

## الطبخ الشعبي تحت الخيمة الحمراء

### Popular cooking under the red tent

أحمد خينش\*، جامعة قسنطينة 2، الجزائر، ahmed.khineche@univ-constantine2.dz

عبد القادر محي الدين الجيلالي بن جدو، جامعة عمار ثليجي (الأغواط)، الجزائر

bendjeddou5555@gmail.com

تاريخ الإرسال: 2022/09/07 تاريخ القبول: 2022/12/09 تاريخ النشر: 2022/12/30

#### ملخص:

قد يُعرّف الإنسان للتمييز عن الحيوان بالكائن الاجتماعي، أو الحيوان الناطق والعاقل، ولكنه بإنتاج الثقافة، فالثقافة لها تعاريف ومداخل متعددة ومتنوعة وتعرف على أنها أسلوب حياة والمدخل الثقافي الذي اخترناه في هذا المقال هو مدخل الطعام، فالإنسان ثقافيا هو ذلك الكائن الذي يطبخ طعامه، فالانتقال من حالة الطبيعة لحالة الثقافة استدعت وجود الطبخ كهوية خصوصية للإنسان. ومن هنا يكمن الاهتمام الانثروبولوجي بالطبخ وتاريخه في المجتمعات القديمة والحديثة، فالاهتمام بهذه الثقافة لا يتجزأ عن الاهتمام العام بالتفاصيل اليومية للشعوب والتي من بينها المجتمع النابلي والمعروف بخيمته الحمراء.

هاته الفريدة الخاصة بمنطقة أولاد نايل والحاملة لشهرته في كل مكان، والتي يطبخ تحتها ألد أنواع الطعام وتروى بين ثناياها الكثير من القصص والأسرار الخاصة بالمجتمع النابلي في عبق يشبه رائحة الأكلات الشعبية الخاصة بالمنطقة والمعروفة في كثير من الأحيان بجانبها الصحي، وهذا ما قد يميزه عن باقي المجتمعات

الكلمات المفتاحية: التراث، الشعبي، الثقافة، الطعام، الصحة.

\* المؤلف المرسل

### Abstract:

Man may be known to distinguish from the animal as the social being, or the talking and sane animal, But by producing culture, culture has multiple and varied definitions and approaches, and it is defined as a way of life, and the cultural approach we have chosen in this article is the entrance to food, culturally, man is that being who cooks his own food so the transition from the state of nature to the state of culture necessitated the existence of cooking as a special identity of man. Hence the anthropological interest in cooking and its history in ancient and modern societies, as the interest in this culture is inseparable from the general attention to the daily details of peoples, among which is the Nayel society, known for its red tent.

This is the unique property of Awlad Nayel, which carries its fame everywhere, under which the most delicious types of food are cooked, and many stories and secrets of the Naylen community are told in a fragrance that resembles the smell of the popular foods of the region.and often known for its healthy side, and this may distinguish it from other societies.

**Keywords :**Heritage, folklore, culture, food, health

### مقدمة:

تعد المأكولات الشعبية أحد فروع التراث الثقافي في شقه المادي، ويعتبر من الفنون الشعبية كالرسم والغناء التي أبدع فيها الإنسان، ليأخذ من الطعام ثقافة يصنع منها أذواقا وألوانا يحبها ويميل إليها بفطرتها، ومع مرور الزمن تطور فن الطبخ عبر الحضارات وتبادلها الثقافي لتجعل من طعامها أدوات تتميز بها الشعوب في ضل التراث السائد وتعكس هويتها لتدخل مجال التراث المادي، الذي هو إرث اجتماعي ثقافي ينتقل عبر صيرورة تاريخية ليحافظ على شعبيته وخصوصيته، والأكلات الشعبية الجزائرية وبالخصوص في المجتمع النابلي بمدينة مسعد ولاية الجلفة التي تشتهر بأكلات تقليدية وليدة عاداته وتقاليده والتي تحمل دلالة رمزية تعبر عن الروابط الاجتماعية وتحدد العلاقات الاجتماعية لتكون تلك الأكلات الشعبية أكثر تقديسا في الحياة اليومية للمجتمع النابلي ومن خلال المأكولات الخاصة بالمنطقة التي تحمل الكثير من المهارات المطبخية المتوارث عن الأجداد، وكذلك من خلال الكشف عن حقائق المأكولات التي لها

ذاكرة اجتماعية وبعد صحي، يسترجعها المجتمع النايليمين ترائه الذي يعبر عن كرمهم وآدابهم وعواظهم التي تشبع الجانب الروحي النفسي وإحياء عاداتهم وتقاليدهم أجدادهم.

تساءل: هل الطعام هو فقط طعام لدى المجتمع المسعدي؟

أم أن هناك أكثر من العملية العفوية والحاجة الطبيعية لاستهلاك الطعام التي تنفذ بدون كثير اهتمام؟

مهما يكن، بقليل من البحث يمكننا المحاولة للإجابة عن هذه الأسئلة من زاوية أنثروبولوجية.

1. شرح بعض المفاهيم:

### 1.1. الطعام:

ورد في تاج العروس أن الطعام لغة هو ما يؤكل وربما خص بالطعام البر، وفي النهاية الطعام عام في كل ما يؤكل ويققات من الحنطة أو الشعير أو التمر وغير ذلك واستثنى منه السمراء (الحنطة)، وإطلاق الصاع فيما عداها من الاطعمة. (الزيدي، 1965، صفحة 14) وفي حديث ابي سعيد رضي الله عنه " كنا نخرج صدقة الفطر على عهد رسول الله (صلى الله عليه وآله وسلم) صاعا من طعام أو صاعا من شعير". (الرازي، 1989، صفحة 3)

أما اصطلاحا فإنه (الطعام) أي مادة يمكن أن يحولها الكائن العضوي لإعطاء الطاقة وبناء الخلايا، وانه المكون من تركيبية تضم السعرات الحرارية، أو البروتينات، أو الدهون، أو المعادن أو الكربوهيدرات، إذ تبدأ إنزيمات الفم بعملية التكسير وتجهيز السكريات كونها طعاما لعملية الهضم، عند دخوله إلى المعدة تقوم الأحماض فيها بفصل المواد الغذائية والمكونات ذات الفائدة في الطعام بعملية تدعى الهضم، ثم يقوم الجسم بامتصاصها لكي تصبح مصدر الطاقة. (BRIX h, 2006, p. 978)

### 2.1. المطبخية:

تشير كلمة المطبخية بمفهومها العام إلى فن الطبخ وذوقيته، ولفهم الوظيفة التعبيرية والمعيارية للطعام هي من خلال المفهوم الرئيسي للمطبخية، ويوضح كل من بيتر فارنوج ورجار ملاووس مفهوم المطبخية على مستوى الأنثروبولوجيا بالنظرة إليه بشكل أوسع من خلال اقتراح مفاده: أن كل الجماعات لديها مطبخية محددة وهي مجموعة من الموائيق المشتركة الاستعمال، والتواصل، والسلوكيات، ومشابهة في تطبيقها إلى لفظة الثقافة والممتدة إلى ابعدها من كتابات شكسبير أو الفنون الجميلة من اجل تشكيل مجموعة الأفكار المشتركة، والتصورات والقيم التي تعبر وتؤثر على طريقة تفكير الجماعات ومشاعرها. (George، 1980، صفحة 190)

## 3.1. قرابة الملح:

يقول العطري "أن القرابة في أي مجتمع من المجتمعات، تتأسس على لقاء الدّم فعن طريق الزواج وما يستتبعه من مصاهرة وبنوة وخؤولة وعمومة تُبني القرابة، وتتواصل التزاماتها ومحرماتها إلى الدائرين في فُلكها، لكن قرابة الدم ليست الوحيدة في إنتاج الرابطة الاجتماعي، فهناك قرابة الحليب التي تكون مؤثرة وفاعلة، بسبب الإرضاع وما ينجم عنه من أخوة وبنوة، ويمكن أن نضيف إلى الدم والحليب، "قرابة الملح" أو المُمالحة" التي تتأسس بفعل مشاركة الطعام» (العطري، 2016). ويقصد به مالك شبّال بأنه "قرابة طعامية ناشئة بفعل ملح يتخذ معنى أرفع، والمُمالحة تعني حُرْفياً تبادل الملح، وتعني أيضاً الرضاعة من صدر واحد كما تعني المؤكلة، ويتألف الملح أيضاً مع الشحوم، وفعل تملّح البعير أي سُمّن" (شبل، 2000).

يلاحظ ان هذا المفهوم " الملح " كثير التداول عموماً في المجتمع الجزائري وخصوصاً في المجتمع النايل، حيث يتعدى الى من الدلالة المادية له الى الدلالة الثقافية.

## 4.1. أنثروبولوجيا الطعام (مجلة، 2020)

هو فرع من فروع الأنثروبولوجيا الذي يربط الإثنوغرافيا ومنظور تاريخي مع القضايا الاجتماعية المعاصرة في إنتاج الغذاء وأنظمة الاستهلاك. وعلى الرغم من أن الحسابات الأثروبولوجية المبكرة غالباً ما تعاملت مع الطهي والأكل كجزء من الطقوس أو الحياة اليومية، نادراً ما كان يُنظر إلى الطعام على أنه النقطة المركزية للتركيز الأكاديمي. تغير ذلك في النصف الأخير من القرن العشرين، عندما بدأ العمل التأسيسي ماري دوجلاس ومارفن هاريس وأرجون أبادوراى وجاك قوديو وسيدني مينتز حيث عززت دراسة الغذاء باعتبارها فكرة أساسية في الحياة الاجتماعية الحديثة. ويُعرف "مينتز" باسم "أبو أنثروبولوجيا الطعام" لأجل عمله "حلاوة وقوة" (1985)) الذي ربط الطلب البريطاني على السكر بإنشاء إمبراطورية وظروف عمل صناعية استغلالية).

تتبع البحث الأهمية المادية والرمزية للغذاء، وكذلك كيفية تقاطعها. أمثلة على الموضوعات الجارية هي الطعام كشكل من أشكال التمايز، التكافؤ ودور الغذاء في التصنيع وعوامة سلاسل العمل والسلع. توجد العديد من البرامج الأكاديمية ذات الصلة ومتعددة التخصصات في الولايات المتحدة والمملكة المتحدة.

أما فيما يخص أنثروبولوجيا الطعام هي التفاعل بين علم الأحياء البشري والنظام الاقتصادي والأمن الغذائي، وكيف تؤثر التغييرات في السابق على الأخير. إذا كانت التغيرات الاقتصادية والبيئية في مجتمع ما تؤثر على الوصول إلى الغذاء والأمن الغذائي والصحة الغذائية،

فإن هذا التفاعل بين الثقافة والبيولوجيا يرتبط بدوره بالاتجاهات التاريخية والاقتصادية الأوسع المرتبطة بالعمولة. تؤثر الحالة الغذائية على حالة الصحة العامة، وإمكانيات أداء العمل، والإمكانات الشاملة للتنمية الاقتصادية (سواء من حيث التنمية البشرية أو النماذج الغربية التقليدية) لأي مجموعة من الناس.

يتم تفعيل اللامساواة الاجتماعية من خلال اختزال الهوية، حيث تنهار قصص الحياة الفردية والمواقف الحياتية الحالية والأمال المستقبلية لتختزل جميعها في صفة واحدة، تغلب عليها الدلالة السلبية، توصم بها المجموعة التي ينتهي إليها الفرد المعني. وإذا كانت هذه الاختزالية تمثل جزءاً من الآلية التي تتم من خلالها إعادة إنتاج اللامساواة في تفاعلاتنا اليومية، فإن منبع تحقيق المساواة ربما يكمن في تفاعلات مشابهة تقوم على نهج عالمي غير اختزالي.

يُعد تناول الطعام عملاً مشتركاً؛ لأنه يشكل سلوكاً يومياً يقوم به كل البشر، فهو يستجيب لإشباع حاجة أساسية. والواقع أن علينا جميعاً أن نتناول الغذاء، والبروتينات، والمواد الغذائية اللازمة لإبقائنا على قيد الحياة. وعلى الرغم من ذلك، إلا أن "تناول الطعام" لا يُعد عملاً بيولوجياً فحسب. يشير العديد من المؤلفين إلى الطريقة التي تحدد بها الثقافة نطاق ما هو صالح للأكل وأشكال الحظر الغذائي على بعض المجموعات البشرية مقارنةً بغيرها. تبرز أهمية البُعد الرمزي للغذاء في هذا السياق -كما بيّنه دوغلاس (1973)- من منظور بنيوي.

#### 5.1. مدينة مسعد:

مدينة مسعد من بين المدن الجنوبية القديمة في ولاية الجلفة ويرجع تاريخ نشأتها إلى العهد الروماني أي حوالي سنة 198 م بداية مجيء الرومان إلى هذه المنطقة، حيث أسس الرومان ثكنة عسكرية بالمنطقة، والتي تسمى ب: دمد، وترجع هذه التسمية إلى اسم الملك الروماني CASTELLIM-DEMIDI "" (Picard, 1947, p. 229) وهذا وفقاً لدراسة "جيلبير تشارلز بيكار" عالم الآثار، وهو آخر من قام بدراسة الآثار الرومانية بالمنطقة.

#### 6.1. أولاد نائل(نائل):

ينحدر أصل سكان مدينة مسعد من جدهم محمد بن عبد الله الملقب ب: سيدي نائل وما نود ذكره هو أولاده الذين هاجروا واستقروا بمنطقة مسعد وهم الذين يشكلون العروش التي تقطن حالياً بالمنطقة. (معطي، 2011، صفحة 116)

سيدي نائل: هو محمد (الملقب بنائل)، بن عبد الله (الملقب بالخرشوفي)، بن علال بن موسى بن عبد السلام بن أحمد بن علال بن عبد السلام بن مشيش بن أبي بكر بن علي بن حرمة بن عيسى بن سلام بن مروان بن حيدرة بن محمد بن إدريس الأصغر بن إدريس الأكبر بن عبد

الله الكامل بن الحسن المثنى بن الحسن السبط بن علي بن أبي طالب وفاطمة رضي الله عنهما ابنة محمد صلى الله عليه وسلم. (محمووظي، 2002، صفحة 20)

ظروف الحياة والبيئة في منطقة مسعد شبيهة بظروف حياة البدو، فالمساكن كانت عبارة عن خيم منسوجة من الصوف والوبر بلون أحمر وأسود وهذا ما يميز خيمة أولاد نايل (البيت الحمراء) عن باقي القبائل الأخرى، حيث كان لكل قبيلة أو تحالف قبلي لون ونوع يميزها عن باقي القبائل. (معطي، 2011، صفحة 116)

## 2. الطعام والطقوس:

### 1.2. الطعام والطقوس:

إن المبدأ الأساس الذي يحكم استهلاك الناس للطعام في المجتمعات، كمجتمعات الصيد والالتقاط مرورا بالمجتمعات الغربية التجارية، تلك الأطعمة الملائمة للتناول تقسم إلى فئتين رمزية ومادية، وحسب المستهلكين وفقا لمعايير معينة. وقد هيمنت عناصر غذائية على مناقشة كاهن الآلهة في روما، فالكاهن عليه ألا يلمس خبزا استخدمت الخميرة في تحضيره والتساؤل عن السبب في عدم لمس الكاهن للطحين أو الخميرة يطرح التخمينات: هل يعزى ذلك إلى أن الطحين يعد طعاماً خاماً وغير مكتمل؟ فهو لم يعد على ما كان عليه ولم يصبح ما يجب أن يكون عليه، لكنه فقد قدرة الإنبات التي في البذرة ولم يبلغ في الوقت ذاته مرتبة الغذاء المفيد ولهذا وصف الشاعر وجبة الشعير مجازياً مطلقاً عليها نعت ميلي فاتوس.

كما لو أن الشعير قد تعرض للقتل أو التدمير أثناء عملية الطحن وتعد الخميرة ذاتها أحد منتجات التعفن حيث إنها تنتج التعفن في العجين الذي تختلط به فيصبح رخواً وخاملاً ويبدو أن عملية التخمر كاملة هي عملية تعفن بكل المقاييس كما إذا استمرت طويلاً فأنها تؤدي إلى تحمض الطحين وإفساده. إن الطعام الذي يمكن ابتلاعه دفعة واحدة هو أقل عرضة لنقل النجاسة باللعباب إلى المتناول من الطعام الممضوغ، إذ لا يجوز للطاهية أن تتذوق الطعام الذي تقوم بطهيه كأن تلمس شفرتها بأصابعها فتفقد عندئذ شرط الطهارة اللازمة لحماية الطعام من النجاسة.

وفي أثناء الأكل يكون المرء في الدرجة الوسطى من الطهارة وإذا ما لامست من دون قصد يد الخادم أو الملعقة فيصير الخادم نجسا ويتوجب عليه على الأقل أن يبدل ثيابه قبل متابعة تقديم الطعام بما أن النجاسة تنتقل بالجلوس. إلى المائدة على صف واحد فمن الطبيعي عند استقبال شخص ما من طبقة أخرى لا بد أن يجلس لوحده. (نجم، 2016، صفحة 78)

### 2.2. الطعام والهوية:

يعد الطعام محورا أساسيا في مسألة الإحساس بالهوية، إذ يساعد مآكل أي جماعة إنسانية على تعزيز تنوعها، وتراتبها، وتنظيمها، بالإضافة إلى وحدانيتها واخرويتها عن كل جماعة ذات مآكل مختلف، كما يعد الطعام محورياً لمسألة الهوية الفردية، إذ يتكون أي فرد بيولوجياً، وسيكولوجياً، واجتماعياً من الطعام الذي يختار أن يتناوله. مثل كل المواد المحددة ثقافياً المستعملة لإيجاد العلاقات الاجتماعية والمحافظة عليها، كما يخدم الطعام تماسك الجماعة ويفصلها عن الجماعات الأخرى في آن واحد. (نجم، 2016، صفحة 85)

لكن في حقيقة القول (الاثنية) هي المتخيل كالوطنية، ويمكن أن تكون المطبخية المشتركة متخيلة كذلك إذ توفر المطابخ إضافات ملموسة لأفكار الهوية الوطنية والاثنية ويعد في الكثير من الثقافات الطعام على انه ممارسة اجتماعية، ويعد تناوله نشاط اجتماعي بامتياز، كما يعد الحصول على الغذاء، والولائم، بالإضافة إلى السياسة المعيشية على أنها مؤشرات للمكانة الاجتماعية، وغالباً ما تعكس مهارات الطبخ والاختيارات تلك الهوية الشخصية والاجتماعية.

### 3. سوسيوأنثروبولوجيا الطعام:

بدأ اهتمام العديد من علماء الاجتماع والأنثروبولوجيا – من الوظيفيين والبنويين – بدراسات الطعام خلال القرن العشرين. ومن بين الوظيفيين، في بداياتهم الأولى، كان الإمبريقيون، الذين وصفوا عادات الطعام (العادات الغذائية) باعتبارها نوع من السلوك الطقسي والعرفي الذي يدعم إعادة إنتاج مجتمع مستقر. وقد حددوا قيماً ومعايير معينة في أنماط الأكل تُعد رموزاً لبناءات أوسع داخل المجتمع ككل، وقد جادلوا بأن عادات الطعام التي تبدو مختلفة بالنسبة للغرباء عن المجتمع، فإنها في الحقيقة قد تكون لها وظيفة تساعد على ترابط المجتمع معاً. (food-studies, qiraZat, 2021)

ويؤكد الوظيفيون على الطبيعة الترفعية للطعام، ويعطوا الأولوية لسماته المادية. وقد تم انتقاد هذه المقاربة كلياً وكان النقد الموجه إليها هو تحليلها للأنماط والعمليات داخل إطار ثابت ومستقر، وإتاحة مساحة صغيرة لا تُذكر لتفسير أو حتى رؤية أهمية الأصول، والتغير، والصراع. وقد هوجمت – هذه المقاربة – أيضاً لإدعائها بأن من الممكن تفسير الاحتياجات الوظيفية للنظام الاجتماعي من خلال عاداته وبناءاته المؤسسية دون الدخول في جدالات دائرية (جدالات لا تفضي إلى شيء). إن الكثير من الأعمال المبكرة عن الطعام المرتبطة بالوظيفية قدّمها علماء الأنثروبولوجيا الاجتماعية، وكان من بين أبرزهم كُتّاب مثل أودري ريتشارد، ومارجريت ميد.

إن البنيوية قد سعت إلى فهم أوسع وأعمق لمعاني العادات الغذائية وأسبابها، وبصورة خاصة "كيف أن المذاق (تذوق الطعام) يتشكل وفقاً لقواعد ثقافية ويكون محكوماً بقواعد اجتماعية". ويتم التقليل من قيمة النكهة، والملمس، والمميزات الغذائية والخصائص البيولوجية الأخرى لصالح السياق الاجتماعي الذي تكون فيه. وهناك مدخل ضمن البنيوية اشتمل على تطبيق أفكار سوسير حول التحليل اللغوي لفهم ثقافة الطعام. وعلى وجه الخصوص، قام كلود ليفي ستروس (المولود في عام 1908) بتحليل عالمية المعاني المتضادة (فيما أسماه مثلث الطهي): النبي والمطبوخ والفاسد.

وقد اعتقد ستروس أن هناك سلوكيات معينة إزاء الطعام لها جذور راسخة في العقل البشري، وبالتالي فإنها تولد بناءات عالمية من الفكر والفعل. وقد تعرض ليفي ستروس للنقد فقيل إنه خرج بافتراضات وتعميمات "خيالية" استقاها من خرافات الشعوب القبلية، وقيل إنه فشل في تقديم تفسيرات مرضية توضح طرق الطعام في المجتمعات المتقدمة.

وكان رولان بارت (1919 – 1980) واحداً من البنيويين الأكثر إمتاعاً وكانت نظريته ثابتة. لقد استخدم بارت عينه السيميائية (حسه السيميائي) ليحاول تفسير تفضيلات الطعام الشعبية والطعام في وسائل الإعلام كالإعلانات. لقد نظر بارت إلى الطعام باعتباره نظاماً من الإشارات. وكأي لغة، فالنظام الغذائي لديه قواعد للإقصاء، والدلالات المتناقضة (مثل ملح/حلو)، وقواعد حاكمة لمعاني الترابط، مثل كيف يجب تجميع الأطباق الفردية وقوائم الطعام وطقوس الاستخدام. ومرة أخرى كان للبنيوية اللغوية لسوسير تأثير كبيراً على بارت، ولكن على النقيض من ليفي ستروس، فإن بارت يناقش مفاهيم كالرأسمالية والإمبريالية، وبالتالي كان تحليله له أهمية كبيرة للقراء الغربيين ووثيق الصلة بهم. وكانت إحدى إسهامات بارت البارزة والدائمة هي تصنيفه وتفسيره لبعض الأساطير التي استمدتها من الحياة اليومية في فرنسا.

وقام بتحليل الصابون، وبرج إيفل، وعالم المصارعة، وأشياء أخرى كثيرة. وكان من مناطات التحليل الرئيسية الطعام والشراب، مع تعليقه على أمور مثل تجميل الأطباق ولحم "الستيك" وزبدة المارجرين. وكتب عن النبيذ كمشروب طوطي يقابل اللبن عند الهولنديين أو الشاي عند البريطانيين، وبالتالي يُصنف كرمز وطني. ولقد كان الطعام بالنسبة لبارت أساساً لمختلف جوانب الحياة التي تمس الجسد والعقل، وكلها قابلة للتحليل من خلال منهج تفسيري واحد هو علم النفس الاجتماعي.

#### 4. ثقافة الطعام:



الطعام مرتبط بالمجتمع وثقافته الغذائية التي ينتجها من الطبيعة التي يتعايش معها، والثقافة التي تكلم عنها "زاد كليف براوان" باعتبارها العملية التي يكتسب الفرد بواسطتها المعرفة، والمهارة والأفكار والمعتقدات، والأذواق والعواطف وذلك عن طريق الاتصال بأفراد آخرين، أو من خلال أشياء أخرى، كما يكتسب الأعمال الفنية (نعمان، 1988، صفحة 89) فنجد فن الطبخ الذي أبدع فيه الإنسان واكتشفها من الطبيعة التي سخرت له ثقافة مادية حولها إلى أكلات يتناولها من أجل البقاء والاستمرار في حياته، وتلبية رغبته البيولوجية لسد جوعه فاستعمل لحوم الحيوانات والخضر والفواكه والأعشاب التي ادخلها في أطباقه وتحصل على أذواق يميل إليها وزينها لتصبح مهارة يكتسبها عبر مراحل تاريخية ليطور أسلوب طعامه، وهذا الأخير الذي هو من عناصر ومركبات الثقافة الإنسانية التي تشمل عادات الطعام والمسكن والملبس والمهن والصناعات، ليكون فن الطبخ من عموميات المجتمع وبالخصوص المجتمع التقليدي الذي يتمسك بعاداته وتقاليده لدرجة تقديس الطعام الذي هو من إرث اجتماعي ثقافي مادي ليتجسد في شكل أكلات تقليدية شعبية تتوارث من جيل إلى آخر، ومن عادات المجتمع المسعدي أنهم يتناولون أكلات لها طابع تقليدي كالأطعمة المملحة والحلوة والأطعمة المفورة على بخار الماء والأطعمة التي يتم طهيها على النار من مرق وأطباق مختلفة، فهناك أكلات تخص منطقة مسعد وهي أطباق أصلية توجي بتراث المنطقة

##### 5. الأكلات الشعبية:

هي عبارة عن أصناف من الطعام التي يستعملها العامة من الناس أكثر من غيرها، لوفرة مصادرها وسهولة صنعها وإعدادها من الحبوب والبقوليات، ومما ينتج من المواشي من ألبان ومشتقاتها، ومن لحومها في حالات أخرى وذلك من بعض النباتات والخضروات والفواكه بمختلف المواسم، والمأكولات الشعبية تختلف من منطقة إلى أخرى حسب ما توفرها الطبيعة، والمأكولات الشعبية هي كل ما يؤكل أو يعد أو يطهى من أنواع الطعام وصنوفه، وكلمة مأكولات مأخوذة من أكل وهو كل ما يوضع ويبلع ويسد به الرمق ويسكت به الجوع. وتعني كلمة طعام اسم جامع لكل ما يؤكل و به قوام للبدن، وكل ما يتخذ منه القوت من الحنطة والشعير والتمر وغيرها من الأطعمة التي تعكس خصوصية كل منطقة عبر التراب الوطني وخصوصا منطقة مسعد.

##### 1-5 تراثيات المجتمع النابلي:

إن لكل أمة من الأمم و لكل شعب من الشعوب تراث يعتر به، يعبر عن أصالته وشخصيته، والأمة الجزائرية هي واحدة من تلك الأمم وسكان منطقة ( أولاد نايل ) بدوا وحضرا هم جزء من هذه الأمة. و تراث الأمة يحوي ما حُلف لنا من تقاليد وعادات تمثل قيم المجتمع، ونختار في هذا المقام بذكر القيم الثقافية للمجتمع النايبي، ونبدأ أولا بتناول القيم الثقافية للأسرة الناييلية حيث في الأسرة الناييلية الأب هو الرئيس وهو من يتحمل جميع المسؤوليات المهنية الأسرية والاجتماعية، حتى و إن كبر في السن وأدى ابنه الأعمال فيبقى الأب هو المقدس المحترم والمطاع، أما وظيفة المرأة الرئيسية فهي الأمومة بالنسبة للبنات المراهقة عادة ما تبقى في البيت مع أمها تساعد في النسيج والمطبخ وعلى رأسها الطهي وخاصة الكسكسي النايبي والاهتمام بالأطفال، وبصورة عامة تقوم بكل الأعمال الأثنوية، والفتاة في مجتمع أولاد نايل تُزوّج في سن مبكرة، وأما بالنسبة للعلاقة بين الأب والابن تبقى دائما الاحترام والابن يوفر لهم حاجيات ومطالبهم، وعادة ما يبقى الابن المتزوج في بيت الوالدين يعتني بهما ومهتم بكل شيء (villarét(F), 1995)، وإلى الآن لا يحمل الابن أو البنت أولادهما أمام والدهما وخاصة أمام الأب، ويلتزم الأصغر للأب الأكبر تقديمه عليه، وتعظيمه في كل أمر والرجوع إلى مذهبه، والإتياع له في سره وجهره، وتصويب قوله وفعله (الهدار، 2006).

أما عن التراث المادي لأولاد نايل، نبدأ أولا بالحديث عن الغناء النايبي فهو عبارة عن مواويل متنوعة تتغنى بنصوص شعرية ملحنة و قوية النظم و الكلمات، ومن مواضيعه، الكرم، الغزل، الرثاء، الفخر، المديح النبوي يعتبر الغناء النايبي حلة المواسم والأعراس التقليدية، أما الرقص النايبي يعتبر رقصة متميزا بحركاته على إيقاع الالات، ويؤدي كذلك جماعيا أو فرديا، يتزين فيه الراقصون والراقصات بأحلى الملابس والحلي ويصنع فرجة ممتعة ومن أنواعه: رقص الدارة وهي رقصة تراثية على شكل دائري لا يتعدى فيها عدد الراقصون الستة وتقتصر على الرجال، ثم رقصة السعداوي وهو رقص يؤدي في مختلف المناسبات يكون رجاليا أو مختلطا ويتميز بأدائه المنسجم الحركات ومتناسب الخطوات، ثم رقصة الحمامة والقمرى يكون فيه الرقص بين رجل وامرأتان، وله إيقاع خاص، ثم رقص الفرسان يؤدي هذا النوع الرجال فقط له إيقاع خفيف وحركات خاصة أين تختار المرأة أجود ما لديها من اللباس عند الرقص، كما يلبس الرجل أفضل ما لديه. أما عن اللباس النايبي فكان قديما ينسج يدويا في البيت من الحرير، الصوف، الوبر (بلفاسم، 2007).

أما بالنسبة للقيم الأخلاقية فقد انعكست على مرآة هذا المجتمع، فتجلت في شكل مَيَز النايبي به ومنها الكرم والجود إن كل ما ذكر من إيواء وإطعام واعتناء بالضيوف يعتبر عند

النوايل شيئا عاديا ولعله يعد ضربا من التبرك والتقرب إلى الله، فإن إكرام الضيف والزائر والاعتناء به، ولو لم يكن ذا قرى يُعد واجبا بل فرضا يعاقب تاركه معاقبة أدبية فقد توارثه هذا المجتمع أبا عن جد، فكلمة " تشرب قهوة " تسمعها من كل لسان ولو كان صغير السن فإنه يقولها بعفوية و تلقائية، ناهيك عن قولهم " تتعشى معنا " ، " تتغدى معنا " وقد تقال لكل عابر سبيل و خاصة لماٍ غريب توقف سائلا عن شيء ما ملفتا للانتباه وهذا ما يؤكد محمد بلقاسم : "وتشتهر قبيلة أولا نايل بالجوود والكرم والفروسية وكثرة حفلة القرآن " (بلقاسم، 2007).

ما انعكس على الكثير من العادات والتقاليد المعروفة لدى سكان المنطقة ومنها الصدق في الحديث والإخلاص في المعاملة ودليلنا ظاهرة التداين " الكريدي " وقد يداين صاحب المحل من لا يعرفه متحججا " اللي كلى كلى نفسو " " نهار غدوا نتلاقا " " مادام قصدي ربي بعثو ليا وربي يجيب الخير ". وكذلك المحافظة على الجار والجوار مما عُرف أيضا عن أهل المنطقة المحافظة على الجار والإحسان إليه " نجد ذلك في الذواقة وإشراك الجار في طعام الوجبة وخاصة إذا كان كسكسي " وتفقدته ومواساته وخاصة إذا كان غريبا، إذ يجد نفسه من أهل المنطقة وربما من أول يوم يحل بها، إن لم يكن في حينه، وكثير ممن رحلوا عنها ما زالوا يذكرون ذلك ويترددون هم و أولادهم وعائلاهم على المنطقة إلى اليوم (مبارك، 2007) ، وقد حافظ أولاد نايل على الجار و الجوار و شدوا دائما أزر بعضهم . ولا ننسى الحياء والحشمة وهو سلوك مشترك بين النساء و الرجال كباقي السلوكات الأخرى، حيث لا يقابل الصغير الكبير برفض أو معارضة، وكثير من القضايا والمشاكل والنزاعات تعالج بسهولة وبتدخل كبار العروش وأهل التقى الخير، وهذا حتى في الأرواح وهو ما يسمى بالقتل الخطأ أو العمدي، تسوى بالتسامح والرضا مقابل طبعاً حضور جماعة وتناول الطعام ودفع مبلغ متعارف عليه، عادة ما يجمعها العرش أو القبيلة تسمى " الدية " ، ويقع الرضا و القبول والتسامح بين أطراف النزاع وتسود المودة والمحبة والتآخي وتدفن الأحقاد.

المعاونة ( التويزة ) كانت في القديم تقام على شكل بناء بيت لفقير بالمشاركة الفعلية (مثلا: كصنع الكسكسي وطهيهِ للعرس...) و المادية أو لمن أصيب بكارثة، أو لمسجد أو لوقف عام ، و تتجلى كذلك في المساهمة المالية(التبوريك ) .أما الزيارات والولائم ما زالت لحد اليوم العائلات النايالية تلتقي على الأقل أسبوعيا في المناسبات والولائم والأعراس والحفلات، وتتبادل الزيارات لمأً لشمل العائلة وتعريفًا للصغار بالكبار وللصغار ببعضهم بعضا، محافظة على التماسك الأسري وغرسا للمحبة والألفة، وما يحدث في الزيارات يحدث في الولائم والأعراس

تقريبا، واشتهرت اولاد نايل من إيواء المحتاجين، المشردين، الزهاد والدرأويش (مبارك، 2007).  
وصلة الرحم صلة بني الأعمام والأخوال وأهل البيت، والمشاركة لهم بالمال والحلال، والمثابرة  
على مهاداتهم والمتابعة لزيارتهم والتعاهد (الهدار، 2006).  
في خضم كل هذا الزخم من التراثيات المادية منها واللامادية، نجد الطعام وعلى رأسه  
الكسكسي قد جلس على عرشها متعمدا بسط نفوذه على ثقافة النايلي مثبتا حضوره في اغلب  
مكوناتها

## 6. الطعام في المجتمع النايلي:

### - الطعام، أكثر من طعام!!!

من البديهي في دراسات الطعام أن تناوله أكثر أهمية من التغذية، بوصف أن التغذية  
عامة لكل المخلوقات، وان الإنسان وحده هو القادر على إعداده وتناوله. ويقترح الأستاذ رولاند  
بارث أن ما يسمى طعاما يمتد إلى أوسع من مجرد العناصر الغذائية، والسرعات الحرارية،  
والمعادن، وان الوجبة هي أكثر مما تحتويه، إذ أنها تشمل نظام تواصلية، وهيكل من المعاني،  
ومواثيق للاستعمال، وظروف وسلوكيات، وان استعمال الناس الطعام لأجل التحدث بعضهم  
لبعضهم ولأنشاء قواعد سلوكية (مواثيق).

"الطعام شيء أكثر من رافع، كما أنه مركزي بالنسبة للحياة البيولوجية والاجتماعية.  
نحن نتناول الطعام مرارا وتكرارا عبر الأيام، وفصول السنة، والسنوات، لنملاً بطوننا ونشبع  
جوعنا العاطفي والجسدي. وتقع المشاركة في الأكل معا موقع القلب من العلاقات الاجتماعية؛  
فنحن ننشئ العلاقات العائلية والصدقات باقتسام ألوان الطعام، وطعمها، والقيم، وأنفسنا.  
والولائم تحتفي بالمناسبات الهامة وتوسع من الجماعة الاجتماعية في الولائم التي تقام في الهواء  
الطلق مع زملاء العمل... وحفلات الشواء في الأماكن الخلوية، وولاتم الغذاء التي يقدم فيها ما  
تيسر من الطعام. والولائم والعزائم طريقة رائعة لخلق علاقات اجتماعية إيجابية، لأن تناول  
الطعام الطيب في حالة الجوع يسبب شعورا بالابتهاج. وبالمثل، حين تكون العلاقات الاجتماعية  
سيئة، يمكن أن يكون تناول الطعام مؤلما وبعنا على الضيق" (كارول، 2013).

مما لاشك فيه عندما يتعدى الطعام كونه طعاما عند النوايل، إلى وسيلة ربط علاقات  
اجتماعية تتمظهر في كثير من الصور، منها ما يكون في دائرة مصغرة بين الجيران متمثلتا في  
"الذواقة"، حيث تتعدى هذه الأخيرة إلى صناعة البيت الواحد من مجموعة البيوت المتجاورة  
فتنشأ قرابة دون وجودها الحقيقي. ومن الصور نجد كذلك الضيافة إذ يشير لها ليفيناز بالقول:

"لا وجود بلا آخر"، فهذا النقاش مهم عند تفكيرنا في الضيافة. تحويل الضيافة إلى فكرة، إلى أطروحة ذهنية يغفل كونها احتفاء بما لا نعرف وبما هو جديد وما هو مختلف وغريب. الجديد والغريب والمختلف والمفاجئ بالضرورة متجاوز لما نعرف وما نعي. لو لم يكن كذلك لكان مألوقا ومتسقا بشكل أو بآخر بما تم تصوره ووعيه وفهمه. الضيافة هنا لم يعد من المجدي أو حتى الممكن وضعها في محاجة. المحاجة لها ستشبه تقديم أدلة وبراهين أن الخبز لذيق. كل هذا الحجاج لا يساوي شيئا أمام تذوق الخبز. الحجاج بلذة الخبز يتجه للطريق الخطأ، الذوق ليس حاسة نظرية وكذلك الضيافة. الضيافة بهذا المعنى هي وجود مع ما لم يوجد بعد أو مع ما يوجد باستمرار، لذا فهي وجد مع إمكان واحتمال. يرصد بعض الأنثروبولوجيين عن جماعات في تركيا أنهم يبقون مكانا خاليا على مائدة الطعام انتظارا لضيف قد يقبل في أي لحظة. المقعد الخالي، الطعام المعد، التوق للقادِم "وهذا مانجده عند النابلي فالغالب يترك طعام اضافي لضيف محتمل"، الحساسية العالية تجاه ما يحدث في الباب المفتوح كلها مشاهد احتفاء وعناية بالآخر الذي قد يأتي وقد لا يأتي. من يعرف أهل الضيافة يعرف حساسيتهم تجاه مشهد الباب وما يجري حوله. إن كان الباب مغلقا فإن حدث الطرق على الباب أو النداء من خلفه ينقل من في الداخل إلى أفق آخر من الوجود. اهتمامهم يختلف، سلوكهم يختلف، نظرتهم لمكانهم تختلف. يتحول أهل البيت من أسياد فيه إلى خدم للقادِم الجديد. خدمة الضيف، من لا نعرفه بعد، ليس قرارا يتم اتخاذا، بل حدث يترافق مع حدث طرق الباب. قد تتفاوت المواقف في كيفية الخدمة ولكن الخدمة ذاتها ليست خيارا. الخدمة هذه واضحة حتى في أسوأ الأحوال: في رد الضيف. تظهر في الأسف والحزن والاعتذار عن رده. عن العار الذي تلحقه الذات بذاتها بسبب رد الضيف بسبب الشعور بالجريمة. أو بإعلان العجز. لن أستضيفك ولكن هذا عذري: استضافتك مستحيلة، أنا أعجز عنها، قانون العالم يفرض علي ردك: فقري وجوعي. العالم بكل حتميته وجبريته أضعه بين يديك لعله يخفف قليلا من وطأة ردي لك. هذا الاعتذار علامة حادة عن واجب ومسؤولية الخدمة تجاه الضيف: تجاه من لم نعرف بعد، تجاه من طرق الباب، من أقبل علينا. من تفضل بالقدوم. كل هذا لا يتأتى إلا بالعيش مع أهل الضيافة إلا بممارسة الضيافة (<https://www.aranthropos.com>, 2022).

و كثيرا ما تقترن اجتماعات العائلة الموسعة التي باتت أكثر فأكثر ندرة بفعل تفكك مورفولوجيتها التقليدية بإعداد مائدة تتمحور حول الكسكسي الذي يجسد مفهوم التقاليد الاجتماعية والهوية التي نبحت لها عن أصل و تماسك مقاومة لأسباب التشتت التي هي عمليا الأكثر تأثيرا في كيان المجموعة، ذلك أنه في الذاكرة الجماعية يقترن بلحظات الزخم الاجتماعي و

بالمشاركة و كثرة العدد سواء تعلق الأمر بوجبات آخر الأسبوع التي تضم جميع أفراد العائلة الموسعة أو بمناسبات احتفالية أهم (43)، فدعوة العائلة أو الأقارب و الجيران و الأصدقاء إلى تقاسم الكسكسي في مناسبة معينة ما هي إلا آلية عفوية لإعادة تشكيل الهوية المفككة على صعيد الحياة الواقعية.

ومن هذا التوتر و الحنين تستمد الاحتفالات الشعبية اليوم قيمتها و توجهها، و تبقى الخرجات الموسمية المرتبطة بالأولياء و الزوايا والمعروفة باسم الزردة، من أبرز التظاهرات الاجتماعية و الرمزية المعبرة عن ذلك، ليس فقط الالتصاقها الأنثروبولوجي بالطعام و لا سيما الكسكسي، و إنما أيضا للوظيفة الرمزية الجديدة التي تؤمنها بالنسبة إلى الكيان الجماعي المفتت، حيث تصير قصاع الكسكسي الكبيرة التي يتحلل حولها الحضور إلى دوائر لترميم هوية فرعية مهددة بالاندثار و حنين إلى ماض جماعي خلعت عليه مسحة من الطهارة و الطوباوية، لتغدو الممارسة الغذائية التقليدية تفسح عن توترات الحاضر مهما أبانت من صور القطع معه" (صولة، 2012).

إن سلوكيات تناول الطعام وعاداته أمر هام لتعريف المجتمع، والعلاقات بين الناس، والتفاعل بين الناس والتواصل بينهم، حتى بين الناس الأحياء والأموات وتشمل الولائم المجتمعية إعادة تأكيد دورية للجماعة، كما لاحظ "فرويد" تناول الطعام والشراب مع شخص ما يرمز إلى جمع شمل المجتمع ويؤكد، كما يرمز إلى ما يفترض وجوده من واجبات اجتماعية متبادلة. (م.كونهان، 2013، صفحة 30) ونجد الأكلات الشعبية الجزائرية من العادات والتقاليد والدين لتصبح الأكلات التقليدية من مقدسات المجتمع الجزائري عموما و المسعدي خصوصا، كتناول الكسكس في يوم الجمعة وهي ارتباط الغذاء بالجانب العقائدي وتناول الكسكسي ما هي إلا ايديولوجية يفكر بها المجتمع، و نرى بأن للأطعمة لها قاعدتها المتأرجحة بين المباح والمحظور، تتحكم فيها الديانات التي تحل وتحرم الأطعمة كتحريم أكل لحم البقر عند من يعبدونها، و تحريم أكل لحم الخنزير عند المسلمين و...و...، وهذا يأخذنا بالقول أن الدين يحدد نمط التعامل مع الكثير من الأطعمة، فالمرجعية الدينية تعكس التفاعل بين الناس وألهتهم مثل الولائم كما يسميه المجتمع المسعدي المعروف (الصدقة) فيقدمون الطعام كالكسكس والروينة والبسيسة والمردود في اعتقادهم أن هذه الأطعمة تبعد عنهم الشر وتجلب لهم الخير، ونجدها في الحياة اليومية للمجتمع المسعدي، وهذا ما يساهم أيضا في ربط العلاقات الاجتماعية التي تزيد من تماسك المجتمع النابلي.

إذ نجد المجتمع المسعدي يقوم بالوعدة أو الزردة (زردة اولاد لخضر، زردة اولاد طعبة، زردة اولاد يحي بن سالم...) الذي يقدم فيها الكسكس باللحم الضأن، ويحدد مكان الالتقاء يعرض فيه الخيول (الفتازيا)، ويرتل فيها القرآن في شكل حلقات، وتقديم أكالات تقليدية وعرض رقصات وأغاني وهو مجال من الفلوكور الذي يحمل رمزية تعبر عن رسالة ضمنية تمرر عبر الأجيال ليصنع حدث يسترجع فيه المجتمع المسعدي ذاكرته التاريخية تحكي عن أجدادهم من أجل الحفاظ على تراثهم ومن خلال ذلك يعكس هوية وخصوصية هذا المجتمع.

فنجد الكسكس الذي يسميه أولاد نايل الطعام، نتاج عبق تاريخي ثقافي ذو بعد أنثروبولوجي، حيث تكونتهذه الأكلات الشعبية المسعدية من المخزون الثقافي المادي له، المحفوظ في الذاكرة بأحاديثها وطقوسها ومذاقها الذي يعكس ثقافة الطعام في هذا المجتمع.

#### 7. ألوان لأكلات شعبية تحت الخيمة الحمراء:

يعرف المجتمع النايلبيبا الخيمة الحمراء، والتي تميزه عن غيره من المجتمعات، وظهورها وتميزها يتجلى في المناطق التي يستقرون فيها مؤقتا بعد الترحال للبحث عن الكلال لأغنامهم، ففي كل الاتجاهات وعبر ربوع الوطن تعرف الخيمة الحمراء. ومما يعرف كذلك عن الخيمة الحمراء، الكرم وحسن الضيافة، ولا يتجلى ذلك إلا في حسن استقبال ومأكل ومشرب.

#### 1.7. الكسكس الأكلة الأول بلا منازع:

هو عبارة عن أكلة شعبية تقليدية يتحلى بها المجتمع الجزائري وبالخصوص المجتمع المسعدي، وهو من أشهر الأطباق تناولا في الحياة اليومية، ونجد أيضا من عادات وتقاليد المجتمع، الذي يقدم في شكل أطباق في المناسبات كالأعياد الدينية والولائم والأفراح حتى انه يشاركهم احزانهم، فالكسكس في العموم نفسه نجده عبر التراب الوطني الجزائري، إلا أن هناك اختلاف في عملية الطهي، وهذا راجع حسب كل منطقة وثقافة المطبخ وتتميز كل منطقة في عملية تحضير الكسكس بمختلف الأذواق والألوان والمواد الأولية المستعملة من خضر ولحوم وغيرها، كما تعددت تسميات الكسكس في المجتمع الجزائري بين الأمازيغية والعربية، إذ يطلق عليه بالأمازيغية سكسو والعرب الكسوكسو أو الكسكسي أما بالنسبة للمجتمع المسعدي يطلق عليه الطعام، وهي تسميات تداولت في نهاية القرن التاسع عشر، ومن التسميات القديمة جدا كسكسون التي أوردتها "دوزي" في معجمه اعتمادا على المقري (عماد، 2012، صفحة 255). وقبل الحديث عن الكسكس الذي هو مصدره القمح والشعير الذي هما من أقدم المواد استهلاكها عبر الحضارات القديمة إلى يومنا هذا، وتناقلت عبر الصيرورة التاريخية ومع تطور المجتمعات في مجال الزراعة بمختلف أنواع الحبوب كالأرز والقمح والشعير التي عرفها الإنسان القديم، لتصبح

تلك الحبوب الغذاء الأساسي في الحياة اليومية سواء للمجتمع اليوناني أو المجتمع المصري أو المجتمع الآسيوي وانتشار تلك الثقافة الزراعية عبر أنحاء العالم ودخولها إلى شمال إفريقيا وبالخصوص المغرب العربي الذي حول تلك المواد الأولية أي القمح والشعير إلى دقيق ناعم وبعدها استعمل أدوات بسيطة ليشكل بها مادة الكسكس وجعل منها وجبة غذائية كاملة صحية معتمدا على طهي الكسكس بالخضار والفواكه وأنواع اللحوم، واستمرت هذه الوجبة الغذائية ودخلت في التراث الشعبي المادي.

### 1.1.7. تحضير الكسكس ( الطعام) المسعدي ... فن وإتقان :

- المرحلة الأولى: هي عملية تحويل القمح أو الشعير من حبات الدقيق إلى حبيبات متساوية الحجم، وهذا بعد طحن القمح أو الشعير الممتاز بأداة تقليدية التي تسمى المرحات وهي عبارة عن مطحنة حجرية تتكون من اسطوانتين دائرتان الشكل مصنوعة من الحجر وهي ثقيلة الوزن لتساعد في عملية طحن الحبوب وللأسطوانتين مقاس متساوي توضع فوق بعضهما البعض، وللأسطوانة الفوقية في وسطها ثقب في الوسط لإدخال الحبوب، ولديها في الجهة اليمنى مقبض خشبي مثبت لتدوير الأسطوانة من أجل طحن الحبوب و تحويله إلى دقيق ناعم، كما يتم تصفيته من قشور القمح أو الشعير وغربلته لتحصل على دقيق ناعم، وهذه الطريقة التقليدية في عملية طحن الحبوب ومع مرور الزمن دخلت الآلة لتحل محل الأداة البسيطة التقليدية ليصبح الدقيق متوفر جاهز يستعمل مباشرة في عملية فتل الكسكس.



المصدر: (الاعلامي، 2022)

- المرحلة الثانية: وهي عملية الفتل أو بالدارجة المسعدية "الفتيل" وهي تكمن في تحريك دائري باليد لتكوير حبيبات الدقيق الممزوجة بالماء للحصول على حبيبات من الدقيق باستعمال الغربال الذي يطلق عليه الزوال، وهو يستعمل لإخراج الدقيق المبلل على شكل حبيبات خشنة نوعا ما، حيث يمرر الكل من الحبيبات الخشنة والرقيقة معا، والتي تذر في القصعة مباشرة،



ويتم تحريكه جيدا باليدين بالضغط الخفيف على الدقيق المبلل الموضوع فوق الغربال فالاتكاك بشكل تدريجيا كريات تمر عبر فتحات الغربال الزوال، وبعدها يفتل باليدين فقط في القصعة، ثم يعاد مرة أخرى بنفس الطريقة للغربال للحصول على كريات ليست متساوية الحجم. المرحلة الثالثة: وهي إعادة الفتل بنفس الطريقة السابقة لكن هذه العملية يستعمل غربال آخر يسمى السيار الذي له فتحات أضييق من الزواج، هذا من أجل الحصول على كريات أصغر من الكريات الخشنة، ويضاف إليها القليل من الدقيق الناعم جدا (الفرنينة) ليساعد على تكوير الحبيبات وجعلها رقيقة ومتساوية الحجم. المرحلة الرابعة: تتم هذه المرحلة بغربلة الكريات بغربال رقيق جدا يختلف عن الغربالين السابقين، إلا أن هذه المرحلة يبقى الحبيبات وسط الغربال لتتحول إلى الكسكس مع التخلص من الفرنينة والحبيبات الرقيقة جدا وترك الكريات المتساوية الحجم. المرحلة الخامسة: وهي بعد الحصول على حبيبات الكسكس (الطعام) يتم وضع حبيبات الكسكس في كسكاس مصنوع من الحلفاء أو من أوراق الجريد، ويوضع الكسكاس على القدرة المصنوعة من الطين أو من معدن البيم ويوضع الكل على النار .



المصدر: (تهيني، 2022)

- المرحلة السادسة: وهي المرحلة الأخيرة التي تسمى بنشر الكسكس على قطعة قماش بيضاء تستعمل في المطبخ المسعدي، ويترك في مكان بعيدا عن الرطوبة والغبار لكي يجف ويصبح جاهزا بعد يبسه للاستهلاك.



المصدر: (الطيب، 2022)

#### 1.1.7. طرق طهي الكسكس (الطعام) المسعدي :

- الكسكس بالمرق: وهو الكسكس الذي يصب فيه المرق المحضر بالخضار من جزر والكابوية "اليقطين" مع الحمص والفاول، والترفاس (الكماة) إن وجد وقليل من البطاطس، ويضاف إلى المرق بعض التوابل مثل البسباس وحبّة الحلاوة، ورأس الحانوت (الكسبرالمرجي)، وأيضا يضاف إليه معجون التمر وهذا مايزيده حلاوة وينزع حموضة الهرماس (المشمش المجفف) أو الطماطم المجففة التي تعطي لون المرق أحمر، وبذلك تكون مركزة، أما اللحم يستعملون لحم الضأن عموما والماعز خصوصا لأن المنطقة تمتاز بتربية المواشي .



المصدر: (نايل، 2022)

- المسفوف: وهو كسكس ممزوج بسمن الغنم ويوضع معه الفول المفور في بعض الأحيان ، ويكون هذا الفول في موسمه ينزع قبل أن يكون فول مكتمل النمو وقد يضاف البيض المطبوخ، ويتناول المسفوف مع اللبن في موسم الربيع وتكون هذه الوجبة في الغذاء، أو بعد تناول المصوّر (خروف مشوي).



المصدر: (فيفي، 2022)

### 2.7. المردود المسعدي :

هي وجبة معروفة لدى المجتمع المسعدي تحضر على شكل حبات أكبر من حبات الكسكس تطبخ في الماء يضاف إليها توابل وإذا أضيف الحمص أو الفول والكليلة كانت أجود، وهي أكلة شعبية تقليدية تسمى في بعض المناطق العيش أو البكوكس، أما التسمية بالمردود تعني: "رد" أي "رجع" (mahmoud، 2017)، ومن خلال هذا المعنأ المردود في عادات المجتمع المسعدي أكلة تحضر من اجل استرداد كل ماهو مرغوب فيه، وهناك معنى آخر يعني الاسترداد لهذه الأكلة وبالتالي ربط العلاقات والتآزر والمحبة بين الناس والجيران، ومن عادات المسعديين وضع قسعة كبيرة من الخشب مملوءة بالمردود، توضع في أماكن يجتمع عليها السكان أو المارين، ليتقدموا لتناول هذه الأكلة الساخنة، وهي صحية جدا وخاصة في فصل الشتاء ، كما نجد أيضا المردود يقدم في المعروف "الصدقات"مثل (المرض، النجاح، قضاء الحاجات، ...) ويوزع على الجيران والأقارب، ويختلف الذوق واللون والمكونات لطهي المردود حسب كل ولاية، فأولاد نايل مازالوا يحافظون على هذه الأكلة إلى يومنا هذا.



المصدر: (LaghoutGateaux, 2020)

أ.مكونات المردود المسعدي: حبة جزر، حبة بطاطس، حبة كورجات القرع، لحم خروف، ثوم، حمص، طماطم مشرحة يابسة، فول يابس، فلفل حار، كليلة (لبن مجفف)، تمر، الهارات (يتكون من كسبر اخضر يابس + قرطوفة + حشيش تاع ربطة الجزر يابس + دقوفة + قطف يابس الكل يطحن ويصير غبرة خضراء (ارجع للصورة أدناه)، كسبرة، سمن غنم، زيت، لحم الشريح "قديد" (لحم مجفف تحت أشعة الشمس مملح).



المصدر: (LaghoutGateaux, 2020)

ب. طريقة التحضير: وضع الخضر و لحم بنوعيه المجفف والرطب و ملعقة طماطم مصبرة، مع القليل من الزيت على نار هادئة و نضيف الفول و الفلفل والكليلا و مرقية بالماء + رأس الحانوت ملعقة كبيرة (عبارة عن قصبر حب، حبة الحلاوة، و بسباس حب و قليل من حلبة مطحونة، نضع الكل ونخلطهم، ومن جهة نفور "وضعه على بخار الماء" المردود، وبعدهما يفور نضيف التوابل (دواء الخلاء و نضيف للمرقة كي ينضج الكل، ثم يزداد له التمر، بعد ما ينظف و يغسل يطبخ في الماء و يطحن ليصبح معجون التمر، يضاف للمردود كي يعقد ثم يضاف الكسبرة والثوم.



المصدر: (LaghouatGateaux, 2020)

3.7. الكعبوش (البيسة): وتصنع بالدقيق النصف خشن (دشيشة) والتمر، وهنك كرات من البيسة تسمى كعبوش يُقال كعبوش بيسة حيث كانت تُشكّل البيسة على شكل كعبوش فيسهل حملها لتكون غذاء للموالين والرعاة والمسافرين. وتختلف البيسة عن الكعبوش إذ يضاف إليه القليل من الفلفل الحار الذي يسميه المجتمع المسعدي "الفلفل الصيفي" ويضاف إليه القليل من سمن الغنم.



المصدر: (مريم، 2020)

#### 8. الأكلات الشعبية المسعدية والصحة:

يلعب الغذاء دورا رئيسيا في حياة الإنسان سواء من ذلك الإنسان السليم أم المريض، والغذاء بعناصر المكتملة يحفظ درجة حرارة الجسم ويمده بالطاقة اللازمة للنشاط والحركة، ويقف حارسا وقائما بعملية البناء فيرمم ما تهدمه أنسجة الجسم والغذاء الكامل يعني الصحة والحيوية، كما أنه يساعد الجسم على حمايته من الأمراض. (نجيب، دس، صفحة 05)

تعد الأكلات الشعبية التقليدية من الأطباق التي تتكون من عناصر غذائية تحتوي على المواد الكربوهيدراتية (النشوية)، والمواد البروتينية والمواد الدهنية والفيتامينات و المعادن التي تزيد الجسم توازنا من خلال الجهد البدني والجسماني، التي توجد في اللحوم والخضروات والفواكه والبقوليات التي تحتوي عليها الأكلات الشعبية الجزائرية وبالأخص الأكلات الشعبية المسعدية، فالكسكس المسعدي هو وجبة غذائية كاملة من لحم وأنواع الخضار والمرق، الذي يحتوي مادة دهنية و اللحم الغني بالبروتين الذي يحتاجه الجسم، والكسكس الذي مصدره القمح أو الشعير الغني بمادة النشاء، وأيضا المردود الذي يتكون من جميع التوابل والخضار التي تقضي على الأمراض التي يتعرض لها الجسم، وخاصة في الشتاء يكون الجسم مهدد بالبرودة فينجر على ذلك الزكام والحصى وصداع الرأس فتكون أكلة المردود الشعبية وجبة وفي نفس الوقت علاج لهذه الأمراض، نظرا لتواجد التوابل المصنوعة من الأعشاب الصحية التي تنتمي إلى المخزون الشعبي للممارسات الطبية الشعبية كالدققت والكمون والمشمش المجفف و...

والذي لا يزال إلى يومنا هذا يستعمل لعلاج مختلف الأمراض، ولا ننس المردود وهي وصفة طبية تقليدية تحتوي على مكونات و خلطات من التوابل والخضار مدروسة الكمية في تحضيرها لتصبح دواء لجسم الإنسان وبالأخص في فصل الشتاء، كما أن هذه الأكلة تقضي على الإمساك الذي يصيب الجسم، وكل هذه الأكلات الشعبية التي حضرها الإنسان المسعدي ليست من العدم، فهو يدرك جيدا ما يتناوله وفوائد هذه الوجبات التي يعدها في مطبخه، ولا يمكن أن نركز فقط على الذوق واللون الأكلات بل النظر إلى الفوائد الصحية التي يمكن للجسم أن يستفيد منها، وحتى الأواني التقليدية التي تلعب دورا هاما في الطهي الطعام، والمصنوعة من الطين الحلفاء الجريد و مواد أولية طبيعية التي نجدها صحية مقارنة باليوم في طريقة استعمال الأواني من الألمنيوم والحديد والبلاستيك، التي تنعكس سلبا على الصحة الغذائية لتسبب أمراضا للجسم، فنجد الأكلات الشعبية التقليدية التي تناقلت عبر الأجيال والحفاظ على طابعها التقليدي لتدخل جزءا كبيرا من التراث الشعبي المادي الذي هو موروث ثقافي يحمل في طياته ثقافة الطعام والجانب الصحي له .

## 9. الأكل الشعبي في التراث الشفهي النابلي:

نجد الكثير من الأكلات الشعبية، التي ميّزت منطقة مسعد عن باقي المناطق الأخرى، قد كانت مادة في تراثه الشفهي، فكون المجتمع ينتهي إلى قبيلة واحدة أولاد نابيل، أي انتماء واحد وبالتالي توحيد مقامات الثقافة المكونة لهذا المجتمع، فنجد في الشعر الملحون يقول الشاعر احمد لخضري المسعدي:

عن الكسكس ( الطعام):

ياراجل حدثني على كرم ولاد نايل وُوصَافُو  
واصدقني القول وخلينا من تَحْرَافُو  
بيت كبير ة والخير مشنت في اطْرَافُو  
هذا طعام مَسَمَقُ بدهان نعجة ومَرْدَأُفُو  
لحم خروف من كُبْرُو يشهب سَلَافُو

عن المردود :

مردودة اولاد نايل في البطحة تنادي  
ياقصدني بيّض قلبك ولناس لاتعادي  
الدنيا دالات ولنفسك فادي  
ومايبقى في الصمد غير حجار تقادي

في الأمثال الشعبية:

"الطعام نعمة يالوكان يطيب على الماء"  
يعني أن الطعام فيه فائدة، وان طبخ لوحده.  
أي أن هناك أشياء لها قيمة لوحدها وان أحيطت بأشياء أخرى.  
"خضرة فوق الطعام"  
يعني من تقليل القيمة للشخص، ففي نظر الأوائل قيمة الطعام المصنوع من القمح  
اكبر بكثير من الخضر .  
"اللي فاتو طعام يقول شبع، واللي فاتو الكلام يقول سمعت"  
يعني كل شيء في وقته  
قال احدهم: الطعام ليه المرقة والحسن ليه الفرقة.  
فرد عليه اخر : الطعام كُلُّهُ يابس، والحسن ليه الدبابس.  
يعني : الأول يقصد أن المشاكل تحل بليوننة وسلاسة وهدوء.  
الثاني يرد عليه بأن المشاكل تحل بالقوة والخشونة.  
"المردود حَمَار الخدود"  
يعني أن في المردود الصحة والجمال.  
"اللي ما شبع من القصة ( المملووة بالمردود) ، مايشبع من لجيسها"  
يعني: إن الفائدة إذا لم تؤخذ في زمانها ومكانها، فانه لن يستفيد في غير هما .

## أغاني عند تحضير الأكلات الشعبية:

صلو على محمد صلوا عليه وزيدو

صلو على محمد قد النخل وجريدو

## خاتمة:

تُشكّل طرق التعامل مع الطعام نسقا منظما في كل ثقافة من الثقافات، ولغة تنقل المعاني من خلال بنيتها ومكوناتها، وتسهم في تنظيم العالم الطبيعي والاجتماعي. ذلك أن الطعام ليس مجرد مجموعة من المنتجات يمكن استخدامها في الدراسات الإحصائية أو الغذائية بل تعد مجال أولي لنقل المعنى، لأن تناول الطعام نشاط سياسي يتكرر باستمرار. كما يؤدي وظيفته بشكل فعال بوصفه نسقا من أنساق التواصل، لأن الناس من جميع أنحاء العالم ينظمون طرق تعاملهم مع الطعام في نسق يخضع لنظام مواز للأنساق الثقافية الأخرى ويثبت فيها المعنى.

إن المأكولات الشعبية التي يتميز بها المجتمع السعودي هي من التراث الشعبي الأصيل، و تدخل ضمن التراث المادي الشعبي لتفتح أمامنا البحث في أنثروبولوجيا الطعام، الذي يفتقر هذا الأخير الكثير من اهتمامات الباحثين الأنثروبولوجيين في هذا المجال الذي هو غني جدا بالمعارف، وعليه يمكن توظيف هذا التراث في الصناعة الشعبية في مجال السياحة، التي تساهم في التنمية المحلية، ومن جهة أخرى توظيف تلك الأكلات الشعبية بتخصيص مطاعم خاصة بكل منطقة، والتي تمثل بطاقة التعريف لها من جميع النواحي والتي يكون الطعام رسولا لحمل ثقافة هذه المنطقة.

## قائمة المصادر والمراجع:

- الرازي. (1989). مختار الصحاح. بيروت: مكتبة لبنان.
- الزبيدي. (1965). تاج العروس من جواهر القاموس. الكويت: وزارة الإرشاد والانباء.
- احمد نجم. (2016). ثقافة الطعام في مجتمع محلي دراسة انثروبولوجية في مدينة بغداد. العراق: جامعة المستنصرية.
- نور الدين معطي. (2011). الأدوار الاجتماعية في سوق المواشي الأسبوعية- سوق الماشية بمسعد أنموذجا-. الجزائر: كلية العلوم الاجتماعية والإنسانية، قسم علم الاجتماع، جامعة الجزائر2.
- عامر بن المبروك محفوظي. (2002). تحفة السائل بباقة من تاريخ سيدي نايل. الجلفة-الجزائر: مطبعة الجلفة.



- هيئة الادب والنشر والترجمة. (2020).  
<https://lpt.moc.gov.sa/ar/tarjim/journals/%D9%85%D8%AC%D9%84%D8%A9-%D8%AF%D9%88%D8%B1%D9%8A%D8%A9-%D8%A3%D9%86%D8%AB%D8%B1%D9%88%D8%A8%D9%88%D9%84%D9%88%D8%AC%D9%8A%D8%A>  
7- تاريخ الاسترداد 08 29, 2022، من مجلة انثروبولوجيا الغذاء.  
مجلة انثروبولوجيا الغذاء. (2020). <https://lpt.moc.gov.sa>. تاريخ الاسترداد 08 29, 2022، من مجلة انثروبولوجيا الغذاء.  
echoroukonline. (2022). تاريخ الاسترداد 2020، من <https://www.echoroukonline.com>.  
food-studies. (2021, 02 09). <https://qira2at.com>. تاريخ الاسترداد 10 11, 2018، من <https://qira2at.com>.  
احمد بن نعمان. (1988). سمات الشخصية الجزائرية من منظور الأنثروبولوجيا النفسية. الجزائر: المؤسسة الوطنية للكتاب.  
كارول م. كونيمان. (2013). نثروبولوجيا الطعام والجسد. (سهام عبد السلام، المترجمون) القاهرة: المركز القومي للترجمة.  
صولة عماد. (2012). هوية الطعام وطعام الهوية. مجلة العلوم الإنسانية والمجتمع، المعهد الوطني للتراث، صفحة 255.  
مركز المرأة الاعلامي. (2022, 08 29). مركز المرأة الاعلامي. <https://twitter.com>: اسمامة تهيبي. (2022, 08 29). <https://twitter.com>. تم الاسترداد من <https://twitter.com/osamathini/status/1391011637910556675?lang=th>  
غادة اسعد الطيب. (2022, 08 29). شبكة المدار الاعلامية الاوروبية. تم الاسترداد من شبكة المدار الاعلامية الاوروبية: <https://www.almadar.be/archives/122394>  
صحراء اولاد نايل. (2022, 08 29). صحراء اولاد نايل. تم الاسترداد من صحراء اولاد نايل فيفي (المخرج). (2022). [https://www.youtube.com/watch?v=RJkWP\\_WD43I](https://www.youtube.com/watch?v=RJkWP_WD43I) [فيلم سينمائي].

- مريم (المخرج). (2020). بسيسة (كعبوش) للأفراح والمناسبات السعيدة بالطريقة التقليدية لأهل الجنوب ولاية الأغواط والجلفة [فيلم سينمائي].
- الكيلاي نجيب. (د.س). الغذاء والصحة. القاهرة: دار العلوم للطباعة.
- food-studies. (09, 02, 2021). qira2at. تاريخ الاسترداد 10 11, 2018, من qira2at.
- الميلود الأمين قويسم بن الهدار. (2006). موسوعة التحقيق المتكامل في نبذة من مناقب و عادات وقيم و تراث أجداد العروش الأوائل (الإصدار 1، المجلد 1). الجزائر: دار أسامة.
- الشايب محمد بلقاسم. (2007). الجلفة تاريخ ومعاصرة. الجزائر: دار أسامة.
- بلحاج مبارك. (2007). صور وخصايل من مجتمع اولاد نايل. الجلفة: مديرية الثقافة.
- كونيهان كارول. (2013). أنثروبولوجيا الطعام والجسد: النوع، والمعنى، والقوة. (سهام عبد السلام، المترجمون) القاهرة: المركز القومي للترجمة.
- https://www.aranthropos.com. (8, 11, 2022). تم الاسترداد من aranthropos.
- العطري عبد الرحيم. (2016). قرابة الملح الهندسة الاجتماعية للطعام. المغرب: شركة النشر والتوزيع المدارس.
- مالك شبل. (2000). معجم الرموز الاسلامية شعائر تصوف حضارة. لبنان: دار الجيل.
- De villarét(F. (1995). (Siècle de steppe jalons pour l' histoire de Djelfa 3ème partie récits populaires. Algérie: Centre documentation saharienne Ghardaia
- Gilbert Charles Picard. (1947). Castellum Dimmidi. Paris: de Bocard: Gouvernement Général de l'Algérie, Direction des Antiquités, Missions Archéologiques.
- Kazi hadj mahmoud. (2017). laghouat et ses merveilles a travers les temps. LAGHOUAT :LAGHOUATI.
- LaghouatGateaux. (03, 05, 2020). LaghouatGateaux من الاسترداد .
- James BRIX h. (2006). Encyclopedia of enthropology (المجلد 3). London: sage publication.

Farb, Peter and Armelagos George .(1980) .Consuming Passions: The Anthropology of Eating .New York: Houghton Mifflin Harcourt