

انثروبولوجية الغذاء: من تقاليد التراث الاجتماعي إلى ثقافة التنوع والاستهلاك  
Food anthropology: From social heritage traditions to the culture  
of diversity and consumption

ط.د: زهور معزوز<sup>1\*</sup>، أ.د: اسمهان بوشياوي<sup>2</sup>

<sup>1</sup> جامعة وهران 2 محمد بن أحمد، (الجزائر)، mazouz.zohor@univ-oran2.dz

<sup>2</sup> جامعة وهران 2 محمد بن أحمد ، (الجزائر)، ismahane\_61@hotmail.fr

تاريخ النشر: 2023/12/30

تاريخ قبول النشر: 2023/10/17

تاريخ الإستلام: 2022/04/27

ملخص:

تهدف هذه الدراسة إلى توضيح أهمية الغذاء بإعتباره جزء مهم من الهوية الثقافية ومساهم فعال في تحقيق الوحدة الاجتماعية (الشعور بالانتماء)، مع تبيان التنوع في الأطباق الغذائية الذي تسخر به الجزائر والذي يميز الولاية عن الأخرى (ارتباط بالمعتقدات والعادات) وكيفية تمرير ذلك الموروث للأجيال عبر المؤسسات الاجتماعية التربوية لتحقيق أغراض المجتمع وإستمراريته. الكلمات المفتاحية: الغذاء ؛ الموروث الثقافي ؛ الهوية الثقافية ؛ أنثروبولوجيا الغذاء ؛ المؤسسات الاجتماعية.

**Abstract:**

This study aims to clarify the importance of food as an important part of cultural identity and an effective contribution to the achievement of social unity (sense of belonging). It shows the diversity of Algerian dishes, which distinguishes one region from the other (association with beliefs and customs), and how this culinary heritage is passed on to generations through socio-educational institutions to achieve the purposes and the continuity of society

**Keywords:** food; cultural heritage; cultural identity; food anthropology; social institutions

## 1. مقدمة:

يعتبر موضوع الغذاء والتغذية والأمن الغذائي من بين المواضيع الهامة التي اكتسحت الساحة العلمية والعملية، والتي أثارت فكر واهتمام المفكرين والباحثين في عدة ميادين، ولم تتوقف البحوث الأكاديمية عند حد معين، وإنما مازال البحث متواصلا من وجهات نظر مختلفة، فالغذاء هو حاجة بيولوجية قديمة قدم بحث الإنسان عليها، وكيفية تلبية تلك الحاجة الأساسية التي تسدّ جوعه وتضمن بقاءه واستمراره، فأكل البارحة ليس بأكل اليوم لا من حيث المكونات ولا من حيث التقديم، قد طرأت عليه عدة تطورات، من عصر الإنسان البدائي إلى عصر الإنسان الآلي، وتأثيرات العولمة واقتصاد المعرفة والانفجار التكنولوجي، حيث يعود الفضل وبالدرجة الأولى إلى ابتكار الإنسان واستخدامه لعقله وتفكيره في تسوية وضعيته وصحته التي هي رأس ماله، مطورا ذاته وبما يحيط به لتسهيل حياته، من أكل اللحوم النيئة إلى أكالات شعبية إلى العصرية، من الاعتماد على نفسه في تحضيرها إلى الاعتماد على الغير (خدمة التوصيل)، هذا ما خلق تراكم غذائي كثافة مجتمعية وعادات في أطباق متنوعة، تختلف على حسب العشيرة والمنطقة التي ينتمي إليها الفرد، مع محاولة غرسها للأجيال اللاحقة من خلال عدة مؤسسات اجتماعية، ونشر مباشرة إلى الأسرة التي تعدّ اللبنة الأولى في تأدية وظيفة اجتماعية، ودورها في نقل الموروث الغذائي الذي يعتبر جزء من هويتهم، ليصبح الغذاء رمزا حيويا اجتماعيا ونسق ثقافي فعال يؤثر في الأنساق الأخرى ويتأثر بها، وكيفية محاولة خلق تناسق وتفاعل وتوازن للحفاظ على البناء الاجتماعي العام، خاصة وأنّ المجتمع الجزائري يمتاز بالثراء في الأطباق، منها ما يعتمد على النمط الفلاحي والمحصول الزراعي والمنتجات الأصيلة التقليدية المحلية، ومنها ما يعتمد على الصيد البحري، ومنها ما يعتمد على الرعي، ومنها ما هو دخيل على ثقافة المجتمع بسبب الحروب والإحتلالات التي عاشتها الجزائر وتفاعل أفرادها مع الآخر كالبربر، العثمانيين، الإسبانين، الفرنسيين... هذا التنوع والخليط الذي مازال أفراد المجتمع الحالي يحتفظون به ويمارسونه في حياتهم اليومية وبصفة عادية جدا، إذ يجهل البعض معرفة الأصول التاريخية لبعض الأطباق، خاصة الأطباق التي تبدو أسماءها غريبة ومضحكة ولماذا سميت بذلك؟ وعلى هذا الأساس نطرح التساؤل التالي: كيف يؤثر التنوع الغذائي في الأطباق على الهوية الثقافية للمجتمع الجزائري؟

## التساؤلات الفرعية:

- هل يساهم التنوع الغذائي في بناء الهوية الثقافية للمجتمع الجزائري؟
- ما هي العلاقة بين الغذاء والسلوكات اليومية للأفراد؟

## الفرضيات :

الفرضية الرئيسية : يؤثر التنوع الغذائي في الأطباق على الهوية الثقافية للمجتمع الجزائري في تمسك كل ولاية لعاداتها وتقاليدها الغذائية .

## الفرضيات الفرعية :

- يساهم التنوع الغذائي في بناء الهوية الثقافية للمجتمع الجزائري ويظهر ذلك في ثرائها ورصيدها الثقافي الذي يميزها عن المجتمعات الأخرى: شمال إفريقيا ، الدول الأوروبية ، آسياوية ، الدول الإنجلوسكسونية .
- هناك علاقة بين الغذاء والسلوكيات اليومية للأفراد من خلال مدى إكسابهم للوعي الغذائي على حسب البيئة الاجتماعية التي ينتمون إليها .

إن الهدف من هذه الدراسة التلميح إلى العادات الغذائية لبعض الولايات الجزائرية من خلال ذكر الأطباق المشهورة فيها، وكيف يسعى أفرادها في الحفاظ عليها من خلال وسائل التنشئة الاجتماعية، الأسرة بالدرجة الأولى.

إذ تكمن أهمية الغذاء في الوسط الاجتماعي كونه نسق اجتماعي يؤدي وظائف عديدة منها: الظاهرة والباطنة ويساهم في بناء المجتمع ككل، بإعتباره وسيط فعال بين الفرد وبيئته الاجتماعية، ووسيلة جوهرية عاكسة لثقافتهم ومستواهم المعرفي ووعيهم الغذائي من خلال الواقع المعاش، كما يعدّ دليل قاطع على المستوى الاقتصادي لبلدهم .

#### عينة الدراسة:

تمثلت عينة الدراسة في عينة متنوعة لبعض العائلات من ولاية القطر الوطني تختلف من حيث تموقعها الجغرافي وحددت ب(06) مبحوثات.

#### أداة جمع المعلومات :

لإسقاط موضوع الدراسة على أرض الميدان ومعرفة حقيقته بالواقع، تم الاعتماد على الأداة الرئيسية في جمع المعلومات و المعطيات الميدانية وكان ذلك بإتخاذ تقنية المقابلة الحرة لإستجواب بعض المبحوثات المتمثلة في ربات أسر جزائرية وحدد ب (06) مبحوثات بالاستعانة بالتقنيات التكنولوجية الحديثة ( الهاتف الذكي و مواقع التواصل الاجتماعي المسنجر في ذلك) مع تحليل المحتوى لبعض المقررات الدراسية، كما تم إتخاذ اداة الملاحظة المباشرة و الملاحظة عن طريق المشاركة كأداتين مساعدتين في جمع البيانات و مكملتين لتقنية المقابلة كون الباحثين عاشرتنا بعض الأسر الجزائرية في ولايات متعددة بحكم العمل و الوظيفة المهنية وكثرة المهام و التنقلات بين الولايات التي اسندت إليهما .

#### منهج الدراسة:

طبقت الباحثين المنهج الوصفي التحليلي بوصف المميزات والاختلافات التي تتمتع بها الولايات الجزائرية من أطباق غذائية، وحلويات تقليدية باختلاف المناسبات في طقوس الحياة الاجتماعية من ولاية إلى أخرى مع تحليل ذلك بطريقة سوسولوجية.

## 2. التنوع الغذائي في المجتمع الجزائري:

### أ. الأطباق المشهورة في كل ولاية جزائرية:

تسعى كل أسرة جزائرية حسب المنطقة التي تنتمي إليها إلى تمرير موروثها الثقافي للأجيال القادمة، من خلال التربية الأسرية والتنشئة الاجتماعية التي تميزها عن غيرها من المناطق لتضمن استمرارية عاداتها الغذائية وتمثلاتها "فهي طريق للحياة يتوارثها كل جيل من الجيل السابق عن طريق الأسرة وتشمل على العديد من السمات الاجتماعية والاقتصادية والنفسية. وتعدّ الأسرة هي مصدر الثقافة التي يتلقاها الطفل لذلك تقوم بدور كبير في عملية التنشئة الاجتماعية مما يجعل ثقافة التغذية تورث عن طريق الأسرة للأجيال فينشأ الطفل حاملا للسمات الثقافية للتغذية " (بسنوسي، ثقافة التغذية وعلاقتها بانتشار مرض السمنة بمنطقة تلمسان مقارنة انثروبولوجية، 2010/2011، صفحة 4)، ومن خلال هذه الورقة البحثية سيتم التطرق إلى التعريف ببعض الأطباق التي تشتهر بها كل منطقة وكيفية تحضيرها وتقديمها .

#### مناطق الجنوب :

تصرح المبحوثة رقم (01) "...تنقسم ولاية تيندوف إلى شراقة، الرقيبات (المجتمع الصحراوي)، وتجاكانت قبيلة تنحدر من المغرب والسودان وجنوب إفريقيا (مالي، نيجر، موريتانيا...)". في هذه الدراسة سنركز على الشراقة من ولاية تيندوف، إذ تتميز بعدة أكلات تقليدية، وتختلف من طقس الترحيب بالضيف كان شابا أو شيخا، وعلى حسب عاداتهم في طقس الزواج والسبوع للمولود الجديد، تشتهر بطبق بنافاة هو عبارة عن لحم، كبدة، قلب يقطع ويطبخ في طاجين مع القليل من الزيت والملح، تدوم أعراسهم من 03 إلى 07 أيام، في الوقت الحالي يدوم 03 أيام وذلك بسبب غلاء المعيشة، ويقدم لحم الجمل المفور مع الطعام (العيش) للحضور والمدعوين، اليوم الأول يسمى بالحنة تقام احتفالات بمعية فرقة قرقابو وفرقة قنقة والبارود كعنصر أساسي عند كلا الزوجين، اليوم الثاني يسمى بعرضة الرجال يقدم الطعام بلحم الجمل أو الأرز بلحم الجمل بالإضافة إلى طبق بنافاة وسلطة وتحلية، في اليوم الثالث تسمى بعرضة النساء (النساء) تقدم للنساء لحم مغموم (مفور) أو المجرم، بالإضافة إلى طبق صوص بالزبيب وطبق البنافة وسلطة وتحلية، عند حزام العروس من تقاليدهم يحزمها الأصغر في عائلة الزوج، ويشترط أن يكون إسمه محمد نسبة إلى رسول الله صلى الله عليه وسلم، يكون الحزام بعد الحجة أي بعد الدخول، عادة الحزام تنقسم بدورها إلى مرحلتين: المرحلة الأولى الزوج يقلب على الزوجة وفوق رأسها النعناع، الحلوة والنقود الورقية، أما المرحلة الثانية يعقلها الزوج (يربط الزوجة من رجلها) ويذبحون كبش (تمرير السكين على الكبش معا)، وهذا دليل على مرافقة الزوجين لبعضهما البعض في السراء و الضراء. تعدّ مسألة الشرف جد حساسة ومقدسة، بعد الانتهاء من ذلك تطحن بالرحى القديمة جدا جزء قليل من القمح، ثم تقدم القهوة مع الشاي، المملحات، مكسرات، حلويات للمدعوين.

أما عن طقس السبوع للمولود الجديد فيدوم هو أيضا 03 أيام، يقدم فيه المردود الذي يعرف عند الغرب الجزائري بالبركوكس، بالإضافة إلى تقننة، تمرّة وأزير (التمر المفور تضاف إليه الزبدة الحرة، وعشبة اليازير المعروفة بإكليل الجبل)، الحلويات .

بعد السبوع يعزم شيوخ القبيلة وكبارهم ويقدم لهم المسمن والزنان (الملفوف)، الدهان الحرة، الرب، العسل الحر، الحلويات، أما في الليل تقام عرضة كبيرة بالطعام ولحم الجمل المفور .

طريقة الترحيب بالضيف عندهم تختلف باختلاف السن من شاب إلى شيخ وعلى حسب المستوى الاقتصادي لكل أسرة، تقام الذبيحة بذبح خروف او جمل أو الشواء في وجبة الفطور ( طقوس الجود والكرم )، في وجبة العشاء تقام عرضة أو عزيمة ، وعند رحيل الضيف تهدي له ملحفة في حالة إذا كانت امرأة ومرطب وعطروتمر وتيدكت (المسكة الحرة) كهدية لها، أما عن الشاي كسمة ثقافية يتميز بطقوس تقديم خاصة به، إذ يختلف من فصل إلى آخر في الصيف يقدم أتي بالنعناع، في الشتاء تضاف له عدة أعشاب وب 03 كؤوس :الكأس الأول أتي بالوزوارة والشاي ،الكأس الثاني والثالث تضاف كندة وهو عبارة عن خلط الشاي بالحليب والأعشاب (الوزوارة، الخزامة، زنجبيل مطحون، الشاي). و أنّ الضيف لا يمكنه مغادرة قعدة الشاي إلا بعد شربه 03 كؤوس من الشاي .

فمن خلال ما تطرقنا إليه من عادات و طقوس عن الحياة الاجتماعية لمجتمع ولاية تندوف، الذي تبدو عاداتهم صعبة وغير مألوفة لنا كوننا ننتمي إلى منطقة الغرب الجزائري، ويختلف كثيرا عن المجتمع العاصمي، ولايات الشرق، الغرب الجزائري، إذ مازالت بعض العائلات الشراقة من تندوف يتمسكون بهذه المعتقدات كونها تمثل الهوية الثقافية لهم، ولا يمكن تجريدهم عنها مثلها مثل اللغة وطريقة اللبس وطريقة عمرانهم شكلا ولونا، فبالرغم من التحولات الاجتماعية في جميع الأصعدة، إلا أنهم يحافظون على موروثهم الثقافي ويدافعون عنه ويفتخرون به، كون الغذاء يعكس انتمائهم لمجتمعهم، ويحاولون إبرازه للسياح والأجانب سواء داخل الوطن أو خارجه، ويظهر ذلك في الشاي الصحراوي وفي طريقة تقديمه، كونه جزءاً منهم وكما قال تيلور في ذلك "الثقافة هي ذلك الكل المعقد الذي يشمل المعرفة والمعتقدات و الفنون والقانون والاخلاق والعادات والعرف وكافة المعتقدات والأشياء الأخرى التي تؤدي من جانب الإنسان باعتباره عضواً في المجتمع " (رشوان، 2006، صفحة 5)

بلدية عين الصفراء ولاية النعامة والبييض هاتين الولايتين متجاورتان لبعضهما البعض لكن لكل منهما عاداتها الغذائية في طقس الزواج والاحتفال بالمولود الجديد، الاختلاف طفيف نوعاً ما في تحضير الطبق وتسميته، نذكر على سبيل المثال: تصرح المبحوثة رقم (02) المقيمة في ولاية البيض تقول في ذلك أن طبق الكسكس بمرق اللحم و الملفوف هو الطبق الشائع في ولاية البيض، وفي أعراسهم يتم شواء كبش كامل على الجمر و يسمى بومصور، يقدم للمعزومين الرفيس والزريرزي (الكليلة الحلوة )، المطلوع ... يدوم العرس 07 أيام، لكن مع ارتفاع الأسعار وتدني المستوى المعيشي أصبح 01 يوم واحد فقط (المتغير الاقتصادي يؤثر على المتغير الثقافي)، في سبوع المولود الجديد الطبق الأساسي هو المردود، بعد ذلك تقدم الروينة و المطلوع و الرب (عسل التمر)، تشيشة مفلقة وناقصد بها(حبات القمح المقسومة على نصفين يضاف إليها الشحم والبصل وفلفل اسود والملح والطماطم المبشورة والكليلة و الماء، و يقفل على الكل في طنجرة الضغط عند التقديم يزين بالزبدة)، يقدم مع القهوة السوداء تصرح المبحوثة رقم (03) تصرح في ذلك أن الطبق الأكثر شهرة وهو الناشف أي الكسكس بالخضرة و المرققة، إذ تعتبر القرعة الحمراء ( الكابويا) عنصراً أساسياً في ذلك

مزين بالجوا ( الفلفل الحار ضروري في أطباق عين الصفراء)، في أطباق عين الصفراء تحضر النساء عشوية الشاي بالمخلعة وهي خبز بالشحمة والبصلة، عادة قديمة جدا تسمى في الغرب الجزائري بالمشحمة، الملوي ، المدلوك، المردوف وهو مثل البيتزا بعدة طبقات محشية بالبصل، الزيزيري، الكليلية (الرايب يعصر ويفتت مثل الكسكس ، يضاف له التمر حميرة مفور ومدروسة بالزبدة والدهان الحر)، المعكرة و هي سميد مقلي مع التمر والزبدة)، الرفيس بالتمر والدهان الحر، في وليمة السبوع يقدم المردود هو مثل البركوكس لكن حباته صغيرة أما طريقة تحضيره مختلفة لا يطبخ بل يفور 03 مرات: الأولى بالزيت ، الثانية بالملح ، الثالثة للوجود أي للتقديم، وتضاف له كل الباقوليات اليابسة، بركوكس الأعشاب ، الروينة ، التمر باليازير (إكليل الجبل) ، الحلويات العصرية و التقليدية .

المرأة النافسة: تملئ قفة بالبخور والمسواك والكحل وقارورة عطور ومراة ، بعد مغادرة المعزومين يأخذ النسوة من تلك القفة بعض البخور وتكحل النسوة عيونهن من ذلك الكحل ... (أخذ الخير و البركة والقال الجيد معهم).

عند عقد قران الزواج يعلق في سطح البيت لكلا الطرفين علم سواء أخضر أو علم الجزائر ليبدل على وجود عرس في ذلك البيت، تقدم للمعزومين في ذلك اليوم تشيشة مفلقة .

عادة الشاي التاي مقدسة عند الصحراويين ولها عدة معاني و دلالات، ففي ولاية عين الصفراء والبيض وتيندوف لا يحضر الشاي في المطبخ بل في قاعة استقبال الضيوف وأمام الحاضرين وله صينية خاصة به، الصينية الأولى بها الربايح اي قوالب السكر الذي تصنعه النسوة، والثاني به الحشيش بمعنى أوراق النعناع مع أتاي وكؤوس للتقديم، كأس مخصص لقلب الشاي مع مقراج (ابريق) الماء الساخن (ماء مخصص للشاي)، يضاف السكر والنعناع في الأخير، تقوم بتحضير الشاي إمرة كبيرة في السن أو قاذة بمعنى شاطرة ، ولا يمكن ملئ الكأس كعادة لهم ونصفه رغوة بيضاء .

ما تمّ ملاحظته أن ولايات الجنوب يستهلكون اللحم بكثرة كونها مناطق رعوية تتربى فيها الإبل، وجميع أطباقهم بالدهان الحرة، مع المأكولات الحارة، وشرهم للشاي بكثرة لإعطاء قوة لصحتهم وصلابة عظامهم، ولامتصاص نسبة الدهون والشحوم الذي يتناولها أفراد المنطقة جراء أكل اللحوم، وحتى أنواع التوابل التي يتم استخدامها هي مستعارة من ثقافة الدولة الشقيقة المغرب .

واد سوف المعروفة بالدوبارة هي أكلة من الأكلات الشعبية التي تباع في الشوارع وفي المحلات التقليدية، كسرة الشايحة التي تقدم مع صوص طماطم، خبز الملة الذي يطهى على الرمل.

(Mr luffy dz, 2021)

ولايات الغرب الجزائري :

سوف نركز على ولاية معسكر ووهران و غليزان وسيدي بلعباس، والأطباق المشهورة بها كما تقول المبحوثة رقم (04) تقول في هذا الصدد الحريرة و الشوربة الحمراء، الرقاق، السفنج، البغير، الروينة، البسس، الفطيرة التي تختلف تسمياتها حسب الدقيق المستخدم (فرينة أو سميد) من مطوع أو الفطير أو الحرشة ، المثوم هو موروث عاصمي لكن يتمّ تحضير بكثرة في ولايات الغرب

، طاجين الزيتون الذي تعود أصوله إلى المطبخ المغربي، الطعام أو الكسكس الذي يعتبر أهم وأشهر طبق بالرغم من الاختلاف في التسميات من الكسكس ، الطعام، العيش السكسو، وكيفية تحضيره بمرقة اللحم والخضار أو إضافة سلطة الطماطم بالبصل مثلما يقوم به في ولاية سعيدة ، كسكس بالحليب المالح، كسكس سفة بلعسل والسكر والحلوة والوعسل الحر، كسكس بالسّمك مثلما يعمله المجتمع السكيكدي، بالرغم من الاختلاف في طريقة تحضيره إلا أنّ كل ولايات الوطن متفقة عليه و طنبا وعالميا، إذ تحصلت الجزائر على المرتبة الثانية بعد المغرب، ومصنف كتراث عالمي في الأمم المتحدة للتربية والعلوم و الثقافة، باعتباره ملك المائدة المغربية و تراث مشترك بين دول الجزائر و المغرب و تونس و موريتانيا.

البركوكس الذي تختلف تسميته من المردود و المعاش...المبصلة والتقننة وسلو، الروينة والرفيس المعروفين في السبوع للمولود الجديد ، طاجين الحلو أو البرقوق ، خبز المطلوع وخبز الدار الذي لا يمكن الاستغناء عنهم في الوجبات الغذائية ، خبز الزرع أو الشعير المؤلف تواجده في مائدة رمضان، المحاجب ، البوراك ، المثلوم هي أطباق عاصمية لكن يتم تداولها بصفة مستمرة ودائمة في الغرب الجزائري، المعقودة.

ما يمكن ملاحظته من الواقع عن هذه الأطباق لم تبقى متمركزة في جهة معينة، وإنما انتشرت في جميع أنحاء الوطن وذلك بسبب الإنتشار الثقافي وتوفر برامج الطبخ التلفزيونية التي أصبحت تنقل لنا أطباق مختلف دول العالم. ( Samira tv-cbc sofa - panorama food..) الشاف فارس، ومواقع التواصل الإجتماعية كأ م وليد youtube، كما لعبت الهجرة الداخلية دورا في سفر الأطباق بين الولايات وحتى عامل السياحة، وفتح مطاعم تحضر أطباق تقليدية في ولايات أخرى الغير أصلية لها .

#### ولاية العاصمة :

تشتهر العاصمة بالرشنة، الشخشوشة مثل رقاق الغرب الجزائري لكنها أكثر سمكا، شوربة بيضاء، الخفاف المعروف لدى الغرب الجزائري بالسفنج ، تصرح المبحوثة رقم (06) وتوضح أن المتقبة تسمى بالبغبر لدى الغرب الجزائري، كما تصرح أيضا أن التوابل كانت مقتصرة على الفلفل الأسود والملح والقرفة لدى العاصميين الأحرار أي في الزمن الماضي، وإضافة الفلفل عكري عندما نريد تحضير مرقة حمراء الشطاطح"، الخشخاش المعروف لدى الغرب الجزائري بالقريوش، معجون التباسة وهو عبارة عن تحلية معروفة لدى العاصميين (طمينة السفرجل)، مقروط اللوز، المخبز والعرايش التي تحضره معظم الجزائريات والتي يعود أصلها إلى العادات الغذائية العاصمية،(شطيطحة لحم، دجاج، بطاطا)، الدوملة ليس بمفهوم الغرب الجزائري، وإنما هي خضر محشية باللحم المفروم ، أيضا طاجين القاضي وجماعته، بطاطا فليو التي هاجرت هي الأخرى من العاصمة إلى الغرب الجزائري ، البريك المعروف بالبوراك ليس في الغرب الجزائري فحسب وإنما شمل معظم الولايات الجزائرية حتى مناطق الجنوب، المحاجب الذي أصبح مشهورا هو الآخر في مناطق الغرب وأصبح أحد أكالات الشوارع الجزائرية التي يقتنمها الافراد الجزائريين لسعرها المقبول و في تناول الجميع، كما تعرف بعض الولايات المجاورة للعاصمة مثل البليدة أكثر شهرة في زلاية بوفاريك و الشاربات .

## الشرق الجزائري :

لا تختلف أطباق الشرق الجزائري عن الأطباق الأخرى ولا تقل أهمية عنها، لكن سوف نذكر بعض الولايات التي تشتهر ببعض الأكلات مثل: طبق البكبوكة في باتنة المعروف بالدوارة في الغرب الجزائري، تبسة المعروفة بالزفيطي مثله مثل ولاية المسيلة المتمثل في (كسرة يفتوها بمهرز اللوح وتضاف له الخضر مثل الطماطم والبصلة والفلفل الحار المشوية والثوم والتوابل ويخلط الجميع)، الزفيطي يختلف من حيث التسمية فقط، فيسمى لدى العاصميين بالباطوط، كما تقول المبحوثة رقم (05) تقول عن عادات وتقاليد ولاية عنابة المعروفة بالجاري أي شورفة فريك وتريدة المرقة المزين بالبيض المسلوق، البغبرير يسمى بالريغيفات، الرفيس يكون حاضرا في جل مناسبات الفرح والنجاحات مثل: حفلة نجاح البكالوريا عكس الغرب الجزائري يحضرونه فقد في الجنائز والمناسبات الأليمة، بالنسبة للمسيلة المعروفة بالشخشوخة هي مثلها مثل المعارك تسقى بمرق الخضر واللحم ويضاف الرب فوق الطبق، شباح السفرة يعود أصله إلى البايات بولاية قسنطينة والذي كان يقدم للبايات وأثرياء المدينة، أصبح أهل قسنطينة يطهونه في مناسباتهم وهو رمز من رموز جمال المائدة في الأفراح وفي رمضان، وهو الأخير هاجر بين الولايات الجزائرية ليعرف في الغرب الجزائري بطبق الحلو أو البرقوق (مرقة حلوة مشتركة بين شباح السفرة و طاجين العين)، كما تعرف ولاية قسنطينة بطبق الرفيس بالجوز المرشوش بماء الورد نسبة إلى عادات وتقاليد أهلها في تقطير ماء الورد، وتحلية الجوزية (الجوز عنصر مهم في حلوياتهم).

طبق زريقة المعروف في ولاية برج بوعريج (ولاد خليفة) وولاية سطيف، والذي يحضر بتقطيع الخبز او بقطعة الخبز المقطعة على قطع صغيرة تضاف إلى خليط الماء والبيض ويوضع على النار يضاف الملح والحليب وعند عقد الخليط تضاف له الدهان الحر من فوق .

هذه معظم الأطباق التي تشكل ثقافة مجتمعية لكل ولاية وبالرغم من الاختلاف في تسميتها وطريقة تحضيرها وتوابلها المستخدمة، إلا أنّ التباين لا يشكل مشكل وعائق لدى الأفراد، بل يخلق تنوعا ثقافيا يظهر كثقافة موحدة معبرة عن التماسك والتلاحم داخل المجتمع الجزائري، وعليه الغذاء كثقافة يساهم في البناء الكلي للمجتمع الجزائري، ومن خلال هذا التنوع يطلق على الجزائر بجزائر القارة.

فإذا أعطينا مثال عن طبق مشهور لدى الجزائريين ويسمى بوجبة المسكين سنذكر الكارانتিকা، التي تعود أصولها إلى الطباخ الإسباني الذي حضر هذا الطبق للحاكم الإسباني خوسيه كاريلو دي البورتوز وجنوده الذين كانوا محاصرين في قصر ماريا سانتا كروز (جبل المرجاجو بوهران)، بعدما هربوا من الباي العثماني محمد بن عثمان الكبير والجيش الوهراني، فلم يجدوا ما يأكلون فحضر لهم الطباخ الحمص المطحون بالماء والزيت والكمون وهذا ما كان موجودا في مؤونة القصر فقط، فعندما سأل الحاكم الطباخ ما اسم هذا الطبق فرد عليه باللغة الإسبانية الكليباتي Caliente بمعنى سخون، ومنذ خروج الاحتلال الإسباني من وهران من سنة 1792 إلى غاية يومنا هذا ما زال الطبق مشهورا في شوارع وهران وفي جميع الولايات الجزائرية، و بطبيعة الحال تسميته



تختلف من ولاية إلى أخرى فيطلق عليه الحامي و سخون و الكارنتيكا و الكاران والكرانطيما ... تفنن فيه الوهارنة في صنعه واصبحوا شيوخها (hadjer, 2020). العصبان، الحميس الحار الذي أصبح شائعا في المطاعم الوهرانية والعائلات فهو مطلوب بكثرة في موائد المطاعم الفاخرة، وأيضا حلوة البقلاوة التي أصبحت شائعة عالميا .

للمحافظة على هذه العادات والطقوس الغذائية والأطباق الشعبية ينبغي على الأسرة غرسها للأجيال، حيث تكمن وظيفتها في المحافظة على هذا الموروث الثقافي، حتى ولو كان اسم الطبق غريب ومضحك فهو يدل على معنى وسمة ثقافية معينة في زمن معين مثل: طبق القاضي وجماعته، مومو في حجر امو، طبق سكران طايح في الدروج، طبق خدواج على الدربوز، طبق طاجين دار عبي، شنتوف العازب، طزدام الآغا، السفيرية، البسطيلة، دربل بالقرعة... وأيضا نفس الشيء عن الحلويات التقليدية مثل: بوسولا تمسو، صبع القاضي، حلوة البوق، صب الرشراش، مول الشاش، عين كولومبو، صبيعات العروسة...، ولم تبقى الأطباق التقليدية حبيسة في مكان معين بل انتشرت داخل وخارج الوطن من خلال المحلات و المطاعم التي تهتم بالأكالات الشعبية التقليدية محليا ودوليا، وحتى المهاجرين لهم دور كبير في انتشار الأطباق الجزائرية خارج الوطن (الأطباق سافرت خارج الحدود الجزائرية).

### 3. دور المؤسسات الاجتماعية في ترسيخ الموروث الثقافي:

#### أ. دور الأسرة في اكتساب الطفل التربية الغذائية السليمة:

تلعب المؤسسات التربوية الاجتماعية دورا مهما في نشر الوعي الصحي الغذائي لدى الأطفال، إبتداء من الأسرة إلى المدرسة، يعرفها محمد بدوي الأسرة "بأنها مجموعة من الأفراد يتفاعلون فيما بينهم وإذا كان التحليل في علم الحياة يقف على الخلية، ففي علم الاجتماع يقف على الأسرة باعتبارها الخلية الأولى للمجتمع" (بدوي، صفحة 182)، كما عرفت سناء الخولي "هي اول وسيط طبيعي واجتماعي للفرد وتقوم على مصطلحات يرتضيها العقل الاجتماعي وقواعدها تختارها المجتمعات" (الخولي، 1979، صفحة 34)، والمدرسة لها ترسيخ القيم والعادات من خلال مقرراتها كما قال جون ديوي في هذا الشأن: التربية ليست إعداد الطفل للحياة وإنما هي الحياة ذاتها، ويصفها أيضا لارنولد كلوس "نسق منظم من الحقائق والقيم والتقاليد وأنماط التفكير والسلوك التي تتجسد في بنيتها وفي أيديولوجيتها الخاصة" (وظفة و الشهاب، 2004، صفحة 16)، فإملاك الوالدين للثقافة الغذائية يؤثر بطريقة مباشرة على الأبناء في تكوين ثقافة غذائية سليمة وصحيحة، فالغذاء سلوك حضاري حيث يقول أبقراط في هذا الشأن: "إنّ المأكولات طبيينا الأمثل" (عقيل، 2008، صفحة 6)، وأنّ المرض مرتبط بالثقافة من حيث النظرة والتصور الذين يكوئهما الإنسان عن العالم والحياة" (بسنوسي، ثقافة التغذية وعلاقتها بانتشار مرض السمنة بمنطقة تلمسان مقارنة انثروبولوجية، 2010/2011، صفحة 59)

إذ تمّ الاعتماد في هذه الورقة البحثية على الدراسة الميدانية التي أقيمت بولاية معسكر والتي كانت تحت عنوان: ثقافة الغذاء بين الواقع الاقتصادي للأسر الجزائرية والمطعم المدرسي دراسة ميدانية بولاية معسكر نموذجا (بوشياوي و معزوز، 2021، صفحة 14/12)، الغرض منها محاولة اكتشاف معرفة مدى امتلاك الأولياء لثقافة الغذاء بمناطق متباينة (حضرية، جد حضرية، شعبية، ريفية)، حيث كانت نتائج الدراسة أنّ الأولياء يتم اختيارهم للوجبة الغذائية اليومية حسب الإمكانيات المتوفرة في كل بيت، ولا يرتبط ذلك بالمستوى التعليمي

لديهم، لأن العامل الاقتصادي منافس شديد وقوي لجميع الأصعدة، خاصة في ظل الظروف المعيشية الراهنة، وأن ثقافة التغذية لدى الأسرة الجزائرية شبه منعدمة، هي عادة اكتسبها الأولياء وخاصة الأم بطريقة عفوية ومتوارثة في كل المناطق التي كانت قيد الدراسة، ولا تعتمد الأسر الجزائرية على برنامج غذائي يومي محدد، وإنما بطريقة عشوائية مرتبطة بالعامل الاقتصادي، وللمدخل الشهرى الأسمى أثر كبير في توفير وجبة غذائية غنية يومية، ويلعب دورا أساسيا في تلبية الحاجيات الضرورية التي يحتاجها الفرد هذا من جهة الأسرة.

### ب. دور المؤسسة في تلقين الطفل القيم الاجتماعية:

المدرسة هي أحد قنوات التنشئة الاجتماعية الأساسية، التي تساهم في غرس القيم الاجتماعية والثقافية، بمعنى أنها تقوم بإعداد الأفراد وتهينتهم من أجل قبولية المجتمع وتحقيق الضبط الاجتماعي، يرى ايميل دوركايم " أن المدرسة تعتبر امتياز للمجتمع الذي يولمها بأن تنقل إلى الأطفال قيما ثقافية وأخلاقية واجتماعية يعتبرها ضرورة لتشكيل الراشد وإدماجه في بيئته ووسطه، فهي مؤسسة اجتماعية ينشئها المجتمع بهدف تأهيل الناشئة للحياة الاجتماعية من خلال التربية " (زعيمي، 2002، صفحة 138).

أيضا عالم الاجتماع بيار بورديو يرى على أن المدرسة تقوم بإعادة إنتاج نفس الثقافة للأفراد حسب انتمائهم الطبقي والمجتمعي، فباعتبار أن التراث الشعبي يلتمس جميع العادات والتقاليد، فإنه يدخل ضمن ثقافة كل فرد من المجتمع، كما يرى بورديو أن المدرسة تخضع للنظام التراتبي الطبقي الذي تعتمد عليه في تلقين وتدريب طلابها كل وثقافته المعينة، بالرغم من أنها تتبع نظام التعليم للطبقة المهيمنة وبالتالي الطفل المنتهي للطبقة فقيرة لا يستطيع التكيف مع منهاج الطبقة الراقية، وبالتالي يعود ليتكيف مع افراد طبقته المنتهي إليهم، فالمدرسة تنتج نفس افراد الطبقات وفي نفس الوقت نفس الأفكار والعادات التي تختص بها كل طبقة، وهو ما أشار اليه الكاتب سعيد المصري في كتابه "إعادة إنتاج التراث الشعبي - كيف يتشبث الفقراء بالحياة في ظل الندرة" من خلال تطور لعملية إعادة إنتاج الثقافة الشعبية بين الفقراء تم تحديده في أربعة عمليات وهي: تواتر العناصر التراثية- استعادة التراث- استعارة التراث- إبداع العناصر التراثية. (المصري، 2012)

بعد تفحصنا لكتب الطور الأول والثاني بالمرحلة الابتدائية مثل: كتاب التربية المدنية للسنة الرابعة ابتدائي ص 14 الذي يتحدث عن وحدة التنوع الثقافي في وطني، ولمح إلى عادة توينزة التي هي ظاهرة إجتماعية يتضامن ويتعاون فيها الأفراد فيما بينهم، ص 20 درس يتحدث عن الإحتفال بعيد الربيع في كتاب اللغة العربية للموسم الدراسي 2019/2020 الذي تختلف الممارسة فيه بسبب التباين في المناطق والتي دلت على أطباق خاصة بهذا العيد مثل الرفيس، المبرجة، الكسكس.

أيضا عندما دلت الصورة بكتاب السنة الثالثة ابتدائي للتربية المدنية صفحة 18 عن طبق الرشته العاصمة المرشوش بماء الزهر(ناس القصبة الأحرار مازالوا يحتفظون بهذه العادة).

فبعد القيام بتحليل محتوى القيم الاجتماعية في المقررات الدراسية للسنة الثالثة والرابعة ابتدائي لكتاب التربية المدنية للسنوات الدراسية التالية 2017/2018 و 2019/2020 لوحظ ما يلي :

جدول رقم 01: يبين القيم الاجتماعية في المقررات الدراسية للسنة الثالثة والرابعة ابتدائي لكتاب التربية المدنية

الرقم	المعيار	التكرار	النسبة %	المرتبة
01	الثقافة	08	08,79	03
02	التنوع الثقافي	06	06,59	04
03	الإختلاف	06	06,59	04
04	العادات والتقاليد	03	3,29	09
05	اللغة	05	5,49	06
06	المساواة	02	02,19	10
07	التعايش السلمي	05	05,49	06
08	التراث	40	43,95	01
09	التراث الوطني	12	13,18	02
10	التراث الثقافي العالمي	04	4,39	08
	المجموع	91	%100	

المصدر: من إعداد الباحثين.

فمن خلال قراءتنا للجدول يمكن القول أنّ المقررات الدراسية يتمّ فيها ترسيخ جانبا قيميا يؤكد على أهمية التراث والتراث الثقافي الذي يسخر به المجتمع الجزائري وما يحمله من مضامين مادية ولا مادية تندرج ضمن ثقافة شعبية وأخرى رسمية وذلك من خلال إبراز أهم القيم الثقافية كالتنوع الثقافي بنسبة 6,59 % التراث الوطني بنسبة 13,18 % إلى جانب ضرورة إبراز البعد اللغوي كأحد أبعاد الهوية الوطنية الجزائرية بنسبة 5,49 %، كما تكررت كلمة التراث حوالي 40 مرة بنسبة 43,95 % كأعلى قيمة معيارية مالها من وزن ثقيل في الهوية الثقافية وفي خصوصيات المجتمع، والتأكيد على مفهوم التعايش السلمي المباشر والضماني بكل ما يحمله من مقومات ودلالات اجتماعية، تهدف إلى تحقيق التماسك والتضامن، التعاون، التكيف، التآلف، التكافل الاجتماعي بنسبة 5,49 %، كما أنّ مبدأ الاختلاف بين مناطق الوطن هو أساس ذلك التنوع الثقافي الذي يعزز إستمراره في ثنائية الثقافة والمجتمع، حيث كانت النسبة 6,59 % ونسبة الإختلاف 6,59 %، كما أنّ العناصر الثقافية تتمظهر في العادات والتقاليد الذي يسخرها المجتمع الجزائري في شقه المادي والمعنوي بنسبة 3,29 %، كما يطرح الوعي الاجتماعي مفاهيم أساسية كالمساواة وحرية التعبير والديمقراطية، والتي كلها تشكل شقا قيميا سياسيا ذو بعد ثقافي اجتماعي، من شأنه أن يشكل أحد المحطات الأساسية التي تسهل عملية استمرار الثقافة من خلال تصفية التراث من الشوائب عبر هفوات اجتماعية معينة وكانت بنسبة 2,19 % في المساواة، كما أنّ التراث الذي تمتلكه الجزائر تجاوز حدوده الجغرافية ليصل إلى العالمية وذلك عبر إدراج التراث الجزائري الوطني كتراث عالمي عبر المنظمات الدولية العالمية كمنظمة الأمم المتحدة للتربية والعلوم والثقافة بنسبة 4.39 %.

يمكن إسقاط موضوعنا على النظرية البنائية الوظيفية التي تنظر إلى المجتمع باعتباره نسق، وهذا النسق يتكون من مجموعة من الأنساق والبنائات الفرعية، بحيث كل منها يؤدي دورا معين لضمان استقراره ومن ثم استمرار النسق العام ككل، والثقافة هي أحد الأنساق الفرعية التي تحدد تلاحم وتجانس أفراد المجتمع لما يحمله من عناصر ثقافية متداولة ومتوارثة عبر الأجيال، ودرجة امتثالهم لهذه الصفات الثقافية هو الذي يحدد درجة التجانس الاجتماعي بين أفراد المجتمع، إذ تعدّ الأسرة والمدرسة من بين المؤسسات التربوية الاجتماعية، التي توكل

لهما هذه المهمة والتي تؤديان من خلالهما دورا ووظيفة لا يستهان بهما، ومكملة لبعضهما البعض من عدة جوانب: تربية، ثقافية، اجتماعية، اقتصادية، تحقق للطفل التوافق النفسي والاندماج، وتخلق التجانس بين الأفراد والتفاعل، وهذا ما يؤدي إلى استقرار المجتمع وديمومته (التكامل الوظيفي بين الأسرة والمدرسة).

#### 4. خاتمة:

إن الغذاء ليس حاجة بيولوجية لسد رمق الجوع فقط كما يعتقد البعض وكما تحدث عنه ماسلو في هرم الحاجات، وإنما تركيبة ثقافية وهوية مجتمعية تميز كل مجتمع عن الآخر وحتى داخل المجتمع الواحد، حسب تموقع المنطقة الجغرافي والنشاط الاقتصادي لها، هي أعرف غير مكتوبة وغير مدونة، لكنها تمثل طقوس عبور للأفراد (عرف ثقافي غذائي)، وتشكل ثقافة مشتركة بينهم، وأن التباين الذي تتسم به الجزائر من أطباق شعبية تقليدية وحلويات محلية لا يشكل مشكل، بل يبين غناها وتنوعها، مما يخلق التناسق والتلاحم وينتج التناعم الذي يعيش فيه افراد المجتمع فيما بينهم، وخاصة في محاولة اكتشافهم لأطباق أخرى وبولايات متعددة هذا دليل على تقبلهم لها، دون أن ننسى كيف يتفاعل أفراد المدن الكبرى مثل ولاية وهران التي تتسم هذه الأخيرة بوجود التباين السكاني ويتوافد إليها العديد من المواطنين من ولايات مختلفة، تجد في عمارة واحدة حوالي 58 ولاية، يتبادل الجيران أطباق تقليدية وأكلات شعبية متنوعة للتذوق وللتشهير بأطباقهم وخلق نوع من التفاعل الاجتماعي (المحبة والألفة)، مع محاولة نشره في الوسط الوهراني بطريقة غير مباشرة، هذا ما يجعل المجتمع أكثر قوة وانسجاما وثراء في التراث الجزائري، ومسألة عاداته وطقوسه هي مقدسة وخط أحمر لديهم، وهذا ما يسمى بالثقافة الشعبية، بالرغم من أننا نعيش في عصر المعلوماتية والتكنولوجية والعولمة التي تحاول بقدر المستطاع طمس الهوية الثقافية والغزو الثقافي من كل الجوانب، إلا أن الأسر الجزائرية مازالت متشبثة وتمسكة بموروثها الثقافي، وحتى المدرسة من خلال مقرراتها، ووحدها التعليمية، لأنها تحاول بذلك الحفاظ على الماضي والحاضر والمستقبل (الأصالة والمعاصرة)، فإذا فقد أفراد المجتمع عاداتهم ولغتهم ولبسهم وطريقة غذائهم وأطباقهم وحتى نمط عمرانهم وشكله، فقد فقد المجتمع أهم خاصية له وهي الثقافة والهوية الجزائرية، وهذا يؤدي إلى عدم استمرارية المجتمع، وليس هذا فحسب بل أصبح ينظر للغذاء والتغذية موضوع مجتمعي ومرآة عاكسة لحضارة المجتمع، وعراقته، وعي أفراد، مستوى دخل أفراد الفردي والقومي، مستوى اقتصاده، نسبة فقره، حصيلة الأمراض المزمنة فيه، أخلاقه، تحضره أو همجيته (الغذاء كسلوك حضاري مثلا)، السياسة التي تستخدمها الدولة في تأمين الغذاء لمواطنيها وهذا ما يسمى بالأمن الغذائي والوضعية التي يتم بها ذلك، تصرفات الأفراد مع بعضهم البعض وتقبلهم للآخر، وهذا ما يسمى بفلسفة السلم وثقافة التعايش الاجتماعي والثقافي من أجل البقاء، لذلك جاءت هذه الدراسة لتمزج بين الجانب النظري والميداني لتصنع نوعا من التزاوج بين العلوم الاجتماعية في قالب خاص جامع بين السوسولوجيا والأنثروبولوجيا الثقافية.

## 5. قائمة المراجع:

1. Mr luffy dz. (04, 01, 2021). الاكلات الشعبية التقليدية لمدينة الوادي . تاريخ الاسترداد 02 12, 2021، من [www.youtube.com](http://www.youtube.com)
2. pinkitchen hadjer. (06, 10, 2020). تاريخ الاسترداد 1 12, 2021، من [www.youtube.com](http://www.youtube.com)
3. بوشيخاوي اسمهان، و معزوز زهور. (20, 11, 2021). الثقافة الغذائية بين الواقع الإقتصادي للاسر الجزائرية و المطعم المدرسي. ملتقى دولي المعاش اليومي للطفولة في ظل الخصائص النمائية، الواقع والمأمول ، 20. وهران 2، الجزائر: مخبر البحث في علم النفس و علوم التربية.
4. حسين عبد الحميد رشوان. (2006). الثقافة - دراسة في علم الاجتماع الثقافي. القاهرة، مصر: مؤسسة شباب الجامعة.
5. سعيد المصري. (2012). إعادة إنتاج التراث الشعبي (الإصدار ط1). مصر، مصر: المجلس الأعلى للثقافة.
6. سناء الخولي. (1979). الزواج والعلاقة الاسرية. الاسكندرية: دار المصرية الجامعية.
7. شهرزاد بسنوسي. (2010/2011). ثقافة التغذية وعلاقتها بانتشار مرض السمنة بمنطقة تلمسان مقارنة انثروبولوجية. مذكرة تخرج لتيل شهادة الماجستير في الانثروبولوجيا . تلمسان، الثقافة الشعبية، تلمسان الجزائر: جامعة أبي بكر بلقاسم.
8. علي أسعد وطفة، و علي جاسم الشهاب. (2004). علم الاجتماع المدرسي بنيوية الظاهرة المدرسية ووظيفتها الاجتماعية. المؤسسة الجامعية للدراسات والنشر والتوزيع.
9. محسن عقيل. (2008). الغذاء و الدواء عند أهل البيت والعلم الحديث. 1. دار المحجة البيضاء.
10. محمد بدوي. المجتمع والمشكلات الاجتماعية. الإسكندرية : دار المصرية الجامعية.
11. مراد زعيبي. (2002). مؤسسات التنشئة الاجتماعية. (ط1، المحرر) عنابة، الجزائر: منشورات جامعة عنابة .

## الملاحق:

الرقم	الجنس	السن	المستوى التعليمي	المستوى الاقتصادي للأسرة	الولاية الجزائرية
01	أ	49	ثالثة ثانوي	جيد جدا	تندوف، حضري
02	أ	50	ثالثة ثانوي، تكوين متخصص في المعهد العالي للأساتذة	متوسط	البيض ، حضري
03	أ	49	ثانوي	متوسط	عين الصفراء، حضري
04	أ	75	امية	جيد	وهران و معسكر ، حضري
05	أ	65	أستاذة رياضيات بالطور الثانوي	جيد جدا	عنابة ، حضري
06	أ	45	ثانوي علمي	جيد	العاصمة، حضري