يبرير (أول ليلة من شهر أفريل) حيث تجتمع العائلة كلها حول وجبة وفيرة تتضمن الكثير من الزبدة (Gaudry Mathéa, 1998, p 249).

من الأمثال الشائعة في منطقة القبائل مثل يقول" من ليس له حليب في بيته فإن بيته فارغ"، ذلك أن الحليب واللبن والزبدة تعوض الخضر التي يحرم منها السكان لعدة أشهر من السنة، وبعد سياسة التفقير التي مارستها السلطات الاستعمارية أصبح امتلاك بقرة بمثابة ثروة، وأصبحت الأسر فقيرة جدا ولا تحصل على اللبن إلا من حين لآخر ولا يكون ذلك إلا على سبيل الصدقة من عائلات أكثر ثراء، في مثل هذه الظروف كانت قد انتشرت بعض الطقوس التي تهدف في مجموعها إلى حفظ الأبقار من العين الشريرة وغيرها من أعمال السحر (Slimane rahmani , 1936, pp 792- 793)، التي تمارسها بعض النساء لتحويل حليب بقرة الجيران إلى ضروع أبقارهن وهو أمر يشمل كذلك الزبدة والزيت ويبدو أن الظاهرة قد استشرت إلى درجة استدعت فرض العقوبات عليهن (أ. هانوتو، أ.لوتورنو، 2013، ص 624) ، خاصة وأن هذه الأبقار توصف بأنها قليلة الحليب مقارنة بحجمها، كما أنها لا تعطي الكثير من الزبدة إضافة إلى أن حليبها ينقطع بمجرد فقدانها لعجلها (Shaw, 1830, pp42- 43) .

لقد شملت البقرة بالرعاية منذ شرائها، فبعد أن تجلب من السوق توزع ربة البيت التمر على أفراد العائلة، كما توزع الكسرة وبعض صحون " أوحبيق"، وهو طحين قمح مملح ومدهون بشكل جيد، على سكان القرية أيضا وتعد هذه الأعطية بالنسبة للملاك كرما يجلب الخصوبة، وعلى العشاء تعد المرأة البركوكس لتكون البقرة ولودة بقدر الحبيبات الموجودة في هذا الطعام(Slimane rahmani , 1936, p 793).

أما عند ولادة البقرة فتحضر لها عصيدة من الشعير أو الذرة، ويعد هذا اليوم بمثابة عيد تحضر فيه فطائر السفنج يأكل منها جميع أفراد العائلة ويكون للبقرة حصة منها (Gaudry Mathéa, 1998, p 162)، ويعد هذا الحدث الهام مناسبة لتكثيف جهود حماية البقرة وعجلها وحليبها من تأثيرات العين الشريرة حيث يتم إعداد تميمة في شكل قطعة قماش أو كيس جلدي يحتوي على : القليل من التراب الذي تمت فوقه الولادة، بعض الملح، طحين القمح، 7 أشواك والتي تعوض أحيانا بإبرة كما يضاف أحيانا بعض

الحليب الذي أخذ من البقرة قبل أن يرضع العجل للمرة الأولى، تعلق هذه التميمة في قرن البقرة الأيمن وفي اليوم السابع تفك وتعلق في الجرة المخصصة لإعداد اللبن، و خلال الأيام السبعة الأولى التي تلي الولادة يحرص الراعي على عدم ضياع التميمة كما يحرص على أن لا يجمع روث البقرة أجنبي عن العائلة(Slimane rahmani , 1936, p 793- 794).

يطهى الحليب الذي يحصل عليه خلال 24 ساعة الأولى في وعاء فخاري مع البيض دون ملح، يسمى ذلك:" تمدغست"، يأكله أفراد العائلة معا، وبإمكان الجيران الأكل منه لكن دون أخذه معهم مخافة ألا يعطي الحليب الزبدة الكافية، وخلال الأسبوع التالي تجمع المرأة الحليب في أوعية وفي اليوم السابع تقتطع كمية كافية من الحليب الرائب لاحتياجات العائلة، ثم تفرق الباقي على الجيران الذين يردون الأواني إليها وبها دقيق تستعمله المرأة في إعداد البركوكس بالحليب، بعد ذلك يصبح في إمكان المرأة جمع الحليب، مخض اللبن وإعداد الزبدة، و يحتفظ بلبن الأيام الثلاثة الأولى في المنزل وبإمكان الجيران الشرب منه لكن دون أخذه معهم مخافة أن يقل الحليب أو يجف، في اليوم الرابع يسمح بذلك لكن بعد أن تقوم المرأة بوضع ثلاث قطرات من اللبن على أحجار الكانون، وقطرة أخرى على عتبة الباب , Slimane rahmani) .1936, p 796- 797)

وحتى تزيد كمية الحليب والزبدة ويصبح اللبن حلوا كالجوز، تقام خلال اليوم الأول الذي تأخذ فيه البقرة إلى المرعى خلال فصل الربيع مجموعة من الطقوس، كأن يجمع الراعي حزمة من الأغصان الفتية ويجلبها إلى البيت، فتقوم المرأة بتعليقها يوما أو يومين على جرة إعداد اللبن، أو تقوم باختيار بعض البراعم والأعشاب ثم تفرك بها أواني الحليب وخاصة جرة إعداد اللبن-Slimane rahmani , 1936,pp 801) . 802)

كما أنه وفي صبيحة هذا اليوم، تقوم المرأة بإعداد العصيدة باستعمال دقيق القمح والماء والملح واللبن، وقبل تقديمها للعائلة تحدث في وسطها تجويفا يملأ بالزبدة الطازجة ثم ترش بالسكر، ويأكل جميع أفراد العائلة من هذا الطابق وتكون للراعي الحصة الأكبر(Slimane rahmani , 1936, p 804).

لا تقتصر الطقوس على الأبقار فقط وإنما تمارس أيضا على الأغنام والماعز التي تعوض الأبقار في مناطق أخرى، فعندما يمخض أول حليب في السنة تعطى الزبدة الطرية واللبن إلى الطلبة وفي المقابل فإن هؤلاء يكتبون للواهب تمائم لتعليقها في أعناق المواشي (إدموند ديستان، سراج بن حاجي، 2011، ص

38) ، وفي بعض المناطق تكتب بعض الآيات القرآنية على غصن صغير لشجرة تين قوية تنتج تينا أسود، وعند إعداد اللبن يوضع داخله (Gaudry Mathéa, 1998, p 148).

وكما انتقلت القدسية من الحبوب إلى المحراث، شملت طقوس الحليب العصا التي يقاد وينتهر بها القطيع، إذ يحرص عليها بشكل كبير حتى لا تسرق فيتحول حليب الحيوانات إلى ضروع حيوانات الغير(أ. هانوتو، أ.لوتورنو، 2013، ص 624).

2 . 3 . البيض والعسل:

يرتبط البيض بدلالات رمزية متعددة، فهو بلونه الأبيض علامة على السعادة كما يجذب الخصوبة والازدهار (Françoise Aubaile-Sallenave, 1997, p108)، وغالبا ما يكون رمزا للولادة فقشرة البيضة المكسورة ترمز إلى ولادة كائن حي (Françoise Aubaile-Sallenave, 1997, p105) ، وغالبا ما يهدى البيض للمرأة بعد ولادتها فهو جزء من الأقديح الذي كنا قد رأيناه سابقا (Gaudry Mathéa, 1998, p 107).

كما يدخل بشكل كبير ضمن تغذيتها ففي وادي ميزاب تأكل المرأة كل صباح من ثمانية إلى عشرة حبات بيض وفي البليدة، وبمناسبة السبوع وبعد أول حمام للطفل تتناول النساء والأطفال الحاضرون الإثني عشرة بيضة التي سلقت صباحا في ماء الحمام المعطر (Françoise Aubaile-Sallenave, 1997, p109)

ويعتبر العسل بذوقه الحلو ذو تأثير حسن وهو ما يعكسه حضوره القوي أثناء مختلف المناسبات، وتعتبر النحلة مقدسة فهناك مثل محلي في منطقة الأوراس يقول بأن:" من يهدم خلية نحل لن يرى أبدا وجه الله"، ثم إن خلاياه قد تكون عرضة للعين الشريرة لذلك يتم ذبح كبش أسود أمامها (Gaudry Mathéa, 1998, pp 107 .151).

خاتمة:

في ختام هذه الدراسة التي سلطت قدسية الغذاء في المجتمع الجزائري خلال الفترة الحديثة نصل إلى مجموعة من النتائج أهمها:

. تحوز الحبوب صفة القداسة والبركة وترمز للخصوبة والوفرة والتعدد، لذلك كان دخولها في تكوين الوجبات الطقوسية أمرا هاما.

. تظهر قدسية الحبوب من خلال الممارسات المرتبطة بإحياء الأعياد الفلاحية أو بعض المناسبات الاجتماعية الخاصة كالولادة على وجه التحديد.

. انتقلت هذه القدسية من الحبوب إلى الأغذية التي تدخل في تكوينها كالكسكس، الشخشوخة، البركوكس والعصيدة والتي تعد أغذية طقوسية بامتياز، كما انتقلت حتى إلى بعض الأدوات الفلاحية كالمحراث مثلا.

. تحوز اللحوم خاصة لحوم الأضاحي صفة القداسة، ومع أن بعض اللحوم محرمة إلا أنها أخذت مكانا داخل النظام الاستهلاكي وذلك لأغراض إما علاجية وإما سحرية، فمثلا هناك كثير ممن يقبلون على استهلاك لحوم الكلاب، القطط، وحتى بعض الأعضاء المخصوصة كقلب الثعلب أو الغراب...، وهناك بعض الأنواع يتم استهلاكها في بعض الحالات في إطار السحر التعاطفي كلحم الرأس وكبد أنثى الأرنب مثلا.

. وهناك أنواع مباحة تصبح محرمة عند بعض الجماعات بموجب عاداتها الاجتماعية كالطوارق مثلا والذين لا يأكلون الأسماك أو الطيور باستثناء النعام.

. كما يقدس الحليب والزبدة ويعتبران رمزين للوفرة والرخاء، في حين يرمز البين إلى الولادة والتجديد، لتنتقل صفة القداسة من العسل إلى الخلية وحتى النحلة التي تعتبر مقدسة في بعض المناطق.

. وفي الأخير تبقى دراسة الأنماط الغذائية والعوامل المؤثرة فيهاووخاصة ما يرتبط بها من ممارسات وطقوس، أحد الجوانب الهامة التي تسمح بفهم ذهنية الجزائريين وتصوراتهم حولها، كما تبقى في حاجة إلى المزيد من البحث والتطوير.

قائمة المراجع:

أولا: المصادر باللغة العربية:

1. إدموند ديستان، سراج بن حاجي، 2011، بني سنوس في النصف الأول من القرن العشرين (عناصر من الثقافة الشعبية)، تقديم وتعريب محمد حمداوي، موفم للنشر، الجزائر.

2. أ. شونبورغ، 2005، الطب الشعبي الجزائري في بداية الاحتلال، ط1، المؤسسة الوطنية للفنون المطبعية، الجزائر.
3 أ. هانوتو، أ.لوتورنو، 2013، منطقة القبائل والأعراف القبائبية، ترجمة ابراهيم سعدي، ج1، دار الأمل للطباعة والنشر والتوزيع، تيوي وزو.
4. دوتي إدموند، د.ت، السحر والدين في إفريقيا الشمالية، ترجمة فريد الزاهي، منشورات مرسم، الرباط.
5. صالح العنتري، 1974، مجاعات قسنطينة، تحقيق وتقديم رابح بونار، الشركة الوطنية للنشر والتوزيع، د. م. ن.

ثانيا: المصادر باللغة الفرنسية:

1- Daumas, 1853, Mœurs et coutumes de l'Algérie, librairie de L. Hachette et Cie, Paris.
2- Haëdo, 1870, Topographie et histoire générale d'Alger, tra : par Monnereau et A.Berbrugger.
3- Gaudry Mathéa, 1998, La femme Chaouia de l'Aurés, Chihab –AWAL.
4- Shaw, 1830, Voyage dans la régence d'Alger, tra : J. Mac Carthy, Marlin, éditeur, Paris.

ثالثا: المراجع باللغة الفرنسية:

M.A .Haddadou, S.D, Guide de la culture et de la langue berbères, ENAL, Alger.

رابعا: المقالات:

1- A .Bel, Quelques rites pour obtenir la pluie en temps de sécheresse chez les musulmans Maghribins, in : Recueil de mémoire et de textes, imprimerie 0riontale Pierre Fontana, Alger : 1905, pp 49-98 .
2- A.Sicard , Pratiques médicales, superstitions et légendes de la commune de Takitount, in R .A, vol 55, année 1911, pp 42- 63.
3- H .J.Arrip, Essai sur le Folklore de la commune mixte de l'Aurè, in : R.A, vol 55, année 1919, pp 451- 470.
4- Françoise Aubaile-Sallenave, Les nourritures de l'accouchée dans le monde arabo-musulman méditerranéen, in : Médiévales, n°33, 1997, pp 103-124.

ISSN/2353-0197 EISSN/2676-2102

5- Jacqueline Milliet, Manger du chien ? C'est bon pour les sauvages ! , in : L'Homme, tome 35, n°136, 1995, pp pp 75-94.
6- J. Servier, Les rites du labour en Algérie, in : Journal de la Société des Africaniste, tome 21, fascicule 2, 1951, pp 175-196.
7- Michel Lesourd, Les femmes d'in Çalah, mangeuses de chats à l'occasion de la fête Es Sabaa, in : Journal de la siciété des Africanistes, tome 7, fascicule 1, 1937, pp 33-35.
8- Mohammed Hocine Benkheira, Lier et séparer. Les fonctions rituelles de la viande dans le monde islamisé, in : L'Homme, 1999, tome 39, n°152, pp 89-114.
9- Saïd El Bouzidi, Le figuier : histoire, rituel et symbolisme en Afrique du Nord, in : Dialogues d'histoire ancienne, vol 28, n°2, 2002, pp 103-120.

10-Slimane Rahmani, Rites relatifs a la vache et au lait, in : R.A, vol 79, tome 2, année 1936, pp 791- 809.
11- Valensi Lucette, Consommation et usages alimentaires en Tunisie aux XVIIIe et XIXe siècles, in : Annales. Économies, Sociétés, Civilisations, 30 années, n° 2-3, 1975, pp 600-609.

خامسا: الأطروحات الجامعية:

نعيمة المدني، 2010، المحددات الاجتماعية والثقافية لتحولات العادات الغذائية بالعالم القروي دراسة ميدانية بالعالم القروي بالعرائش، رسالة ماجستير في علم الإجتماع، الرباط.