

## الطعام من ضرورة حياتية إلى خصوصية إثنية

### The food; from vital necessity to ethnic specificities

هدى جباس<sup>1</sup>

جامعة قسنطينة 2

houda.djebbes@univ-constantine2.dz

تاريخ الوصول 2019/10/10 القبول 2020/06/03 النشر على الخط 2020/09/15

Received 10/10/2019 Accepted 03/06/2020. Published online 15/09/2020

#### ملخص:

تعدُّ الأطعمة- لا سيَّما ما كان تقليدياً منها - من بين أكثر الممارسات المُدلِّلة على الانتماء. فلا يتمُّ الطبخ لسدِّ حاجة الجوع فقط، وإتِّما هو فعلٌ ثقافي مشحونٌ بالمرورث الحضاري لصانعه؛ حيث يُحدِّد لنا انتماءنا الدِّيني قائمة المُباح والمُحظور في اختيارنا لنوع غذائنا. كما تُوجِّه جماعة انتمائنا و/أو أصلنا الجغرافي أذواقنا بالنسبة لأكلات مُعيَّنة؛ فنُصادِفُ من لا يُمارسُ فعل الأكل إلا بالوصفة التي نشأ عليها، إذ نراه مُتجنباً لما احمرَّ مرثته مثلاً..

لهذا نجد الأنثروبولوجيا الغذائية، وقد وَّجَّهت بحوثها نحو الاهتمام بالطبخ والطعام، ومختلف الممارسات الغذائية التي لا تسمح لنا بمعرفة ثقافة أصحابها فقط، وإتِّما تضعنا أيضاً أمام إمكانية كبيرة للتثبُّت من الحقائق المجرَّدة حول الموضوع، وهو ما يسمح لنا بتفكيك وإعادة نسج البناء الثقافي للهوية الجمعية.

الكلمات المفتاحية: الأنثروبولوجيا الغذائية -المطبخ -الطعام - الممارسات الغذائية- قسنطينة.

#### Abstract:

Foods -especially traditional dishes- are among the most expressive practices of belonging. We don't cook to satisfy only hunger, it has become a cultural act representing a whole heritage. Our religious affiliation also dictates the lawful and forbidden in the choice of our food. Our home group or even our geographic origins also govern our tastes in certain foods; some persons, for example, only eat according to the recipes around which they have been socialized...

It is in this context that the anthropology of food was born and developed, directing its research towards cooking, food and different culinary practices, which allows us not only to know the culture of certain actors, but also to fix ourselves on the abstract realities around the subject. These give us the opportunity to operate a deconstruction and reconstruction of the cultural components of collective identity.

**Keywords:** anthropology of food, cooking, food, food practices, Constantine.

<sup>1</sup> - المؤلف المرسل: هدى جباس البريد الإلكتروني: houda.djebbes@univ-constantine2.dz

## مقدمة:

جاء هذا المقال للبحث في أنثروبولوجية الغذاء؛ أي في كل ما يتعلق بالممارسات الغذائية، فالطبخ "عناصر لنظام مفتوح، أين يكون الفرد هو المركز ويمثل مظاهر مختلفة يطرحها المجتمع"<sup>2</sup> من إنتاج واستهلاك غذائي، ونسقٍ مُرتبط بممارسة الأكل و/أو الطبخ، فضلا عن كل ما يُحيط بذلك من تمثّلات وصور رمزية...

لا تشدُّ قسنطينة عن الإطار العام، الذي يتمّ التبدليل فيه على بلدٍ ما من خلال أحد أطباقه أو نوع مأكولاته؛ ففيها يُعدُّ السمّاط ويطبخُ المحوّر والمشلّوش والطبيخ، كما تُحضّر الطمينة البيضا، وغيرها من أطعمة الانتماء إلى مدينة تزخرُ بموروث غذائي - ثقافي مهم. ولطالما كانت قائمة الاختيارات موضوعاً لتفاخر فئة بعينها - البلديّة - تُؤكدُ فيها الفاعلات المُسيّطات إمكانية فرض مكانتهنّ عن طريق مُتجانهنّ الثقافية و/أو الرمزية المُتعلّقة بممارساتهنّ الغذائية. وهو ما دفع بنا إلى البحث عن الإجابة على السؤال الرئيس التالي:

ما هي العوامل التي تُوجّه ممارساتنا الغذائية؟ يتفرع من التساؤل السابق ما يلي من الأسئلة الجزئية:

أيُّ اهتمام أبداه الأنثروبولوجيون بالطعام؟

ما الذي يطبع قائمة الاختيارات الغذائية عند البلديّة بقسنطينة؟

هل يمتلك القسنطينيون - البلديّة ممارسات غذائية خاصة؟

ما هي العوامل المُوجّهة لممارساتنا الغذائية؟

أيمكن اعتبار الأكل السريع بمثابة ثقافة مُستدخلة بالفضاء القسنطيني؟

لقد اعتمدنا المنهج الأنثروبولوجي في بناء متن هذا المقال، الذي تمّت هيكلته وكتابته انطلاقاً مما توصل إليه البحث للإجابة عن كل تلك الأسئلة بالميدان، حيث طبقنا تقنية الملاحظة بالمشاركة مع عيّنة من النسوة ممن تنتسبن إلى العائلات الكبرى التي يُصطلح عليها ب(البلديّة) في فضاء المدينة. تُشدّد مبحوثاتنا الاثني تراوح سنهنّ بين (20 و 90 سنة)، على شرعية انتساجهن إلى البلديّة عبر ممارساتهنّ الغذائية خاصّة، ونجد اثنتين منهن وقد احترفتا مهنة (المُناوِلِيّة) أي طبخ الأطباق التقليدية المحليّة بالأعراس.

I. ولأنثروبولوجيين اهتمام خاص بالطعام!

<sup>2</sup>Crenn Chantal, Delavigne Anne-Elène, « Les méthodes de l'anthropologie sociale dans les études sur l'alimentation », in : Nicole CHAPUIS-LUCCIANI, Anne-Marie GUIHARD-COSTA, Gilles BOETSCH, *L'anthropologie du vivant : objects et méthodes*. Editeur CNRS GDR, Paris, 2010, p.

حظي الاهتمام بالطعام بعناية خاصة من قبل الأنثروبولوجيين، فكان "الدراسة الغذاء والأكل تاريخ طويل في علم الإنسان، بدءاً من القرن التاسع عشر مع جاريك ماليري *Garrick Mallery*، ووليم روبرتسون سميت *William Robertson Smith*"<sup>3</sup>، وغيرها ممن أبرزوا هذا النوع من الاتجاه المعرفي بمثابة كاشفٍ عن الكثير مما يُخصُّ مُنتجِ الطعام، أو من يُمارِسُ فعل أكله. ولقد "أضأت الدراسات عن الطعام، السيرورات الاجتماعية بشكل واسع، مثل الاقتصادية-السياسية، خلق-القيمة، رمزية خلق-القيمة، والبناء الاجتماعي للذاكرة. هذا وقد أثبتت الدراسات أيضاً مساحة هامة لمناقشة مزايا النسبية الثقافية، والمادية التاريخية، في مقابل البنيوية أو التفسيرات الرمزية للسلوك الإنساني، كما صقلت فهمنا للتباين في ردود الإخباريين حول الأسئلة الإثنوغرافية"<sup>4</sup>. ومن هذا المنطلق وجّه الإناسيون والسوسيولوجيون، اهتمامهم للطبخ والطعام بالمجتمعات القديمة والحديثة، لدرجة نادى فيها بعضهم بجمالية وجود تخصصات مستقلة حتى تهتم بالموضوع، فظهرت "سبعة أقسام فرعية تدرس إثنوغرافيا الطعام الكلاسيكية: السلع والمواد، الغذاء والتغير الاجتماعي، انعدام الأمن الغذائي، الأكل والطقوس، الأكل والهويات والمواد التعليمية [...] تركز عمل الأنثروبولوجيين في هذه المواضيع الفرعية عن انعدام الأمن الغذائي، والطقوس، والأكل والهويات"<sup>5</sup>. وقد استعان هؤلاء في صياغة مؤلفاتهم، بالأعمال التي قدّمتها التخصصات الأخرى؛ مثل: علم الاجتماع والتاريخ... ونظراً لأهمية هذا الموضوع وثرأ البحث فيه، استمرت التخصصات النوعية المهمة به، في البروز بين الحين والآخر؛ فظهر لنا علم اجتماع المائدة، وأثنوبولوجيا الغذاء أو الطعام (*L'anthropologie de l'alimentation*)؛ التي "تشكّلت كتخصص في وقت متأخر وببطء لعب السياق الاجتماعي الحالي دوراً في تطويرها ونجاحها: الاستفهام الموجه للمشاكل الصحية ذات الصلة بالغذاء في الإطار الغربي (السمنة، السرطان)، مثلما هو الحال ببلدان الجنوب (تنمية الأمراض المزمنة)، الاستفهام حول النموذج الغربي للتغذية بالنظر إلى الأزمات الصحية والاجتماعية (أمراض الحيوان *épizooties* كذلك المتعلقة بـ «جنون البقر») أو في صلة مع مفهوم «التنمية المستدامة» أو حتى تحت تأثير فكرة العولمة"<sup>6</sup>، وفي هذا عرضٌ لأحد الاهتمامات ذات العلاقة بين التغذية وما هو بيولوجي، مع الأخذ بعين الاعتبار أنّ "الجانب غير الغذائي أو غير الاقنياتي (*non nutritionnel*)، هو الذي يُؤسس موضوع الأثنوبولوجيا الغذائية. إنها تشكل إنشاء جهاز (عُدّة) للملاحظة العلمية الخاصة بالظواهر ذات الطابع الرمزي، العاطفي، ولكن أيضاً الثقافي، والاقتصادي، والاجتماعي والذي للمفارقة يشغل مكانة أساسية ضمن الحالة الغذائية"<sup>7</sup>. فالأثنوبولوجي الذي يبحث في الممارسات الغذائية خاصة "لا يبحث على إنشاء مُعطيات رقمية، ولا على إصدار إحصاءات. ولكن يعمل على إبراز تعقيد العادات الغذائية المأخوذة بين أبعادها الرمزية والسوسيو-الاقتصادية، بتوضيح الاحتياجات الغذائية، والعادات الجهوية، والوطنية، والعرقية، والأسرية، وعمر الحياة، والمكانة الاجتماعية، والجندر... الخ"<sup>8</sup>. وعلى هذا نُسلّم بأنّ غذاءنا مرآة لهويتنا، وانعكاس لعاداتنا، وترجمة لثقافتنا وتقاليدنا، وتأكيد حتى

<sup>3</sup>Mintz Sidney W. Du bois, Christine M. «The anthropology of food and eating», in: *Annu. Rev. Anthropol.*, 31 : 99-119, 2002, p. 99

<sup>4</sup> Ibid., p. 99

<sup>5</sup> Ibid, p. 99

<sup>6</sup>Crenn Chantal, Delavigne Anne-Elène, Op.cit., p.62

<sup>7</sup> Ibid., p. 62

<sup>8</sup> Ibid., p. 63

لانتمائنا الديني... وهو ما يُفسَّر أن "الأنثروبولوجيا الغذائية تُشير إذا كنا نريد الوصول لتفسير، إلى الاستيلاء على الثقافة ككل. فالتبُّت من الحقائق الموضوعية هنا يتطلب عمراً كافياً في الوسط، إلى جانب اكتساب الألفة التي تُؤدي إلى اعتبار المراقب ككائن محايد أو عديم المسؤولية لا يُشوِّه وجوده الواقع"<sup>9</sup> فلا يُمكننا بأيِّ حال، اعتبار البحث في الممارسات الغذائية فعلاً أكاديمياً اعتباطياً؛ ذلك أنه لا يستدعي تحضيراً مسبقاً لما يتوجب ملاحظته فقط، وإنما يستوجب على الباحث/المُلاحِظ أيضاً الحياد والحرص على اتخاذ مسافة كافية بينه وبين من يُعدُّ الطعام ومن يطبخه ومن يُقدِّمه، دونما تقصير منه بتدوين كلِّ الطقوس والعادات والتقاليد التي تُنظَّم وتُرافق تحضير الأكل/الطبخ.

ولعلَّ أول إنجاز ضخم في أنثروبولوجيا الغذاء، هي تلك الأجزاء الثلاثة من المؤلِّف الضخم لكلود ليفي ستروس الموسوم

بـ «الأسطوريات - Mythologiques»؛

ففي الجزء الأول «النبيء والمطبوخ»<sup>10</sup>؛ جعل الطبخ محور الانتقال من الطبيعة إلى الثقافة، مُسلِّماً بأنَّ عادات الطعام تشرِّح تحوُّل الأكل من النبيء (المُتعلِّق بالطبيعة)، إلى المطبوخ (المُرتبط بالثقافة) ... حيث اعتبر بأنَّ الذي عُوِّج بالنار -أي المطبوخ- تحوُّل ثقافي لمن لم تمسه -النبيء- "فالمطبخ مرتبط بالنار"<sup>11</sup> حسبه؛ لأنَّها أساس المرور من الحالة الخام إلى نظيرتها الثقافية. وتكمن أهمية هذا العمل أيضاً، في لفت الانتباه إلى "أهمية دراسة الطعام باعتباره نظاماً متجانساً من العلامات والدلالات يقف في مفترق طرق بين الطبيعة والثقافة ومن ثمة فهو أفضل ما يدلنا على هويَّة جماعة أو شعب من الشعوب"<sup>12</sup>. من خلال البحث في ممارساتهم الغذائية وتحليلها.

وفي المؤلِّف الثاني «من العسل إلى الرماد»<sup>13</sup>، أقام ليفي ستروس تقابلاً بين العسل والتبغ فخلَّص إلى وجود تكامل بينهما: فبينما يعود أصل العسل إلى الطبيعة، يأتي التبغ من اندماج الثقافة مع الطبيعة (النبته)، وهو بهذا يُؤكِّد مرَّة أخرى على الدور الأساسي للنار، حيث يخلَّص إلى أنَّ "المطبخ يُدير وساطةً من الدرجة الأولى بين اللّحم (الطبيعي) والنار (الثقافي)، في حين أنَّ النباتات المزروعة -والتي تُؤدي بالفعل إلى الحالة النيئة. من وساطة الطبيعة والثقافة- لا تخضع بسبب الطبخ، إلّا إلى وساطة جزئية ومشتقة"<sup>14</sup> وهو ما استقاه من الأساطير ووثقه كقانون لتفسير الواقع، مثلما ما جاءت به أسطورة وارو (le mythe Warrau)<sup>15</sup> حينما تطرقت إلى دخان التبغ واتحاداته وتفاعلاته وعلاقته بالمواضيع المجردة والتشكيلات المجردة للفكر.

<sup>9</sup> Garine Igor de, Une anthropologie alimentaire des Français ? in : *Ethnologie française, Lectures* [En ligne], nouvelle serie, T. 10, No. 3, Usages alimentaires des Français, (juillet-septembre 1980), pp. 227-23, Presses Universitaires de France, Consulté le : 17/04/2013 01 :32. URL : <http://www.jstor.org/stable/40988613>.

<sup>10</sup> Lévi-Strauss Claude, *Mythologiques, t. I : Le Cru et le Cuit*, Plon, Paris, 1964 , p.202

<sup>11</sup> Ibid., p. 202

<sup>12</sup> الجويلي محمد، «هل تندثر 'العصيدة' من المطبخ العربي برحيل الجدات»، في: العرب، العدد 9982، د.ن.، د.م. 2015، ص. 12

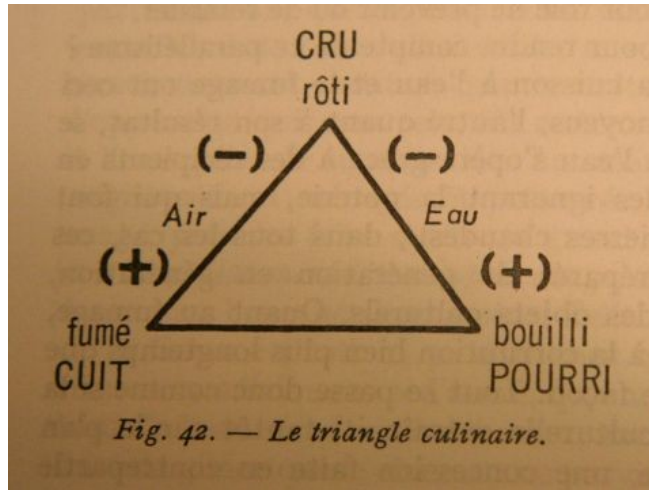
<sup>13</sup> Lévi-Strauss Claude, *Mythologiques, t. II : Du miel aux cendres*, Plon, Paris, 1966

<sup>14</sup> Ibid., p. 259

<sup>15</sup> Ibid., p. 384

وفي القسم الثالث الموسوم بـ «أصل آداب المائدة»<sup>16</sup>، أوضح صاحب الأسطوريات كيف يتجلى الانتقال إلى الثقافة من خلال أخلاق تتعلق بآداب تُؤطَّرها وتُشكِّلها الأساطير المختلفة... كما طرح نظريته حول مثلث الطهي (Le triangle culinaire)؛ والذي برز بوصفه جامعاً لأشكال وصيغ تقديم الطعام، ناهيك عن طرائق الطبخ وعناصره المختلفة: "ضمن المثلث الأساسي الذي شكلته فئات النيء (cru) المطبوخ (cuit) والفاسد أو المُتَعَفَن (pourri)، لقد سجلنا إذن مصطلحين واللذين كقاعدة عامة يقع أحدهما: الشواء (le rôti) في محيط النيء، والآخر: المغلي (le bouilli) في محيط المُتَعَفَن. إنه يفتقر إلى مصطلح ثالث، يُوضَّح في وضعياته الملموسة شكل الطهي الذي يقترب أكثر إلى الفئة المجردة للطبخ. يبدو لنا من هذه الوضعية أنّ التدخين (le fumage) الذي يكون مثل التخميص (le rôtissage)، ينطوي على عملية ليس بها وسيط (بدون وعاء وبدون ماء)، ولكن على عكس ذلك وهذه المرة مثل الغليان (l'ébullition)، هو شكل من الطهي البطيء، الذي يعني أن يكون عميقاً ومنتظماً في وقت واحد.<sup>17</sup> يُظهر مثلث الطهي أيضاً بأنّ للطبخ نسقاً خاصاً، يتخذ فيه كلاً من الماء والهواء دوراً أساسياً في تحضير الطعام، حيث تعمل نسبة زيادتهما أو نقصانهما على تحديد نُضج الطبخة من عدمه، أو حتّى على تعفُّنها وفسادها. ناهيك عن أنّ درجة وطريقة تفاعلها مع النار، تُفصح لنا عن نوع الطعام المقدم؛ مهروساً كان أو مشويّاً أو مُدخناً.

### الشكل رقم 01: مثلث الطهي (Le triangle culinaire)



المصدر: Lévi-Strauss, C., *Mythologiques, t. III*, p. 406

كما قدّم كلود ليفي ستروس زُفقة ماري دوغلاس (1966) " مساهمات هامة لرؤية البنيوية من الطعام والأكل. ولكن كتاب جاك غودي حول الطبخ، المطبخ، والطبقة. دراسة في علم الاجتماع المقارن (1982)، يبدو أنه كان نقطة تحول، ومنذ ذلك

<sup>16</sup> Lévi-Strauss, C., *Mythologiques, t. III : L'Origine des manières de table*, Plon, Paris, 1968

<sup>17</sup> Ibid., p.403

الحين اختار علماء الأنثروبولوجيا أن تصبح دراستهم مختلفة، أصبح عملهم حول الطعام والأكل. لقد نضجت الدراسات الأنثروبولوجية حول الطعام اليوم بما فيه الكفاية، لتكون بمثابة الفاحص لمشاكل كبيرة ومتنوعة حول النظرية والأساليب البحثية.<sup>18</sup> ففعل الطبخ ممارسة نوعية، ينتقل بها صاحبها من الوضع الطبيعي إلى الحالة الثقافية؛ حيث يُكسبه هوية البشر ذلك أن "المطبخ جزء من ثقافة المجتمع، كما أنه انعكاس لها. تختلف أنواع ونكهات الطعام تبعاً للثقافة التي بدورها تأثرت بالجماعة وبيئتها الاجتماعية والجغرافية والتاريخية.."<sup>19</sup>.

وحتى وإن برزَ ولطعام لتلبية حاجة حياتية (سدُّ الجوع) في مرحلته الأولية؛ فإنَّ ممارسة الطبخ تُعتبر عملية ذات دلالات متعلّقة بالتصورات أو التمثيلات عند الأنثروبولوجيين؛ فتخصُّصهم يَعْتَبِرُ أنّ "كل عملية مادية هي ذات بعد اجتماعي ومثيرة للتصورات. وعمليات الطبخ التي تعكس الظروف التاريخية والاقتصادية وكذلك القيم الاجتماعية والثقافية، ليست متماثلة ولا متشابهة بين مجتمع وآخر. إن تدجين النباتات والتغيرات التقنية-الاقتصادية تلغي أو تسهّل مهمات الطبخ: وغالبا ما يؤلف تقشير الحبوب وطبخها جزءاً من المطبخ البيئي. إن كل مجتمع يختار ويعرف عمليات الطبخ على طريقته كما يستنتج مثلاً من التنوع اللغوي والدلالي لعبارات الطبخ والتقطيع"<sup>20</sup> فالأكل بقسنطينة إن ذُكر اسم المَحْوَرُ أمامه؛ سيستدعي ذهنه صورة نوع مُحدّد من الكُسكس بمرقٍ أبيض، حبّاته أرق من العادي وأكبر قليلاً من حبّات المَسْنُوف؛ الذي يُعدُّ أكلة حلوة تُحضّر بالزبدة والسُّكّر والزبيب، ومن حبّات كُسكسٍ رقيقة جداً، وتستشير تسميته صورة شهر رمضان بكلِّ إرهاباته (حنأً رمضان ثلاثين جاري.. ثلاثين مَسْنُوف)، ويشير المعنى المُبْتَنُّ بأنَّ طبقي الجاري<sup>21</sup> والمَسْنُوف ضروريان طيلة الثلاثين يوماً من الشهر الكريم بوجبي الفطور والسَّحور، فالمألوف عند القسنطينيين أنّه لا بدّ أن تضمّ المائدة أطباقاً أخرى، لكن لا يمكن أبداً أن تنتقص منهما فهما لا يُعوّضان.

ويرى م. ك. ماهياس Mahias M.-C أنّ "عمليات الطبخ هي مكان تفاعل التقنيات والعلاقات الاجتماعية والتصورات، مهما بلغ تنوع مضمونها الاختباري. وإن اختيار الأطعمة كتحديد الموارد المأكولة أو تأثير الممنوعات (دائمة أو مؤقتة، مفروضة على الكل أو البعض)، هو مبني على تصنيفات مرتبطة بوضع نظام للعالم وكوزمولوجيا تربط الفرد والمجتمع والكون، وتفرض على الإنسان مكانه وسلوكه"<sup>22</sup>. ففعل الطبخ ليس ممارسةً اعتباطية، فبعثاً لما رسيل موس Marcel Mauss اعتبر الأنثروبولوجيون (الغذاء-alimentation) بمثابة «فعل اجتماعي كلي»، كما استدعوا مفهوم 'النظام أو النَسَقُ الغذائي'. في الواقع يبدو لنا من

<sup>18</sup>Mintz Sidney W. Du bois, Christine M. « The anthropology of food and eating», Op.Cit., p.100

<sup>19</sup>الحيسن ابراهيم، الأطعمة والأشربة في الصحراء: أنثروبولوجيا الطبخ وآداب المائدة عند البيضان، الطبعة الأولى، مطبعة النجاح الجديدة، الدار البيضاء، 2014، ص. 43

<sup>20</sup>بونت بيار، إزار ميشال، معجم الأنثولوجيا والأنثروبولوجيا، ترجمة وإشراف: مصباح الصمد، ط. الأولى، المؤسسة الجامعية للدراسات والنشر والتوزيع-بجد، بيروت-لبنان، 2006، ص.860

<sup>21</sup>الجَّاري؛ هو طبق شربة تقليدي يحضر باللحم، ومن نوع خاص من الحبوب (فريك) بمرق أحمر، أو من الشعيرية بمرق أبيض أو أحمر، يُستهلك كطبق افتتاحي بشهر رمضان، وبالمناسبات الاحتفالية، كما يُقدم كوجبة كاملة مع السلطة بالأيام العادية.

<sup>22</sup>ذُكر من قبل: بونت بيار، إزار ميشال، نفس المرجع السابق، ص.860

المستحيل وضع منهجية بحث في مجال التغذية، دون الارتكاز حول هذا المفهوم الذي تمّ تبسيطه من قبل العديد من المؤلفين أمثال (ج غودي J. Goody، بارو J. Barrau، غارين I. de Garine، A. هوبرت Hubert، بولان J.-P. Poulain...) <sup>23</sup>. حيث تمّ وضع شكل خاص توسّطه خانة (الحاجات البيولوجية والسيكولوجية)، كما جاء مُحاطاً بجُملة من الخانات المعبّرة عن العوامل المشاركة في تأسيس هذا النسق (النظام)، والمتعلقة بإنتاج وتوزيع الغذاء وتدور حول ما يلي <sup>24</sup>:

- ◀ **المحيط الاجتماعي**؛ يتعلق الأمر بالمجتمع الذي نحيا به والمجتمعات الأخرى، أين يمكن لإنتاج وتوزيع الغذاء التأثير على مجتمعنا. وهنا تبرز الأغذية بقسنطينة من حيث مكونات إنتاجها، ولكن مع الاحتفاظ بالخصوصية المناسبة لتوزيع خياراتها.
- ◀ **المحيط الفيزيقي**؛ يُمثّل المناخ، موارد الماء، مميزات التربة، والشروط الأساسية للإنتاج الغذائي. تكمن خصوصية بحثنا في أنّ المجال المكاني يخصّ منطقة ليست بالجبليّة التي تفرض ذوقاً حاداً لأطعمتها حتى تُقاوم برد الأيام، ثم أنّها مدينة داخلية فالأكلات البحرية غير رائجة بها، لكننا مع هذا نجدتها تدخل في تسمية أطباق لا تحتويها مثل (طاجين الحوت) <sup>25</sup> الذي يحضر باللحم وكثير من الكمون..
- ◀ **التنظيم الاجتماعي**؛ هو مجموع كل العوامل المتضمنة البنى الاقتصادية والسياسية، تقسيم العمل، والبنى الأكثر دقة (fines) مثل نظام القرابة، وتنظيم أهل المنزل.. للممارسات الغذائية للبلدية تنظيماً لها الخاصّة التي تبرزها بمثابة نسق خاص للتصنيف؛ على مستوى التسمية والتحضير والتقديم.
- ◀ **التكنولوجية**؛ كلّ الأدوات، وتقنيات الإنتاج والتوزيع، أنظمة التخزين، تحضير الأطعمة، الخ. وهنا تتجلى أدوات الطبخ وتقنياته، ظاهرة للعيان.
- ◀ **الثقافة، الأنظمة الإيديولوجية**؛ هي مجموع الأفكار حول دور الغذاء على الصحة، المعتقدات الدينية المتعلقة بالغذاء، المحرّمات، التفضيلات، واستخدام الأكل ضمن التفاعلات الاجتماعية.

## II. لآزَم تُكوّن، شَيْعَة وَ شَبَعَة؛ أَوْ حينما يُصبحُ الطعامُ مُناسبةً للتفاخُر!

يتمحور بحثنا حول استراتيجيات التمايز من خلال نوع الطعام، والتمثّلات التي تدور حول أطعمة الانتماء؛ أي بالصيغة الاستفهامية: كيف تتهيكل الهوية الغذائية <sup>26</sup>؟

<sup>23</sup>Crenn Chantal et Delavigne Anne-Elène, « Les méthodes de l'anthropologie sociale dans les études sur l'alimentation », Op.cit., p.62,63

<sup>24</sup>Ibid., p. 63

<sup>25</sup> تسمية محلية للسّمك.

<sup>26</sup>Inspiré de : Lahlou Saadi, « La construction de l'identité alimentaire », in : *Des Aliments et des Hommes : Entre science et idéologie, définir ses propres repères*, 8 et 9 décembre, Institut Français pour la Nutrition, 2004, pp. 127- 135

تداول مبحثونا بالفضاء القسنطيني، حول ما يجب أن تكون عليه الطبخة العبارة التالية: (لَا زَمُ تَكُونُ، شَيْعَةً وَ شَبْعَةً)، وفي ذلك تصوّرٌ للهاجس الذي يتملّك المرأة البُلديّة ومن تُحاكيها، عندما تدخُلُ المطبخ أو لما تسعى لتحديد لائحة الطّعام بأحدِ المناسبات الاحتفالية. وذلك على الرّغم من أنّ الحُطوط العريضة للأمر، تكاد تكونُ محدّدةً سلفاً:

= الشَّيْبَعَةُ؛ هي ما يُشاعُ عن الأمر أو ما يلحقُهُ من سُمعةٍ، والمرادُ هنا أن يكون الطّعام المقدّم أو الحلوى المصنوعة، ممّا يترك انطبعا جيّداً لدى الآخر، حدّ أن يدفع به للحديث عليه، وهو ما يُوافق العبارة المُتداولة (فَسَمَطِيْنَةُ لَمَّا كُنْ تَاغَمَّا وَ حَدَمُّهُمُ... مَعْرُوفِيْنُ)<sup>27</sup>، أو عندما تقول إحدى المبحوثات (اللّهُ اللهُ عَلَى لَمَّا كَلَاتِ تَاغَمَّا... وَاحِدٌ مَا يَقْدَرُ يُطَيِّحُ)، ويفيد التفصيح أنّ ما كولا لهم لا تُضاهي؛ وفي هذا إقرار واضح بمبدأ التمايز المُقترن بالتفاخر.

و تُؤدّي صيغة (مَتَوَلٌّ / مَتَوَلَّةٌ) نفس الوظيفة، فهي تُطلَقُ على الطَّبَق اللّذيذ المقدّم جيّداً والمطبوخ بصفة مُتقنة، و(مَسِيٌّ مَتَوَلٌّ)؛ هو الإناء النحاسي الدائري المجهزُ بطريقة جيّدة من حيث التقديم، وتوفّر كلّ عناصر الوجبة؛ من سلطة، ومدخل (مثل الحميص<sup>28</sup> والجاري)، وطبق رئيسي وآخر ثانوي. ونفس المعنى تصبُّ فيه عبارة (حَاجَةٌ بِلَسَاسٍ)؛ أي وليمة أو وجبة حُضرت وُقِّدّت على أصولها.

= شَبْعَةٌ؛ بمعنى أنّ مذاقهم مُستساعٌ، وأنّ المكونات التي تدخل في الإعداد تم انتقائها من أفخم ما يكون، وهو نفس ما يُتصد به عندما يُقال (حَاجَةٌ شَبْعَةٌ) أي أنّها فاخرة لا يُعلَى عليها. وتعتبر هذه الممارسات "إشارات وعلامات تبين أن الغذاء يعكس التراتب الاجتماعي الذي ساد ويسود داخل المجتمع، وبناء على هذه القاعدة يمكن أن نقول: قل لي ماذا تستهلك أقول لك من أنت وما وضعك"<sup>29</sup> وهنا تُسجّل تداول العبارة الأخيرة بمنشورات المؤلفين العرب والغرب، على أكثر من صيغة.

يُسفر الموروث المحلي عن لائحةٍ خاصّة بكلّ مُناسبة، ويكاد يكون مُتفقاً في أوساط البُلديّة بأنهم يتميّزون بأطباقهم، فمعرّفتها لا تُخرُج عن دائرتهم (قَلِيلٌ لِي يَعْرِفَلَهَا)، بالرّغم من وجود ما يُعرفُ ب(المناوليات) أو تلك النسوة التي تمتهنّ الطبخ بالأفراح. عندما اخترنا بالميدان سؤالاً يُخصّ: مصدر وكيفية تحديد قائمة الأطعمة بالأفراح، كانت الإجابة: بأنّ صاحبة الفرح (مَوْلَاةٌ لَعْرَسٍ) هي من تُحدّدها، وبأنّ ذلك يعتمدُ على طريقة الحياة التي ألفتها (كُلُّ وَاحِدَةٍ، عَلَى وَاشِ تَبْرِيَاتٍ)، وبأنّه ظهر مؤخراً بعض الرجال (المناولية) ممن تفوقوا أحيانا على النساء في الطبخ بالأعراس (مَّا كَلَتْهُمُ خَيْرٌ مِنْ تَاعِ النِّسَاءِ سَاعَاتٍ وَاللّهِ). كما أضفن أنّه من أصول المعرفة؛ التشديدُ حتّى على نوعية اختيار المواد الأولية؛ حيث يُحرصُ على استعمال المواد الطازجة، وذات النوعية الجيّدة (عَسَلٌ حَرَّةٌ - زَبْدَةٌ تَاعِ لُبَقْرَاتٍ): عَسَلٌ أصلي وزبدة بقر.

هناك إجماع<sup>30</sup> من قبل المبحوثين، على التشديد على الفكرة المُتمخّرة على ذهاب من يفقه تحضير الأكلة على أصولها، أو تقييمها على مُستوى اللذة والتميز في الطعم والشكل. وبأنّ الآخرين لا يعرفون القيمة العالية لقائمة المأكولات المميّزة بالمطبخ

<sup>27</sup> الأكلات بقسنطينة متفرّدة ومشهورة.

<sup>28</sup> يحضّر من الفلفل المشوي (حار أو حلو)، والطماطم والزيت ويُبَلّ بالفلفل الأسود والملح.

<sup>29</sup> هرهارة عبد الله، «ذاكرة الطعام في أسس النظام الغذائي وعاداته»، في: الثقافة الشعبية، فصلية علمية متخصصة، العدد 11، مملكة البحرين، 2010، ص.



الْبَلَدِي؛ فصاحبائه وان استعملن نفس مُنتجات بيئتهنّ -مثلهنّ في ذلك مثلُ جميع مواطني قسنطينة- إلاّ أهنّ سينفخن فيها من نفس هويتهنّ، وسبعجنّها من عبق حضارةٍ توارثنّ ممارساتها جيلاً بعد جيلٍ، فأبينّ أن تخزج من دائرة انتمائهنّ، مُشكّلاتٍ بذلك نسقاً خاصاً بهنّ يُدللن من خلاله على الانتماء الثقافي؛ فكما يُؤكّد كلود لفي سترووس، فإنّ "كثرة الوقائع التي يجب أخذها بعين الاعتبار، تقود إلى التكلم عن (نظام مطبخي)، للتشديد على العلاقة المتبادلة لعناصره المؤلفة وعلى ترتيب مجملها. لأن نظام المطبخ في كليته كما في كل من عناصره، هو دال ويمكن تعريفه بـ(كلام يرمز فيه كل مجتمع رسائل تسمح له بالدلالة أقله على جزء مما هو عليه)"<sup>31</sup> وإذا كان عالماً قد قابل بين مفهومي الثقافة والطبيعة، مُقرراً بأنّ "الطبيعة هي كل ما نجده فينا من وراثة والثقافة في المقابل، هي كل ما ينحدر عن التقليد الخارجي"<sup>32</sup> مُلبساً بهذا الثقافة جُملة "العادات والمهارات التي يكتسبها الإنسان بوصفه فرداً في مجموعة"<sup>33</sup> فإننا سنتماهى معه في هذا التعريف الانفصالي، مُسقطين الأمر على جماعتنا خاصّة عندما نُسلم بأنّ "كل حضور للقاعدة في الفعل البريء من التحديات الغريزية والحتميات البيولوجية ظاهرة ثقافية"<sup>34</sup>؛ وعليه فإنّ تعرّضنا لتلك الثقافة التي تتفاسمها جماعة في قسنطينة، من حيث الممارسات الثقافية التي تكشف عن هيكلية في السلوك (structure du comportement)، جعلنا نُجزم بأنّها تُدلل على هويّة جماعة دون غيرها؛ لأنّها تكشف عن نمط الحياة (style de vie) الذي يتجلّى عبرها، ذلك أنه "الطريقة التي نعيش بها، نكون عليها، أو نُفكر بها عن شخص أو عن جماعة من الأفراد، انطلاقاً من القيم المنخرط فيها"<sup>35</sup>. وفقاً لما يُوضّحه Coulangeon. وفي هذا تأكيد على ارتباط الممارسات المشتركة (pratiques partagées) بالتمثّلات؛ من خلال مجموع المعايير (normes) والقيّم (valeurs) والعادات (habitudes) المستدخلة منذ الصغر، فنحن لا نتمثّل الآخر كما لا نرسم صورة لذواتنا، إلاّ من خلال تربيتنا أو تنشئتنا الثقافية، المضبوطة بنمط عيشنا والمحدّدة له في نفس الوقت.

مما سبق نُخلص إلى أنّ ممارساتنا الغذائية تكشف معالم هوية جماعة انتماءنا؛ ذلك أنّ "المطبخ الذي ينقل القيم الجوهرية لمجتمع ما، هو أيضاً إحدى أساسيات الهوية والآخر، المؤكدين في آن واحد في تشكيلات التعارض والنفور أو التفاعل أو التبادل"<sup>36</sup>. إنّ المعادلة حسب م. ك. ماهياس Mahias M.-C. تعتبر واضحة المعالم هنا، حيثُ يبرزُ الطبخ بمثابة مُصنّفٍ هويّاتي:

من يُمارسُ الطبخ مثلي = الأنا = يمتلكُ نفس هويّتي  
من يُعارضُ ممارساتي الغذائية، بالمطبخ = الآخر = لا يمتلكُ نفس هويّتي

<sup>31</sup> دُكر من قِبَل: بونت بيار، إزار ميشال، معجم الأنتولوجيا والأنتروبولوجيا، ترجمة وإشراف: مصباح الصمد، ط. الأولى، المؤسسة الجامعية للدراسات والنشر والتوزيع-مجد، بيروت-لبنان، 2006، ص. 861

<sup>32</sup> بماوي محمد، الطبيعة والثقافة، نصوص فلسفية مختارة ومترجمة، الجزء السابع، ط. 2، أفريقيا الشرق، المغرب، 2013، ص. 15

<sup>33</sup> المرجع نفسه، ص. 16

<sup>34</sup> المرجع نفسه، ص. 16

<sup>35</sup> Delphine Vuattoux, Philippe Coulangeon, « Sociologie des pratiques culturelles », in : Lectures [En ligne], Les comptes rendus, 2005, mis en ligne le 31 août 2005, consulté le 20 juillet 2012. URL: <https://journals.openedition.org/lectures/197>

<sup>36</sup> بونت بيار، إزار ميشال، نفس المرجع السابق، ص. 861

فإذا كان المطبخ الذي يُعرّف "عموماً على أنه مجمل العمليات التي يحوّل الناس من خلالها نتاجات بيئتهم [...] إلى أطعمة يستطيع الإنسان أن يهضمها"<sup>37</sup> فإننا بإسقاط المعادلات السابقة على مجتمع بحثنا وفقاً لإشكاليته، نتوصل إلى:

البَلْدِيَّة = يمتلكون ممارساتٍ غذائية خاصة من حيث:  
 فعل الطبخ + نوع الأكلات + قائمة الاختيارات + التسميات  
 الآخر = لا ينتمي إليهم = لا يمتلك نفس ممارساتهم الغذائية  
 هاجس الانتماء = يتحقق بنفس الممارسات: [روحاً + فعلاً ثقافياً]

تبرز لنا الصورة الرمزية عن واقع المطبخ التقليدي القسنطيني، من خلال الممارسات اللفظية للفاعلات حول الموضوع:

= التأكيد على رحيل من يعرف أصول طبخاتهم (ما بقاوش لى يعرفولها)؛ مع نفي معرفة فنون الطهي عن غيرهم (هادا ماشي جاري، هادا ما زغاريث)<sup>38</sup>، أو (علاه هادي باقلاوة!) في إشارة واضحة عن رداءة النوعية. كما تؤكد المبحوثات، بأنه حتى وإن وُجد من نجح في تقليد طريقة الطبخ، فإنه يبقى دخليلاً لأنه لم يُحسن تسمية الأطباق (لهدرة وتبدلت)، وبذلك فقد كسرت عبارة "أن كل شعب في العالم يعتقد أن طعامه هو ألد الأطعمة"، لأنهم يسعين كفتنة أقلية إلى إبراز التمايز داخل المدينة الواحدة، رغم كلّ التوسّع الذي عرفته قسنطينة، والذي أدى بمعظم البلديات، إلى الخروج من المدينة العتيقة أو كما عبّر كثرة منهم (كنا في سرتها، صبّحنا في رجليها)؛ والمعنى أنهم تركوا المركز وانتقلوا للسكن بالأطراف، وهو حال عينة بحثنا فمن بين 30 مبحوثاً نجد 20 انتقلوا للسكن بأطراف المدينة (10: علي منجلي بالخروب + 03: السمارة + 07: ماسينيسا بالخروب).

= ذكّر اسم الطعام متبوعاً بعبارة (يا حسرا)، في إشارة إلى قلة تداوله رغم قيمته وذوقه الرفيع (كمشلوش<sup>39</sup> يا حسرا)؛ أنهم يتحدثون رجالاً ونساءً "عن هذه الوضعيات [...] بالحسرة والتأم، وقد يتحدثون عنها بلغة العز والرخاء، وفي كلتا الحالتين يوشم الجسد كما توشم الذاكرة"<sup>40</sup>. يُخيّل لك وأنت تُصغي إلى حديثهم أن ممارساتهم الغذائية؛ تتم بطريقة مغايرة لا يفقهها إلا من ينتمي لجماعتهم؛ ف"الطبخ ليس مجرد وصفات ومقادير بل هو ثقافة مجتمع وموروث حضاري، مطبخنا هو جزء هام من تاريخنا لذلك من الواجب الحفاظ عليه، وذلك لن يتم عن طريق التجديد، بل عن طريق التكريس أقصد أنه لا يحق لنا أن نغير شيئاً فيما ورثناه عن أجدادنا لأن المطبخ القسنطيني هو تجسيد للرقى في حد ذاته، فهو مطبخ رفيع وامتقن، والحفاظ عليه يتطلب منا الاهتمام به أكثر"<sup>41</sup>. والتميّز هنا يكمن في إعادة إنتاج ما تمّ التعارف عليه قبلاً.

<sup>37</sup> المرجع نفسه، ص. 860

<sup>38</sup> والدلالة هنا تعني أن الطبخ كان شيئاً حيث جاء الطبق كثير المرق فاقدًا للكهة

<sup>39</sup> طبق حلو يصنع من عجينة الشريد المقطع طولياً والعسل والزبدة ويزين بالجوز..

<sup>40</sup> هرهار عبد الله، «ذاكرة الطعام في أسس النظام الغذائي وعاداته»، في: الثقافة الشعبية، فصلية علمية متخصصة، العدد 11، مملكة البحرين، 2010، ص.

115

<sup>41</sup> طاي نور الهدى، «الشاف نصيرة فصيح: المطبخ التقليدي القسنطيني اقتحم العالمية من بوابة إيطاليا»، في: النصر، يومية إخبارية، [على الانترنت]، تم

وفيما سبق بياناً للصورة الحاضرة بأذهان الكثيرين؛ فهم يرفضون بشدة مسّ وصفاتهم التقليدية بأيّ زيادة أو نقصان (حليو التقليدي، هو التقليدي.. حابين تدعو رُوحو لحوايح خرين بدعو كيما هو الكم)<sup>42</sup>، حيث يرفضون حتى إضافة بعض الديكور إلى الوصفة: (ماكلاه نبريون فوق طمينه اللوز)؛ أي لا يوجد أيّ داعٍ لإضافة حتى الملمّع الغذائي فوق حبات حلوى تقليدية؛ فقد "يكون من الصعب على الإنسان أن يغير عاداته وذوقه في الطعام لأسباب سيكولوجية منها: أن التعويد على أنواع الطعام المستعملة في مجتمع ما تبدأ بالنسبة إلى كل فرد فيه منذ بداية حياته، وتكرر التجارب عدة مرات يومياً في كل يوم من حياته، مما يؤدي إلى رسوخ تذوق أنواع الطعام المألوفة"<sup>43</sup>. وحتى لو لم تتكرر التجارب يومياً، فإنّ النزعة التفاخرية كافيةً لتغذية مثل هذا الشعور؛ فهي "محاولة لتبغّي الكشف عن الفعل الإنساني وتحليل مغزاه، كشف وتحليل للسلوك وللعمل الغذائيين، كثقافة مميزة لجماعتنا، [...]، أن كل جماعة بشرية لها ما يميزها ويفردها عن الجماعات الأخرى. وحتى إن كانت الدراسة تنطلق من خصوصيات جهوية أو محلية، فإن في عمق وغنى حملتها الثقافية ما يغني حضارتنا وتجارتنا الإنسائيتين"<sup>44</sup>. ذلك أنّ التجارب الخاصّة ليست إقصاءً للانتماء الجمعي، فالقسنطينيون مثل غيرهم من الجزائريين، يحبّون على حُبّ الغذاء، بدليل أنّ نسأؤهم يتربّن بفعل الأكل والإطعام حتى عندما يسعين لترقيدهم أبنائهم، ولقد حفظت لمن ذلك الهدية التالية كلماتها: (نني نني يا بشة، واش نديرو للغشا ... نديرو جازي بالدبشة، نديرو نعيمة بلكرشة)؛ فعلى التغني بالأكل وأصول تقديمه ينم الطفل، وهنا نورد ما ذكرته إحدى النسوة المنحدرة من القبائل الصغرى، من أنّ زوجها القسنطيني عزّف عن تناول الأكل، لأنّها لم تُقدّم طبق الشربة مُتبلاً بنوع من الحشائش العطرية (الجازي بالدبشة) وهو ما لم يتمكّن من تقبله، فقط لأنّه لم يتعود على الأمر ذوقاً وتربيةً، والأمر غير مقتصر على القسنطينيين لوحدهم لأنّه ثقافة عالمية؛ ف"الطعام كالمشور الزجاجي الذي يمتص الضوء ويحلله، فالطعام يمتص مجموعة من الظواهر الثقافية ويعكسها [...] لأن كل جماعة بشرية متماسكة لها طرقها الفريدة في التعامل مع الطعام"<sup>45</sup>. الأمر الذي يؤثر في تشكيل المجتمع المحلي، إذ "يعبر الناس عن تميزهم وتفردهم من خلال وسيط الطعام. فالإنجليز يسمون الفرنسيين 'ضفادع' بسبب عادة أكل أرجل الضفادع لدى الفرنسيين، التي يراها الإنجليز عادة بربرية بريّة"<sup>46</sup> لاختلاف عادات وممارسات وتصورات الأكل، علاقة وثيقة بالبيئة المحليّة.

وتعدّ (الكرشة) في الشطر الثاني من الهدية؛ لفظاً غير مُتداولٍ لدى فئة بحثنا، فهم يُعبّرون عليها بـ(العصبات)، والاستخدام هنا جاء لغرض وظيفي محض هو حفظ القافية.

<sup>42</sup> والمعنى: أتركوا التقليدي كما هو.. تريدون التجديد مارسوا ذلك في أمور أخرى كما تشاءون.

<sup>43</sup> كناعنة شريف، دراسات في الثقافة والتراث والهوية، حققه ونقحه وأعدّه للنشر: مصلح كناعنة، المؤسسة الفلسطينية لدراسة الديمقراطية، مواطن، رام الله - فلسطين، 2011، ص. 212

<sup>44</sup> هرهار عبد الله، «ذاكرة الطعام في أسس النظام الغذائي وعاداته»، نفس المرجع السابق، بتصرّف، ص. 114

<sup>45</sup> كونيها كارول م.، أنثروبولوجيا الطعام والجدسد: النوع، والمعنى، والقوة، ترجمة: سهام عبد السلام، المركز القومي للترجمة، القاهرة، 2013، ص. 19 بتصرّف

<sup>46</sup> المرجع نفسه، ص. 20

يُعتبرُ الحوض في خصوصية الطبخ البُلدي، مُقاربةً بحشية خاصةً أردنا بها التركيز على جُزئية مُحدّدة، حتّى نُثبت بدورنا الانتماء إلى منهجية البحث الأنثروبولوجي؛ فهو بعكس علم الاجتماع تخصّص لا يعشقُ العدد، إلّا في حالاتٍ خاصةً جدّاً تقتضيها مراكز البحث وبعض الهيئات الحكومية، وخصوصيات إثبات التواتر بالرصد الأونوماستيكي.

### III. السّماط؛ ذلك المُلحَق الخاص بالثقافة القسطنطينية!

يعتبر السّماط وجبة تُختم بها وليمة الاحتفال -عُرسا كان أو خطبة أو ختانا أو احتفالا بنجاح- بقسطنطينة، كما يُعتبرُ مُلحَقاً خاصاً ل: **سَيِّئَة القهوة**، وتستدعي العادة تقديمه بعدها بزمن يسير، وهو يتضمّن: (الفواكه الموسمية، والمُحَلبي، والمعجون المحضر منزلياً (السفّرَجَل، أو فرولة..)، الطَبِيخ، الشُّرِيك، وعُلب كرتونية صغيرة بها حلوى الدراجي، حَبّات صغيرة من الشوكولاتة، وقُصاصة ورق، كُتب بها بوقالة أو فال، وأحياناً حَبّة من الجوزية).

#### ☑ الشُّرِيك:

= مُكونات الوصفة: دقيق، ملح، زيت، بيض، حليب، ماء دافئ، سكر، زبدة، خميرة، حَبّات السمسم (جُلُجَلَانِيَة) للتزيين، ماء لُوْرْد المَقَطَّر. يُصنع على شكل كُرَيَّات صغيرة تزين بالسمسم من فوق.

= مُناسبة الممارسة: اعتيادياً مع الحليب وفي المناسبات.

= بين الأمس واليوم: كان طهيها يتّم بالمنزل، الآن صار يُباع في السُّوق بالمخازن، أو الطاولات التي تُعرض سِلَعَتَهَا بِالْعَرَاء، وأشهرُها تلك الموجودة أمام جسر ملاح سليمان (السَّائِسُوْر) بجهة المدرسة، وفي مُقابل مقهى النجمة.

#### ☑ المُحَلبي:

= مُكونات الوصفة: حليب، أرز مرحي، سكر، ماء لُوْرْد المَقَطَّر، اللّوز المرحي، قرفة. قرنفل؛ لمن تُريد التزيين به، وهي مُمارسة دارجةٌ عند البعض.

### صورة رقم (01): المُحَلبي



المصدر: نادي مطبخ ومشاركة<sup>47</sup>

= مُناسبة الممارسة: فضلا عن السَّمَاط، استخدام عادي.

= بين الأمس واليوم: لم يختلف، ولكن أحيانا يُعَوَّض بالفلان فقد بدأت مكائته في الترحيح نوعا ما.

ويُضاف الطبخ إلى الملحق أيضا، بحكم انتماءه مذاقا إلى الحلاوة، ولو أنه أكلة تجمع ما بين الذوقين المالح والحلو في آن واحد، ويمكن تقديمها في غير هذه المناسبة.

### ☑ الطبخ:

طبق تقليدي قسنطيني (بُلْدِي)، مُمارسة أكله حسب الموروث المحلي تكون مع ما يُعرف ب(حُبَيْر الكَرْوَانَة<sup>48</sup>)، بأيام رمضان، وبمناسبات الفرح، وهو من الأصناف الحلو والمالحة في نفس الوقت. ويُعدُّ من "الأطباق التقليدية القديمة التي تستثنى بها عاصمة الشرق، واستحوذت على مكانة مرموقة بالنظر إلى شيوعها واستحبابها من قبل السكان الأصليين لسيرتا منذ القدم، إلا أن هذه الأخيرة لم تنتشر في باقي الولايات المجاورة ولم تتجاوز حدود المدينة ولم تجد من يتوارثها"<sup>49</sup>؛ ذلك أن التبلدية يحتفظون بسرّ تحضيره بعائلاتهم، حتى أصبح مجهولا عند الكثير من مواطنيهم، وهو ما ضَمِنَ لهم مزيداً من التميّز و/أو التمايز خاصة وأنّ هذا الطبق المَلَكِي:

=ترجع مُمارسة أكله إلى عصر الدايات والبايات؛ حيث كان معشوقاً في سهراتهم مع أسرهم.

=صعب التحضير، يحتاج إلى المعرفة والمهارة، وذو تكلفة مُعتبرة.

= يُعتبر الطبق تحليّة بالسَّمَاط؛ إذا قُدِّم منزوعاً من اللحم الذي يُستعمل في تحضير المرق. أما إذا كان مصحوباً بقطع اللحم الخالية من الشحم (طراف لحم هَبْرَة بلاشي شَحْمَة) فإنه سيُصبح بمثابة طبق قائم بذاته يضاهي (طاجين الحلو).

= ومما يُؤكِّد على حصريّة الطبق، هو عدم إدراجه بأيّ من الكُتب التي تُعنى بالطبخ القسنطيني؛ فمثلاً لم تتطرق إليه السيّدة: رمضاء عيّدوني<sup>50</sup>، على الرغم من احتواء كتابها على 400 أكلة قسنطينية متنوعة، وهو ما يُؤكِّد ذلك الجزم الواضح من قبل مبحثينا (مناوليات و ما يعرّفونش) : حتى المتخصصات بطبخ الأعراس لا يفقهون تحضيره.

<sup>47</sup> نادي مطبخ ومشاركة (Club Cuisine Et Partage)، وقد برز على مواقع التواصل الاجتماعي برئاسة مُؤسسه الشاف كمال بن الحاج، وهو طاه مُتخصص في كل ما هو طعام تقليدي بقسنطينة. وقد حرصنا على تقديم الصورة من الانترنت، لنؤكد المكانة الخاصة التي يوليها بعض أهل المدينة للطعام، ووصفات اعداد وطرائق تقديمه؛ حيث تغذي مواقع الأنترنت الكثير من الصور الرمزية حول الطبخ:

URL: <https://www.facebook.com/photo.php?fbid=1105244466229970&set=gm.600632606787776&type=3&theater>

<sup>48</sup> آنية مُحاسية دائرية، أغراض استخدامها عديدة، وهي تُشبه القصعة لكنّها أصغر حجماً، وكان جودها ضرورياً بجهاز العروس (الشورة)ن فيما مضى.

<sup>49</sup> ن. وردة، «الطبخ: معشوقة البايات طَلَّقَتْهَا القسنطينيات في رمضان»، في: الخبر، جريدة يومية، [على الانترنت]، 2013، تم الاطلاع عليه

يوم: 2014.01.10، URL: <https://www.elkhabar.com/348379>

<sup>50</sup> عيّدوني رمضاء، الطبخ الجزائري القسنطيني: أكالات أساسية وسلائط، طبعة جديدة مزينة ومنقحة، دار الهدى، عين مليلة- الجزائر، د.س.

= مكونات الوصفة: حبة بصل مرشوقة بالقرنفل، ملح، لحم بقري (كمية معتبرة)، ماء الورد المقطر، نشاء، سمن، عسل ذو نوعية جيدة (عسل حرق)، عيدان القرفة، زعفران، سكر، لوز. يُطهى على مرحلتين؛ المرقة أولاً كصلصة بيضاء، ويُنكّه بقليل من الملح، فلفل أبيض، والقرفة. ثم يُصَفَّقُ حتى ليلة كاملة، ثم يؤخذ منه 7 كيلات، يُضاف إليها 2/1 كيلة من ماء الورد المقطر تقليدياً، وكيلة من العسل الأصلي طبعاً، إلى جانب كيلة من السكر، وكيلة نشاء (مايزينة)، والزعفران، وعيدان القرفة، ويُطهى على نار هادئة حتى يتماسك؛ فتكتمل الطبخة التي تُزَيَّن باللوز، ويكون لونها أصفر شفاف يميل إلى العسلي.

= مناسبة الممارسة: يمكن أن يُقدم عند الخُطبة أو الجزية، أو بالأعراس فيما يُعرف بالسَّمَاط، الذي يأتي بعد الوليمة الرئيسية والقهوة، أو كطبق من الأطباق الخاصة بالشهر الفضيل (ندبروه ثاني في سيدنا رمضان).

= بين الأمس واليوم: كان يقدم مُزيّناً بقطع من اللحم وحبّات اللوز كطبق حلو ثانٍ، وباللوز فقط كتحلية. هناك من أضاف مُكسراتٍ أخرى، مثل: الجوز، وهي مُمارسة جديدة على ما تمّ توارثه وهي ممارسة استهجنتها مبحثنا (تُوديع لي خاطي الطريق): ابتكار في غير محلّه.

### صورة رقم (02): الطبخ



المصدر: الشاف كمال بن<sup>51</sup> بمعالجة الباحثة

مما سبق التطرّق إليه نخلص إلى أنه؛ تكادُ الدلالات المادية والرمزية لهذا الطبق/الموروث، والذي تَعَنَّت الأُسْر (البَلَدِيَّة) في إعدادهِ وأكلهِ، تندثرُ برحيل من كُنَّ تحرصن عليه (لِي راح كُبيرو راح تدييرو)<sup>52</sup> مما يدفعنا إلى اقتباس ما نسجهُ محمد الجويلي<sup>53</sup>، حينما أخذ من الكاتب المالي الشهير أمادو هامبات باه، كلمته المأثورة، الملقاة باليونسكو، في باريس سنة 1962: “مع

<sup>51</sup> نادي مطبخ ومشاركة (Club Cuisine Et Partage)، [على الانترنت]:

URL

:https://www.facebook.com/photo.php?fbid=1105244466229970&set=gm.600632606787776&type=3&theater

<sup>52</sup> الذي ذهب كبيره افتقد التدبير والمشورة.

<sup>53</sup> الجويلي محمد، «هل تندثر 'العصيدة' من المطبخ العربي برحيل الجدات»، في: العرب، العدد: 9982، 2015، ص. 12

كلّ عجوز في أفريقيا تموت، مكتبة تحترق"، فقال: "مع كلّ امرأة عجوز تموت في ربوعنا مطبخ يحترق!" ذلك أنّ الميدان بيّن أنّ نقل المعرفة حتّى وإن تمّ، فإنّه قد بدأت ممارسات جديدة في الظهور لتُعطيّ على موزوثٍ كان عنوان هويّة فيما مضى، وربما يرجع مردّد ذلك إلى تعقيد الوصفة، أو إلى تكلفتها، و/أو الوقت اللازم لتطبيقها، وهو ما لا يلاءم ثقافة بعض من فتيات عصر السرعة إذا ما اعتبرنا أنّ المطبخ مملكة المرأة.

= اقتضت بعض الممارسات مؤخرًا تحديثاً للسماط، فحُذِف تقريباً الطبخ واستبدل بأكواب (التيراميسو)، كما تمّت المحافظة على الشريك، في حين استبدل المحلبي بالفالان. وقد شاع تقديم (أجوزية) ذائبةً في أكواب لتؤكل بالملاعق، واستدخلت المثلجات في زمن الصيف، حيث صار يُقدّم لكلّ ضيف كأس به من اثنين إلى ثلاث كُرَيَات ((boules. وهنا نلمس مغالاة وملامح تعبيرٍ للثقافة الغذائية ككل، في ضوء التحوّلات الاقتصادية والثقافية والاجتماعية. ولا تنفردُ قسنطينة بالسبق هنا، فسامي زبيدة يُشير إلى "تأثير العولمة على الطعام وتغير طرق الطهي في الشرق الأوسط حيث تظهر واضحة في استعمال أنواع الزيوت النباتية والدهون في المطبخ، ويقول الأمثلة على ذلك كثيرة، ومنها أن كل أنواع الحبوب التي كانت موجودة في الشرق الأوسط مثل الذرة في مصر، والشعير في العراق وإيران، والأرز في جنوب العراق وبعض مناطق القزوين، تم استبدالها جميعاً بالقمح والأرز في السوق العالمية لتكون الغذاء الرئيسي لسكان المنطقة جميعهم، إذ يستعمل الأرز والخبز المصنوع من الطحين الأبيض في جميع الوجبات"<sup>54</sup>. ولقد وظف المطبخ البلدي ما أتاه من الخارج ليزيد من مُعدّل التفاخر ويُثمنه؛ فخارطة الطعام بالبيئة القسنطينية، تملأها بهارات حُبّ إثبات التميّز، سواء بالتركيز على ما غلا ثمنه من مكونات، أو بزيادة في عدد الأطباق وتنوعها. ونحن هنا أمام وظيفة أخرى للطعام، تتمثل في: الحفاظ على المكانة ضمن جماعة الانتماء؛ وهو نفس ما ذهب إليه رأي بيتر هان<sup>55</sup> مدير معهد فورث نفازتنوم للدراسات الشرقية في برلين، في فصله 'إحياء الطعام التقليدي في كتب الطبخ العربية الحديث'، والذي يأتي بمثابة تمهيد لفصول الجزء الثاني من الكتاب 'الطعام والمرتبة الاجتماعية' وفيه يضعنا أمام الكثير من المعاني والمؤشرات المتعلقة؛ بالمرتبة الاجتماعية، والكرامة، والشرف، ونوع الطعام، وكميته، والخدمة المقدّمة، ومكان الجلوس.

#### IV. الأكل السريع؛ الثقافة المُستدخلة:

لقد اختفت العديد من الأطباق مع استدخال ثقافة "الأكل السريع وأصبحت مجهولة لدى القسنطينيات، خاصّة وأن طريقة عملها تستحبّ الإيقان"<sup>56</sup>. لا يقتصرُ تهديدُ الانتشار الكبير لمحلّات الوجبات السريعة، على ثقافة تناول الشباب للأطباق التقليدية فحسب، بل يُعتبر بمثابة خطرٍ كبيرٍ على صحتهم؛ حيث يُؤدي بهم إلى السمنة والقُرحة المعدية وغيرها من الأمراض، بسبب غياب النظافة، وتغليب الرّيح على صحة المستهلك؛ فزيت القلي يُستخدم أكثر من مرّة.. تُؤثّر الوجبة السريعة على العادات الغذائية؛ لا سيّما الناحية الاجتماعية بتراجع تقليد اجتماع العائلة حول مائدة الطعام شيئاً فشيئاً، والثقافية بتأثيرها على الموروث

<sup>54</sup> الحمامصي محمد، «الطهي في الشرق الأوسط ثقافة وسياسة وأسلوب حياة»، في: ميدل ايست أونلاين، [على الانترنت]، 2011، تم الاطلاع عليه

يوم: 13.04.2014، URL: <https://www.middle-east-online.com/?id=103648>

<sup>55</sup> دُكر من قبل: الحمامصي محمد، المرجع نفسه

<sup>56</sup> ن. وردة، «الطبخ: معشوقة البابات طلقتهما القسنطينيات في رمضان»، مرجع سابق، بتصرّف.

الثقافي الغذائي؛ فمن الملاحظ إقبالا متزايدا للشباب على محلات الاطعام السريع، على حساب المطاعم الشعبية التي تُقدّم الأطعمة التقليدية المحليّة، مثل (حمص دُوْبَلْ زيت)<sup>57</sup> أو (رأس الخروف المطبوخ على الفحم) ... وذلك أنّها ليست موضوعاً للتفاخر وإن أدى بعضها وظيفة التميّز أحياناً.

فضلاً عن محلات الأكل السريع، نُسجّل أيضاً بروز ممارساتٍ جديدة من خلال محلاتٍ لبيع بعض الأكلات التقليدية: الكسرة، شُرِيك، خُبز الدار، وكذلك التي تبيع المادّة الخام لصنعها، نحو: تريدة الطاجين، التختوخة، النعمة، تريدة الكسكاس... على الرغم مما سبق؛ وجدنا في مبحوثاتنا إصراراً على تمرير ثقافة الطبخ لبناتهنّ<sup>58</sup>، فهنّ وإن أخذهنّ الزمن بسرعة تواتره؛ إلا أنّهن سيرجعن لا محالة إلى أصلهنّ (مَا عِنْدَهُمْ وَبَيْنَ يَرُوحُوا، هَادَا هُوَ أَصْلُهُمْ، هَادَا هُوَ الصَّخ). وقد وقفنا على هذه الحقيقة عند المبحوثات اللّائي تعدّين سن المراهقة، ومرّ ذلك يرجع زُماً إلى ارتفاع مُعدل الوعي لديهنّ بأهمية العادات والتقاليد، ودورها الأساسي في تسجيل تميّزهنّ.

ولقد انقسم رأيُ مبحوثاتنا حول مدى ارتيادها، وممارستهنّ لفعل تناول الوجبات السريعة خارج المنزل إلى فئتين:

أ. الكثيرات خاصّة من كبار السن، نفّين الأمر عن أنفسهنّ؛ حيث أنكرنّ ممارسة أكلها وكأنّه مُهمّة أردتُ إصاقتها بهنّ (أبدأ ما عندناش حنا هادي..)<sup>59</sup> كما أرجعن سبب انتشار الممارسة إلى الوافدين على المدينة، أو أولئك القادمات من الريف (ناس بّرا، هو ما لي يقبلو يأكلو ف الزقاق<sup>60</sup>)، وهناك من قدّمن حكماً سلبياً على الفعل والفاعل؛ فاعتبرن الممارسة عادة سيّئة، ولم يتقبلن أن تزكّ المرأة بيتها لتستهلك أكلاً غير نظيف بالخارج: (طبيعة خامة، مخليين ذيارهم، و يأكلو ف لخماجات تاغ بّرا). والتفسير يرجع هنا إلى الثقافة التي تربيّن عليها؛ ولقد استعرض الأنثروبولوجي كلود فيشر Claude Fischler، في محاضرة له ألقاها حول أنثروبولوجيا الطعام؛ على مسامع الحاضرين ما يُعبّر عن نفس المعتقد؛ قائلاً " يُعشّش غير المحتمل وغير المرئي، بأمور دنيوية جدا في الحياة اليومية، مثل الأكل، [...] سأحكي لكم قصة حقيقية عن أستاذ جامعي من أصول جزائرية، ذات يوم أجرى حديثاً مع والده، فكشف له هذا الأخير، عن سرّ عائلي. قال له: «قبل والدتك، كانت بجياي امرأة أخرى»، عندها تساءل الابن «لماذا؟ لم يستمر الأمر؟». بصفة عامة لا يُعدّ الأمر دارجاً، قال الوالد «لقد حدث مُشكل، أب الزوجة المستقبلية شاهدي في أحد الأيام بساحة القرية، كنت وحيداً، كنت واقفاً، وكنت آكل». لقد قال لي: «لا أستطيع أن أزوّج ابنتي من شخص يقوم بمثل هذا السلوك». الأكل مُفرداً على الملأ في الكثير من الثقافات، هو أمر لا يمكن تقبله [...] لقد كان اختباراً.. تقريبا اختبار، لأنّه بالكثير من الثقافات نأكلُ جماعة أو في جماعة. لا أقول أنّ الجميع يأكلون مع بعضهم، لكن

<sup>57</sup> أو الحمص بزيت مضاعف حيث يضاف إلى الطبق زيت الزيتون بعد النضج، وهو مشهور بجي رحيّة الجمال.

<sup>58</sup> للمزيد ينظر: جباس هدى، الممارسات الهوياتية بقسنطينة. رهان للانتماء وهاجس لمحاكاة الآخر. مقارنة أنثروبولوجية للتمثّلات الثقافية والأونوماستيكية، رسالة دكتوراه علوم، مدرسة الدكتوراه في الأنثروبولوجيا - تخصص: أنثروبولوجيا، كلية/معهد: العلوم الاجتماعية، قسم: علم الاجتماع، جامعة محمد بن أحمد - وهران 2، تحت إشراف: خولة طالب الابراهيم، 07 مارس 2018.

<sup>59</sup> والمعنى: مستحيل ليس لدينا نحن هذه العادة.

<sup>60</sup> الوافدون على المدينة هم الذين يدأبون على الأكل خارج بيوتهم.



نُسلّم بأنه يُوجد ترتيبٌ *hiérarchie*، ونظام في ذلك<sup>61</sup> نُسلّم هنا أنّ نشئتنا الثقافية تُحدّد طريقة أكلنا، والنظام الواجب علينا اتّباعه في ذلك. وإن نحنُ أحدثنا خللاً بأحد قواعد الأكل، التي تفرضها علينا الجماعة، فإننا نكون قد دفعنا بأنفسنا للخروج من دائرة انتمائها بحكم شدوذنا عليها.

ب. النساء الأقلّ سناً، لم يرفُضن الأمر- خاصة العاملات منهن- لكنهن أقررن بضرورة اختيار نوع الأكلة: (لازِمٌ تعرّفي واشن تكلّمي)، فمثلاً يُوجد من لا تستهلكن أنواعاً بعينها (أنا مُحالٌ نأكلُ لَمَحْجُوبَةٌ تاع بَرّ)، وهي أكلة تقليدية تُصنع من العجين المدلوك جيّداً، وغالباً ما يستعين أصحاب المحلاتّ بالعجّانة الكهربائية، أو بالنساء اللاتي تُقمن بالأمر مسبقاً بمنزلهنّ، حيث تُحضرنها على شكل كُرّات صغيرة (مُلوّزة) يستعملها الطاهي مباشرة، بأن يُمدّدّها بمساعدة الزيت، ثمّ يضع بوسطها الحشوة المكونة من البصل والطماطم وقطعة من الشحم، ثمّ يُلّف العجينة وكأها ظرف بريدي تُغطّى كلُّ جهاته، فنحنجّب الحشوة؛ ومن هنا جاء الاسم. تكون القطعة (الحبّة) مُستطيلة الشكل، وتُطهى فوق موقد خاص، أمّا بالمنزل فيتمّ نُضجها بالموقد التقليدي (الطابونة) فوق طاجين الحديد.

تُبيح مبحوثاتٌ أخريات بعدم استصاغتهنّ لـ *البوراك* غير المنزلي: (بوراك تاعهم غير يُخلّيوه عندهم)، وهو من الأكلات التقليدية التي تُطهى بالبيوت القسنطينية بالشهر الفضيل؛ ويُحضّر من البطاطا المغلّاة بالماء (مُشرّشمة) والمهروسة، حيث تُملح ويُضاف إليها البيض، وتُقلّى بالزيت بعد أن تُلف فيما يُعرف بأوراق الدّيول (الخُطّفة) على شكل أسطواني. وتُعتبر هذه المكونات الأولية للبوراك، ويمكن أن يحتوي أيضاً على اللحم المفروم والجبن، وبعض الدّبّشّة -التي تُسمى حشيش مَقَطّفة بالعاصمة أو الـ *كُسْبيرة* / *الْكُسْبِير* بمناطق أخرى- ويمكن للبوراك أن يكون خاصّاً (spécial) -بالمحلات أو المنزل- بأن تُضاف إليه عناصر غذائية أخرى مثل الجمبري، أو بيضة كاملة، والزيتون، والجبن (مبشور، قطع).. وفي هذه الحالة يأتي على شكل مُربّع، ويتحوّل اسمه إلى *بُريك*.

وتُسمى أوراق الدّيول محلياً بـ (الخُطّفة)، وذلك لأنّه عند تحضيرها تقليدياً، يتمّ وضع الخليط بسرعة شديدة، أو بـ: *خُطّفة*، وللتسمية جذورها العربية، حيث تعود لكلمة (خاطفة). ويستغرق الطهي مُدّة قصيرة (تُطيب خُطّفة)، أمّا رفعها من على النار فيجب أن يتمّ كذلك بسرعة خاطفة (خُطّفة). و"كلما حفرتنا في الذاكرة نجد المخيال الاجتماعي أغنى وأعقد، فالأسماء هنا لا تخلو من دلالة ولا من معنى"<sup>62</sup> إنّها تُنبؤنا عن سرّ الممارسة تارة، وعن خصوصية صياغة الكلمات حيناً آخر.

ج. تُركّز تلك النسوة أيضاً على جانب آخر تُقدّر أهميته الكبيرة لدفعهنّ إلى ارتياد محلات الأكل الجاهز؛ وهو حُسن اختيار المحلّ (لازِمٌ تعرّفي وين تاكلّمي)، كأن تُكنّ على معرفة سابقة بصاحبه (لازِمٌ عند واحد تعرّفي)، وفي ذلك ثقة أكبر في نوعية ونظافة ما سيتهلكه... يقودنا هذا للحديث عن العوامل التي تُوجّه سلوكياتنا وممارساتنا الغذائية؛ فتجعلنا نُفضّل

<sup>61</sup>Fischler Claude, *L'anthropologie de la nourriture*, [En ligne], le 14/06/2014, consulté le 10 septembre 2014 URL : <https://mondesfrancophones.com/espaces/philosophies/lanthropologie-de-la-nourriture/>

<sup>62</sup>هزار عبد الله، «ذاكرة الطعام في أسس النظام الغذائي وعاداته»، في: *الثقافة الشعبية، فصلية علمية متخصصة، العدد 11، مملكة البحرين، 2010، ص.*

الحلو على المالح، ونستسيغ ما ابيض لون مرقة، ونستطعم نوعاً دون غيره، كما نمارس فعل الأكل بطقوس وعادات ورثها آباؤنا فأعادوا تمريرها إلينا.

## ٧. عوامل تُوجِّهُ ممارساتنا الغذائية:

مهما تنوّعت العادات والممارسات الغذائية، فإننا نجد لها تأثيراً بجملة ثابتة من العوامل الفسيولوجية، والنفسية، والاقتصادية والاجتماعية:

### ▪ العوامل الاجتماعية؛

يلعب الدِّين والمعتقدات والتقاليد والقيم الاجتماعية وحتى المستوى التعليمي، دوراً بارزاً في تحديد وضبط العادات الغذائية لجماعة مُعيّنة. كما يمكن للتطور الاجتماعي أن يحدث تغييراً في سلوك الأفراد؛ لكن الأمر لم يُعمم بالنسبة لجماعة بحتنا، فاتجاهاتها للأكل ظلّت واحدةً ومُوحّدة، تضبطها العوامل الاجتماعية المتعلقة بالانتماء الاثني، وهو ما برز فيما تعلق بنوع الأكل وكيفية اعداده، وطُرق الوصول إلى اللذة المتعلقة به... كما يُسيّرُها الالتزام الدِّيني؛ فمعظم الاعتقادات مرتبطة بالديانات والسحر<sup>63</sup>. ويلتزم كلّ المسلمين في ممارساتهم الغذائية بتطبيق الآية الكريمة ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ الْمَيْتَةُ وَالِدَمُّ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلِيَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَامِ ذَلِكَمْ فِسْقُ الْيَوْمِ يَسُ الذِّينَ كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ فَلَا تَحْشَوْهُمْ وَاخْشَوْنَ﴾<sup>64</sup>. وهكذا فإنه محرم عليهم أكل الميتة؛ التي ماتت بغير ذكاة شرعية، والدم المتبقي في العروق بالإضافة إلى لحم الخنزير، وما ذُبِحَ تقرباً لغير الله أو دون ذكر اسمه عزّ وجل، فضلا عما ذُبِحَ على النُّصُبِ وهي حجارة عظّمها أهل الجاهلية فلطّحوها بدم ذبائحهم بغرض التقرب إليها وتعظيمها. وقد تأكّد التحريم في غير موضع ﴿قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنْزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أَهْلًا لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٌ رَحِيمٌ﴾<sup>65</sup> وفي هذا دلالة على حرص واضح للدِّين في تنظيم ممارساتنا الغذائية.

كما يتمتع المسلمون عن غير الذبيحة؛ نحو الميتة بالخنق (الْمُنْخَنِقَةُ)، والميتة بالضرب<sup>66</sup> (الْمَوْقُوذَةُ)، وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالْمَيْتَةُ النَّطِحُ<sup>67</sup> (النَّطِيحَةُ)، زيادة عن ما أَكَلَ السَّبُعُ وهو كل مفترس من الحيوان أو الطير. ويظهر المعنى من الاستثناء الظاهر في قوله

<sup>63</sup> مصيقر عبد الرحمن، دراسة في العادات الغذائية في البحرين (الممارسات الغذائية والمناسبات الاجتماعية)، وزارة الصحة، إدارة الصحة العامة، قسم التغذية، البحرين، 1981، ص.10

<sup>64</sup> القرآن الكريم، برواية ورش عن نافع، بالرسم العثماني، من طريق الشَّاطِيبِيَّة، مراجعة وتدقيق: الحافظ هشام بشير بُوَيْجِرَة، الأزهر-مجمع البحوث الإسلامية، 1422هـ، سورة المائدة - الآية 3

<sup>65</sup> القرآن الكريم، برواية ورش عن نافع، بالرسم العثماني، من طريق الشَّاطِيبِيَّة، مراجعة وتدقيق: الحافظ هشام بشير بُوَيْجِرَة، الأزهر-مجمع البحوث الإسلامية، 1422هـ، سورة الأنعام: الآية 146

<sup>66</sup> القرآن الكريم، برواية حفص عن عاصم، بالرسم العثماني، تفسير وبيان: حسن بن مُحَمَّدٍ مَخْلُوف، دار الشريحي للطباعة والتشريح، الطبعة الثانية عشر، لجمهورية السعودية، 1434هـ. -2013م، ص. 107

تعالى: ﴿إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ﴾ في أنّ "ما أدركتموه وفيه حياة فذبحتموه"<sup>68</sup> وفي هذا حرص على ضرورة ذبح من به روح، حتى يُحَلَّل المسلمون طعامهم.

### ■ العوامل الفسيولوجية والثقافية؛

تؤثر تأثيراً مباشراً على سلوك الفرد، فالتفاعل الكيماوي بالجسم تأثيراً هاماً على السلوك. ويُجزمُ العلماء بتأثير تلك العوامل حتى في مرحلة الرضاعة؛ لأنّ "أول ارتباط للطفل بالبيئة المحيطة به هو الغذاء فأول ما يطلبه الطفل هو الغذاء من ثدي أمه ويرتبط شعوره بأن ذلك الشخص (أي الأم) هو المصدر الذي يوفر له الغذاء عند الاحساس بالجوع... وعندما يذهب إلى تجارب أخرى فإن بداية حياته فسيولوجيا واجتماعيا ونفسيا كانت أساسا ماذا وكيف يأكل"<sup>69</sup>؛ وهو بذلك يرضع العادات الغذائية لأمه حسب ما نشأت عليه، ووفقاً لثقافتها. نحنُ هنا أمام إعادة بعثٍ جديد لممارسات الأجداد والآباء من خلال جيل الأبناء "إن عمليات إشباع حاجات الطفل البيولوجية من أهم مقومات التطبع الاجتماعي في السنتين الأوليين من حياة الطفل لأنه خلال هذا الإشباع تقوم الأسرة بتعليمه عادات معينة في الأكل والنوم والإخراج وتكييف أجهزة الجسم لهذه العادات تأخذ تنظيمها اجتماعيا معنا يتفق مع التقاليد والآداب الاجتماعية السائدة"<sup>70</sup>. إن الممارسات الغذائية ثقافة مكتسبة؛ **فالبُلدي** ذكراً كان أم أنثى، مُقرّر له أن يرضع ثقافة جماعته مع حليب أمه عبر ما يُعرف بالتنشئة الثقافية (enculturation)؛ والتي تُرادف مصطلح (inculturation)<sup>71</sup> حسب قاموس الأوكسفورد؛ حيث تُفيد "التملُّك التدريجي لخصائص ومعايير ثقافة ما أو جماعة من قبل شخص، أو من قبل ثقافة أخرى"<sup>72</sup>. إنّه يقوم من خلال هذه السيرورة باستيعاب القيم الاجتماعية والتقاليد الثقافية لجماعته منذ ولادته وحتى وفاته؛ حيث يعتبر "أول شيء يحدث عند الطفل، هي جعله يصبح عضواً من جماعة ثقافية محددة، وهو ما يُلحقه بالثقافة، كما يصرح الانثروبولوجيون [...] وهو ما يجعلهم يندمجون داخل جماعتهم. بمعنى أنهم يمتصون جميع المعارف وكل القيم للخاصة بشعبهم، جعلهم جزءاً من أنفسهم. وهذه السيرورة تتكامل تدريجياً في المراحل الموالية من دورة الحياة... من أجل الحصول هذه التنشئة الثقافية/ انسجام اجتماعي (enculturation/intégration) تطور كل ثقافة ميكانيزماتها الخاصة"<sup>73</sup> وعلى غرار كل الثقافات يتبدأ

<sup>67</sup> المرجع نفسه.

<sup>68</sup> المرجع نفسه.

<sup>69</sup> مصيقر عبد الرحمن، دراسة في العادات الغذائية في البحرين (الممارسات الغذائية والمناسبات الاجتماعية)، نفس المرجع السابق، ص. 3.

<sup>70</sup> نفس المرجع السابق، ص. 3.

<sup>71</sup> لم نجد له مُقابلاً عربياً متفق عليه.

<sup>72</sup> Oxford Dictionaries, *Définition de l'enculturation*, [en ligne], consulté le 10 septembre 2013 URL : <https://en.oxforddictionaries.com/definition/us/enculturation>

<sup>73</sup> Xavier Albó, s.j. *Culture, Interculturalité, Enculturation*, Fédération Internationale de Foi et Joie, Caracas, 2003, p. 30

القسنطينيون سيرورة التنشئة الثقافية عبر كل أنساق الثقافة ورموزها، حيث تبرز عندهم بوصفها سيرورة تعليمية، بمستوى يلزم الفرد بدءاً من سنواته الأولى الخضوع لثقافة أهله بكل أبعادها ومكوناتها، ومن خلال الكثير من التعبئات والشحنات الرمزية والدلالية، سواء تعلق الأمر بتعامل خاص مع الرموز اللّفظية المشكّلة للغة، أو بنوع من أنواع الأكل، أو حتى بطريقة خاصة للرقص، أو التداوي... تبرز الممارسات مُغلّفة بثقافة حاملها، ومُطعمّةً بنكهةٍ خُصّوصيتها؛ إذ تمنح سيرورة التنشئة الثقافية الطفل، رأس المال الثقافي الذي تحدّث عنه بيار بورديو<sup>74</sup>؛ وحسّده في التطبّع كما صوّره في أشكالٍ متنوّعة؛ تشمل مجال الثقافة والعادات وحتى الميول المكتسبة من حيث أجزم بأنّها -تلك الممارسات الثقافية- تتميز بالانتماء الاجتماعي، وتتأسّس على منطق التمييز أو التمايز.

### ■ العوامل النفسية؛

ترجع إلى ما تمّ تنشئة الطفل عليه من عادات وممارساتٍ غذائيةٍ حسب البيئة المحيطة به، فهي المسؤولة عن توجيه سيورتي: التكيف والدّوق لديه. وتلعب الاعتقادات الغذائية بوصفها "مركب معقد من الصعب تتبعه فكثير من الاعتقادات انتقلت من جيل إلى آخر وتغيرت مع التغير الثقافي للمجتمع."<sup>75</sup> ونُسجلُ بقسنطينة مثلاً، مُعتقداً ربط طقس التّشيرة<sup>76</sup> بالطّمينة البيضاء بالنسبة للحرّ، وبالطّمينة الأكثر اسمراراً بالنسبة ل(لوصيف)، فهو يُدلّل على العبد المملوك، وبالحكي المحلي يُقال (قَاعِد كِي لوصيف) إذا كان الشخص شديداً الاسمرار.

ونحن عادة نتجنب ما لم نألف ذوقه من مأكولات، لتأصل فكرة الرفض بأنفسنا، لكننا مع هذا نستثني تغيير أذواق البعض إن هم بدّلوا ظروف معيشتهم؛ وهو ما يُفسّر تعاطي بعض المهاجرين للخمير بالمهجر، وعزوفهم عن ذلك إن هم حلّوا بأرض الوطن...

### ■ العوامل الاقتصادية؛

تلعب دورها في "تحديد عاداتنا الغذائية. وفي كثير من المناطق يكون المستوى الاقتصادي، هو المسؤول عن نوعية وكمية الأغذية المتناولة؛ فكلما انخفض المستوى الاقتصادي للأسرة كان تأثيره أعلى على نمط الغذاء... أن هناك كثيرا من الدراسات التي تشير إلى أن الزيادة في الدخل تؤدي إلى تحسين، نوع الطعام المتناول، وعموماً فأن مقدار السعرات الحرارية اليومية يزداد بزيادة

<sup>74</sup> Bourdieu Pierre, *La Distinction : critique sociale du jugement*, T. I., les Editions de Minuit, Paris, 1972

<sup>75</sup> مصيقر عبد الرحمن، دراسة في العادات الغذائية في البحرين (الممارسات الغذائية والمناسبات الاجتماعية)، نفس المرجع السابق، 1981، ص. 10.

<sup>76</sup> من الطقوس العلاجية للنسوة في قسنطينة، للمزيد ينظر: جباس هدى، التّشيرة، أو عندما تجسّد الممارسات الطّقسية هوية الانتماء»، في: مجلة العلوم الانسانية والاجتماعية، جامعة قاصدي مرباح، ورقلة، العدد 28 مارس، 2017، ص.ص. (187-202).

الدخل<sup>77</sup>. ولا تخف التكلفة العالية للأطباق بالمطبخ القسنطيني، مما يُوضِّح انتماء العائلات البلدية لطبقة ميسورة مادياً، سمحت لها بالاحتفاظ بتلك العادات الغائية على الرغم من غلاء تكلفة إعدادها؛ حتى تضمن تمايزاً ثقافياً واضحاً بالمجتمع.

### ■ العوامل الجغرافية؛

يُحدِّدُ الموقع الجغرافي لمنطقة ما، نمط الممارسات الغذائية لدى مواطنيها "فالدول المطلة على البحر عادة تتناول المنتجات البحرية في حين تعتمد الدول المغلقة على المنتجات الحيوانية الأخرى فنجد أن كثيرا من الدول الإفريقية تعتمد على صيد الحيوانات لوجود الغابات الكثيفة بها ونجد أن دول جنوب شرق آسيا تعتمد على الأرز طعاما نتيجة الأمطار الاستوائية الكثيفة والطقس الحار الأرز"<sup>78</sup>. ويُضاف إلى هذا الآثار التي تركتها كل حضارة -عَرَفها البلد- بمطبخ أهلها، فالدول التي عرفت الاستعمار الفرنسي، تستطعمُ الهلاليات (croissants) مع الحليب أكثر من غيرها، في حين تنزعُ تلك التي تعرّضت للاحتلال البريطاني أكثر إلى استهلاك الشاي كعادة غذائية ثابتة...

كما نجد في نفس البلد أنّ سكان المناطق الباردة يستسيغون اللاذع والحار لتعؤدهم عليه، ولأنّ الطبيعة دفعتهم إلى ابتكاره حتى يُساعدوا أجسامهم على مجابهة الطقس البارد، في حين أنّ أهل المناطق الداخلية يُخالفونهم في ذلك.. تُصادف بكلّ مدينة نوعا من الطّعام تنفردُ به، ولا يفقه وصفته الأصيلة إلّا أهلها، لدرجة أصبحت الأكلة عنوانا لهويتها الجغرافية، فمجرد ذكر اسمها يتبادر إلى أذهن المستمعين صورة فضاء انتمائها؛ فإن نحن دَكَّرنا (البييتزا) سيذهبُ بنا فكرنا حتما إلى روما بإيطاليا، أمّا إن نحن تلفظنا اسم (الكَارَانْتِطِيَا) سيستدعي خيالنا صورة وهران بالغرب الجزائري خاصة، ولطالما ربط المخيال الجمعي الأكلة الشعبية الموسومة بـ (رُفِيْطِي) بمدينة بوسعادة وما حولها، في حين غالبا ما نجد دَلْل على مدينة قسنطينة بملوى (الجُوزِيَّة)، و/أو (الباقلاوة)...

### خاتمة:

في نهاية هذه الورقة البحثية، خلصنا إلى أنّ الطعام لا يُعتبر ضرورة حياتية فقط بل إنّهُ خصوصية إثنية تُنبئ عن أصل من حوّل النّبي إلى مطبوخ بكيفية خاصة لها توليفة متفردة من البهارات، ونوعية مُتميّزة في الطبخ والإعداد، فضلا عن قائمة خيارات تختلف حسب المناسبة اعتيادية كانت أم احتفالية؛ وهو ما يُبرِّز الاهتمام الخاص الذي أولته الأنثروبولوجيا للطعام.

<sup>77</sup> مصيقر عبد الرحمن، نفس المرجع السابق، بتصرف، ص.8

<sup>78</sup> المرجع نفسه، ص.9

تتعلق الممارسات الغذائية بالحيط الاجتماعي والاقتصادي والجغرافي والإيديولوجي لصاحبها؛ فتنطبع بخصائص المجتمع الذي يعيش به؛ كما يمكن أن تُبرز تفرّداً حتىّ بفضاء المدينة الواحدة، وقد أشرنا هنا إلى إظهار الموروث المحلي بقسنطينة لللائحة مُتميّزة، اتفق من وُسموا بالبلديّة بأنّها ذات نسقٍ خاصٍ للتصنيف والإعداد والاستهلاك، كما أنّها تخصّهم دون غيرهم، وعلى ذلك فإنّ المعرفة بإعدادها وخصائصها المناسبة لا تُخرُج عن دائرة انتمائهم..

ويعود على بدءٍ يتحلّى لنا بأنّ المطبخ يُعدُّ مُختبراً لممارسات الانتماء، وبأنّ النجاح بالتحكم في: تحضير الطبخة وتقديمها وتسميتها وزمن وفضاء استهلاكها؛ هو ما يُحقّق الانتماء إلى جماعة دون غيرها، بحيث يضمن لها النجاح برهان التفاهر: الآخر هو من يُعارضُ ممارساتي الغذائية بالمطبخ، لأنه لا يُشاركني مقومات هويّتي الثقافية.

#### ☑ المصادر باللغة العربية:

1. القرآن الكريم، برواية حفص عن عاصم، بالرّسم العثماني، تفسير وبيان: حسنين مُحمّد مخلوف، دار الشريحي للطباعة والنشر، الطبعة الثانية عشر، لجمهوريةّ السورّيّة، 1434هـ. -2013م.
2. القرآن الكريم، برواية ورش عن نافع، بالرّسم العثماني، من طريق الشّاطبيّة، مراجعة وتدقيق: الحافظ هشام بشير بوجيرة، الأزهر-مجمع البحوث الإسلاميّة، 1422هـ.

#### ☑ المراجع باللغة العربية:

##### 1. القواميس والمعاجم:

- بونت بيار، إزار ميشال، معجم الأنتولوجيا والأنثروبولوجيا، ترجمة وإشراف: مصباح الصمد، ط. الأولى، المؤسسة الجامعية للدراسات والنشر والتوزيع-مجد، بيروت-لبنان، 2006

##### 2. الكتب والدراسات:

- الحيسن ابراهيم، الأطعمة والأشربة في الصحراء: أنثروبولوجيا الطبخ وآداب المائدة عند البيضان، الطبعة الأولى، مطبعة النجاح الجديدة، الدار البيضاء، 2014
- عيدوني رمضاء، الطبخ الجزائري القسنطيني: أكالات أساسية وسلائط، طبعة جديدة مزيدة ومنقحة، دار الهدى، عين مليلة- الجزائر، د.س.
- كناعنة شريف، دراسات في الثقافة والتراث والهوية، حققه ونقحه وأعدّه للنشر: مصلح كناعنة، المؤسسة الفلسطينية لدراسة الديمقراطية، مواطن، رام الله - فلسطين، 2011
- كونيهان كارول م.، أنثروبولوجيا الطعام والجسد: النوع، والمعنى، والقوة، ترجمة: سهام عبد السلام، المركز القومي للترجمة، القاهرة، 2013
- مصيقر عبد الرحمن، دراسة في العادات الغذائية في البحرين (الممارسات الغذائية والمناسبات الاجتماعية)، وزارة الصحة، إدارة الصحة العامة، قسم التغذية، البحرين، 1981
- هاوي محمد، الطبيعة والثقافة، نصوص فلسفية مختارة ومترجمة، الجزء السابع، ط.2، أفريقيا الشرق، المغرب، 2013

##### 3. الرسائل الجامعية:

- جباس هدى، الممارسات الهويةية بقسنطينة. رهان للانتماء وهاجس لمحاكاة الآخر. مقارنة أنثروبولوجية للتمثيلات الثقافية والأونوماستيكية، رسالة دكتوراه علوم، مدرسة الدكتوراه في الأنثروبولوجيا- تخصص: أنثروبولوجيا، كلية/معهد: العلوم الاجتماعية، قسم: علم الاجتماع، جامعة محمد بن أحمد -وهران2، تحت إشراف: خولة طالب الابراهيمى، 07 مارس 2018.

#### 4. المقالات بالمجلات الأكاديمية:

- جباس هدى، التشرة، أو عندما تجسّد الممارسات الطقسية هوية الانتماء»، في: مجلة العلوم الانسانية والاجتماعية، جامعة قاصدي مرباح، ورقلة، العدد 28 مارس، 2017، ص.ص. (187-202).

- الجويلي محمد، «هل تندثر 'العصيدة' من المطبخ العربي برحيل الجدات»، في: العرب، العدد 9982، د.ن.، د.م. 2015
- هرمار عبد الله، «ذاكرة الطعام في أسس النظام الغذائي وعاداته»، في: الثقافة الشعبية، فصلية علمية متخصصة، العدد 11، مملكة البحرين، 2010

#### 5. المقالات بالجرائد:

- الحمامصي محمد، «الطهي في الشرق الأوسط ثقافة وسياسة وأسلوب حياة»، في: ميلد ايست أونلاين، [على الانترنت]، 2011، تم الاطلاع عليه يوم: 13.04.2014، URL: <https://www.middle-east-online.com/?id=103648>

- طابي نور الهدى، «الشاف نصيرة فصيح: المطبخ التقليدي القسنطيني اقتحم العالمية من بوابة إيطاليا»، في: النصر، يومية إخبارية، [على الانترنت]، تم الاطلاع عليه يوم: 2014.10.10، URL: <https://www.annasronline.com/index.php/2014-08-17-> 13-22-

- ن. وردة، «الطبخ: معشوقة البايات طلقتها القسنطينيات في رمضان»، في: الخبر، جريدة يومية، [على الانترنت]، 2013، تم الاطلاع عليه يوم: 2014.01.10، URL: <https://www.elkhabar.com/348379>

#### 6. المواقع الالكترونية:

- نادي مطبخ ومشاركة (Club Cuisine Et Partage) URL: <https://www.facebook.com/photo.php?fbid=1105244466229970&set=gm.600632606787776&type=3&theater>

#### ☑ المراجع باللغة الأجنبية:

##### 1. القواميس والمعاجم:

- Oxford Dictionaries, *Définition de enculturation*, [en ligne], consulté le 10 septembre 2013 URL: <https://en.oxforddictionaries.com/definition/us/enculturation>

##### 2. الكتب والدراسات:

- Bourdieu Pierre, *La Distinction : critique sociale du jugement*, T. I., les Editions de Minuit, Paris, 1972
- Lévi-Strauss Claude, *Mythologiques, t. I : Le Cru et le Cuit*, Plon, Paris, 1964
- Lévi-Strauss Claude, *Mythologiques, t. II : Du miel aux cendres*, Plon, Paris, 1966
- Lévi-Strauss, C., *Mythologiques, t. III : L'Origine des manières de table*, Plon, Paris, 1968
- Xavier Albó, S.J. *Culture, Interculturalité, Enculturation*, Fédération Internationale de Foi et Joie, Caracas, 2003

## 3. المقالات بالمجلات الأكاديمية:

- Crenn Chantal, Delavigne Anne-Elène, «Les méthodes de l'anthropologie sociale dans les études sur l'alimentation», in: Nicole CHAPUIS-LUCCIANI, Anne-Marie GUIHARD-COSTA, Gilles BOETSCH, *L'anthropologie du vivant: objets et méthodes*. Editeur CNRS GDR, Paris, 2010
- Delphine Vuattoux, Philippe Coulangeon, «Sociologie des pratiques culturelles », in: *Lectures* [En ligne], Les comptes rendus, 2005, mis en ligne le 31 août 2005, consulté le 20 juillet 2012. URL:<https://journals.openedition.org/lectures/197>
- Fischler Claude, *L'anthropologie de la nourriture*, [En ligne],le 14/06/2014, consulté le 10 septembre 2014URL: <https://mondesfrancophones.com/espaces/philosophies/lanthropologie-de-la-nourriture/>
- Garine Igor de, Une anthropologie alimentaire des Français ? in : *Ethnologie française, Lectures* [En ligne], nouvelle serie, T. 10, No. 3, Usages alimentaires des Français, (juillet-septembre 1980), pp. 227-23, Presses Universitaires de France, Consulté le : 17/04/2013 01 :32. URL : <http://www.jstor.org/stable/40988613>.
- Lahlou Saadi, « La construction de l'identité alimentaire », in : *Des Aliments et des Hommes : Entre science et idéologie, définir ses propres repères*, 8 et 9 décembre, Institut Français pour la Nutrition, 2004, pp. 127- 135
- Mintz Sidney W. Du bois, Christine M. «The anthropology of food and eating», in: *Annu. Rev. Anthropol.*, 31:99-119, 2002