

مجلة العلوم الانسانية والاجتماعية	العدد: 08 الشهر 12 السنة: 2021م
ص: 65 – ص 78 د. محمد جلال حسين	المعاني والمحرمات الثقافية المتعلقة بالطعام التقليدي لدى الماساي بمقاطعة كاجيادو- كينيا .

المعاني والمحرمات الثقافية المتعلقة بالطعام التقليدي لدى الماساي
بمقاطعة كاجيادو- كينيا*.

Meanings and taboos in traditional gastronomy of Maasai communities in Kajiado County

د. محمد جلال حسين¹.

¹ كلية الدراسات الإفريقية العليا. جامعة القاهرة. مصر.

Mohamed.galal@cu.edu.eg

<https://orcid.org/0000-0002-7616-6651>

تاريخ الاستلام: 2021/05/29 تاريخ القبول: 2021/10/10 تاريخ النشر: 2021/12/28

ملخص:

يناقش المقال تقاليد الطعام لدى قبائل الماساي في مقاطعة كاجيادو، التي تم استكشافها من خلال دراسة اثنوجرافية تم إجراؤها بين عامي 2017-2018. حيث يركز المقال على المعاني الثقافية والمحرمات المرتبطة بالعناصر الأساسية للغذاء لدى الماساي، والتي تتمثل في الدم واللحوم والحليب. يدعو المقال الباحثين المعنيين بدراسة أسس الطعام وانتقاله من جيل لأخر بين السكان الأصليين إلى عدم التركيز على الجانب التغذوي للطعام فحسب؛ بل لا بد من إيلاء الاهتمام بتحليل المعاني والمحرمات الثقافية المتعلقة بالطعام، والدور الاجتماعي الذي يلعبه الطعام في تحسين التماسك الاجتماعي بين أفراد المجتمع، وذلك من أجل الوصول إلى فهم شامل وواف.

الكلمات المفتاحية: تقاليد الطعام؛ الماساي؛ المحرمات؛ طرق الطهي؛ الغذاء.

* هذا المقال مترجم بتصرف من الباحث عن النص الأصلي: Fortefrancesco M., Lekanayia L., Meanings and taboos in traditional gastronomy of Maasai communities in Kajiado County, Kenya Antrocom J. of Anthropology 14-1 (2018) pp. 77-85

العدد: 08 الشهر 12 السنة: 2021م	مجلة العلوم الانسانية والاجتماعية
المعاني والمحرمات الثقافية المتعلقة بالطعام التقليدي لدى الماساي بمقاطعة كاجيادو- كينيا .	ص: 65 - ص 78 د. محمد جلال حسين

Abstract : The article analyses food traditions among the Maasai of Kajiado County. It explores them on the basis of an ethnographic research conducted between 2017 and 2018. In particular, it investigates the cultural meanings and taboos associated with blood, meat and milk: key elements in the traditional Maasai diet. In a context of development studies interested in fostering nutrition transition among indigenous people, the article advocates for an approach to food study that does not focus only on the nutritional aspect of food but encompasses the analysis of cultural meaning and taboos in order to fully appreciate the social role played by traditional foodways in improving social cohesion.

Key words: Maasai; food norm; taboo; pastoralism, food; foodways.

Résumé : L'article analyse les traditions alimentaires des Maasai du comté de Kajiado. Il les explore sur la base d'une recherche ethnographique menée entre 2017 et 2018. En particulier, il explore les significations culturelles et les tabous associés au sang, à la viande et au lait: éléments clés de l'alimentation traditionnelle masai. Dans un contexte d'études de développement intéressées à favoriser la transition nutritionnelle chez les peuples autochtones, l'article prône une approche de l'étude alimentaire qui ne se concentre pas uniquement sur l'aspect nutritionnel de l'alimentation mais englobe l'analyse de la signification culturelle et des tabous afin d'apprécier pleinement la rôle social joué par les aliments traditionnels dans l'amélioration de la cohésion sociale.

Mots clés: Maasai; norme alimentaire; tabou; pastoralisme, nourriture; aliments.

العدد: 08 الشهر 12 السنة: 2021م	مجلة العلوم الانسانية والاجتماعية
المعاني والمحرمات الثقافية المتعلقة بالطعام التقليدي لدى الماساي بمقاطعة كاجيادو- كينيا .	ص: 65 - ص 78 د. محمد جلال حسين

مقدمة:

في ضوء استعراض الكتابات الأنثروبولوجية على مدار الفترات الزمنية المختلفة، نجد أن هناك اهتمام مستمر من قبل تلك الدراسات بدراسة الماساي كبناء اجتماعي قائم بذاته، له نظمه وأنساقه. وتعد الماساي واحدة من أكبر المجموعات العرقية النيلية التي تسكن وسط وجنوب كينيا وشمال تنزانيا (Parker & Rathbone 2007)، وأكثرها شهرة في شرق إفريقيا، نظرًا لملابسها المميزة، وطبيعتها الخلابة، وارتباطها بقطعان الماشية. فغالبًا ما يشار إليها على أنها أفضل مثال علمي للمجتمعات الرعوية. وقد اتجهت الدراسات الأنثروبولوجية الحديثة كدراسة Hodgson 2001; Lawson, et al. (2014; Spencer 2004) إلى التركيز على دراسة بناء الهوية أفراد الماساي. بينما اتجهت دراسات أخرى كدراسة (Kimondo, et al., 2015; Roulette & et al. 2018; Tibuhwa 2012) إلى دراسة الطعام وبالتحديد فن الطهي، والمعرفة التقليدية المتعلقة باستخدام الأعشاب والنباتات البرية للأغراض الغذائية والطبية. في حين اهتمت دراسات أخرى كدراسة (Caudell, et al. 2017; Mwangi 2016; Orech and Schwarz 2017; van der Meer, et al. 2015)، بالتركيز على دراسة الممارسات الرعوية واستخدام الماشية. وقد أشارت بعض الدراسات التي أجريت على الممارسات الغذائية لتقييمها كدراسة (Chege, et al. 2015; Fenton, et al. 2012; Lawson, et al. 2014; Wishitemi, et al. 2015) إلى احتمالية اندثار تلك الممارسات وتعرضها للتهميش الاجتماعي. ولكن من الملفت للانتباه، أن غالبية تلك الدراسات أغفلت الاهتمام بالدور الاجتماعي والثقافي للممارسات التقليدية وخاصة الممارسات الغذائية.

يناقش هذا المقال تقاليد الطعام لدى الماساي، اعتمادًا على دراسة اثنوجرافية تم إجراؤها في مقاطعة كاجيادو بكينيا خلال الفترة ما بين ديسمبر 2017 حتى فبراير 2018 ضمن مشروع التنمية الدولية "استراتيجيات النظم الغذائية الزراعية المستدامة"

العدد: 08 الشهر 12 السنة: 2021م	مجلة العلوم الانسانية والاجتماعية
المعاني والمحرمات الثقافية المتعلقة بالطعام التقليدي لدى الماساي بمقاطعة كاجيادو-كينيا .	ص: 65 - ص 78 د. محمد جلال حسين

الذي شاركت فيه جامعة علوم تذوق الطعام. وقد تم إجراء عدد ست مقابلات متعمقة بشكل خاص مع كبار السن (ذكورًا وإناثًا) في المجتمع، بالإضافة إلى (93) مقابلة مع بقية أفراد المجتمع. وقد استهدفت المقابلات الحصول على إجابات وافية للعناصر الرئيسية لدليل المقابلة، والذي تضمن العديد من التساؤلات التي تتعلق بالتاريخ الشفهي لشعب الماساي، الأطعمة الشائعة لديهم، السياق الاجتماعي والثقافي للممارسات الغذائية، الدور الذي يلعبه الطعام في الحفاظ على المعايير الثقافية، المعنى الاجتماعي للطعام والمحرمات الغذائية، الطقوس المتعلقة بالطعام في المجتمع.

(2) الطعام كعنصر ثقافي.

"الغذاء كعنصر ثقافي". تلخص هذه الجملة البسيطة التاريخ الفكري الطويل الذي طوره علماء الأنثروبولوجيا لأكثر من قرن (Müller 2005). فقد رأى علماء الأنثروبولوجيا -وعلى رأسهم "تايلور" - في تنوع الطعام عنصرًا أساسيًا في نظرياتهم التطورية (Tylor 1903). كما لفن "ليني شتراوس" (1964) النظر إلى الأهمية الثقافية للطهي، وخاصة فيما يتعلق باختيار المواد وتحويلها من خلال الهواء والنار والأرض والماء إلى طعام (Levi-Strauss 1965)، ذلك الفعل الذي يضيف على الطعام العديد من المعاني الثقافية والاجتماعية (Marrone & Mangano & Marrone 2013; Giannitrapani 2012; Sutton Druker 2003)، فلا يجعله فقط أداة أساسية لتغذية الجسد؛ بل يجعله أيضًا أداة أساسية لتقوية المجتمع وتحقيق التماسك الاجتماعي (Wilk 1999; 2001; 2001). حيث يتم تكوين بنية المجتمع ليس فقط من خلال تحديد آليات الوصول للطعام والحصول عليه، ولكن أيضًا من خلال منع تناول بعض أنواعه. مما يخلق قاعدة اجتماعية وثقافية متعلقة بالطعام يلتزم بها كافة أفراد المجتمع وتشكل هويتهم الثقافية المميزة لهم، وهذا هو الدور الثقافي والاجتماعي الرئيسي الذي تقوم به محرمات الغذائية (Leypey & Fomine 2009).

مجلة العلوم الانسانية والاجتماعية	العدد: 08 الشهر 12 السنة: 2021م
ص: 65 – ص 78 د. محمد جلال حسين	المعاني والمحرمات الثقافية المتعلقة بالطعام التقليدي لدى الماساي بمقاطعة كاجيادو- كينيا .

(3) ثقافة الطعام لدى الماساي

يعتبر شعب الماساي من أكبر المجموعات العرقية النيلية في شرق إفريقيا، ويقدر إجمالي عدد سكانه ما بين 500.000 و 1.000.000 نسمة. ويقطن هذا الشعب وسط وجنوب كينيا وشمال تنزانيا، ويعتمدون على الرعي كحرفة رئيسية لهم. وقد استقر الماساي في منطقة الدراسة نهاية القرن التاسع عشر، بعد نقلهم من قبل الحكومة الاستعمارية البريطانية. وعلى الرغم من المحاولات التي بذلتها الحكومة البريطانية في صدد تغيير حرفتهم الرئيسية وزبهم التقليدي وفرض الأزياء الغربية؛ إلا أن الماساي حافظت على نشاطها الرعوي وجوهر تراثها الثقافي. ومع حصول كينيا وتنزانيا على استقلالهما عن الحكومة الاستعمارية البريطانية في ستينيات القرن الماضي، حدثت بعض التغيرات ملكية الأرض ونظم الزراعة القائمة، حيث أدت تقنيات الزراعة الحديثة وما ترتب عليها من وضع حدود للرعي في منطقة الماساي إلى الحد من النشاط الرعوي. كما ساهمت عمليات التحديث والعولمة والتحضر الذي شهدها الماساي في إحداث بعض التغيرات الملحوظة على ثقافة الطعام لدى الماساي، حيث تم إدخال عناصر غذائية جديدة وتوسع استهلاك المنتجات النباتية، وأصبح رصيدهم من الماشية والمخزون الرعوي نادرًا في سياق الأسرة (Bekure 1991). ولكن رغم ذلك، ظل نظام غذاء الماساي قائمًا في الأساس على المنتجات الحيوانية كالدوم واللحوم والألبان كمصدر رئيسي للغذاء. بينما كانت الخضروات والمعجنات وبقية العناصر الأخرى بمثابة عناصر تكميلية لإثراء نظامهم الغذائي، حيث يعتمدون على بعض الأنواع من النباتات كتوابل وعلاجات تقليدية لبعض الأمراض، ومن تلك النباتات؛ "أوكيلوريتي" okiloriti والذي يستخدمونه كتوابل وعلاج اضطرابات الجهاز الهضمي والإسهال وتخفيف الجهاز العصبي، بالإضافة إلى استخدامه كمضاد للالتهابات والميكروبات والفطريات والديدان (Maundu, et al. 2001).

وفي ضوء هذا النظام الغذائي المحدد، يتم استهلاك الطعام وفق سياقات مختلفة باختلاف الفئات العمرية والجنسية واعتبارات النوع الاجتماعي. حيث لا تتمثل وظيفة

مجلة العلوم الانسانية والاجتماعية	العدد: 08 الشهر 12 السنة: 2021م
ص: 65 – ص 78 د. محمد جلال حسين	المعاني والمحرمات الثقافية المتعلقة بالطعام التقليدي لدى الماساي بمقاطعة كاجيادو- كينيا .

الغذاء في تغذية الجسم فحسب، بل له وظيفة رمزية (Mintz & Du Bois 2002). فالغذاء، وخاصة المنتجات الرعوية، يعد رمزًا للتدرج والتسلسل الهرمي، كما يعد رمزًا للإدماج والاستبعاد (Holtzman 2006; Phillips 2006).

(4) الدور الثقافي والاجتماعي للطعام (الدم، اللحوم، الحليب).

أن الدم واللحوم والحليب لا يتم التعامل معها باعتبارها مكونات لتحضير غذاء معين، بل يتم التعامل معها باعتبارها عنصرًا رمزيًا تقليديًا. فالدم وفقًا لما ذكره أحد المستجيبين من السكان المحليين يعد أحد الوجبات الهامة بالنسبة لشعب الماساي، وذلك لأنه الدم متوفر في جميع فصول السنة، ولا يتأثر بغزارة الأمطار من عدمها.

ومن الجدير بالذكر، أن موسم الأمطار يبدأ بحلول شهر أكتوبر. يُطلق على هذا الشهر بلغتهم المحلية اسم "أولابا لويلكيسيرات" olapa looilkisirat، والتي تعني "يسقط الحليب في القرع". وخلال هذا الموسم، يتم ذبح الماشية كل أسبوعين. ويتم خلط الحليب مع الدم المسال مباشرة من الحيوان وخاصة العجول والثيران عن طريق وخذ الماشية في منطقة معينة بالجسد وهي على قيد الحياة. ويتم هذا المزج بين الدم والحليب خلال تلك الفترة نتيجة لتوافر الألبان مع بداية موسم الأمطار، أي خلال الفترات التي يتوافر بها حليب زائد عن الحاجة قد يتعرض للتلف، حيث يقوم الماساي بتخمير الحليب عن طريق خلطه بالحليب للحفاظ عليه واستخدامه في وقت لاحق، وغالبًا ما يكون وقت الاستهلاك هذا منحصراً في موسم الجفاف (يوليو-أكتوبر). بينما قد لا يتم ذلك المزج بين الدم والحليب في أوقات أخرى من السنة نتيجة لانخفاض أعداد الأبقار المرضعة.

ويعد خليط اللبن مع الدم علامة من علامات الثروة، فهو دليل على وجود فائض من الألبان، مما يعني أن مالك هذا الخليط لديه العديد من الماشية. وعادة ما يتم تقديم هذا الخليط لرب الأسرة وضيوفه. وبالتالي، فإن الدم واستهلاكه لهما دلالة ثقافية مرتبطة بالقوة والثروة.

مجلة العلوم الانسانية والاجتماعية	العدد: 08 الشهر 12 السنة: 2021م
ص: 65 – ص 78 د. محمد جلال حسين	المعاني والمحرمات الثقافية المتعلقة بالطعام التقليدي لدى الماساي بمقاطعة كاجيادو-كينيا .

بينما خلال موسم الجفاف (يوليو-أكتوبر) يقوم الماساي بذبح الأبقار وتحضير لحومها بطريقة تحفظها لاستخدامها لاحقاً، وذلك من خلال القيام بقليلها في الدهون المستخلصة منها، ثم القيام بتخزينها أسفل طبقة من هذا الدهن في مكان بارد وجاف. ويطلق على عملية حفظ اللحوم هذه بلغتهم أسم "اولبوردا" olpurga، والتي تعني "القلي حتى تصبح جافة ومقرمشة".

فخلال موسم الجفاف يشرع مجتمع الماساي بالتحرك بحثاً عن المراعي والمياه ماشيتهم. ونتيجة لعدم كفاية كمية الحليب المتوفرة لإطعام العائلات خلال هذا الموسم، يقوم الماساي بتقسيم أنفسهم إلى مجموعات، تتكون كل مجموعة منهم من خمس عائلات، وتسمى هذه المجموعة بلغتهم "إيلماريتا/ أولماري" ilmareita /olmarei . وتقوم كل عائلة من الخمس عائلات المكونة لكل مجموعة بتقديم أكبر ثيرانها ليطم ذبحه، ويتم توزيع لحوم الخمسة ثيران على الخمس عائلات وفقً للعمر والنوع الاجتماعي. ويطلق على هذا الثور بلغتهم "أوركيتينج لي ماتوا" orkiteng le matua. وتقوم تلك العائلات باستهلاك تلك اللحوم لمدة شهر.

ويتم إسناد مهمة فصل الدهون الملتصقة بجلود الثيران إلى النساء، حيث يقمن بفصلها وخلطها بكمية من الدم ثم طهيها، وبعد ذلك يتم الحفاظ عليها في حاويات كبيرة مغطاة بطبقة من الزيت لاستخدامها في وقت لاحق. ويطلق على هذه الوجبة بلغتهم اسم "إينكونتاك" Inkontek. ويتم تقديمها للأطفال. بينما تقوم النساء بتحميص جلد الثيران الذي تم فصل الدهن منه، وتحميصه حتى يتم التخلص من الشعر الملتصق به، ثم فرمه باستخدام قرون الجاموس لتشكيل وجبة تسمى "أوركيسار" orkisar.

أما فيما يتعلق بالدم، فهناك طريقتين لإعداده للاستخدام كمصدر للطعام، الأولى؛ يتم تركه لفترات طويلة حتى تتكون جلطات صغيرة ويقومون بتناولها. ويطلق على

العدد: 08 الشهر 12 السنة: 2021م	مجلة العلوم الانسانية والاجتماعية
المعاني والمحرمات الثقافية المتعلقة بالطعام التقليدي لدى الماساي بمقاطعة كاجيادو- كينيا .	ص: 65 - ص 78 د. محمد جلال حسين

هذه الوجبة اسم "إنكيبوت نايرورا" Inkipot nairorowa. أما الطريقة الثانية؛ فيتم فيها طهي الدم لفترة قصيرة وخلطه بالأعشاب. وتسمى هذه الوجبة "إنكيبوت نايروي" Inkipot nairobi، ويتم تقديمها للأطفال.

وبالحديث عن اللحوم باعتبارها تمثل أحد الوجبات الرمزية لدى الماساي، نجد أن أكثر طرق التحضير شيوعًا هي التحميص والغليان وخلطها ببعض جذور وسيقان النباتات لإعداد شوربة اللحم التي يطلق عليها "إيموتوري" imotori .

يعتبر استهلاك اللحوم مؤشرًا قويًا على النوع الاجتماعي وخاصة "التمييز الجندي" أو ما يطلق عليه "التمييز القائم على النوع الاجتماعي". حيث أن أكبر قدر من اللحوم يستهلكه الرجال. ويحرص الرجال أنفسهم على القيام بعملية ذبح الثيران وعدم قيام النساء بذلك. حيث أن من المحرمات السائدة لدى الماساي أن يتناول الرجل اللحوم التي قامت بذبحها النساء، وأن حدث ذلك يصبح الرجل نجسًا وتدني مكانته الاجتماعية بين أقرانه. لذلك، يتم ذبح الحيوانات في منطقة الغابات بعيدًا عن النساء، وأن حدث وأن اقتربت أي امرأة من مكان الذبح توقع عليها العقوبة المتمثلة في الضرب الجسدي أو القيام بأكل كل اللحوم التي وقع بصرها عليها. وتتمثل القاعدة الأساسية لهذا التمييز الجندي لدى الماساي في عدة عوامل واعتبارات، وهي:

- أن الحيوانات والأطفال والنساء تعد ملكًا خاصًا للرجال، وأن السماح للمرأة بقيادة هذه الأنشطة والقيام بعملية الذبح يعد إهانة للرجل.
- أن الرجال هم رؤساء العائلات، ولذلك يسمح لهم يتناولون اللحوم مع بعضهم البعض بعيدًا عن النساء، بينما تقوم النساء بتناول الطعام مع بقية أفراد الأسرة المباشرين.

مجلة العلوم الانسانية والاجتماعية	العدد: 08 الشهر 12 السنة: 2021
ص: 65 – ص 78	المعاني والمحرمات الثقافية المتعلقة بالطعام التقليدي لدى الماساي بمقاطعة كاجيادو- كينيا .
د. محمد جلال حسين	

■ الرجال هم أصحاب الماشية، لذا يتناولون أفضل الأجزاء من اللحوم بعيداً عن أنظار النساء دون الشعور بالذنب، بينما تتناول النساء الكبد، المعدة، الأمعاء، والطرف الخلفي للحيوان.

أما الحليب، فهو يعد عنصراً أساسياً في العديد من الجوانب المختلفة لحياة الماساي. حيث يتم استخدامه في العديد من المناسبات والطقوس. فالحليب يستخدمه الماساي في تنظيف السكين المستخدم في طقس ختان الصبي والفتاة. كما يتم استخدامه في طقس "لامالا" Ilamala، وهو حفل خصوبة يقام للنساء. وعلاوة على ذلك، يستخدم الحليب أيضاً في طقوس التسمية للمواليد الجدد، حيث يتم تخفيف الحليب بالماء واستخدامه لترطيب شعر المولود والأم. كما يستخدم الحليب في شعائر المرور "طقوس العبور" المعروفة بلغتهم "إينوتو" Eunoto، والتي ينتقل بها الشباب طبقة المحاربين إلى طبقة الرجال. حيث يقوم الشيوخ بالالتفاف حول مجموعة المحاربين - الذين يطبقون عليهم بلغتهم "إيلموران" -ilmurran، ويقومون بالهتاف والصلاة ويباركون المحاربين برش الحليب عليهم من قرع دائري الشكل يسمى "إمالة" emalla.

وترتبط عملية إنتاج الحليب واستهلاكه ارتباطاً وثيقاً بالنوع الاجتماعي، وتحكمهما مجموعة من المحرمات التي تفرض نوع من تقسيم العمل والتمييز الجندري، شأنها في ذلك شأن عملية إنتاج واستهلاك اللحوم. حيث يسند إلى النساء القيام بعملية حلب الماشية وكافة الأمور المتعلقة بالحليب وإنتاجه. أما فيما يتعلق باستهلاك الحليب، فلا يوجد سوى محظور وحيد، وهذا المحظور متعلق بالمحاربين "إيلموران"، حيث يحذر على أي محارب أن يشرب الحليب بمفرده أو يأكل أي وجبة بمفرده. والغرض من هذا التحريم يتمثل في ضمان عدم استبعاد أولئك الذين لا يستطيعون الحصول على الطعام من المحاربين، وذلك لتحقيق التضامن والتماسك بين أفراد هذه الطبقة. ونتيجة لكون طبقة المحاربين هي الجماعة التي يسند إليها مهمة حماية المجتمع، يتم إمدادهم بالأطعمة الجيدة ويستبعد

مجلة العلوم الانسانية والاجتماعية	العدد: 08 الشهر 12 السنة: 2021م
ص: 65 – ص 78	المعاني والمحرمات الثقافية المتعلقة بالطعام التقليدي لدى الماساي بمقاطعة كاجيادو- كينيا .
د. محمد جلال حسين	

إمدادهم بالأطعمة السيئة مثل الذرة "الأوجالي" ugali - والتي أدخلها المزارعون ولكن الماساي ينظرون إليها باعتبارها أقل شأنًا من وجباتهم- وجميع الوجبات الأخرى التي لا يكون مصدرها الحيوانات. وتقوم النساء بإمداد المحاربين بالطعام والمغادرة مباشرة وتركهم ليتناولوا الطعام بمفردهم، فمن المحرمات لدى الماساي أن يطعم أحد على المحاربين أثناء تناولهم للطعام.

ووفقًا لما ذكره أحد المستجيبين، كان المحاربين في الماضي يأكلون وجباتهم في البرية، حيث لا يمكن لأحد رؤيتهم. وذلك لأنه كان يُنظر إلى المحاربين على أنهم لا يعرفون الخوف، وأن كل ما يستهلكونه من طعام وشراب يجب أن يقومون باستهلاكه معًا وفي عزلة لضمان الشعور بالتضامن والمساواة الكاملة. ولكن في الوقت الحالي، يتم تقديم الطعام لهم في منازلهم ويتم تركهم بمفردهم، وذلك من أجل الحفاظ على هذه الطريقة التقليدية المتبعة في تناول الطعام.

وفي ضوء ما سبق، يتضح لنا أن الدم واللحوم والحليب وما يتعلق بهما من محرمات تمثل عناصر ثقافية ذات مغزى في سياق نظام الطعام لدى الماساي، حيث يخضع استخدامها لطقوس صارمة تكون معبرة ومعززة للعلاقات الاجتماعية ووفقًا لاعتبارات العمر والجنس والنوع الاجتماعي. حيث نجدها تعزز التمييز بين دور الرجل والمرأة، كما تعزز التمييز ووفقًا للعمر. كما أنها تساهم في تشكيل الهوية وتحقيق التضامن والتماسك بين المجموعة الواحدة.

وفي ضوء تلك المعاني والمحرمات المتعلقة بالطعام لدى الماساي، تتجلى الأهمية الثقافية والاجتماعية للعادات الغذائية التقليدية بوضوح. فلا يعتمد اختيار مكونات أو طرق طهي الطعام على ذوق الفرد، ولا على التفضيل الطبي المباشر، أو حتى سهولة الوصول إلى مصدر الطعام؛ بل يتوقف على الدور الذي يجب أن يؤديه الفرد أو الجماعة الاجتماعية داخل المجتمع وكيف يساعده هذا الطعام على تأدية دوره بالشكل الأمثل.

العدد: 08 الشهر 12 السنة: 2021م	مجلة العلوم الانسانية والاجتماعية
المعاني والمحرمات الثقافية المتعلقة بالطعام التقليدي لدى الماساي بمقاطعة كاجيادو- كينيا .	ص: 65 - ص 78 د. محمد جلال حسين

(5) خاتمة.

تناول هذا المقال تقاليد الطعام بين الماساي في مقاطعة كاجيادو. وقد ركزت الدراسة الاثنوجرافية على رصد المعاني والدلالات الثقافية لثلاث عناصر غذائية رئيسية، هي؛ الدم واللحوم والحليب، والدر الاجتماعي والثقافي الذي تلعبه تلك العناصر في تعزيز هيكل مجتمع الماساي. وقد كشفت الدراسة الاثنوجرافية أن العادات الغذائية للماساي لا تزال تعتمد على ممارسات الرعي ومنتجات الثروة الحيوانية، كما أن تحديد طرق استهلاك الطعام وإعداده تخضع لبعض الاعتبارات المتعلقة بالعمر والجنس والنوع الاجتماعي. في هذا الصدد، نوصي المعنيين بدراسة تحول النمط التغذوي بالأخذ في الاعتبار المعاني والدلالات الثقافية للغذاء.

العدد: 08 الشهر 12 السنة: 2021م	مجلة العلوم الانسانية والاجتماعية
المعاني والحرمات الثقافية المتعلقة بالطعام التقليدي لدى الماساي بمقاطعة كاجيادو- كينيا .	ص: 65 - ص 78 د. محمد جلال حسين

- قائمة المراجع

1. Bekure, S. 1991. Maasai herding: an analysis of the livestock production system of Maasai pastoralists in eastern Kajiado District, Kenya. Addis Ababa: International Livestock Centre for Africa.
2. Caudell, M. A., Quinlan M. B., Quinlan R. J., et al. 2017. "Medical pluralism and livestock health: Ethnomedical and biomedical veterinary knowledge among East African agropastoralists." Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, 13 (2): 8.
3. Chege, P. M., Kimiywe J. O., and Ndungu Z. W. 2015. "Influence of culture on dietary practices of children under five years among Maasai pastoralists in Kajiado, Kenya." International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity, 12 (1): 131.
4. Druker, S. J. 2003. Ethnic food and ethnic enclaves. In Moser, G., Pol, E., Bernard, Y., et al. (Eds). People, places, and sustainability, pp. 173-184. Kirkland: Hogrefe & Huber Pub.
5. Fenton, C., Hatfield J., and McIntyre L. 2012. "A qualitative pilot study of food insecurity among Maasai women in Tanzania." Pan African Medical Journal, 12 (1): 81.
6. Hodgson, D. L. 2001. Once intrepid warriors: gender, ethnicity, and the cultural politics of Maasai development. Bloomington: Indiana University Press.
7. Holtzman, J. D. 2006. "Food and memory." Annual Review Anthropology, 35: 361-378.
8. Kimondo, J., Miaron J., Mutai P., et al. 2015. "Ethnobotanical survey of food and medicinal plants of the Ilkisonko Maasai community in Kenya." Journal of Ethnopharmacology, 175 (2015): 463-469.
9. Lawson, D. W., Mulder M. B., Ghiselli M. E., et al. 2014. "Ethnicity and child health in northern Tanzania: Maasai pastoralists are disadvantaged compared to neighbouring ethnic groups." Plos One, 9 (10): e110447.

العدد: 08 الشهر 12 السنة: 2021م	مجلة العلوم الانسانية والاجتماعية
المعاني والمحرمات الثقافية المتعلقة بالطعام التقليدي لدى الماساوي بمقاطعة كاجيادو- كينيا .	ص: 65 - ص 78 د. محمد جلال حسين

10. Levi-Strauss, C. 1965. "Le triangle culinaire." L'Arc, 26: 19-29.
11. Leypey, F., and Fomine M. 2009. "Food Taboos in Precolonial and Contemporary Cameroon: A Historical Perspective." *Gastronomica: The Journal of Critical Food Studies*, 9 (4): 43-52.
12. Mangano, D., and Marrone G. 2013. *Dietetica e semiotica: regimi di senso*. Milano: Mimesis.
13. Marrone, G., and Giannitrapani A. 2012. *La cucina del senso: gusto, significazione, testualità*. Milano: Mimesis.
14. Maundu, P., Berger D., Saitabau C. O., et al. (Eds). 2001. *Ethnobotany Ethnobotany of the Loita Maasai of the Loita Maasai- Towards Community Management of the Forest of the Lost Child Experiences from the Loita Ethnobotany Project*. Paris.
15. Mintz, S. W., and Du Bois C. M. 2002. «The Anthropology of Food and Eating.» *Annual Review Anthropology*, 31: 99-119.
16. Müller, K. E. 2005. *Piccola etnologia del mangiare e del bere*. Bologna: Il Mulino.
17. Mwangi, M. 2016. Effects of livelihood-diversification on sustainability of natural resources in the rangelands of east africa: Participatory field studies and results of an agent-based model using the knowledge of indigenous maasai pastoralists of Kenya. In Gray, S., Paolisso, M., Jordan, R., et al. (Eds). *Environmental Modeling with Stakeholders: Theory, Methods, and Applications*, pp. 189-210. London: Springer.
18. Orech, F. O., and Schwarz J. G. 2017. «Ethno-phytotherapeutic remedies used in meat, milk, and blood products by the Maasai people of Kenya.» *South African Journal of Botany*, 108 (1): 278-280.
19. Parker, J., and Rathbone R. 2007. *African history*. Oxford: Oxford University Press.
20. Phillips, L. 2006. «Food and Globalization.» *Annual Review Anthropology*, 35: 37-57.

العدد: 08 الشهر 12 السنة: 2021م	مجلة العلوم الانسانية والاجتماعية
المعاني والمحرمات الثقافية المتعلقة بالطعام التقليدي لدى الماساي بمقاطعة كاجيادو- كينيا .	ص: 65 - ص 78 د. محمد جلال حسين

21. Roulette, C. J., Njau E.-F. A., Quinlan M. B., et al. 2018. «Medicinal foods and beverages among Maasai agro-pastoralists in northern Tanzania.» Journal of Ethnopharmacology, 216 (24): 191-202.
22. Spencer, P. 2004. The Maasai of Matapato: a study of rituals of rebellion. London: Routledge.
23. Sutton, D. 2001. Remembrance of Repasts. An Anthropology of Food and Memory. Oxford: Berg.
24. Tibuhwa, D. D. 2012. «Folk taxonomy and use of mushrooms in communities around Ngorongoro and Serengeti National Park, Tanzania.» Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, 8 (21): 36.84
25. Tylor, E. B. 1903. Primitive culture: researches into the development of mythology, philosophy, religion, language, art and custom. London: Murray.
26. Van Der Meer, F., Clancy E., Thomas A., et al. 2015. «The Maasai need cows and the cows need Maasai,» the use of a photovoice approach to assess animal health needs.» Frontiers in Veterinary Science, 2 (October): 46.
27. Wilk, R. 1999. «»Real Belizean Food»: Building Local Identity in the Transnational Caribbean.» American Anthropologist, 101 (2): 244-255.
28. Wishitemi, B. E. L., Momanyi S. O., Ombati B. G., et al. 2015. «The link between poverty, environment and ecotourism development in areas adjacent to Maasai Mara and Amboseli protected areas, Kenya.» Tourism Management Perspectives, 16 (October): 306-317.