

الطعام كتراث مادي في ضوء الدراسات الأنثروبولوجية بين ثنائية الطبيعة والثقافة .
**Food as a material heritage in the light of anthropological studies
between the duality of nature and culture**

أ.د مختاررحاب¹، تواتي الجيلالي (طالبا دكتوراه)²

Pr. RAHAB MOKHTAR¹, TOUATI DJILLALI (doctorant).²

¹ جامعة محمد بوضياف المسيلة ، . mokhtar.rahab@univ-msila.dz

² جامعة محمد خيضر بسكرة ، djillali.touati@univ-biskra.dz

تاريخ النشر: 2023/12/01

تاريخ القبول: 2022/12/16

تاريخ الاستلام: 2022/10/31

ملخص:

بقدر ما يتوافق الطعام مع إشباع حاجة أولية بيولوجية لدى الانسان، فإنه بالمقابل من زاوية الدراسات الأنثروبولوجية يشكل موضوعا بحثيا هاما وحيويا سواء من حيث ما يتخلله من ممارسات ثقافية ذات طابع طقوسي، أو من حيث ما يصاحبه من شحنات رمزية تشكل شبكة من المعاني الهامة تؤدي دور اضعاء المعنى على الفعل العرض والمستمر، هذا اضافة الى ارتباط اعداد الطعام في أغلب الثقافات بتيمة الهوية والانتماء الثقافي لدى الانسان، ومن جانب الطبيعة غالبا ما شكل الغذاء الجسر الواصل بين الثقافة والطبيعة.

ونهدف من هذا المقال إلى إبراز الدراسات الأنثروبولوجية التي عالجت موضوعات الغذاء في ضوء ثنائية "طبيعة، ثقافة"، وبالمقابل التطرق إلى مدى الاعتماد على البحوث الأنثروبولوجية في الوصول إلى الأهداف في ظل الأزمة الحالية المعاشة، وهل هناك دراسات أنثروبولوجية حول الغذاء في بعده الرمزي ارتباطا بالسياق الثقافي للمجتمع الجزائري .

كلمات مفتاحية: الأنثروبولوجيا، الثقافة، الطبيعة، الطعام، الطقوس. الرموز

Abstract

Food does not only mean the satisfaction of a primary biological need for humans. From the angle of anthropological studies it constitutes an important and vital research topic, both in terms of what is permeated with cultural practices of a ritual nature, or in terms of the accompanying symbolic shipments that constitute a network of important meanings that play a role

in giving meaning to the present and continuous action, this is in addition to the association of preparing food in most cultures with the theme of identity and cultural affiliation in the human being, and from the nature side, food usually formed the bridge between culture and nature.

The aim of this article is to highlight the anthropological studies that dealt with food issues in the light of the duality of "nature and culture", and in turn, to address the extent of reliance on anthropological research in reaching goals in the light of the current living crisis, and whether there are anthropological studies on food in its symbolic dimension in connection with the cultural context of the Algerian society.

Keywords: anthropology, culture, nature, food, rituals.

1. مقدمة:

ان المتتبع للسجلات الوصفية التي كتبها الاثنوغرافيون الأوائل حول المجتمعات التي كانت بعيدة عن تأثير الحضارة المعاصرة، والتي كانت تعيش في مناطق معزولة في الكرة الأرضية وفق بناء اجتماعي أهم ما يميزه البساطة، هذه المجتمعات التي أطلق عليها اسم المجتمعات " الغرائبية" أو البدائية، يجد أن كتابات الاثنوغرافيين قد تناولت موضوعات عدة من أبرزها موضوع الغذاء أو الأكل أو الطعام كما تختلف مسمياته من مجتمع إلى آخر ومن ثقافة إلى أخرى، خاصة وأن الفعل الاجتماعي للأكل يحمل في طياته العديد من الرموز والأفعال الرمزية التي تعبر عنها الشعوب ثقافيا واجتماعيا.

وظلت كتابات الأنتروبولوجيين الأوائل من جيل المؤسسين والرواد حول الطعام في الثقافات البشرية المختلفة من أمثال مالمينوفسكي ومارسيل موس مصدر توجيه والهام للعديد من الباحثين في فترات لاحقة، فصاروا يوجهون دراساتهم بشكل مباشر نحو الطعام، خاصة مع التفرعات التي مست علم الأنتروبولوجيا الحديثة كالأنتروبولوجيا الطبية وأنتروبولوجيا الطعام، التي اعتمدت على دراسات باحثين مختصين في حقول معرفية مختلفة كالبيولوجيا والطب التي انطلقت أبحاثها المكثفة والمركزة في سبيل إيجاد تفسيرات علمية لانتشار بعض الأوبئة والأمراض، والعلاقة التي تربط الطعام وعلاقته السببية بانتشار المرض.

غير أن النتائج كانت دائما تفرض على هذه الأبحاث ضرورة تحليل العناصر الثقافية المرتبطة بالمجتمع وبعض البنيات العميقة له، التي من شأنها تقديم تفسيرات وتحليلات للمشكلات المتعلقة بالطعام وكل الجوانب المرتبطة به، بالمقابل كانت هناك الكثير من التحليلات الاثنوبولوجية للعادات والتقاليد والعناصر الثقافية التي تتخذ من الطعام أحد ركائز الأساسية في دراساتهم ، و يتجلى ذلك بأبحاث كل من الفرنسي كلود ليفي ستروس الذي كرس الكثير من أبحاثه حول الرموز الطقسية لفعل الطعام، مستلهما من بعضها المبادئ التي أرسى بها نظريته البنيوية التي تأثر به الكثير من العلماء والباحثين، وهو ما يظهر عنصر الغذاء - الطعام- ببعديه البيولوجي و الثقافي ، أي جانب الطبيعة وما تقتضيه الحاجة البيولوجية و ما توفره الجغرافيا وجانب الثقافة وما يتخللها من أنماط و أنساق لها مساراتها في الدراسات المختلفة، هذه الجدلية تفرض على الأنتروبولوجيين تساؤلات أبرزها هل هناك علاقة بين النظم الرمزية والاحتياجات البيولوجية ؟ ما الذي يقدمه الأنتروبولوجيون في تفسيراتهم حيال ثنائية الطبيعة والثقافة التي تنطلق من الطعام ؟

02- المنظور الأنتروبولوجي للغذاء أو الطعام:

يمكننا القول أن الطعام لدى الانسان على اختلاف طرق اعداده وتحضيره، يشترك في تحويل مادة أولية من حالتها الطبيعية الى مستوى الثقافة، وبقدر ما يعد الطعام لتلبية حاجات بيولوجية، غير أن المستوى الثقافي في اعداده غالبا ما يكون حافلا بحضور العديد من الرموز والطقوس المستمدة من مستويات الخيال الفردي والمجتمعي.

وقد شغل الطعام كتيمة بحثية حيزا معتبرا في مجال العلوم الاجتماعية ومنذ عقود ماضية، فيمكننا أن نلمس الاهتمام بدراسة الطعام لدى مدرسة التاريخ الاجتماعي الفرنسية Les Annalles، كما اهتم أصحاب الاقتصاد السياسي بتتبع موضوع الطعام كنظام وكصناعة استهلاكية، كما اهتمت البنيوية بهذا خصوصا رائدها كلود ليفي ستروس بالطعام كموضوع بحثي خصوصا خلال عقدي الثمانينات والتسعينات من القرن الماضي، كما سجل الطعام كموضوع بحثي اهتماما من قبل اتجاهات الحداثة وما بعد الحداثة، كما عرف الطعام بروزا معتبرا في زمن الموجة الرقمية التي نعيشها في وقتنا الراهن، حتى أضحي الطعام يحوز مواقع اتصالية وفتوات فضائية خاصة ومتخصصة في هذا المجال.

كما كان وسيظل الطعام على صلة وثيقة بالسياسة ورجالاتها وقراراتها من خلال الاهتمام ببرامج الغذاء العالمي، والتحذير من سوء التغذية، بل حتى في أيامنا هذه التي تعرف الحرب الروسية الأوكرانية فمن أبرز تأثيراتها هو نقص الغذاء والتحذير في حال استمرار الحرب بحدوث أزمة غذائية عالمية

يركز علماء الأنثروبولوجيا على طرق المعاملة مع الطعام، والتي تشمل الطقوس والمعتقدات والسلوكيات المحيطة بالطعام والأكل، بداية من طريقة القطف وكيفية التخزين والطهي خصوصا أثناء اقامة الحفلات و الولائم في الأوقات العادية أو في المواعيد الموسمية المرتبطة برمزية الزمن، وفي هذا ترى الباحثة "إليسيث بروين" في بحثها المنشور ضمن كتاب "الأجساد الثقافية: الإثنوغرافيا والنظرية" أنه يوجد تضاعف متواصل في الاتصالات بين الطعام الذي يدخل الجسد وبين المصدر الذي جاء منه وما يعنيه وكيف يكون الشعور به"، كما انصب اهتمام علماء الأنثروبولوجيا على الغذاء عموما وليس الطعام، حيث ربط علماء الأنثروبولوجيا بين عادات الأكل والحالة الصحية للمجتمعات المحلية، كما ساهمت العديد من البحوث والدراسات الأنثروبولوجية في القاء الضوء على طرق الأكل المختلفة، وكذلك المنتجات المختلفة والتي ستكون أكثر فائدة لصحة الأفراد والسكان في السياقات المختلفة.

لطالما شكل الطعام وفي العديد من الثقافات المتباينة والمختلفة موضوعا وتيمة بحثية عميقة ومن زوايا متعددة ، فهو أكثر بكثير من مجرد طاقة محرّكة لجسم الانسان ، فهو يلعب دورا أساسا في الحياة الاجتماعية والثقافية والدينية والإقتصادية والسياسية(بيار بونت وميشال إيزار،2006،ص،329)، كانت المساهمة الأولى لعلم الانسان في تقاطعاته البحثية مع علم الأغذية والبحوث الطبية ذات فائدة وجدوى في حلحلة مشكلات التي يعاني منها العديد من المرضى وكمثال على قولنا يمكننا ذكر أبحاث مرض السرطان خلال الثمانينات، وهي الأعمال التي قادها و قام بنشرها العالمان السير ريتشارد دول و ريتشارد بيتو – عالمان انجليزيان في علم الأوبئة- عمل أحدث ثورة في تخصصهما السرطان أظهر أن مايقارب من 70% من السرطانات مرتبطة بعادات نمط الحياة وخاصة عادات الأكل وبالطبع التدخين (p03, Christophe serra mallot)، كما مهد هذا التجسير العلمي بين علم الانسان والبحوث الطبية لاقامة أسس ومنطلقات فكرية لأحد الفروع الجديدة في الانثروبولوجيا وهو أنثروبولوجيا الصحة والمرض.

وهو الحقل الذي استعان ولايزال ينهل من النتائج العلمية التي اكتشفها العلماء من مختلف التخصصات، لاسيما بعد تطور الطب وتطوره من حيث الفحص والمعدات الطبية كالمسكانير واستعمال الأشعة وكذا علم الجينات الذي أحدث ثورة في عالم الوراثة و غيره، وهي الحقول المعرفية التي سارت جنبا إلى جنب مع انثروبولوجيا الطعام إلى جانب الانثروبولوجيا الإقتصادية التي تركز على موضوعات الانتاج والأمن الغذائي وأثر الجوانب الاجتماعية والثقافية على سيرورة الإنتاج، خاصة بعد بروز السياسات الدولية التي تتسابق من أجل الحفاظ على أمنها الغذائي على حساب نمو و تطور باقي الدول، فقد وجد علماء انثروبولوجيا الطعام أن تقديم الطعام و تناوله لهما معنى عميق في جميع ثقافات العالم.

1-2- الدلالات الرمزية للطعام :

يحمل الطعام في بنياته إضافة إلى الحاجة الفسيولوجية والشعورية للجسم الكثير من العناصر الثقافية والرمزية، خاصة وأن أغلب ثقافات العالم إن لم نقل جميعها تشير إلى الطعام بالمائدة التي تعبر عن التجمع حولها سواء من طرف أفراد العائلة أو الأسرة الواحدة أو خلال المناسبات و الطقوس الظرفية والمرتبطة في العادة بطقوس معينة، وقد أشار إلى ذلك عالم الأنثروبولوجيا الفرنسي كلود ليفي ستروس (1906-2009) في كتابه أصل المائدة "مطبخ مجتمع ما هو إلا لغة تترجم بنيته بطريقة لاشعورية وتكشف عن تناقضاته" وتبدو هذه العبارة فصيحة وبالغة من عالم أنثروبولوجي مشهود له عالميا في حقل البحوث والدراسات الأنثروبولوجية، فقد أعطى جرعات

منهجية وابستمولوجية قوية للأنثروبولوجيا المعاصرة خصوصا نظريته البنيوية التي استعيرت الى العديد من الحقول العلمية والاعتماد عليها كبراديعم للتحليل ومحاولات التفسير والفهم.

وما اهتمام منظر البنيوية بأداب المائدة والطبخ و التغذية لدليل على أنها قضايا انثروبولوجية حابلة بالرموز والدلالات ، تساعدنا في فهم البنيات الثقافية للمجتمعات ، فالطعام يشكل نسقا منظما بالنظر لطريقة التعامل معه بالنسبة لكل ثقافة من الثقافات، وفي ذات السياق نجد الباحثة الانثروبولوجية كارول.م.كونيهان في مؤلفها " انثروبولوجيا الطعام و الجسد"(كارول.م.كونيهان، 2013)، التي قسمته إلى تسعة فصول ركزت فيه على طرق المعاملة مع الطعام، التي تشمل المعتقدات والسلوكيات المحيطة بإنتاج الطعام و توزيعه واستهلاكه، وقد تخللت هذه الدراسات استفاضة حول علاقة المرأة بالطعام من خلال فحصها لقضايا السمنة، النحافة، الجنس علاقة الرجل بالمرأة، الأدوار الاجتماعية للمرأة وعلاقتها بالطعام، وهي مواضيع تصب في البعد الانثروبولوجي الذي من شأنه كشف الستار على الكثير من القضايا التي تشكل بعدا مختلف الجوانب.

03- الدراسات الانثروبولوجية حول الطعام وأبعادها التحليلية:

تهتم انثروبولوجيا الغذاء بجميع أنشطة إنتاج الأغذية وتوزيعها واستهلاكها والتمثلات الاجتماعية المرتبطة بها، أي يغطي النظام البيولوجي الثقافي الذي يستهوي كل من الطبيعة والثقافة وهما مفهومان يستحيل فصلهما ويعتمد كل منهما على الآخر، لا يخلو أي جانب من جوانب الحياة المادية من الأكل ، سوء في شكله طبيعي النيء أو بعد الطهي أو التحضير ، فعند سماعنا لأسماء بعض الأطباق والوجبات يتم الحاقها مباشرة بمنطقة معينة ، نذكر على سبيل الذكر أكلة الزفيطي الذي يشتهر بمنطقة الشرق الجزائري وبصفة أكثر بمنطقة بوسعادة والحضنة عموما ، وفي هذا يسعى الانثروبولوجيين إلى إظهار البنى العميقة و اللاواعية للثقافة، و التي من خلالها تبرز الهوية الثقافية لكل مجتمع محلي .

شكل الطعام موضوع دسم ومتشعب و معقد وهو ما فرض تعاون مع علماء الانثروبولوجيا الثقافية والاجتماعية وعلماء التغذية وعلماء انثروبولوجيا البيولوجية، في سبيل الإحاطة بجميع الأبعاد التي لا يستطيع أي باحث الوصول إلى تحليلات مستفيضة حولها إلا بالاستعانة بنتائج باقي التخصصات الأخرى المذكورة، وهو ما دعي إليه "إيغور دو غارين" ، بالرغم من تباين و وجود عدم تناسق بين هذه التخصصات غير أن نتائج كل تخصص منها يمكن أن يعزز النتائج و التحليلات.

علاوة على ما قدمه "إيغور دو غارين" يتناول مقال الباحثة كريستوف سيرما مالوت حول انثروبولوجيا الغذاء البولينيزي ثنائية العالمي و المحلي و التي قام بها علماء في فترات متعاقبة، من خلالها تم تحليل التغير في الأطعمة و نوع الغذاء من المحلي إلى العالمي، حيث استعان الباحثون بالطعام من أجل تحليل محددات العولمة، و هي الدراسات التي طرحتها عالمة كريستوف سيرما مالوت في

مقالها المعنون المحلي العالمي: انثروبولوجيا الطعام البولينيزي حالي تاهيتي و رابا (Christophe serra) (mallot; p139)

في نفس السياق تواصل الباحثة تحليل ما أطلقت عليه مصطلح "globalisation" وهي دراسة من خلالها قامت بتحليل مختلف مظاهر التغير الثقافي والاجتماعي الذي طرأ على هذا الأرخبيل، مستعينة ببعض النتائج لدراسات ميدانية متعاقبة، خاصة تلك التي أجريت سنة 2009-2011 لمدة ستة أشهر بجزيرة رابا حول طرق الإنتاج المبادلة (المقايضة)، الممارسات، طرق تناول وتقديم الطعام، وقد تم الاستعانة بأدوات منهجية علمية كالملاحظة المركزة الاستطلاعية، المقابلات البورية وسير الحياة، إلى جانب تحقيقات ميدانية لأكثر من 140 شخص، أين عرضت نبذة تاريخية عن العولمة التاريخية البولينية، مستعرضة المراحل الرئيسية لتحول الفضاء الاجتماعي الغذائي لبولينيزيا الفرنسية والتي مرت حسب دراستها بالتحويلات الآتية :

- تعرض هذه المنطقة لحملة تنصير شاملة مست بولينيزيا الفرنسية بداية من سنة 1820 .
- تغيير النمط الغذائي الما قبل أوروبي : وهذا في البداية عن طريق الأذبة التي ترتبط بالطقوس الدينية وهذا بتغيير ثنائية المحرم و المقدس في بعض الأطعمة، و التي كانت حكرا على بعض الأشخاص دون غيرهم الذين يقومون بالإشراف على الطقوس المناسبة التي تحتضنها الجزر، أين عمدت السلطة الفرنسية على استمالة القادة أو ما اصطلح عليهم بعبارة chef coutumier وقامت بمنحهم امتيازات، وهو ما سمح لها تدريجيا برفع القداسة عن بعض الأطعمة، كالغذاء الذي كان يتميز بالقداسة وهو السلحفاة وطهوها في فرن خاص باستعمال طقوس دينية .
- كذلك تغيرت طريقة تناول وتقديم الأطعمة حيث تم السماح للاختلاط بين الجنسين الرجال و النساء و هو ما كان محرما في السابق في المجتمع البولينيزي .
- أما من جانب المبادلات فقد حلت النقود مكان المقايضة و هذا بسبب تأثيرات التجارة الخارجية التي أدخلها الصينيون على المنطقة، و تنشيط التجارة الجوارية وهو ما تسبب بصفة تدريجية في تناقص المقايضة و المبادلة .
- بالمقابل بقيت بعض الجماعات التي تعيش في الأرياف محافظة إلى حد كبير على نمطها الغذائي التقليدي، عدا بعض الأغذية و المستلزمات التي كانت تقتنيها من المدن، و تستهلكها

بشكل ثانوي كالأرز وغيرها، سيما وأنها حافظت على النمط المعيشي الذي يعتمد على الصيد و الملاحظة.

ترى صاحبة المقال بأن بولينيزيا بالخصوص "تاهيتي ورايا"، أنها خلال عملية التغير الذي نشأ بسبب عمليات الانصهار و الانسجام بين الثقافات المختلفة، بسبب تفتحها على العالم الخارجي و حاولت في دراستها التركيز على ابراز على ثلاث عمليات تحول أساسية يمكننا التطرق إليها باختصار وفق ما يلي: رئيسية و هي :

01- عملية رد فعل ومقاومة : حيث وصفت النظرة الأولية للسكان الأصليين عندما وطأت أرجل الأوروبيين في السنوات الأولى الذين تم إطلاق عليهم بعض النعوت كأكلي البشر (يقصد الأوروبيين)، في إشارة من تعجبهم من بعض الأنماط الغذائية كالخنازير و غيرها، بالمقابل وصف الأوروبيين السكان الأصليين بأكلي الكلاب بسبب مكونات الطعام الطقسي المتكون من الكلاب و السلاحف و الأسماك ، و التي يتم طبخها في الفرن الخاص الذي يخضع تناوله لطقوس خاصة.

02- التطبيع التكميلي للطعام *normalisation adaptative de L'alimentation*: يتميز بحدوث قطيعة مع النظام الغذائي القديم، خاصة المأدبة المقدمة المتكونة من السلاحف، الكلاب، لحم أحمر و أسماك وهو غذاء يخضع لطقوس دينية خاصة، ونظرا لأن المنطقة الجغرافية كانت تحت تأثيرات الشرق الصينية و الغرب الفرنسية أصبح لها شكل محيطي للمحلي العالمي الغذائي، التي حدثت خلال القرن الـ19 م أين تغيرت بعض العادات و انتشرت على نطاق واسع السلوكيات، وحلت محلها الوجبات المعروفة على المستوى العالمي كالبطاطس المقلية واللحم المفروم- وهي نفسها الأكلات التي نستهلكها في بلادنا- التي تحمل طابع عالمي .

03- إنشاء نمط أصلي : المتمثل في ظاهرة الإطعام السريع *la roulute* المتمثل في حافلة صغيرة *camionnette* التي أجريت عليها بعض التعديلات على مستوى الصندوق الخلفي، فقام بوضع طاولة في الوسط تسمح بتناول الطعام المقدم على جوانبه المفتوحة، وتقوم بتقديم الوجبات الجاهزة وحتى المحمولة، والتي انتشرت بشكل واسع بعد سنة 1960 على مستوى جميع الجزر والأحياء الشعبية الأهلة بالسكان.

من خلال دراستها الانثروبولوجية حاولت الكاتبة تسليط الضوء على الثنائية عالمي- محلي ، من خلال فحص عملية المعاصرة التي خلقت أنماط استهلاك خاصة من الطعام الذي هو حسبها هو آخر سمة ثقافية تترك مكانها تحت تأثيرات متعددة الأبعاد للنموذج الثقافي السائد، مضيفة بأنه بالرغم من تأثيرات العولمة و التكنولوجيا التي حولت العالم إلى قرية صغيرة، غير أن الغذاء يبقى ناقل حقيقي للهوية الاجتماعية بأبعاده المختلفة الإيكولوجية البيولوجية و الثقافية.

وفي ذات السياق يؤكد "ايغور دو غارين" على ضرورة تعدد الاختصاصات وتطوير هذا التعاون لكي نؤسس لانثروبولوجيا طعام حقيقية وقد عبر عن ذلك بقوله: "اخترت العمل على الطعام لأنه ميدان محايد و غني، يقع في حدود الطبيعة، البيولوجيا والثقافة، والمستحب فيه أنه يمكن إجراء أعمال على الطبيعة، معالجة علم النباتات وعلماء الحيوانات، معالجة التقنيات، معالجة النتائج على ضوء علم البيولوجيا، الاهتمام بالمظاهر الرمزية التي تسمح لنا بالولوج إلى الدين، دراسة من يأكل؟ ماذا يأكل؟ كم؟ متى؟ لماذا؟ وفق أية نتيجة بيولوجية؟ تسمح بالوصول إلى مختلف مظاهر الثقافة" وهو الإجابة التي حاول من خلالها توصيف مسيرته الحافلة بالخبرات الميدانية في الحقل المعرفي المتمثل في انثروبولوجيا الطعام (Serge bahuchet ;2021,p14)

إيغور دو غارين Igor de Garine (32 فيفري 1931-27 جوان 2018) من الرواد الذي لمع صيتهم في انثروبولوجيا الطعام، مهتم بدراسة التاريخ الطبيعي، درس بجامعة الأداب و العلوم الانسانية بالسربون فرنسا، والمدرسة التطبيقية للدراسات العليا، أين تلقى دروس الاثنولوجيا، علم الاجتماع و تاريخ الأديان ، بعدها قام بدراسات ميدانية بداية من موريتانيا بأولاد عبيري ترارزة _ وهي التي تعد بمثابة دخوله للدراسات الإفريقية التي أتم بها مسيرته _ ، تحصل على منحة دراسية من المعهد الدولي الإفريقي التي سمحت له بإطلاق أكبر دراسة ميدانية له لمدة 15 شهر عند قبائل الماسا شمال الكاميرون سنتي 1958-1959، أين جمع بيانات وملاحظات معتبرة ومجموعات زاخرة من الاثنوغرافيا وأكثر من 900 قطعة استفاد منها متحف الانسان ، يضم مجموعات متحفية تتكون من الفخار، الحلي ، أسلحة الصيد،معدات الصيد،ملحقات أغذية "طعام"، وصف الحياة اليومية للماسا و قبيلة الماساي التي تعيش بجوار الماسالكن بدولة التشاد، في سنة 1962 ناقش أطروحته في الدكتوراه التي تحمل عنوان "les massa decameroun- vie economique et sociale" تحت إدارة andré le rois-gourhan ، والتي تم نشرها بتاريخ 1964 ضمن سلسلة دراسات اثنوغرافية⁽¹⁾ (<http://document.irevue.inist.fr>) (Igor de Garine

ربما سيأخذنا الحديث الأبحاث التي قام بها "ايغور دو غارين" الى ابراز مساهمة أبحاثه في جمع عدد كبير من البيانات الاثنوغرافية خاصة في إفريقيا، التي تكشفت من خلالها بعض البيانات

العميقة للقبائل المدروسة، كما أن هذه الدراسات سمحت له بتبؤ مكانة مهمة في مجال انثروبولوجيا الطعام، حيث عمل في . CNRS "وهو من المراكز البحثية ذات السمعة العلمية العالمية" وذلك سنة 1959 كملحق بحث، ليقوم بمهمة بالسينغال لمدة سبعة أشهر لفائدة الفاو في إطار التحقيق حول العادات الغذائية ليلحقها بتقرير حول اثنولوجيا التغذية، وهي المهام التي سمحت له بالانتداب بروما بمنظمة الفاو، بعدها انتخب كأمين للمجلس الدولي للاثروبولوجيا الطعام سنة 1970 في دورته الأولى.

هو المجلس الذي تأسس في المؤتمر الثامن للعلوم الانثروبولوجية و الاثنولوجية المنعقد بطوكيو سنة 1968، هذا المنصب الدولي سمح له بتطوير الدراسات حول انثروبولوجيا الطعام عن طريق عدة إسهامات و نشاطات متمثلة في انشاء فرق بحث، هذه المسيرة الحافلة بالخبرات في المجال ترجمتها عدة مناشير و محاضرات علمية وإصدارات جعلت من اسمه لصيق لهذا الحقل المعرفي، إلى جانب الاثنولوجيا التي حاول الأستاذ أن يبرز بأنها تفيد في تطوير المعارف العلمية للحماية الثقافات و أنماط العيش غير المألوفة من النسيان ، وهو ما يعطي انطباع بأن دراساته الاثنولوجية خلقت منه انثروبولوجي فذ في انثروبولوجيا الطعام.

04- أنثروبولوجيا الطعام ضمن الحقل الأنثروبولوجي بالمجتمع الجزائري

لقد حاز موضوع الأكل والغذاء والتغذية اهتماما معتبرا من الاشتغال البحثي لعلماء الأنثروبولوجيا والاجتماع، حيث نجد الأمر ابتداء لدى العلامة عبد الرحمن ابن خلدون أن نوعية الطعام والإقلال منه أفضل فيذكر أن المقللين للحبوب والأدم من أهل القفار أحسن حالاً في أجسامهم وأخلاقهم من أهل التلول المنغمسين في العيش، فألوانهم أصفى وأبدانهم أنقى، وأشكالهم أتم وأحسن، وأخلاقهم أبعد عن الانحراف، وأذهانهم أنقب في المعارف والإدراكات"، وبعد عصر النهضة الأوروبية نجد أن عالم الاجتماع الفرنسي ايميل دوركايم قد اهتم من خلال كتابه: "الأشكال الأولية للحياة الدينية، Les formes élémentaires de la vie religieuse" بموضوع الغذاء فيرى أن عادة تناول الوجبات الغذائية لدي جماعة أو مجموعة قد يساهم في صناعة روابط تترقى الى أن نسجمها روابط عائلية غير رسمية بين الأفراد الذين يتناولون هذه الوجبات، وغالبا ما يحوزون نفس الانتماء دما وعرقا. وكان الأنثروبولوجي البريطاني "راد كليف براون" قد ذكر في دراسته حول " الاندمان" أن النشاط الاجتماعي الأكثر رسوخا واستمرارا لدى الانسان ومنذ القدم هو البحث عن الغذاء.وفي العمل البحثي للمدرسة الأنثروبولوجية الثقافية نجد العديد من الباحثين قد اهتموا بموضوع الغذاء من أمثال روبرت لوي حيث تكلم في كتابه الشهير: "Manuel d'anthropologie culturelle" عن النار والمطبخ والغذاء، كما اهتم Kardiner و Linton بمدى مساهمة الغذاء في عمليات

التنشئة الاجتماعية وصناعة الشخصية القاعدية. كما ذكر الأنثروبولوجي البنيوي Claud Lévi Strauss ان الغذاء والطبخ في المجتمع يشكل لغة تترجم لا شعوريا بنية ذلك المجتمع.

ووفي هذا السياق نجد الباحث عبد الرحمن العطري قد تطرق في كتابه " قرابة الملح، الهندسة الاجتماعية للطعام " الى ما تناوله الأنثروبولوجي الفرنسي كلود ليفي ستروس في "المثلث المطبخي" حيث أكد أن تعامل أي جماعة أو مجتمع عن الطعام يكون حتما مربوطا بالنسق الثقافي السائد لدى تلك الجماعة، فالسيرورة الثقافية هي التي تتحكم في فعل تدبيره تجاه الغذاء

ان الاهتمام بدراسة الغذاء والعادات الغذائية أصبح يحتل مساحة كبيرة من اهتمام العديد من الفروع والبحوث العلمية، حتى برز باحثين مختصين في هذا الموضوع البحثي، فنجد الباحثين Parviz, Ghadrian et Thouez قد اهتموا بالعادات الغذائية حيث يذكران: " أن دراسة العادات الغذائية في أي مجتمع، ومحاولة معرفة حدودها يعد أمرا مهما لارتباطه باعداد وتحليل المخططات الغذائية لدى المجتمع، كما أن العادات الغذائية تعد من المؤشرات والملاح التي تميز الشعوب، ذلك أن العادات الغذائية على صلة وعلاقة بثقافة المجتمع." (Parviz, Ghadrian et Thouez, 1996, p39، وذكر Tourne أن " التغذية" في مدلولاتها أوسع من كلمة " الأكل " فحسب رأيه أن التغذية:" هي أقوى مرآة نرى من خلالها الحقائق في البعدين الاجتماعي والاقتصادي، كما أنها تؤثر لنموذج خاص بحياة جماعة أو مجموعة اجتماعية." (Tourne F : 1982, page 80.)

لقد شهد المجتمع الجزائري تحولات في مجال بعض البنى العميقة ،مست مختلف الأنساق والنظم الاجتماعية، سيما وأن العالم ككل في حالة تغير ذات تأثيرات على المستوى الدولي و الوطني، ففي ضوء الحداثة و مابعد الحداثة التي يعيشها العالم، لم تنتهي سنة 2019 حتى تسبب تفشي فيروس كورونا في تغير جذري في طبائع وسلوك البشر على مستوى المعمورة، من خلال تقليص الاختلاط و التجمعات والارتباطات المباشرة ،فضلا على حجب جزء من الوجه "ارتداء القناع" في سبيل حماية شخصية وجماعية من المرض الذي فتك بالملايين من البشر لحد الساعة، هذه السلوكات الجبرية تسببت في غلق المطاعم و محلات الأكل السريع وغيرها، بل تعدت إلى فقدان الناس لوظائفهم وتراجع المنتوجات لدى بعض الدول ، و التضخم الذي تسبب في الندرة في بعض المواد ذات الاستهلاك الواسع، وغيرها من الانعكاسات التي ضربت البنى الاجتماعية في بعض المجتمعات ولم تسلم منها حتى الدول المتقدمة، وأمام هذه التحديات بادرت

السلطات الجزائرية إلى اتخاذ حزمة من الإجراءات توازياً وانعكاسات هذا الوباء العالمي على مختلف شرائح المجتمع، حيث تضررت بعض الطبقات الاجتماعية خاصة الهشة والمتوسطة بسبب إختلالات في سلاسل الإنتاج، التخزين و التسويق، أمام هذه الرهانات يمكن لanthropologie الطعام أن تجد ظلها في القاء الضوء على بعض الموضوعات التي هي من صميم أنثروبولوجيا الطعام كسلوك الاستهلاك الذي يميز الجزائري عن غيره وتسبب في كثير من الأحيان في افتعال الندرة وغيره من القضايا الراهنة المعاشة.

هناك بحوث ودراسات أنثروبولوجية تناولت موضوع الغذاء في الجزائر، ومن أمثلة ذلك نجد مقالة بحثية بعنوان: "قدسية الغذاء في المجتمع الجزائري خلال القرن التاسع عشر، مقارنة تاريخية أنثروبولوجية" للباحثين كعوان فارس وساتة أحلام، منشورة ضمن مجلة أنثروبولوجيا الأديان، المجلد 16، العدد 2 يونيو/ حزيران 2020، صادرة عن مخبر أنثروبولوجيا الأديان ومقرتها، جامعة تلمسان، حيث تناولت المقالة قدسية الغذاء في مجتمع غالبا ما هدد بالمجاعة والخوف من الجوع وارتبط به من ممارسات ضاربة في القدم لا تزال موجودة حتى أيامنا هذه، وقد عالج البحث قدسية الحبوب باعتبارها غذاء رئيسيا يشكل الخوف من فقدانه هاجسا يمتلك النفوس، إضافة الى دخولها في اعداد الوجبات الطقوسية، ذات الصلة باحياء المناسبات المختلفة كأعياد السنة الفلاحية، أو بعض المناسبات الاجتماعية الخاصة كالولادة، ومن أبرز ما استخلصته هذه المقالة العلمية هو أن قدسية الغذاء خاصة الحبوب قد أخذت نصيبا وافرا من تمثيلات الفرد والجماعة وفق طابع قدسي سواء في فترات الرخاء أو الندرة.

مع الطفرة الجديدة التي طرأت على المائدة الجزائرية بصفة خاصة و الأكل والأطعمة على النطاق العام، نجد بعض المساهمات البحثية لباحثين جزائريين وكأمثلة على ذلك قمنا بجرد واطلاع على بعض البحوث في هذا المجال ومن باب التمثيل نجد مقالا للباحثين بوشمة و زيان بعنوان: "بالطعام و الرباط الاجتماعي في المجتمع لمحي المتوسط - مقارنة انثروبولوجية بمدينة الشلف" حيث ربطا بين الطعام وأبعاده الطبيعية البيولوجية و الثقافية و الإجتماعية بين الرباط الاجتماعي الذي ينشأ في خضم هذه التفاعلات الانسانية بين الأفراد و الجماعات، أين استعملا في تحليلهما المقارنة النظرية الرمزية التأويلية للطعام، باعتباره حسيهم يحمل في ثناياه الكثير من الدلالات و المعاني الرمزية، انطلاقا من رابطة القرابة التي استفاظا في وصفهم للدلالات المعبرة عن قرابة الملح وامتدادها الحضاري بين الأمازيغ والعرب.

محاولة توظيف لرواية الكاهنة مع خالد بن يزيد القيسي الذي أسر مع جماعة حسان، حيث عندما أحست بقرب نهايتها أرادت حسب غويته أن يكون لها محرما لكي تتمكن من التحدث إليه كابن لها وهي كأم له، ولم يكن ما يحقق هذه الرغبة إلا الرضاع، فقالت له أريد أن أرضعك لتكون أبا لأولادي، فقال لها كيف يكون لك ذلك وقد ذهب منك الرضاع؟ فقالت له نحن البربر لنا تتوارث به إذا عملناه، ثم عمدت على سويق من دقيق الشعير فلتته بزيت ثم جعلته على ثديها ثم أمرت ولديها أن يأكلا مع خالد من ذلك الدقيق الملتوت بالزيت، وقالت لهم: أنتم إخوة من الرضاع، والتي ربطها بالمعاني التي تحمل قيم الأخلاق لسكان مدينة الشلف المعروفة بالكرم.(زيان محمد وبوشمة الهادي، 2021-09-21، ص 109).

يرى كاتب المقال بأن الروابط الاجتماعية تأثرت بسبب زوال هذه العادات التي كان يتصف بها المجتمع المحلي الشلف المتمثلة في التجمع حول الطعام ومشاركة طعام البيت الواحد لعدة جيران وأقارب مما أسهم في بناء روابط أخوية قوية بين أفراد الحي الواحد و المدينة الواحدة، خاصة بعد تأثر المجتمع المحلي للعناصر الثقافية الدخيلة وتراجع الإطعام و زوال الرمزية التي كان يعني بها الطعام .

توجد العديد من البحوث تتعلق بالطعام والوجبات ونوعية الغذاء بالجزائر، وهي عبارة عن توثيق الذي يمكن أن يساعد في بعث منطلقات فكرية لدراسات انثروبولوجية وفقا للأطعمة التي تتميز كل منطقة، خاصة وأن الجزائر عبارة عن فسيفساء ثقافية فكل مدينة أو منطقة أو ولاية إلا وتجدها تزرخ بتراث غني بالأطعمة و الأطباق تسمح للدارس الانثروبولوجي بالغور في البنيات العميقة للمجتمع المحلي المدروس.

5. خاتمة:

على الرغم من أن انثروبولوجيا الطعام أو الغذاء هو حقل معرفي نابغ حديثا من التراث الانثروبولوجي، وليس له باحثين كثر، غير أن المواضيع المرتبطة بالطعام والغذاء هي مجال خصب للمعرفة الانثروبولوجية التي يمكن من خلال نتائجها أن تسهم في مساعدة المجالات العلمية الأخرى، سيما وأنها تقوم على تحليلات للسيرورات و التصورات و التمثلات المجتمعية.

قد لا تزال الأنثروبولوجيا كحقل معرفي حديث نسبيا في الفضاء الأكاديمي بالجزائر، بالنظر إلى أنه لم يكن محل اهتمام للدارسين و الباحثين في مجال العلوم الانسانية والاجتماعية التي لم تلملم نفسها في سبيل القيام بدراسات تعبر عن هوية معرفية في الجزائر، وبما أن الانثروبولوجيا في الجزائر دخلت بمظلة علم الاجتماع وتسير جنبا إلى جنب مع علم الاجتماع، الأمر الذي ربما جعل المنتوج الفكري في مجال الأنثروبولوجيا و أنثروبولوجيا الطعام بشكل خاص ينفرد به باحثو هذا

الميدان دون غيرهم، عدا بعض الدراسات العلمية التقنية على قلتها التي تتعرض لبعض الموضوعات المتعلقة بتفشي بعض الأمراض التي تعود أسبابها إلى تغير عادات التغذية لدى الجزائريين كالسمنة وأمراض السرطان وغيرها، بالرغم من ذلك هذه الدراسات تحتاج إلى تظافر جميع التخصصات من أجل الوصول إلى نتائج من شأنها أن ترقى إلى تحليلات أنثروبولوجية في المجال.

إذن فالأنثروبولوجي المختص في أنثروبولوجيا الطعام يقوم بتحقيقات حول الاستهلاك الغذائي أو حول الخصائص المرتبطة بالتغذية عن المجتمعات المدروسة، والأحكام المتواترة العامة وكذا في سبيل إبراز البنى العميقة غير الواعية المميزة لثقافة المجتمع، هذا باعتبار أن الطعام أو الغذاء هو محور الدراسة الرئيسي الذي يسمح للباحث في الإبحار في مختلف الأنماط الثقافية التي تحمل دلالات ومعاني رمزية، من خلالها يمكن الحصول على بيانات إبستمولوجية.

6- قائمة المراجع

1- بيار بونت وميشال إيزار،: معجم الأنثولوجيا والآنثروبولوجيا، ترجمة وإشراف مصباح

الصمد، المؤسسة الجامعية للدراسات والنشر والتوزيع "نجد"، ط02، لبنان،

ص،329.

2- Christophe serra Malot ; entre le local et le global : anthropologie de l'anthropologie alimentaire polynésienne le cas de Tahiti et rapa, p03

3- كارول م.كونيهان، ترجمة سهام عبد السلام، 2013، أنثروبولوجيا الطعام والجسد،

المركز القومي للترجمة، مصر.

4- Christophe serra Malot, opcit p139.

5- Serge bahuchet,)2021(Igor de garnie et l'anthrologie de l'alimentation, revue e

l'ethnoecologieL : <http://journal.opendition.org/ethnoecologie/6357>

6- Igor de Garine, Anthropologie de l'alimentation et pluridisciplinarite,

<http://document.irevue.inist.fr/handle/2042/41295>

7- Tourne F : le comportement alimentaire des étudiants, MNEP/CEFS, Paris, novembre 1982,

page 80.

8- زيان محمد وبوشمة الهادي، (2021-09-21)، الطعام والرباط الاجتماعي في مجتمع محلي متوسطي دراسة انثروبولوجية الشلف الجزائر، الأكاديمية للدراسات الاجتماعية والإنسانية، المجلد 12 (العدد 01)، ص109.

9- Parviz, Ghadrian et Thouez : résultats préliminaire d'une enquête sur les habitudes alimentaires des canadiens français a Montréal, Méd et Nut, 1996, page 39.