

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جامعة محمد بن أحمد (وهران 2)



قسم علم الاجتماع والأنثروبولوجيا

كلية العلوم الاجتماعية

أطروحة لنيل شهادة الدكتوراه ل.م.د في الأنثروبولوجيا

فن الطبخ التلمساني وعلاقته بالأندلس

تحت إشراف :
أ.د سيكوك قويدر

إعداد الطالبة :
بوغرارة إكرام

لجنة المناقشة

رئيسا	جامعة وهران 2	أستاذ	مولاي الحاج مراد
مقررا ومشرفا	المركز الجامعي البيض	أستاذ	سيكوك قويدر
مناقشا	جامعة وهران 2	أستاذ	بومحراث بلخير
مناقشا	جامعة وهران 2	أستاذ	مالك شليح توفيق
مناقشا	جامعة غيليزان	أستاذ	بغداد باي عبد القادر

السنة الجامعية : 2021 / 2022

بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ

"یا أیها الذین آمنوا کلوا من طیبات ما رزقناکم

وأشکروا للّٰه إن کنتم إیّاهُ تعبدون "

سورة البقرة، آیه 172

اهداء

إلى أمي... المرجع الأول لي في فن الطبخ ومدرستي في الحياة أطال الله في عمرها.

إلى والدي الكريم... على تشجيعه ومرافقته لي في كل المسار التعليمي

إلى زوجي عبد الرزاق الذي كان أكبر رزق ونعمة عليّ من الله تقاسم معي كل

تفاصيل إتمام هذا العمل المتواضع، اشكره على صبره وتفهمه لي طيلة فترة إنجازة .

إلى أبنائي قرّة عيني عمران وإسراء حفظهما الله.

إلى إخوتي صابر الأمين، أسماء ومحمد أشرف أتمنى لهم النجاح في مسارهم العلمي.

إلى روح جدتي لأمي وجدّي لأبي رحمهما الله.

إلى كل من ساعدني من قريب أو بعيد في إنجاز هذا العمل .

إلى كل من أراد أن يتعرف على نفسه ويحفظ هويته من خلال فن الطبخ .

كلمة شكر

احمد الله وأشكره وأثني عليه ملء السموات والأرض وما بينهما على كل النعم
ووفقي وأمدني القوة والإرادة لإتمام هذا العمل فله الشكر وله الحمد كما ينبغي
لجلال وجهه وعظيم سلطانه

أتقدم بجزيل الشكر وعظيم الامتنان إلى روح الأستاذ الجليل "عبد القادر لقجع"
رحمه الله الذي تحمّل مسؤولية الاشراف على هذا البحث ووضع اللبنة الأولى له
فلم يبخل عليًا من غزير علمه وصادق نصحه .. تضيق العبارات وتتسع الرؤية ..
رؤية منجزٍ عظيم لعالمٍ اجتماعٍ فوق العادة.. يُدمن العمل بجد واتقان وصناعة
الخير....شكرا لدروسك العميقة..... فأليك أستاذي أهدي هذا العمل.

كما أتوجه بتسجيل أعمق الشكر والعرفان بالجميل إلى الأستاذ "سيكوك قويدر"
الذي تقبل مهمة الاشراف عن عملي ومساندتي في اكمال البحث، حيث قدّم لي
العون وأمدني بالمؤازرة كان لها عظيم الأثر في إتمام هذا العمل المتواضع. أذكر أنني
وجدت فيه الأستاذ المرشد الحكيم، الناصح الفاضل والعظيم جزاه الله خير الجزاء.
دون أن أنسى أساتذة لجنة التكوين على عطائهم اللامحدود وحسن تعاملهم معنا
طيلة المسار التكويني.

كما أتقدم بالشكر للأساتذة المناقشين على قبولهم قراءة ومناقشة هذا العمل .

" لا يُوجد حب مخلص أكثر من حُب الطعام "

برنارد شو

مقدمة عامة

تهتم الدراسة بتسليط الضوء على موضوع فن الطبخ، حيث يُعد الطبخ وتجهيزاته شاهدا على كل التحولات الإنسانية وهذا أصبح متنا قرائيا وتحليليا، لكثير من العلوم الاجتماعية، فالانثروبولوجي والسوسيولوجي والمؤرخ وغيرهم، يجدون في الطعام الكثير من الشفرات التي تُفسّر وتفكك الكثير من الأسئلة المعلقة في مجال البحث عن الحقيقة.

شكل البحث المهتم بدراسة فن الطبخ جانبا مهما في العديد من الدراسات القديمة منها والحديثة، ينطلق فيها الانثروبولوجيين من أن كل ما هو مطبوخ ينتمي إلى "الثقافة"، بينما ينتمي كل ما هو نبيء إلى "الطبيعة". ومثلما ينفرد الإنسان باللغة الإبداعية التي تميزه عن جميع الحيوانات، فإنه ينفرد عنها أيضا بكونه الكائن الوحيد الذي يطبخ ما يأكله.

إن التعامل مع الطعام، في مستويات الإنتاج والتحويل والاستهلاك والحفظ، يعكس انتقال الإنسان من الطبيعة إلى الثقافة، فعلى طول هذه العمليات نكتشف المعنى الثقافي للإنسان، ونكتشف تاريخا من الفعل الاجتماعي المرافق لحركة المجتمع. فعندما نتبع مسار التعامل الإنساني مع أي نوع من الشراب أو الأطعمة، فإننا نكتشف مسارات من البناء الثقافي الذي يتجاوز المتن الغذائي، إلى الاجتماعي والديني والاقتصادي والنفسي والسياسي.

ففي زرع الحبوب وطحنها ونخل دقيقها وطرائق عجنها وتشكيلها ما بين الاستدارة والتربيع، فضلا عن صيغ إنضاجها وتقديمها واستهلاكها، وتخزينها وإعادة

تدويرها. على طول ذلك كله أن نعي جيدا الكينونة الثقافية للأفراد والجماعات ونستطيع بهذا أن نمرالى مخيالهم ونظرتهم إلى الكون¹.

يعود اهتمامنا بفن الطبخ التلمساني لعدّة عوامل، فقد أتاحت لنا الفرصة أثناء بحوث سابقة لدراسة المنطقة، مما بعث فينا منذ الملامسة الأولى لتاريخ المنطقة، شعورا لأهمية ما تزخر به من إرث حضاري، مازال أغلبه بكرا لم تطله يد الباحثين. وبحكم انتمائنا للمنطقة لاحظنا أصالة تراث المنطقة من شقّيه المادي واللامادي والمأثور الشفوي، كون أن المنطقة شهدت حضورا لعدة حضارات قديمة وصولا الى حضارة الأندلس المتجدرة والعريقة التي كانت تحتل مكانته عريقة والتي أحدثت بدورها تأثيرا ثقافيا واضحا في العديد من المجالات وشملت هذه الأخيرة تقاليد الطبخ وفنونه - وهو موضوع دراستنا-

واللباس والطقوس الاجتماعية والموسيقى والنسيج العمراني كما أن شغفنا بمجال الطبخ والعمل الدائم على اكتشاف أسرارهِ وخباياه وكذا أصولهِ وتطوراتهِ عبر الزمن حرك فينا فضولا كبيرا للبحث في هذا الموضوع والنهل منه، فهما وتمحيصا وتحليلا، ولكن تضل العوامل الذاتية ثانوية أمام العوامل الموضوعية المتمثلة في أن منطقة تلمسان هي منطقة عريقة ذات تاريخ ولها حضورها الدائم عبر كل مراحل تاريخ بلادنا. إلا أنها لم تنل حظها الوافر من البحث والدراسات التي مازالت محدودة ولم ترقى بعد الى حجم ما تكتنزه من تراث ضارب في

¹ عبد الرحيم العطري، بركة الأولياء، شركة النشر والتوزيع المدارس، الدار البيضاء 2014، ص10

عمق التاريخ، وبذلك أردنا من خلال هذه الدراسة تدعيم رصيد الكتابات التي تناولت المنطقة ووضع لبنة جديدة ضمنها من خلال موضوع الطبخ.

لقد عبت لنا بعض الدراسات الطريقتين لخوض هذا الموضوع، عبر مجموعة من البحوث والأدبيات المتنوعة، ارتكزت الدراسات الأولى حول تتبع تاريخ الأفكار المتعلقة بالطبخ والطعام، وفي المرحلة الثانية قمنا بالبحث حول دراسات أنثروبولوجية حول موضوع فن الطبخ والذي يرتبط مع حقول بحث متعددة كالسوسولوجيا والتاريخ وما يتصل بالبيولوجيا والطب لهذا كثيرا ما توصف أنثروبولوجيا التغذية على أنها "ملتقى معرفي" لكثير من التخصصات التي تفيد جميعها في تحليل وتأويل الاستراتيجيات الموائمة لمجتمع ما.

كما اطلعنا على أبرز الدراسات الأولى التي أعلنت عن فرع معرفي جديد ضمن ميدان العلوم الاجتماعية، لكل من راد كليف براون و برونسلو مالمينوفسكي ومارسيل موس، الذين تناولوا الطعام عرضيا في اشتغالهم الأنثروبولوجية، مع بداية القرن العشرين وضعت اودري ريتشارد تلميذة مالمينوفسكي اللبنة الأولى لأنثروبولوجيا التغذية من خلال دراستها حول موضوع الطعام لدى قبيلة البومباس ب روديسيا، وما يتصل بذلك من قرابة وطقوس عبور وافتتاح وعلاقتها بالطعام، والتي شددت على أهمية التغذية كسيرورة اجتماعية تظل أكثر أهمية وأكثر تأثيرا من الجنس، في صياغة استراتيجيات الحياة الاجتماعية، "فالإنسان بمقدوره أن يعيش

دون إشباع رغبته الجنسية، لكنه من دون تغذية سيموت حتما"²، فالأمر يحتاج الى محرك حيوي يحدد وجودنا الاجتماعي حيث يعتبر الطعام هو المحرك الأساسي لهذا .

لقد أثار عمل اودري انتباه الباحثين الى أهمية العادات الغذائية التي تفسر ثقافات المجتمعات، و ثم تأتي مرغريت ميد Margaret Mead بعدها لتهتم بهذه العادات موسعة دائرة الاشتغال إلى العناصر البيولوجية والسوسيوثقافية والسيكولوجية للطعام وهي من أنصار التيار الثقافي.

سينتقل كلود ليفي ستروس من خلال تحليل الطعام والمائدة الى تجاوز البحث عن الممارسات الغذائية والسيرورة الاجتماعية المرافقة لها الى البحث عن أصل المائدة³ عبر مسألة النماذج الأصلية التي تشتغل كبنية اجتماعية لمختلف الممارسات الطعامية التي ترتبط بها وتتقاطع معها والتي بدورها تساهم في بناء بنيات أخرى.

ويوضح ليفي ستروس من خلال كتابه المثلث المطبخي والذي يدل على "المشوي والمبخروالمدخن"، أن التعامل مع الطعام لا يكون معزولا عن النسق الثقافي الذي ينتمي إليه الإنسان، فالانتقال من النيئ الى المطبوخ هو انتقال ثقافي بالدرجة الأولى، وعليه فالطعام المشوي هو الأقرب الى الطبيعة، فيما المسلوق بالماء هو المتصل بالثقافة⁴، يضيف كلود ليفي ستروس قائلا "إن المطبخ في مجتمع ما هو

²Audrey Richards , Hunger and Work in a Savage Tribe ,Routledge,1932

أنظر: العطري، قرابة الملح ، ص19

³Claude levi-strauss, l'origine des manieresde table, Edition plon ,paris,1968, p30.

⁴Claude levi-strauss, Le Cru et le cuit , Edition plon ,paris,p9.

لغة تترجم من دون شعور، بنية هذا المجتمع أو على الأقل ومن علم مسبق، تكشف عن تناقضاته"⁵، فتحليل الطعام بالنسبة إليه لا يقل أهمية عن تحليل القرابة والزواج وباقي الاستراتيجيات المجتمعية.

يتطرق كل من كارل ماكس وماكس فيبر وجورج زيمل وألان وورد جوزيف كلاتزمان وميشال دوسرتو وميشيل مافيزولي وآخرين فضلا عن بيار بورديو إلى موضوع الطعام. فعلى درب التفصيل في سوسيولوجيا الأذواق، وعلاقتها المباشرة بالاستراتيجيات الاجتماعية، سيعمل بيار بورديو على تحليل الذوق الطعمي مؤكدا على أن الذوق محدد تمييزي بالدرجة الأولى، من خلاله يمكن أن نتعرف على الانتماءات التراتبية للأفراد والجماعات، مثلما اهتم بانتشارية الأذواق، من أعلى مستويات التراتب إلى الأسفل في أغلب الأحيان، حيث إن التمايزات الذوقية برأي بيار بورديو تمتد إلى كافة الممارسات الثقافية كالموسيقى واللباس والرياضة والطبخ⁶.

كما اطلعنا على دراسات عربية كبيرة من الوثائق والمصادر حول فن الطبخ

المحفوظة في المتاحف والمواقع الأثرية هناك المصادر المعاصرة ومنها:

- ابن زهر (أبو مروان ت.525هـ)، "كتاب الأغذية" نشر في الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي، مدخل ونصوص، تقديم واختيار وتحقيق: محمد الخطابي دار الغرب الإسلامي، لقد ألفه ابن زهر طلبا لرغبة الخليفة الموحي عبد المؤمن بن علي وحسب المقري كان هذا الكتاب مشهورا في المغرب

⁵Claude levi-strauss, l'origine des maniersn, op ,cit, p31

⁶الطري، المرجع نفسه ص21.

والمشرق وقال الباحث رينو في (مجلة اسبريس لسنة 1931) انه يوجد عده نسخ لهذا المخطوط: منها نسخه المكتبة الوطنية بباريس المسجلة تحت رقم 2960 (الرقم القديم 1028) ونسخه ليدي من مجموعة لندبرغ الموجودة في بريل المسجلة تحت رقم a168.بالإضافة الى الترجمة العبرية الموجودة في مدينه ميونخ بألمانيا وقد قام الباحث الألماني ستينشنايدر(Steinschneide) بدراستها.بالإضافة إلى النسخة الأخيرة التي اكتشفها الباحث رينو في الثلاثينات وهي نسخه كاملة وكانت غير مصنفه وهي تابعه للمكتبة العامة بالمغرب حيث كان تحت سلطة الوصاية الفرنسية ولقد تم شراء هذه النسخة من مدينه فاس مسجله تحت رقم جرد768 وتتكون من 93 ورقة تتألف من سطر 18 وكتبت بالخط المغربي.

- كتاب الطبخ، مجهول(7هـ\13هـ):نسخة من مخطوط محفوظ بالمكتبة الوطنية بباريس تحت رقم 7009، هو من أهم المصادر المعاصرة كما يعتبر في حد ذاته موسوعة كاملة عن فن الطبخ والتركيبات الغذائية قديمها وحديثها، فهو يمد الباحث بأنواع الأطعمة التي كانت سائدة آنذاك في جميع أنحاء العالم الإسلامي وهو بذلك فهو يعكس هذا التنوع حسب المناطق واختلاف العادات في أنواع الأكلات المستهلكة في كل العالم الإسلامي.

أول من قام بنشره الباحث الفرنسي هيوسيميرند(Huici Miranda) سنة 1961-1962 في مجلة صحيفة الدراسات الإسلامية بمديره ثم نشره في كتاب

سنة 1965 تحت عنوان: "المطبخ المغربي الأندلسي في العصر الموحد من خلال مخطوط لمؤلف مجهول" يضم المخطوط أكثر من خمسمائة وصفة من مختلف ألوان الطعام ولم يتم ترتيبها على نظام واحد لم يتم تقسيم الكتاب الى أقسام وفصول كما هو معمول به عند باقي المؤلفين، حيث يذكر مجموعة من ألوان الطعام في صفات خاصة منها أنواع اللحوم المشوية من لحم الضأن أو الدجاج وغيره. ثم الألوان المطهية والخبز والسكريات القطايف والمخبزات كانت في قسم واحد، ثم نجد الأسماك والحيتان والثرائد والكسكس والهريسة و الفداوش ثم الحلوى و الكعك.

- ابن رزين التيجيبي (أبو علي ابن الحسن ت 640هـ)، فضالة الخوان في طببات الطعام والألوان، تحقيق محمد شقرون لبنان 1984. وتعني كلمة الخوان السفرة أو مائدة الطعام .

مقسم هذا الكتاب على اثني عشرة قسما:

✓ القسم الأول في الاخبار والثرائد وطعام الخبو غير ذلك وهو خمسة فصول.

✓ -القسم الثاني في أصناف لحوم ذوات الأربع ،وهو ستة فصول

✓ -القسم الثالث في لحوم الطير وهو سبعة فصول

✓ -القسم الرابع في اللون المسمى بالصنهاجي وفي طبخ اللسان والكروش وهو

ثلاثة فصول.

✓ -القسم الخامس في الحيتان والبيض وهو فصلان

✓ -القسم السادس في الالبان وكل ما يون منها وهو ثلاثة فصول

✓ -القسم الثامن في أنواع الحبوب من الفول والحمص وغيرها وهو ثلاثة فصول .

✓ -القسم التاسع في المعسلاتو أنواع الحلوى وهو سبعة فصول.

✓ -القسم العاشر في الكوامخ و ما ينضاف اليها من عمل الخلول و أنواع المري و استخراج الأدهان وإصلاح الزيت عند فساده وإصلاح الأطعمة وهو اثنا عشر فصلا.

✓ -القسم الحادي عشر في طبخ الجراد والقمرن.

✓ -القسم الثاني عشر في الغاسولات .

كل هذه الأقسام والفصول تمدنا بذكر الأطعمة المغاربية والمواد اللازمة لتحضير هذه الأطعمة المغربية والمواد اللازمة لتحضير الأطعمة من أنواع اللحوم والأسماك والخضر والتوابل والخلولوطريقة الحفاظ عليها وتخزينها.

- البغدادي (الحسن بن محمد بن عبد الكريم الكاتب ت في العشر الأخير من ذي الحجة 634 للهجرة.1239)، كتاب الطبيخ، الموصل 1934. الذي اتخذ منه

الأثراك مرجعا أساسيا. وجدت النسخة الأصلية من هذا الكتاب في خزانة جامع
أيا صوفيا في إسطنبول.

- لبلقيس شرارة كتاب الطباخ دوره في حضارة الإنسان في 743
صفحة من القطع المتوسط، فيما صُممت لوحة الغلاف بريشة الفنان ريتشارد
ويلكنسون.

قسّمت شرارة مؤلفها إلى خمسة عشر فصلاً، تحدثت فيها عن التطور التاريخي
والسوسولوجي للطبخ وآداب المائدة، بدءاً بتطور دماغ الإنسان، والنار والطبخ،
وكذلك كيفية تطور السكين. ثم تنتقل شرارة في الفصل الثاني إلى حضارة وادي
الرافدين ووادي النيل، لتتكلم عن تركيب المجتمع في وادي الرافدين، والخزن
وكيفية التبادل التجاري، وأيضاً عن الكهنة والطبخ، وكذلك آداب الطعام –
إطعام الآلهة والملك، إضافة إلى المرأة والطبخ، وأدوات الطبخ، والولائم
المشروبات وصناعة البيرة، ثم تحدثت عن الطباخ في مجتمع مصر القديمة،
والمجتمع المصري، ومنزلة الطباخ.

هذا وتطرقت المؤلفة في الفصول الأخرى إلى الحضارات الإغريقية، والرومانية،
والصين، والهند، والحضارة الإسلامية، والبيزنطية وعصر شارلمان، وعصر
الوسيط، وعصر النهضة، وعصر لويس الرابع عشر، وعصر التنوير وغيرها،
انتهاءً بعصر العولمة لتتحدث عن استخدام الطعام كسلاح في الحرب، وتغيّر
الموقف من الطبخ والطباخ، ودور التلفزيون، ثم عن المطبخ الحديث..

قسمت بلقيس الكتاب إلى 15 فصلاً على مر العصور، بدءاً من العصر القديم حتى عصر العولمة والقرن العشرين. التحولات والتطورات من أيام الصيد إلى الزراعة والتجارة والثورة الصناعية وتأثيرها على الطعام. تكلمت عن الطعام بتفاصيل دقيقة والاختلاف المنطقي والعصري الذي يتبعه. تحدثت عن علاقة الطعام بين الطبقات الاجتماعية وعزل المرأة ونبذها عن الطبخ، البذخ الذي كان سبب سقوط الامبراطوريات. حكيت بشكل مطول عن آداب المائدة وتطور أدوات الطبخ في كل عصر ومكتشف كل شيء ساعد في تسهيل حياة الطباخ. معاملة الطباخ وكيف يُنظر له وعمله المهني الذي كانوا يرونه متدني ومن طبقة منخفضة، وحتى تطور هذه النظرة بعد ظهور التلفزيون ومعاملته كنجم سينمائي.

- كاثي ك. كوفمان: Cathy K.Kaufman "الطبخ في الحضارات القديمة" هي كاتبة وخبيرة أكاديمية في الطبخ ومدرسة طبخ مساعدة في معهد التربية المطبخية في نيويورك ، الكتاب ترجمة : سعيد الغانمي صادر سنة 2013 عن مشروع "كلمة" أحد مشروعات هيئة أبوظبي للسياحة والثقافة . يقدم هذا الكتاب الأطعمة اللازمة للنظر في الوصفات في سياقها الثقافي والتاريخي، ويتفحص الأطعمة المألوفة في العالم القديم.

- نينا جميل "الطعام في الثقافة العربية" منشورات رياض الريس للكتب والنشر\الطبعة الأولى، عام 1994، يتناول الطعام وانعكاساته في الثقافة العربية مستعرضا من خلاله على طقوس الأكل والشرب، مع ما يرافق ذلك من موائد وتقاليد غذائية متنوعة ترسّخت في ذاكرة الشعوب العربية.

- جان أتم سافرين J.Anthelem Savarin "فيسيولوجيا الذوق" الذي صنّفه الكثيرون أول دراسة عن فن الطبخ ، وقد ظهر منذ عام 1825 .

قدمت لنا هذه الدراسات مادة معرفية غزيرة ساعدتنا نظريا على الإجابة على سؤال الانطلاق:

ما هي الأطباق التي تطبخ في تلمسان؟

حاولنا من خلال العمل الميداني جرد لمختلف الأطباق وكيفية تحضيرها اعتمادا على تقنية المقابلة كأداة لجمع المادة الإثنوغرافية حيث تم تركيز العمل على الطبخ وأصول الأطباق المطبوخة في منطقة الدراسة وكذا تمثلات الطعام عند مجتمع الدراسة كما قمنا باستنطاق العديد من الأمثال الشعبية وكذا استنطاق الذاكرة الجماعية من خلال روايات الجدات لنا عن تاريخ بعض الأطباق وكيف يتم انتقاله من جيل لآخر وكذا عن الأطباق اليومية أو المعتمدة في المناسبات والأفراح والأقراح و التمثلات التي تدور حول هذه الأطباق . كما استخدمنا تقنية الملاحظة بالمشاركة والملاحظة المباشرة لرصد طريقة

الطبخ والطقوس التي تدور حول عملية الطبخ وكذا الأطباق التي تقدم في المناسبات أو بشكل يومي.

تحديد الإشكالية:

يُعدُّ الطعام وفي جميع المجتمعات، ضرورة وجودية لا يُمكن الاستغناء عنها، انه متأصل في بيولوجية إدامة الوجود، كما أنه يُعتبر شاهدا على كل التحولات ومدخلا من بين مختلف المداخل التي تمكننا من قراءات إنسانية لأي مجتمع.

إن التعامل مع الطعام في مستويات الإنتاج والتحويل والاستهلاك والحفظ، يعكس انتقال الإنسان من الطبيعة إلى الثقافة ، فعن طريق مراقبة هذا المسار الثقافي للطعام يمكن الكشف عم عملية الطبخ انطلاقا من سيطرة هذا الأخير على النار وبالتالي انتقاله كذلك من الطعام النيئ الى المطبوخ حيث أدت قفزة السيطرة على النار الى اكتشاف طرق أحسن لتحضير الطعام وتغيير ذوقه ونكهته إذن فإن النار ساعدت الانسان على نجاح عملية الطبخ ولهذا أُطلق عليه "الحيوان الطبخ" فذكر الكاتب الفرنسي وذوافة الطعام بريا سفارين "أن الطبخ أقدم الفنون والطبخ من الفنون التي طوّرت حضارة الإنسان، فالحاجة إلى الطبخ علمت الإنسان استعمال النار وبالنار استطاع الإنسان ان يسيطر على الطبيعة"⁷.

⁷ بلقيس شرارة، الطبخ، دوره في حضارة الانسان -التطور التاريخي والسوسولوجيا للطبخ وأدب المائدة، نشر دار المدى للثقافة والنشر-ط1، بيروت، لبنان، 2012، ص41.

يتعدى الطعام حدود التدبير الوظيفي والبيولوجي لما يحتاجه الجسد، إلى ما هو نتاج اجتماعي وثقافي عن طريق تجديد ما يستطيع ان يأكله ولا يأكله وكيف يأكله ومع من يأكله حيث يُبيّن كلود لفي ستروس "ان الطعام ليس الجيد للأكل فحسب بل الجيد للفكر كذلك"8

في نفس السياق فإن عملية الطبخ تتطلب أعمالا مشتركة بين الرجل والمرأة وكذا أفراد العائلة حتى تصبح الوجبة قابلة للتقاسم على مائدة محملة بدلالات وبقيم اجتماعية حيث يساهم فعل الأكل في رسم حدود الهويات الاجتماعية والثقافية لجماعات إنسانية تنسب الى ثقافات مختلفة أو الى ثقافات فرعية لثقافة واحدة حيث ان الغذاء في عرفهم "يكون مشتركا".

إن الطعام في صيغ إعداده وطرق تقديمه وكيفية استهلاكه، تُعبّر عن الانتماء الثقافي للأفراد. إنه علامة هوية، يكشف عن المعنى الذي ينتجه المجتمع بصدده وضعياته وتبادلاته، وبالتالي يمكننا أن نتفق على انه مقياس تاريخي لكل المجتمعات يمكن من خلاله الكشف عن الحضارات التي مرت على مجتمع ما لما تتركه هذه الاخيرة من أثر في جميع المجالات عن طريق انتشار الثقافة من منطقة الى اخرى نتاج الاحتكاك عن تجارة او هجرات وتبادلات هذا ما يؤدي الى انتقال سمات ثقافية من مجتمع الى اخر.

فعن الطبخ التلمساني مثلا يمكننا أن نلاحظ انه نتاجا لمختلف الحضارات التي تعاقبت على المنطقة ما جعل من تلمسان مدينة الفن والتاريخ من بينها حضارة الأندلس

نفس المرجع، ص 42.⁸

التي تركت أثرا في جميع الميادين الى وقتنا الحالي ويتجلى هذا في الفن المعماري للمدينة، اللباس، الموسيقى والطبخ هذا الأخير الذي هو موضوع دراستنا محاولين أن نكشف من خلال طقوسه وتمثله عن دلالاته المحيطة بالأطباق والموائد التلمسانية:

✓ ما هي دلالات فن الطبخ الأندلسي داخل المجتمع التلمساني من خلال الطقوس

والرموز المحيطة بالأطباق داخل المجتمع المدروس؟

لقد تأثرت مدينة تلمسان بالحضارة الأندلسية في جميع الميادين ويعتبر الطبخ أحد هذه الميادين وذلك انطلاقا من الهجرات التي تمت إلى هذه المدينة بعد سقوط الدولة الإسلامية بالأندلس وبعد التزاوج الذي تم بين العائلات التلمسانية والاندلسية حدث تأثير وتأثر في كلتا الثقافتين....

وتسعى هذه الدراسة الى تحقيق جملة من الاهداف، تنصب في مجملها حول الالمام بالمعطياتالم

تصلة بمحاورها الاساسية من خلال الاجابة على سؤال الاشكالية:

من بينها هذه الاهداف ما يلي:

- التعرف على جانب من جوانب الثقافة المحلية المتعلقة بفن الطبخ لمنطقة الدراسة.
- معرفة الدلالة الرمزية للطبخ عند أهل منطقة تلمسان وكذا معرفة قيمة الطعام في المخيال الشعبي لدى أهل المدينة.

• معرفة كيف ينظر التلمسانيون الى أنفسهم من خلال الطبخ وطقوسه والأطباق التي

تحضّر في مختلف المناسبات

كما يكتسي موضوع دراستنا أهميته في كونه يعالج موضوعا مهما من موضوعات أنثروبولوجيا الطعام والتي تركز على قراءة لمجموع الدلالات حول الطبخ وما تحمله من معاني اجتماعي/ثقافية في إطار العادات والتقاليد التي تساهم في تحديد معالم الشخصية الثقافية لحيّز الدراسة وكذا الهوية الثقافية لهم. كما تكمن أهمية هذه الدراسة في تسجيل وتدوين والتعريف بجزء من ثقافة المنطقة والتعرف عليها عن قرب كوننا ننتمي إلى المجتمع المحلي.

وقد حاولنا معالجة موضوعنا وفق خطة منهجية مكونة من أربع فصول، كان أولها تحديدا لموضوع داخل إطاره الجغرافي والتاريخي حيث تطرقنا الى اثنوغرافية المنطقة المدروسة من حيث الموقع والتسمية والحدود الجغرافية وكذا الخصوصيات الثقافية للمنطقة التي لها علاقة بموضوع دراستنا من الفن، التاريخ وتطرقنا الى الجذور الأنثروبولوجية للإنسان في المنطقة، ثم قمنا بتحديد مفهوم فن الطبخ وفق تدرجه بين ثنائية الطبيعة والثقافة، وكذا التتبع التاريخي لفن الطبخ عند القدماء، ثم عند المسلمين وصولا به الى قدوم زرياب الذي أعطى للطبخ صبغة الفن من خلال ما قدمه في هذا المجال من تطور ورقي حيث كثرت الكتابات الأدبية في مجال الطبخ، وعليه تطرقنا الى هجرة زرياب من بغداد إلى الأندلس حاملا معه كل مظاهر التطور الاجتماعي للمنطقة، فبقدمه وصل الطبخ الى ذروة الرقي من خلال التحضير واختيار الأطباق وطريقة تقديمها، يليه الفصل

الثاني الذي تناولنا فيه النظريات والاتجاهات التي تطرقت لموضوع الطعام محاولين وضع موضوع دراستنا في قالب تنظيري منهجي فتطرقنا الى الاتجاه الوظيفي والثقافي والبنوي واتجاه أنثروبولوجيا التقنيات وذكرنا مناهج البحث في أنثروبولوجيا الطعام ، ثم انتقال الطعام من الطبيعة الى الثقافة موضحين أن هذا الانتقال تم من خلال اكتشاف عنصر النار الذي كان عنصر اكتشاف وتحول للطعام من النيئ الى المطبوخ، وصولا الى المائدة وآدابها في ثقافة الطعام، حيث تطرقنا الى المائدة التلمسانية طقوسها ودلالاتها، كما قمنا في الفصل الثالث بطرق أبواب عمارة المطبخ التلمساني والتطرق الى التدرج التاريخي له ومكوناته وأدواته، وكذا الى طبيعة الغذاء اليومي داخل المطبخ التلمساني.

وبعد إضاءة بعض الحقائق في المطبخ التلمساني من خلال النسق اليومي والعادات الغذائية، وتقسيم الوجبات وترتيب الأطباق، عكفنا في الفصل الرابع على دراسة ثقافة الطعام داخل المجتمع التلمساني من خلال تقديمنا لبعض الأطباق التلمسانية وانعكاس طقوسها داخل العائلات التلمسانية، حيث قمنا برصد الأطباق اليومية وتمثلاتها وأطباق مختلف المناسبات وتمثلاتها داخل الأسر.

وفي الأخير تطرقنا الى بعض الأطباق الأصيلة وتمثلاتها داخل المطبخ التلمساني كالخبز، والكسكس، والحريرة.

لم يمنع هذا من وجود صعوبات واجهتنا، باعتبار أن ميدان دراستنا يتموقع في مجتمع صعب الدخول إليه حيث أنه يتكون من مجموعات منغلقة، ولّد هذا الانغلاق بعض الاختلافات التي لاحظناها أثناء جمع المادة الاثنوغرافية من الميدان، وهي اختلافات

ناتجة عن أصول الأسر والامتزاج والتنوع العرقي باعتبار أن المنطقة مزيج من الكراغلة والمورسكيين واليهود والعرب مع السكان الأصليين، ولكل أسرة نمط طبخ يختلف في جزئيات من حيث الممارسات والطقوس.

كما دفعنا شح المعلومات عند التعرض لبعض المواضيع إلى تقديم فرضيات وترجيح ما هو أقرب للواقع بناء على بعض المؤشرات، كما اضطررنا أمام نقص المراجع في الموضوع إلى السفر إلى جامعات دولية من أجل جمع المادة النظرية حول موضوع الدراسة.

الفصل الأول

فن الطبخ

التلمساني في إطاره

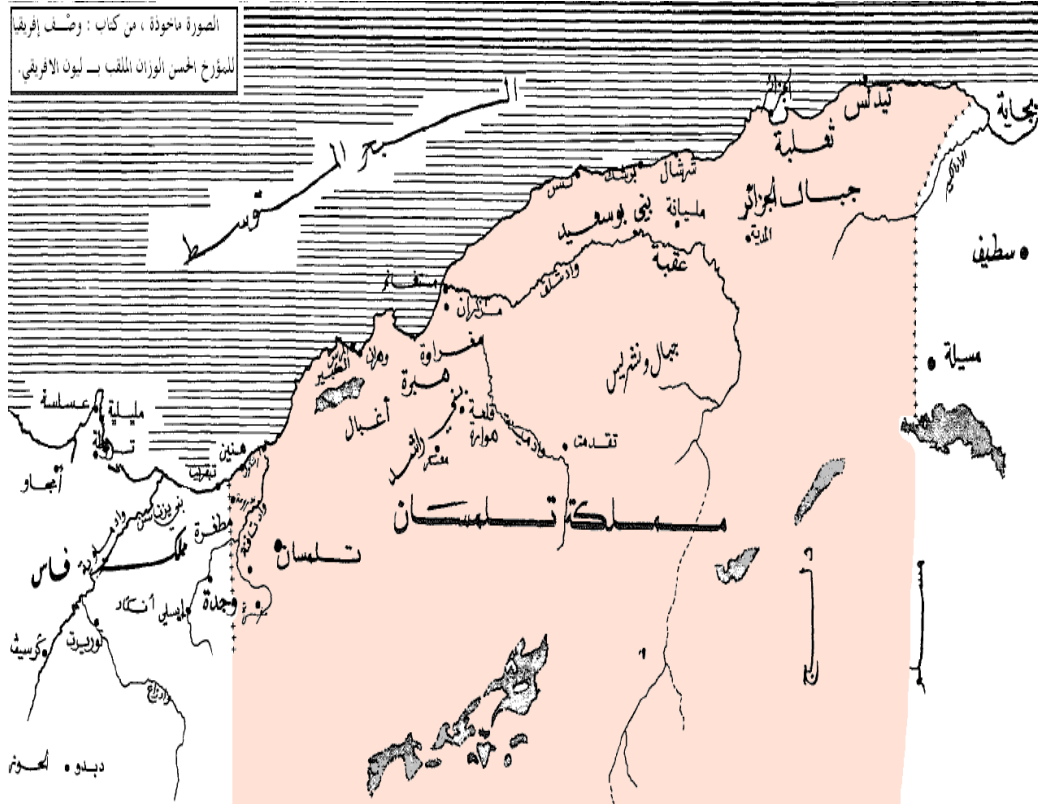
الجغرافي والتاريخي

1. جغرافية المنطقة، الطبخ والمجال

1. منطقة تلمسان: الموقع، التسمية والحدود الجغرافية

1.1. الموقع والحدود الجغرافية

تكمن أصالة منطقة تلمسان، انها تمثل ميدان البحث المكاني لهذ الدراسة، في تنوعها الجغرافي، تشغل تلمسان حوضا داخليا، يمتد بين البحر الأبيض المتوسط، والسهول المرتفعة الإستبسية، تفصلها عن البحر سلاسل جبلية ساحلية تمتد من الغرب إلى الشرق⁹ وهي جبال سبع شيوخ، وتسالا بني شقران، وبينها وبين السهول المرتفعة سلسلة من الجبال، هي جبال تلمسان، والضاية، وسعيدة، وفرندة¹⁰.



⁹ عبد القادر حلمي، جغرافيا الجزائر، دمشق، 1986 ص 40 وما بعدها أنظر ذلك:

- A.BEL ,Tlemcen et ses Environs, Toulouse , 1915, P 1.

- G. MARÇAIS, Les villes D'art célèbres :Tlemcen, Librairie, Renouard. H. Laurens, Paris.1950, p 10. - A.

DHINA, Le royaumeAbdElwalide è l'èpoque'd'Abou-Hammou-Moussa 1er er d'Abou-Tachfine, Alger,

1985, p 31

¹⁰ - عبد القادر حلمي، المرجع نفسه، ص (40) .

خريطة لمملكة تلمسان القديمة - الصورة مأخوذة من كتاب وصف إفريقيا للمؤرخ الحسن الوزان الملقب بليون الإفريقي
هذه الأخيرة ساعدت على تساقط كميات معتبرة من الأمطار، فضلا على أنها تتكون
من صخور جيرية تعود إلى العصر الجوارسي، ومن خصائص هذه الصخور تجمع
المياه، وتخزينها في باطن الأرض، وبذلك تعد هضبة لالة ستي، والمشرفة على
المنصورة، وتلمسان خزاناً كبيراً بما توفره من ينابيع. ويزيد ارتفاعها عن 1020م، عن مستوى
سطح البحر، وتشرف على المدينة من جنوبها، فهي بذلك ستار طبيعي، ودفاعي يحمي ظهرها،
ويستطيع الواقف بأعلاه أن يرصد جميع التحركات داخل المدينة وخارجها.

تلمسان أو "تلمسين" جمع ثلمت بمعنى عين أي ينبوع الماء الذي تحيط به أشجار،
فيكون معنى الاسم مدينة الينابيع وهو معنى يتناسب مع إقليم تلمسان، لكثرة مائها
المتفجر من كل مكان، ويذهب إلى أن كلمة تلمسان في لغة زناته مركبة من كلمتين: تلم
معناها تجمع، وسين ومعناها الاثنين، ومعناها تجمع الاثنين، البر والبحر، تقع في الشمال
الغربي للجزائر هي ملتقى الطرق الرئيسية التي تربط بين الغرب والشرق والشمال
والجنوب، هي ترتفع عن سطح البحر 830م وتبعد عنه بنحو ستين ميلاً¹¹.

أما المناخ فهو قاري ممطر شتاءً، وجاف صيفاً، ولكنه يتميز بالاعتدال في
العموم، هذا ما ساعد على تكوين غطاء نباتي جيد يعد مصدراً لفلاحة الأرض وسقيها، ومن
جهة أخرى فإن مدينة تشرف على سهول خصبة مثل سهل الحناية ولالة مغنية ولا تبعد
عن البحر كثيراً، بحيث تطل على موانئ هنيئ ووهران ورشقون، وتتوفر على مسطحات
مائية عديدة تخزن كمّات هائلة فضلاً عن الأودية المحيطة بها مثل وادي متشكانة ووادي

¹¹Atallah Dhina- Le Royaume Abdelouadide à l'époque d'Abou Hammou Moussa 1 et d'Abou et
d'Abou Tachfin 1er - Office des Publications Universitaires - Alger s.d, p 31.

الوريط ووادي الصفصيف ووادي يسر. لقد جعلها موقعها المميز هذا، تفتح أبوابها لتجارة أوروبا والمغرب والمشرق وجنوب الصحراء (بلد السودان).

اتخذت مدينة تلمسان أسماء عديدة منذ نشأتها وعبر مراحل تاريخها القديم والوسيط، عرفت الاستقرار البشري منذ آلاف السنين، واستحقت لموقعها المناسب اسم باب الغرب الذي أطلقه عليها العرب في القديم وقد ادعى العرب أنّ "يوسف بن تاشفين" ، أول ملوك المرابطين هو الذي أطلق عليها اسم تلمسان، حيث جعلها هدفا لإحدى حملاته حيث يرى فاليزير سترهاز Walsir Esterhazy أنّ كلمة تلمسان تدعى "الهدف" بلغة الشلحة¹².

ورد في كتاب بغية الرواد بأنهم "قوم البربر بالمغرب على اليقين والدين الصحيح إلى يوم الدين ودار ملكهم في وسط بين الصحراء والتل تسمى بلغة البربر تلمسان ، كلمة مركبة من (تلم) ومعناه تجمع و(سان) معناه اثنان أي الصحراء والتل فيما ذكره شيخنا أبو عبد الله الابلي رحمه الله وكان عارفا بلسان القوم ويقال فيها أيضا (تلشان) وهو أيضا مركب من (تل) ومعناه (بال) و(شان) أي لها شأن عظيم ، وهي مدينة عريقة في التمدن لذيدة الهواء عذبة الماء كريمة المنبت ، والشماريخ المشرقة عليها إشراق التاج على الجبين تطل منه على فحص أفيح معد للفلاحة(الى أن يقول) فهي التي سحرت الأبواب رياء و أصابت النهى ووجد المادحون فيها المقال فمن ذلك قول شاعرها الشيخ الصوفي الأعرف أبي عبد الله محمد بن عمر بن خميس رحمه الله تعالى:

تلمسان جادتك السحاب الدوالح وأرست بواديك الرياح اللواقح

¹² هابنريش فون مالستان، ثلاث سنوات في شمال غربي إفريقيا، ص 53 / 54.

بالضبط لأن الرومان لم يتركوا به آثارا ذات أهمية يعول عليها المؤرخون
والباحثون¹⁴.

لطالما بحثنا عن اسم هذه المدينة في العصور القديمة فلم ننفدنا لا كتب التاريخ ، و
لم يصلنا إلا اسمها الروماني بوماريا¹⁵ ، الذي كان الرمان يطلقونه على المدينة أثناء
تملكهم لبلاد المغرب الى المركز الحربي الذي أنشأوه بتلمسان لكن هذا الاسم لا يعني
أن المدينة تأسس روماني ، فال شك أننا أقدم من وجود الرومان في تلك الناحية
من البلاد ، ولاشك أنها كانت تحمل اسما آخر بربري لأن موقعها الطبيعي والجغرافي
والإستراتيجي جعل منها منطقة اهلة بالسكان ، فلا يمكن إذن أن تبقى بدون اسم،
ولعل بوماريا ما هو إلا ترجمة للاسم البربري القديم¹⁶ ..

فيما يخص سبب التسمية ف بوماريا "Poumaria"¹⁷ أو باللفظ الصحيح "
Poumarium" تعني البساتين ف "um" باللغة اللاتينية تعني أداة التعريف باللغة
العربية¹⁸ وليس في هذا الإطلاق من مبالغة لما شملت عليه من موقع إستراتيجي
ووجهاتها من الجتات والبساتين والعيون والأنهار¹⁹ ، ووصفها جيلالي صاري " مدينة
البساتين " ²⁰.

¹⁴الحاج محمد بن رمضان شاوش، باقة السوسان في التعريف بحاضرة تلمسان عاصمة دولة بني زيان، ديوان المطبوعات الجامعية،
الجزائر، 1995، ص51.
¹⁵ - محمد بن عمرو الطمار، تلمسان عبر العصور، ص08.
¹⁶ المرجع السابق، ص09 .

¹⁷ Henri Goelzer, Dictionnaire de latin ,édition Garnier Frères, France Juin 2000p469

¹⁸ Ibid .p709

¹⁹ عبد الوهاب بن منصور، تلمسان تحليل لغوي و تاريخي لأسماء التي دعيت بها حاضرة المغرب الأوسط، مطبعة ابن خلدون،
تلمسان، 1365، ص10.

²⁰ 14محمد بن عمرو الطمار، تلمسان عبر العصور، ص 07

من الأسباب التي جعلت المؤرخون يعتقدون أن بوماريا الروماني هو نفسه موقع
تلمسان، هو أحد الكتابات التي وجدها ماك كارتى "Mac Carty" منقوشة على
الأحجار كالتالي:

DEO INVICTO
AVLISVAE
ALAE EXPL .PO
MAR. GORDIA
NAE ET PROC
AUG. N

ومن خلال هذه الكتابة استنتج ماك كارتى أن هذه المنطقة كانت تحمل أثناء سلطة
جورديان الأول "Gordien 1er" في القرن الثالث اسم Poumaria ، أما أثبت هذا
بشكل قاطع فأحد المعالم الميلية المكتشفة التي عثر عليها الباحثون أثناء التنقيب في
منطقة لالة مغنية في 1845 مكتوبة بالحروف اللاتينية :

"IMP.CAES
M.AVREL.
SEVERVS
PIVS FELIX
AVG.MILI
ARIA POSV
PER. P. FI.
CLEMEN PROC. S.
AN SYR POMAR
M. P. XXVIII
SIG. M. P. XXXVI

وترجمتها: وضع الإمبراطور سيزار ماركوس أرتيوس سفيريوس، الورع، السعيد، المهيب، هذا النصب العسكرية، بعناية وليه كليمانت (clément) من سير إلى بوماريا 22,000 خطوة ومن سير إلى سيقا 000,36 خطوة²¹.

المسافات التي دونت على هذا المعلم تعد مضبوطة جدًا لان 22,000 الرومانية تعادل 42,949 متر، وقد وجد قائد هندسة الخرائط اعتمادا على التثليث يبين مركز بوماريا (الجهة الشرقية من مدينة تلمسان أقادير) ومنطقة مغنية، 40,410 متر والفرق بين 42,949 متر و 410,40 متر يمثل إوجاجات الطريق المؤدية من Poumaria بوماريا إلى Sour مغنية عبورا على مرتفعات بني مستار كان منعطفة جدًا²².

ب. أقادير

بزوال "بوماريا" ظهرت مدينة أقادير أو أكادير أو أجادير، فالإيفرنية الزناتة²³ هم الذين أقاموها للاحتماء بها من غارات قبائل الصحراء الرحل، فالنصوص تُشير إلى أنها بنيت قبل الإسلام وانها ازلية و أنها جدار يعود إلى عهد موسى عليه السلام وأن اسمها "فينيقي" أي انها اسبق إلى الوجود من بوماريا وبالتالي يمكن اعتبارها اسبق من النشأة لمدينة بوماريا، وأن النطق الصحيح لها هو "أكادير" وعليه يمكن ترتيب أسماء مدينة تلمسان تزامنيا كالآتي: أكادير، بوماريا، تلمسان.

²¹ بعد ترجمة ماك كارتي من الرومانية إلى الفرنسية Mac Carty, Revue Africaine vol 1 p 94

²² - Mac Carty, Revue Africaine, Kraus Reprint, vol 1, 1968, p 93-94

²³ يحي بو عزيز، ال زائر القديمة والوسيلة، ديوان المطبوعات ال امعية، ج 1، 1999، ص 211

اقادير هو الخندق الطبيعي الذي يتسم بالمجرى المتواضع، الذي تحوله الامطار وذوبان الثلوج الى سيل (واد مشتكانة) والذي يجري في نهر الاخدود ويحاذي جنوبا درج النجد والمنحدر المشرف من علو خمسة عشر مترا شمالا خلقا موقعا مختارا لموقع أسماء البربر أقادير²⁴.

وقد ورد لفظ أقادير عند "ألفريد بل" فهو يرى أنّ اللفظ فينيقي أساسا، وانتقل الى البربرية وبلا شك قبل الوجود الروماني وأنّ أقادير ترجع إلى الكلمة الفينيقية "cadix" والتي أصبحت كلمة بربرية وجمعها لقوادار أو إقوادار وتعني جرفا وهذه التسمية تتناسب مع موقع أقادير²⁵.

أما محمد بن عمرو الطمار يقول "أقادير ما يعادل العبارتين العربيّتين : جدار قديم، ومدينة محصّنة"، كما وردت عند البعض أنها لفظة زناتية معناها الصخرة ذات الانحدار الوعر وهو اسم يطابق المسمى لإفراط علوها من الجهة الشمال²⁶، أو تعني منحدر صخريا، وتعني عند الآخرين الحصن، وهذا ما يوافق تماما طبيعة الهضبة حيث تقع المنطقة²⁷، وقد وقع اختلاف بسيط في كتابة اللفظ عند الجغرافيين والمؤرخين قد يكون بسبب فقد الجيم G البدوية من الهجاء العربي إذا افتضنا أن أقادير هو النطق الصحيح، وكتبت الكلمة مرة بقاف (أقادير)، وذلك إذا افترضنا أن لفظ القاف هو اللفظ الصحيح باعتباره صوتا شديدا مهموسا شديدا هذا هو اللفظ الصحيح بوصف القاف صوتا الدارجة وظاهرة تطور هذا الصوت

²⁴ - Alfred bell ,Tlemcen et ses environs, A.Thiriart et C ie, seconde edition, toulouse . p08

²⁵ Ibid. p08

²⁶ الحاج محمد بن رمضان شاوش، باقة السوسان في التعريف بحاضرة تلمسان، ص 4

²⁷ - M.Alengrin , Tlemcen et sarégion, imprimerierégional, Tlemcen 1941, p 11 .

قد تنشأ بانتقال مخرج القاف إلى الأمام، فنجد أن أقرب المخارج له هو مخرج الجيم القاهرية والكاف، فلا غرابة أن تتطور القاف إلى أحدهما وينشأ عن ذلك "أقادير" أو "أكادير"، كما قد يكون سبب ذكرها بالكاف أي "أكادير" هوشدة تقارب خروج صوت القاف والكاف فلا فرق بين القاف كما ننطق بها، وبين الكاف إلا أن القاف أعمق بقليل فيمخرجها²⁸. وكتب تارة أخرى "أجادير" ويعلل عبد العزيز فيلالي أن بعض سكان مدينة تلمسان كانوا ينطقونه بين الجيم والقاف وهي لغة العرب²⁹.

2. تلمسان مدينة الثقافة والفن والتاريخ

عن عراقتها وامتدادها العميق في التاريخ الذي يعود إلى فترات قديمة كتب محمد بن معمر وصفا عراقتها : مدينة تلمسان تعود إلى العهد القديم حيث شملها تيار الفتح الإسلامي خلال النصف الثاني من القرن الأول الهجري ، على يد أبي المهاجر دينار(55-62هـ/647-681م) الذي يعود إليه الفضل في فتح المغرب الأوسط ، فهو أول من وطئت خيله أرض هذا الإقليم ، فتحوّلت منذ ذلك التاريخ إلى مدينة إسلامية ووء اصطبغت فيها الحياة بالصبغة الإسلامية أيضا . وما ذهب إليه بن معمر محمد يقدم دلالة واضحة عن البعد و الصبغة الإسلامية الذي حملتها تلمسان منذ ذلك الوقت إلى يومنا هذا.

لقد نالت تلمسان إعجاب الكتاب و الجغرافيون فذهبوا في وصفها وبيان سحرها فذكروا روائعها وتسابقوا في إبراز خصائصها الجمالية و العمرانية فهذا

²⁸ إبراهيم أنيس، الأصوات اللغوية، مكتبة الأنجلو المصرية، ط3، 1999، ص 75
²⁹ عبد العزيز فيلالي، تلمسان في العهد الزياني، ص 92

العبدري في مصنفة الرحلة المغربية يقول عنها: "مدينة جبلية سهلية جميلة المنظر مقسومة باثنتين بينهما صور، ولها جامع عجيب مليح متسع، وبها أسواق وأهلها ذو ليانة ولا بأس بأخلاقهم"³⁰. وأشار اليعقوبي بأنها كانت أهلة بالسكان، حين قال: "وبها خلق عظيم وقصور و منازل مشيدة"³¹، أما لسان الدين بن حطيب فقد أشار إليها بوصف بديع يعكس مدى تأثيرها على شخصه يقول: "لمسان مدينة جمعت بين الصحراء والريف ووضعت في موضع شريف كأنها ملك على رأسه تاج وعليه من الدوحات حشمه وأعالجه، عبادها يدها وكهفها كقفها وزنتها زياتها وعينها أعيانها، هواها المقصور بها فريد وهوائها الممدود صحيح عتيد، ومائها برود صريد، حجبتها الأيادي القدرة عن الجنوب فلا نحول فيها ولا شحوب، خزانة زرع ومسرح ضرع، فواكهم عديدة الأنواع ومتاجرها عديدة الانتفاع وبرانسها رفاق رفاع إلا أنها حب الملوك سبب مطمعة للملوك، ومن أجل جمعها الصيد في جوف الفرا مغوية للأمرء، أهلها ليست عندهم الراحة إلا فيما قبضت عليه الراحة ولا فلاحه إلا لمن اقام رسم الفلاحه. ليست فيها لسع العقارب إلا بين الأقارب، ولا شطارة إلا فيمن ارتكب الخطارة"³².

من خلال هذا الوصف المادي الذي يدل على أن هذه المدينة في محيطها مكانة لا يمكن تجاهلها، فتلمسان من بين أعرق مدن التاريخ والحضارة في المغرب الكبير، تزخر بأثار كثيرة خلفتها حضارات الأمم والشعوب التي تعاقبت على المنطقة وظلت

³⁰العبدري محمد البينسي، الرحلة المغربية تق: سعد بوفلاقة، بونة، بونة للبحوث والدراسات، 2007، ص27-28

³¹اليعقوبي أحمد بن أبي يعقوب بن واضح الكاتب، كتاب البلدان، لندن، مطبعة بريل، 1890، ص139.

³²المقري أحمد بن محمد التلمساني، نفح الطيب في غصن الأندلس الرطيب. ترجمة: إحسان عباس، بيروت، دار صادر، 1968، ج: 7 ص: 134. بلقراد محمد، "تلمسان". الجزائر، مجلة الأصالة، ع: 26، جويلية-أوت، ص 135. 1975.

شاهدة على عمق ماضيها وعظم شأنها بين المؤرخين والرحالة والجغرافيين الذين جلبتهم واستهوت العديد من رجالات الفكر والدين والسياسة فازدهر خلالها الفكر وانتعش الاقتصاد وتطور العمران والتجارة فأكسبها ذلك لقب " مدينة التاريخ والثقافة والفن".

يجدر بنا الإشارة أن الهجرة بين الاندلسيين\الموريسكيين وتلمسان لم تكن أحادية الاتجاه يعني من الشمال الى الجنوب. كما أن اختيار المورسكيين لها كحاضنة لهم بعد خروجهم من الاندلس لم يكن محضاً للصدفة، فمثلما جاءت عاصمة بني زيان جماهير من الأطباء والفقهاء والقضاة والأدباء والشعراء والخبراء في مختلف المجالات، كثيرا ما صدرت هذه الحاضرة الجزائرية أعدادا كبيرة من مواردها البشرية الأكثر كفاءة ونبوغا الى كافة ربوع المدن والاقاليم الاندلسية. وهو ما اكتشفه عبد الباسط الظاهري في رحلته الى الغرب الإسلامي عندما انتقل من تلمسان الى مدينة مالقة الاندلسية في ق15 م " في مركب كبير للجنوبيين مع جماعة من تجار الاندلس وتلمسان ووهران وغيرهم"³³...

عبد الاسط كتب مدونا ما شاهده في مالقة، في شرق الأندلس، قائلا: "(...) في يوم الجمعة (...) دخلنا لمدينة ملقة من بلاد الاندلس فنزلنا بها واجتمعت بها بالشيخ العالم، العلامة، الامام، الهمام، سيدي أبو العباس أحمد السيد الشريف

³³ فوزي سعد الله ، الشتات الاندلسي في الجزائر والعالم ، ص 217.

التلمساني، شيخ الأندلس وعالمها، وقاضي الجماعة بغرناطة كان، بل عالم المغرب في وقته، فأنس بنا، وسمعنا الكثير من فوائده³⁴ ...

لم يكن الشريف التلمساني من الحالات النادرة عن الادمغة الجزائرية التي تنقلت بين الحاضرتين فهناك أمثلة لا تعد ولا تحصى نذكر منهم على سبيل المثال ابن مرزوق والفقيه الشاعر إبراهيم بن أبي بكر بن موسى الأنصاري التلمساني القرشي . وكانت تتم مناظرات علمية ومبادلات فكرية وثقافية لتوطيد العلاقات و التماثل في مجالات عديدة أصبحت بفضلها بني زيان توصف بغرناطة افريقيا ، كانت تدور هذه المناظرات العلمية داخل مدارس ومؤسسات دينية كالمساجد والزوايا التي احتوت كبار العلماء والفقهاء والأدباء الذين تتلمذوا فيها وتعلموا منها وأخذوا الاجازات العلمية ، كما كانت تستقطب الطلاب والعلماء من كافة الأقطار من أهمها : المساجد كمسجد المنصورة حيث يذكر لنا ابن خلدون أن السلطان أبو يعقوب بن عبد الحق هو من شيّد هذا المسجد سنة 702هـ\1302موفيه أعلى مئذنة يبلغ ارتفاعها 38م ، مما يجعلها أعلى مئذنة شيّدت في الجزائر، مسجد سي أبي مدين : شيده السلطان أبو الحسن علي بن عثمان بن يعقوب بن عبد الحق المديني سنة 739هـ\1339م ، بقرب من العباد ، ومسجد سيدي الحلوي تم تأسيسه بأمر من السلطان أبو عنان فارس سنة 754هـ\1353م وقد شيّد تخليدا لوفاة العالم الشهير الشيخ الولي أبو عبد الله الشوزي الإشبيلي المعروف بسيد الحلوي المتوفي سنة 737هـ\1337.

³⁴نفسالمرجع ، ص217

المدارس أهمها مدرسة أبي مدين بالعباد: قام بتشييدها السلطان أبو الحسن علي بن عثمان بن يعقوب بن عبد الحق المريني، عندما استولى على تلمسان سنة 737هـ\1337م، بقرية العباد فوق ربوة مطلة على تلمسان إلى جانب روضة أبيمدين سنة 747هـ\1347م، أب بعد بنائه للمسجد بثمان سنين³⁵.

وقد أشار إلى ذلك ابن مرزوق بقوله "وبالعباد ظاهر تلمسان وحداد الجامع أنشأ مدرسته وبالجزائر مدارس مختلفة الأوضاع بحسب اختلاف البلدان...." وقد سميت مدرسة ابن خلدون نسبة إلى العلامة عبد الرحمان بن خلدون الذي درس بين جدرانها³⁶. ونجد مدرسة سيد الحلوي والتي تتكون من مسجد ومدرسة وزاوية وضح.

وكان العلماء والمتصوفين والمعلمين يد بيضاء وأعمال ناصعة في نشر العلم والمعرفة والثقافة الإسلامية في مدارس تلمسان ومساجدها وزواياها، فكانوا يدرسون بذلك المناهج، وأساليب البحث، وطرائق التربية، التي تحقق الأهداف الكبرى والمعاني السامية للثقافة الإسلامية، فأصبحت بذلك تلمسان منارة العلم وقبلة لمن يريد التعلم والتعمق فيه، بفضل المشيخة العلمية والفكرية المتميزة والمؤسسات البيداغوجية عبر حاراتها ودورها³⁷.

³⁵ يذكر حسن الوزان بأن العباد قرية عتيقة تقع في الجنوب الشرقي لتلمسان، وهي كثيرة الإزدهار، وافرة السكان والضباع، بها دفن ولي كبير ذو صيت شهير وهناك مدرسة جميلة جدا... أسسها بعض ملوك فاس من بني مرين أنظر، الحسن الوزان، "وصف إفريقيا" ج2 بيروت 1983، ص24.

³⁶ عبد العزيز لعرج، المباتياالمرينية في إمارة تلمسان الزياتية، رسالة دكتوراة، دولة، قسم الآثار، جامعة الجزائر 1998، ص217\218\219.

³⁷ عبد العزيز الفيلالي "تلمسان"، ج1، ص 141-149، (شيد في مدينة تلمسان عدة مدارس ابن الإمام، و المدرسة التاشفينية، ومدرسة سيدالحلوي، ومدرسة اليعقوبية، ومدرسة أبي الحسن بالعباد، ومدرسة الشيخ صالح الحسن بن مخلوف ابركان وزاويته، ومن المساجد مسجد أفادير، المسجد الكبير، وجامع أبي احسن، ومسجد باب زور، أما الزوايا فهي متعددة، زاوية سيدي الحلوي، زاوية أبي يعقوب، زاوية أبي مدين....)

ولم يتوال علماء تلمسان في صناعة الثقافة الإسلامية والتحلي بها، إذن فقد كانت تلمسان حاضرة فكرية جديرة بأن تكون عاصمة للثقافة الإسلامية وممثلة الجزائر والعالم الإسلامي في سنة 2011 لماضيها الإسلامي العريق ولحضارتها المميزة، بتراثها الإسلامي المادي والروحي والأدبي، أشعت به على الجزائر، وعلى العالم الإسلامي بمغربه ومشرقه وأندلسه خلال العصر الوسيط.

3. منطقة تلمسان: مجال متنوع المعالم

نظرا لما تتمتع به مدينة تلمسان من موقع استراتيجي، فهي تقع في ملتقى الطرق الرئيسية التي تربط الساحل الشمالي للمغرب الأوسط وموانئه بالصحراء الكبرى من جهة، وتصل شرقا بغربه من جهة أخرى.

ترتفع تلمسان عن سطح البحر بنحو ثمانمائة وثلاثين 830 مترا وتبعد عنه حوالي ثمانين 80 كيلومترا. بنيت على سفح جبل يقبها من الرياح الآتية من الصحراء فيفصل الصيف وعواصف البارد القارص القادمة من الهضاب العلاء الجنوبية والغربية في فصل الشتاء.

شكل عنصر وفرة المياه العذبة فيها طول السنة، والحصانة الطبيعية التي توفرها لها تضاريس المنطقة، عاملين أساسيين دفعا بالسكان الاوائل اختيارها لبناء التجمع السكني والاستقرار بها، حيثنالت صيتا كبيرا في بلاد المشرق الإسلامي، فكانت قبلة الانظار وأمينة الزوار فقد وصفها القلقشندي قائلا: "وهي مدينة على سفح الجبل، ولها ثلاثة عشر بابا و ماؤها مجلوب من عين على ستة أميال منها ، وفي

خارجها أنهار وأشجار ويستدير بقبلها وشرقها نهر يصب في بركة عظيمة من اثار الأول. ويسمع لوقعه فيها خريير على مسافة ثم يصب في نهر اخر بعد أن يمر على البساتين، ثم يصب في البحر وبقعتها شريفة كثيرة المرافق، ولها حصون كثيرة وفرض عديدة³⁸ كما أن هناك مزايا طبيعية كثيرة لهذه المدينة جعل منها موقع إهتمام العامة والخواص كما أنها كانت في أحيان كثيرة مطمعا للطامعين...

كانت تلمسان تنتج الكروم الكثيرة وهي مشهورة بزراعتها تصنع منها الرب الكثيرو الزبيب فيقول عنها الادريسي: "حيث الكروم المغروسة الممتازة تنتج أعنابا من كل لون ، طيبة المذاق جدا ، وأنواع الكرز الكثيرة التي لم أر لها مثيلا في جهة أخرى و التين الشديد الحلاوة ، وهو أسود غليظا طويلا جدا ، يجفف ليؤكل في الشتاء"³⁹ ، واختصت في انتاج زيت الزيتون والعديد من الفواكه والخيرات من كل أنواع الغذاء كغيرها من المدن الإسلامية التي اشتهرت بإنتاجها الوفيريقول الرحالة ابن جبير في هذا الصدد: "...فألقيناها تعص بالنعم والفواكه : كالتين و العنب والرمان والسفرجل والخوخ و الاترج والجوز والمقل و البطيخ و الخيار إلى جميع البقول كلها كالباذنجان واليقطين والسلجم والجزر و الكرنب إلى سائرهما إلى غير ذلك من الرياحين العبقة والمشمومات العطرة"⁴⁰ .

فكان الناس ستفيدون من هذه الوفرة فكانوا يتفكهون بالتين ويجففونه يضيف قائلا ابن جبير في هذا: "وبأنه عندهم عظيم يخرج الناس إليه كخروجهم، إلى

³⁸ القلقشندي أبو العباس أحمد، صبح الأعشى في صناعة الإنشاء، القاهرة، المطبعة الاميرية، 1915، ج 05، ص 150.
³⁹ الادريسي أبو عبد الله محمد بن محمد بن ادريس الحمودي الحسيمي الشريف، نزهة المشتاق في إختراق الافاق ، مصر ، مكتبة الثقافة الدينية ، د، ط 1، دن، مج: 1، ص 40
⁴⁰ ابن جبير (أبو الحسن بن أحمد بن جبير الكناني ت، 614هـ)، رحلة ابن جبير ، دار القصة للنشر ، الجزائر، 2001، ص 81

الضيعة أو كخروج أهل بلاد المغرب أيام نضح التين والعنب، ثم بعد ذلك بعد تناهي نضجه يبدط على الأرض قدر ما يجف قليلا ثم يركم بعضه على بعض في السلال والظروف ويرفع"⁴¹.

كما اشتهر التلمسانيون باستعمالهم السمن والعسل في المطبخ بدل الزيت وهذا ما يلاحظ في صفة التركيبات الغذائية، ومن يدهم هذا القول مجهول حيث يذكر في عمل الكنافة: " وإنما أهل بجاية وافريقية يعملون هذه الكنافة بالزبد أو السمن عوضا للزيت "⁴².

وكذلك امتاز أهلها بشرب الماء من العيون، وبصناعة العسل ولقد كشفت الأثار على شقفة كثيرة لتقطير العسل وجاء ذكره عند الكثير من الجغرافيين والمؤرخين المسلمين أمثال ابن حوقل والبكري و الادريسي وغيرهم (الصورة : 36-37 ص 161) يصفها الإدريسي بأنها مدينة أزلية⁴³. يعني مدينة قديمة جدا وهذا ما يجعل تاريخ تأسيسها صعب التحديد، وأكد الحمري على قدم المدينة يقول: "ومدينة تلمسان مدينة عظيمة قديمة فيها أثار للأول كثيرة تدل على أنها كانت للأمم السالفة"⁴⁴. لقد رجح العديد من المؤرخين الى أن تاريخ تأسيسها يرجع إلى ما قبل التاريخ حيث يبين حاجيات عبد الحميد قدمها في تعدد الأسماء التي أطلقت عليها عبر العصور وكذا تعدد الفئات السكانية لها من بربر، فنيقين، وندال، بزنتيين، رومان، أفارقة حيث

⁴¹نفس المرجع،ص79

⁴²مجهول ، كتاب الطبخ،ص ورقة 63

⁴³الإدريسي،المرجعنفسه،ص248.

⁴⁴الحميري محمد بن عبد المنعم،الروض المعطر في خير الأقطار، تح: إحسان حقي ، بيروت ، مكتبة لبنان ط2، 1984، ص 135.

يرجع هذا التنوع إلى احتمال تعدد المواقع منذ القديم وكذا تعدد الديانات من مسيحية، وثنية وغير ذلك⁴⁵.

حاول بعض الرحالة العرب إعطائها الصبغة الدينية التاريخية، حين أشار القزويني أنها المدينة⁴⁶ التي ذكرها الله في قصة الخضر وموسى، وكتب يقول: "فانطلقا حتى أتيا أهل قرية استطعما أهلها فأبوا أن يضيفوهما، فوجدا جدارا عاليا عريضا مائلا، فمسحه الخضر عليه السلام يده فاستقام"⁴⁷، وشكك ابن خلدون في هذه الرواية، فكتب يقول: "أمر بعيد عن التحصي، لأن موسى عليه السلام لم يفارق المشرق إلى المغرب، وبنوا إسرائيل لم يبلغ ملكهم لإفريقيا عما ورائها"⁴⁸.

في عهد المرابطين أصبحت مدينة تلمسان⁴⁹ جزءا من دولة مترامية الأطراف شملت الأندلس والمغربين الأقصى والأوسط، فانعقدت بين هذه الأقطار علاقة حضارية وثيقة، وتأثرت تلمسان بفنون الأندلس وثقافته، ورسخت منزلة المذهب الملكي بها، وهاجر إليها بعض من علماء الأندلس والمغرب الأقصى، عرفت الكثير من العلماء والفقهاء والأدباء والشعراء، وكانت مركز إشعاع علمي وثقافي لمدى قرون طويلة، وفتحت آفاقا رحبة وواسعة وأثرت في المناطق المجاورة فاس، بجاية والقيروان .

⁴⁵ حاجيات عبد الحميد، دراسات حول تاريخ السياسي والحضاري لتلمسان والمغرب الإسلامي، الجزائر، علم المعرفة لنشر و التوزيع، 2011، ج2، ص 200-201.

⁴⁶ 18

⁴⁷ وردت القصة في الآية القرآنية، وردت القصة الآية القرآنية: (فانطلقا حتى أتيا أهل قرية استطعما أهلها فأبوا أن يضيفوهما فوجدا فيها جدارا) . سورة الكهف الآية: 77

⁴⁸ ابن خلدون عبد الرحمن، كتاب العبر و ديوان المبتدا والخبر في تاريخ العرب و البربر و من عاصرهم من ذوي الشأن الأكبر .ص: خليل شحادة، من: سهيلزكار، بيروت، دار الفكر، للطباعة والنشر والتوزيع 2001، ج7، ص102.

⁴⁹ دام حكمها ما بين 448-541هـ / 1056-1147م، وبدأ نشاط المرابطون كدعوة دينية سياسية ظهرت ونمت في منتصف القرن الخامس الهجري/الحادي عشر الميلادي، بين قبائل الملتئمين من صنهاجة الجنوب، وكانت قبيلة لمتونة عمادها، وما لبثت أن تحولت إلى دولة سيطرت كل المغرب الأقصى وجزء من المغرب الأوسط والأندلس. ينظر: السيد سالم عبد العزيز، تاريخ المغرب في العصر الإسلامي. الإسكندرية مؤسسة الشباب الجامعة للطباعة والنشر والتوزيع، 1999، ص604-680.

وقد عمرت الدولة الزيانية أكثر من ثلاثة قرون أي من 1236م إلى حين دخول الأتراك سنة 1554م، حيث يقول ابن خلدون: "نزلها آل زيان واتخذوها دارا لملكهم وكرسيًا لسلطانهم، فاختطوا بها القصور المونقة، والمنازل الحافلة، واغترسوا الرياض والبساتين، وأجروا خلالها المياه، فأصبحت أعظم أمصار المغرب، ورحل إليها الناس من القاصية"، فجعلها السلطان يغمراسن بن زيان (633-681هـ/1235-1282م) تستقطب العلماء والفقهاء بما يليق من دولته الناشئة وصارت تلمسان هي قبلة الجميع⁵⁰.

وقد ظهر بها كثير من العلماء والأولياء، من أشهرهم: أحمد بن نصر الداودي (402هـ/1012م)، وعلي بن أبي قنون (557هـ/1167م) وأبو عبد الله بن عبد الرحمن التجبي (610هـ/1220م)، محمد بن إبراهيم الأبلي (757هـ/1367م)، إبراهيم بن محمد المصمودي (804هـ/1414م).....

وقد خصهم ابن مريم التلمساني بتأليف جمع فيه علمائها وأولياءها قبل القرن العاشر الهجري .

كما لعبت تلمسان أيضا دورا هاما في التجارة، ويرجع ذلك إلى موقعها بين الشرق والغرب من جهة، وبين الشمال والجنوب من جهة أخرى. فالقوافل التي كانت تأتي من المغرب الأقصى قاصدة المغرب الأوسط أو القيروان لا بد لها من العبور بتلمسان، والقوافل القادمة من الجنوب إلى موانئ البحر الأبيض لا بد لها من العبور أيضا من طريق تلمسان، ولهذا ازدهرت التجارة بها.

جعلنا هذا المشهد نتأمل تاريخ مدينة تلمسان، وما عرفته من قوة ازدهار وورقي، وما ورثته من تعاقب الحضارات التي مرت عليها، وما عاشته من شدائد ومحن.

4. الجذور الانتروبولوجية للإنسان في منطقة تلمسان

لقد عرفت هذه المنطقة الاستقرار البشري منذ ألف السنين، ويتضح ذلك من خلال الحفريات والأبحاث التي أجريت عليها من قبل بعض الباحثين الغربيين على وجه الخصوص الذين عثروا على بقايا أثرية، تعود إلى العصور الأولى أوفجر الحضارة الأولى للإنسان في المنطقة⁵¹، كما وجدت بها أدوات الإنسان القديم والأثار الرومانية والبيزنطية، اتخذ منها الرومان مستقرا لهم بعد تشييد مدينة "بوماريا" ولكن لا يعني هذا أن الرومان هم أول من سكنوا هذه المنطقة وشيدوا بها العمران بل إستقر بها السكان الأصليون من المور وزناته، ولاشك أنهم بنوا لهم مدينة يستقرون فيها، ولا سيما وأنّ المدينة ظاهرة قديمة عرفها المغرب الأوسط فيالألفية الثانية قبل المسيح سواء كان ذلك في الساحل أو في الداخل.

لقد عاش البشر في كهوف بمنطقة القلعة العليا وبودغن² لعدة قرون تحت هضبة لالة ستي، وكانت المنطقة بالقرب من تلمسان مأهولة بالسكان منذ العصر الحجري، كما توضح من اكتشاف في 1875م من قبل ج. بيلتشرG. Bleicher آثار قديمة منها معاول مصقولة في كهوف بودغن، تعود إلى العصر الحجري، حيث إستوطنت لما يقرب من مائة كهف والتي تعرف باسم قلعة

⁵¹ عبد العزيز فيلالي، تلمسان في عهد الزيانيينمؤم لل نشر، ج 1، الجزائر 2001، ص88

-المرجديةTameradit- تامراديت ، أمّا في عام 1941م قام السيد إستاوني Estaunié. Mبالعثور في باب القرمادين على صاقلة للحجر رابعة تعود كذلك للعصر الحجري وهي حاليا في متحف المدينة كما اكتشفت في الكهوف في هضبة لآلة ستي بقرية بنيبولان، مواقع أثرية غنيّة تتكوّن من مجموعة 2000 قطعة يعود تاريخها إلى العصر الحجري المتوسط ومختلطة مع عظام بشرية.

ومن خلال استقراء المعطيات الأثرية من أدوات وعظام ورماد، أكد الباحثين الأركيولوجيين أن هذه النوعية من المجموعات البشرية يطلق عليها "الإنسان النياندرتاليالعاتري" والتي كانت على قدر من التنظيم، مارست الصيد والقنص و الجمع و الالتقاط معتمدة على المصادر المتوفرة لديها.

يشير الأنثروبولوجي رالف لينتون Ralph Linton "أن في هذا المستوى الحضاري حيث كان المصدر الرئيسي للغذاء هو صيد الحيوانات ، كان جميع البالغين في الأسرة النياندرتالية متزوجين ، ومن المحتمل أن أحسن الصيادين كانوا يأخذون نصيبهم من الفائض من النساء المترملات ، فيصبح لهم أكثر من الزوجات"⁵² ، حيث ظهر في هذه المرحلة شكل بدائي في تقسيم العمل ، "حيث اقتصت النساء بقطف الثمار و البذور وصيد الحشرات و الحيوانات الصغيرة ، بحكم ضعف قدرتهن على التنقل

⁵² رالف لينتون ، شجرة الحضارة ، قصة الإنسان منذ فجر ما قبل التاريخ حتى بداية العصر الحديث ، ترجمة أحمد فخري ، (د.ط.)، ج1 ، المركز القومي للترجمة ، مصر ، 2010 ، ص255.

بسبب الحمل و الولادة و الرضاعة و رعاية الأطفال ، بينما اختص الرجال بقنص الحيوانات الفقارية و الأخرى الكبيرة"⁵³.

دلت الأبحاث الاثرية أن " الإنسان العاتريالنيادرتالي" تمكن من تجاوز مرحلة القنص و الصيد إلى استئناس الحيوانات ثم الزراعة الأمر الذي مهد له الاستقرار، ولم يأتي له هذا الإنجاز الحضاري و الدخول في ثورة التيوليتية⁵⁴، "إلا بفضل متانة البنية الاجتماعية التي لا مثيل لها بالعالم الحيواني ، فقد تجمع الافراد في وحدات عائلية صغيرة ، وجد فيها الصغار الأمن و الحماية الضرورين للحياة و التعلم ولم يكن ليستمروا لولا ذلك السلوك التعاوني"⁵⁵ ، بالضافة الى عاطفة الأم ، " التي امتدت هذه العاطفة طوال العصر الباليوليتيالأعلى والأدنى القائم على جمع الغذاء و الصيد ، و من ثم العصر النيوليتي الذي تمثل بعصر الزراعة لبدائية"⁵⁶. ظل النشاط الرعوي في هذه المرحلة يحتل الدرجة الأولى سابقا للنشاط الزراعي، حيث شكلت الخصائص المناخية و النباتية في المنطق الداخلية بيئة مناسبة للاستقرار و تربية الحيوان.

يتفق معظم الانتروبولوجيين أن الديانات التي سادت في العصر النيوليتي الأول هي ديانة زراعية ارتبطت بالأرض و الطبيعة و دارت حولها جميع الطقوس و الأساطير و الرموز، وكان جوهر تلك الديانات البدائية التي ظهرت في جميع المواقع الأثرية في

⁵³إبراهيم الحيدري ، النظام الابوي وإشكالية الجنس عند العرب ، ط1، دار السافي، لبنان، 2003، ص96.
⁵⁴نظرية وضع أسسها مؤرخ العصور القديمة الأسترالي غوردنجايلد في كتابه ماذا حدث في التاريخ؟ الذي صدر عام 1941 ، و قسم فيه التطور التاريخي منذ ظهور الانسان على الأرض الى ثلاث مراحل: مرحلة الجمع و الإنقاط(قبل نصف مليون سنة)، و مرحلة اكتشاف الزراعة و تدجين الحيوانات (قبل 10 الاف سنة ق. م) ، و مرحلة الثورة الحضارية(قبل 5 آلاف سنة ق.م)
⁵⁵مها عيساوي ، المجتمع اللوبي في المغرب القديم ، أطروحة دكتوراة كلية العلوم الاجتماعية ، جامعة منتوري ، قسنطينة، 2009\2010، ص83
⁵⁶إبراهيم الحيدري ، مرجع سابق، ص123.

العصر النيوليتي الأول، هو تقديس المرأة الذي ظهر في أشكال من التماثيل الطينية الصغيرة التي تطورت عبر الزمن إلى تماثيل حجرية ضخمة تمثل الأمومة والخصوبة وذلك في حدود الألف سنة ق. م" ومن الملاحظ أن أغلب التماثيل متشابهة التي تعود الى هذا العصر النيوليتي في أغلب الحضارات"57.

أكدت الدراسات أن المرأة هي أول من اكتشف الزراعة وقامت بأكبر ثورة اجتماعية في حياة الانسان وتحويل المجتمع الإنساني من مرحلة الصيد والقنص إلى مرحلة جمع الغذاء والاستقرار في مناطق معينة، وكانت المرأة من صنع الملابس والمفارش من جلود الحيوانات وأول من دجن الحيوانات واستغل لحومها وجلودها وألبانها، كما كانت أول من صنع الأواني الفخارية وأول من أعد الأعشاب وصنع منها أدوية للشفاء من الامراض"58.

يبدو أن الأصول العريقة لعناصر سكان مدينة تلمسان كانت متشعبة، بحث صعب على الباحث الإمام بكل مكوناته ، ويعود السبب الى نقص الوثائق من جهة وامتزاج السكان الأصليين من البربر، وبين الأجناس الأخرى، التي حلت بها منذ الفتح العربي الإسلامي في نهاية القرن الأول هجري، السابع ميلادي كالعرب اليمنيين والمصريين والشاميين والعراقيين والأندلسيين والفرس والأغزاز والأقباط، والأعلاج المماليك ، والعبد السود، فضلا عن جنسيات مختلفة أخرى من أوروبا، واليهود، وغيرهم ممن

⁵⁷إبراهيم الحيدري، مرجع سابق ص120.
⁵⁸إبراهيم الحيدري، نفي المرجع ، ص 131.

تسربوا إلى مدينة تلمسان وخطوا رحالهم فيها، في شكل مجموعات كبيرة أو صغيرة، أو فرادى على مر السنين والقرون.

هذه هي العناصر الأساسية ، التي كانت تشكل منها المجتمع التلمساني، خلال العهد الزياني بما فيها عناصر الهجرة الداخلية والخارجية المستمرة إلى مدينة تلمسان، للإقامة بها قدمت جلها من أقاليم وأقطار مغربية وإفريقية وأندلسية، ومشرقية ومسحية أوروبية على شكل قبائل وجماعات وأسر وأفراد، فكثيرا ما لمح في تراجم علماء تلمسان وأدباها ووجهاء القوم فيها، وكتب الطبقات انتساب العديد منهم إلى قبائل ومدن متباينة، كالابليوالجيسيوالتنسي والسبتي والفاصي والوهرانيوالبجاي والمصمودي والصنهاجي والتونسي والمصري والكردي، والعقباني وغير ذلك .

الأعلاج والصقالبة: استخدم بنوزيان الأعلاج أو الصقالبة في بلاطهم، كغيرهم من الدول الإسلامية المتعاقبة في بلاد المشرق والمغرب والأندلس، وهم عناصر من جنسيات أوروبية مختلفة يجلبون من ألمانيا وإيطاليا وفرنسا وكتلونونيةCatalunia وجليفيةGalicia، في شمال إسبانيا، بواسطة الشراء أو الغازات والغزوات للشواطئ الأوروبية وجزر البحر المتوسط أو عن طريق الهدايا. نشأ الأعلاج في مدارس إسلامية، ودربوهم على أعمال القصر وخدمة الحریم، وتكوّنت منهم فرق خاصة في الجيش وحرس السلطان.

وقد اشتهر منهم في البلاط الزياني هلال القطلاني الذي سماه المسلمون ، وهو من نصارى كتلونونية ، وجلبوه إلى غرناطة حيث أهداه السلطان الغرناطي محمد الأحمر

(671هـ-701هـ\1273م-1302م) ، إلى السلطان الزياني عثمان بن يغمراسن(681-703هـ\1307م-1318م) ، الذي دفع به إلى ابيتاشفين ، ومعه بعض الأعلاج يقومون بخدمته كان من أقربهم البابي تاشفين، ومعه بعض الأعلاج يقومون بخدمته وتربيته ، وكان هلال من أوثق وأخلص الأعلاج عنده فقلّدة الوزارة عندما تولى العرش الزياني فصار من أهل القرار في الدولة فأصبح من ذوي المال الكثير وبرز معه مجموعة من الأعلاج كان لها مركز سياسي واجتماعي في المجتمع التلمساني، مثل القائد مسامح ، وفرج بن عبد الله ، وظافر مهدي وعلي بن تاكرارت ، وفرج الملقب بقشورة ، وغيرهم من الأعلاج الذين صاروا عنصرا من عناصر المجتمع التلمساني ، في العهد الزياني.

الأغزاز: اشتمل المجتمع التلمساني على بعض العائلات التي قدمت من المشرق وهي من قبائل تركية كانت تسكن قبل إنتشار الإسلام، أواسط آسيا من أطراف الصين شرقا الى البحر الأسود غربا، كانت هذه القبائل تعيش جميعا على الرعي والزراعة.

الهجرات، النزوح وإدماج الاندلسيون\الموريسكيين في تلمسان:

بالإضافة الى الحركة الطبيعية للتنقلات البشرية بين تلمسان وشبه الجزيرة الإيبيرية منذ الفتح ، استقبلت مملكة بني زيان واستعابت بذكاء أعداد ضخمة من اللاجئين والمهاجرين من الممالك الأندلسية المتساقطة كأوراق الخريف الواحد تلو الاخرى تحت الضربات العسكرية لنصارى الشمال ، حيث جاءها أعل قرطبة وبلنسية وإشبيلية ودانية في منتصف القرن 13م ، حيث لقي أهل الاندلس العناية الخاصة

من السلطان يغمراسن الزياني بإصدار مرسوم اداري ينص على إدماجهم ومساعدتهم على إعادة بناء حياتهم حيث كان هؤلاء المهاجرين من الأعلام وأهل البيوتات ومن وجوه القوم وأعيان الأندلس ، استعان بهم الأمراء في مجال الإدارة و الكتابة والسياسة و التدريس و في مختلف مجالات الحياة كالغناء و اللباس وطريقة الجلوس والفنون الطبخ، حيث خُصصت بُقعة لأصحاب الحرف والصنائع و التجار في ما سمي -درب الأندلسيين- ليتمكنوا من مزاولة نشاطهم بتصرف.

أما القادمون من السواحل الأندلسية من محترفي النشاطات البحرية فقد اختاروا السواحل لمزاولة مهنتهم كمنطقة هُنين، المقابلة رأسا لمدينة ألميرية الأندلسية وكذا مستغانم القريبة من عدة مدن في شرق الاندلس.

وأما من امتهنوا الفلاحة و عامة الناس فقد وجّهوا إلى أحواز تلمسان التي امتلأت بهم فأسكنت نسبة منهم على ضفاف "الوريط" الذي تحولت الأراضي المحيطة به الى جنة حيث يقال أن اصل كلمة "الوريط" هو "لورأيت" ، والى عين فزة وباب الجياد وندرومة وغيرها.. قال عليهم سيدي أبو مدين شعيب "تحيا كل أرض ينزلون بها ... كأنهم في بقاع الأرض أمطار"⁵⁹.

وبالإضافة الى كل هؤلاء لم يقتصر الوجود الإنساني في تلمسان على المسلمين فقط ، بل شمل :

يهود تلمسان منهم يهود الأندلس، المعروفين ب:"السّفارديين" ، بعد أن كان حضورهم هامشي قبل الهجرات الأندلسية التي كانوا احدى ضحاياها الى جانب

⁵⁹ فوزي سعد الله ، الشتات الاندلسي في الجزائر و العالم ، ص203\204

المسلمين، حيث طردوا من طرف الموحدين الى خارج الأسوار حيث بدأت مأساتهم مع عبد المؤمن بن علي الذي كان يرمي إلى إجبارهم على الدخول الى الدين الإسلامي، بينما كان عهد المرابطين زمن الرخاء لما كان لهم من مكانة عند الحكّام حيث اعتبروهم اهل كتاب وأهل ذمة. وهكذا أصبح اليهود في تلمسان صنفان: القادمون من الأندلس التي أصبحت تشكل الطبقة العليا والنافذة والعلماء المحليين وطبقة آخرهم من أهل البلد الذين أقاموا منذ أزمنة بعيدة في المنطقة شمال افريقيا وكانوا من المستضعفون وأصحاب الحرف المتواضعة.

وهذا ما يؤكده صاحب كتاب "الروض الباسم في حوادث العمر والتراجم" الذي كتب عن لقائه بشخصية يهودية أندلسية لامعة ف عاصمة الزيانيين وقال : "...ولازمت في الطب الرئيس الفاضل ، الماهر ، الأدرّي ، الأقدريّ ، موسى بن سمويل بن يهودا الإسرائيلي ، المالقي، الأندلسي، اليهودي، المتطبّب ، المعروف بأبيه هداة الله للإسلام ، لم أسمع بذمي، ولا رأيت كمله في مهارته في العلم ، وفي علم الوفاق والميقات وبعض العلوم القديمة ، مع التعبد الزائد في دينه على ما يزعمه ويعتقده ، وهو في الأصل يهود الأندلس .ولد بمالقة قبل العشرين وثمانمئة، وأخذ عن أبيه وغيره ، ومهر في صناعة الطب، وانتقل إلى تلمسان فقطنها، وقصده الكثير من الفضلاء للأخذ عنه، لازمته مدة وأخذت عنه نبذة كبيرة نافعة في الطب وغيره، وأجازني، وبلغني عنه في هذه الأيام بأنه انتهت اليه الرياسة في الطب بتلمسان ، وهو

مُقر ومختص بصاحبها من غير أن يُداخله فيما يتعلق بالمملكة ورأيه ، أسأل الله تعالى أن يميته على ملة النبي صلى الله عليه وسلم⁶⁰ .

عرب تلمسان :

لقد حطت الاسر الشرقية بمدينة تلمسان مع دخول الفاتحين لها في عهد أبي المهاجر بن دينار (65هـ-62هـ\675م-681م) والقائد موسى بن نصير (86هـ-96هـ\705م-715م) الذي جل من منطقة طنجة وتلمسان إقليما واحدا إداريا، وعيّن عليه طارق بن زياد ولا شك بعض الاسر العربية والمستشارين له كانوا يقيمون معه في تلمسان. والجدير بالملاحظة أن معظم القبائل والجيوش ، التي قدمت إلى بلاد المغرب كانت تتكوّن من العرب اليمينية والمصرية ، وأن التسمية الشامية والمصرية والحجازية والخراسائية ، لا تعني بالضرورة انتماءات عرقية بقدر ما هي انتماءات جغرافية⁶¹ .

بربر تلمسان :

يتشكل سكان تلمسان من زناتة، ومنها مغيلة ومغراوة وبني يفرن، الذين شيّدوا مدينة أقادير قبل الفتح الإسلامي العربي لها وبقيت هذه القبائل تهيمن على القبائل والغرب لجزائري عدة قرون، لقد كان العنصر البربري موجود بكثرة في مدينة تلمسان حيث ظهرت فيها طبقة ميسورة الحال تصدرت المجتمع التلمساني في العهد الزياني.

⁶⁰ فوزي سعد الله، الشتات الأندلسي في الجزائر، دار النشر قرطبة ، ط1، 2016، ج2 ، الجزائر ، ص 215\214.
⁶¹ بن سهلة ثاني سيدي محمد، المؤثرات الحضارية الاندلسية على الهوية الثقافية في الجزائر، أطروحة دكتوراة ، كلية العلم الإنسانية والاجتماعية ، قسم التاريخ و علم الآثار ، تلمسان ، سنة 2013\2014 ص

المبحث الثاني التدرج التاريخي لفن الطبخ:

1. الطبخ من الطبيعة الى الثقافة

المطبخ جزء من ثقافة المجتمع، كما أنه انعكاس لها. تختلف أنواع ونكهات الطعام تبعاً للثقافة التي بدورها تأثرت بالجماعة وبيئتها الاجتماعية والجغرافية والتاريخية.. الخ. رغم الإطار العام الواحد للثقافات المحلية، فإنها تبقى متنوعة ومتميزة ولكل صفاته الخاصة.

في ثقافة الطعام ينبغي التمييز بين المستويات الثلاثة التالية:

1.1- فن الأكل **Gastronomie**: وهو دراسة العلاقة بين الثقافة والغذاء، ولا يقتصر الأمر هنا فقط على فنون الطبخ والمؤكلة كما يشيع -خطأ- عند الكثيرين، فن الأكل، هو دراسة مختلف العناصر والمكونات الثقافية المشتركة مع الغذاء كحاجة إنسانية لا محيد عنها.

2.1- فن الطبخ **Art Culinaire**: الأسلوب الذي يستعمله الطهاة والطباخون لإعطاء الأكل صبغة وشكلاً خاصاً لا سيما على مستوى التحضير واختيار المحتويات وتركيبها وعرضها.

3.1- الذواقة **Gourmet**: وهي ثقافة فن الطبخ في اتصاله بالفنون الجميلة والأغذية والأشربة. واللفظة تطبق كذلك على ذوي الذوق الرفيع وعلى خبراء الأطعمة. كما أنها

تعتبر حرفة موازية لمهنة الطباخ⁶². يرتبط التذوق بفن الأكل ويعبر عن العلاقة بين الثقافة والغذاء، وصارت نوعية الطعام علما بذاته يحتاج الى جهود من له ذوق مترف في تذوق الطعام، أي خبير الأطعمة والأشربة.

4.1. تعريف الطبخ: يعرف قاموس "أكسفورد" كلمه يطبخ هو "تحضير الطعام بواسطة الحرارة"، أمّا قاموس اللغها الانجليزيه يعرفها بـ "تحضير الطعام بواسطة عملية الغالي والشواء والتحميص".

يعرّف مؤرخ الطعام "هرولدمائي" Harold Magee الطبخ، بالعلم والمعرفة التقليدية المتراكمة خلال العصور طويله من انه "تحويل الطاقة من الحرارة الى الطعام". وعمليه الطبخي "التحضير، ومزج المواد وطبخها ثم تقديم الوجبة، وأكلها واخيرا الغسيل والتنظيف"⁶³

إذن هو عبارة عن عملية يتمّ فيها تحويل الأطعمة من الحالة النيئة إلى المطبوخة بواسطة النار ومن خلالها دمج الأطعمة، وإضافة البهارات، والتوابل والمنكهات المختلفة إليها بأساليب، وطرقٍ مختلفةٍ بهدف جعلها جاهزة للأكل بواسطة الموقد أو النار التي أدت السيطرة عليها إلى التطور التكنولوجي والتنظيم الاجتماعي وتحديد عواطف الفرد واندفاعاته وهي مجموعة من ضوابط السيطرة، واستمرت عملية التطور والسيطرة في الانسان والكائنات الأخرى ، وعندما انتشرت عملية الطبخ أثرت بدورها على عادات الاكل و التغذية و على مظاهر تطور الانسان الفيزيولوجية

⁶² إبراهيم الحسين ، الأطعمة و الأشربة في الصحراء ، مطبعة النجاح الجديدة ، المغرب الدار البيضاء، ط1، 2014، ص43.
⁶³ كاثي كفوكمان، الطباخ، ص43.

والتركيب _____ الب _____ داخلي Anatomy64.

تدل الشواهد في اسنان وعظام اسلافنا على تغييرات غير مباشرة في الغذاء وطريقة معالجته ، إذ أن اسنان الانسان المنتصب ، له فك أقل قوة من أسلافه ، لأن مضغ اللحم المطبوخ ، أسهل بكثير من اللحم النيئ ، ساعدته السيطرة على النار في تحفيز الهجرة من المناطق الباردة وعلى أكل كميات أكثر من اللحوم حيث لم يصبح الانسان من أكالات اللحوم إلا بعد تمكنه من طبخ اللحم على النار⁶⁵.

بعد أن كان على الانسان القديم يتحرك بسرعة فوق أغصان الشجر لأن ساقى الانسان المنتصب طويلتان وقدماه مسطحتان، فتعوزه السرعة للتحرك من أجل صنع ملجأه، كانت الأيام المظلمة تشكل له خطراً للدفاع عن نفسه من الحيوانات بافتراشه الأرض، لكن بعد سيطرته على النار أمن الانسان المنتصب في الليل على نفسه من مهاجمة الحيوانات المفترسة، وبممارسته الجديدة في طبخ جذور النباتات ولحم الحيوان لم يعد في حاجة الى تسلق الأشجار من أجل تأمين غذائه النيئ⁶⁶.

قبل اثني عشرة ألف سنة، انتهى العصر الحجري الحديث، وغير البنية في مناخ البحر الشمال وحوّل الحياة النباتية والحيوانية السائدة في الشرق الأدنى والبحر الأبيض المتوسط ما قبل التاريخ. لكن كيف ولماذا بضبط ظهرت الزراعة -أي استزراع النباتات وتدجين الحيوانات – فالأمر غير واضح لأن الدليل يتنوع من موقع الى اخر.

⁶⁴Goudsblom , Johan, Food end eating habits in the expanding anthroposphere ,pp, 33,34.

⁶⁵C.Spencer ,the Heretic's Feast ,A History of Vegetarianism ,1993,p21 , R.Warangham p84.

⁶⁶Kingdom ,Jonathan ,self-made man and his undoing,1993,pp.102.

تذهب احدى النظريات الى أن الطرائد البرية تناقصت مما دعا الصيادين جامعي الأطعمة الى الاعتماد على الحبوب لبقاء وجودهم، وقد فضلوا بعض الحبوب البرية اّما لوفرتها أو لسهولة الحصول عليها أو لمذاقها، ونشر هؤلاء البدائيون الحبوب المفضلة حين كانوا يواصلون مطاردتهم للقطعان المتناقصة فأكملوا طراز حياة الصيد بالمحاصيل المزروعة.

وبحلول عام 9000ق.م صار الدليل يتوفر على محاصيل تم تخزينها للاستهلاك في المستقبل. وكانت هذه المخازن والمستودعات واجب من أن تُحى من تطفل الحيوان وسرقة الانسان فتشكلت القرى حولها، وجوّلت البدائيين الى مزارعين مستقرين.⁶⁷

من سيئات الزراعة أنها تستغرق وقتا كبيرا، ويرى الانثروبولوجيين باستعمالهم للمجتمعات البدائية أنموذجا، أن مجتمعات الصيادين جامعي الأطعمة لم تكن تقتضي إلا ثلاث ساعات في اليوم للحصول على الطعام، في حين تتطلب الزراعة عملا مكثفا أكبر بكثير، إلا أن الحصاد الجيد يخلق فرائض أطعمة ويحرر فريقا آخر من مهمة الحصول على الطعام فينصرف لإنجاز مهام أخرى متخصصة هذا بفضل السيطرة على تجهيز الطعام وطريقة تنظيمها، مما يسمح بنمو القرى الى بلدات ومدن وبالتالي الى حضارات.

⁶⁷كاثي.كفوكمان، الطبخ في الحضارات القديمة، ص36.

وهكذا أصبح توفير الطعام للأخريين يقتصر على فرد واحد من المجموعة – وطورت أكثر المجتمعات الناجحة طاقما من العمال المهرة الذين يستطيعون تحضير الطعام بطرق معقدة وأخرى بسيطة ومتخصصة ثقافيا لتصبح "المطبخ".

لولا الطبخ لاحتاج الانسان الى مضغ طعامه اليومي الذي يحتوي على 2000 من السعرات الحرارية الى ستة ساعات من مجموع 24 ساعة، أظهرت لدراسات التي أجريت في الولايات المتحدة الامريكية و جنوب الباسفيك، أن البشر لا يقضون في مضغ طعامهم أكثر من 12 سا من اليوم هذا الاختزال للوقت في مضغ الطعام ناتج لعملية الطعام المطبوخ الذي أصبح طريا⁶⁸ وذلك بواسطة سيطرته على النار.

يرى عالم الاجتماع الهولندي "يوهان كودسبلوم Johan Goudsblom أن هناك ضبابية عن التحدث عن اكتشاف النار أو اختراعها، فالنار لم تخترع أو تكتشف، إنما كانت جزء من موطن الطبيعة، فالطيور تصطاد الحشرات الهاربة من النار، والحيوانات المفترسة تصطاد بين بقايا الغابات المحترقة وقطعان الغزلان وتلحس الملح من رماد الحرائق، لكن السمة الأهم من ذلك هي كيفية السيطرة على النار وتدجينها⁶⁹.

لقد ظل الانسان القديم يخبز الخبز على الفحم او بجانب الصخور الساخنة وتطبخ أحشاء الحيوان بالبخار أو مع أوراق النباتات أو يغلى في حفرة بين الصخور على أية حال لم تكن النكهة و الطعم هما السببان وراء اكتشاف النار فالانسان استعمل

⁶⁸R.Warngham .p141

⁶⁹Goudsblom,Fire&Civilisations 1992,p18,J.Kingdom,p55,M.Symons,p227.

النار من أجل طرد بعض الحيوانات أو استعمال دخانها في جلب بعض أضر ليقوعوها في المصائد ، وكذلك استعمالوها في الوقاية من برد الليل وانارة ظلمته حيث أن السيطرة عليها كانت في كل المجتمعات ، وتعني ادامة النار أن هناك القدرة على بعد النظر و ضبط النفس و تحمل المسؤولية ، واطاعة الكبار و التعلم منهم ، "فالمشكلة التقنية هي السيطرة على النار، فهي في نفس الوقت مشكلة فكرية وعاطفية ، وتعاون اجتماعي"⁷⁰

يمكننا ان نحدد تاريخ الطبخ من خلال التنقيب عن سجل الاحافير عندما تغيّر التركيب البنيوي لأسلافنا في استعمالاتهم للطبخ بدأ التغيير ليس في طبخ المناسبات فحسب بل عندما أصبح الطبخ جزءا يوميا من غذاء الانسان.

اذن كما سبق وأشارنا أن النار ساعدت الانسان في عملية الطبخ فلو النار لما استطاع بأن يقوم بهذه النقلة ولما أطلق عليه "الحيوان الطباخ" لذا كان للنار الدور الكبير في التطور الذي مرت به البشرية فلقد تجمع البشر حول النار لألاف السنين فكانت احدى العوامل في تطور الحضارات.

لقد نسب أقدم استخدام للنار، عندما عثر على عظام مطبوخة في كهف (سوارثكرانس) swartkrans في جنوب افريقيا منذ مليون ونصف مليون سنة، كان الاعتقاد السائد قبل هذا الاكتشاف أن الانسان اكتشف النار منذ نصف مليون سنة داخل الكهوف (جوكوديان) Zhoukoudian قرب بكين في الصين.

⁷⁰Goudsblomp18.Mymons p227

وسيطر الانسان "النياندرتال" **neanderthal** في الكهوف منطقة الكاستيل الاسبانية منذ أربعة مئة سنة، حيث وجدت عظام حيوانات مختلفة من فيلة وحيد القرن الغزال، وأخشاب محروقة ربما استعملت كمشعل الإضاءة، كما وجدت آثار لاستعمال النار في كهوف في مصر قبل 127 ألف سنة، وفي فلسطين منذ 250 ألف سنة⁷¹.

أصبح للنار دورا مهما في الكثير من المجتمعات واعتبرها العديد منها النار روحا وأداة قادرة بأن تغمر الطعام بقوة خارقة من الطبيعة التي نقلت الى البشر ليقوموا بفعل الأكل لذا يمكن أت نجد أصل الطبخ في المراجع الدينية، وينسب الى المؤرخ الأنثروبولوجي هيرودوت ناقلا عن الحضارة المصرية أنهم يعتبرون النار كائنا حيّا يبتلع كل شيء ويموت عندما يشبع مما يقتات عليه.

كان للإغريق الهة للموقد حيث يرجع حصول الانسان على النار عند الاغريق الى اسطورة بىروميثيوس **Prometheus** الاغريقية التي كتبها الشاعر اليوناني "هوزيود" **Hesiod**، (القرن الثامن ق.م.) الذي يعرف بأبي الشعر اليوناني "كام الرجال يأكلون الالهة وليس هنالك أي قلق فيما يتعلق بالحرارة أو تجهيز الطعام، لكن حدث خلاف بين الإلهين بىروميثيوس وزيوس فقسم بىروميثيوس ثورا إلى أقسام غير متساوية ، اختار زيوس جزء الفخذ المغطى بالشحم تاركا للبشر اللحم المغلف في داخل معدة الثور. وغضب زيوس عندما وجد الحصّة التي اختارها قد تغيّرت. فحرم البشر من

⁷¹J.Kingdom K1993.p60.R.Waranghram .2009.p84.

النار، قلبه ومثيوس الذي انشغل الذي انشغل تفكيره بالنسبة للإنسان الضعيف الذي كيف سيعيش من غير النار. فسرق نار زيوس وأعطاهها الى الانسان.

ثم جاء "هيرقليطس" الفيلسوف اليوناني الذي عاشه قبل 2500 عام وقال " النار هي الجوهر الاول، والعالم مؤلف من ذلك العنصر". وجاء بعده امبيدوكليز (Empedocles. 430-490 ق.م) الذي قال "كل شيء مكون من اربع عناصر النار والماء والترية والهواء" وسمها "الاصول الاشياء كلها... وهذه العناصر عرضت باستمرار لتغير متناوب ، فهي تتمازج بالائتلاف حيناً وتنفصل بالاختلاف في حيناً اخر" واعتبر المؤرخ البريطاني

"جي دي بيرنال" J.D.Bernal في كتابه العلم في التاريخ "الألة، هي اساس العلم الميكانيكي والمادي والنار اساس العلم الكيماوي".

الطباخ البدائي هو اول طباخ في تاريخ البشرية عاش في الغابات على صيد الحيوانات وساعدته السيطرة على النار في التدفئة وطبخ طعامه⁷². واعتبر تشارلز داروين الطبخ "ربما اهم اكتشاف بعد اللغة التي صنعت الانسان".

يقول الكاتب الفرنسي وذو اقة الطعام بريا سفيرين "ان الطبخ أقدم الفنون ... والطبخ من الفنون التي طورت حضارة الانسان، فالحاجة الى الطبخ علمت الانسان استعمال النار وبالنار استطاع الانسان ان يسيطر على الطبيعة"

⁷²B.Wanson,Cooks,Gluttons and Gourmel,1962,p65

فلم يكن الطبخ اكتشافا اعطانا طعاما أفضل او جعل منّا من الناحية الفيزيولوجيا اناسا فحسب بل كان سببا في توسع حجم الدماغ وتطور جسم الانسان مع دماغ متوسع ومتقدم الذكاء.

بهذا أصبح الانسان حسب تعريف الكاتب الانجليزي "جيمس بوزويل" James Boswell الذي عاش في القرن الثامن عشر "الحيوان الطبخ".

إذن جميع الحيوانات باستطاعتها المحافظة على نفسها من اجل البقاء ولها ذاكرة الى حد ما "لكن ليس هنالك حيوان طبخ فالإنسان هو الحيوان الوحيد الذي في استطاعته ان يطبخ طعامه وكل انسان الى حد ما هو طبخ عندما يضيف المواد الاخرى الى طعامه"⁷³

ان الانسان العاقل يختلف عن جميع الحيوانات الاخرى لأنه اكتساب حرية الاختيار التي جعلته يتكيف مع التغيرات البيئية والانتقال من بيئة الى اخرى بسبب احتياج جسمه الى التنوع في الطعام.

"الانسان العاقل هو الحيوان الذي استعمله حرية الاختيار بطريقه خاصه بالنسبة للطعام.. والانسان لا يتغذى على البروتين والدهون والنشويات فحسب انما على الرموز والاساطير والخيال الجامح... فاختياره للطعام لم يعتمد على الحاجة الفيزيولوجيا والادراك الحسي لكن على اسس حضارية culture واجتماعية أدت الى

⁷³M.Symons, p228

تحديد وتقييد ما يستطيع ان يأكله ولا يأكله يرغب في اكله حيث بين ليفي ستروس
"ان الطعام ليس الجيد للأكل فقط بل الجيد للفكر كذلك"⁷⁴.

عرّف \Homo sapien الانسان العاقل في القرن الثامن عشر "الحيوان الطبخ"
واستعمل هذا الاصطلاح في القواميس كقاموس "نوتل" Nuttall
Dictionary للمؤلفادموند بيرك Edmund Burke، وقاموس "بنهام" ب"الانسان
حيوان في استطاعته ان يطبخ طعامه" التي اقتبست من الكاتب "بوزول"⁷⁵.

تقول كذلك لاثريه "كاترين بيرلز" Catherine Perles عن الطبخ: "الطبخ عمل بدا
كمشروع، ويحقق الاكتفاء الذاتي للفرد، والسبب الاعتماد على الطبخ وجود طعام
يصبح من الممكن امتلاكه او اعطائه او سرقة"⁷⁶.

فكرة "بيرلز" هي انّ الحاجة جعلت الطعام نشاطا اجتماعيا، لأن الطبخ يحتاج الى
التعاون والتنظيم والتأكد من ان هناك دائما من يقوم ويهتم بالنار"
ربما نقول كذلك ان اسلافنا الاوائل قد تأثروا بالغذاء المطبوخ حيث اضطروا الى
ان يجتمعوا حول النار ويناموا بعضهم البعض ولكي يتجنب الغضب واشجار تتطلب
ذلك منهم التعلم على الصبر وابتكر اصيغ من التماسك الاجتماعي المناسب

حيث كان الانسان البدائي يتناول طعامه مع عائلي التي يتراوح عددها بين 15 و20
شخصا ومن خلال الطعام المطبوخ ابتكر خزن الطعام و الطعام هو الذي يجمع

⁷⁴Fischier, Claude, Food Habits, Social change and the Nature/culture, Dilemma, 1980, p937.

⁷⁵M. Symons, p46.

⁷⁶R. Waranghram, p152.

الناس ويوسع في اجتماع الجماعات في الاعياد كما يقوم من خلاله بتكريم المسافر خلال تبادل البضائع في السوق على التعاون من خلال الشراكات لان الطباخ هو الذي يوزع الطعام لذا فان الطبخ هو نقطة بداية التجارة وبذلك يجعلوا من السوق ملاذا لها بمعنى مكان توزيع الطعام وخزنه الذي اصبح من عمله حيث يقوم في تحضير المواد وتبييسها وتمليحها وتخميرها ثم يتم بيعها في الأسواق أو المقايضة بها مع سلعة أخرى

يحتاج الطبخ الى تكاثف العمل بين المرأة و الرجل في اعداده ، لذا فان الطباخ ليس في استطاعته أن يطبخ ويحرس طعامه لوحده ،لذا فالمرأة مرتبطة برجله باستطاعته أن يبعد الاخرين عن سرقة طعامها ، كما ان الرجل يحتاج بعد عودته من الصيد الى أن يجد وجبته حاضرة، ان رابطة الولاء التي حدثت بين شخصين أدت الى التعاقد بين المرأة و الرجل ، فالارتباط به من طرف الانثى هدفه الحفاظ عليها من طرف الذكور الاخرين ، كما يعطيها الذكر اللحم ، هذه الرابطة مهمة جدًا لنجاح إطعام الجنسين اللذين أنتجا نوعا من لتطور العاطفي عند أسلافنا وهذا ما نتج عنه العلاقة بين الذكر والانثى والتي استمرت الى وقتنا الحالي .

فكانت المرأة مسؤولة بالدرجة الأولى عن الطبخ لنفسها وزوجها وأولادها، وبالتالي تساعد زوجها في الحصول على الطعام معطية إياه الوقت ليتفرغ لذلك.

لقد وجدت الدراسات التي قام بها كل من الأنثروبولوجيين جورج ميردوخ George Murdok وكاترينا بروقوست Katrina Provost أن 98.7% من

مسؤولية الطبخ تقع على عاتق المرأة في المجتمع⁷⁷ ، ينعكس هذا النموذج بوضوح في اللغة الإنكليزية القديمة، فكلمة ليدي lady تعني في اللغة الإنكليزية القديمة بعاجنة الخبز بينما كلمة اللورد Lord تعني حامي الخبزمن السارقين. ويستعمل الرجل سلطته في جعل دور المرأة هو القيام بالأعمال المنزلية حتى اذ لم ترغب هي في ذلك.

يقوم الرجل بالطبخ في المناسبات والأعياد وإقامة الطقوس خارج البيت، وكذا عند ذهابه للصيد لأيام عديدة يطبخ لنفسه حيث يقضي مجتمع الصيد وقتا طويلا في الصيد على الاقل يومين في الأسبوع هذا ما إذا اضطر الى التنقل من مكان الى اخر للبحث على الطعام الذي يشارك فيه الجميع.

2. تطور مفهوم فن الطبخ عند القدماء

اهتمت كل الحضارات الماضية بالمطبخ صرحا حضاريا هاما لكل الشعوب عبر التاريخ، حيث اقتصت بتشكيله وتنظيمه، هذا ما جعل من الطبخ محط أنظار المفكرين والمؤلفين والمؤرخين.

ترجع أقدم وثيقة مدونة حولالطبخ إلى الحضارة البابلية التي تؤرخ ب 1750ق.م، وهو التاريخ الذي يتزامن مع حكم الملك حمورابي المشرّع الأول للقوانين الوضعية في العالم.

⁷⁷Ibid,p184

والوثيقة جاءت على شكل لوحين من الطين نقشت عليهما تركيبات غذائية كاملة بالحروف المسمارية. كتب في اللوحة الأولى خمسة وعشرون تركيبة غذائية، وتتكون واحد وعشرون تركيبة منها من غذاء اللحم أساسا وأربع تركيبات مجهزة من البقوليات. أما اللوحة الثانية فتضم سبع تركيبات غذائية مختلفة في ألوان طعامها. ويعتقد أن نصوص التركيبات الغذائية كانت خاصة بأحد القصور وتدخل ضمن تسيير المطابخ الملكية كون أن اللغة المسمارية لم تكن موجهة لعامة الناس، حيث كانت مقتصرة على الكتاب الذين كانوا يتعلمونها في المعابد، وبعد تخرجهم يتوجهن للعمل في القصور والإدارات والمرافق التابعة للدولة، بالإضافة إلى الحكام والتجار وأصحاب العقارات الذين كانوا يحسنون الكتابة حتى يتمكنوا من تسيير ممتلكاتهم⁷⁸.

لقد كان التباين الاجتماعي والطبقي سببا في تطور الطبخ فالحكم يؤكل من قبل الطبقات الغنية في مجتمع بلادي الرافدين وهنالك مثل سومري أكد على هذا التباين "ان الرجل الفقير افضل له الموت من الحياة\ ان كان عنده خبز فيعوزه الملح \وان كان عنده الملح سيعوزه الخبز\ وان كان عنده اللحم فليس عنده الغنم وان امتلك الغنم فليس عنده لحم".

يتواصل انتشار كتابة تركيبات الوجبات الغذائية عبر التاريخ عند المصريين والإغريق القدامى ولكنها أصبحت تُدون على أوراق البردي وأوراق الكتب. كما ارتبط الطبخ في

⁷⁸حورية رشيد، تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته من عصر المرابطين إلى نهاية العصر العثماني، أطروحة لنيل الدكتوراة في الآثار الإسلامية، معهد الآثار، جامعة الجزائر، 2011، ص 34

العصر القديم خاصة في حوض البحر الأبيض المتوسط بالزراعة والطب، فألفت عدة كتب في هذا المجال أيضا عند الاغريق و الفنيقيين و الرومان ، و برزت عدة أسماء مثل ديوسكوريدوس الإغريقي وماغون(Magon) البونيقي الذي كان يعيش في قرطاج⁷⁹ ، و المؤرخ الكبير بلاين الروماني(Pline) الذي كانت له مساهمات حول الغذاء، و ابيكيوس قافيوس (ApicuisGavius) الذي يعد من أهم الأشخاص الذين يعد من أهم الأشخاص الذين الفوا كتباً في الطبخ ، و يعد كتابه لوحده من أهم الكتب القديمة التي جمع فيها مجموعة كبيرة من التركيبات الغذائية الي قام هو بنفسه بتجربتها وتحضيرها ثم دَوَّنَها في كتاب خاص والذي نشره فيما بعد الباحث أندري في بحثه حول الرومان⁸⁰ .

كان هذا الطاهي مشهورا و غنيا و يحب الأكل و كان يقول عنه المؤرخ أثيني (Athanée) الذي عاش بعد أبيسيوس بقرنين من الزمن ما يلي: "كان يعيش في روما في عهد الامبراطور تيبار (Tibère) ، وكان غنيا جدا و كان اسمه أبيسيوس ، فمن اسمه تشتق أسماء الحلويات "أبيسان" . وكان ينفق سنويا على بطنه مبالغ مالية كبيرة. كما كان يسكن في منيتورون، وهي مدينة تقع في كمبانيا الايطالية.

لقد جمع أبيسيوس كل التركيبات التي كانت موجودة في زمانه ونشرها في كتاب له الذي أسماه الطبخ (De-recoquinaria). ويعد هذا الكتاب اليوم من أقدم الكتب التي تصلنا عن فن الطبخ. وما يلفت للانتباه أنه بعد تصفح الكتاب في تركيباته

⁷⁹Lacroix M.F ; "Afrique ancienne" in Revue Africaine, 1870, pp:12-97

⁸⁰Andre J, L'alimentation et la cuisine a Rome ,Paris,1961.

المذكورة، تركيبة خاصة بنوميديا وهي تركيبة: الدجاجة النوميديية⁸¹. كما يوجد تركيبة خاصة بشمال ايفريقيا خاصة ترجع أصلها الى الفينيقيين خاصة بتونس وهي الحريرة البونية (Pultempunicam)⁸². ان تاريخ روما في كتب المؤرخ الروماني تيتيسلقبيوس Titus Livius المعروف بليفي في المغرب، يذكر ان بعد النصر لذي حققه الجيش الروماني خاصة في منطقة حوض البحر الأبيض المتوسط أدى الى استراد عادات من الشرق فأصبح البذخ في الولائم التيكانت تقام باهضة الثمن كما تم الاستلاء على كل أدوات الطبخ من الحضارات الأخرى وتم استعمال أدوات الطبخ الفضية تاركين أدوات الفخار للفقراء.

ثم بدأ سيد القصر يشغل الرقيق من الطباخين، كما اخترعت أول ماكينة للعجن من طرف رقيق مُعتق اسمه "ماركوس فيرجيليو سيرويساسس Marcus Virgilius Euryasaccs تتألف الماكينة من حوض من الحجر الكبير، يوضع فيه الطحين والخميرة والماء، تديره عجلة من الخشب بواسطة حمار او حصان حيث تخلط وتعجن العجينة أثناء دورانه.

ان أهم ما أدى الى ازدهار وتطور فن الطبخ والمائدة في روما هو ارتفاع منزلة الطباخ في المجتمع، عندما أرسل وفد الى أثينا لجلب قوانين صولون ودراسة الفن والأدب، لم يُجلب الادباء فقط الى روما، إنما جُلب الطباخون وذوافة الطعام كذلك. ان

⁸¹Apicius, L'Artculunaire de re-coquinairia ,texte établi et traduit et commenté par Jacques André, Paris1965 p177.

⁸²Caton M.P: AgriculteursLatins ,(collNisard),ch,85-86,p27.

هؤلاء الطباخون الذين جلبوا الى روما لم يُعاملوا كرفيق، إنما كأشخاص مهمين يستحقّون الاعجاب.

لقد أصبح منذ تلك الحقبة للطبخ والطباخ أهمية كبيرة، حيث لم يكن يعتبر كخدمة لإدامة الوجود من الناحية البيولوجية أصبح فنًا"⁸³.

كان لذوّاقة الطعام دور كبير في رفع مستوى الطعام إلى مستوى عالي جعلوا منه فنًا متقدما، وأصبح عدد كبير من الأباطرة الرومان مهتمون بالطبخ، حتى أن الامبراطور الروماني "دوميتين" Domitian كان من هواة الطبخ حيث أوقف النقاش في المجلس الروماني، ليسأل أحد النواب عن نوع الصلصة التي يستعملها مع السمك " التربوت turbotالتوس" في وليمة تلك الليلة"⁸⁴.

نظّم الطباخون الرومان أنفسهم في المجتمع حسب التسلسل الهرمي. وكونوا لهم أول أكاديمية للطبخ في عصر الإمبراطور هدریان، Hadrian ويذكر بعض الكتاب أن الطباخين الرومان كانوا مهووسين بنجاحهم فاصبحوا مغرورين لدرجة جعلوا أسيادهم عبيدا لهم. لكن إذا فشل الطباخ في طبخ نوع من أنواع الطعام، كان عقابه قاسيا، عنيفا، فيوضع في السلاسل الحديدية ويُجلد في بعض الأحيان أمام الضيوف.

يعتبر المطبخ الروماني و آداب المائدة امتدادا للمطبخ الاغريقي لكنه في الحقيقة

كان مطبخ الإمبراطورية الرومانية بالدرجة الاولى مطبخ عالمي وليس محلي. فبالرغم

⁸³Symons, Michael, A History of Cooks and Cooking, 2001,p311.

⁸⁴B.Wason, Cooks, Glufltons and Gourmets,1962,p42.

من الرابط القرابية بين الرومان والاغريق الا ان هنالك تمييزاً من حيث الخصوصية لكل منهما. فالإغريقي يفضل طعاما بسيطا قليل التوابل، لا ينظر باحترام إلى الصلصات المعقدة التي تحتوي علة الكثير من التوابل، أما الرومان فبالرغم من لأن أغلب طبائخهم كانوا من الاغريق إلا أنهم يفضلون الطعام المليء بالصلصات ذا النكهة الطيبة الحاوية على كثير من الأعشاب والتوابل⁸⁵.

كان العد الروماني يتميز بالبذخ والرخاء، وكانت المائدة أجمل ما يكون خاصة أثناء تقديم الطعام، فهي إضافة الى التنوع الغذائي فكانت مزينة بالأواني الفضية والذهبية وهذا داخل القصور والبيوت الغنية. وكان الرومان يتناولون ثلاث وجبات في اليوم ويطلقون عليها الاصطلاحات التالية:

جونتاكولوم (Jentaculum) وهو فطور الصباح ويتكون من قطعة خبز مغمسة في شراب النبيذ ومرشوشة بالملح ، ويتناولون بعدها العنب و الزيتون و الجبن و الحليب والبيض .

ثم يأتي البونديوم (Pandium) الذي يحضر بعد الفطور بست ساعات ويتكون من تركيبة صلبة و ساخنة أو باردة حب الموسم أما الغذاء الرئيسي فيطلق عليه:

⁸⁵K.Stewart, the Joy of Eating , p 211.

السنا(cena) الذي يحضر بين منتصف النهار وغروب الشمس وهو يعادل وجبة العشاء. ومن بين الوجبات الهامة التي كان الرومان يتناولونها في الوجبة فهي الحساء (plus) الذي كان يعوض الخبز⁸⁶.

كان الطهاة يبذلون قصارى جهدهم في الطبخ عند وجبة العشاء(cena). كان هذا الطعام في الأصل يتكون من وجبتين ثم تطور الى ثلاث وجبات ، تتمثل الوجبة الأولى وهي خفيفة في الرخويات وأنواع السمك و ابيض و السلطة و يطلق عليها(gustus,gustutio) وكان يتناول معها المشروبات الكحولية الممزوجة بمواد أخرى تتكون من 4\5 من عصير العنب و 1\5 من العسل او 10\11 من عصارة العنب و 1\11 من العسل وهذا لتحضير المعدة للوجبة الثانية. تأتي بعدها الوجبة الثانية و يقدم فيها الأطباق على صينيات (ferculum) موضوعة فوق حوامل (repositorium) وكانت التركيبات الغذائية تقدم حسب الأولوية و يطلق عليها (mansaesecundae) و بها ينتهي العشاء⁸⁷

كان الطباخ الروماني يُؤكّد في طبخه على الناحية الفنية، ولإدراك تحقيق براعته، يحاول أن يخفي أطباق الطعام بحيث لا يمكن لأحد أن يعرف المواد المطبوخة منها تلك الطبخة أو ذلك النوع من الطعام، كتم الرومان كالإغريق يتكئون على الأرائك ويتمددون أثناء تناولهم للطعام مما أدى بالطباخين في المطبخ الروماني إلى إيجاد طرق تساعد في تناول الطعام. فتجه أسلوب الطبخ في المطبخ الروماني إلى إيجاد

⁸⁶GuhE ,etKoner W, la vie antique-manuel d'archéologie ,2eme partie , Rome ,1913,p 341

⁸⁷GuhE ,etKoner W, op ;cit p342

طرق تساعد في تناول الطعام في هذه الوضعية، فاتجه أسلوب الطبخ الى تقطيع الطعام إلى قطع صغيرة لأنه من الصعوبة تقطيع الطعام في حالة مستلقية، معتمدا الشخص في الأكل على يد واحدة، وكذا اتجه الطبخ الى الاعتماد على الاطعمة المفرومة فرما ناعما، شبيه الكفتة والكباب.

واستعملوا الزيت في الطبخ، وكانوا مدركين لأهمية الملح. "حتى إن الملح كان يعطى كجزء من رواتب الضباط في الجيش الروماني، ثم تحول ذلك الراتب إلى Salarium واشتق منه مصطلح الراتب الشهري أي salary"⁸⁸ في اللغة اللاتينية.

من بين التركيبات التي ورثوها الرومان عن القدامى وكانوا يستعملونها للحصول على النكهات ويخلطونها في أغلب طبخاتهم تركيبة يطلق عليها اسم القاروم (Garum). يُعرف القروم على أنه عبارة عن خلطة تتكون من مزيج من السمك والملح والأعشاب.

كان الإغريق القدامى والفينيقيون يستعملونه وهم أنفسهم ورثوه عن البابليين. ولقد ترك لنا المؤرخ قارجيليو سمارسيلوس (Gargilius Marcialius) وصفة لهذا القروم وهي كما يلي: "يوضع السمك بأكمله في جرة كبيرة محكمة الصنع ويوضع معه الأعشاب منها الشب و القصبرة وبقلة من فصيلة التقوية وبقلة من فصيلة المركبات والفيجن و النعناع و الزعتر، ويغطى الكل بالملح . ويتترك الجميع يتفاعل لعدة أسابيع. وكان هذا الخليط يلعب دور التوابل التي كانت لم تظهر بعد وكان

⁸⁸Apicius, The Roman Cookery Book ,The Art of cooking ,introduction by : B .Flower and E.Rosenbaum1974,p25

يُصنع في البيوت والمصانع ويتم تخزينه في جرار كبيرة. لقد كان يصنع القروم في أغلب البلدان المطلة على البحر الأبيض المتوسط هذا ما كشفتها المواقع الأثرية لأثار القاروم والتي وجد فيها مصانع مع أسماء لصانعيه على الجرار التي كانوا يحتفظون فيها وكذا من بين هذه المواقع: بايلو كلوديا في مدينة طريف اسبانيا ومدينة تيبا الجزائر.

3. تطور مفهوم الطبخ عند المسلمين:

يقول تي أرنولد انه منذ قيام الدولة الرومانية لم يشهد العالم الغربي امبراطوريه مثل امبراطوريه العرب في القرن الثامن ميلادي اعتاد الغرب النظر الى تلكه الإمبراطورية على انها جزء من الشرق ولكن ان تذكرنا الى ان تلك الإمبراطورية تمتد غربا من البرتغال والمغرب الى سواحل المحيط الاطلنطي غربا شمال افريقيا ثم مصر وفلسطين وسوريا العراق نزلنا في حدود الإمبراطوريالرومانية ويظهر لنا بوضوح انو تلك الإمبراطورية الجديدة كانت تمثل قوه البحر المتوسط

لا شك ان المسلمين قد عرفوا فن الطبخ في حياتهم كغيرهم من الشعوب الذين سبقوهم ان الدين الاسلامي قد نظمه وحدد انواع المأكولات التي لا تتنافى وتعاليم الدين الاسلامي ولذلك فإن التطور في فن الطبخ مثله مثل بقية المجالات الاخرى التي عرفت تطورا كبيرا ويعبر عن هذا تطور كتب الأغذية والطبخ.

كان النظام السائد في بلاد العرب قبل الإسلام، نظاما بدائيا بدويا يقوم على رابطة القرابة حيث تتجمع الاسر على شكل عشائر وقبائل. فالعربي لا يشعر بواجب

أو ولاء لأية جماعة أكبر من القبيلة. كان سكان الجزيرة بدوا رحلا، ينتقلون بقطعاتهم من مرعى إلى مرعى حسب فصول السمة وأمطار الشتاء⁸⁹.

ان الشعوب التي مارست البداوة ليس باستطاعتها القيام في تطوير مطبخ خاص بها، فهي دائما في تنقل وترحال يحول دون تطوير هذه الناحية، التي تحتاج إلى استقرار لكي ينبنى الترف الحضاري. كما تفتقر في الوقت نفسه إلى التنوع البيئي. لذا كان طعام العرب قبل الإسلام محدودا وبدائيا:

"أقرب الى ما كان سهل المتناول وأعجل في سدّ الجوع وأقرب إلى الفطرة، كخلط الببر والشعير والدقيق والسويق والثريد والحساء باللبن والحليب والجبن والسمن والشحم والتمر، وشي اللحم على الجمر أو إنضاجها في القدور على الأثافي، والاعتداء بالكمأة النيئة وبعض الأعشاب والجذور التي تنبت في الأرض عفوا في الربيع وقد ذكر تعداد الأطعمة مثل السخينة والعكيسة والربيكة والمضيرة، وهي أطعمة ساذجة وخشنة بعيدة عن الإتقان والأناقة التي كانت تتسم بها أقطار الهلال الخصيب في نفس الحقبة الزمنية. كما كاموا يأكلون الضباب واليرابيع والقنafd والحيات، ويأكلون أيام المجاعات العلمز، وهو دم القرد، دم يابس يدق مع أوبار الإبل ويؤكل في الجذب"⁹⁰.

كان الجراد من المأكّل التي يتغذى بها الأعرابي، إذ يحتوي على البروتين والدهن عدد من الفيتامينات، وذكر عن النبي محمد - صلى الله عليه وسلم - أنه أكل الجراد خلال الغزوات التي قام بها⁹¹

⁸⁹Durant ,The Story of Civilization , The Age of Faith, Part15,p157.

⁹⁰حبيب الزيات ، فن الطبخ وإصلاح الأطعمة في الإسلام ، مجلة المشرق ، كانون أذار 1948 ، ص 1-2.

⁹¹نبينا جميل ، الطعام في الثقافة العربية ، ص 37.

وكان للتمر مكانة خاصة في حياة الاعرابي، فباستطاعته العيش على التمر الجاف إن لم يجد اللبن والدقيق لبضعة أسابيع. كما كان الزبد والتمر من المأكَل المحبَّدة عند العرب، التي كانوا يتغنون بها:

إذ ما أصبنا كل يوم مُذيقة

وخمس تُميرات صغار كوانز

فنحن ملوك الناس شرقاً ومغرباً

ونحن أسود الناس عند الهزاهز⁹²

كان الاقتداء بسنة سيدنا محمد عليه الصلاة والسلام في كل شيء حتى في الطعام وكيفية الأكل ويُذكر عن حياة النبي محمد أنها كانت في غاية البساطة، عاش في بيوت من اللِّين، أما طعامه فكان "يحبب عنزة البيت بعد كل وجبة، وكان طعامه الأساسي التمر وخبز الشعير وكان اللُّبن وعسل النحل كل ما يستمتع به من الترف في بعض الأحيان"⁹³.

كان الخبز لا يحتوي على الخميرة، وخبز القمح الذي كان نادراً لأنه كان يجلب من بلاد الشام. قيل "أكرموا الخبز فإن الله سخر له السماوات والأرض"⁹⁴. وكان الثريد والحساء من أطعمة النبي المفضلة، حيث وصف مكانة عائشة بين النساء كمكانة الثريد بين الأطعمة.

⁹² حبيب الزيات ، المرجع السابق ، ص 2

⁹³ خليل عبد الكريم، محمد و الصحابة ، شجو الربابة بأحوال مجتمع الصحابة ، شجو الربابة بأحوال مجتمع الصحابة ، السفر الأول

، 1997، ص 78، ل 78، 1997، ص 78.

⁹⁴ ابن قتيبة ، كتاب الطعام ، عيون الأخبار ، ص 213-214

شكل الغذاء اهتماما بالغاً في الفترة الإسلامية فهو النواة الأولى التي بني عليها المجتمع البشري يقول ابن السيار الوراق الذي كان يعيش بالعراق في القرن العاشر ميلادي والقرن الرابع هجري " ان ملاذ الدنيا تنقسم الى ستة أقسام وهي المأكول والمشروب والملبوس والمنكوح والمشموم والمسموح. وأفضل هذه الأقسام وأهمها المأكول. إذ كان هو قوام الابدان ومادة الحياة"، ويضيف ابن السيار قائلاً " وجد في خزائن كسرى خوان مرصع بالجواهر مكتوب عليه بالذهب: ليكن طعامك من أجود الغذاء تحكم به أساس جسدك، وأعلم أنك تأكل ما تشتهي وما لا تشتهي فهو يأكلك فلا تقارب الشبع ولا الجوع"⁹⁵.

ولما ألت الخلافة للأمويين في بلاد الشام أمر الخليفة عبد الملك بن مروان بتعريب الدواوين التي انطلقت معها حملة لتعريب الكتب القديمة والتي ازدهرت في العصر العباسي بعد أن انتقلت الخلافة الإسلامية الى بغداد، وازدهر هذا النشاط في العصر العباسي المعروف بالعصر الذهبي، وكان لكتب الطبخ الحظ الأوفر في ترجمة العديد من التركيبات والكتب الفارسية والإغريقية الى اللغة العربية..

كانت الانطلاقة لكتابة كتب في فن الطبخ منذ القرن التاسع حتى القرن الثالث عشر، عندما كانت بغداد عاصمة الإمبراطورية، نتيجة للاهتمام بالطعام والأساليب المختلفة في الطبخ وكذا الطباخين الذين كان يتم جلبهم من مناطق بعيدة إلى مطبخ

⁹⁵ابن السيار الوراق ، كتاب الطبخ ، ص 15.

الخليفة وكذا بيوت الأغنياء خاصة الفتيات اللواتي كن أكثر خبرة ودراية بالطبخ، أما الطبقة الوسطى فكانت الأم هي من تقوم بجميع الخدمات في البيت⁹⁶.

أصبح الخلفاء والأمراء بأنفسهم يهتمون بأمور الطعام وكانوا من أمهر الطباخين حتى ألوا كتباً فيه، فيقول مجهول في كتاب الطبخ ما يلي "...وهذه الخلال التي دعت كثير من الخلفاء والملوك أن يأمرؤا بأن يكون الطبخ بين أيديهم ومنهم من دعته الضرورة إلى طبخ ما يأكله بيده حتى ألفوا الطبخ وألفوا في ذلك كتباً كثيرة، فمنهم أحمد بن المعتصم⁹⁷، وإبراهيم بن المهدي⁹⁸ ويحي بن خالد والمعتد وعبد الله بن طلحة ثم أناس من بعد هؤلاء العلماء والكتاب والوزراء وخواص الناس..⁹⁹"

حيث كان للطباخين علم بطرق الطبخ وحفظها، التي انتقلت من الشرق والحضارات الكلاسيكية، فكانت عملية التجفيف وتبييس الأطعمة معروفة ومنتشرة منذ الجاهلية، كان العرب في الجاهلية يحبون لحم القديد. واستعمل الخل كعامل لحفظ الأغذية ومانع لتعفن، فكانت تصنع المخلاتات عن طريق الخضروات المطبوخة ويتم الاحتفاظ بها في الخل. واستعمل الملح في الحفاظ على الأطعمة، إذ طان الطباخ يقطع اللحم ويضع فيه كمية كبيرة من الملح ويحتفظ بها في الشمس. وتحفظ الفواكه بتجفيفها بالشمس مثل التين والفسق والجوز، وترسل الفاكهة المجففة إلى بغداد من دمشق وفلسطين بكميات كبيرة من الخراج. ووجدت مستودعات كبيرة لحفظ الرقي "البطيخ الأحمر وأنواع أخرى من الفاكهة في البصرة،

⁹⁶M.M.Ahsan,Social,Life Under theAbbasids,p78.

⁹⁷أحمد بن المعتصم : هو ابن الخليفة العباسي المهدي
⁹⁸إبراهيم بن المهدي : هو أخو الخليفة العباسي هارون الرشيد من الأب
⁹⁹مجهول، كتاب الطبخ، ورقة، 22

ومن الطرق المتبعة في حفظ الأطعمة الثلج، خاصة الأطعمة الطازجة حيث كان يتم نقل الطعام في علب تحتوي على الثلج¹⁰⁰.

ويظهر أن المطبخ الأموي قد أخذ الحظ الوافر من مما ورثوه عن الحضارتين البيزنطية والفارسية، فضلّ اتباع الفن الرومي في معالجة البقول واللحوم كما تأثروا بالمطبخ الفارسي وأخذوا عنه البارد والحلويات، يقول في هذا الأصمعي: "أختصم رومي وفارسي في الطعام فحكما بينهما شيخا قد أكل طعام الخلفاء، فقال أما الرومي فذهب بالحشو والأحشاء وأما الفارسي فذهب بالبارد والحلوى"¹⁰¹.

انتقل إرث الطبخ وفنونه من المشرق الإسلامي إلى المغرب الإسلامي والأندلس منذ الفترة الأموية مع تنقل الموجات البشرية التي كانت تأتي تارة مستوطنة كالأمويين وتارة مهاجرة كالمفكرين والشعراء والمبدعين كزرياب. واستمر هذا التنقل طيلة لفترات التاريخة، وهكذا أضف الإنسان المغربي إلى رصيده طرقا جديدة في طبخ طعامه وتنوعه مثل ما هو الحال عند باقي الحضارات التي سبقته منذ البشرية الأولى، فأضيفت إلى المطبخ المغربي إضافات في العصر الأموي في الأندلس وكذا الفترة الزيرية والحمادية والزيرية والحفصية والمرينية.

كان التأثير واضحاً في المطبخ حيث ذهب المؤلفون المغاربة طيلة الفترة الإسلامية يعتمدون على الترجمات الأولى التي اجتمعت فيها المشاركة وهذا ما يبينه مخطوط "رسالة الأغذية" لأبي مروان بن زهر الذي عاصر المرابطين والموحدين، و"كتاب

¹⁰⁰M.M.Ahsan, op ;cit p113-114

¹⁰¹بلفيس شرارة ، الطباخ ،ص268.

الطبيخ" لمجهول أندلسي الذي ألفه في الثالث عشر ميلادي وأعيد نشره في القرن السابع عشر ميلادي.

من الأسماء التي ورد ذكرها في هذه الكتب رغم أنها مغربية التأليف نجد: أنوشروان وجالينوس وأبوقراط¹⁰²، وهي أسماء لمؤلفين عاشوا في العصر القديم إلا أن الأسماء بقيت متداولة في الكتب طيلة العصر الإسلامي في المغرب.

يتفق معظم المؤرخين على أن زرياب الموصلي -سنفصل في هذا لاحقا- هو الذي كان له الفضل في نقل جانب من الإرث المشرقي الى المغرب الإسلامي والاندلس يقول المقري: "ومن الواردين الى الأندلس من المشرق رئيس المغنيين أبو الحسن بن نافع، الملقب بزرياب مولى أمير المؤمنين المهدي العباسي، زاد في عوده وترا خامسا اختراعا منه. واخترع مضرب العود من قوادم النسر معتاضا به من مرهف الخشب، وكان عالما بالنجوم وقسة الأقاليم. وكان زرياب قد جمع الى خصاله الفنية لطف المعاشرة وآداب المجالسة وطيب الحادثة ومهارة الخدمة المملوكية"¹⁰³

فمن هو زرياب وكيف ساهم في اثناء فن الطبخ؟

4. تطور الطبخ مع زرياب وصولا الى الفن:

نسبة لرائده زرياب حيث على الرغم من ان الاتجاه الاول لزرياب هو الموسيقى والغناء الا انه لعب دورا كبيرا في الحياة الاجتماعية لدى اهل الاندلس لكونه كان شخصيه على مستوى عالي من الثقافة والتنظيم والترتيب لذا انه ساهم مساهمه

¹⁰²مجهول، كتاب الطبيخ، ص50

¹⁰³المقري، نفع الطيب من غصن الاندلس الرطيب، حققه د.رجان عباس، المجلد الثالث، بيروت، 1988، ص127

فعاله في تحول المجتمع الأندلسي من البداوة إلى التحضر وفق مفاهيم جديدة تتعلق بأمور الأدب والذوق السليم ابتداء من تنظيم عمليه لبس الملابس مروراً بتنظيم الشعر والاعتناء بنظافة الجسم والحث على الطرق الحضارة في عرض موائد الطعام وترتيبها وتنظيمها واستعمال الأدوات الملائمة في حمل وتناول الطعام .

اذن من هو زرياب؟

فن الطبخ عند زرياب

1. زرياب مولده ونشأته:

ولد أبو الحسن علي بن نافع الملقب بزرياب في جزيرة بوتان وقد حدد المستشرق ليفيبروفنسسال عام 173 هـ / 789 متاريخاً لولادة زرياب كذلك حدده مكان الولادة وذلك في تلك الجزيرة التي كانت تسمى بجزيرة ابن عمرو وشارلها اختصاراً الجزيرة وقد نشأ في واليه تنسب قبل انتقاله إلى الموصل لمواصلة تعليمه فيها ومنها انتقل إلى بغداد وفيها يلتقي بإسحاق الموصلي الذي يعد من أهم الموسيقيين والمغنيين في العصر العباسي الأول هو من تتلمذ على يده وأصبح من تلامذته الأميين¹⁰⁴.

لقد لقب بزرياب لكونه كان عذبا وفصيح اللسان وهو بذلك من حيث اوصافه الصوت يشبه فصاحة وعذوبة الطائر المسمى زرياب طائر في تغريده عذوبة واضحة وان لونه يميل إلى السواد او اللون الرمادي ولكن هذا من الصدفة فقط لان ذلك الطائر كان لونه رمادي يميل إلى السواد لذا ذكر بعض المؤرخين ان زرياب لونه كان

¹⁰⁴ بالنتي، أنخل جنثالث. (1945) تاريخ الفكر الأندلسي، (حسين مؤنس، مترجم)، مصر: مكتبة الثقافة الدينية، ص53.

اسود ولكن هذا خطأ العلمي وتاريخ واضح حيث انه اخذ فقط صفة العذوبة بالطائر مثل قولنا عند وصف لاحد بالشجاع كانه اسد وبالتالي فان قصد وبذلك ليس شكله وهيئته وشحنة شكل وهيئة الاسد لكن نحن نقصد انه يشبه في قوته وشجاعته الاسد وبالتالي فان زرياب يشبه من حيث عذوبة وحلاوة صوته عذوبة وحلاوة صوت الطائر الموسى الزرياب وليس بالضرورة ان يكون لونه اسود مشابهه للون ذلك الطائر.

كان زرياب من أبداع تلامذة إسحاق الموصلبي في الموسيقى والغناء حيث تفنن وأتقن فن الغناء وكان له منهجه الخاص به يحمل طابع التجديد حتى انه فاق ما كان عليه أستاذه هذا ما ساعده بالدخول الى قصر الخلافة العباسية والوقوف مباشرة أمام الخليفة ليعزف ويغني وقد أورد المقري في كتابه (نفح الطيب) الكيفية التي دخل بها زرياب قصر الخلافة ، حيث ذكر: ان الخليفة هارون الرشيد طلب من إسحاق الموصلبي أن يُسمعه صوت مغني جيد لم يسبق أن سمع مثله ، ولكي ينال المعلم إسحاق الموصلبي المكانة عند الخليفة ، إقترح عليه زرياب غلامه الذي اكتشف موهبته وقال للخليفة عنه: زرياب تلميذي هو من اختراعي ، واحدس أن يكون له شأن¹⁰⁵

فوقف زرياب امام الخليفة وعندما سأله الخليفة عن امكانيته الغناء، أجاب زرياب "إني أستطيع الغناء تماما كما يستطيع الآخرون، ولكني أستطيع شيئا لا يقدر عليه

¹⁰⁵المقري التلمساني، نفح الطيب من غصن الأندلس الرطيب وذكر وزيرها لسان الدين بن الخطيب ، دار الكتب العلمية ،بيروت، لبنان، ط1، 1995، ج3ص 118.

غيري. إنّ فني لا يفهمه إلا من تبحر في الغناء مثل:مولاي الخليفة. فإن أذنت لي غنيت امامكم مالم يغنيه أحد من قبل".

ثم أن أستاذه الموصلّي ناوله عوده ليعزف عليه، ولكن زرياب تناول عود معلمه ونظر نظرة عدم اعجابثم قال للخليفة: "إن شاء مولاي سماع أغنية من طراز ما يغني معلمي عزفت على عوده، وان شاء مولاي معرفة نوع الغناء الذي ابتكرته فيجب أن أعزف على عودي الذي صنعته بيدي"، وقد أعجب الخليفة بقوله وإصراره على الغناء بعوده وفق منهجه الجديد فهذا ما كان يبحث عليه الخليفة ، وبإذن من الخليفة سمح بإدخال العود الخاص لزرياب الذي كان قد تركه عند مدخل المجلس وغني للخليفة قصيدة من كلامه يمدح بها الخليفة ومنها قوله

يا ايها الملك الميمون طائرُه هارونُ راح اليك الناسُ وابتكروا

طرب الخليفه كثيرا لسماعه ذلك الصوت العذب واللحن الجميل وسُرغاية السرورواوصاه اسحاق الموصلّي بالاهتمام به وقال له: "خذه اليك ، واعتن بشأنه حتى أفرغ له، فإن لي فيه نظراً"¹⁰⁶

أما أستاذه إسحاق الموصلّي فلم يكن مرتاحا لما أسفرعنه ذلك اللقاء، ودبّت نار الحسد والغيرة في قلبه من تلميذه هذا ما دفع بزرياب للهجرة ومغادرة العراق كون أن الأستاذ إسحاق له مكانة عالية يحتلها لدى الخلفاء.

¹⁰⁶ابن خلدون، المقدمة، ص766، المقري، المصدر السابق 118\4.

2. هجرة زرياب الى الأندلس

أشار العلامة ابن خلدون، ان من أسباب ترك زرياب لبغداد هو: (حسد استاذ له خوفاً أن يحتل مكانة عند الرشيد بعد أن نال عزفه وغناؤه اعجاب الخليفة) حيث ذكر ابن خلدون هذا في مقدمته: أن زرياب لم يكن يريد الخروج من بغداد، الا انه خرج مضطراً الى ذلك، حيث كان سبب غيرة استاذها إسحاق الموصلبي منه، هو الذي جعله يتخذ قرار رحيله النهائي من المشرق ويتجه الى المغرب¹⁰⁷.

وذكر أيضاً المستشرق كارل بروكلمان في ذلك المعنى، قوله "ان زرياب غادر بعد ان استشعر حسد استاذ له"¹⁰⁸، كذلك هناك اسباب أخرى لهجرة زرياب الى الأندلس منها، ما ذكره ابن عبد ربه في كتابه العقد الفريد، والمقري في نفح الطيب، فقد ذكر ابن عبد ربه: "أن من تلك الأسباب تدهور الأوضاع الاقتصادية في بغداد في أواخر عهد الرشيد، حتى أنه رغم اعجاب الخليفة بزرياب، الا انه لم يصرف له جائزة تستحق مكانته الفنية"¹⁰⁹.

ومن الأسباب التي دعت بزرياب ان يختار الأندلس مكاناً لهجرته واقامته فيه أنه ادرك الأندلس من بقاع العالم التي تنعم بالأمن والأمان، إضافة الى ما كان به من إمكانية قيام حضارة متطورة يمكن لها ان تستوعب قدراته وامكانيته الفنية في

¹⁰⁷ ابن خلدون، المقدمة، ص 339

¹⁰⁸ كارل بروكلمان، تاريخ الشعوب الإسلامية ص 290، انظر بالنتيجة، المصدر السابق، ص 53

¹⁰⁹ ابن عبد ربه، احمد بن محمد الأندلسي، العقد الفريد، تحقيق د: مفيد محمد قميخود. عبد المجيد الترحيني، دار الكتب العلمية، بيروت 2006 ص 297

مجال الموسيقى والغناء و الجوانب الحضارية الأخرى التي كان يمكنه ان يبديع فيها¹¹⁰.

رسم مخططا لرحلته الطويلة، حيث اتجه من بغداد الى الموصل، ومنها الى بلاد الشام، ثم مرورا بمصر ثم الى المغرب، حيث نزل في مدينة القيروان عاصمة دولة الاغالبة في وقتها وذلك سنة 206هـ\821م وكان اميرها عند وصله لها الأمير زيادة الله بن إبراهيم بن الاغلب، وهو من اعظم أمراء الاغالبة فقد حكم ما بين فترة (201-223هـ\816-837م) وفي عهده فتح المسلمون صقلية .

كان زرياب قد أرسل الى أمير قرطبة بطلب الدخول الى قرطبة حيث أن صدى خبر براعة زرياب وتفوقه في الموسيقى والغناء قد سبقه الى الأمير في الاندلس رحب به الامير فوصل الى قرطبة في عام 207هـ\822م¹¹¹ فاستقبل استقبالا كبيرا من كبار رجالات البلاط، ثم أنزل هو وعائلته في منزل فخم قرب قصر الإمارة اعد لهم هذا ما أشاد به المستشرق بروفنسال بقوله (وقد استقبل زرياب من قبل امير البلاد باهتمام بالغ).

ذكر ابن خلدون أن الأمير الحكم بن هشام بن عبد الرحمن قد خرج بنفسه لاستقبال زرياب وذلك ظاهر قرطبة تكريما له فركب للقائه ، وسن له الجوائز والاقطاعات لما كان عليه من مكانة فنية في مجال الغناء والموسيقى لافتقار قصر الامارة في الاندلس الى مثل تلك الشخصية الفريدة من نوعها وكذا المنافسة التي

¹¹⁰ بروفنسال لبيبي ، الحضارة العربية في اسبانيا ،ترجمة :د.ظهر مكي ، ط1 ، دار المعارف (القاهرة،مصر) 1979،ص71.
¹¹¹ كار بروكلمان ، نفس المرجع ،ص391

كانت بين اماره بغداد وامارة الاندلس في مجال الغناء¹¹² ، بعد ثلاثة أيام من قدوم زرياب القصر جالساً الأمير شوقاً ولهفةً للالتقاء به ، فغنى زرياب له وأبدع غاية الإبداع ، فسر الأمير بالغناء الشرقي الجميل كذلك أنه خلال مجالسته له وجد أن زرياب :عارفاً بأحوال الأمم و الخلفاء و الملوك وسيرهم ، وأخبار العلماء و مؤلفاتهم ، و الشعراء وأشعارهم التي يحفظ منها الكثير، كذلك كان عارفاً بأمور الفلك، و أمور التنجيم وأنه بذلك يصلح بأن يكون نديماً يصلح لمنادمة و مجالسة الأمراء والخلفاء لما يملكه من لباقة الكلام و عذوبة الصوت و الالفاظ ، و حسن اختيار الالفاظ و العبارات و عارفاً بأصول المجالسة و آداب الطعام و الشراب¹¹³ ، هذا ما مكنه من احتلال مكانة مرموقة في قصر الإمارة الاموية في الأندلس كان مقرباً مكرماً مسموع الراي والكلمة عند الأمير حتى أنه اسكنه بيتاً ملتصقاً بقصره لكونه كان لا يصبر على فراقه ، و قدمه على جميع المغنين الذين كانوا في قصره وفتح له باباً خاصاً يستدعه منه متى أراد¹¹⁴ .

ذكر المقري في نفع الطيب: أن الأمير خصص له راتباً شهرياً قدره مائتا ديناراً، بالإضافة منح الأعياد والمناسبات وخصص لأولاده رواتب شهرية إضافة إلى ذلك العطايا والهبات من أراضي وبتاتين وضياع وأقطعه من الدور¹¹⁵ إضافة إلى ما كان يأخذه زرياب من الأموال والهدايا عن الاحتفالات الغنائية التي كان يقيمها ومن ذلك جمع ثروة طائلة انعكست على مكانته الاجتماعية في الدولة.

¹¹² المرجع السابق، 291ص

¹¹³ بالنتيا، المرجع السابق، ص54

¹¹⁴ ص281

¹¹⁵ المقري، المرجع السابق 4\121

ويمكن أن نستنتج أهمية دخول زرياب الاندلس من عبارة المستشرق ليفي بروفنسال بقوله: "لقد كان قدوم زرياب الى الاندلس شهرة فائقة لها وكان من أهم العوامل التي طورت المملكة الاندلسية بشكل كبير"¹¹⁶.

3. دور زرياب في تقدم الطبخ وصولا الى الفن وطريقة تقديم الطعام عند الاندلس

لقد ساهم الزرياب مساهمه فعالة في تقدم فن الطبخ وتفنن في تنظيم موائد الطعام اضافه لمسات فنيه على تلك الموائد من حيث تنظيم عمليه تقديم الأطعمة وتزيين الموائد بأشكال جميله وكما ذكر المستشرق ليفي بروفنسال قائلا "علم زرياب اهالي قرطبة اكثر طرائق الطعام تعقيدا في المطبخ البغدادي ودلهم على كيفية اعداد وجبه عراقية تقدم بصوره في غايه التنظيم كذلك ذكر المستشرق رينها تدوزي: "ان زرياب ابتكر انواع من الطعام خلدت اسمه كما هو حال التقلية"¹¹⁷ المنسوبة اليه والزلابية هي حلوى اخذت من اسمه الزرابية ومن الامور التي اعلمها زرياب لأهل الاندلس في مجال اعداد الطعام وتنظيم الموائد انه ادخلها اساليب وطرق جديده في طهي الطعام لم تكن معروفه عند اهلي الاندلس و اضافته الى وجبات الطعام أصنافا جديدة من الخضروات والبقوليات التي لم يكن اهل الاندلس بمعرفه بها ومنها الكما والهندباء واللوز والجوز والى غير ذلك الامور التي تتعلق بتنظيم موائد الطعام كما عمل على ترتيب الموائد وتزيينها بالشراشف ووضع المزهريات الجميلة

¹¹⁶ البروفنسال ، الحضارة العربية في اسبانيا ، ص54
¹¹⁷ هي طبق من أحشاء الخروف معروف بالدوارة في الجزائر والتقلية في المغرب

عليها ذات الورد الطبيعية الفواحة الرائحة وكان التزيين وفق اشكال جميله تزرع
البهجة والسرور لدى الاشخاص المدعوين لتناول الطعام والشراب.

تعود له فكره وضع مجموعه من مجموعه مناديل على موائد الطعام مختلفة
الالوان والاحجام وطرق الاستخدام حيث الاكبر حجما توضع على العنق لمنع
سقوط بقايا الطعام على الملابس والمناديل المتوسطة متوسطة الحجم تستخدم
والتنظيف الايديين والا صغر حجم الشفتين اغطيه الموائد حيث كانت تغطي باختيار
خشنا واستبدالها بغطاء من الجلد الرقيق السهل التنظيف بعد الانتهاء من تناول
وجبات الطعام¹¹⁸.

ادخل استخدام الأدوات في تناول الطعام، كما هو الحال في الملاعق والشوك
والسكاكين، ذلك بدلا من تناول الطعام عن طريق استخدام اليدين التي كانت سابقا
تلك الطريقة مستخدمة عند اهل الاندلس.

يرجع له الحث على استخدام الاواني الزجاجية في الشراب وتقديم الطعام، كما
الحال في الاقداح والواواني المعدنية، مثل المصنوعة من الذهب والفضة وغيرها¹¹⁹.

عمل على ترتيب تقديم الطعام، حيث كانت طريقة التقديم لدى اهل الاندلس أن
يقدم الطعام دفعة واحدة بغض النظر عن كمياته أو انواعه التي تقدم، أما
الطريقة الجديدة التي ابتكرها زرياب فتقوم على تقديم الطعام وفق ثلاث دفعات.
وهي المعتمدة حليا في منطقة تلمسان حيث تبدأ الدفعة الأولى بالأطعمة الخفيفة،

¹¹⁸ نفس المرجع، ص56
¹¹⁹ المقري، المرجع السابق، 124/4

كما هو الحال بالحساء والمقبلات والسلطات مثلا، ثم بعده يقدم الطبق الرئيسي الذي يكون من ضمن مكوناته الأساسية اللحوم سواء اللحوم الحمراء أو الأسماك أو لحوم الطيور المتبلّة بأرقى أنواع البهارات، وبعد ذلك تقدم الفاكهة والحلويات المصنوعة من الجوز واللوز ولعسل أو العجائن المعطّرة بعطور الفاكهة الطبيعية والمحشوة بالفستق والبندق¹²⁰.

4. فنون الطبخ وذوافة الطعام والأدب

عرف المسلمون الفنون من تصوير ونحت ونقش وزخرفة وموسيقى، كما عرفوا فنون الهندسة والعمارة وفنون الطبخ. وكما هو الحال في كل شيء يكون بسيطا متواضعا ثم يتدرج إلى التطوّر والراقي قليلا قليلا، حيث أن الطبخ ظهر بسيطا ثم تطور حتى برزت في العهد الأموي مظاهر الترف بمختلف أنواعه وبمظاهر العظمة الدنيوية، حيث ظهرت الطبقة الثرية التي استعملت التوابل في طبخ المأكّل المختلفة والتفنن فيها واهتمت بثقافة الطبخ والاعتناء به وتذوق الطعام وكانت تعتبر الذواقة مهنة تتصل بفنون الطبخ وهي موازية لمهنة الطباخ ظهرت واشتهرت ببلاطات الملوك لاهتمامهم بالأكل الراقي ذي الطابع الشهي، وكذا لخوفهم من التسمم بحيث أن الكثير منهم كانوا يستأجرون الذواقة والأكالة بأجور زهيدة لتذوق الطعام قبلهم

121

¹²⁰ بالنتيا، نفس المرجع، ص4
¹²¹ إبراهيم الحيسن، المرجع السابق، ص44

أما في الوقت الحالي أصبحت هذه المهنة معروفة في المطاعم الراقية لحرص أصحابها على نوعية الأكل وجودته من حيث مستوى الطبخ ومحتوياتها أسلوب تقديمه للزبائن. ذكر في قصيدة إلى الدار صيني والكزبرة والقرنفل والزنجبيل والفلفل والكمون والمرى والملح.

يا سائلي عن أطيب الطعام سألت عنه أبصر الأنام

أعمد إلى اللحم اللطيف الأحمر فدقه بالشحم غير مكثرا

واطرح عليه بصلا مدورًا وكرنبا رطبا كثيرا مكثرا

والق السذاب بعده موقرا ودار صيني وكقا كزبرا

وبعده شيء من القرنفل وزنجبيل صالح ولفل

وكف كمون وشيء من مري وملء كفين بملح تدمري¹²²

فاهتم الخلفاء والأمراء بفنون الطبخ حيث كانت اجتماعاتهم لا تقتصر على الأدب والشعر وإنما نضم الشعر فيما لذ وطاب من أنواع الطعام، وذكر المسعودي: أن الخليفة المستكفي طلب من جماعته وندمائه في أن يجتمعوا في يوم معن ليتحدثوا عن أنواع الأطعمة المختلفة وعن الشعر الذي نظم بها، وقال لهم في بعض الأيام: "قد اشتهيت أن نجتمع في يوم كذا وكذا فنتذاكر أنواع الأطعمة وما قال الناس في ذلك منظوما".

¹²²المسعودي، مروج الذهب ومعادن الجوهر، الجزء الخامس، ص 202

وعندما سمع المستكفي ما نظمه الشاعر كُشاجم في وصف جونة أكل، أمر بإحضار
كلّما يجري في وصف ما يمكن إحضاره من المأكّل، المطبوخة والأعشاب والتوابل:

متى تنشط للأكل فقد أصلحت الجونة

وقد زينها الطاهي لنا أحسن تزيّنة

فمن جدي شويناه وعصبنا مصارينه

ونضدنا عليه ننع البقل وطرخونة

وطهوج وفرود أجدادنا لك تتطجينه

وسنبوسة مقلوة في إثر طرجينة

وجمراء من البيض إلى جانب الزيتونة

وأوساط شطيرات بزيت الماء مدهونة

يُولدن لذي الشهوة جوعا ويشهبه¹²³

فكثرت الاهتمام بالمناسبات الأساسية في حياة الأفراد ، كالزواج والجنائز، والعلاقات
الاجتماعية وانتشار المجاملات ، وتجاوب معه الشعراء فوصفوا الموائل وتغنوا بالمأكّل
والتراث ونظموا القصائد والمقطوعات في تعدد أنواع الأطعمة وضروب الفواكه و
أصناف الحلويات ، فوصفوا الأطعمة وشبهوها بجمال الطبيعة والنساء ، من أهم

¹²³المسعودي ، نفس المرجع ص201

الشعراء الذين كتبوا في هذا الموضوع هما الشاعر ابن الرومي وكشاجم¹²⁴ ، وكتاب
البخلاء للجاحظ الذي يعتبر كنزا مليئا بالمعلومات عن الطعام والعادات للطبقات
المختلفة في العصر العباسي ، أما كتاب ابن قتيبة فيتضمن روحية وثقافة لمجتمع
العباسي في القرن العاشر.

وسجّل أبو حيان التوحيد الذي عاش في القرن العاشر الحياة الفكرية واهتم في
الوقت نفسه بالاجتماعية. إضافة إلى كتب الأدب القصصي مثل التنوخي في كتابه
مشوار المحاضرة، فهو تصوير لحياة العراقيين في ذلك العصر فشمّل عادات الطعام
وأسعاره، كما هناك نوع آخر من الأدب القصصي وهو المقامات، فمقامات بديع
الزمان الهمداني متأصلة بعمق في حياة عامة الناس تكشف لنا معلومات عن
المآكل المختلفة في الحوانيت والمطاعم والبيوت، وغيرها من الحقول الاجتماعية
الأخرى.

نذكر كذلك كتاب إحسان صدوقي الموسوم بـ "الخبز في الحضارة العربية" (1992)
المتضمن المعلومات الأساسية حول اخباز الخصب وخباز الازمة مع تفصيل في
مواردها وأنواعها وطرق صناعتها، وأيضا كتاب من الشاي الى آتاي العادة والتاريخ
الذي اشترك في إنجازه المغربيان عبد الأحد السبتي وعبد الرحمن الخصاصي،
وكذلك دراسة فاضل الربيعي الصادرة في 2000 بعنوان "شقيقات قريش - الأنساب

¹²⁴كشاجم: هو أبو الفتح محمود بن الحسين هندي الأصل كان طبّاح سيف الدولة له كتّلب أدب النديم، ينظر: تاريخ الادب العربي ، حنا
الفاخروني ، ص 710 و كذلك ديوانه.

الزواج والطعام في الموروث العربي"، بحث في مجاعات عربية ساهمت في هجرة شعوب وقبائل ودفعها نحو تغيير الأنظمة الغذائية والمعيشية لها.

أضف الى ذلك كتاب "وليمة إلهية الطعام" في الأدب العربي الكلاسيكي لفان جليدر V.Gelder الصادر عام 2000 عن مطبعة جامعة كولومبيا ، وهو كتاب يبين أن الأكل و الخطاب يتعلقان ببيولوجيا الفم ويستعرض الشعر الجاهلي وعرض صدر الإسلام و الأدب الشعبي ليصل إلى طريقة رسم الطعام في الادب العربي القديم و تأثيره في تشكيل و ابداع تلك النصوص الأدبية .

نضيف إلى ما سبق الإسهامات المهمة للباحث الفرنسي -مكسيم رودنسون التي دشنها عام 1949 ببحث قيم تناول فيه المصادر العربية في مجال ثقافة الطعام والذي تم نشره في مجلة الدراسات الإسلامية الفرنسية. وقد فتح هذا البحث المجال للظهور بأبحاث أنثروبولوجية أخرى أبرزها أطروحة الباحث الاسباني ف.دولاجراخا (1958-1959) في إطار جامعة مومبليتاتس بمدريد ، فضلا عن كتاب لمجهول أندلسي يعود الى نهاية العصر المرابطي من قبل المؤرخ الاسباني ويتشي-ميراندو اهتمت به مجلة معهد الدراسات الإسلامية الاسبانية بمدريد(1961\1962) قبل ترجمته الى الاسبانية سنة 1966.

زد الى ذلك كتابات أخرى جلمها ضهر في ثمانينات القرن الماضي لكل من لوسي بولنس LoucieBolens، وغارسيا سانشيز G.Sanchez، ومانويلا مارين

ManuelaMarin، وشارل بري Ch.perry، ودافيد وينز D.Wains....¹²⁵

ثم هنالك أدب المؤرخين وعادات كمروج الذهب للمسعودي، الذي شمل على الطعام وعادات الأغنياء والفقراء وتفصيل عن كيفية قضاء أوقات الخلفاء والوزراء¹²⁶.

هنالك وصف للحم الشواء في المقامة البغدادية فيقول: "ثم أتينا شواء يتقاطر شواءه عرقا، وتتسائل جواذباته مرقا. وأختر له تلك الأطباق، وأنضد عليها الرثاث ورشّ عليه من ماء السماق". ويستمر في وصف ما قام به الطباخ من مراحل تقطيع اللحم وطحنه طحنا جيّدا كالكحل، ثم يذهب ليشتري الحلوى، فيزن له رطلين من اللوزينج، فيصف ما يجب أن يكون عليه: "فهو أجرى في الحلوق، وأمضى في العروق، وليكن ليلى العمر، يومي النشر، كثيف القشر، كثيف الحشو، لؤلؤي الدهن، كوكبي اللون، يذوب كالصمغ قبل المضغ"¹²⁷.

فكان وصف الشعراء لموائد الطعام وما يحيط بها يدل على مقدار تطور المطبخ العربي، فمن الطبيعي أن يكون لهذا الفن قواعده وأن تؤلف فيه الكتب وتفرض فيه آداب وقواعد ألزمت بها كل من يحضر الموائد العربية، ومع تطور المجتمعات

¹²⁵ ذكرتهم سهام الدبائي في كتابها : الطعام والشراب في التراث العربي، منشورات كلية الأدب والفنون و الإنسانية ببنوية، 2008(ص.25-27)

¹²⁶ بلقيس شرارة ، الطباخ ،المرجع السابق ، ص 292.

¹²⁷ الهمذاني ، مقامات بديع الهمذاني ، ص60-61

تطورت الموائد وتخصصت المطابخ في اعداد متنوع الأطعمة الخاصة، التي أصبحت تنسب الى بلدان شعوب مخترعيها: كالأكلة العربية، الكسكس المغربي ، والتركية و الأكلة الصينية ، والاروبية، الحلبية، ...ألخ

الفصل الثاني

التنظيف للطعام

والنار والمائدة

التلمسانية

الإتجاهات الأنثروبولوجية الخاصة بفعل الطعام

لقد كانت البداية هذا الإختصاص في الربع الأول من القرن 20، مع دراسة Smith¹²⁸ التي تتمحور حول الهبة الغذائية التي تدفن مع الأموات أو تلك المتعلقة بالأماكن المقدسة.

كذلك دراسة فريزر frazer¹²⁹ التي تبحث في سلوكيات آكلي لحوم البشر وقد إستعملها كمقياس لدرجة تطور المنطلقات الخاصة ببدايات هذا الاختصاص.

يأتي دور كايمليهم تياره بين التداخل الموجود بين السلوكيات المبنية على العقل و بين تلك المبنية على المعارف أو القواعد الاجتماعية، فهو يدرس العلاقة القائمة بين التغذية والهويات الاجتماعية. يقول Emile Durkheim في كتابه *les formes élémentaires de la vie religieuses* "تناول الوجبات في جماعة أمر يحدث في عدة مجتمعات وهذا ما يخلق من الروابط العائلية الغير رسمية للأفراد الذين يشاركون في هذا الأمر، فهم عادة أناس ينتمون إلى نفس العرق أو الدم، لكن التغذية تعكس دائما مكونات هذه الجماعة الاصلية"¹³⁰.

¹²⁸Smith R :the religion of sémites , Edinburgh1989.

¹²⁹frazer J: leRameaud'or,laffont,reed,1981.

¹³⁰Cité par Jean Pierre Poulain dans la sociologies de l'alimentation page136.

الإتجاه الوظيفي:

في فرنسا كان لأعمال دور كايم حول الفعل الإجتماعي من الناحية البيولوجية من جهة والناحية السيكولوجية من جهة أخرى أثرا في إبقاء فعل التغذية منحصرًا بين الأنثروبولوجية الفيزيقية والطبية

نذكر من بينها أعمال Pales¹³¹ الطبيب الأنثروبولوجي الفرنسي الذي قام بإدارة المهمة الأنثروبولوجية لإفريقيا الغربية الفرنسية بين 1945 و1950¹³²، وهو بحث واسع حول تغذية الشعوب الإفريقية¹³³، كان هذا البحث يندرج في إطار الموجة الأولى من الأبحاث الأنثروبولوجية التي تدرس الطعام،

يعتبر راد كليف براون Radecliffe-brown أن النشاط الإجتماعي الأكثر أهمية و منذ القدم هو البحث عن الغذاء¹³⁴.

تعتبر اودري ريتشارد Audrey Richards المؤسس الحقيقي لأنثروبولوجية الطعام حيث كتبت في سنة 1932 كتابا بعنوان hunger and work in savagetribe حيث كتبت في مقدمته إن هذا الكتاب هو الأول الذي جمع بين المظاهر الثقافية

Léon pales fut sous-directeur du muse de l'homme en 1950
131

¹³² Jean pierre Poulain ,op,cit,p136.

¹³³ Pales L et Tassin de saint pereuse M:l'alimentation en AOF , organisme de recherche sur l'alimentation et la nutrition Africaines ,Dakar 1954.

Radcliffe -Brown A.R:the Andaman Islander ,Cambridge,1922.
134

للغذاء، وطريقة إستهلاكه، فهي من أسست لعلم اجتماع التغذية¹³⁵. ومن هنا أصبحت التغذية تعتبر كنشاط بناء ومنظم للمجتمع.

الإتجاه الثقافي:

لقد إهتمت الأنثروبولوجية الثقافية بمتغيرات الأشكال والتقنيات الخاصة بالتغذية حيث نجد لوي Lowie في كتابه *manuel d'anthropologie culturelle* يخص فصلا كاملا ومعنوننا

ب " *le feu ,la cuisine ,et les aliments* " للطبخ و مختلف التقنيات الخاصة به و يتعدى ذلك ليتكلم عن الوجبة الغذائية و مختلف الممارسات التي تتخللها فيبين ان ساعة و طبيعة الوجبات تختلف تماما عند الأمم المتحضرة و تختلف أكثر عند الشعوب البدائية¹³⁶.

ويعتبر العالم ميد Maed الأنثروبولوجي الأكثر دراسة للعادات الغذائية ففي 1942 إشتغل كأمين عام للخلية الخاصة بعادات الغذائية لأكاديمية العلوم الأمريكية¹³⁷، وقد جاءت هذه اللجنة كسياسة تحضير للحرب ، في محاولة فهم أمثل للعادات الغذائية من أجل تحسين الجهود التي ستعتمدها البلاد في حالة الحفاظ على الحرية و طريقة الحياة الديمقراطية ، وفي أول منشور لهذه اللجنة نشر Maed بالتعاون مع Guthe تعريفا للعادات غلبت عليه الصيغة الثقافية فيقول: "إن

¹³⁵ Jean pierre poulain dans la sociologies de l'alimentation, p136.

¹³⁶ Lowise H.R: *manuel d'anthropologie culturelle*, trad. E. metreau, parit, Payot, 193

¹³⁷ committee on food habits of national research council, national Acadimy of Science .

الطرق يتبعها الأفراد أو الجماعات في الرد على الضغوط الاجتماعية والثقافية، هي إستهلاك و تبرع بنوع معين و بكمية معينة من الأغذية المتوفرة والحاضرة"138، إذن فالثقافة أو النظام الثقافي هو الذي يحدد أصل العادات الغذائية، إن هذه النظرة استمرت بعد ذلك مع المدرسة الفرويدية الجديدة للشخصية القاعدية بإدارة Kardiner و Linton¹³⁹ و Binedict¹⁴⁰ لقد حاول هذا الثلاثي و بقوة تبين مدى أهمية موضوع الغذاء في بناء الشخصية، أو ما يقترح Garine تسميته النمط الإثني الغذائي " style ethnique alimentaires "، هذا العالم الذي عمل في مجال الإثنولوجية خصص للتغذية الجزء الأكبر من عمله ، إن الفائدة من هذه الأعمال هو محاولة التأكد من تأثير الثقافة في هذا المجال .

إن هذه النظرة استمرت في أوروبا مع العالم Moulin حيث قام بملاحظة مشاكل بناء الفضاء الأوربي فحدد الفروق في أساليب التغذية والذوق من أجل محاولة فهم مشكلة بناء الشخصيات وتحولاتها فيقول "نحن لا نأكل بأسناننا، ولا نهضم بمعدتنا، ولكن نأكل بواسطة أرواحنا، ونهضم حسب الطوابط الثقافية المرتبطة بنظام التبادل المماثل والذي هو قاعدة كل حياة إجتماعية، لهذا كل شعب يعرف

Mead M etGuthe C.E: Manual for the study of food habits ,bulletin of national reserche council ,academy of ¹³⁸

¹³⁹kardiner.A, Linton.R, the psychologie frontier of society ,New York ,Colombia university perss1945.

¹⁴⁰binedict.R, pattrens of culture, New York ,mentors books ,1946.

بعاداته وسلوكاته الغذائية مثل ما يعرف بلغته أو معتقداته أو سلوكياته

الجنسية".141

الإتجاه البنيوي:

لقد وجدت المدرسة البنيوية في مجال الغذاء مجالاً خصباً للبحث، إذ يبدو أن إهتمام هذا الإتجاه الفكري حول التغذية بدأ مع يبدأ مع المقال الشهير للعالم لفي ستروس Lévi-Strauss المعنون "بالمثلث المطبخ"، "le triangle culinaire"، و المنشور في مجلة L'arc في سنة 1965.

لقد أكد Claude Levi Strauss الأنثروبولوجي الفرنسي على أن الطعام والمطبخ يقفان بين الطبيعة والثقافة ويتوسطان بينهما، وأنهما يعدان وسيلة من وسائل التعبير عن الغنى الثقافي والاجتماعي ومؤشرا على التحولات السوسيو تاريخية، قام ستروس باستعمال فعل التغذية كمثال ليبين من خلاله أنه كما يستطيع عالم اللسانيات دراسة المجتمعات إنطلاقاً من اللغة، أو عالم الإقتصاد معتمداً على نظام تبادل السلع والخدمات، فعالم الإجتماع بالنسبة للمدرسة البنيوية يستطيع دراسة الفعل الإجتماعي، من خلال التحليل البنيوي لفعل التغذية، ولقد استعمل levis Strauss ذلك محاولة مقارنة الطبخ في التقاليد الفرنسية والإنجليزية فأعطى أهمية كبيرة للطبخ، أو دراسة المجتمعات حيث نجده يقول "إن الطبخ في مجتمع هو لغة تترجم

¹⁴¹Moulin.L: L'Europe a table, Introduction a une psychosociologie des pratiques alimentaires ,bruxelles , Elsevier Séquoia,1975: cite par Jean Pierre Poulain, dans la sociologies de l'alimentation,page140, traduit par lechercheur.

من دون شعور بنية هذا المجتمع أو على الأقل من دون علم مسبق تكشف عن تناقضاته¹⁴²."

أصبح الغذاء أو التغذية شيئاً فشيئاً في فكر Claude levis Strauss عنصراً أساسياً مثله مثل تحليل المؤسسات التي تدور حول موضوع الجنس كالتأنيب والقرابة والزواج، الأمر الذي دعم أصلاً موضوع الغذاء ليأخذ مكانته كموضوع قائم بذاته في علم الاجتماع والأنثروبولوجيا.

إتجاه أنثروبولوجيا التقنيات:

مع نهاية الحرب العالمية الثانية قام Leroi-Gourhan بتحويل المشكل إلى استثمار من منظور تقنيات الإستهلاك، وفي كتاب التصنيف التقليدي الكبير لinné قام بوضع صورة شاملة للتقنيات التي تسمح بتسيير العلاقة بين الإنسان والمادة، معتمداً على وسيلة جد غنية، فيعرف تقنيات التحضير الغذائي إنطلاقاً من التفريك « l'égrenage »، التصفية « le filtrage »، التقطيع « le découpage »، الرحي « le rapage »، حتى يصل للطهي، بعد ذلك درس أنماط وأشكال التخزين مثل التجفيف، التدخين (الخاص بالسمك واللحم) « le fumage »، التخزين في الرطوبة « conservation humide »، وإهتم بعد ذلك المنتجات الغذائية في حد ذاتها فصنفها حسب العائلات

¹⁴²levis Strauss C : l'origine de manière de table ,paris ,Plon ,1968.

الكبيرة فنجد المنتجات الحيوانية والنباتية، الجماد، التتبيل أوالتوابل، الشروبات والمنهية والغريبة، لينتهي بتقنيات الإستهلاك في حد ذاتها والوسائل التي تتبعها كالصحن،الملعقة،الطبق،المغرفة.....143

يعتبر هذا العمل بمثابة منطلق لدراسات أخرى إعتمدت على هذا الكتاب أو التصنيف فللمرة الأولى في فرنسا، أخذت التغذية مكانها في الثقافة المادية وفي الإضافات التي وضعها Mauss لهذا التصنيف، بعد الحرب العالمية الثانية أصبحت التغذية فصلا كلاسيكيا في الوصف الإثنولوجي لأي مجتمع ، فمثلا خصص Mauss أكثر من 34صفحة لموضوع الطبخ في كتاب حول les muong du Vietnam 144 حيث برزت فيه عناوين فصول مثل " الوجبات، التردد، الكمية، المكونات" او مثلا "الموارد الغذائية"، "الوجبات العادية ووجبات الحفلات"، "الوسائل المستعملة في "الاستهلاك" ، " المشروبات" ، "تغذية الأطفال" " طابوهات غذائية".145

في كتاب إثنولوجيا الإتحاد الفرنسي « Ethnologie de L'union française» قام كل منLeroi-Gourhan و Poirier و Haudricourt وCodominas باستخدام التغذية كمفهوم في الوصف الإثنولوجي 146 ، من ذلك و التغذية موجودة دائما كعنصر

¹⁴³Leroi-Gourhan : évolution et technique.1, L'homme et la matière et 1.2milieu et technique, Reed, paris, Albin Michel 1973, cité par jean pierre poulain, op.cit page139.

¹⁴⁴Cité par jeu-pierre poulain op.cit,page139.

¹⁴⁵Cuisineir J :Lesmuong, Institute d'ethnologie, musée de l'homme 1948, cite par jeu-pierre poulain,op.cit,page 139.

¹⁴⁶Leroi-Gourhan A ,Poirier J, Haudricourt A-G et condominas G : Ethnologie de L'unionfrançaise , Paris, PUF,t2,1953,cite par jean-Pierre Poulain, op.cit,pg139.

أساسي في مواضيع الحياة المادية مع الفلاحة وتقنيات الحصول على الغذاء ، تربية المواشي ، الصيد اللباس والمسكن.

لقد كان من المعتمد في الأنثروبولوجيا اعتماد الوصف الأنثروبولوجي على ثلاث مراحل الأولى الثقافة المادية ثم التنظيم الاجتماعي ثم الحياة الفكرية و الروحية، ليأتي العالم Raybaud ويزيد في منهجية جمع المعلومات (الوصف الأنثروبولوجي) فيضع " دليل دراسة أنثروبولوجيا التغذية"147.

لقد كانت هذه الرؤية سببا في ولادة "إثنولوجيا الطبخ" التي كان فيها Condaminas من الأوائل الذين شجعوا البحث الميداني في هذا المجال 148.

مناهج البحث في أنثروبولوجيا التغذية

يرتكز البحث الأنثروبولوجي في التغذية على نوعين من المناهج:

مناهج البحث التجريبي التي تتمثل في إختيار برامج غذائية أو معالجات خاصة واختبار أثرها على مجموعة بشرية متميزة ثقافيا.

المناهج الطبيعية (المماثلة لدراسات علم الأوبئة).

ويشكّل هذان النموذجان من طرائق البحث الأنثروبولوجي، على العموم، نسقا يتضمن معطيات كميّة وكميّة يستمدّها الأنثروبولوجيون (عبر ملاحظات مباشرة أو

¹⁴⁷Raybaud P: Guided' étuded' anthropologie de l' alimentation, documents multi-guraphie, Université de nice, 1977, citi par jean Pierre Poulain, op .cit,pg139.

¹⁴⁸cite par jean-Pierre poulain,op.cit,pag139.

غير مباشرة) من دراسة الممارسات الغذائية والأعراف والإعتقادات المرتبطة بالغذاء وكذا من فحص تأثير هذه الأخيرة بالعوامل الاقتصادية. ثم تحوّل هذه المعطيات إلى ملاحظات قابلة للتكميم يمكن إستعمالها في التحليل الإحصائي¹⁴⁹.

1. منهج البحث التجريبي: فأما هذه فتقوم على اختبار متغير مستقل واحد أو أكثر على فئة البحث المدروسة. والجدير بالذكر أن أكثرها رواجاً يتمثل في تقديم برنامج غذائي أو معالجة محدّدة على فئة البحث المعينة وإستخلاص طبيعة المتغير المستقل من ذلك. ثم تدرس تأثيرات هذه المعالجة بمقارنتها مع الفئة النموذجية (الغير خاضعة لأي معالجة) عبر قياسات انتروبومترية.

2. المناهج الطبيعية: أما هذه الأخرى فتستخدم متغير تابع أو أكثر وتبحث كل العناصر التي تسهم في ظهور ظاهرة معينة إذ لا وجود لفئة نموذجية مراقبة. ويتم تحديد قيم المتغيرات المستقلة من خلال قراءة الاختلافات بين خصائص العينة المدروسة. فالمعطيات المتحصل عليها يمكن تحليلها إحصائياً وبالتالي قياس المتغيرات الأدقّ تنبؤاً عن الإختلافات في المتغير التابع¹⁵⁰.

انتقال الطعام من الطبيعة إلى الثقافة

1. النار، عنصر اكتشاف وتحوّل: من النّبيّ الى المطبخ

¹⁴⁹ سنوسي شهرزاد، ثقافة التغذية وعلاقتها بانتشار المرض -بمنطقة تلمسان-، رسالة ماجستير، قسم الثقافة الشعبية، كلية العلوم الاجتماعية ن جامعة تلمسان، 2011، ص23.

¹⁵⁰ سنوسي شهرزاد، ثقافة التغذية وعلاقتها بانتشار السمّة منطقة تلمسان-مقاربة أنثروبولوجية- ماجستير، كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية، قسم الثقافة الشعبية، جامعة تلمسان، 2011، ص42.

النار معروفة أنثى تصغيرها نُويرة، وجمعها أنورٌ ونيرانٌ. قال أبو منصور: العرب تقول: "ما نار هذه النَّاقَة"، أي ما سمّتها. فهي سميت بالنار لأنها بالنار تُوسم. قال الراجز 151:

حتى سقوا أبالهم بالنَّار والنَّار تُشفي من الأوار

النَّار، كما يقول غاستون باشلارد 152 G.Bachelard عنصر حميمي يسكن في قلوبنا... فهي "حميمية وكونية، تحيا في قلوبنا، كما تحيا في السَّماء، تصعد من أعماق الجوهر وتُمنح كالحب، وتهبط ثانية داخل المادّة وتختفي، وتلوح بمعنى الحقد و الانتقام، إنها بحق الوحيدة، ضمن كل الظواهر التي تقبل، بوضوح متماثل، قيمتي الحسن والقبح المتعارضتين، فهي تلمع في الجنة وتُحرق في جهنم، وهي عذبة ومعذّبة" 153.

فالنَّار من العناصر الأربعة التي يتشكل منها الكون.... مثلما هي "دفع الحياة الذي نواجه به قهر الشتاء البارد، وهي اكتشافات الانسان الأول التي أحدثت انقلابا جذريا، وتحولا عميقا في خط سير حياته، وهي في العالم العلوي دار العصاة والمجرمين يتقلّبون في لهيبها، لا يحيون ولا يموتون، ويعرفها الفلاسفة بقولهم: هي جرم بسيط طباعه أن يكون حارا يابس متحركا بالطّبع عن الوضع ليستقر تحت

¹⁵¹لسان العرب للإمام العلامة ابن منظور (مادة: نور

¹⁵²Gaston Bachelard :la psychanalyse du feu .Gallimard, paris, 1949,p190.

¹⁵³يوسف الادريسي : الخيال و المتخيل في الفلسفة و النقد الحديثين ، نشر الملتقى، ط1،الدار البيضاء،2005،ص101.

كرة القمر. وعن النار تقال أشياء وأشياء، فما هو رأي التحليل النفسي -في النار من حيث رؤيتها وإحراقها وتوهمها وغير ذلك"154.

للنار وظيفة تطهيرية لا تخفى على أحد، كما أنها تحوّل الأغذية، ويُختار لإضرامها من الحطب اليابس ما لا يكون له دخان كثير يبخر القدر ولهيب قوي يحرق الأغذية، فيفسد طعم الأكل وتنن رائحته155.

ولعل الاستخدام الأمثل والأهم للنار في مجال طبخ الطعام أو شيه يجعل الطبخ يعمل على تعديل القيمة الغذائية لمكونات الغذاء، ففي الدراسات الأنثروبولوجيا يتردد كثيرا على أن التعرف على ثقافة مجتمع ما يكون عبر مطبخه واستراتيجيات الغذاء. حيث من خلال طرق اعداد الطعام والتدبير فيه ينكتب تاريخ طويل من التصورات والممارسات والعلاقات، فعن طريق مراقبة هذا المسار الثقافي للطعام يمكن الكشف عن عملية الطبخ انطلاقا من سيطرة هذا الأخير على النار وبالتالي انتقاله كذلك من الطعام النيئ الى الطعام المطبوخ حيث ادت قفزة السيطرة على النار الى اكتشاف طرق احسن لتحضير الطعام وتغيير ذوقه ونكهته إذن فإن النار ساعدت الانسان على نجاح عملية الطبخ ولهذا أُطلق عليه "الحيوان الطبخ" فذكر الكاتب الفرنسي وذوافة الطعام بريا سفارين "أن الطبخ أقدم الفنون

¹⁵⁴ غاستون باشلار، النار في التحليل النفسي، ترجمة: نهاد خياطة، دار الاندلس للطباعة والنشر و التوزيع ، ط1 ، 1984 . أنظر إبراهيم الحسين ، الأطعمة والأشربة في الصحراء ، ص 46.
¹⁵⁵ ابن السيار ، كتاب الطبخ ، ص 8.

والطبخ من الفنون التي طوّرت حضارة الانسان، فالحاجة إلى الطبخ علمت الانسان استعمال النار واستطاع الانسان ان يسيطر على الطبيعة"156.

إن التعامل مع الطعام، في مستويات الإنتاج والتحويل والاستهلاك والحفظ، يعكس انتقال الانسان من الطبيعة إلى الثقافة، فعلى طول هذه العمليات نكتشف "المعنى الثقافي" للإنسان، ونكتشف تاريخاً من الفعل الاجتماعي المرافق لحركات المجتمع فعندما نتبع مسار التعامل الإنساني مع أي نوع من الاشربة والأطعمة، فإننا نكتشف مسارات من البناء الثقافي الذي يتجاوز المتن الغذائي، الى الاجتماعي و الديني والاقتصادي والنفسي والسياسي... ففي زرع الحبوب و طحنها ونخل دقيقها، وطرائق عجنها وتشكيلها ما بين الاستدارة والتربيع، فضلاً عن صبغ إنضاجها وتقديمها واستهلاكها، وتخزينها وإعادة تدويرها. على طول ذلك كله، نعي جيداً الكينونة الثقافية للأفراد والجماعات ونكاد نمُر بالتالي الى مخيالهم ونظرتهم إلى الكون 157.

انطلاقاً من أطروحة الندرة وعلاقتها بالتحويلات الديموغرافية والتي دافع عنها مالتوس التي أعطت بوادراً معرفية جديدة وهو بالضبط "مبحث العادات الغذائية واستراتيجيات الطعام والمائدة" فقد لاح قويا لكثير من المفكرين والباحثين والأدباء وغيرهم من تخصصات معرفية متعددة، أن المائدة يمكن أن تشكل المدخل الرئيس لقراءة الانساق الثقافية واكتشاف تاريخ المجتمعات وتحولاتها في الزمان

بلقيس شرارة، الطباخ، دوره في حضارة الانسان -التطور التاريخي و السوسيولوجي للطبخ واداب المائدة، نشر دار المدى للثقافة والنشر-1، بيروت، لبنان، 2012، ص41. ¹⁵⁶
¹⁵⁷ عبد الرحيم العطري، قرابة الطعام، ص7

والمكان 158. إلا أنه وجب الإشارة أن بدايات الدرس الغذائي ظل مرتبطاً بالبحث
الانثروبولوجي والتاريخي، فلم تهمل الكتابات الانثروبولوجيا من الإشارة الى السلوكيات
الغذائية لدى المجتمعات المدروسة، وكذا المؤرخون الذين لم يهملوا المرور على
الأطعمة والاشربة خلال دراساتهم التاريخية للوقائع الاجتماعية.

اهتم كلود ليفي ستروس بالنار التي يعتبرها عاملاً محولاً للطبيعة وبانياً للثقافة
ومولداً للإنسانية والحضارة، ودرسته الطبخ وسيطا بين السماء والأرض بالتركيز على
الثنائيات العديدة منها: النيئ\المطبوخ، الطازج\العفن، اليابس\الرطب، الصلب\
الطري... الخ

وهكذا يعتبر بعض الباحثين أن النار كانت ضرورة غذائية لبقاء العنصر البشري من
خلال تجفيف الطعام وتدخينه من أجل المحافظة عليه لفترة زمنية طويلة.

2. المائدة: الطعام من الطبيعة الى الثقافة

إذا تتبعنا تاريخ المائدة فهي تعبر عن مراحل مهمة من تاريخ البشرية، فبعد ان كان
النهش والافتراس والتسابق على الطعام، هو المحدد الرئيسي للاكل، فقد أصبحت
"الآداب" المتعلقة بالغذاء تتطور، عن طريق تطوّر أدوات اعداد واستهلاك الطعام
(أدوات الطبخ، موائد التقديم، أواني ومواعين الاستعمال، مزيّنات ومكملات
التقديم).

¹⁵⁸ رانيا حسين، كتب الطبخ، مجلة دبي الثقافية، دبي، السنة الثانية عشرة، العدد 125، أكتوبر 2015، ص 36.

لقد بحث الانسان عن شروط تجويد وتحسين الطعام وانضاجه بعد أن كان مجرد فريسة تمهش ولكن بالانتقال من الطبيعة الى الثقافة، أصبح الغذاء فعل إجتماعي مفعم بالدلالات والرموز.

يفسر هذا الانتقال، تيار من الباحثين، على أن اكتشاف النار هو أهم حدث مؤسس له كما سبق وأشارنا فيما تقدم، ثم يذهب كلود ليفي ستروس عكس هؤلاء حيث يرى ان الطبخ هو اساس التطور الثقافي البشري¹⁵⁹. فهو يرى ان الجذور الاوليّة لأداب المائدة هي التي تملك العلبة "العلبة السوداء" لهذا الانتقال الثقافي الاجتماعي. لقد تطورت آداب المائدة بفضل عنصرين أساسيين وهما المائدة بنفسها، وأدواتها كذلك، فقد تبين من خلال الابحاث الاثرية أن الملعقة والشوكة والسكين¹⁶⁰. وباقي المواعين المرتبطة بالأكل وجدت منذ العصر الحجري القديم، لتشهد الكثير من التحولات في الشكل والوزن والجماليات، مع تطور المجتمعات. بعد ان كان النهش واستعمال الايادي فعلا طعاميا أوليا، فإن آداب المائدة في مستواها الغربي، ستعوض اليد بالشوكة والسكين¹⁶¹. والذي سيصبح دليلا على الذوق الرفيع والانتماء إلى المراتب الاجتماعية العليا.

إن الادوات المطبخية في تاريخها الطويل ما هي إلا امتدادا لأدوات طبيعية في الأصل فالملاعق والسكاكين هي عظام واحجار في البداية، والكؤوس ماهي إلا قرون حيوانات

¹⁵⁹levi-straussClaude(1965). le triangle culinaire , L'Art ,Paris,p.23

¹⁶⁰Ibid, p. 22

¹⁶¹العطري، قرابة الملح ، ص37.

وتيجان زهور و الصحون ما هي إلا تطور لجماجم الحيوانات وقشور الفواكه حيث
يبين هذا كلود لفي ستروس في كتابه المثلث المطبخي حين يقول أن اصل القدور او
الجفون التي يُطبخ فيها هي عبارة عن عملية شواء لحيوان الكنغر فبعد نضوج جميع
اعضائه تجوف جلده على شكل قدر وسقطت كل الاحشاء داخله وهكذا اكتشفت
اول اداة مطبخ تأسيسية من هياكل حيوانية، والمائدة اصلا ما هي الا صخرة كبيرة أو
جذع شجرة في البدء. وبالتالي فمن رحم الطبيعة ولدت الاداة المطبخية وتطورت
بسبب الانتقال الى الثقافة.

لقد ظهرت المائدة أول مرة في الكهوف التي كان يقطنها الانسان القديم، والذي كان
يضع فريسته فوق لوح حجري، ويبدأ فردياً ثم جماعياً في عملية النهش والتقطيع،
ثم يتحول هذا اللوح خشبياً ويرتفع عن طريق "أرجل" بعيداً عن الارض. وانتقل
الانسان من افترش التراب إلى استعمال الحجارة للجلوس، ثم جذوع الاشجار
المقطوعة، ثم الكراسي في نهاية المطاف لتكتمل المائدة التي لا تخلو من رسائل
وتحديدات اجتماعية، فعن موقع الجلوس عليها كان ومازال خاضعا للحيازات
السلطوية والمرتبية، فالأب او الجد يجلس يترأس الطاولة المستطيلة¹⁶².

حاول الانسان التفكير فيكل ذلك، وهو يكتشف النار، ويطور المعدات المستعملة في
الصيد وتقنيات الزراعة وهو ما دفعه الى اكتشاف المطبخ وتجاوز أكل النيئ. وبهذا

¹⁶²levi-straussClaude(1965). le triangle culinaire , L'Art ,Paris,p.21

اصبح الانتقال الى المطبخ والمسلوق، بمثابة الانتقال الثقافي الأساسي في حياة المجموعات البشرية.

في هذا الصدد يقول جورج زميل بأن "الطعام مَكَّن الانسان من التحول من المستوى الحيواني إلى المستوى الانساني، عن طريق التجمع سوية حول الاكل" ويضيف قائلاً، إن "المشاركة في الطعام، هي التي ساعدت في تطور الشكل الاجتماعي للمائدة"¹⁶³. حيث أن الاجتماع الإنساني حول المائدة الواحدة، أضحى المسؤول الأساسي عن إعطاء الطعام بعدا ثقافيا.

3. آداب المائدة في ثقافة الطعام

الطعام مادة مغذية للجسم ومساعدة على النمو، ومظهر من مظاهر الحياة الاجتماعية والثقافية في تلمسان. جاء في "لسان العرب"، (مادة: طعم): الطعام اسمٌ جامع لكل ما يُؤكَل، وقد طَعِمَ يَطْعَمُ طُعْمًا، فهو طاعِمٌ إذا أَكَلَ أو ذاق، مثال غَنِمَ يغنم غُنْمًا، فهو غانِمٌ.

وفي التنزيل "فإذا طَعِمْتُمْ فانتثروا". ويقال فلان قلَّ طعامه أي أكله. وأيضاً طعم يطعم مطعماً و إنه لطيب المَطْعَمِ كقولك طَيِّب المَأْكَلِ.

يقال هذا الطعام طِعام طُعم أي يُطْعَم منه أَكَلُ هذا الطعام أي ما يشبع، وله جزء من الطعام ما لا جُزء له. وما يطعم أكل الطعام أي يشبع، أطعمته الطعام.

¹⁶³Georg Simmel, Sociologie (1999). Etude sur les formes de la socialisation, P.U.F. PARIS. P.22

وجاء في "القاموس المحيط": الطَّعام: البُرُّ، وما يُؤكل، ج: أطعمة وجج: أطعمات، وطَعِمَه، كسمعه، طَعِماً وطعاماً، وأطعم غيره. ورجل طاعِمٌ وطَعِمٌ ككتف: حَسَنُ الحال في المطعم. وكمنبرٍ شديد الأكل، وهي: بهاء. وكمكرم: مرزوق. ومطعامٌ: كثير الأضياف والقرى. والطُّعمَةُ، بالضم: المأكَلَةُ

يتعدى الطعام حدود التدبير الوظيفي والبيولوجي لما يحتاجه الجسد، إلى ما هو نتاج اجتماعي وثقافي عن طريق تجديد ما يستطيع ان يأكله ولا يأكله وكيف يأكله ومع من يأكله، بل يمتد أيضا الى مستوى توضيحه وتنظيم أشكال مأكله واستعماله من خلال التفكير في آداب المائدة المتصلة بالجلوس والاستدارة حول مائدة الطعام وكيفية أكله وأدوات الأكل وقواعده وطقوسه ورمزياته التي عادة ما تكون مشتركة بين مجتمعات او حكرا على اخرى تُعدُّ مدخلا لقراءة المجتمع، كما أوضح ليفي ستروس من خلال "المثلث المطبخي"164والذي يدل على "المشوي المبخر والمدخن"، أن التعامل مع الطعام لا يكون معزولا عن النسق الثقافي الذي ينتمي إليه "الفاعل الغذائي" فكل طعام، وكل تدبير ممكن لهذا الطعام، يتأسس على سيرورة ثقافية165، تتضمن إنتقالات وتفاعلات تنطوي على إشارات تنتمي إلى بنيات عميقة ودالة. فالانتقال من سجل النيئ إلى المطبوخ إلى المعفن 166، والتموضع في وضعيات وسطية، تماما كما هو الامر بالنسبة إلى المشوي والمسلوق، فكلاهما الانتقال والتموضع، يحيلان على ممارسات ثقافية تختزن من الطقوس والرموز ما يفيد حقا

¹⁶⁴Claude Levi Strauss ,le triangle culinaire,L'ARC, n :26.1965.p.21.

¹⁶⁵Ibid,p.22.

¹⁶⁶Claude Levi Strauss , le cru et le cuit, Editions Plon , paris ,p9.

في تأويل الثقافة السائدة وتحديد احتمالات التراتب والبناء الاجتماعي، ذلك أن الانتقال من النيئ إلى المطبوخ هو انتقال ثقافي بالدرجة الأولى، وعليه فالطعام المشوي هو الأقرب إلى الطبيعة، فيما المسلوق بالماء هو المتصل بالثقافة¹⁶⁷ "يضيف ستروس قائلاً بأن "المطبخ في مجتمع ما، هو لغة تترجم من دون شعور، بنية هذا المجتمع، أو على الأقل، و من علم مسبق تكشف عن تناقضاته"¹⁶⁸ فلقد وضع هنا تحليله للطعام في نفس مستوى أهمية تحليله القرابة وأنظمة الزواج وباقي الانظمة والاستراتيجيات المجتمعية.

يلعب الطعام في عرف وثقافة التلمسانيين دوراً رئيسياً في نسج وتطوير العلاقات الاجتماعية، يظهر ذلك جلياً من خلال الولائم (العرضات)، المناسبات والاحتفالات العديدة الاجتماعية أو الدينية وغيرها. فهو مادة مغذية للجسم كما أنه مظهر من مظاهر الحياة الاجتماعية والثقافية وجزء من ذاكرة التلمسانيين التي تحبل بمورث كبير ومتنوع من الأطعمة والأطباق التقليدية الموروثة من الحضارات التي تعاقبت على المنطقة. نادراً ما يكون الاكل فردياً، فالغذاء في عرفهم "يكون مشترك"، من منظور ليفي ستروس¹⁶⁹ ، والمؤاكلة لديهم تتم في إطار جماعي تفاعلي.

¹⁶⁷ Ibid, p9

¹⁶⁸ Claude Levi Strauss, L'origine des manieres de table, op, cit, p.31.

¹⁶⁹ Claude Levi Strauss, les structures élémentaires de la parenté -paris, la haye : Mouton et Maison des sciences de l'homme ,1967 ,1 édition ,p39-40

يساهم فعل الأكل في رسم حدود الهويات الاجتماعية والثقافية لجماعات إنسانية تنتسب إلى ثقافات مختلفة أو إلى ثقافات فرعية لثقافة واحدة حيث أن الغذاء في عرفهم " يكون مشتركاً".

الأكل والشرب معاً من الأعمال البشرية المميزة، منذ العصور القديمة وحتى اليوم، كان التجمع لمشاركة الطعام نشاطاً متميزاً في كل حضارة. حيث يجتمع الفرد مع عائلته حول مائدة وفق منطق ثقافي واجتماعي مادته الأولى والاساسية القيم الاخلاقية التي تسعى العائلة الى غرسها في نفسيته: كالانضباط وقت الأكل، وحسن الجلوس الى المائدة وحسن المحادثة والاستماع الى الآخرين والاحترام المتبادل والنظافة وعدم التبذير... فالشعوب جميعاً منذ القديم اهتمت بالأمور المتعلقة بالطعام والشراب واللباس والجلوس والقيام وغيرها من الممارسات الدينية والتقاليد الاحتفالية كلما دعت ضرورة اجتماع الافراد والجماعات...

حيث ظهرت دراسات وأبحاث لعدّة علماء درسوا المائدة *les manières de la tables* وقواعد التعامل مع الطعام. من حيث الأعراف التي تحكم ما الذي يأكله المرء، ومع من يأكل، ومتى يأكل، وأين يأكل، والمحرمات التي تشمل المحظورات والقيود الموضوعية على استهلاك جماعة معينة من الناس لأطعمة محدّدة تحت ظروف معيّنة، ورمزية الطعام، أي المعاني الخاصة التي تعزي إلى الأطعمة في سياقات معينة¹⁷⁰.

¹⁷⁰ أنثروبولوجي الطعام و الجسد | م.م، ص39.

إن آداب المائدة لا تكفي فقط بإظهار ما ينبغي أن يكون من سلوك غذائي، ولكنها تعمل على كشف الخلفيات المعنوية والثقافية التي تنتج الطعام وتبرز مجمل التغييرات التي تصاحبه، محملة بدلالات وطقوس وبقيم دينية اجتماعية مرتبطة بهوية انتماء العائلة والجماعة الى ثقافة معينة.

صار الطعام مبرر وجود *Raison d'être* ووسيلة تبادل حضاري وإنساني، وانعكاس لثقافة معينة (مؤثر ثقافي) ... كما صار الطعام عنوان هوية (فردية\جماعية)، حسب ما توحى بذلك مقولة الفيلسوف الفرنسي-بريا سفارين *Savarin Brillat*: "قل ماذا تأكل، أقول لك من أنت؟" التي أوردها في مؤلفه "فيسيولوجيا التذوق" *Physiologie du gout* الصادر منذ مطلع القرن التاسع عشر-عن دار جوليار *Julliard*.

حيث أنه، في وقت مبكر جدًا، أصبحت المائدة والمكان الذي يرحب بها إطارًا مثاليًا لمشاركة الطعام واضطلعوا بدوره الرمزي. في الواقع، الطاولة ليست قطعة أثاث بسيطة يمكن وضع الطعام عليها أو المعدات المستخدمة للأكل. من ناحية، فإن الأطعمة، من خلال اختيارها، وطريقة تحضيرها وتقديمها، ومن ناحية أخرى، أدوات المائدة، من خلال استخدامها ووضعها، تكشف إلى أي مدى ترتبط ارتباطًا وثيقًا. حول الطاولة وعلى الطاولة أيضًا ليصبح هنا أعدادها فن بحد ذاته،

وبالتالي يصبح الفرد جزءًا من المجتمع من خلال الطقوس - سواء كانت طقوسًا غذائية أو تقاليد أو عادات بسيطة - أو يبرز بعدمه احترامها.

في هذا الصدد يقول جورج زميل بأنن "الطعام مكن الانسان من التحول من

المستوى الحيواني إلى المستوى الإنساني، عن طريق التجمع سوية حول الاكل"171

كما يضيف قائلًا أن المشاركة في الطعام هي التي ساعدت في تطور الشكل

الاجتماعي للمائدة. ذلك أن الاجتماع الإنساني هو المسؤول عن تثقيف الطعام أي

إعطائه البعد الثقافي ليخرجه بذلك من الخام الطبيعي إلى المكثف المليء بالرموز .

إن بروز المائدة كتعبير عن مشاركة الطعام بشكل جماعي، سيدفع الانسان إلى تطوير

استعمالاته لهذه المائدة وإلى ترجمتها حسب نظرته للكون.

1.3 تعريف المائدة

أولاً: المائدة لغة

قد ورد في اللسان (العرب) أن المائدة هي الطعام نفسه إن لم يكن هناك خوان وإلا

فهي الخوان نفسه. قال الفارسي: لا تسمى مائدة حتى يكون عليها طعام والا فهي

خوان. قال ابو عبيدة في التنزيل العزيز: "انزل علينا مائدة من السماء" المائدة في

المعنى مفعولة ولفظها فاعلة، وهي مثل عيشة راضية بمعنى مرضية وقيل: إن المائدة

من العطاء. قال ابو اسحاق الاصل عندي في المائدة انها فاعلة من ماد يميم اذا

تحرك فكأنها تميد بما عليها اي تتحرك. وقال ابو عبيدة: سمية بالمائدة لانها ميد بها

صاحبها أي اعطىها وتفضل عليه بها. يقول العرب: مادني فلان يميمني أي احسن

إليّ.

¹⁷¹الطبري 35 33

والمائدة الدائرة من الارض،..الخ"172

ثانيا:المائدة عقائديا

للطعام حضور قوي ودال في مسالك المقدس،يصير الطعام في كثير من الاديان ملتزما وخاضعا للتعاليم الدينية فمن خلا الامتناع عنه أو الاقبال عليه من خلال التحريمه وتحليله،والصوم والافطار،التي تحدد الاكل أو الامتناع عن تناوله أو الإقبال عليه،تتأكدمكانة الطعام في إظهار فعل التدين،هو ما نلاحظه على مستوى تقديم الهبات والقرايين والصدقات.

إن تناول الطعام وطرق إعداده وحفظه وتدويره،كلها ممارسات لا تخلوا من رمزيات ودلالات ثقافية،تكشف جانبا من الحياة المجتمعية في اتصالها بالدين،فإما الاقبال عليها أو الامتناع عن أكلها وشرها ما ينتج تقسيمات ملزمة ومؤثرة في ثقافة الطعام والاطعام.

إذا أردت أن تأكل لحما على مائدة جزائرية مسلمة يجب أن لا تخرج عن قول الله تعالى ﴿حرمت عليكم الميتة والدم ولحم الخنزير وما أحل لغير الله به والمخنقة و الموقودة والمتردية والنطيحة وما اكل السبع إلا ما ذكيتم وما ذبح على النصب وأن تستقسموا بالاذلام. ذلكم فسق اليوم بئس الذين كفروا من دينكم فلا تخشوهم

ابن منظور :لسان العرب ، طبعة جديدة محققة ومشكولة ط3 ماد ،ميد دار المعارف مصر.172

وأخشون ،اليوم أكملت لكم دينكم واتممت عليكم نعمتي ورضيت لكم الاسلام ديناً، فمن اضطر في مخمصة غير متجانف لاثم، فإن الله غفور رحيم ﴿173﴾ .

فلقد ضبط الدين الاسلامي نظاماً غذائياً يُسَيِّرُ وفقه مائدته ولا يخرج عليه وفق تعاليم اعتقادات وتصورات يتداخل فيها اللاهوتي والميتافيزيقي والوضعي تبعاً لما اثاره اوغست كونت من تطورات عرفتها دينامية التفكير البشري فكل مائدة قبل أن تكون متناً سيميولوجياً جديراً بالقراءة، كانت متن ثقافي يخضع الى تعاليم دينية.

تحتل المائدة مكانة متميزة في المخيال الجزائري الاسلامي حيث ارتبط اسمها بسورة من سور الاسلام وهي سورة "المائدة" التي يقول فيها الله سبحانه وتعالى بعد بسم الله الرحمن الرحيم ﴿يا أيها الذين آمنوا أوفوا بالعقود أحلت لكم بهيمة الانعام إلا ما يتلى عليكم غير محلي الصيد وأنتم حرم إن الله يحكم ما يريد﴾ 174

في كل الاديان يحضر الطعام مؤسساً للقداسة ومعبراً عنها ومبرراً لها، وعن طريقه تختبر العلاقات والممارسات الدينية تماماً كما هو الامر بالنسبة للصيام الذي يبني على القطع مع الطعام، أو في مستوى الحلية والحرمة التي تحدد ما ينبغي أن نقبل عليه من طعام، وما يتوجب لنا أن نمتنع عنه، فالحرام ليس إلا نوع من القوة أو النار المحرقة تكون في الاشياء المقدسة والنجسة. أما الحلال ما كان غير مقدس وغير

¹⁷³سورة المائدة الآية 3
¹⁷⁴سورة المائدة الآية 2

نجس. والحلال ما يستطيع للإنسان أن يأتي بدون أدنى استعداد يؤهله لذلك ودون أن يخشى عاقبة عمله¹⁷⁵.

يستمر الحضور المفارق للحرمة والحلية في مستوى المناسبات والشعائر والطقوس الدينية، ليتحول الطعام الى رمز وطقس في التبادل الاجتماعي، والى استراتيجية بناء وإعادة إنتاج للفعل الديني، فعن طريق الطعام نختبر ممارساتنا التدينية ونحدد أطرنا المرجعية التي تبرز اختيار الطعام أو رفضه، فالذوق الغذائي هو مجال ثقافي مبني في الان ذاته على المحرمات الدينية والاحكام الاجتماعية المسبقة والقيم الجمالية¹⁷⁶.

يصاحب الانضباط المقدس الغذائي من حيث الفاعلية المقدسة انضباطا أخلاقيا للمؤمن يجب أن يلتزم به ويعتبره دستورا لثقافة مائدته عند تناول اطعام، والجلوس حول المائدة، والحديث والسماع والاحترام والنظافة وفق ما تنص عليه آداب المائدة وتربيتهم و تثقيفهم وفق ما توفره العائلة والمجتمع من قيم معنوية ومادية وسلوكيات.

في هذا الصدد نشير الى بعض اجتهادات الفقهاء والعلماء والمسلمين في رسم منهجية دينية خاصة بآداب الاكل وآداب المائدة.

نذكر منها ما أورده اشيوخ أبو بكر الجزائري في كتابه "منهاج المسلم" في الفصل التاسع في مادة آداب الاكل و الشرب.ومن بين ما قال الشيخ نذكر:

¹⁷⁵ عبد الرحيم العطري، فرابة الملح، شركة النشر والتوزيع المدرسي، الدار البيضاء، ط1، 2016، المغرب، ص164
¹⁷⁶ اندري بير غير، تاريخ التغذية، ترجمة أمينة بريدة، مجلة الأمل، العدد 16، السنة السادسة 1999، ص182.

_ ان يبدأ الاكل باسم الله

_ ان يختم الاكل بالحمد لله

_ أن ياكل المرأ بثلاثة اصابع من يده اليمنى

_ أن يجيد المضغ وأن يلحق الصحيفة وأصابعه قبل أن يمسح بالمنديل

_ ان لا ينفخ في الطعام الحار

_ أن يتجنب الاكل والشرب إلا وهو جالس

لقد اجتهد الفقهاء وعلماء الاسلام في شرح وتفسير ونشر آداب

الاكل و آداب المائدة معتمدين في ذلك على ما جاء في القرآن الكريم وفي السنة النبوية.

ولكي تجعل العائلة الجزائري من مائدتها فضاء حلالا ومقدسا بإمتياز، عملت جاهدة على تثقيف أفرادها ثقافة غذائية إسلامية من خلال التوجيهات والنصائح والعقوبات والتوبيخات، إن هم عكسوا هذه السلوكيات، يتبنى سلوكيات مناقضة لما يجب ان يكون في آداب الاكل الشرعية.¹⁷⁷

فالمائدة بكل ما هو موضوع فوقها ومن هم جالسون حولها تشكل امتدادا عقائديا للديانة الاسلامية، فهي تعبير صادق عن البعد الديني وعن الديانة التي تمارسها وتؤمن بها العائلة...

¹⁷⁷ محمد السعيدى، المائدة وهوية انتماء العائلة المغربية ، مجلة الفكر المتوسطي ، جوان 2016 ، ص13

من المؤكد أن القرابة في أي مجتمع من المجتمعات ، تتأسس على "لقاء الدم" ، فعن طريق الزواج وما يستتبعه من مصاهرة وبنوة و خؤولة وعمومة تبنى القرابة ، وتتواصل إلزاماتها ومحللاتها إلى الدائرين في فلكها، لكن قرابة الدم ليست الوحيدة في إنتاج الرابط الاجتماعي ، فهناك قرابة الحليب التي تكون مؤثرة و فاعلة بسبب الارضاع وما ينجم عنه من أخوة وبنوة ، ويمكن أن نضيف إلى الدم و الحليب "قرابة الملح" أو "الممالحة" التي تأسس بفعل مشاركة الطعام على مائدة واحدة فيصبح الملح معيارا للقرابة يقول احد المبحوثين الملح يوقفك في الركابي أو ملحي يوقفه في الركابي هذا بعد مشاركة الملح أي الطعام مع شخص ما فخيانته للملحة المشتركة ستؤدي بعواقب وخيمة على الخائن .

4. المائدة التلمسانية طقوسها ودلالاتها:

تتعدد الطقوس والممارسات في تحضير المائدة التلمسانية وما يحيط بها ومن يجتمع حولها، وتختلف وتتغير تلك الطقوس والممارسات باختلاف الأوقات والمواسم والمناسبات. وعموما، بعد الجلوس حولها يترأس الأب المائدة ويقول "بسم الله" بصوت مرتفع وهو يعلن بذلك الشروع في الأكل، ويبدأ هو أولا حيث أن اللقمة الأولى مشروطة بالأعلى سلطة ثم يبدأ الأولاد والأحفاد بعده، وإذا التحق شخص متأخرا فيجب أن يجلس بدون إلقاء التحية أو السلام "لا سلام على طعام" ، وكذلك فإن حضور المائدة يؤخر وقت الصلاة "إذا حضرت بطلت" (حضرت: المائدة، بطلت: الصلاة) والمقصود بكلمة (بطلت) تأخير الصلاة إلى ما بعد الانتهاء من الأكل لأن هذا

الأخير، في حد ذاته ممارسة دينية تبدأ بالبسملة في الدين الإسلامي وتنتهي بالحمدلة والدعاء. والأمر كذلك، في أغلب الأديان، حيث يعتبر تناول الطعام، ممارسة تجمع ما هو أرضي ذو علاقة أرضية وما هو سماوي ذو علاقة مع السماء. للتلمسانيين عادات وطقوس مرتبطة بالطعام والمؤاكلة و آداب المائدة جُلّها موروث عن المسلمين منذ الصدر الأول للإسلام التي تناولتها وذكرتها العديد من الأحاديث النبوية.

نذكر غسل اليدين قبل الأكل وهي عادة تمتد للشرق القديم جاء في الحديث: "الوضوء قبل الطعام ينفي الفقر، وبعده ينفي اللمم". . وكذلك الإقعاء والجلوس على الأرض للأكل والشرب اقتداء برسول الله الذي كان يجثو على ركبتيه ويجلس على ظهر قدميه، أو ينصب رجله اليمنى ويجلس على اليسرى رافضاً الاتكاء ، جاء في " موسوعة كشاف اصطلاحات الفنون والعلوم" للباحث العلامة محمد التهانوي ، الجزء الأول (ص47): "من آداب الأكل غسل اليدين قبل الطعام وبعده ، و التسمية ، و الأكل باليمين ومما يليه : يُصغّر اللقمة ، وإجادة المضغ ، وقلّة النظر إلى وجوه الحاضرين ، و لا يأكل متكئاً" ، ولا يأكل فوق الشبع وفوق الجوع ، ويعتذر إذا شبع حتى لا يخجل الضيف أ، من بهه حاجة . ويأكل من جوانب القصعة ولا يأكل من ذروتها، ويلعق الأصابع بعد الإفراغ، ويحمد الله، ولا يذكر الموت عند الأكل لئلا ينغص على الحاضرين".

اضف الى ذلك الحث على التمية والتحميد لقوله صلى الله عليه وسلم: "لا تشربوا واحداً كُشرب البعيرن لكن اشربوا مثني وثلاث وسموا، إذا أنتم شربتم واحمدوا إذا أنتم رفعتم" -رواه بخاري عن أبي عباس. ولقوله أيضا: "مصوا الماء مصّا ولا تعبوا عبّا" -اخرجه البيهقي عن أنس. ولقول أنس: "كان النبي صل الله عليه وسلم يتنفس في الشراب ثلاثا ويقول إنه أروى وأبرأ وأمرأ-رواه البخاري ومسلم وأبو داوود والترمذي. والمقصود بالتنفس هنا شرب الماء المنقطع، أي بوقفه لأخذ النفس. يقول رسول الله "لا يشرب أحد منكم قائما فمن نسي فليستقيء" -أخرجه مسلم عن أبي هريرة.

يحث الرسول الكريم كذلك على اكرام الضيف اذا حل بيت المسلم، فالكرم من الكريم: صفة من صفات الله وأسمائه، وهو كثير الخير الجواد المعطي الذي لا ينفذ عطاؤه، وهو الكريم المطلق¹⁷⁸. والكرم (نقيض البخل و اللؤم)، من الخصال الحميدة التي يتمتع بها التلمسانيين وتتجسد في طقوس الضيافة والترحيب والاستقبال لضيوفهم بصرف النظر عن جنسياتهم أو انتماءاتهم تيمنا بقوله صل الله عليه وسلم: "من كان يؤمن بالله واليوم الآخر فليكرم ضيفه ولا يؤخذ جاره". إن اكرام الضيف بما جرت به تقاليدهم يختلف باختلاف الضيف والمضيف ووفقا لإمكانيات هذا الخير دون تكلف. قال تعالى: "لِيُنْفِقْ ذُو سَعَةٍ وَمِنْ سَعَتِهِ وَمَنْ قُدِرَ عَلَيْهِ رِزْقُهُ فَلْيُنْفِقْ مِمَّا آتَاهُ اللَّهُ" 179 . فاذا كان هناك ضيفا على مائدة الأغنياء فإنها ستكونه بما وسع الله عليها، وأما إذا كانت مائدة فقراء فتكرمه بما قدر عليها، فانه

¹⁷⁸ بلقيس شرارة ، الطباخ ، دوره في حضارة الانسان ،ص48.
¹⁷⁹ سورة الطلاق، الآية 7

يُمنح أحسن موضع وأيسره من حولها في كلتا الحالتين، ويكون للضيف نفس سلطة الأب لتمييزه عن أفراد العائلة، ولكي يحس بأنه مرحب به، ويشرف بافتتاح الطعام و يُمنح الحصة الأكبر من الطعام أثناء التقسيم والتوزيع، وعلى الضيف في جميع الأحوال أن يأكل الطعام المقدم إليه، فلا يذمه مهما كان وإلا فهو من الخارقين لأداب المائدة. كما أن ذم الطعام حتى ولو كان به ما يبرر ذلك، ليس مسموح به في الدين الإسلامي لأنه "خير من عند الله تعالى" ويقولون في هذا الصدد إذا ذم الطعام "حاشى نعمة سيدي ربي".

وللطعام دلالات ومعاني في كل مراحل جلبيه وتحضيره وتناوله. ويتقاسم الأفراد، الأدوار الوظيفية في سيرورة الطعام: حيث أن رب الأسرة مسؤول عن جلبيه بمختلف الطرق والوسائل وقد يساعده في ذلك الأبناء في مرحلة الاستطاعة، والأم مسؤولة عن تحضيره وطهيته وتقديمه بشتى الطرق والوسائل، وقد تساعدها في ذلك من استطاعت من البنات. ويخضع الأفراد إلى التراتبية الاجتماعية والمكانة حتى في عملية تقسيم الأكل على المائدة. ومثال ذلك تقسيم لحم الدجاج في أغلب المناطق التلمسانية، حيث يحضى الأب بالحصة الأكبر من الصدر لما فيه من لحم كثير لأنه يحتل الصدارة في الأسرة فهو المعيل الذي يمتلك سلطة التدبير، فيما يكون الفخذ من حصة الأبناء، لكونهم المسؤولين عن إعادة إنتاج "السلطة الأبوية" أما الأم فلها الكبد والقناصة فضلا على الأجنحة التي تتقاسمها مع بناتها وبهذا يصبح كل ما يكثر لحما فهو للذكور وما يقل فهو للإناث، في إعادة إنتاج للتمييز الذي يتواصل بصيغ

متعددة داخل المجتمع. فبرغم من أن الأنثى هي التي تتكفل بكل مراحل تحضير الطعام، إلا أنها آخر من يأكل. وبالتالي، من يأكل أولاً ليس بالضرورة من يطبخ لأن الطعام هنا هو إعادة إنتاج للتراتبية وتحديد الموقع داخل العائلة وفق رهانات وعلاقات القوة التي تؤدي إلى التنافس السلطوي.

طقوس مائدة المناسبات الدينية في تلمسان

إن المناسبات الدينية التي تعمل على إحياء المقدس وإعادة إنتاجه، تعتمد على الطعام والإطعام في ممارستها، فالصوم والافطار يتمحوران حول الأكل امتناعاً أو إقبالا، كما أن الاحتفال بعيد الأضحى يتمحور حول الذبيحة (الدم) والطعام، وكذا العديد من الممارسات والاحتفالات في تلمسان المرتبطة بالزواج والعقيقة والختان والمواسم والصدقات والسلكة ختم القران، تستند في تحضيرها على الطعام ومائدة الأاطعام.

وقت الإطعام في هذه المناسبات عادة ما يرتبط بوقت صلاة معينة، فإفطارنا إقبالا حول مائدة رمضانية يكون بعد صلاة المغرب ووقت سحورنا امتناعاً يرتبط بصلاة الفجر، إذا أقيمت مناسبة ما كحفلة زفاف، فستتم الدعوة بناء على الغذاء أو العشاء: فيقول الداعي للمدعو: "نلتقي بعد صلاة الظهر إذا كان غداء أو بعد صلاة العشاء إذا كان عشاء"، وبالتالي فإن الوجبات ترتبط بأوقات الصلاة في وجوب وقتها.

إذا أراد شخص أمرا ما في شهر رمضان مثلا البداية في مشروع جديد أو تحديد قرار ما والفصل فيه فيقول "حتى نشربوا الماء ومن بعد نشوفوا الهلال" يعني شهر رمضان الذي يُبنى عن القطع مع الطعام يستلزم القطع مع كل القرارات الأخرى.

وارتباط الطعام بالحلية والحرام جعل منه مؤسسا لمدارات الدين والتدين، وهو ما يظهر من خلال عدّة عناصر، فالخبز في تلمسان والجزائر عامة يوصف بمصدر الرزق الحلال "راني نجري مور الخبزة" اي انا أجري وراء العمل والمال "الخبزة الحلالية تطلع مولاهما" العمل الحلال يرفع صاحبه اقتصاديا اجتماعيا ودينيا، كما يقال "الخبزة الكحلة" تعبيرا عن صعوبة العمل الشاق أو "الخبزة المرّة"، و"الخبزة رماتي هناك"، أي أن وظيفتي فرضت علي الانتقال للعمل في هذا المكان، وكذا يقال "العيشة حرمت" تعبيرا عن صعوبة العيش والغلاء أو عندما يتشاجر أحد الأزواج ويصل الأمر إلى الطلاق حيث لا يمكن الاستمرار معا تحت سقف واحد.

في نفس السياق يُوصف الخبز "بنعمة سيدي ربي" وهي نعمة الله تحديدا، على هذا الاساس يحذر من رميها مع النفايات، وإذا ما رأى أحدهم قطعة خبز مرمية على الأرض، يحملها ويقبلها ويضعها في مكان مناسب حتى لا تدوسها الأرجل بعد سقوطها على الأرض فتحمل وتوضع على الجبين ثم يتم تقبيلها وأكلها أو وضعها في مكان آمن مخصص لها بعيدة عن الأرض اذا كانت يابسة وبالتالي فإنها محاولة لإعادة ما هو علوي إلى علويته، وإخراجه من العالم السفلي وتوكيد هذا التعالي بالتقبيل الذي لا يحدث إلا مع ما يفتح على القداسة، كالقران الكريم والكعبة

المشرفة و الحجر الأسود كما أن رفع الخبز من الارض إلى شق حائط أو شرفة نافذة، يراد منه تيسير استعماله من طرف الطيور التي تستحق رفعه الى مكانه الطبيعي حيث المقدس الذي يتصل بالمتعالى والمفارق اذن هو تعبير رمزي عن الرغبة في الانتقال من المدنس الى المقدس، نذكر أيضا كلمة مقدس sacré تتصل أيضا بكلمة sacrifice المفتوحة على التضحية و القربانية، وبذلك تكتسب الوجبة الطقوسية صبغتها القدسية في مختلف مسارات وصولها الى عتبات المقدس.

تصرح مبحوثة (س.ع.40 سنة) عندما يحدث حادث في بيتها وينجم منه أفراد عائلتها "غادي نخرج خبزة وعدة" تعني بهذا الفعل تقديم قربان الى الله من اجل سلامة اولادها و بالتالي فان هذا الطقس يغدو مناسبة لضبط و تحيين العلاقة بالمقدس ففي الصدقة والوعدة ينجلي هذا الانشغال بربط كل ممارسة ببعد ديني خالص، بحيث تختزل وتكثف كل الرموز والدلالات باتجاه بناء المعنى الذي يخدم تجذير القداسة، ما يجعل من الطعام نسقا تواصليا بامتياز تعبر من خلاله المجتمعات عن اهتماماتها بالمقدس و سعيها لتجسير العلاقة به و نحوه.

يصف لنا التنسي الاحتفال بالمناسبات الدينية في تلمسان كالمولد النبوي و ختم القران فيقول عن احتفال أقيم بالمشور في العهد الزياني ما بين سنتين 760-960هـ \1359-1555م. "... و بسط موشاة و وسائل من الذهب مغشاة و شمع كالأسطوانات و مواثد كالهالات و مباخر منصوبة ك القباب من تبر مذاب و يفاض على الجميع أنواع

الأطعمة كأنها أزهار الربيع المنمنمة تشتهيها الأنفوس وتستلذ بها النواظر ويخامررتب
الناس فيها على مراتبهم ترتيب احتفالهم."180

من النصوص التي تبين الاحتفال بالمولد النبوي حيث يصف لنا الأب دان الذي زار
مدينة الجزائر في القرن السابع عشر الميلادي جانب من الاحتفال حيث ذكر
الطباخين الذين يعملون في الديوان الذين فاق عددهم 200 طباحا، ويضعون الفوط
على أكتافهم ويحملون بأحد الأيدي مصابيح منيرة فيسيرون في الطرقات مصطفين
اثنا اثنان ، بدأ من الساعة السابعة إلى الساعة الحادية عشر ليلا ، ويتوقفون
عند كل باب حيث يشرعون في الصلاة على الرسول صلى الله عليه وسلم ثم
ينصرفون181.

توضح مبحوثة (عاملة في مصنع للنسيج ، 40 سنة) عن مائدة عيد الأضحى (العيد
الكبير): "لازم نبدأ في العيد الكبير بالملفوف ، فالكبدة والطحال و القلب والرية
نكلهم هما في الأول لخاطر فيهم البركة ، وبهم نقولوا (نعملوا الفال) على عامنا كيش
عامل ، راهم ملي يبدأو الذبيحة وحننا نستناو في زوج صوالح الكبدة كيعامللا كبيرة
ولا صغيرة ، ونشوفوزيك الزيادة نتاع البركة وإذا كانت كبيرة نقولوا عامنا راه يفوت
عامر ووفيراياوكلشي علا النية ، النية حبيبة الله ، وتاني حاجا نشوفوا الشحمة الردا
نتاع ديك الكبدة كيعامل ، وغي يخرج يعطيوهنا نعلقوه للعاتق(أ) البنت لعادا

¹⁸⁰التنسي (محمد بن عبد الله) ، الاندلس في نهاية المرابطين ومستهل الموحدين عصر الطوائف ، بيروت 1988، ص 327.
¹⁸¹Dan (le père), Histoire de la barbarie et de ses carreaux, p272

مجايلهاش ربي سعتها (الزوج) ايوا نعلق (أ)وه علا ظهرها باش ربي يسهل عليها
ويبعدها النحس نتاع الزواج".

يقول بولان "" بأننا لا نأكل بأسناننا ولا نهضم بمعدتنا، ولكن نأكل بواسطة أرواحنا،
ونهضم حسب الضوابط الثقافية المرتبطة بنا"¹⁸². فالرمزي هو المحدد الفعلي
للمادي في اشتغاله وتفاعله مع معتقداتنا من خلال الكشف عن ممارساتنا في
الواقع.

فالمعتقد الراسخ والذي قد لا يجد تفسيره دائما في المنظومة الدينية هو الذي يحدد
تفضيل طعام عن آخر، فافتتاح أطعمة عيد الأضحى بالكبد والقلب و الطحال بعد
أن يكون الانسان صائما الى غاية وقت الذبيحة يوم عيد الأضحى وهذا تيمنا بسنة
الرسول الكريم حيث تقول نفس المبحوثة "نهار العيد رانا نكونوا صايمين في الصباح
بعد لي صمنا يوم عرفة نزيدوانكملوا صبيحة العيد حتى نفرقوا صيامنا بالكبد أو
القلب كل واحد كيش يحب المهم الكبد و الطحال والقلب وهكا ينحسبنا عند ربي
سبحانوا صيام يومين عرفة ونهار العيد ، كما كان يعمل سيد النبي محمد عليه
الصلاة و السلام. هنا يسجل الطعام فعله الديني أيضا من خلال عملية التطهير التي
تكاد تشتغل في كافة المنظومات الدينية، فالصوم، أي الامتناع عن الاكل صبيحة
العيد يُعد تطهيرا وتطهرا، بغاية الانتقال من المدنس إلى المقدس، فثمة العديد من
الأطعمة والاشربة تستعمل في نفس السياق وتأسس لفعل التطهر من الفئات،

¹⁸²Jean Pierre Poulain, Sociologie de l'alimentation , Edition Quadrige, Paris ;2005 ,p111

كالحليب والتمر الذي يقدمان للعروسين أو للحجاج وللضيوف كذلك. فتنقل هما الوجبة المقدمة من مجرد سعرات حرارية أو معطيات طبيعية، وإنما تصير وجبة دينية مثقلة بالتصورات المسبقة لفهم العالم، حيث أن الأطباق والوجبات في المناسبات الدينية، تتجاوز المعنى التغذوي الصرف، وتتحول إلى أنظمة رمزية للقداسة، التي تبث من خلالها البركة إلى كافة المرتبطين بها ومنه فإن الطعام هنا يحدد رؤيتنا للمجتمع والعالم، ويحدد اتجاهنا الديني وقيمتنا الاجتماعية الدينية.

كذلك افتتاح يوم العيد بالسقط، أي الكبد والطحال والقلب تبرزه منظومة اعتقادية تعود إلى ما قبل الإسلام، والتي تتصل بحضارات متعددة، تؤسس تصورها على انتقال صفة المأكول إلى الأكل، فالكبد كان ولا يزال رمز القوة والشجاعة ومركزا للحقيقة لقولنا أصاب كبد الحقيقة، وكذا رمزا لأمومة والحب. ففي المجتمع التلمساني تحيل "الكبد" على الأولاد فالكبد تحتل مكانة هامة من خلال التضحيات التي تقدمها الام من أجل أولادها "كبدها" لكونها تدين بطابعها القدسي إلى البركة التي تنطوي عليها تبعا لفيستر مارك¹⁸³ .

تقول نفس المبحوثة " الكبد ما بغات تهدي يعطيها الدا" وهذا مثل حول المرأة التي تقلق عن شؤون أولادها ولا يهدى لها بال حتى تطمئن عليهم. وكذا يقال عن الام التي لا تهتم بشؤون أولادها "عندها كبد دجاجة" أي كبدها صغيرة تشبها بحجم كبد الدجاج وهنا يطلق هذا عن الام المهملة التي لا تبالي بأولادها ولا تضحي من أجلهم

¹⁸³ يوسف شلحت ، الاضاحي عند العرب :أبحاث حول تطور شعائر الأضاحي طبيعتها ووظيفتها في غرب الجزيرة العربية ، تعريب : خليل أحمد خليل ، دار الطليعة، بيروت، 2013، ص 108

يعني ليس لها كبد عليهم أي أ، حجم الكبد هنا يمثل مقدار حب الأم لأولادها. من الامثال التي وجدناها في المجتمع التلمساني "منريش الكبد عليها" هذا يقال في حالة عدم الاهتمام لأمر ما أو لإظهار عدم محبة للشئ فالكبد هنا يرمز للمحبة.

ولهذا كانت تعمد القبائل منذ الجاهلية الأولى على بتر بطون الخصوم من القادة واستخراج أكبادهم والتهامها انتقاما وتأكيذا للانتصار، وهو ما قامت به هند بنت عتبة مع كبد سيدنا حمزة بن عبد المطلب عم الرسول عليه الصلاة والسلام خلال معركة أحد. كما يعتقد أن أكل أكباد بعض الحيوانات يورث الصفات التي تحدثنا عنها.

وعليه فإن الطعام يحضر مفارقا ومطهرا ومختبرا، في كثير من النصوص الدينية، ففي القران الكريم نجد المائدة والمن والسلوى وطعام الجنة، ونجد ذكرا لعدد من الخضر والفواكه والأشربة والأطعمة في السنة النبوية. كما نجد في الانجيل ذكرا للطعام من مدخل العشاء الأخير، وهو ما يتكرر في كبش الفداء وهذا الحضور هو ما يمنح الطعام قدسيته واستثناءه في التبادل الرمزي.

الفصل الثالث

المطبخ التلمساني

عمارة المطبخ داخل المسكن الاسلامي

1.التدرج التاريخي لعمارة المطبخ

المطبخ هو المكان الذي تتم فيه عملية الطبخ ارتبط اسمه بالنار التي بدونها لا يكون المطبخ يرى كلود لفي ستروس أن الطبخ هو الأساس المركزي للتطور الثقافي البشري¹⁸⁴

لقد تدرجت طرق الاكل عند الانسان القديم من الصيد حيث كان الرجل الحجري القديم ونساؤه يحصلون على الاكل من اصطياد حيوانات كبيرة كانت تغطي الشرق الأدنى ومنطقة البحر المتوسط، بجمع وقطف ما يتيسر من خضروفواكه برية وحبوب يصادفونها في طريقهم الى زيادة اطعمة اللحوم، ولا نكاد نعرف شيئا عن الطريقة التي كان يحضّر بها هؤلاء الأوائل طعامهم، ولكن مع نقطة معيّنة في الزمن ما يقارب من مليون الى خمس مائة ألف سنة، تعلم الانسان الأول كيف يسيطر على النار ويستخدمها لتحويل النيئ إلى المطبوخ¹⁸⁵.

شهد موقد النار عدّة تسميات أو ألفاظ في المصادر التي اهتمت بالحضارة الإسلامية في بلاد المغرب، كونه البناء الأساسي لتركيبية المطبخ ولتكتمل الصورة أكثر التي كان عليها الطبخ يتعرض بعض المؤرخين لأدوات التخزين وبعض أدوات الطبخ كما يصف لنا البعض الاخر من الباحثين موقعا لمطبخ داخل مسكن المغرب الإسلامي

¹⁸⁴ من الطبيعة العطري
¹⁸⁵ كاثي ك. فوكمان، الطبخ في الحضارات القديمة، ص35.

والأندلس في المدن الذي اتباع على نمط تخطيط مسكن البحر الأبيض المتوسط، هذا التخطيط الذي يعتمد على الفناء المركزي وتحيط به الغرف.

يصف لنا أحد المؤرخين القدامى وهو بمبيوس دي ميلانوس Pomponius de Mela

وصفا دقيقا عن معيشة سكان شمال افريقيا فيقول: أن الشعوب المجاورة لسواحل ليبيا لم يكن لديهم مساكن يطلق عليها مباليا Mapalia وكانت حياتهم بسيطة وغير راقية ويتناولون طعامهم على الأرض وكانوا يصنعون أوانهم من الخشب أو من القشرة، ويشربون الحليب وعصير الفواكه، ويأكلون اللحم وخاصة لحم الطريدة والبقر لأنهم كانوا يحاولون المحافظة على قطعانهم التي كانت تعد مصدر عيشهم الوحيد. أما عن الشعوب التي كانت تسكن في الداخل فكانت شعوب متنقلة وتتبع قطعانها ففي كلمة كانوا يغيرون حقول مراعيهم "186".

انتشرت المدن مع الحضارة الرومانية على جميع سواحل شمال افريقيا وبعض المناطق الداخلية وازدهرت بشبكتها العمرانية التي اعتمدت مساكنها على الفناء الذي تحيط به الأروقة التي تفصل الغرف عن الفناء.

يتعزز المسكن في العصر الإسلامي بسور خارجي كبير يوجد به فتحة واحدة وكانت مخصصة للباب الرئيسي أو مدخل المسكن. يؤدي المدخل عادة إلى الصحن عن طريق دهليز منحرج حتى لا تنكشف حياة الخاصة أمام العامة العابرة عبر شوارع الأزقة المجاورة، يكون الصحن مستطيل أو مربع مبلط بالزليج أو الرخام ومزخرف.

¹⁸⁶Pomponius de Mela , L'histoire de l'afriqueabregée T.I.p41-42.

يقع المطبخ وملحقاته كمخزن المئونة مباشرة عند مدخل الصحن، كما يوجد في المطبخ قاعة تملأ بالماء والأطباق وأدوات المطبخ الفخارية، والقدر النحاسية والمناحل والمقالي والسلال والمناديل التي كانت تبسط على الخبز إلى الفرن العمومي وجرار من الفخار كانت تحتوي على الزيت والخل والدقيق وبعض الاحتياجات الأخرى¹⁸⁷.

يشكل المطبخ النواة الرئيسية التي يقوم عليها المسكن وهو نوعين المطبخ الحضري والمطبخ الريفي. أما المطبخ الحضري فيقع عند تخطيطه مباشرة بالقرب من المدخل الرئيسي للمسكن والدهليز المنعرج وهذا ما نراه بيتين أندلسيين يعود رسم تخطيطهما أساسا للفترة الإسلامية، تم اكتشاف البيت الأول في حفريات مدينة شلطيث الأثرية، والثاني في مدينة ساسة الأثرية (الأشكال في الصورة) وكان مخطط مطبخ هذا البيت يضم أثار المستوقد والدولاب أو القوس التي تعبر عن وجود المدخنة، ولما أصبحت المساكن تحتوي على طابق علوي بقي المطبخ محتفظا بمكانه ويوجد بقربه السلم الذي يؤدي إلى الطابق العلوي.

يجدر بنا الإشارة إلى المطبخ العثماني في الجزائر الذي استمد أصول تقاليده في كل من الجزائر وتونس والمدن الكبرى من حياة البلاط في قصر الباب العالي باسطنبول حيث انتقلت عدة مظاهر إلى المطبخ في الجزائر.

¹⁸⁷ الطوخي (أحمد بن محمد)، مظاهر الحضارة في الأندلس في عصر بني الأحمر ، الناشر مؤسسة شباب الجامعة، الإسكندرية (د.ت)، ص77

قام نظام العسكر في الثكنات على قواعد تتعلق بالمطبخ فمن بين الرتب العسكرية العالية رتبة "الشورباجي" أي صانع الشوربة أو طباخ الشوربة. كان عشجي باشا هو رئيس الطباخين هو الأعلى رتبة حيث كانوا يحظون باهتمام واحترام خاص من السلطان والعامّة.

يصف لنا (Echer Baron d'Aubonne Tavernier) الذي زار القصر في القرن السابع عشر ميلادي أثناء رحلته فيقول: "وعلى اليد اليمنى أين يتجمع العسكر أيام الديوان، توجد المطابخ والعساكر، وهو يتكوّن من عدد من المطابخ يبلغ عددها التسعة، وكل مطبخ مستقل عن الآخر ويديره ضابط خاص يتّراس كل الطباخين ورؤساءهم الذي يصل عددهم أربعة مائة طباخ، رئيس الطباخين الذي يطلق عليه عشجي باشا. يسمى المطبخ لأول "حاس مطبخ" وهو مخصص للسلطان ويسمى الثاني "والده سلطانكم" وهو خاص بالوالدة السلطانة والزوجات وأخوات السلطان والمقربات من النساء. ويسمى المطبخ الثالث "كزيرأغاسنم مطبخي" وهو خاص بمراقبة الجيم أو الحرملك ويسمى الرابع "كابي أغاسي" وهو مخصص لرئيس العسكر بالسرايا الواقع بالقرب من مقر السلطان حيث يقدم الخدمات لجميع الضباط العاملين في القصر، أما المطبخ الخامس فهو خاص بـ "خرندار باشا" أي رئيس الخزينة والذين يولونه، ويطلق على المطبخ السادس "كرجلي باشا" أي السقا الكبير، وأخيراً المطبخ السابع الذي يطلق عليه "سراي اغاسي" المخصص للأغوات (جمع أغا) وكل الضباط الذين يتّراسهم والبوستنجي أي البستاني. يعلو هذه المطابخ

غرف يبلغ عددها ستة أو سبعة مخصصة لتزين المرقيات ، يشرف عليها أربعة مائة حلواجي وظفهم السلطان سليمان القانوني الذي أجرى في زمانه اصطلاحا كبيرا في مطابخ السرايا. وبالفعل يصنع في هذه الغرف السبعة بلا توقف أنواع المعاجين اليابسة والسائلة والمشروبات "شربات" ومختلف أنواع المخللات "الطرشي" من الفواكه والخضر حيث تخلل في الخل والملح والأعشاب القوية مثل اكليل الجبل واشاب مجففة أخرى.

وعلى بعد عشرة أقدام أو اثني عشرة قدما من هذه المخازن يوجد الخزان المائي الخاص بتوزيع المياه إلى كل أنحاء القصر، يقف عليها بطلاجي الذي يوزع المياه حسب الأوامر 188.

يوصل Tavernier في وصفه للمطابخ العثمانية ويقول أن هذا النموذج انتقل الى كل من الجزائر وتونس. واحتل المطبخ في العهد العثماني في بلدان المغرب أهمية كبرى حيث لم يكن ملزما على الطبقة الحاكمة إطعام عدد كبير من الناس العاملين لديهم فحسب بل كانت تنظيم الموائد الشعبية في المناسبات الدينية والأفراح، وهكذا كان المطبخ في حد ذاته وصل بين السلطة والعامّة، وتنحدر فكرة وجوب إطعام الناس من تنظيم قديم ومحكم ومعقد تبناها الاتراك العثمانيون وهي فكرة تبناها الاتراك العثمانيون للسكان الرحل في آسيا الوسطى، وبالذات عند المغوليين

¹⁸⁸Tavernier P.J.B , Nouvelle relation de l'intérieur du sérail du grand seigneur, contenant plusieurs singularités qui jusqu'ici n'ont point été mis en lumiere/ paris ,1685 ;pp83-84.

حيث انتقلت عاداتهم للعالم الإسلامي على يد السلاجقة والتي ورثها عنهم الاتراك
العثمانيون بدورهم 189 .

كان الطباخون يقدرون قيمة المهمة المسندة لهم وكانوا سيتعدون لكل التظاهرات
الكبرى سواء دينية أو مدنية، ففي أفراح لختان مثلا يقول الشريف الزهار: "وأخرج
الطباخين من دار الملك وأضاف اليهم آخرين، وكذلكطباخ زارته، ودعا أهل الدمن
الخاص والعلم وكافة الفقهاء والطلبة... واحتفلوا أيضا بمختلف الأطعمة والإكثار
وكانوا يطعمون كافة الناس ثلاثة مرات في كل يوم والقهوة في كل وقت 190.

يضيف الشريف الزهار أن الطباخون كانوا يتغذون مع الوزراء في مائدة واحدة أو
سفرة واحدة مما يدل مرة أخرى على رتبة الطباخ في نظام سلاطينهم يقول: "... ومن
عادة الوزراء أنهم يتغذون كل يوم في دار الملك، فيأخذ خوجة الباب يطغانات
الذهب، ويصعدهم لغرفة هنالك، ويتغذون في سفرة واحدة، ويتغذى معهم الطباخ
الكبير للملك ... ويكون الطباخ الصغير وعليه فوطه من الذهب واقفا على رؤوسهم،
يأمر الخدام ليبدلوا لهم أنواع الأطعمة وأنواع الفواكه، فإذا أتموا الغذاء وشربوا
القهوة" 191.

الصورتان لاجتماع الناس حول السفرة أثناء الولائم مع طريقة تقديم الطعام 13-

¹⁸⁹Ibid,p85

¹⁹⁰ حمد الشريف الزهر ، مذكرات الحاج أحمد الشريف الزهار نقيب اشراف الجزائر ، الجزائر 1974 ، ص 82-160
¹⁹¹ نفسه ، ص 40.

2. تهيئة المطبخ:

لقد كانت جدران المطابخ مجهزة بجرار (جمع جرّة) كبيرة تخزن فيها مختلف أنواع المئونة ويطلق عليها لجرار الكبيرة وكان سكان الجزائر يطلقون عليها "كوفي" جمع كوافي. وتصف هذه الجرار بأعداد كثيرة وتنظم ولا زال هذا النوع من الترتيب تمثله هذه الجرار بأعداد كبيرة في مطابخ منطقة القبائل مما يدل على الاستمرارية.

والى جانب هذا كان يحفر في كل مسكن بئر من المساكن العامة والخاصة بئر لاستعمال مياهه في الاحتياجات اليومية أما ماء الشرب فكانت تجلب من العيون الكثيرة المنتشرة في المدن بواسطة السقائين حيث كان كل واحد منهم يحمل أكبر كمية من الماء على ظهره للسكان وبيعه لهم، حيث اعتمدت مدن الغرب على الماجيل فتزين فتحاتها بمواجيل مصنوعة من الفخار المطبوع وتحتفظ تلمسان بأمثلة منها (الصورة 63)

كان الماء الصالح للشرب يحمل في جرار كبيرة مغطاة مصنوعة من خزف أو من فخار عادي حسب المستوى المادي للعائلات. تطورت صناعة الجرار وازدهرت في العصر الموحدى وشاع استعمالها في المدن الاندلسية، حيث عثر على أثارها في تلمسان كذلك¹⁹².

¹⁹² حورية شريد، تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته من عصر المرابطين إلى نهاية العصر العثماني، أطروحة دكتوراة، قسم الآثار، جامعة الجزائر 2011، ص 221.

1.2.الموقد :

يطلق ابن السيار الوراق على الموقد اصطلاح المستوقد ويذكر عنه أنه كان مستطيل الشكل أو شبه منحرف ويمكن تخطيطه الطباخ من التحكم في النار حيث يبلغ ارتفاعه قامة الانسان، وهو يتميز باتساعه وتعدد الفتحات الكبيرة والصغيرة لتيسير طبخ الفالوذجوالخابيص(وهي نوع من أنواع الحلوى تشبه حلوة الحلقوم)، توضع فوق هذه الفتحات دكات معدنية لرفع القدور عن فتحة النار أثناء الطبخ.193

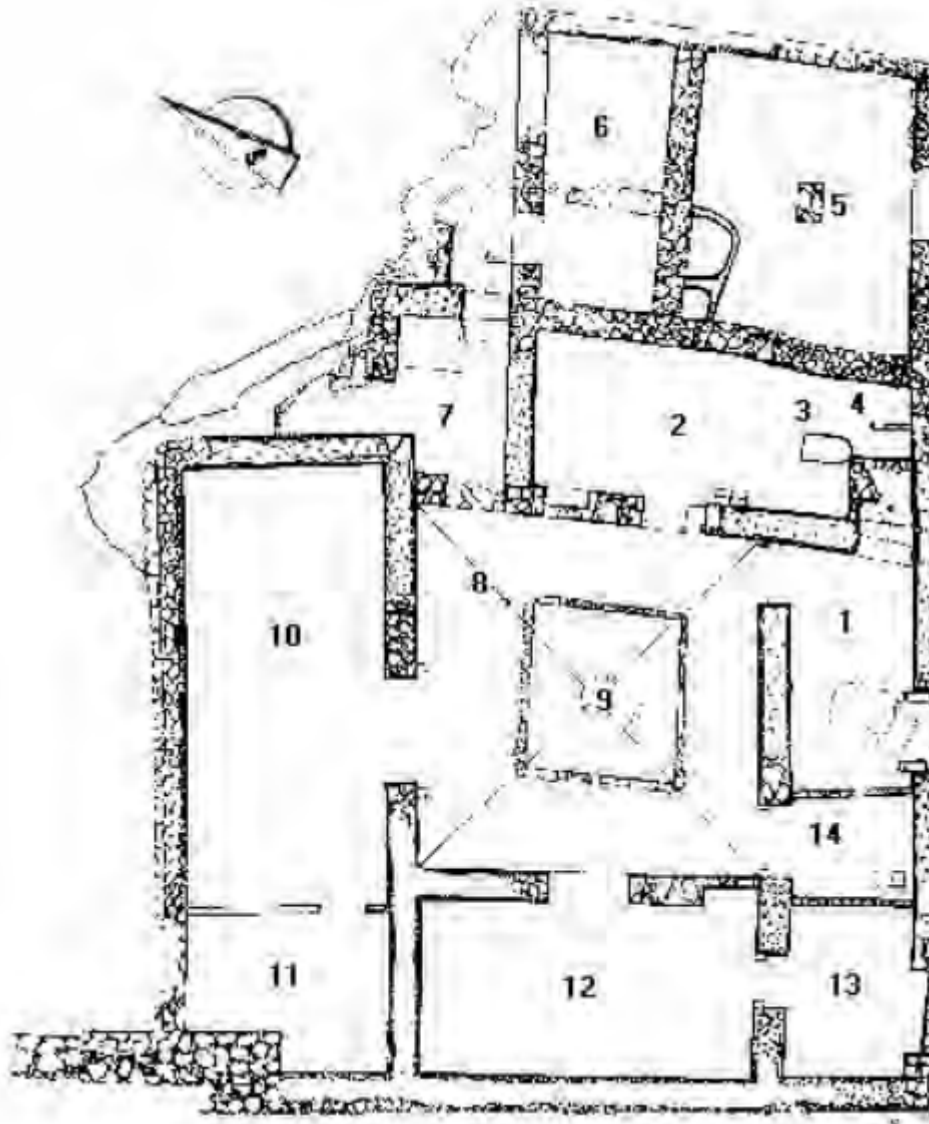
يمتاز المطبخ الحضري في تخطيطه على تقنية بناء الموقد أ المستوقد كما جاء في كتب الطبخ والمدخنة التي تكون في المطبخ لوحده، حيث تكون المدخنة على أحد جدران المطبخ ويتقدمها قوس يعلوها فتحة للتهوية تطل على سطح المسكن، ويبلغ ارتفاع القوس طول قامة الانسان.

يقوم على الأرضية موقد أو مستوقد يبلغ ارتفاعه (3،0م)، ويبني عادة من الأجر وهو على مستويين، يتدرك عند مساحته للمستوى الأعلى عدة فتحات مستديرة يطلق عليها أفران وتكون فعالة بعدما توضع عليها شبكة فوقها القدور للطبخ، أما المستوى الأول فيخصص لبيت النار.194

¹⁹³ Nawal Nasrallah ,Annals of The Caliph's Kitchens ;Ibn Sayyar al Warraq's thenth century Baghdadi cookbook, English translation and glossary by,2007,p* the nederland, p85.

¹⁹⁴RozetM,op ;cit ,p22.

نشرت الباحثة لوسي بولنس المختصة في الطبخ الاندلسي أقدم تخطيط معماري
لو قد يتكون من أربعة فتحات أو أفران يرجع الى القرن 7\13م اكتشف أثناء
التنقيبات الأثرية التي أقيمت بمدينة سياسة بمرسية اسبانيا (cieza) 195



مخطط المنزل :

¹⁹⁵BolensL, la cuisine andalouse , un art de vivre XIe-XIIIe siècle édit-Albin Michele, Paris, 1990,p198.

1:الدهليز ، 2:المطبخ ، 3:الموقد ، 4:دولاب حائطي، 5:الاسطبل ، 6:المخزن 7:
المرحاض ، 8:الرواق ، 9:الصحن ، 10:قاعة استقبال صيفية ، 11:قبة ، 12:
قاعة استقبال شتوية ، 13:مخزن للمياه.

Julio Palazon « Un ejemplo de vivienda urbana andalusiM la casa N.6 de

Siyasa » in Archéologie2 .1991.p118.Navarr6

جاء اسم المستوقد عند المقري في أبيات شعرية :

رب فران جلا صحفته لهب الفرن جلاء العسجد

يضم النار بأحشاء لورى مثلما يضم المستوقد

فكأن الوجه منه خبزه فوقها الشعر كقدر أسود196

وهذا ما يدل على ان اسم الفرن هو (المستوقد) نفسه، ما يؤكده الونشريسي حيث
نجد تسميات ذكرها منها اصطلاح مطبخ إذ يقول في مسألة في كتاب المعيار ما
يلي: "من أدخل حائط في حائط جاره وأحدث مطبخا يؤذيه دخانه. وسئل ابن عتاب
عمن أحدث درجا في داره يلاصق جاره وأدخل فيه خشبا ومطبخا يؤذيه
دخانه"197.

¹⁹⁶المقري،المصدر السابق،ج6،ص36.
¹⁹⁷الونشريسي، المصدر السابق، ج7 ، ص7.

يعطينا ابن الازهروصفا للنار أثناء الطبخ والتي كانت على نوعين حيث يقول:"اجودها أن تكون لا قوية ولا ضعيفة ونار الفحم أوفق لطبخ الأطعمة والاشربة ونار الحطب اليابس أقوى من نار الحطب الرطب"198.

كما نجد في كتاب الطبخ عن مجهول هذه العبارة " يرفع على نار لينة أو نار معتدلة أو نار ضعيفة ويطبخ. ولفظ يرفع يعبر عن انية الطبخ توضع فوق مشبك ليطبخ الطبخ.

الفران:

لقد استعمل الفرن أو التنور أو الكوشة أو الطابون بحسب المصطلحات الموجودة في المشرق والمغرب في الطبخ الى جانب الموقد، إلا انه لم يكن متوفر في جميع المسكن العامة حيث اقتصر وجوده في بعض المساكن والقصور فقط، الأمر الذي جعل سكان المن يلجئون الى الفرن العام في المدينة لطهي الخبز والحلويات، الى جانب بعض التركيبات الأخرى التي تحتاج في طهيها الى الفرن.

يذكر لنا مجهول أن الفرن يتكون من بيتين: سفلي وعلوي، أما السفلي فهو بيت النار الذي يشتعل فيه النار وهو مزود بفتحة تغلق عند اشتعال النار لتزود الغرفة العلوية بالحرارة اللازمة، أما البيت الثاني فهو بيت طهي الخبز في الفرن بعيدا عن النار وتكون أرضيته مبنية بالأجور، ويضيف مجهول "... ثم يكنس له موضع الفرن بعيد عن النار ويدخل في الفرن على لوح نقي ويترك. كما يضم هذا البيت فتحة

¹⁹⁸ابن الزهر، المصدر السابق،ص106.

وتغلق عند الحاجة " .. ويقول "يجعل في تنور ويغلق عليه ويترك حتى يأخذ حقه ثم يخرج" أو "يدلى في التنور ويغلق التنور ويترك ينضج" 199 .

يتكرر عند المؤلف مجهول لكتاب الطبخ مصطلح التنور والفرن هذا ما يفسر أن كل التركيبات أخذت من الكتب المشرقية وهذا استنادا لما جاء به لسان العرب حول التنور: هو نوع من الكوانين ورجوعا لما قاله الجوهري: فان التنور الذي يخبز الخبز هو في جميع اللغات كذلك. قال أبو منصور: قول من قال إن التنور عمت بكل لسان يدل أن الاسم في الأصل أعجمي فعربتها العرب فصار عربيا على بناء فعول والدليل على ذلك إن أصل بنائه تنر 200. أما اصطلاح فرن فهي عربية ويقول: في معجم لسان العرب وجدنا عن الفرن: إن الخبز الذي يخبز فيه هو خبز غليظ نسب إلى موضعه ويطلق عليه الفربي وهو غير التنور. وقال الخليل: الفربي طعام واحده فردية. وقال ابن دريد، الفرن شيء يختبز فيه، قال: ولا احسبه عربيا. غيره: الفرن المخبز، شامية، والجمع أفران. والفربية هي الخبزة المستديرة العظيمة المنسوبة إلى الفرن 201. وهناك بعض التركيبات التي كانت تطبخ في الفرن أو تحمر مع الخبز يقول مجهول: "وادخا الفرن مع الخبز وتكون في وسط الخبز فاذا أنضج الخبز فاعل أتمها نضجت فأخرجها" 202.

¹⁹⁹ مجهول ، كتاب الطبخ ، (نسخة المحفوظة في مكتبة باريس) ص 59-63

²⁰⁰ ابن منظور ، لسان العرب ، المجلد 1 ، ص 333

²⁰¹ المصدر نفسه المجلد 4 ، ص 1090 .

²⁰² مجهول ، كتاب طبخ ، ص 84 .

وانتشر كذلك لفظ الطابون في بعض مناطق الجزائر، وهذا اللفظ قديم جاء في

لسان العرب أنه مشتق من طبن النار يطبئها طبنا أي دفنها كي لا تطفأ.

أما المساكن البسيطة فكانت تكنفي مطابخها باستعمال الكانون فحسب وهو نوعين

الكانون الثابت والمتنقل. فأما الثابت فكان يحفر في وسط الغرفة حفرة كبيرة يتراوح

عمقها (30سم) وينصب عليها ثلاث أحجار كبيرة، أما المتنقل فيطلق عليه أيضا

النافخ المقتبس من نفخ على النار لإشعال الشرارة ويستعمل في ذلك الجمر ويسمى

كذلك المجرم أما الموقد فيستعمل في اشعاله الخشب. كان الكانون المتنقل يصنع

من طين لما انتشرت الصناعة المعدنية أصبحت الكوانين من تصنع من البرونز

والنحاس وتزين بالنقوش والزخارف لجميلة (صور للكوانين المتنقلة).

المطبخ التلمساني وأدواته

1. عمارة المطبخ داخل المسكن التلمساني

يمثل المطبخ جزء من المسكن أو الدار أو البيت التلمساني، وهو الفضاء الوحيد

الذي تعيش فيه المرأة حميميتها وعلاقتها الشخصية بجسدها والأفق الوحيد الذي

تستطيع أن تحصل على استقلاليتها وفردانيتها، فالبيت هو مكان النساء، فهي

تقضي معظم الوقت داخله خاصة المطبخ الذي تقوم فيه بإعداد اشهى الاطباق

للرجل الذي يغادر البيت قبل بزوغ النهار للعمل حيث مكانه مع "الرجالة" بالتعبير

المحلي ولا يعود للبيت الى للضرورة أو من أجل الاكل والنوم، كما أن الرجل الذي

يبقى في البيت ينظراليه نظرة دونية احتقاريه قد تنقص من رجولته. فعالم الرجال

مفتوح مرتبط بالعمل والكسب في الخارج، السوق، الحقل، والمصنع وهو ما عبر عنه المثل الشعبي في المنطقة ب " سيد الرجال خديمهم"، و "زين الراجل تحت باطو"، و"الراجل عيبوجيبو"، وبهذا بأصبح المنزل عالم النساء وحياتهن الداخلية، وتحصل بالتالي على لقب "مولات الدار أو مولات بيتي" وعند البعض تسمى بالدار" تعبيراً أن الدار في المخيال الجمعي هي "مملكة المرأة"

لقد سعى الرجل الى تقديم الحماية لفضاء الدار-المرأة- خطابا وممارسة حتى أصبح البوح باسمها أمام الرجال عارا، باعتبار ان هذا يمس خصوصيته وشرفه.

لقد فرضت خصوصية المسكن كفضاء عائلي داخلي له حرمة فضاء مستور، ومحمي مقدس بعيد عن الاختراق وبعيد عن كل الأنظار من حيث عدم إمكانية انفتاحه على الخارج، وهناك مجموعة من الرموز والطقوس لدخول الدار أو الاقتراب منها كالكلاب بصوت مرتفع لإعلان القدوم، فمن الشائع أن يقال "اعملوا طريق" أو السعال، وقد يلجأ الزائر الى الضرب على الباب مع الانسحاب قليلا والنظر بعيدا أو ارسال طفل صغير.

كما أن أبواب البيوت التلمسانية عادة ما تحتوي على عتبة كبيرة تفرض على الزائر طأطأت الرأس والانحناء من أجل العبور الى الداخل وبالتالي "ولا يتسنى بلوغ عمق الدار بمجرد انفتاح الباب وعبور العتبة، إلا بعد جهد جسدي ونفسي يعطى معنى مقدسا للستر الذي سيهتك، بحيث يتطابق دخول الدار مع دخول أي معبد أو مزار مقدس طالما أن مفهوم الحرام حاضر في الحالتين حضورا يدعو الى التعامل

طقوسيا بمشاعر الخشبية والاحترام"203 تعبيراً عن حرمة الدار وخصوصية الفضاء..

اعتبرت جرمين تيليون الحرمة كنوع من التقديس الوحشي للفضاء، الذي تختلط فيه الحصانة مع الشرف"204 وعرفت تيليون هذه المبالغة في حماية الفضاء الى تطور قديم ورث عن الحياة البداوة، اذ أن البدوي أصبح محروماً من الحماية والدعم اللامشروط للإخوة وأبناء العمومة قد عوض ذلك بسلسلة من أنواع الحماية التي اتاحتها له إمكانياته وخياله وهي القضبان الحديدية على النوافذ، والاقفال المعقدة ، والكلاب المتوحشة والمخصيين والحجاب .

كما يرى بيار بورديو "أن سلطة الرجال وشرفهم هما اللذان يقتضيان أن تعمل النساء في المنزل وهو ما يجد تبريره في كونهن ضعيفات غير قادرات على التصدي للأعداء"205

إن قيمة الشرف عند بورديو جزء من رأس المال الرمزي الذي بموجبه يكون الشخص موضع احترام وتقدير وتقييم من جانب الجماعة، ويتطلب تراكم هذا الشكل من رأس المال الرمزي، الشرف والهيبة والسمعة الطيبة والسيرة الحسنة، جهداً متواصلاً من طرف الرجل من أجل الحفاظ عليه ولا يأتي ذلك إلا بالسيطرة

²⁰³ عماد صولة ن سيرورة الرمز من العتبة إلى وسط الدار ، قراءة أنثروبولوجية في السكن التقليدي التونسي:مجلة إنسانيات ، عدد 28 ، مركز البحث في الانترنتوبولوجيا الاجتماعية والثقافية ، الجزائر ، سنة 2005 ، ص8

²⁰⁴ جرمين تيليون، الحريم وأبناء العم ، تاريخ النساء في مجتمعات المتوسط ، ترجمة عز الدين الخطابي و إدريس كثير ، ط1، دار الساقي ، المغرب ، 2000، ص141.

²⁰⁵ بيار بورديو، الهيمنة الذكورية، ترجمة سليمان قعفراني ،(د.ط) ، المنظمة العربية للترجمة ،مركز دراسات الوحدة العربية ، لبنان ، 2009، ص150.

على مجموعة النساء اللاتي أوكلن له بحكم التصرف، فشراف المرأة رمزا لشرف الرجل وفقدان الشرف يولد العار.

إن البحث في موضوع السكن والمسكن بمدينة تلمسان لا يختلف عن البحث في الملامح العمرانية لأي حاضرة من حواضر المغرب الإسلامي. فهي تشبه منازل وقصور فاس وتونس ومدن الأندلس، وتخضع لضوابط ومعالم المدينة الإسلامية وتشارك معها في العديد من الأمور مثل التخطيط والتصميم والزخرفة، يبدو أن الشيء، الذي تميزت به مدينة تلمسان في العهد الزياني كغيرها من الحواضر الكبيرة في بلاد المغرب، هو القصور والحصون¹. فقد كان نمط المنزل أو القصر مرتبط بالمستوى الاجتماعي والمالي للأسرة التلمسانية، ويتحكم في درجة أناقته وحسن بنائه، فالطبقة الميسورة تبنى دورها من عدة طوابق، وبمواد بناء رقيقة، بينما الأسرة الفقيرة تكتفي بالطابق الأرضي فقط، وبمواد بناء وأدوات تجميل بسيطة.

يتميز المطبخ التلمساني منذ القدم أنه من بين أكثر المطابخ تنوعا وبالعمق التاريخي، والسبب يرجع إلى تفاعل تلمسان مع العالم الخارجي منذ عدة قرون، فالأطعمة والأشربة عصرية على تحديد واكتشاف أصلها الجينيالوجي، منها ما يمتد إلى عهد الممالك الأمازيغية والتي كان له دورا هاما في بناء الأساسيات الثقافية الغذائية للمطبخ التلمساني، ومنها ما يصل إلى الأثر الفينيقي والاستعمار الروماني وما يمتد إلى الفتح الإسلامي، وما يتواصل إلى حدود الاستعمارين الإسباني والفرنسي والانتماء إلى ثقافة البحر الأبيض المتوسط ففرناند بروديل يقول بأن "المتوسط

يحتوي ثلاث حضارات هائلة وثلاث مجموعات ثقافية وثلاثة أنماط أساسية في الاعتقاد والتفكير والعيش والأخلاق و المأكل ..متجسدة في ثلاث شخصيات لا نهاية لأقدارها وكانت دائما منذ قرون وقرون ،متجاوزة حدودها وحدود الدول التي لا تشكل إلا لباسا لها.. الحضارة الأولى هي الحضارة الغربية وعلى الأصح اللاتينية أو الرومانية...الحضارة الثانية هي الحضارة العربية الإسلامية. أم الحضارة الثالثة فهي الحضارة اليونانية التي لا تكشف اليوم عن وجهها بوضوح ، بل تحافظ فقط على جوهرها"206. ويضيف قائلا بأنه في " المتوسط ، كل شيء كان عرضة للتبادل و الانتقال والاستعارة ، من الناس إلى الأفكار وأنماط العيش والمعتقدات وأساليب الحب وأشكال السنن والأخلاق و المأكل"207، وهناك من الجذور ما يصل الى المطبخ الإفريقي، والكثير منها يعود الى المطبخ اليهودي ،وتأثر كذلك، بكون التلمسان ملتقى لحضارات متعددة، كالمطابخ الأندلسية التي حملها المورسكيون عندما غادروا إسبانيا بعد سقوط الأندلس ومن بين اسهاماتهم في الحياة الاجتماعية هو اثناء التقاليد الموروثة عن الامويين ودول الطوائف والمرابطين والموحدين وبالتالي ترسيخ كل قواعد الطبخ الإسلامي الذي كان مزدهرا وبالتالي اصبح يشكل العامل المشترك بين سكان المغرب الإسلامي وهكذا ساهم الاندلسيين في توحيد المطبخ المغربي حيث اشتهر المطبخ التلمساني بعدة أكالات يعود أصلها الى الشرق لكن يتغير اسمها ومن أشهرها أطباق اللحم الحلو والبرانية والمثومات والمعجنات والحلويات، وهناك

²⁰⁶Fernand Braudel ,La Méditerranée et le monde méditerranéen à L'époque de Philippe II (15589-1598), paris ,A Colin,1949éd.1986,t,I,p13-14.

²⁰⁷Fernand Braudel ,La Méditerranée et le monde méditerranéen, op,cit,p14.

كذلك المطبخ التركي العثماني الذي أدخل تقاليد جديدة أحضرها الأتراك حيث تغير النظام الغذائي حيث أخذ الأرز والزبدة مكانة القمح و الزيت التي كانت معروفة منذ القرون الأولى وكثير استعمال السكريات في صناعة الحلويات .يتميز المطبخ العثماني حسب الرحالة بالبساطة، حيث كان أصحابه يتناولون اللحم المطبوخ (خاصة لحم الدجاج) ونادرا ما كان يتناولون لحم البقر لأنهم يعتقدون ان البقرة تنقص من حليبها كلما أخذوا عنها العجل وبالتالي تنقص عندهم الجبن والزبدة²⁰⁸.

حيث ورثت الدولة العثمانية كل الإرث الحضاري الإسلامي ونقلته إلى قصورها وسراياها ومن بين الكتب كتاب الطبخ الشهير للبغدادي سنة 633هـ\ 1226م ، الذي يحتوي على عشر أبواب جمع فيه ألوان التركيبات الغذائية التي كانت مستعملة في العصر العباسي ثم استغله الأتراك العثمانيون لسنوات طويلة يقرأونه باللغة العربية ثم تمت ترجمته الى التركية في منتصف القرن الخامس عشر على يد شرفائي ، مترجم شهير حيث أضاف اليه تركيبات غذائية كانت موجودة في بلاده ويوجد نسخة من هذا الكتاب المترجم في المكتبة البريطانية بلندن وبقيت النسخة الاصلية له في خزانة المكتبة السلمانية بجامع أيا صوفيا إسطنبول تركيا الى يومنا هذا مسجل تحت رقم 3710.

ونذكر كذلك الهاربون من العباسيين الذين غادروا بغداد في القرون الوسطى والمبدعين كزرياب واستقروا في المغرب والحجاج وطلاب العلم المتنقلين بين المغرب

²⁰⁸Nicolas de Nicolay : Les navigations paregrinations et voyages, fait en turquie, anvers, pp :163-164.

والمشرق والتجار فيما بعد كلهم ساهموا في اثناء المطبخ التلمساني، وبصفة عامة فتاريخ تلمسان العميق يترجم في مطبخه العريق وما يحمله من مزيج ثقافي فضلا عن اثار التلاقح الطعامي التي تتواتر حاليا عن طريق الوسائط الإعلامية وتفاعلات العولمة.

لقد انتهت المصادر التاريخية التي اشتغلت على الطعام العربي الى ثراء المائدة من حيث التحقيب بالسوسيو تاريخي، كانت تعبر عن "انتقال مطبخي" بسبب ما عرفته الفترة ذاتها من امتزاج ثقافي بين الشرقيين الأقصى والأوسط فقد كانت بغداد حينها من أكبر المدن العالمية التي احتضنت مختلف الاطياف الثقافية والانسية، ففيها نختبر اثار الديانات السماوية في بناء الطعام ثقافيا، ونكتشف امتداد الحضارات العربية والفارسية والهندية والصينية والرومانية... في الإنتاج المطبخي.

انتقل هذا الغنى المطبخي البغدادي، الى الاندلس ومنها الى بلاد المغرب، على يد الموسيقار زرياب -كما سبق وأشرنا- واستمر هذا التلاقح للمطبخ التلمساني مع نظيره الاندلسي بعد تهجير المورسكيين الى المدن الكبرى واستقرارهم بها وسيكون من أبرز هذا الانتقال تجريب المزج بين المالح والحلو نجده في طبق البرقوق باللحم والزبيب بالدجاج وكذا في طبق البسطيلة والبايلا، وتعد من أبرز نتائج التلاقح.

لابد من التأكيد على أن التنوع الذي عرفه المطبخ التلمساني كان له علاقة مباشرة بحياة الترف التي عرفتها البيوت والقصور الكبرى، فالانطلاق من البسيط الى المختلف، ومن الأرض الى المائدة، ومن الاكل باليد الى استعمال الشوكة والسكين

ومن الشرب في أكواب الطين الى كؤوس البلار، كان يراد منه في البدء تحقيق نوع من التمايز الاجتماعي بين قشدة المجتمع والقاع الاجتماعي ، وبالتالي شكلت هذه الأطعمة التي ميزت النسق الغذائي للعائلة أكلة الفقراء والميسورين كما أن تسمية الاكلات لم تختلف بينهم ، ولكن هذه الاكلات تختلف من حيث المواد المكونة لها ، ولهذا حرص وسائل الإنتاج في كثير من المجتمعات على التفنن في الطعام ، وفي تقديمه وطريقة استهلاكه لتكريس هذه التفاوتات فالطعام كما سبق واشرنا انه رسالة نقرأ من خلالها الانتماءات التراتبية للأفراد ، ومدلول السلطة التي يحوزونها في المجتمع .

وإذا كانت الأطعمة والاشربة في فجر الإسلام قد سارت على درب التقشف، الا أنها ستغير التوجه مع العهدين العباسي والاموي نحو الرفاه والترف، وإلى الإفادة من باقي الحضارات الأخرى، ما سمح بوسيع وتنويع الأوان الطبخ، بل وقاد أيضا الى تنامي حركة التأليف في هذا المجال، مع التركيز على المجال الصحي في الطبخ في اتصاله بسلامة الجسم وقوته الجنسية أساسا."وقد أدرك العرب ما لفن الطبخ من الفضيلة والأثر الحميد في تعديل الأمزجة وإصلاح الاجسام، فصرفوا إليه نصيبا وافرا من عنايتهم واهتمامهم"209.

²⁰⁹ علي بن أحمد بناي القاسم بن أبي بكر رزين النجيبى: فضالة الخوان في طبقات الطعام و الألوان تحسق : محمد بن شقرون ، دار الغرب الاسلامي ، بيروت 1984، ص ، 5.

وأصبحت المائدة بالأندلس في العصر الموحي حافلة بأصناف الأطعمة هذا ما ذكره المؤلفين عن مئات التركيبات الغذائية المشهورة ببلدانهم وبلدان أخرى والقادمة من أزمنا وأمكنة وطوائف متعددة²¹⁰.

يتوارد في أذهان الناس أن القبائل التي كانت تشكل منها الدولتان المرابطية والموحدية قد أضافتا الكثير على فن الطبخ وهذا غير صحيح وهذا نظرا لطبيعة البيئة التي خرجتا منها حيث أن العلماء قد اتفقوا أن المرابطين كان عيشهم زهيدا وكان يعتمد على الالبان ولحم الابل والحنطة ان وجدت يقول البكري في هذا "وليس يعرفون حرثا ولا يزرعون زرا ولا يعرفون خبزا ، انما أموالهم الانعام وعيشهم من اللحم واللبن. ينفذ عمر أحدهم ولا رأى خبزا وأكله الا أن يمر بهم التجار من بلاد الإسلام أو بلاد السودان فيطعمونهم الخبز ويتحفونهم بالدقيق وهم على السنة مجاهدون للسودان"²¹¹ ويضيف ابن زرع متحدثا عن يوسف بن تاشفين: "وأكله الشعير ولحوم الإبل وألبانها مقتصرًا على ذلك، ولم ينقل عنه مدة الى أن توفي رحمه الله تعالى"²¹². لكن بعد موت زعماء المرابطين الأوائل المحافظين انغمس المرابطون في رغد الحضارة الاندلسية وخرجوا عن حالة التقشف والجهد وعاشوا في القصور²¹³.

²¹⁰ ابن خلدون ، تاريخ العلامة ابن خلدون، المجلد1، دار الكتاب اللبناني ،بيروت،1999، ص 151.
²¹¹ البكري (أبو عبيد)، كتاب المسالك والممالك ، تحقيق أدريان فانلوفان و أندري فير ، بيت الحكمة قرطاج ، الدار العربية للكتاب ،ط2، ج2، ص857.
²¹² ابن ابي زرع ، الأنيس المطرب بروض القرطاس في أخبار ملوك المغرب وتاريخ مدينة فاس ، الرباط،1999، ص44.
²¹³ دندش(عصمت عيد اللطيف) ، الأندلس في عصر نهاية المرابطين ومستهل الموحدين عصر الطوائف الثاني 1510\1151م ، بيروت 1988، ص268-269.

كما يضيف ابن خلدون الى ذلك فيقول: "فإن هؤلاء يفقدون الحبوب والأدم جملة
وانما أغذيتهم وأقواتهم الألبان واللحوم"، كان هذا خاصة في بداية دولتهم لكن
بعد وفاة يوسف بن تاشفين أخذت حياة الترف تطغى على الحياة البسيطة
وانغمسوا في ملذاتها ويقول عصمت عبد اللطيف: "فهؤلاء المرابطون أشبه
بالمسلمين الأوائل في صدر الإسلام، عاشوا حياة البساطة والزهد والجهاد ، ولكن
الحال تغير بعد ان اتسعت الفتوحات واختلطوا بالشعوب الأخرى ذات الحضارات
المتقدمة في الأمصار المفتوحة" ، ومن بين الأكلات التي انتشرت في العصر المرابطي
التي كانت خاصة بهم هي القديد يذكر بن قزمان الذي عاش في الاندلس في عصر
المرابطين الابيات التالية :

واش الا القلايا والقديد المسرح

وشواي لجنب وأنا جالس نملح

ونشغف على النار ثم نبتدي نملح²¹⁴

كان سكان تلمسان في نفس الفترة الزمنية يتناولون المشهدة (البغير) فيقول ابن
مريم في تعريفه بسيدي الحلوي التلمساني ما يلي: "... فلما جاء الفطرا بتعت سميدا
وعسلا وقلت لعمتي اصنعي لي مشهدة يفطرها عندي رجل من الصالحين
ففعلت.فالتمسته في الناس بعد صلاة العيد فلم أجده وقلت في نفسي اللهم بحقه
عليك اجمع بيني وبينه في هذه الساعة فإذا هو عن يميني فانضم إلي قال صنعت

²¹⁴دندش(عصمت عبد اللطيف) ، المرجع السابق ، ص 325

عمتك المشهدة؟، فقلت نعم يا سيدي فقال قم بنا الى موضع تأكل هذه المشهدة الحاضرة وحينئذ نمشي إلى دار عمك فقمتم معه الى خارج المصلى فأخرج من تحته صحيفة مغطاة بمنديل نظيف وكشطه فذا هو فيه مشهدة لم ير الراؤون مثلها ولا طيبها امرأة في الدنيا من أحكام طبخ وجودة صنعه وكثرة ادام فأكلنا وتوجهنا إلى دار عمي فأخرجت مشهدتها فوجناها لم تشبه الأولى بشئ فأكلنا منها قليلا 215

يضيف ابن مريم عن التلمسانيين انهم كانوا يتناولون الحلوة كثيرا فيذكر عن سيدي الحلوي-هو أبو عبد الله الشوذياالإشبيلي المعروف بالحلوي غلب عليه هذا الاسم لأنه كان يشتغل في الحلوى وهو امام العارفين وتاج الأولياء المحققين وسيد الصالحين نزيل تلمسان وهو من أكابر العلماء المحققين وسيد الصالحين نزيل تلمسان وهو من أكابر العلماء العباد العارفين بالله- قال مايلى:"قال حدثنا الإمام أبو إسحاق إبراهيم بن يوسف بن محمد بن دهان الأوسي المعروف بابن المرأة قال أتيت من مدينة مرسية زائر عمه لي بتلمسان فما سرني شئ كوجودها حية وتطرفت يوما بتلمسان فرأيت هذا الشيخ بالسوق وبيده طبق من عود وهو فيه الحلواء للصبيانالصغار فتفرست فيه مخائل القوم فاتبعته فاذا من يمر به من الصبيان ينفرون له في أكفهم فيدور ويشطح وربما انشد مقطعات متفقات الألفاظ في معنى المحبة فلم اشك أنه من الصالحين ثم أخذ ثمن حلوته فاشترى به كسرة خبز سميد فتصدق بها على يتيم ذي أطمار بعد علمه بحاجته فقلت في نفسي هذا ولي مور على مقامه يبيع الحلواء. فكانت الأطباق الحلوة موجودة دائما في موائد العائلات الى

²¹⁵ابن مريم الشريف المديونني ،البيستان في ذكر الاولياء و العلماء بتلمسان ، الجزائر 1326\1908، ص68.

جانب الأكلات الأخرى ولكن الطبق الذي شهد في زمنهم دون منازع هو عمل القديد"216 .

أما الفترات الزبانية والحفصية والمرينية ببلاد المغرب وبني نصر بالأندلس، فلقد ورثت كل ما تطرقنا له واستمرت في الابداع كما تكاثف وتضاعف التبادل بن الدول لأن التداول على سلطة الحواضر كان يتغير من سلطان لأخر في تلمسان هذا ما أثر على الجانب الاجتماعي.

2.الأدوات المستعملة في المطبخ التلمساني:

لا شك أن الأدوات هي التي جعلت الانسان إنسانا....فقد كان الانسان يصنع نفسه، ويشكلها إذ يصنع أدواته ومهيئها، ومن هنا فإن السؤال أيهما جاء أولا -الانسان أم الالة- سؤال أكاديمي بحث، فلم توجد أداة إلا مع وجود الانسان. كما أن الانسان لم ينشأ إلا بظهور الأداة. لقد جاء إلى الوجود معاً، وارتبط أحدهما بالأخر ارتباطاً لا ينفصم217.

تسمى أدوات الطبخ والطهي عند المجتمع التلمساني ب "مَاعِين الطيَاب"، مفردها "ماعون"، وهي الأواني، مفردها الإناء وهو ما يرتفق به، وهو مشتق من ذلك لأنه قد بلغ أن يعتمل بما يعاني به من طبخ أو خرز أو تجاور، فالأنى بلوغ الشيء منتهاه فنقول: أنى الشيء يأنى أنيا و أنى، أي حان وأدرك، الجمع الأنية مبدلة من الهمزة

²¹⁶ابن مريم الشريف المليتي المديوني، المصدر السابق، ص68.
²¹⁷ارنست فيشر: ضرورة الفن -ترجمة:أسعد حليم، منشورات مركز الشارقة للإبداع الفكري - دائرة الثقافة والإعلام بحكومة الشارقة ص22.

وليست بمخففة عنها لانقلابها في التكسير واو218. فهذه الأدوات تلبى حاجة الانسان في المطبخ وتفي بدواعي مشاغله اليومية، وتتوزع إلى أدوات للطبخ وأخرى للتخزين والإدخار.

لقد ذكر مؤلفوا الطبخ أسماء كثيرة لمواعين الطبخ منهم من ذكرها مرتبة في أبواب خاصة بها هذا ما نجده عند ابن سيار الوراق، ومنهم من ذكرها خلال ذكره للتركيبات الغذائية مثل ابن رزين التيجيبي والمجهول في كلتا الحالات هي مقسمة إلى: أواني التحضير والتخزين والطبخ والتقديم.

تذكر لنا السيدة (ع. م63سنة) أدوات الطبخ كما تقول هي "أماعين الطياب" وتذكر الطناجر "الكاسروناتوالمراميط" والقدر المختلطة الأحجام والمقالي جمع مقلاة وتذكر ابريق القهوة وبراد أتاي ، وتذكر سفافيد الشواء ، واواني الخبز الخاصة به والتمثلة في باسينة أو جفنة من الخشب أو الحديد لوضع العجين والغراف أنية إضافة الماء ثم أطباق نت الحلفاء التي يقطع فيها العجين ليرتاح قبل وضعه في الفرن أو الفران أو المستوقد وهو وسيلة الطبخ بالنار والمناديل لتغطيته وفي الأخير تذكر لنا محكة الاواني لغسل كل الاواني المستعملة بالصابون والمحك المصنوع من السلك.

يذكر ابن سيار الوراق : "في كتاب الطبخ وإصلاح الأغذية المأكولات وطببة الأطعمة المصنوعات مما استخرج من كتب الطب وألفاظ الطهارة وأهل الطب " الذي ألفه في

²¹⁸اللسان ، مادة الانى.

القرن 3هـ\9م، يذكر في باب أسماه ما يتخذ الطباخون من الأدوات للطبخ والحلوى والأخباز المخبوزات ولعل المؤلف الوحيد الذي خصص بابا بكامله ضم ألفاظ الأواني وأوصافها بدأ بالقدور المختلفة الأحجام والمصنوعة من الفخار أو البرم وذكر أنواع الطبخ الذي يستعمل فيها وحجم الانية.

فذكر:

القدر على ثلاثة أشكال وهي :

كبيرة الحجم مخصصة لطبخ السكباج (وهو لحم البقر المطبوخ في الخل)، و
والحنطيات (الحبوب) والسلقات (الخضر المسلوقة)، و التنويريات (التي تطبخ في
التنور).

متوسطة الحجم لطبخ الزربجات (الطيور) والإسفداجات والألوان اللطاف.

وأما الصغيرة الحجم تستعمل لطبخ القلايا والطبخات من الألوان الصغار

وفي المعاجم، القدر معروفة أنثى وتصغيرها قدير بلا هاء على غير قياس. ويقول

الأزهري: القدر مؤنثة عند جميع العرب، بلا هاء وإذا صغرت قلت لها قديرة وقدير،

يطبخ في القدر اللحم بالتوابل، فإن لم يطن ذا توابل فهو طبيخ،

أما في معجم بوسي (Baussier): فإن القدر تصنع عادة من الفخار وجد كلمة أخرى مشتقة هي القدورة وطاس من الفخار يستعمل للشرب ولوضع الزبدة كما يمكن أن يكون قدر 219.

و القُدَّار: هو الطَّبَّاخ ويُقال: قدر وئبة أي واسعة أو ضخمة، وقدر دميم أي مطلية بالطِّحَال، وقدر أعشار أي عظيمة، وقدر زوازية أي تضم الجزور، وقدر رأسية أي ثابتة لا يطاق تحويلها لعظمتها، وقدر صلود أي بطيئة النضج 220، والقدرة: القارورة الصغيرة 221.

القدر لفظة وردت في القران الكريم: "وجفان كالجوابي وقدر راسيات" 222.

ومن بين الكلمات حول القدر التي وجدناها عند مجهول في كتابه الطبخ: يجعل في قدر، يقطع اللحم في القدر، ...فتجعل في قدر وتوضع أسفله وتغمر بالماء، تصفف الدجاجة في وسط القدر. يطبخ بالقدر فوق نار المستوقد أو الكانون أو في الفرن..... ومن الأواني التي تنسب الى القدر هي:

البرام

المقلاة: يذكر ابن السيار من الأواني أيضا المقلاة المصنوعة من حديد ولقد خصصت لقلي الحوت، وهي المقلَى والمقلاة، آلة يُقلى عليها، والجمع المقالي 223.

²¹⁹Beaussier, M, Dictionnaire pratique Arabe-Français, contenant tous les mots employés dans l'arabe parlé en Algérie et en Tunisie, voir ekdir

²²⁰نايف النوايسة في مؤلفه: معجم أسماء الأدوات واللوازم في التراث العربي-م.ص.85

²²¹اللسان (مادة: قدر)

²²²²²²سورة السبا، آية 13.

تحتفظ الكثير من المناطق في تلمسان كندرومة ومسيردة والعين الكبيرة على عدد من ألفاظ الأواني الفخارية ونجدها تشترك فيها مع عدد من مدن المغرب الأقصى، هذا ما نشره أميلجاني (Emile Janier) في مقالته عن المقلاة (لطهي الخبز وهي معروفة في بعض المناطق التلمسانية بالطواجين تكون مصنوعة من المعادن) والحلاب (لوضع الحليب) ، والغرف (لغرف الماء) والقصعة تستعمل لعجن الخبز والقدرة باليدين وتستعمل أيضا لطبخ مختلف التركيبات الغذائية والمجمرو أو الكانون ، الذي يرتكز على رجل أسطوانى الشكل 224.

الطواجين: يقصد بها ثلاث معاني، وهي :

أولا الطاجن الذي يطبخ فيه الخبز وهو مفرطح قليل العمق يصنع من الفخار ويشكل باليد ، ويوضع فوق النار يستعمل لطبخ الخبز. يرجع الرحالة شاو في كتابه أن أصل كلمة الطاجن مأخوذة من كلمة Tagynon الاغريقية كما استعان به dozy أما في لسان العرب فنجد أنها اشتقت من لسان الفرس، فيقول: "ومما دخل في كلام العرب : الطست والتنور والطاجن ، وهي فارسية 226 كلها . بينما لا يرد ذكر هذه التسمية في كتب الطبخ المشرقية مما يجعلنا نرجح أنها جاءت عن طريق التواجد الروماني في شمال ايفريقيا.

²²³اللسان،(مادة: قلى)

²²⁴JanierEmile : « industries indigènes de la région de trara » in Revue Africaine,1944,p48-49.

²²⁵Shaw (TH), Voyage de monsieur shaw , M.D dans plusieurs provinces de la barbarie et du l'évantcontenant des observations géographiques, physiques, philologiques et mêlées sur les royaumes d'Alger et tunis, sur la syrie , l'Egypte et l'Arabiepetrée,avec des cartes et des figures , traduit de l'anglais t1, 1743,p416.

²²⁶لسان العرب ،حرف الطاء، ص596

وهناك عدة مصطلحات يمكن أن توجي الى الطاجن أو تلعب نفس الدور منها الملة والمرأة والمقلاة والطابق. يذكر ابن زهر الملة فيقول: "وأفضل ما يستعمل من الحوت أن يلسق بالماء الحار ثم يوضع في قدر كبيرة أو ملة من الفخار أو حنتم"227.

كما نجد مقلاة الكنافة228 وهي يعادل المرآة الهندية تصنع من الحديد وتدخل هذه الأنية في عائلة الطاجين ويقول مجهول: "تحى مرآة المستعملة لها على نار فحم"229 ويضيف في موضع آخر "مقلاة مقصدرة"230، كما يوجد طاجن من الفخار خاص بالقطايف فيقول: "يؤخذ الطاجن المعد لعملها وهو مثقب يقاعه أثقابا غير نافذة"231.

من الأسماء أيضا الطابق: يقول مجهول " يؤخذ من الدرملك أو السميد ويحل ويعجن... ويصنع منه رغفا تطبخ في الطابق ولا تترك كثيرا"232

ثانيا يعنى الطاجن أنية عميقة يستعمل لطبخ التركيبات الغذائية إما على نار المستوقد أو الكانون أو في الفرن. وقد يطلق عليه أسماء أخرى تدل على صفاته فمجهول نجد في كتابه عبارة مقلاة توجي الى الطاجن وكذا الطابق233 فمن خلال هذه المصادر المذكورة نجد عند التجببومجهول العبارات التالية: "وتعمل في طاجن

²²⁷ابن زهر ، كتاب الأغذية ، ص 99.

²²⁸ابن رزين التجبب،فضالة الخوان ...ص69.

²²⁹مجهول ، كتاب الطبخ ص62

²³⁰نفسه، ص70

²³¹نفسه، ص71

²³²مجهول ، كتاب الطبخ، ورقة 65.

²³³نفسه، ص 65-66

فتاتي غاية"234 و"ثم يؤخذ طاجن من حنتم عميقا مجوفا ويجعل في قعره رغيف"235 ، ويكون الطاجن من فخر غير مزجج وواسع يقول التجبي: "يوضع على نار طاجن من فخار غير مزجج"236 وكثيرا ما استعمل للطاجن غطاء ، كما نجد حاليا استعمال اغطية الطواجن على شكل مخروطي ، حيث نجد كيف ظهرت فكرة الشكل المخروطي في إحدى النصوص عند التجبي عن طبق شكل من مهراس من الخشب الذي كان يلقي على الطاجن حيث يقول في احدى التركيبات "... واجعلها في طاجن وادهنها بالمري والزيت واغسل المهراس الذي دق فيه لحم الدجاجة ويلقى عليها ويحك عليها قليل صعتروسر بها الى الفرن حتى تحمر جوانبها"237. ويقول في تركيبة أخرى "أن الطاجن ألقى عليه صحيفة في تركيبة لون أخري يسمى بالمروج: "... فإذا اشتد غليانه فتجعل فيه الحوت وتغطي الطاجن بصحفة وتتركه حتى ينضج ويكون ذلك مسرعا ... "238. كان الطاجن يستعمل للطبخ فقط ثم أصبح يقدم فيه الاكل ونستنتج هذا من خلال بعض التركيبات انها كانت تطبخ فيه ويتم تحميرها في الفرن مما أكسب الطاجن وظيفة التقديم. ظهرت فكرة تغطية الطاجن بالمهراس أو الصحيفة أو بطاجن من الطي غير مزجج عندما انعدم وجود الفرن في البيوت هذا ما جاء في ما يلي: "وإن أردت عمله في الدار فتأخذ طاجنا من تراب دون

²³⁴ نفسه (في صنعة المعفرة)

²³⁵ نفسه (في وصفة قرصة تصنع من الشحم)

²³⁶ نفسه ورقة 78

²³⁷ ابن رزين التجبي: نفسالمرجع ، ص 197

²³⁸ نفسه، ص198.

مزجج وتجعله على قم الطاجن"239. وبهذا الشكل ظهرت صورة الطاجن الحالي

المنتشر في كل الأقطار بغطائه

ثالثا إن لطبخ مختلف التركيبات الغذائية عادة ما يكون من فخار ويعود تسمية الطاجين الى امرأة كانت تُدعى لآلة طوجن وهي من صنعة هذه الأنبة من الطين وقامت بالطبخ فيها على النار مباشرة باستعمال الجمر هكذا تقول الأسطورة وهي الطاجين ذات النطق المحلي ويضاف لها اسم التركيبة مثلا طاجين الحوت، طاجين الزيتون.....

صحن (الطبسي): هو الصحن، من الاقداح، الجمع صحنان وصحون وأصحن، يكون من الفخار أو النحاس وهو على نوعين مفرطح وهو قليل العمق وصحن عميق وهو مجوف ويأتي في السعة بعد الرفد240. من أشهر أنواع الصحنون في المطبخ التلمساني طبسي الطوس وهي الأعلى جودة، كما توجد الى جانبها عينات أخرى من الطين والقصدير المزخرف وغيرها من الأنواع الحالية العصرية.

كما هناك طبسي العشوات هو تركي الأصل شكلا و مادة (الشكل 18)،

²³⁹ نفسه، ص 197

²⁴⁰ إبراهيم الحسين ، الطعمة... نفس المرجع ، ص 136



منمة تمثل تقديم الطعام أمام السلطان العثماني يظهر عدد من "طباسي عشوات" على اليمين



طبق كسكس يحمل اسم صاحبه وتاريخه

محفوظ في المتحف الوطني للفنون والتقليد الشعبية الجزائر

يطلق عليه الاتراك العثمانيين بيلافليك (pivlavlik) نسبة إلى أكلة البلاوالمشكلة من الأرز وهي أكلة شعبية عند الأتراك . استعمله الجزائريون في تقديم الطعام وخاصة الأرز والكسكسي وأطلقوا عليه طبسي العشوات وهو مصنوع من المعدن، ورغم أن الأتراك كانوا مستقرين في كل من تونس والجزائر إلا أنه كان منتشرًا فقط في الجزائر. كما أن أصل كلمة الطبسي او تبسي هو تركي عثماني وله عدة مدلولات مها كان الجزائريون يستوردونه من تركيا في بداية القرن السادس عشر ميلادي وحسب ما قاله المؤرخ مارمول أن الناس في القرن السادس عشر كانوا لا يزالون يستعملون الأواني المصنوعة من الفخار والخشب، فصف قائلا: " كانوا يستعملون الجفان من الخشب والفخار في الأكل والشرب، ولا يستعملون إلا ابريق مصنوع من المعدن لغسل اليدين بعد الأكل²⁴¹.

عرف هذا النوع بدأ من القرن الثامن عشر شرع حرفيو مدينة تلمسان في صناعته كما عرف كذلك في تونس لكن من الخزف ويحمل غطاء كذلك كما عرف الطبسي في المغرب لكن من دون غطاء ويطلق عليه اصطلاح طبسيل.

أقدم طبسي معدني محفوظ بالمتحف الوطني للفنون والتقاليد الشعبية بالجزائر ويحمل توقيع مالكة: "صاحبه الحاج (صاحب الحاج خوجة محمد خوجة سنة

²⁴¹ مارملكريخال : افريقيا ، الجزء الأول ، مكتبة المعارف ، الرباط ، 1984 ، ص 180.

1098 هجري) ويوافق 1687 م طبسي عشاوات يحمل توقيع وهو: محمود بن قدور
الفضيل في الجزائر.

الجفنة: أعظم ما يكون في القصاع، وفي الصحاح الجفنة كالقصعة. يقال: جفن
الجزور: اتخذها طعاما ، ويقال للرجل الكريم جفنة لأنه يضع الجفنة ويطعم الناس
فسمي باسمها، الجمع الجفان و الجفن ،والجففات لأن ثاني فعله يحرك عند الجمع
إذ كان اسمان إلا أن يكون ياء أو واواً فيسكن²⁴².

والجفنة خلافا للقصعة، تشبع ما يزيد عن الخمسة، وقيل أن (الدسيعة)هي أكبرها،
ولكن يبدو أن الجفنة هي أكبر أنية الطعام وقد ورد ذكرها كثيرا في شعر الشعراء
على سبيل الفخر والمدح²⁴³.

ويضيف ابن السيار في كتابه الطبخ أواني الجذبانات المختلفة الأحجام وهي أواني
واسعة الفوهة وقليلة العمق تطبخ فيها الجذابة. أما الطنجير البرام فيه العجيج
والنرجسيات ويذكر السفايد للشواء، والنكرة وهي أنية كبيرة يغسل فيها الأواني
تكون واسعة جدا من نحاس وهي ما تعادل الجفنة أو القصعة الكبيرة والتي
وجدناها عند الأسر التلمسانية تستعمل لجمع الأواني لغسلها او من أجل غسل
الملابس كذلك تقول إحدى المبحوثة "الجفنة كنا نستعملها لتصبين (غسل) القش
(الملابس)أو الفراش".

²⁴²نفسه(مادة: جفن)

²⁴³ابراهيمالحيسن،الأطعمة و الاشربة في الصحراء، ص134

عرفت تلمسان بمختلف الصناعات التقليدية من بينها صناعة أنواع من الاواني الفخارية والتي كان يعتمد الحرفيون فيها على مادة الطين التي تعتبر المادة الأساسية في تشكيلته. واشتهرت عدة مناطق في تلمسان بهذه الصناعة نذكر منها مدينة ندرومة حيث وجدت فيها ثمانية مصانع وثلاثة افران لتجفيف القطع المصنوعة. فاشتهرت بإنتاجها المتنوع كَمَا ونوعا ولونا وزخرفة، وتدخل تقنيات طبيعية في هذه الصناعة كعامل رئيسي من حيث التربة و الحصى التي تستخدم في التجويف، كما عرفت هذه الصناعة في منطقة بني سنوس التي تفننت فيها وأعطتها نوعا من الرقي والمكانة ، وذلك بصناعة مختلف الزهريات ، والأشياء الزخرفية المنزلية و الأكوابوالصحون و القلاّت.

كانت هذه الصناعة توفر الأدوات الضرورية للاستعمال المنزليكالجراروالصحون والقذور والفناجين، والتي عرفت اقبالا كبيرا لجودتها ولجمالها²⁴⁴. ولقد تأسست في تلمسان المدينة ثمانية مصانع. حيث تفنن الصنّاع الاندلسيون في صناعة نوع جيّد من الخزف المعروف ب " الزليج" كان يستعمل في تبييط أرضية المنازل، وتزيين المساجد، والعيون والابواب، وقد كانت هناك ورشات يعالج فيها الرخام. ويحضر فيها الجبس، كما كان الاجر والقرميد المجوف يُستعمل لتغطية المنازل في تلمسان وغيرها من المدن الساحلية²⁴⁵.

²⁴⁴Djilali Sari, les ville précoloniales de l'Algérie occidentale, Nedroma, Mazouna, Kallae, sned, Alger, 1970,P 37

²⁴⁵سعيدوني نار الدين ، الأوضاع الاقتصادية و الاجتماعية و الثقافية لولايات المغرب العثمانية(الجزائر-تونس-طرابلس الغرب)، من القرن العاشر الى الرابع عشر الهجري (من القرن السادس عشر حتى القرن التاسع عشر ميلادي) حوليات الاداب و العلوم الاجتماعية ، ع31 ، الكويت ، 2010 ، ص36

من بين الأواني التي كانت تصنع المثارذ التي امتازت في تلمسان بالحلقات الدائرية كقاعدة لها (الصورة 70-71)، غير صنعتها في وسط الجزائر حيث كانت تصنع هذه المثارذ على أرجل طويلة (الصورة 71) حيث يتكون المثارذ من جزأين قرح ورجل، يقدم فيه الكسكس أو الثريد مسقي، أو الشخشوخة. والمثارذ لفظ مولد يقال بكسر الراء وفتحها وميمه مفتوحة. وقد ثرد يثرذ ويثرذ فعلى الكسريقال ولكل الضم يقال بالفتح. لا يبدو أن الأندلسيين قد عرفوه وإنما هو معروف عند أهل (المغرب، تونس، الجزائر) وهو من أندراسماء الأواني التي نجدها 246.

وهناكالزلافة (من أزلافان الرأس) والقللة والمثارذ أو الفريحة والغرفية 247.

المهراس: يسمى في تلمسان ب"المهراز" يكون مصحوبا ب "مدقة" وهو الذي تُدق بداخله الحبوب وقطع اللحم الجافة يكون مصنوعا من مواد مختلفة منها حجر الرخام الأبيض، أو من عود من خشب الصلب كما يصنع من المعادن مثل البرونز والنحاس. إلا أنه عند الاستعمال في الطبخ يجب اختيار نوع المهراس، المعد لدق الأشياء، فلا ينبغي هرس المواد الغذائية خاصة الكزبرة والملح والبصل والثوم والخردل والنعنع والاحباق والبقول في النحاس وكذا الفواكه والخضار واللحم والشحم واللوز والحشولصنعالكعك وأطعمة الخبز وغير ذلك مما فيه الرطوبة

²⁴⁶Colin ,G,S, « Un document nouveau sur l'arabe dialectal d'occidentent au Xlleme 18 siècle » in Hesperis T XII,1931,p9.

²⁴⁷Janier Emile :op.cit.p60.

والدسم فاذا دقت في مهراس النحاس (الشكل 10 أواني الطبخ كتاب الطبيخ) يجب أن لا يترك فيه حتى لا يتزجر ويتغير الخليط المدروس فاكتسب كيفية ردية²⁴⁸.

الغريبال: وهو منخل يصنع عادة من الحلفة أو شعر المعز يحاط بإطار من الحلفة أو الخشب وهو أنواع تختلف بحسب حجم الثقوب والمادة التي يصنع منها، يذكر لنا التجبي اصطلاح غريبال حلف فيقول في احدى فقراته "وتدخل في جفنة نظيفة بغريبال الحلفاء حتى لا يبقى فيها شيء من الدقيق، فان اندست عيون الغريبال ضرب باليد حتى تفتح والذي يبقى في الغريبال يعاد الى المعجنة"²⁴⁹.

الملعقة (المغرفة): تستعمل للتحريك الطبخ أثناء الطبخ أو الاكل بواسطة أو لتقديم الأكل ومن بين العبارات التي وجدناها في كتب الطبخ ما يلي: "وحرك بالمغرفة مثل العصيدة" ونجد أيضا في تركيبة في عمل هريسة القمح: "ويفرغ في مئرد ويوضع في وسطه وعاء بعسل، ويؤكل بملاعق ويروكفى شاء الله تعالى"²⁵⁰.

الرّحى (طاحونة اليد): من الأرحية Moules، وهي ما يدور باليد ومنها ما يُديره الحيوان.

السكرية: هي من اللغة التركية ومأخوذة من السكر sukré وتعني الصحن أو الصفحة من الفخار²⁵¹ وهي مأخوذة من اللغة الفارسية وتتكون من كلمة سكر وتعني الصفحة. كانت مصنوعة من الخزف وهي عميقة وزودت بغطاء ولما انتشرت صناعة

²⁴⁸ مجهول: كتاب الطبيخ، ص 84

²⁴⁹ ابن رزين التيجيبي: فضالة الخوان، ص 74

²⁵⁰ نفسه، ص 94

²⁵¹ Dictionnaire turc-français, a l'usage des agents diplomatiques et consulaires des commerçants, des navigateurs, et autres voyageurs dans le levant, paris M DCCC XXXVII, p 681.

النحاس في العصر العثماني ، لقد استغل الحرفيون جل المعادن بما فيها النحاس في صناعة الصواني والاباريق ومختلف الأواني المنزلية في تشكيل التحف المعدنية²⁵²، ومنها السكرية التي كانت تصنع من النحاس و يقدم فيها المخللات و العسل والمربيات و الحلويات المصنوعة من اللوز و الحلويات المعروفة بالسكرية²⁵³ ومأكولات أخرى كثيرة (الشكل 12 و الصورة83).

يذكر لنا الرحالة شاو الذي زار عدد من بلدان المغرب ما يلي : يتناول الأتراك والموريسكيون إضافة إلى الأطباق المسلوقة والمطبوخة عددا كبيرا من الأطباق المملوءة باللوز و التمور و المربيات و المواد البنية و الاف الأشياء الأخرى متشابهة وأجده من الممل على أن أذكرها كلها. رأيتم أحيانا في حفلاتهم يقدمون أكثر من 200 وجبة مطبوخة بأربعين طريقة²⁵⁴.

يضيف لنا أحد الباحثين الفرنسيين في نهاية القرن التاسع عشر على مائدة إفطار لعائلة يهودية بتلمسان لاحظها ، فيصف ما يلي: دخلت قاعة أين كانت توجد مائدة (مائدة) كبيرة وضع عليها سماط وفوقه مجموعة كبيرة من الأطباق مصطفة في شكل تناظري وعلى طول هذه الطاولة كان يوجد صفيين من الأطباق الصغيرة المصنوعة من خزف و كانت موضوعة بطريقة متميزة ، وكان حجمها صغير وهي تشبه الصحون التي نضع فيها فناجين القهوة عندنا البعض منها يحتوي على radis

²⁵²Filippo Pananti, relation d'un séjour à Alger, Paris 1820,p359.

²⁵³سكر المرمر ، سكر القندليوهي نوع من الحلوى وتحضر من : رطل ونصف من السكر ويضاف اليه ماء الورد والماء ما يغمره و يحرك ويدق ويصفى ويغريل في صحفة من حنتم ويلقى فيه من العسل أوقية لكل رطل ويؤخذ من اللوز المقشر الأبيض رطل فيقطع أثلاثا و أرباعا ويعاد إلى النار ويطبخ حتى يخثر ويمد على رخامة قد دهنت بزيت اللوز ثم يقطع (عن مجهول)

²⁵⁴Shaw.M.D : Voyage 1743, p385-386

والبعض الآخر على الفلفل الأخضر الحار وأخر به قطع من البطيخ الأخضر وأخر به البطيخ الأخضر والأصفر، وأخر به الحليب الحامض (اللبن) وأخر يحتوي على حبات الرمان وهنا حبات التمر الهندي وهناك ثمرة العناب ووسط المائدة وضع هرم من الخبز الفطير²⁵⁵. ونلاحظ هذه الأطباق الصغيرة قد يطلق عليها مخفية وكانت في الفترة الإسلامية تصنع اما من عود أو فخار وكانت توضع فيها المعجنات²⁵⁶، كانت هذه الاواني تحمل أغطية وكان نوع الغذاء الذي يوضع فيها متنوعا متعدد وكان هذا الغذاء يعد الطبقة الثاني بعد الأرز أو الكسكس . أصبحت فيما بعد تستعمل للسكر بعدم تم تصنيعه في المصانع وأصبح عبارة عن مربعات أو مكعبات فيعرفه دوزي بوعاء يوضع فيه السكر²⁵⁷.

ابريق القهوة: يصنع الابريق من النحاس أو الفضة يوضع فيه القهوة أو الشاي (الشكل 13) ويطلق عليه بالتركية العثمانية kahveibrigi وتفرغ داخله القهوة بعد نضجها له يكون البدن فيه واسع أو عريض وفم قصير عند عنق الإبريق . والغطاء يشبه القبة يكون في غالب الأحيان غير مزخرف ولكن يوجد نماذج منها تحتوي على زخرف منفذة بتقنية الطرق. جاء هذا النوع من الأباريق من تركيا ويطلق عليه اصطلاح البقراج ومعناه ابريق القهوة²⁵⁸ كما يسميه التلمسانيون الغلاية أو الغلاي (مذكر) وهو يستعمل لغلي الماء bouilloire أو لغلي القهوة.

²⁵⁵L'Abbé J.L. Bargés: Tlemcen ,ancienne capitale de royaume de ce nom, paris,1859,p91-92.

²⁵⁶ابن رزين التجبي : فضالة الخوان ، ص85

²⁵⁷Dozy,R :op: cit, T1, brill,1881(voirsukria)

²⁵⁸Eudel P : dictionnaire des bijoux de l'Afrique du nord Maroc-Algérie- Tunisie- Tripliteine, Paris, 1906,p76.

اواني القهوة:

سنية (طبق) القهوة: سينية صغيرة من نحاس ، أما سينية الضيوف فتكون منقوشة بواسطة الطرق على النحاس الأصفر والأحمر مزخرف بزخرفات نباتية وكتابات.

يوضع فوق المائدة أو حامل خشبي يتكون من ثلاثة أرجل لتوضع فوقه الأطباق.

السني لفظ تركي دخل الى الجزائر مع العهد العثماني، يعرف انه عبارة عن مائدة مستديرة مصنوعة من الخشب أو النحاس أو الفضة، ألخ... وهي محاطة بحاشية توضع فوق مقعد، يقدم فوقها الاطباق الواجد تلو الاخر²⁵⁹.

لم نجد ذكره في النصوص التاريخية قبل القرن الثامن عشر وبالتالي يعتبر هذا تاريخ ظهوره. حيث كان الناس يتناولون طعامهم فوق قطعة مستديرة الشكل يطلق عليها السماط أو السفرة. جاء تعريف السماط في المعجم على أنه قطعة جلد تقدم فوقها الأطباق وهذا ما تدل عليه العبارات: "مد الساط" وأيضاً: "أمر بمد السماطات وموائد الأطعمة والمأكّل ثم طووا بساط الكلام ونشروا بساط الطعام²⁶⁰.

أما السفر أو الصفر هي لفظ تركي يعرفها الباحث بوسيب: غطاء المائدة وهي أيضا جلد كبير. كما تدل الكلمة على طقم يتكون من خمسة أطباق مشكلة أساسا من احساء والبلاو (الأرز) توضع فوق صفيحة معدنية مستديرة الشكل من النحاس.

²⁵⁹Dictionnaire turc-français, op,cit p701.

²⁶⁰Dozy, R : op.cit.p701.

وتعني كلمة السفرة أيضا من السني المشكل من طقم يتكون من خمسة أطباق بأغطيتها وسلطانية وقدح والكل مصنوع من الحديد المطروق²⁶¹.

ظهر السماطي الأندلس في العهد الأموي وكان زرياب الموصللي أول من عمم استعماله حيث بقدمه الى الاندلس تغيير أسلوب تقديم الأكل على الموائد وكذا طريقة توزيعه عليها فيقول المقرئ: "وأثارة فرش أقطاع الأديم اللينة الناعمة على ملاحف الكتان"، و"اختيار سفر الأديم لتقديم الطعام فيها على الموائد الخشبية إذ الوضريول عن الأديم بأقل مسحة"²⁶².

ذكر الرحالة الذين زاروا الجزائر في كتهم في القرن السابع عشر يصفون المشهد يقول هايدوا: "كان الأغنياء يتناولون طعامهم فوق قطع مصنوعة من جلد الثور التي يجلبونها من تركيا وتكون أحيانا مرسومة ومزينة بالمطرزات المشكلة من عدة ألوان". يضيف الرحالة جابر فيقول: "يستعملون حصيرا أو جلدا لتقديم الطعام"²⁶³ وهذه دلالة أخرى على أن السماط في حالة توفر الجلد كان يصنع من حصير. ويقول ير وكفيل: "عندما يريدون الأكل ، يضعون فوق الزيرية قطعة جلد مستديرة على شكل مايدة"²⁶⁴.

البقراج: هو أيضا الابريق المصنوع من الفضة أو النحاس

²⁶¹Beaussier ,Marcelin : Dictionnaire pratique Arabe-Français ,contenant tous les mots employés dans l'arabe parlé rn Algérie et en tunisie ainsi que dans le stylr épistolaire.Alger .p193

²⁶²Haedo.D.Topographie et histoire générale d'Alger, 1612, revue Afracain , p208.

²⁶³Dapper .O: Description de l'Afrique ,Amsterdam ,1685,p123.

²⁶⁴De Rocque ville, Relation d'Alger,p76.

الفناجين: تستعمل لشرب القهوة وهي مصنوعة من الخزف الرفيع ومزينة برسومات مزخرفات مستوحاة من الطبيعة.

وتسمى كذلك عند التلمسانيين بالكيسان: جمع كاس (كأس)، وهي الأكواب التي يفرغ فيها الشاي أو القهوة بعد الإعداد. يقول أبو حاتم هو الشراب بعينه، وعند ابن سيده: الخمر نفسها، والجمع كؤوس أو أكوس، وأكياس وكيسان²⁶⁵.

الظرف: جمع ظروف وتنطق زرف وهي نطق تركي، والكلمة في الأصل عربية ويقصد بها وعاء. وهو عبارة عن قرح معدني صغيرة يرتكز على رجل وليس له مقبض. وظيفته حمل فنجان القهوة المصنوعة من الخزف الرقيق والرفيع. فالظرف يشبه تماما الحامل المعدني الذي يوضع فيه البيض المسلوق ويقدم فوق الموائد الأوروبية. وتكمن وظيفة الظرف في عزل الفنجان عن حامله حتى لا تحترق أصابعه. يصنع عادة من النحاس ويحمل في كثير من الأحيان على زخارف مخرمة أو زخارف غائرة وتنوع بين أشكال نباتية او رمزية ومعمارية.

تكلم عنها لرحالة الألماني في القرن التاسع عشر فيقول: "ويشاهد المرء في السوق فم النارجيلات العربية المرصعة بالجواهر وإلى جانبها تلك الفناجين الشرقية التي لا مقبض لها ومن ثمة لا بد أن يمسكها المرء بواسطة صحن مخرم يشبه الخاص بأكل البيض"²⁶⁶.

²⁶⁵مجمّل اللغة، 772\3، واللسان (مادة: كأس)
²⁶⁶فون مالتسان، (هاينريش): ثلاث سنوات في شمال غربي إفريقيا، ترجمة د. أبو العبد دودو، الجزائر، 1973، ص30.

البرّاد : الإناء الذي يغلي فيه الماء و الشاي وبعدهما السكر (والنعناع) ، وهو عينات كثيرة ، أبرزها : براد تاسميت بأنواعه الثلاثة : الصغير ، السباعي ، والكبير أو ما يسمى "براد العار" (براد الضيوف) . يقول الباحث تيودور مونود th.Monod أن أشكال البراريد (جمع البرّاد) المتداولة في بلاد المغرب منقولة من العينات التي كانت متداولة بإنجلترا كما تجدر الإشارة أن سكان الصحراء قد جلبوها من فيلاديلفيا أمريكا وكذلك من افريقيا الشمالية²⁶⁷.

أواني تحضير الخبز:

تقول إحدى المبحوثات (ن.خ ماكنة في البيت 70 سنة) عن الأواني المستعملة في تحضير الخبز: "نجيبوا الفريضة من البيدان الكبار نعملوا الدقيق أو الفريضة في الق(أ) صعة التي تكون من الخشب أو حديد خاصة بعجن الخبز فقط ويزيدو الملح والزيت (حسب الرغبة)، والخميرة التي تكون محضرة ونحتفظ بها في حال بوقال أو حلاب صغير يكون من خشب أو زجاج ليس من معدن لكي لا يتم التفاعل معها وبالغراف نضيف الماء تدريجيا ونعجن حتى تتكون العجينة ، نستعمل القرصات عبارة عن لوحات مثقوبة من خشب أو من حلفاء لقطع العجين وبسطه ، ثم نغطيه بمناديل خاصة بالخبز فقط ونتركه يتخمّر وبعدها نضعه في سينيّة الفرن من أجل طهيه ، نستعمل مناديل الفرن لتنظيفه من بقايا السميد وتكون خاصة بالفرن ليست نفسها التي تستعمل للتغطية الخبز حيث تكون مناديل الفرن غليظة وقاتمة

²⁶⁷ إبراهيم الحيسن ، الأطعمة والأشربة في الصحراء،... نفس المرجع ، ص129

اللون ثم بعد الانتهاء من عملية العجين يتم غسل كل الاواني المستعملة بالصابون ومحكة الاواني المعدنية الغليظة ، أما اذا أردنا تحضير خبز المقلوع فنستعمل نفس الأواني إضافة الى الطاجين أو مقلة الحديد للطبخ الخاصة بخبز المقلوع (صورة الطجين نتاع الطلوع) ويستعمل الكانون الثلاثي الارجل، وهناك من يفضل تحضير الخبز في البيت وارساله الى الفران او الفرن العمومي خارج البيت من أجل الطهي على نار الخشب والجمركيما نتاع زمان بصح زمان كانت الفرينة (مؤنث فرن) الكوشة التقليدية نتاع الطين وتشعل بالحطب لطهي الخبز والحلويات وتجي ريحته زاكية ولذيذة وفي هذا الفرن يستعمل الطراح وهو عبارة عن لوح طويل يساعد فيوضع أو طرح الخبز في الفرن حتى لا تحترق الأيدي بسخونة الفرن المرتفعة هناك من يستعمله حتى في البيوت ثم يوضع الخبز في طبق من الحلفاء ليبرد من سخونته، من بعد نعملوهم في سليات (تصغير سلة) نتاع الخبز فوق مائدة الطعام".

من خلال هذا قمنا باستخراج كل الفاظ الاواني التي تدخل في تحضير الخبز وقمنا بتوزيعها حسب الوظائف:

أواني التخزين	وسيلة الطبخ	أدوات التحضير	أواني الطبخ	أواني التقديم
-البيادن لوضع السميّد	-فرن الدّار -الفران فرن	-قصعة للعجن -حلاب من	-طاجين حديد -مقلاة حديد	-أطباق من الحلفاء

<p>-سلات خاصة بالخبز</p>	<p>-سنيّات الفرن</p>	<p>خشب لوضع الخميرة -بوقال من زجاج لوضع الخميرة -القراصنة ، لوحة مثقوبة -مناديل لتغطية الخبز -مناديل مسح الفرن -محكة معدني وصابون - الطراح</p>	<p>عمومي -الكانون ثلاثي الارجل -الفرينة كوشة نتاع الطين</p>	<p>والفرينة</p>
------------------------------	----------------------	--	---	-----------------

ويذكر ابن السيارانية الخبز حيث يقول إنه لاعداد الخبز يحتاج الطباخ الى عدد من الأدوات يحضر بها خبزه: فلاعداد الخبز الذي يطبخ في التنور في المطبخ يحتاج المرء

فيه لوح لطح العجين وشوبك خاص بالخبز العادي المعروف بالرقاق وريشة وجفنة من الخشب أو معجن.

كما يحتاج الى محك معدني لغسل الجفنة أو المعجن فيما بعد. وتحفظ الخميرة في أنية من الخشب يطلق عليها محلب. كما يحتاج إلى مناديل لمسح الخبز قبل الطبخ وآخر لمسح الفرن من الرطوبة. كما يحتاج إلى صنارة لإخراج الخبز من الفرن وبعد الانتهاء وليبعد الجمر والرماد يحتاج الى محك معدني²⁶⁸

وهناك عدة أواني أخرى لتي رصدناها خلال البحث الميداني تستعمل داخل المطبخ التلمساني كالملاعق الخشبية و السكاكين ومنها سكين المنشارة لقطع الخبز و الطاوة (مقلاة صغيرة) ومختلف الطناجير و الطوابع لمختلف الحلويات التقليدية ومنها المقراض: من قرص و القرص هو القطع . جاء في ذكر لف القرص و المقارض عند المؤلفين ، منهم المالكي حيث يقول في سيرة "أبو البشر محمد أحمد بن يونس" ما يلي " : " كان يسكن بسوسة 331 هجري كان يجتمع مع أهل الضر ويهون عليهم ويذكرهم بالحديث " إن أهل الضر والبلاء اذا عاينوا ثواب الله عزوجل ، وهم في الآخرة ودوا لو أعادهم سبحانه الى الدنيا وقرضت بالمقراض . فلقد روي هذا الحديث الترميذي في سنته في أبواب الزهد، ولفظه عن جابر قال، قال رسول الله صل الله عليه وسلم: يود أهل العافية يوم القيامة حين يعطي أهل البلاء لو أن جلودهم كانت قرضت في

²⁶⁸Nawal Nasrallah, Annals of the caliph's kitchens ; Ibn sayyar al warraq's tenth century Baghdadhi cookbook, English translation with introduction and glossary, Koninklijke Brill NV , the Nederland, 2007. pp80-90

الدنيا بالمقاريض²⁶⁹. فالمقراض هو سكين يقطع به الحلويات وهو ما اشتقت منه اسم حلوى المقروض. التي كانت تصنع في الأعياد والمناسبات يقول ابن أبي دينار: "المقروض الذي يتفاخرون به وهو مشهور بينهم لا يحتاج إلى تعريف وهو أطيب حلاوتهم وليس بعده شيء حتى اني التقيت بمن أكله في الحضرة فأعجبه فقال عجبت لمن في بيته مقروض كيف ينام الليل"²⁷⁰.

وعدة أواني للكيل كالبرشالة (مكيال يساوي 12 ونصف رطل بتلمسان) والبطّة وهي انية على شكل قارورة زجاج لوضع الماء أو الزيت وجدنا هذا المصطلح في ندرومة ونواحيها ويقال لها قرعة كذلك، وهناك الخابية للزيت والمطمورة كانت تستعمل في التخزين عبارة عن حفرة كبيرة تحت الأرض تكون عادة في البيوت في للاحتفاظ بالعولة تكون في مناطق باردة داخل البيت أو في بيت (غرفة) الخزين ونذكر القازان وهو قدر كبير من النحاس يستعمل في الولائم تقول إحدى المبحوثات عن طعام الأعراس "نديروا قران نتاع حريرة"، هو لفظ عثماني ظهر مع الأتراك العثمانيين بالجزائر وتدل على رمز العسكر لأن العسكر العثمانيين اتخذوه رمزا لهم ويعتبر قلب القزان على فمه داخل المطبخ العثماني رمزا للتمرد على الحاكم .

والثرادة وهي قدر من حديد يستعمل لطهي أوراق الثريد على قاعه، وليان وهو طبق غارق من خشب أو معدن، القلة مصنوعة من فخار لوضع الماء.

²⁶⁹ ابن رزين التجيبي : فضالة الخوان ...ص74
²⁷⁰ ابن دينار ، المؤنس في أخبار إفريقيا وتونس، تحقيق محمد شمام ،تونس ، ط2 ، 1969 ، ص 204 - 305

من خلال البحث عن أصول هذه الألفاظ داخل المطبخ التلمساني يتضح لنا ثلاث

مصادر وهي: العربية والفارسية و العثمانية

النسق اليومي داخل المطبخ التلمساني:

1.العادات الغذائية عند التلمسانيين

إن العادات الغذائية هي تاريخ المجتمع بامتياز، هي عنوانه ومدخل من مداخل قراءته من عدة مستويات فمن خلالها يمكن أن ندرس تراثه المطبخي وكذا أوضاعه الصحية او مستواه الاجتماعي والاقتصادي فهي ممارسة لا يمكن لاحد الادعاء أنه يمتلكها فهي تخص مجتمع ما عن بقية المجتمعات، فمن خلال العادات الغذائية نمارس العبور للكثير من الوقائع التي تعمل في النسق ونكتشف الثابت والمتغير في العلاقات والممارسات والادوار الاجتماعية .

لقد وردت عدة أقوال وكتابات تؤكد على أهمية العادات الغذائية منها كتابة Parviz حيث يقول " إن معرفة العادات الغذائية وحدودها هو أمر أساسي من أجل تحليل المخططات الغذائية في أي مجتمع فالعادات الغذائية هي أحد الملامح المميزة الأكثر وضوحا عند الشعوب لأن العادات الغذائية تعكس وتتأثر بالملامح الثقافية للمجتمع .

ويرى Flament أن "عمومية وتنوع الأغذية المقترحة للأطفال تحدد تطور أذواقهم و عاداتهم الغذائية فيما بعد الذوق الغذائي للأطفال الذين سيصبحون كبارا لا يعتمد فقط على ما يحبونه أو يفضلونه ولكن يعتمد كذلك على درجة الألفة مع هذه الأغذية المقترحة من طرف الوالدين وهكذا يتشكل عند الطفل وفيما بعد عادات غذائية تعرف على أنها طريقة التغذي واختيار هذه الأغذية "

فهي معقدة بصورة مطلقة وتنبتق من تجارب الانسان وخبراته المبكرة ومن عائلته وبيئته الاجتماعية والاقتصادية والجغرافية والعرقية والدينية.

في محاولة لفهم العادات الغذائية، كان لابد أن نطرح السؤال التالي: لماذا نأكل هذا النوع من الطعام ولا نأكل هذا؟ ما الذي يحدد استراتيجياتنا في اختيار طعامنا؟ فبالنظر الى عادات وممارسات تناول الطعام، فان الامر يتجاوز غريزة الأكل الحيوية المتصلة بالجوع، إلى ممارسات أخرى اجتماعية. فالبحث عن الكيفية التي نأكل بها هي التي تُعَبِّد لنا الإجابة عن سؤال لماذا نأكل هذا النوع من الطعام؟.

تتأسس العادات الغذائية على مجموعة السلوكات والممارسات المتبعة في اعداد الطعام وتدييره واستعماله كما تتأسس على مجموعة من الرواسب الثقافية والمعتقدات والرموز المستمدة من الكون والتي تعتبر الطرائق التي ينتج بها الطعام ويستهلك ويحتفظ به كمل أنها تعتبر أنساقا من الرموز ينسب من خلالها الانسان الى جماعة معينة وتحافظ على استمراريتها بفضل أنماط التنشئة الاجتماعية وتساهم في بناء هويتها الثقافية الخاصة وتمييزها عن الغير داخل مجال اجتماعي غذائي.

فالمجال الاجتماعي الغذائي هو مجال التقاء العنصر البيولوجي بالعنصر الثقافي وتداخلهما. فهو يعبر عن حرية الفرد المتوقفة على الحتمية البيولوجية (باعتبار ان الانسان أكل كل شيء = Omnivore)، من جهة وعلى القواعد الثقافية التي يحددها الفرد في محيطه المعيشي والتي يلزم باتباعها من جهة أخرى.

فعندما نحرص على الأكل في المطاعم الفاخرة، أو نأكل باليد لا بالشوكة والسكين، ونبدأ الممارسة الغذائية بأدعية دينية، أو نقبل على أنواع من الطعام ونفرض أخرى اتصالاً بمنظومتنا الاعتقادية، ففي هذه الكيفيات التي يعاش ويستنزل بها وعلمها الطعام، نفهم أننا نأكل لنترحم تصورنا للعالم، وتمثلنا لنظام الرموز والأشياء نأكل لنقول إننا هنا، وإننا على هذا المعنى والمبنى في هذا الهنا. فالوجبات الاطعامية تتوزع بين الاستهلاك الأساسي الذي يرمي إلى إشباع الحاجات الغريزية لمقاومة الجوع وتحقيق الشبع، وهو استهلاك (خام) و (خالص) يمارسه الأفراد في كثير من السياقات.

وعلى استهلاك تفاخري يندرج في إطار المباهاة الاجتماعية والتحدي الإنفاقي لإبراز الوجاهة والتميز.²⁷¹

تقول مبحوثة من مجتمع الدارسة (ربة بيت، س. 47هـ): "الانسان هو اللي يعرف كيفاش يتمشى مع الوأت (الوقت)، والأؤفة (القفة) راها صعيبة، الوأت غدار، والجوع كافر، مين يكون كاين الفلوس، الدراهم (النقود) نتسخرها (الذهب

²⁷¹الطعري، قرابة الملح، ص 233-234

للتسوق) ونأضيو كل خير من اللحم الحوت الخضرا حتى للديسير، ومين
ينأص(ينقص) المصروف(تقصد الأوراق النقدية) ، رينا نفوتوالوات(الوقت) ، خطرة
لويبا خطرة عدس ، خطرا مريقا حافيا المهم نعمروا الكريشة ونشبعوا باش
نوأفوا(نوقفوا)".

إن ميزانية الإنفاق الغذائي تعد مدخلا رئيسيا لقراءة المجتمع في ثبات وتغير عاداته
الغذائية، كما تفيد في قياس مستويات "العدالة الغذائية" عبر اكتشاف نصيب كل
فرد وكل طبقة اجتماعية من الجانب الكمي أو النوعي للغذاء، أي ما يصل إلى الفرد
من كميات الأطعمة والأشربة (بالكيلوغرام) وما يتوزع عليه من نوعيتها حسب
الطاقة والبروتينات التي توفرها هذه الأغذية²⁷².

كما أن هذا الإنفاق يفسر انتشار أمراض بعينها في المجتمع التلمساني، فعندما
يتراجع استهلاك الفواكه والخضروالألبان، وتتم الاستعاضة عنها باللحوم والدهون
والأغذية المعلبة السريعة ، فإن ذلك يكون منتجا بالضرورة لأمراض القلب
والشرايين والضغط الدموي والسكري والسرطان ، فقد أبانت الكثير من الدراسات
أن للنمط الغذائي دوره الرئيس في انتشار هذه الأمراض.

²⁷² نفس المرجع، ص235

حيث تؤكد جل الدراسات الانثروبولوجية على دور الثقافة في فهم قضايا الصحة والمرض وعلى أن استيعاب هذه الأخيرة لا يمكن أن يتم بمعزل عن البناء الاجتماعي والثقافي للمجتمع²⁷³.

فالثقافة هي ذلك الكل المشترك من العناصر والتصورات والمعتقدات والسلوكيات التي تشكل حياتنا وتمارس تأثيرها بوضوح على المرض والصحة، انها تتخلل معظم صور السلوك الإنساني في العادات الاجتماعية وعادات النظافة، والتربية، والمعتقدات والمعارف والامثال والمفاهيم والتصورات الشعبية وأقيم والطقوس الدينية، علاوة على آداب الحديث والمعاشرة والسلوك اللائق وغيرها من العناصر التي تحض على الحفاظ على الصحة ومعالجة المرض²⁷⁴.

من هنا ندرك بوضوح الأهمية العظمى للعادات الغذائية ومدى تدخلها في سائر نواحي الحياة الاجتماعية والثقافية لتنظيمها وضبط حدودها. ولذا، وجب التركيز على دراستها إذ أن استهلاك الطعام (مثل سائر الأنشطة البيولوجية التي يعتمد عليها الفرد) يعدّ أحد مظاهر السلوك الثقافي، يخضع لقواعد وتقاليد يتقيد كل منها بدرجات مختلفة من الرمزية التي تحدد النواحي الاجتماعية والجماعات المرتبطة باستهلاك نوع الطعام دون الآخر²⁷⁵.

²⁷³ نجلاء عاطف خليل ، في علم الاجتماع الطبي-ثقافة المرض، مكتبة المصرية ص153.
²⁷⁴ محمد عباس إبراهيم، التنمية والعشوائيات الحضرية ، دار المعرفة الجامعية ، القاهرة، 2003، ص 117 .
²⁷⁵ أحمد أبو زيد، العادات الغذائية بين الحاجات البيولوجية والقيم الاجتماعية، مجلة أمراض الغد، وزارة الصحة الكويت، قسم الارشاد والتنقيف، 1968، ص41.

تقسيم الوجبات الغذائية:

يشكل الغذاء ضرورة حياتية دخل العائلة ترتبط بنسق الحياة اليومية، ويتجسد من خلاله جانبا من جوانب الهوية العائلية، وبوصفه ظاهرة اقتصادية وثقافية وهو ما عبر عليه رولان بارث، بقوله "إن الطعام وجد لتغذية أجسامنا، لكن هذا لميمنه من حمل قيم دلالية، تفصح عن ثقافة ما، ونمط معيشة معين، ومكانة اجتماعية، وانتماء جغرافي، وعقيدة دينية، وحتى تصور عن وضع الرجل والمرأة في المجتمع" 276. وهو ما تأكده مقولات لفي ستروس بارتباط ثقافي بين الطعام والمعنى واللغة، فالمطبخ يمكن اعتباره نسقا اخر لغوي يستطيع المجتمع أن يعبر من خلاله عن قواعده وبنيته التي تحكمه.

عندما حاولنا فهم السلوك الغذائي في تلمسان، لاحظنا أنه يستدل في كثير من جوانبه إلى دورة زمنية طبيعية مرتبطة بتعاقب الفصول، وأخرى فلاحية متصلة بالندرة أو الوفرة التي تجد تفسيرها في مفهوم "الصباة" مقابل الجفاف "الجفاف" فهناك أطعمة خاصة بالصيف وأخرى مخصصة لفصل الشتاء.

محورية الطعام في المجتمع تجعل منه فاعلا أساسيا في ترتيب الاستراتيجيات الفردية والجماعية، فالعمل والتفاعل والعلاقات والنزاعات والتوافقات، تكون في كثير من الأحيان متصلة بالبحث عن الطعام وتخزينه وإنتاجه وتداوله. فثمة علاقات

²⁷⁶ نص ر الدين لعياضي، السيميائيات وإستراتيجية وبناء المعنى، تاريخ التصفح الساعة 00:10، يوم 2018/02/17، الرابط:

<http://www.anfasse.org>

متينة بين الطعام وتاريخ المجتمع في سوائه واختزاله، في صحته ومرضه، في مقدسه ومدنسه، في ثباته وتغيره.

اعتمد المطبخ التلمساني على المنتوجات المتوسطة، يتكوّن عادة من المنتجات الحيوانية من الألبان واللحوم والأسماك ومن منتجات فلاحية من خضروفواكه موسمية ومن القمح والشعير وكانت الطبخات في العائلة متناسقة مع نوع الانتاج في المنطقة الذي يتغير بتغير الفصول والمواسم الفلاحية. يقول الادريسي عن مدينة جزائر بني مزغنة: "ولها بادية كبيرة وفيها قبائل من البربر وزراعتها الحنطة والشعير وأكثر أموالهم المواشي من البقر والغنم ويتخذون النحل كثيرا فلذلك والسمن في بلدهم كثير" 277

تشكل النماذج الغذائية أنساقا من الرموز ينسب الإنسان من خلالها إلى جماعة بشرية معينة. فهي تسمح بانتقاء مواد طبيعية في مجال طبيعي خاص ومن ثمّة تجهيز وتحضير اطعمة ووجبات خاصّة.

كانت تلمسان تنتج الكروم الكثيرة وهي مشهورة بزراعتها تصنع منها الرب الكثيرو الزبيب فيقول عنها الادريسي: "حيث الكروم المغروسة الممتازة تنتج أعنابا من كل لون ، طيبة المذاق جدا ، وأنواع لكروز الكثيرة التي لم أرلها مثيلا في جهة أخرى و التين الشديد الحلاوة ، وهو أسود غليظا طويل جدا ، يجفف ليؤكل في الشتاء278، كما عرفت بإنتاج زيت الزيتون ، حيث كان يستعمل السمن و الزبد بدل الزيت و

²⁷⁷الادريسي،المصر السابق ، ص 77
²⁷⁸الوزان (حسن)، المصدر السابق ص40.

هذا ما جاء في التركيبات الغذائية ، حيث يذكر لنا مجهول في كتاب الطبخ تركيبة عمل الكنافة : " وإنما أهل بجاية و افريقية يعملون هذه الكنافة بالزبد أو السمن عوضا من الزيت وبالزيت أطيب و أبقى" 279

تعاني الجزائر عامة وتلمسان خاصة من نقص احصائيات حول العادات الغذائية للسكان أو الافراد وربما يرجع ذلك لعدم وجود الإمكانيات عند دواوين الإحصاء للقيام بمثل هذه التحقيقات ولذا سنحاول التعرض للخطوط العريضة للنسق الغذائي وهذا انطلاقا من مختلف المقابلات التي أجريت مع المبحوثين .

كشفت الآثار على شقف كثيرة لتقطير العسل وجاء ذكره عند لكثير من الجغرافيين والمؤرخين المسلمين أمثال ابن الحوقل و الادريسي و البكري حيث اشتهرت تلمسان بصناعته . (الصورة لشقفة قالب تقطير العسل في متحف أغادير)

الصورة(أ_ب) جزا أنية تصفية العسل من الفخار المخرم (الفترة الموحدية) عثر عليهما بالمتحف الوطني للآثار القديمة

²⁷⁹ مجهول، كتاب الطبخ ، ورقة 63.



لقد كان النسق الغذائي في العائلة التلمسانية يقتصر على ثلاث وجبات، فقد كان أفراد العائلة يتناولون فطور الصباح قبل الشروع في أنشطتهم اليومية المعتادة و المتكون من القهوة، الحليب، "الخبز"، الدهان، المرابي، الكعك التلمساني 280 أو أي حلويات، ثم تأخذ وجبة الغداء التي تتكوّن من طبق رئيسي عادة ما يكون مرق

²⁸⁰مقابلة مع السيدة عبدلاويم: يوم السبت بتاريخ 2019\05

يعني بطاطا مرقا خرشوف مرقا وما شابه ذلك أو كسكس أو سمك أو... حسب الموسم مرفقا بسلطة أو فواكه موسمية ..

ثم تأتي قهوة العشية وإن كانت غير ضرورية يمكن الاستغناء عنها وتتمثل في القهوة أو الشاي "أتاي بالنعناع" مرفوقا باضافات كالبغيرير "المشهد" أو المملوي "المسمن" أو حلويات تقليدية .

لتأتي في الأخير وجبة العشاء والتي تكون بعد الغروب عادة ما تكون هي الوجبة الرئيسية التي يلتف حولها جميع أفراد الأسرة بعد عودة رب الأسرة من العمل وتعتمد على طبق رئيسي مرق أو كسكس باللحم حسب القدرة الشرائية للأفراد مع مقبلات ومرافقات من الخضار والفواكه الموسمية. وتندمج هذه الأطعمة ضمن المثلث المطبخي لكلود لفي ستروس "النبيء والعفن و المطبوخ" 281 لفهم الظاهرة الغذائية وأبعادها الانثروبولوجية ومنزلتها في المعاش اليومي للجماعات.

وجبة الفطور : الخبز أو المملوي ، قهوة وحليب ، زيت الزيتون، المربي الزبدة أنواع الاجبان ، الكعك أو الحلويات المبسس ، العصائر والفواكه الموسمية.

وجبة الغذاء : الخبز سلطات ، المرقعة من بطاطا أو غيرها من الخضار مرقا مع الدجاج أو لحم خروف فواكه.

وجبة قهوة العشية "العشوية" أو "العصرونية" حسب الموجود والظروف وهي غير ضرورية يمكن الاستغناء عنها وتحتوي على الشاي بالنعناع أو قهوة بحليب حلويات

411 p1968Strauss .l 'origine des manières de table , librairieplon,paris,-²⁸¹Lévi

خبز ملاوي أو مخامر مقل البغير بالاعسل أو القريوش أو الكعك التلمساني بقلادة أو غير ذلك من الموجود في البيت (تقول المبحوثة س. ع. 40 سنة).

وجبة العشاء: الخبز، السلطات، المقبلات، الحساء (حريرة أو شربة) ، طبق رئيسي من اللحم وخضار مرافقة أو طبق سمك ، فواكه محلية موسمية ، تحلية ،

يمكن أن تكون الوجبة ما تبقى من الغذاء أو اللجوء الى خيارات أخرى ، لكن عادة ما تكون وجبة العشاء هي الوجبة الرئيسية عند معظم العائلات التلمسانية.

أوقات الوجبات الغذائية

لقد ظلت الوجبة الغذائية التلمسانية محافظة على تنظيمها الثلاثي أو الرباعي الذي يتوزع على الفطور(قهوة الصباح) والغذاء العشوية أو العصرية نسبة الى وقت صلاة العصر، والعشاء مع التأكد على اختلاف مضامين وأشكال الوجبات باختلاف المستوى المعيشي للعائلة ولو أننا نجد أن التوزيع الغذائي في وجبة الغذاء والعشاء ما بين المقبلات و الطبق الرئيسي متبوعا بديسير تحلية كانت أو فواكه موسمية بات معمولا به من طرف الكثيرين في كل المستويات توضح إحدى المبحوثات "حنا في تلمسان كي الغني كي الفقير خاصوا يعمل السلطة في البداية لانها تفتح الشهية وبلا بهم ما تكونش الماكلة بنينة تجي سامطة رهج ، ومن بعد السلايط نكلوا لي كتب الله بطاطا مرقا او صوطي ولا حوت كطبق رئيسي ، ومن بعد نخطو الديسير لو كان

غي أرة (قرعة) ليمونادا لي معنده شنكلوا بيها هي لي تنحينا اليدومات وتهضمنا
الماكلا "

يتضح لنا أن أوقات التغذية عند العائلات تعتمد على اربع أوقات وهي:

فطور الصباح الذي عادة ما يكون في فترة ما بين 5:00 بعد صلاة الفجر و 9:00

الغذاء ما بين 12:00 الى بعد صلاة الظهر.

العشوية أو قهوة العشية تكون في الفترة ما بعد الظهر الى صلاة العصر

ملاحظة: قهوة العشي يمكن التفريط فيها فهي عند الحاجة فقط

العشاء بعد صلاة العشاء من 19:00.

يقول جورج زميل بأن "التنظيم والتوقيت في المجتمع ظهر مع الحاجة إلى تنظيم
وجبات اليومية، إذا لم يكن الانسان البدائي يعرف وقتا معيناً لكي يتناول طعامه،
إنما كان يتناوله عندما يشعر بالجوع، ولهذا فإن تناول الطعام سويًا استوجب نوعاً
من التنظيم" 282

يجدر بنا أن نشير إلى الوجبات الرئيسية والثانوية التي يمكن الاستغناء عنها حيث
تبين لنا من خلال البحث الميداني أنه معظم الأسر لا يمكنهم الاستغناء عن وجبة
الفطور أو قهوة الصباح يقول أحد المبحوثين "قهوة الصباح لازم نشرها قبل

²⁸² بلقيس شرارة ، الطباخ دوره في حضارة الانسان: التطور التاريخي و السوسولوجي للطبخ واداب المائدة، دار المدى للثقافة والنشر، بيروت 2012، ص48.

خروجي للعمل هي مثل الوقود بالنسي لي نصلي الصبح و نتقهو امليح بالخبز والدهان و الكنفيتير (المربي) أو زيت زيتون أو القطو المهيم ناكل حتى نشبع ونخرج نخدم "

أما عن الغذاء يعتبر وجبة رئيسية كذلك عند العديد من الأفراد فهو يعتبر كـ"الوقود" لشحن الطاقة من أجل العودة الى العمل فهذا ما أكده العديد من المبحوثين "الغذاء نتاع الثاني عشر حاجة ضرورية ، لازم نعملوا المازوت باش الموتور يخدم وينتج مليح أما العشا رانا نعاودوا نعملوا الموتور لكن غي لي كاين " فالتغذية عند العامل اليومي تكون من خلال الوجبة الرئيسية النهارية والتي يجب أن تكون مغذية وكاملة تمكنه من مواجهة صعوبات العمل ومشقات الحياة التي تستنزف الطاقة فالكادح في الحياة يعتبر الاكل "وقودا" للجسم من أجل سد الحاجيات فيما يرى ميسورين الحال الطعام "متعة" لالتذاد بطعم الحياة وبما أن النهار هو زمن الصراع حول "الخبزة" بالنسبة للطبقتين الكادحة و الميسورة فان الفطور والغذاء يعتبران وجبتان رئيسيتان ، فيما يبقى العشاء عرض غذائي لأجود الأطباق وأفخرها لتحقيق المتعة واللذة معا عند الأغنياء أو الميسورين.

ترتيب أطباق الوجبات الغذائية

لقد أشار ليفي ستروس²⁸³ إلى وجود شكلين لتناول الوجبة الغذائية وهما:

الشكل الملتزم: الذي تقدم فيه الاطباق في وقت واحد على المائدة ، وهو المعمول به في كثير من المجتمعات كالصين و الشام والحجاز .

²⁸³Claude Levi-Strauss, le triangle culunaire,cit,p22.

الشكل التعاقبي : الذي تقدم فيه الاطباق بالتعاقب يعني (طبق تلو الآخر) وهو ما نجده في النظام الفرنسي والملاحظ في المائدة التلمسانية هو انزياحها الى النظام التعاقبي في المناسبات الاجتماعية عندما يكن هناك المبارزات بالواجهة فنجد:

أولاً: المقبلات entrées

ثانياً : الطبق الرئيسي plat de résistance

ثالثاً: التحلية dessert

ثم تذهب أيضا الى الشكل التزامني في غياب المناسبات والاعياد فالافراد لا يجدون حرجا في وضع كل الاطباق على المائدة دفعة واحدة عند غياب "الغريب"

فنجد في الفطور كل الاطباق على المائدة في كل الأوضاع يعني بوجود الضيوف أو بغيرهم وكذا في وجبة الغذاء والعشاء فيمكن أن توضع جميع الاطباق دفعة واحدة وتجلس العالة الى المائدة مع بعض بدون الرسميات التي تظهر في وجود الغريب حيث يتم تقديم المقبلات من سلطات ومداخل للطعام مع الحساء والماء والخبز، وبعد الإنتهاء من هذا يقدم الطبق الرئيسي ثم يليه طبق الفواكه والتحليات .

نجد كذلك الوجبات الصغيرة والحررة التي لا ينطبق عليها قوانين الوجبات الرئيسية حسب طرق تنظيمها وفقا للنظام الاجتماعي الخاص بكل مجتمع، فالوجبات الحررة

مثل اللّمج 284 والقرمشة 285 فيمكن أنتأخذيين الوجبات عند الإحساس بالجوع أو للتسلية

ان ترتيب الوجبات الغذائية في تلمسان يتأسس على منظومة زمنية قادمة من الطبيعة والدين فالفطور منشق من الإفطار، أي انتهاء الصوم، فننظر صباحا بعد صوم الليل الطويل ولكي نعلن أننا لسنا صياما، والغذاء والعشاء فيكون الجلوس الى مائدتهم بعد صلاتي الظهر والعشاء، وحتى وجبة قهوة العشية فتترتبط بصلاة العصر لهذا اصطالحوا عليها العصريونية وتكون بعده.

ولهذا نلاحظ أن الدعوات المرتبطة بالولائم عادة ما تكون بعد الصلاة فيقال "نتلاقا وبعد صلاة العشاء" فالطعام يأتي مبينا للممارسات الدينية جامعا للأفراد تحت ما يسمى قرابة الملح وهي نوع آخر من الأنظمة الاسرية التي يؤسسها الطعام كقرابة الدم وقرابة المصاهرة ...

²⁸⁴Casse croute
²⁸⁵Grignotage

الفصل الرابع

بعض من الأطباق

التلمسانية

ثقافة الطعام داخل المجتمع التلمساني

1. طقوس الطعام داخل المطبخ التلمساني " مشاركة الملحة"

قراءة الملح تنتج بعد مشاركة الملح أو الطعام مع مجموعة من الأشخاص لا تربطنا معهم أي قرابة من نوع آخر لكن اصبحوا يقربونا بواسطة الاكل الذي تقاسمناه واجتمعنا عليه ويصبح ما يضرهم يضرنا وكذا تنطبق عليهم شروط قرابة الدم من ولاء وحب فعن طريق موائده تتوطد العلاقات و تتقوى التضامانات وفي غيابه تقوى الصراعات و التنافسات ، ففي كل مناسبة اجتماعية او دينية ومهما كانت طبيعتها أو غاياتها يستوجب استحضار الطعام الذي يكون عن طريقه التواصل بين الافراد والذي ينتج عنه التمتين في الروابط الاجتماعية ، كما أنه يضمن المكانة الاجتماعية داخل المجتمع

كما سبق وذكرنا في الفصل الثاني أن الطعام هو من أنتج الاجتماع الإنساني انطلاقا من الاجتماع حول موقد النار لطبخ الطعام وبالتالي التمس حلاوة العيش معا فيمكننا أن نقول الحاجة الى الطعام هي التي تبرر كثيرا من الوقائع الاجتماعية.

إن تبادل الطعام والمشاركة فيه وسيلة للتفاعل والتواصل بين الناس، وإلغاء للعدوانية وإبعاد لخطر التهديد الذي يأتينا من الآخر، كذلك الدعوة اليه فهو يشكل لغة غير لفظية (كما سبق و اشرنا) غنية جدًا في قدرتها على إثارة التفاعل بين الناس ، فالصديق هو حرفيا الذي نتشارك معه الطعام ، ورفض المشاركة يدل على

العداوة والكراهية لأن الرجل لا يأكل الطعام مع عدوه عند البراهميين تقول
كونيهان لأن تناول الطعام معا علامة على القرابة، والثقة، والصدقة، كما أنه
علاقة على الحميمة الجنسية أيضا في بعض الثقافات .

هذا ما تؤكدُه أحد المبحوثات 81 سنة "كي يعرضك واحد لا تواجهوا خاطر عيب إذا
مرحتشومعنتها تحافظ علا علاقتك معاه"

تقول إحدى المبحوثات " منعاداتنا نعروضوا لحياب ونقوموا بهم وهما تاني نعروضونا
ويقوموا بينا كنزوحوا عندهم اليوم عليا وغدوا عليك اليوم كلش راه كريدي كيما
يقول المثل من عندي ومن عندك تنطبع وغي من عندي تنقطع "، وبالتالي الحفاظ
على لعلاقة مبني على التبادل وقبول الدعوة وردّها بمثلها أو بأحسن منها، هذا هو
المهم ، ما أنفقه اليوم ، سيثمر في الغد القريب علاقات ومصالح ، فالخسارة هنا
هي بطعم الريح والاستثمار في الأفق البعيد ، فليس هناك من اطعام مجاني.

الهبّة عند مارسيل موس كتاب الهبة نلاحظ كذلك من خلال المقابلات الميدانية
تركيز الذكور على العلاقات الناتجة عن الطعام والملح فنجد في قاموسهم اللغوي
عبارات "هذاك خويا كليت معاه الملح" ، يعني تقاسمت معه الطعام ويقول كذلك
"الملح يخرج في الركبة" والركبة هنا يعني الذرية والأبناء ويقول كذلك عن من يخون
الملح "اللّي يديرها الذيب تخرج في أولاده" فالأولاد دائما يدفعون خيانات آبائهم
فالطعام يعبر بصورة مباشرة عن العشرة والمودة وخائنها يعتبر خائن للطعام ، وفي
الجانب المقابل هناك من يحفظ له الملح قلوبا واحبابا فرقتهم المسافات فقط يقول

احد المبحوثين 50 سنة" هذوكخاوتي وحبابي جمعنا الملح وفرق بيننا غير البعد لوكان نتلاقواضركا تحسبنا قاع متفرقناش" وبفعل الملح الذي له رمزية قدسية توثق الموثيق والعقود وتقل أو تختفي التجاوزات و الصراعات وتقتصر المسافات التي تتسبب فيها العداوة التي أصلها من "الشیطان الرجيم والعین" حسب المبحوثة\خ\ع 66سنة ،ويدعوا للمبادرة في الحوار والنقاش لدفع الضرر الذي قد يفكك الرباط الاجتماعي ، فالملح واختلاطه في الدّم يلوح بمثابة "ألية لمواجهة الشر والتخلص منه واتقائه، وكوسيلة لاستجلاب الخير وافتتاح الأعمال والممارسات الاجتماعية ، اذ تشتغل المنظومة المعتقدية في هذا المجال تحديدا لإنجاز كثير من التحذيرات والترسيمات المسلكية في مستوى مواجهة العين الشريرة و الجن فمن يريد أن يستحم في الليل يرمي حفنة من الملح في الحمام ، لطرد الجن على اعتبار انهم لا يأكلون الملح ، كما يُستعمل الملح لطرح العين الشريرة التي تصيب الأطفال من خلال تمريره على رأس الصغير سبع مرات ثم بذره في النار وكذا وضعه في جيب العروس ليلة الزفاف لصد السحر والعين وكذا تعمل والدتها لنثره أمام الباب أو حول البيت أو المكان الذي يقام فيه الفرح ، ثم نذهب الى اضافته في الحلويات وفي كل حاجة خاصة بالطبخ بهدف البركة تقول المبحوثة أ\ف\ 88سنة "نزيدوا هذيك الرشيشة نتاع الملح في كل الطبخات حتى في الحلويات باش ربي يطرح البركة ونبعدوا ذوك الناس (الجن) وهكا تزكانا وتتضاعف الحلوة نتاعنا "لقد اكتسبت مادة الملح هذه القوة بسبب تاريخها ، فالملح كان من أنفس المواد التي يجري تبادلها بين الشعوب ،

ولهذا كان يجري استقبال الضيوف وقرهم من المائدة من خلال وضعية الجلوس قرب وعاء الملح تقديرا للضيوف .

يمتلئ تاريخ الشعوب بالممارسات الطقوسية المرتبطة بالملح، ففي قبيلة من الهنود الحمر، اذ قام أحدهم بقتل رجل من قبيلة الاباتشي، فعليه أن يمتنع هو وزوجته عن تناول الملح لمدة ثلاث أسابيع ، وقد كان الانجليز خلال احتلالهم الهند ، يجعلون من القسم على الملح شرطا أساسيا لقبول أي هندي في الجيش الإمبراطوري 286.

هناك دراسات نفسية حول عوامل الراحة التي تآثر في الانسان أثناء جلوسه أمام البحر للاستمتاع أو للعزلة في عدة أحيان والابتعاد عن ضجيج المجتمع وزحمة البشر على قول المبحوثين فهي ليست زرقة البحر ولاشاعته وابتعاد موقعه عن المجتمعات البشرية في الأرض لكن تعود الراحة الى ملوحة المتواجدة فيه فهي السبب الحقيقي وراء امتصاص الطاقة السلبية المتواجدة في الانسان الجالس أمامه وبالتالي يتخلص منها ويعيد شحن مكنها بالطاقة الإيجابية لهذا يشعر كل زائر له بالراحة النفسية بعد المغادرة.

لقد تجاوز الملح حدوده الطعمية وانتقال الى دائرة الوصف والكناية فاستعمله في المتن العربي في وصف الجمال والحسن والخلق فيقال " ذات الخلق المليح والوجه المليح ، والقدر المليح ، ثم انه تعبير عن جمال الأشياء والأمور عند مجتمع الدراسة كذلك بتعبيرهم عن الأكل اللذيذ مثلا " غاية مليح " أو عند وصف الأخلاق الحميدة

²⁸⁶ مارك كيرلا نسمي، تاريخ الملح في العالم، ترجمة أحمد حسن معربي، سلسلة عالم المعرفة ، الكويت، 2005، ص.15.

للإنسان ما من خلال المثل الشعبي " المليح ليه ولناس والشين غير لروحه " يعني
الانسان ذو الخلق الحميد سيستفيد هو من خلقه و غيره كذلك وضد المليح هو
الشين فسيكون خلقه له وحده ، "المليح حبوربي" يعني الانسان ذو الخلق الحميد
يحبه الله ، "المليح شاكر راسو" عني لا ينتظر ثناء من الغير فأخلاقه تعبر عليه ،
المليح مليح، صحيح ولا طريح" ويعني أن الانسان الجيد في جميع أحواله سواء كان
مريضا أو معافى لن يتغير خلقه ... وبالتالي فإن الملح يخترق كافة تفاصيل الفعل
الاجتماعي ، ولا يقتصر فقط على المطبخ والمائدة .

تتأسس القرابة في جميع المجتمعات على "لقاء الدم" ، فعن طريق الزواج وما ينتج
عنه من مصاهرة وبنوة وخؤولة وعمومة تبنى القرابة ، وتتواصل إلزاماتها ومحرماتها
على المنتمين اليها لكن قرابة الدم ليست الوحيدة المسؤولة عن انتاج الرابط
الاجتماعي ، فهناك قرابة الحليب التي تنتج وتتأثر بسبب الإرضاع وما ينجم عنه من
أخوة وبنوة وتحديد قوانين واستراتيجيات الزواج مثلا فأننا يمكننا أ نضيف الى
قرابة الدم والحليب (الرضاعة) ، قرابة الملح التي تأسس على أساس مشاركة الطعام
-كما سبق وذكرنا- منتجة ما يسمى "الخاوة" من خلال المماحة "تمالحييني
ونمالحك" يعني نتبدل الطعام من أجل انتاج واستمرار هذه العلاقة وهي علاقات
قرابية اصطناعية ، لكنها ملزمة ومؤثرة ، بين الافراد من كلا الجانبين الذين
يصيرون حاملين لصفة جديدة وهي "الخاوة" التي تفرض التزاما باحترام قوانين هذا
العقد الاصطناعي الوهمي الذي يلتزم كل الالتزامات التي تقتضيها الروابط

الدموية الحقيقية داخل العائلة نفسها من حماية الأخ والولاء واللجوء اليه وقت الشدة ، ومن صنع العكس فسيقع عليه الغضب الالاهي سيحل بمن يخل بها .
"فالقراية تصنع هنا صنعا" ، كقول احد المبحوثين "واش الملححة تخنز" ، ثم ما يتصل بها من قسم "حق الملححة لي بيناتنا" ، "حق هذا الخبزة" "حق هاذ النعمة" وكذلك العقاب الناتج على المخلين بها "والله الملح يخرجله في الركبة" وهنا تنبيه أن المخل سيدفع أولاده ثمن غدره -كما سبق و أشرنا فيما سبق أن الركبة هي الذرية الولد-، ولهذا نكاد نجزم أننا لن نجد فعلا اجتماعيا لا يستند في انتاجه على الاكل وتبادل الاكل ، ثم أن توثيق عقود بناموس المقدس ، فثمة خوف دائم من سوء عاقبة خيانة العهد والاخلال به المؤسس على مشاركة الملح

فالعادات والممارسات الغذائية والتي يتم بواسطتها تدير الطعام والإطعام في مجتمع الدراسة لا تُبرزُ فقط الفعل البيولوجي للأكل في سياقه المجرد فقط بل تنتقل لتعبّر عن مضامين وأشكال الثقافة في انفتاحها على كثير من السجلات الغذائية المجتمعية، فهو نافذة لقراءة الفعل والتفاعل الاجتماعي.

2. التمايز الغذائي عند العائلات التلمسانية:

يساهم فعل الأكل في رسم حدود الهويات الاجتماعية والثقافية لجماعات إنسانية تنتسب إلى ثقافات مختلفة أو إلى ثقافات مختلفة أو ثقافات فرعية لثقافة واحدة (مثل ذلك: الغذاء المعتمدة في جماعة دون جماعة أخرى).

تأكد كارول كونيهان أن الناس يعبرون عن تميزهم وتفردهم من خلال الطعام كونه كفيلاً بأن يضع الحدود بين الفئات الاجتماعية عبر تخصيص الطعام على فئة دون أخرى واحتكارها على موائدها فقط وبالتالي لكل مائتته وطعامه الخاص وكذا طريقة أكله وآدابها وتدييره للطعام ومن هنا نفهم أن المكانة الاجتماعية تنتج وضعا تراتبيا في المجتمع تؤسس له نمط عيش خاص بالمنتمين لها يشمل هذا المأكل والملبس والذوق وباقي مجالات الحياة الأخرى وهذا ما يضع الأغنياء في موقف التمايز في مجال طعام وجعله خاصا بهم حيث لا يجراً الفقراء على اقتحام هذا المجال الطعامي .

بهذا يمكننا أن نفسر وجود أو إنعدام اللحم في أطباق بعض العائلات التلمسانية أنه رمزا للتفوق الاجتماعي تقول إحدى المبحوثات " المرقا نعملوها باللحم لكن كايين لي معندهش كل واحد علا حسابوا لي ميقدروا على لحم الخروف كايين الدجاج ولي ميقدروا على دجاج كايين الحافي يعني بدون لحم "، فهناك العديد من يتبعون نظام التغذية النباتية مرغمين في ذلك الا في عيد الأضحى تضيف نفس المبحوثة قائلة " كايين لي ياكل اللحم من العيد العيد " .

"ففي العالم مئات الملايين التي لم تحظ طوال حياتها بفرصة الحصول على وجبة

مشبعة أو شمته رائحة اللحم أو تذوقته في وجبة حساء" 287

²⁸⁷فرانكلين برل، الجوع، ترجمة: حسيني عايش ومحمود برهوم، دار القلم، بيروت، 1982. ص145.

هناك من العائلات التي تريد أن تكشف عن مستواها الاجتماعي عن طريق الطعام فتقيم وليمة تكون فاخرة في مستوى الأعداد والتحضير والتقديم حيث يكون اللحم طبقها الرئيس يقول رجل من المبحوثين (خ.صا.50 سنة) "كاين لي يديروا الوليمة ويعرضوا غي القماقم الكبار (الشخصيات ذات النفوذ في السلطة أو من مستواهم الاجتماعي) ويطيبوا اللحم باللحم (يعني اللحم بكريات الكفتة مثلا يقول) وعادة ما يكون الشواء لخروف كامل ويعملوا سلطات عمرك شفتها في حياتك (لم يسبق لك رؤيتها) بالاك متعرفش حتى كيفاش تأكلها ، وكاين أصناف الديرير قاع منعرفوش اسمها" ، ويضيف أن هذه العائلات تتنافس فيما بينها عن من يعمل أحسن وليمة من اجل التفاخر بالمكانة فتجدهم يتفاخرون في الملابس التي يرتدونها في ذلك اليوم وقطع الذهب ونوع الموسيقى وعادة ما تكون موشحات أندلسية مثلا التيتعبر عن المكانة الاجتماعية كذلك .

اذن يمكن للطعام أن يعلن عن جوع أو شبع الاكل وكذا تلبية غريزة بيولوجية واشباعها وفي نفس الوقت يعلن عن انتماءات صاحبه وفي هذا الصدد يقول ميشال فوكو بأن : "المسافة كبيرة بين ما تظهره الرموز وما تحجبه، وما تومئ إليه وما تستره ، إلا أن ذلك التباعد في حد ذاته ، هو ما يجعل عملية التأويل الممكنة" فالرمز يحتمل القراءة و القراءة المضادة ، ويفتح الباب أمام احتمالات التأويل ، نظرا لكونه علامة في البدء تحتاج الى قراءة ، فالرمز هو علامة اصطناعية مختزلة اختزالا تكثيفيا ،

وبما أنها كذلك فهي حاملة بالأساس لقيم ومعتقدات وتمثيلات ، فكل رمز هو حامل
أوجه للمعنى " 288

ان الطعام يأتي اعلان عن هوية انتماء الى مجتمع ما فالافراد في الحياة الاجتماعية
وكما يقول كلود ليفي ستروس "لا يتواصلون مع بعضهم البعض عن طريق الكلمات
التي ينطقونها وحدها ، بل يتواصلون أيضا بالملابس التي يرتدونها ، والطعام الذي
يأكلونه ، والطريقة التي يقفون بها ، والطريقة التي يرتبون بها اثاث الغرفة "289
وبالتالي فكل ممارسة في هذا الميدان ، تخفي رسالة يجب فك شفراتها من أجل
تأمين موقع اجتماعي أو إعادة ترتيبه وصيانتته من جديد ، هذا ما نلمسه في
المناسبات المختلفة في تلمسان التي تصبح حقلا للتنافس الاجتماعي فعندما نأخذ
مناسبة العقيقة التي تتفنن النسوة في تحضير الاكلات الخاصة بجنس المولود ويكون
كل شيء بلون موحد عادة ما يكون الوردي للبنات والأزرق للولد واصبحوا يتفننون
في الاطباق الخاصة بهذه المناسبة فيما يتعلق بتزيين الاطباق خاصة "التقنة" التي
أخذت أشكالا عديدة في الوقت الحالي كما يقيمون لهذه المناسبة احتفالات وطقوس
خاصة بالأم و المولود تعلن من خلالها الأسرة انتماءها الى طبقة ما من خلال مواتباع
العادات الغذائية الخاصة بهم .

اذن الثقافة المطبخية تعبر بجلاء عن مجمل التمايزات الاجتماعية التي

²⁸⁸ عبد الرحيم العطري ، قرابة الملح ، ص 91.
²⁸⁹ إدموند ليتش ، كلود ليفي ستروس : البنيوية و مشروعها الأنثروبولوجي، ترجمة : ثائر ديب ، دار النهار ، بيروت ، الطبعة،
1985، ص66.

الأطباق التلمسانية والطقوس التي تدور حولها

1. الأطباق اليومية عند الأسر التلمسانية

بإلقاء نظرة حول حياة الانسان التلمساني لحظنا بأن له طبخ ووجبات غذائية رئيسية خاصة تمثل برنامجه الغذائي الشبه اليومي، وهي وجبات يشكّل فيها الخبز واللحم (الدجاج\البقر\الخروف) والطبخ بالخضار(المرقة) ثم الشاي والقهوة المواد الاستهلاكية الأساسية له. وهناك وجبات خاصة تكون أسبوعيا كيوم الجمعة أو شهريا كالعروضات (العزومات) العائلية، كما هناك أطباق خاصة بالمناسبات الدينية كالمولد النبوي وعاشوراء وكذا المناسبات الاجتماعية كالأعراس والختان والعقيقة وهناك اطباق الخاصة بالجناز، والمناسبات الثقافية والوطنية كعيد الاستقلال واندلاع الثورة والاحتفال بالسنة الأمازيغية(يناير).....

جدول الوجبات عند ثلاث أسر مختلفة الدخل والطبقة الاجتماعي

أسرة غنية	أسرة متوسطة	أسرة فقيرة	
العصائر الطبيعية (عصير الليمون أو البرتقال)، الخبز المحمص، القهوة والحليب، الشاي	الخبز، الشاي، أوالحليب بالقهوة، الزبدة، المرعى، الجبين، البيض المسلوق، المبسس (الحرشثة) والملاوي، المشهد بالعسل، الكع	الخبز، الشاي(أتاي))، زيت الزيتون، القهوة بدون حليب (البيض المسلوق	الفتور

<p>الأخضر، شكلوطة الطلي الحلويات التقليدية صابلي ، قريوش ، كعك تلمساني ، التمر، الزيتون ، زيت الزيتون ، العسل ، الزبدة ، المربي بأنواعه، الأجبان المتنوعة ، البيض ، الفواكه ، الفواكة الجافة...</p>	<p>ك التلمساني ، القاطو اذا وجد ، كيكات مصنوعة في البيت...</p>	<p>،المبسس أو الملاوي والبغريير بحسب الظروف..)</p>	
<p>الخبز، سلطات متنوعة ومتشكلة ، الحريرة كحساء مرقة حلوة زبيب بالبصل والدجاج ، البرقوق بلحم</p>	<p>الخبز، سلطة الخس مع الخضار المتنوعة والمشكلة ، بايلا بفواكه البحر، مرقة باللحم مع نوع من الخضر خرشوف مع لحم (الخروف أو الدجاج)، فواكه (محلية ،</p>	<p>الخبز، سلاطة(من طماطم و البصل أو الخيار) ، المرقة (الجواز، البطاطا بالدجاج)، عصير ،ليمونادة .</p>	<p>الغذاء</p>

العجلوالصفرجلوالد وز المقلي، تحلية امباسادوربالكرميل ، قهوة .	واستوائية) ، تحلية ، قهوة أو شاي		
خبز، قهوة بالحليب ، حلوى تقليدية، ملوي، بغير، العسل ، المربي، زيت زيتون، شكلاطة الطلي ، الجبن ، حلويات مشكلة تقليدية ،	خبز، قهوة وحليب ،أتاي، الكعك التقليدي	لا يوجد تقول (المبحوثة حسب الظروف ، أو اذا جاء الضيف تصبح لازمة) ، مبسس أو المشهد	قهوة العشية العصروذ ية
خبز، حساء الحريرة، سلطة متنوعة ، مشاوي متنوعة من اللحم ، فلان طبقات ، طبق	خبز، حساء ، كبق الباذنجان المقلي مسقى بمرق اللحم الخروف والحمص ، سلطة، تفاح .	بقايا الغذاء تقول المبحوثة في بعض الأحيان نديروا شربة بلحليب أو حساء كتشيشة	العشاء

متنوع من الفواكه.		بالزعر، الخبز.	
-------------------	--	----------------	--

المصدر: العمل الميداني

من خلال العمل الميداني يتبين لنا وجبة الغداء عند الاسرة الفقيرة تتأسس على المرقة "الجواز"، يتكون من كيلو بطاطا وقطعة دجاج صغيرة حوالي ربع كيلو من جهة الصدر الذي يكون يعمر ال صحن و كذلك يبقى في حجمه لا يذوب بعد الطبخ هذا ما يمكن جميع أفراد الاسرة من تذوقه فهو صعب صلب و عصي البنية ما يؤدي بهم الى صعوبة مضغه فيبقى في الفم مدة أطول ما يتيح لم التلذذ به لوقت أطول ثم بلعه بخلاف المكونات الباقية في الدجاج التي تطبخ بسرعة وتكون طرية و تذوب سرعان ما يبتلعها الشخص الذي يأكل منتظرا المزيد...، ثم تتحدث لنا المبحوثة عن العصير الصناعي الجاهز الذي يباع على شكل حبيبات في أكياس صغيرة الحجم توضع في لتر ونصف من الماء وتضيف له المرأة شرائح من الليمون اذا كان ثمنه منخفض ومتواجد لتحسن من مذاقه أو الجزر الذي كثيرا ما سمعت حوله أنه مفيد لتقوية البصر وسلامة العين في الحصص الاذاعية والبرامج التلفزيونية ، ثم أن العشاء يكون إعادة انتاج لما تبقى من الغذاء أو اذا كانت هناك وقفة غذائية مع العصر والتي تقول فيها المبحوثة انها لا تكون الا استوجبها الظروف ، كأن يأتي ضيف ، أو تكون الوقفة الغذائية تعويضا عن الغذاء الذي عادة ما تكون

مكوناته ضعيفة ، أو تأتي بعد ان تريد المرأة اسقاط وجبة العشاء من البرنامج اليومي ، حيث يأكلون جيدا أثناء قهوة العشيّة .

في مختلف الاسر نجد أن أغلبيتها مع اختلاف مستوياتها الاقتصادي انها محافظة على النظام الثلاثي أو الرباعي في تقسيم الوجبات الذي يتوزع على الفطور ثم الغذاء والعشاء العشوية(لقهوة المساء)، والعشاء مع التأكيد على اختلاف مضامين الوجبات الغذائية مع بروز خاص لتوزيع الاطباق في وجبة الغذاء من مقبلية والتي عادوا ما تكون سلطة والطبق الرئيسي و التحليات ، حيث أصبح هذا التوزيع معمول به عند ألب الطبقات الاجتماعية ، اذ يفتح الغذاء بالمقبلات التي عادة ما تكون "سلايط" على حد تعبير المبحوثين حيث تقول احدهن أن "السلطة كطبق شيء مهم لازم يكون على المائدة باش يفتح لنا الشهية لوكان غي طوماطيش و البصل ومقطعين ضروري من بعد عاد ندخلوا في الطبق الرئيسي " ثم يليه الطبق الرئيسي ، وينتهي بالفواكه (الديسير) أو التحلية : ف حتى الاسرة الفقيرة لم تخرج عن هذا النظام التوزيعي للأطباق أثناء الوجبات . "لقد أصبحت البنية المعيارية للوجبة الغذائية تقوم على ثلاث عناصر وهي المقبلات و الطبق الرئيس و التحلية "290.

من بين الملاحظات التي سجلناها يصدد الأسر الثلاث هو التباين في المعرفة التغذوية من حيث احترام حاجيات الجسم من الأغذية الطاقوية ، والوقائية والملائمة لكل نوع من الجسم، وكذا الاختلاف في معرفة أصل الأطباق التاريخي وكيف وصل اليهم

²⁹⁰Corbeau J.P et Poulain J.P Penser l'alimentation : entre imaginaire et rationalité ,Edition, Privat,p152.

عن طريق من انتقل ، حيث أن كلما ارتفع المستوى الدراسي و الموقع التراتبي يمكننا الحديث عن أهمية مكونات طعام و شروط التغذية السليمة التي يحتاجها الجسم للنمو المتوازن ، وخاصة عن تاريخ الأكلات و وصفات الأطباق المحضرة ، لكن كلما انخفض المستوى الدراسي وكذا المادي

كلما تحوّل فعل الأكل إلى آلية لتدبير غريزة الجوع وإعداد الجسم للعمل الشاق والكادح ومقاومة التعب والوهن ، فالتغذية هنا مؤشّر اجتماعي دال على نوع من التمايز فكلما كان المجتمع شديد التفاوت ، فكل مرتبة اجتماعية تحوز خبزها الخاص "291.

اننا في الأول و الآخر نأكل وفق ما نحتله من مواقع في التراتب الاجتماعي ، وفي انسجام مع ما نخترله من تمثلات حول الطعام.

2. تمثلات الأطباق اليومية عند الاسر التلمسانية :

الأطعمة المسخّنة: عادة ما تكون هذه الاطباق في فصل الشتاء الذي يكوفيه الجو باردا فيلتزم اللباس الجيد المسخّن وكذا الاكل ومن هذه الأطباق يذكر سكان المنطقة ما يلي: الحريرة (سنتطرق الى طريقة تحضيرها فيما سيأتي) ، الحساء بالخضار ، البيصارة ، تشيشة الزعتر، الشاي ، الرفيسة

الأطعمة المبرّدة : الدلاع البطيخ ، العصير ، المقلبات ، الفواكه المحلية أو الاستوائية ، الحليب ومشتقاته ، الثلجات ، المشروبات الغازية .

²⁹¹ أندري بير غير ، تاريخ التغذية ، ترجمة : أمينة بريدعة ، مجلة أمل ، العدد 16 ، السنة السادسة 1999 ، ص 182 .

الطعام المقوي طاقيًا: العدس ، اللحم الاحمر، الخليج ، الأسماك ، الخضروات ،
الفواكه، الفواكه الجافة كالزبيب.

الطعام المقوي جنسيًا: السمك ، فواكه البحر ، اللحم المفروم ، الدجاج البلدي
(نواع العرب) ، البيض (خاصة البلدي نواع العرب) ، الفواكه الجافة ،
اللوز والجوز، الكاوكاو، الخنجلان ، العسل الحر (النحل). كما يضيف ابن السيار
الوراق في كتابه الطبيخ أن الحامض يثير الشهوة الغريزية .

الطعام الصحي (bio): زيت الزيتون ، الأكل المطبوخ في طاجين من الطين على الفحم
، الطعام الخالي من الدهون ، الطعام الذي يكون مزروعا بطريقة تقليدية في
الحدائق الخاصة بعيدا عن التسميد الصناعي ،

الطعام الضار بالصحة: الطعام الغير مطى الذي يبيت مكشوفًا بدون غطاء ، أكل
الشارع تقول المبحوثة "معمرزيتوات و جراثيم" ، السقطة شيبس والأكل الخفيف ،
أكل العلب الجاهزة ، المالح ، الحلو الكثير، الماكلة الصابحة تقول المبحوثة وهو ما
تبقى من الأكل أو من العشاء خاصة ، الطعام الذي يحتوي على المواد الحافظة ،
المشروبات الغازية.

الطعام الأساسي: وهو الطعام الذي يجب أن يكون في كل بيت ، كالبخبز ، الدقيق
، الشاي، القمح ، اللحم ، الجواز(المركة) ، البطاطاس ، الخضبر.

الطعام الثانوي : وهو الطعام الذي يمكننا التخلي عليه لأهميته المحدودة الأسماك الباهضة الثمن العجائن الحويات باللوز .

الطعام المقدّس : الكسكس بالدرجة الأولى خاصة طعام الجماعة وطعام الصدقة تقول المبحوثة أنه يبقى في البطن أربعين يوما ، طعام الجامع ، وطعام الجنائز سنفصل في هذا الطبق فيما سيأتي.

الطعام الخاص بالمرأة الحديثة الولادة النافسة : الرفيسة ، الطمينة (التقنتة) بحروجانافسة، البركوكس بالقديد ، الرفيسة بالعشوب ، اللبأ البقرة ، الدجاج العربي.

الطعام الخاص بالمرضع : حليب ، الطمينة ، جبن ، كبد الدجاج مشرمل ، السمك ، الجواز (المرققة) ، الحساء يوضع فيه الحلبة

الطعام الخاص بالأطفال : زيت زيتون ، بسكويت ، حليب ، أغذية جاهزة خاصة بالأطفال ، رقائق البطاطا ، العجائن ، الاجبان ، الياغورت ، فرينة الأطفال ، سيريال(الحبوب) ، عصائر.

جدير بالذكر أن البحث الميداني بيّن لنا أن مفهوم الطعام عند الأسر الغنية يختلف عن الاسر الفقيرة فالكم هو ما يُهم عند الاسر الفقيرة وليس الكيف فهدفهم هو ملئ البطون الأكثر طلبا من القيمة الغذائية و المعايير الصحية للطعام ، فالطعام الجيد لديهم هو من كان أقل سعرا و الأكثر كمية ، وهو ما يختلف عند الأغنياء الذي

يحضر عندهم الطعام الصحي أولاً في ممارساتهم الغذائية و الذي يكون يتجاوز البعد الغريزي المرتبط بإشباع الجوع فالكعام عندهم ليس مجرد طعام ، كما يقول كلود ليفي ستروس ، فليس فعل لمقاومة الجوع ، انه تاريخ من الأفعال و التمثلات و القيم و المعايير ، ففي طبق واحد يجتمع التاريخ والسلطة والمشاعر والغرائز والرهانات والقيم.

فكل طبق تقف وراءه أسطورة انطلاق ، كما تعضده ممارسات الاختبار و التطوير و الثقافة، ويستند في بنائه و تحضيره و تقديمه و حتى حفظه وطريقة تخزينه الى فعل اجتماعي مختلف المصادر والمراجع ، فعندما نخذ طبق البروكوكسبالاعشاب المسخنة ، أو عندما نأخذ الطبق الذي يحظر للأطفال المتأخرين في النطق الذي تكون من حساء يتوجب اعداده بسبعة السنة من رأس كبش عيد الأضحى فإننا سنكتشف حجم الزخم الثقافي الذي يكتنزه الطعام في مجتمع.

فالتطبق الأول يتم تحضيره من أجل المرأة سواء التي تعاني من العقم فهو يعمل على تسخين الرحم واعداده للحمل أو المرأة الحديثة الولادة فهو يساعدها على تطهير الرحم و تنظيفه كما يساعدها على الاستشفاء السريع و العودة الى دورها الأصلي في الاسرة ، فهذا الطبق في مبدئه الأولي محضر للأكل ، لكن وجوده لا يلغي استراتيجيات أخرى تتصل بالمعتقدات المؤسسة للزواج والولادة و التمثلات الرمزية التي تنتج عن كل ما يتعلق بالانجاب . أما الطبق الثاني هو يحضر للأطفال من أجل النطق والفصاحة فهو يتوجب لسان الكبش من لحم الاضحية لما تحمله الاضحية

عند المسلمين من تقديس ورموز خاصة حيث نقرأ في هذا الطبق أيضا تاريخا من الصراع والتنافس حول السلطة وإثبات الوجود والقوة في المجتمع.

ففي الطبق الواحد تتداخل الأنظمة الدلالية ، وتتعدد المصادر والمراجع والامتدادات، ولا يصير الطعام من تأويل واحد وحصري، وإنما سلسلة غير منتهية من التأويلات تبعا للرهانات الطعامية.

3. أطباق المناسبات وتمثلاتها عند الأسر التلمسانية:

طعام المناسبات هو طعام الولائم بامتياز. قال الإمام الشافعي وأصحابه: "تقع الوليمة على كل دعوة تتخذ لسرور حادث من نكاح أو ختان وغيرهما، ولكن غالب أهل اللغة ذهب إلى أن اسم الوليمة يخص طعام العرس، وهي ما يصنع للدخول بالزوجة". والمقصود الطعام الذي يصنع وليس الاجتماع عليه، ولا تمام العقد، وإن كان أصل الوليمة الاجتماع والتمام، ومنه قول الناس الآن: هذا الشيء والم، أي تام، ومنه التأم القوم يعني اجتمعوا، ولكنها نقلت بالعرف والاصطلاح إلى نقس الطعام الذي يصنع في أيام العرس²⁹².

الوليمة هي بتعريف هيلين سانجيفيردنييرغ H.Sancisi-Weerdenberg: "عملية اجتماعية معقدة"²⁹³، وتنظيم وجبات الطعام ليس فقط مجرد حاجة جسم الانسان ومتعته، إنما هي في الحقيقة للتبادل ونقل الافكار والمعلومات والاتصال، حيث تؤكد وتحدد بنية المجتمع، وتشمل جوانب عديدة: الجانب البيئي، الجانب

²⁹² المكتبة المقروءة الفقه: الشرح الممتع على زاد المستنقع -المجلد الثاني عشر- أيضا موقع : www.ibnothiaimeen.com
²⁹³ بلقيس شرارة: الطباخ، دوره في حضارة الانسان، ص49.

الاقتصادي ،أيما يمكن تقديمه بصيغة متنوعة على المائدة ، الجانب الاجتماعي الذي يحرص بعض المآكل والجانب السياسي كذلك ..

فالمشاركة الاجتماعية لطعام خلال الولائم تحول الطعام إلى حدث اجتماعي، ما يجعل الوليمة تتألف من طبخ الطعام وتقديمه في وجبة شهية لتستمتع بها مجموعة محددة من أفراد المجتمع، ومن هنا تصبح للطعام "كوجبة اجتماعية" قيمة جمالية يستمد منها معناها²⁹⁴.

يقرن الثعالبي لفظ طعام بالمناسبة، ويسمي طعام الدّعوة المأدبة وطعام العري وليممة²⁹⁵.

وجاء في كتاب البخلاء للجاحظ أن "الطعام ضروب ، والدعوة اسم جامع" ، و المأدبة ، "اسم لكل طعام دعيت إليه الجماعة"²⁹⁶.

وفي العديد من الأحيان يكون الطعام وسيلة لإشباعات اجتماعية ونفسية. فكثيرون ممن يمتلكون حب اللقاء مع الناس والتواجد معهم يجدون في الولائم ودعوات الطعام طريقة جيدة لإشباع النزعة الاجتماعية لديهم. وإن كان البعض يسعون لاجتماع مع الناس والتواجد معهم بشكل مستمر و بولائم مرهقة مدفوعين ليس فقط بنزعة الاجتماع الطبيعية ، ولكن لأسباب نفسية كثيرة منها خوف الوحدة والشعور بالأمان في الجو الاجتماعي الهادئ.

²⁹⁴فن الطهو والأنثروبولوجيا ، مم ، ص 84

²⁹⁵الثعالبي (أبو منصور عبد الملك بن محمد) ، فقه اللغة و سر اللغة العربية ، الدار العربية للكتاب ، تونس ، 1981، ص266.

²⁹⁶الجاحظ (أبو عثمان عمرو بن بحر)، البخلاء ، دار المعارف، القاهرة -دب، ص123\124

كما أن تقديم الطعام في أجواء اجتماعية قد يحقق إشباعاً نفسية اجتماعية تدغدغ الجانب الذكوري والأنثوي داخلنا²⁹⁷.

كانت الولائم (الولائم) عند التلمسانيين أو "لعرضات"، والتي كانت تدل على العرض والاستعراض فهي نوع من الاستضافة ترتبط بمناسبات عائلية كالأفراح والأعراس و الأعياد وحفلات السبوع والختان (الطهارة) وكلها مناسبات ترتبط بالذبيحة ... ، ويكون الهدف منها تعزيز أو أصر الصداقة والقرابة عبر اقتسام الأكل والشرب بشكل جماعي يُعرف لدى العامة بالمماحة أو "مشاركة الملحة" ، للحفاظ على العلاقات الطيبة والمعاملات الإيجابية بين الناس ...

تعتمد الوجبات في الولائم التلمسانية على الحريرة أو الشربة والمقبلات من السلطات أو الفلفل أو الخضر التي تكون موسمية ، ثم الطبق الرئيسي المحمّر الذي يكون عادة من طبق حلو البرقوق والمشمش أو الزبيب باللحم أو طبق الزيتون الأخضر باللحم أو يكون عبارة عن طبق شواء من لحم الخروف (القاشوش) وهو نصف القفص الصدري أو الكتف ، أو أي قطعة كبيرة من اللحم ، وأخيراً يكون طبق الكسكسي بالعسل (السّفة) مع القرفة والمزّين بالمكسّرات والبيض في آخر الوجبة كتحلية مع الفواكه الموسمية .

تختلف الأطباق باختلاف المناسبات سنستعرض أهم المناسبات داخل المجتمع التلمساني:

²⁹⁷ فوزية الدريع: الجنس و الطعام، منشورات الجمل ، كولونيا| بغداد . الطبعة الأولى، 2007 (ص18) .

3.1 أطباق الأعراس (الزفاف):

يعتبر العرس أو الزفاف أو الفرح -وهي تسميات مرادفة للزواج في المجتمع المحلي- ظاهرة احتفالية كبرى، تعطل من أجلها كلاً له قبل أشهر أو سنوات، كما يول المثل: "زواج ليلة تديرو عام" أو "لي يقول العرس ساهل يوجدلوا غير مهتوا" (تصغير كلمة الماء) لتجسد هذه الأمثال الشعبية الزواج كحدث استثنائي، صعب التنظيم يجب أن تُعد له العدة قبل فترة.

تقول إحدى المبحوثات أن العروض أو الولائم قد اختلفت بين ما كانت عليه في الماضي وما هي عليه حالياً حيث كانت تقام الولائم كالأعراس مثلاً على مدار سبع أيام وسبع ليالي وتكون الأطباق المقدمة فيها تتنوع بين الكسكسي الذي كانت تجتمع النسوة وتحضر حباته قبل العرس على وقع الغناء والزغاريد في طقوس خاصة (سنتعرض لها لاحقاً)، ويتم تحضير طبق السفة المزين بالمكسرات والقرفة والعسل التي تقدم لأهل العريس الذين قدموا إلى بيت العروس من أجل "الدفوع" يطلق على هذا اليوم "بشاة الحلال" وهو يعتبر علامة لرفاهية الاقتصادية في المجتمع المحلي، عادة ما يكون هذا في يوم الثلاثاء فيأتي كبار السن من النساء والرجال مرفوقين بكبش مخضب بالحناء في صدره وملفوف على رقبته منديل أخضر، إضافة إلى بعض المواد الغذائية على غرار الزيت والسكر والسمن، إضافة إلى سلّة الدفوع متكونة من حلويات وعطور وذهب وكسوة العروس والمهر الخاص بها وتنطلق الزغاريد ترحيباً بأهل العريس، وسيعود في اليوم الموالي أي يوم الحنة

مجمعة من أهل العريس مرفوقين بشيخ عادة ما يكون امام مسجد لعقد القران وينتهي هذا بتقديم أهل العروسة مأدبة فطور على شرف الجماعة التي تعطي بعدا فخريا وشرفيا لعملية الزواج. تكون الوجبة دسمة كاملة متكاملة حيث تعطي لها الأم أولوية هامة كيف لا وهي مقدمة لأهل العريس وإلى كبار الجماعة من القوم والأسرة تتكون من طبق الحريرة وطبق اللحم المحمر بالبرقوق أو الشواء مع السلطة والمقبلات الشهية والفواكه الموسمية وأنواع الخبز التقليدي وعادة ما تختتم بالشاي ويسمى "براد الجماعة" الذي يشرب منه جميع النسوة فيما بعد لرمزته في البركة والتسخير في الأمور.

كما يتم تحضير طبق الدوارة (أحشاء الخروف الأمعاء والمعدة والرئة) أو ما تسمى بالتقلية، ومرق البوزلوف (رأس الخروف) يوم الحنة الصغيرة وهو يوم الدفع أي يوم الثلاثاء فيكون العشاء كسكس بمرق الخضار واللحم ويكون العشاء لأصحاب البيت من المقربين وصديقات العروسة، ثم تأتي يوم الحنة الكبيرة تكون يوم الأربعاء والتي تكون فيها الاطباق متنوعة : (طبق البرقوق أو الزبيب باللحم) ، الحريرة الفلفل والسلطات، السفة والفاكهة ... عند التلمسانيين يوم العرس وهو يوم الخميس التأبيل (التقبيل) عند العروسة تقول نفس المبحوثة أنهم يطبخون "المرأة (المرقة) بالعسل" وهو الزبيب المعسل باللحم ، حيث يتم في هذا اليوم الاطعام لكن للمقربين من العروسة الذين قدموا لتوديعها من أجل مغادرتها لبيت أبيها وخاصة الجدات و الأفراد المتقدمين في السن (الكبارات) التي ستقبل العروس على جبينها قبل

خروجها إلى بيت الزوجية وذلك بهدف البركة و الدعاء لها من طرف هذه الشريحة من النساء التي تكون خبرتهم في الحياة كبيرة ، فالمرأة المسنة في المخيال الشعبي تجسد البركة والطهارة لخلوها من دم الحيض والشهوات الجنسية، فيدعون لها ويعطينها بعض النصائح: "تهلاي في راجلك" ، "سر الدار يقعد في الدار" ، "نوصيوك مشيتي عروسة تقعدي عروسة" ، "أم راجلك هي أمك طيعها ومتخرجيش عليها" والكثير من الوصايا التي سترافق هذه العروس الى حياتها المستقبلية ، تضيف المبحوثة قائلة أن بعض الأسر الميسورة كانت تطعم بالقاشوش اللحم المشوي كطبق رئيسي بدل طبق المحمر وتبقي على بقية الأطباق الأخرى، حيث تضيف أن في الماضي كان المال (الغنم) بثمن معقول مقارنة بثمنه اليوم. حين وصول العروسة الى بيت العريس يتم استقبالها بالحليب والتمر الذي يرمز الى الطهارة من كل ما فات حيث بموجب أكله سيمحى كل ما تقدم من ذنوب وكأنه ولد من جديد صافي ونقي كنعاء الحليب وحلاوة التمر ترمز الى الحياة السعيدة الحلوة بين العريسين. تضيف المبحوثة أنه كانت تقام الولائم في جو عائلي الكل يتعاون ويقدم الأفضل "اليوم عليا وغدوا عليك" نجتمع حتى نهار القصعة أواخر الأيام في العرس هو اليوم السابع يوم الجمعة حيث يتم وضع الحزام للعروسة من طرف أهل زوجها عادة ما يكون أخ الزوج الأصغر أو ابن أخيه المهم يكون من جنس الذكر للرجال حتى تنجب العروس أول أولادها ذكورا ويسمى هذا اليوم كذلك ب: "يوم التحزام" حيث يعتبر هذا الطقس علامة على ربط العروس بعائلتها الجديدة كما يرمز الحزام إلى الحزم والعزم

بمعنى أن المرأة أصبحت مستعدة للقيام بالمهام العائلية والامتنال والانضباط وتنفيذ الأوامر والانخراط في وتيرة الحياة اليومية العادية، واستعدادها لتحمل المسؤولية الملقاة على عاتقها، تقدم فيه أم العروسة قصعة كبيرة من البركوكس تحضرها أم العروسة وتأتي بها الى بيت العروسة لتطعم صديقاتها واهل العريس لتحتفل بإبنتها مفتخرة ببيكارتها وعذريتها أمام أهل الزوج وتكون آخر طبق في وليمة العرس .

3.2 أطباق النساء:

تفنن العرب في إطلاق أسماء متعدّدة على ولائم الطعام، دفعت ابن طولون إلى كتابة مؤلف أسماه: "فص الخواتيم في ما قيل في الولائم" ن تناول فيه أنواع الولائم وما قيل نثراً وشعراً. وقد نظم القاضي صدر الدين بن العزالحنفي في أنواع الولائم فقال

أسامي الطّعام اثنان من بعد عشرة	سأسرّدها مقرونةً ببيان
وليمةٌ ، عرسٍ ثمّ خُرسٌ ولادةٌ	عقيقةٌ مولود ، وكيرةٌ بانٍ
وضيمةٌ ذي موتنيعةً قادمٍ	عذير أو أعدازٌ ليوم ختانٍ
ومأدبةٌ الخِلانٍ لا سبب لها	حذاقٌ صبيّ يوم ختم قُرانٍ

وعاشِرُها في النَّظْمِ تُحْفَةُ زائِرٍ قري الضيف الضيف مع نزل له

بأمان 298

يسمى طعام النفساء بالخرسة التي تطلق على ما يُعدُّ لها من طعام أو حساء،
يقال: خرس النفساء يخرس خرساً ، أي عمل لها خرسةً، وأطعمها الخرسة .

فيما يخص المرأة النفساء في تلمسان فإنهم يطبخون لها طعاما خاصا مشحونا
بالمواد الغذائية الغنيّة لمساعدتها على استعادة صحتّها ونشاطها بعد مشقة الولادة
ومتاعب المخاض. وهذا الطعام الذي يُتخذ صبيحة الولادة يسمى بالخرس، بضم
الخاء 299. وقد اعتنى الطب بغذاء النفساء وألحّ ان يكون اللحم المشوي المكبّب على
الجمر وأوراق الفراريج والدجاج الأخصبة، وأن تمتص ماء اللحم القوي وتتناول
الشراب الحلو الأحمر. فالنساء مثلها مثل الناقة تديرها الغذاء المعتدل اللطيف
الذي يُرجع إلى البدن قوّته رويدا رويدا وهي الفاقدة لحرارتها بخروج الجنين من
رحمها ودماؤها التي كانت محتبسة تسخّنها. تنزف منها نزفاً يبردها فتحتاج إلى ما يردّ
دماءها إليها وما يحييها وقد كادت تفقد أنفاسها 300.

وعن سلمة بنت قيس أن رسول الله صل الله عليه وسلم قال: "أطعموا نساءكم في
نفاسهن التمر، فإنه من كان طعامها في نفاسها التمر خرج ولدها حليماً فإنه طعام
مريم حين ولدت ولو علم الله طعاماً خيراً من التمر لأطعمها إياه".

²⁹⁸ إبراهيم البحسن، الاطعمة و الاشربة في الصحراء ، ص 177
²⁹⁹ السامرائي، من ذبائح وندور الجاهلية في التراث الشعبي ، ص 46. وايضا في الطعام والشراب في التراث العربي امم ، ص 45
³⁰⁰ الطعام و الشراب في التراث العربي امم ، ص 594.

من الأطعمة التي تحضّر للنفساء المواد الحلوة لمنحها الطاقة الضرورية التي تمكنها من الحركة حيث نذكر:

3.3 طبق الطمينة"التقنتة":

هناك عدّة أنواع لكن المعروفة والشائعة في تلمسان هي الطمينة التي تُحضّر بالسميد الذي يحمص ليتحوّل لونه من الأبيض الى الدّهي وتخلط بالزبدة الدسمة والعسل الأصلي (عسل النحل) ويضاف اليها السمسم (الجنجلان) الذي يساعد في ترميم الكالسيوم والكاوكاو(الفول السوداني)، وحرورالنافسة وهو تابل مكوّن من اثنتا عشرة عشبة(فليو، النابطا، الزعتر، الحلبة....). ويوجد هناك كذلك تقنتةالفرينة وتوم محضرة بالفرينة المحمّصة في الفرن وتخلط بالزيت والعسل ويضاف اليها المكسّرات التي تساعد المرأة على الاستشفاء، حيث يفسّر الكثيرون اختيار الدسم والحلو في غذاء المرأة عند الوضعوهو أنّهما يُغذّيان البدن ويشبعان الجوع³⁰¹.

كما يحرص التلمسانيون على تحضير طبق البركوكس بالأعشاب فهو عيش لينّ يسهل هضمه وتفاديا للأخطار التي قد تصيب البدن، وفي نفس الوقت يعطي للجسم الفيتامينات والأملاح الموجودة في الأعشاب المصنوعة منه كما يعمل على تطهير الرحم من بقايا الولادة حيث يُعدّ هذا الطبق الأكثر تناولا عند المرأة النفساء الى جانب الحليب والمشروبات الساخنة والماء الكثير التي تساعد في اذرار الحليب لرضاعة الطفل المولود كما تقول المبحوثة(أ.د.40سنة) يحضّر لها كذلك كبد الدجاج

³⁰¹ مكتبة السلیمانیة فی إسطنبول، منشورات معهد تاریخ العلوم العربیة

المشتمل لما يحتويه من حديد يعوضها عن فقدانها للدم، والسّمك واللحوم المختلفة ويمكنها أن تأكل كل ما يُحضر لباقي أفراد البيت إلا أنها تحظى بعناية طعامية خاصة في مرحلة النفاس .

تقول نفس لمبحوثة أنه لا يمكن للأُم أن تأكل من كبد الخروف بعد ذبحه من أجل العقيقة (اليوم السابع) لأن ابنه بصاب بمرض وتضيف أن هناك من العائلة من فعلت هذا وأصيب انها بمرض جلدي بسبب أكلها للكبد .

3.4 أطباق الختان:

يعتبر ختان الولد طقس مرور أساسي يتم من خلاله بناء الهوية الرجولية، ولذلك لا بد من تنشئة اجتماعية تمر عبر هذا الطقس للتمييز بين الذكورة والرجولة، بما أن الرجولة ليست معطاة سلفا بل هي بناء تدريجي يستدعي بذلا للجهد والالتم. في تلمسان وسيرا على الطقوس والعادات المحليّة التي نسجها المخيال الشعبي التلمساني فإن الصبي عندما يبلغ عامه الثاني أو الثالث فإنه يختن وتحتفل الأسرة بختنه فتقام الذبائح وتسخن القدور بأشهى الطبايح وهي الوليمة المسماة بالعذيرة ويقام الفرح، غالبا ما يدوم الاحتفال يومين، في صباح اليوم الأول يمر الطفل بطقس الحمام وهي العلامة الفارقة لالتحاقه بعالم الذكور واستعداده لمغادرة العلم الأنثوي، يحمم الولد وتضع له الجدة أو الأم الحنة في اليدين والقدمين، تفاؤلا بالخير والأمل في أن تخلو حياة الطفل من أي تعقيدات وان يكون مشواره فيها

واضح المعالم، وتشعر النسوة في تقديم الهدايا، وعادة ما تكون نقود، أو كما تسمى محليا ب "الباروك"، كنوع من البركة ولإدخال الفرحة في قلب الطفل وتشجيعه حتى لا يدخل الخوف في قلبه. ويكون العشاء في هذه الليلة للأصحاب البيت أي المقربين فقط فإذا كانت الذبيحة في هذا اليوم عادة ما تطبخ الأم كبد الكباش مع طبق الدوارة بالحمص مع السلطة، فتغنى الأغاني الشعبية للطفل وهو يضع الحنة وتعلمها الصلوات على النبي الكريم وكذا الأغنية المشهورة لهذا اليوم للفنان الجزائري للأغنية الشعبية عبد رحمان جلطي "أديرولو الحنة أديرولو الحنة للمازوزي ديالنا" وتعلمها الزغاريد والرقصات التي تعبر عن الفرح.

وفي اليوم الثاني ستعيش الأسرة نوعا من الارتباك والهلع على غرار اليوم الأول، سيلبس الطفل اللباس الأبيض الجديد "قندورة" والبرنوس فوقه كالفارس و"الطربوش" الأحمر فوق رأسه ويُخضَّب بالحناء الحمراء التي تحرسه من الشياطين أن لا تمسه كما تحفظانه من عين الحسود ويحفظانه من أي مكروه، وتعلق له أحجبة عادة ما يذهب الوالدين عند شيخ المسجد لوضع حجاب حافظ له أو يتم الرقية له في الماء من أجل ابعاده عن الفزع والهلع (الخلعة) كما يُعلَّق في رجله تميمة من الفاسوخ وقرون الغزالان والملح وهي عبارة عن "سرّة" قطعة منديل حمراء فيها هذه المكونات مخافة عليه من العين والحسد وفي نفس اليوم ويأتي الشيخ الذي يمتن هذه الحرفة منذ القديم وله معرفة بعملية الختان (الطهارة) الى بيت العائلة، ما يعني انطلاق العد التنازل لمعانة الأم، بينما يتم اعداد الطفل

عملية الختان بإشراف الأب والجد والإخوة، سيحمل الطفل من طرف الأب في حضنه الذي سيكون ملجأه للصرخ من الألم، ثم يقوم الرجل بعملية الختان التي تستغرق بضعت ثواني، وفي هذه الأثناء تضع الم أرجلها في الماء البارد حتى تكون العملية سهلة على الطفل وتضع في فمها موس من النحاس تعضها بأسنانها لكي تكون آلة الطهار بردا وسلاما على ابنها، وتكثر الزغاريد وضرب البارود وقرع الأواني المهم صوت الضجيج في هذه اللحظة حتى لا تسمع الأم صوت وصرخ ابنها الصغير. ثم يتقدم الجميع لتهنئة الطفل المختون واعطائه النقود والحلوى واللعب، ويعاد الطفل الى حضن أمه حتى يمثل للشفاء. يقام حفل الختان في المنزل فتقوم الأم والجدة والأخوات بتحضير وتنظيف البيت وترتيبه وتزيينه من قبل، فتشتري الأم الأواني الجديدة والأفرشة وكل المستلزمات ويتم تحضير الحلويات التقليدية والمسمن والمشهد(البغرير) في البيت كل حسب المستطاع ... فيعرف الختان:

لغة: الختان بكسر الخاء هو اسم لفعل الخاتن ويسمي به موضع الختن وهو الجلد التي تقطع والتي تغطي الحشفة او قطع القلفة من عضو الذكر او قطعها وهناك اللغويين من ان الختن مختص بالذكور من ختن الود اي قطع عزلته³⁰²

اصطلاحا: ختان الذكر هو قطع الجلد التي تغطي الحشفة وهو قطع الجلد التي تغطي العضو الذكري³⁰³

-علاء حسين نصر، ختان الاناث، دراسة مقارنة في الفقه الاسلامي والقانون الوضعي، منشأة المعارف الاسكندري، 2008 ص80

يرى سامي الديب " أن أصل الختان عند اليهود والمسيحيين والمسلمين هو التوراة"304، كما " أن ختان الذكر اليهودي في يومه الثامن مقصود منه تطهيره من النجاسة التي لا بد أن تلحقه بسبب ملامسته لوالدته ودم الولادة"305، إن المسيحية رفضت هذه العادة السامية واستعاضت عنها بالتعميد محل الختان، ولكن الإسلام أعاد ما ألغته المسيحية، وحافظ على ممارسة الختان السامية لكن مخالفة لليهود، يقول الغزالي: " أن اليهود يمارسون الختان في اليوم السابع من ولادة الطفل، وأن علينا أن نميز انفسنا عنهم ومنتظر حتى يكون شعر الطفل بدأ ينمو"306 ثم أن الختان في المجتمعات الإسلامية من عمر السنة الى اثني عشر سنة.

ونظراً لكونه يُعدُّ سنَّ إسلامية لا محيد عنها، فقد اهتم التلمسانيون بالختان Circoncision كـ "طقس اندماج" واولاه العناية الكبيرة، بل اعتبروه شأنًا عائليًا واحتفالًا اجتماعيًا يجسّد بداية انخراط الطفل في النسق الاجتماعي، فختان الذكور يرمز الي تغيير اجتماعي وترقية تعني مرور الطفل من حالة اجتماعية الي اخري مما يؤهله الي ان يدخل عالم الرجولة بعدما كان يعيش عالم الاناث وبهذا يرمز الختان

الي الرجولة307

³⁰³ Rachid Boudjedra, *Vies quotidiennes et contemporaine*, Hachette, 1971 P 33

³⁰⁴ سامي الديب، *ختان الذكور والاناث عند اليهود والمسيحيين والمسلمين، الجدل الديني*، ط1، رياض الريس للكتب و النشر، لبنان، 2000، ص37.

³⁰⁵ سهام عبد السلام، *ختان الذكور بين الدين-الطب-الثقافة-التاريخ*، ط1، رؤية للنشر والتوزيع، مصر، 2006، ص41.

³⁰⁶ عبد الوهاب بوحدبية، *الإسلام والجنس، ترجمة هالة العروي*، ط2، رياض الريس للكتب و النشر، مصر، 2001، ص255.

³⁰⁷ Nouridine Toualbi, *circuncision blessure Narcissique au promotion social*, societie national

d'editionet de diffusion s d

لذلك أحاطه التلمسانيين بالكثير من الطقوس التي تلائم ثقافة الإنسان التلمساني وتاريخه العريق وتعكس نمط تفكيره واحتفاله، فهذا يتوجب إقامة وليمة على شرف الحاضرين والمدعوين والأصدقاء والأقرب والجيران، وهي مسماة العُدرة والعذيوّة والإعذار والعذيو(ج، عذر) أي طعام الختان وهي حق كما في الحديث النبوي: "الوليمة في الإعذار حق".

يُحبّد التلمسانيون أن يكون موعد الختان يوم الخميس والاثنين أو يوم الجمعة صباحا، وأن يُقترن يوم الختان بمناسبة دينية مثل المولد النبوي صل الله عليه وسلم، أو ذكرى الهجرة النبوية، أو ذكرى الاسراء والمعراج. كما يُحبّدون أن يكون سن الطفل تتراوح بين العام الى خمس سنوات308. كما اجتنبوا ذلك خلال فترة الرضاعة والأشهر الأولى تفاديا لأية مشكلة صحية قد تقع، كتلوث الجروح نتيجة النجاسة كالبول مثلا...

خلال يوم الختان يبدأ التحضير والاستعداد لاستقبال الضيوف ومعهم الختّان وقد يحضر معه كل معدّات الختانة، يلبس الطفل اللباس الأبيض ويتم اعادة نفسانيا من طرف والده أو جده أو الاعمام والإخوان لكي لا يقلق ويقولون له أنه بهذا سيصبح رجلا ويشتري ما يحب ويمكن أن يعرضون عليه طلب أي شيء لتبليته له.

³⁰⁸ إذا بلغ الطفل السنة السابعة وهو لم يختن بعد، يُعتبر غير طاهر ولا يجوز دخوله المسجد ولا تُقبل صلاته . بالإضافة الى أن الجلدة المراد قطعها تكبر ويزداد سمكها صلابة ، مما قد يتسبب له في بعض المشاكل الصحية الخطيرة ،ك النزيف الدموي و إطالة مدّة الشفاء مثلا صحراء العرب الكبرى.م(ص167\168) ، أنظر كذلك إبراهيم لحيسن، الأظعمة و الأشربة في الصحراء، ص 183.

يرى بيار بورديو "أن عملية الختان عبارة عن تنظيم لا يهيمه الطقس بذاته ولكن

يهيمه المعنى الذي يهيمه المعنى الذي يحمله هذا الطقس من وراءه"309

أما الطعام الذي يطبخ في هذه المناسبة فغالبا ما يكون الكسكس بمرق اللحم والخضار مرفوقا بالتمر والحليب والفواكه الموسمة، تضيف إحدى المبحوثات أنه هناك بعض العائلات تحضر في هذا اليوم الحريرة وطبق المحمر بالبرقوق كما تزيّن الأم وتكون أسعد الحضور بولدها بعد اجتيازه هذه المرحلة ، كما تقوم بعض الأسر بذبح الخروف تكريما للطفل كما تقول إحدى المبحوثات (ف.ع 45سنة) "فالختانة نتاع وليداتي ذبحت الخرفان فرحت بوليداتي وتاني حق هذاك الدم لي سال من جرح وليدي، لازم نسيلوا الدم يا لوكان نذبوحو غي جدادة (الدجاجة) "، هنا الذبيحة تكون من أجل تأكيد القوة، وترتيب التوازنات المستقبلية، إن الطعام يتحول الى وسيط فعّال لتحقيق اللقاء بين الدنيوي والعلوي، فكل قربان\أضحية، هو تعبير رمزي عن الرغبة في الانتقال من المدنس إلى المقدس، فالقربان يهدى يقدم بعد أن ننهي علاقته بالأرضي بالدم، والنحر هو اللحظة الفارقة التي توجب إعلان النية والقصد من الهدى، والفناء هو سبيل الوصول إلى البقاء، والقدسي يستوجب دائما الفصل بين الأرضي والعلوي لإبراز فارقيته وتحديد مجالات اشتغاله. وبذلك لا يعود للطعام القرباني معنى تغذويا صرفا، وإنما يتحول، وبقوة الأشياء، إلى امتداد

³⁰⁹ Pierre Bourdieu, Acte de la recherche en science sociales, n43, rites et fétiches, juin 1983

للقدسي يُفترض التعامل معه بنفس موجبات الخشوع التي يستدعيها الانتماء الى
القدسي 310.

إن الضحية هي بالضبط وسيلة لمقاربة الإلهي، تستعمل قوة الفداء في دم
الضحية 311.

كما أن تبيد الثروة هنا واستعراض الملابس والحلى من طرف اهل الصبي خاصة
الوالدين والأخوات لا يكون من غير قصدية اجتماعية، إنه تبيد من أجل إظهار
الجاه والحظوة لدى الناس، ففي كل الحالات يتحول "النقد \المهدى أو
النقد\المضحى به، بهذه الطريقة من مجرد وسيلة لامتلاك الخيرات الاقتصادية، إلى
وسيلة للمباهاة واستعراض الجاه والحظوة في الجماعة" 312.

فتلبس الأم أحسن الثياب التقليدية عندها كالبلوزة والمنصورية (هي لباس تقليدي
معروف في تلمسان) وتضع أغلى الحلي من الذهب والفضة وتزين بالعبور الفخمة
والبخور فهي أم الولد المختون الذي دخل في حياة الرجولة وأصبح حامل اسم
الاسرة والمحافظ على ممتلكاتها، من جهة أخرى يتضح جليا التشابه الرمزي بين
الختان والزواج باعتبار الختان هو شرط للزواج وهو الطريق المفتوح للإنجاب
ولضمان استمرار المجتمع. كما تعتبر احتفالية الختان تكرر لحفل الزفاف، بما أن
الاحتفالات تهدف الى تخليد الأحداث الكبيرة، " وتمثل اختفاء الذكر بجسده وتخليدا

³¹⁰ العطري عبد الرحيم، قرابة الملح، ص 179

³¹¹ يوسف شلحت، الأضاحي عند العرب: أبحاث حول تطور شعائر الأضاحي، طبيعتها ووظيفتها في غرب الجزيرة العربية، تعريب
ونذيل: خليل احمد خليل، دار الطليعة، لبنان، بيروت، 2013، ص 177

³¹² إدموند ليتش، كلود ليفي ستروس: البنيوية ومشروعها الأنثروبولوجي، ترجمة: ثائر ديب، دار النهار، بيروت، الطبعة الأولى،
1985، ص 66.

لحدث سيجعل منه رجلا قادرا على الزواج ومطلعا بدوره في الجماع، وهذا يعني أن

طقس الختان إعلاء من شأن الذكر واحتفاء به تجسد في شكل عيد جماعي".³¹³

الكسكس(الطعام)الطبق المفضل عند الأسر التلمسانية في هذا اليوم يكون

حضوره أكثر لما يحمله هذا الطبق من التقديس، رغم اننا وجدنا بعض الأسر

الأخرى التي تفضل طبخ طبق الحريرة والمحمر بالبرقوق مع بعض المقبلات الأخرى...

3.5 أطباق مناسبة المولد النبوي

يذكر لنا كتاب التشريفات على سبيل المثال نوع المئونة التي كانت تخصص في

مناسبة المولد النبوي، فكان داي الجزائر يقدم لهذه السفارة في قصره مئونة يومين

متتاليين للطباخين المكلفين بهذه السفارة وتتمثل قائمتها فيما يلي:

-يقدم في اليوم الأول 12 كبشا ، وجرة من السمن ، و10 أرطال من العسل ، و50

رطلا من الزبيب ، وقنطارا من الأرز ، و20 رطلا من النشاء ، و12 طلا من اللوز

ومكيال من البسلة ، و4 مكايل من السميد ، 2 أوقية من الزعفران

يقدم في اليوم الثاني 10 أكباشا ، و20 رطلا من السمن ، و14 رطلا من النشا ، و8

أرطالا من اللوز ، وقنطارا من الأرز و30 دجاجة ، و4 صاع من السميد ، و2 أوقية

من الزعران314

³¹³ مي غصوب وايماسنكليروبب، الرجولة المتخيلة الهوية الذكرية والثقافة في الشرق الأوسط الحديث، ط1، دار الساقى، لبنان، 2002، ص32.

³¹⁴DevlouxA,op.cit,p33-34

يلاحظ أن كل هذه الكميات كانت تستعمل للطبخ واعداد التركيبات الغذائية المختلفة استعدادا لاستقبال الضيوف لمدة يومين ، ومن الأكلات المقدمة ، كانت قائمة اطباق اليوم الأول تتكون من البلاو أو الأرز باللحم و البالوزة المتكونة من لنشا والعسل ، ويتكون غذاء اليوم الثاني من طبق البلاو وتركيبه بالخضرو الدجاج و البلوزة. الى جانب الحساء المنظم من طرف الجيش والذي كن منسوباً الى صانعه الحاج بقطاش القزان المعروف "بالقازان الشريف" أو القزاني شريف باللغة العثمانية ، يطلق على الضابط الكبير لقب "شرباجي" ، وكان لكل فرقة قازانها الخاص ويعتبر رئيس الطباخين هو أعلى رتبة في الجيش ، ويطلق على الضابط العسكري الذي يحمل الغراف أو الملعقة الكبيرة بتمهورباجي أو كاشيك دار الصورة

(12)

3.6 طعام الزردة (الوليمة) زيارة الأولياء الصالحين وطقوس الاستمطار:

أ-طعام طقس الاستمطار

يشغل الماء مساحة كبيرة داخل فكر و حياة الانسان واهتماماته. وندرته تشكل مشكل عويص للاستمرار في الحياة. الماء يمثل الحياة نفسها...أليس هو مصدر الكون كما يستفاد من الآية الكريمة " وجعلنا من الماء كل شيء حي" إن الماء وعلاقته بالسماة علاقة حب عميق وهو أيضا كيمياء الشعري في كل مناطق الأرض. إنهاالعنصر- السائل الوحيد الذي يتخلل جميع الأجسام ويُنعش الكائنات. وعلاقته بالعناصر

الثلاثة الباقية(الهواء و النار والتراب) تولد تركيبات عجيبة : العجين والكحول و
الوحد و اللزوقة315...

يسمى المطر "بالشتا" أو "الرحمة" فعند سقوطه تسمع "الحمد لله رحمة ربي راها
تصب علينا"، أما اذا قل نزوله وعم الجفاف الذي يهدد المزروعات ويجعلها في خطر
فإن سكان منطقة الدراسة يقيمون لذلك طقسا شعبيا طلبا للمطر(الاستمطار)
حيث تجتمع النسوة في بيت العجوز الأكبر سنا في المنطقة، او في العائلة من أجل
طبخ الكسكس الذي يشارك في احضار مكوناته جميع الحضور، كصدقة تقربا لله ،
فالمرأة الكبيرة سنا تمثل دائما رمز البركة و التبرُّك ، فالمبادرة الفعلية لهذا الطقس
متعلق بالمرأة أساسا، فيبدأ هذا الطقس بعقد النية حيث تنوي كل الحاضرات في
سرهن أداء طقس عروس المطر "لغنجة" كما يطلق عليها في مجتمع الدراسة ، ويطلق
عليها في بعض المناطق الاخرة من الجزائر ب: "بوغنجة" و "تلاغنجة" وفهي عبارة عن
عصا مزخرفة بالقماش الملون وقطعا من القش المصبوغ حيث يشترط حضور
الأطفال في هذا الطقس فهم يحملون دلالة النية الصافية فعند الانتهاء من صمم
عروس المطر ترفعها صببية عذراء ، بيدها اليمنى تلوح بها الى السماء ، ويتبعها صببية
صغار حاملين السقايات "أكبر ملعقة في المطبخ" والتي ترمز الى سقي الماء كما تسقي
المرق بواسطتها كما أن شكلها المعروف يرمز الى اليدين عندما تجمع لطلب الدعاء
من الله ، ويسير الجميع في موكب مرددين الأهازيج و الأغاني المتناغمة في شكل
أسلوب تضرعي اضافة الى ذلك تقام صلاة الاستسقاء، ، وهي طقس ديني متداول في

³¹⁵ إبراهيم الحيسن ، الأطعمة والأشربة في الصحراء ، ص 197.

أغلب الديانات التوحيدية، وذلك طلبا للرفقة والتسول إلى الله عز وجل عند حاجة الناس إلى الماء .

يقول "محمد الجويلي": " بأن أناشيد الاستمطار تحمل معاني الحياة والتغيير"316 ،
فهي مشحونة بالكثير من الدلالات الانثروبولوجية اذ يردد الاطفال:

غنجة حلت راسها يا ربي بل اعراقها

غنجة حركت راسها.... يا ربي أروي ناسها

غنجة لبست جلالة و العام كد الرجالة

والسبولة عطشانة غيئها ي مولانا

والنعجة عطشانة غيئها يا مولانا

والبقرة عطشانة غيئها يا مولانا

ويقال كذلك:

ي النو صبي صبيو متصبيش عليا

حتى يجي عمي حمو يغطيني بالشاشية

ي النو صبي صبي بنت النبي طلبت ربي

³¹⁶حنان حمودة ، الماء كمنشط أنثروبولوجي لإنتاج الطقوس بالمغرب ، مجلة إضافات، العددين 34، 33 ، المغرب 2016.ص143.

عند وصول الأطفال عند كل بيت على الأهل رشهم بالماء يتم ذلك في جو من الفرح
الممزوج بضحك الأطفال، ويمنحهم أهل البيت الخضرو الدقيق يجمعونها في قفة
وكذا النقود التي سوف يتم تحضي طعام الصدقة بها تقول المبحوثة أنه بعد
الانتهاء من أخربيت في الحي تبدأ زخات المطر في السقوط تقول كانت النية...ثم يعود
الأطفال بالعطايا الى البيت الذي انطلقوا منه فتقوم النساء بتحضير الطعام المتمثل
في طبق الكسكس ، مما جمعه الأطفال ويتم تحريك القدر بواسطة
السقايا(المغرف الكبيرة) التي حملها الأطفال أثناء الطقس، يجتمع الأطفال حول
طبق الكسكس سعداء كما يأكلون منه المارة واليتامى....

تخبرنا نفس المبحوثة أنه بعد الانتهاء من حيثيات الطقس المذكور سابقا يبدأ المطر
بالهبوط بغزارة شديدة تقول:"... تبدأ الشتاء طيح ،قوية ويتبعها التبروري(البرد) تبدأ
النساء بالزغاريت" ، يقام في هذه الأثناء طقس عكسي، وهو زغاريد النسوة
استنجاذا بالمولى من أجل توقيف مزول المطر عندما يتجاوز حد المنفعة فيصيب
الغلة بالضرر والفساد.

حيث ان المطر بقدر ما يمثل رحمة نافعة،فهو يصبح نقمة في حالة حدوث الضرر
الناتج عن غزارة التساقطات، لذلك يلجأ العرب قديماً إلى ممارسة العديد من
الطقوس الشعبية لإيقاف المطر، أبرزها طقس "الحباس" ،وفيه يقوم الفلاحون

بدفن فؤوسهم في الأرض مرددين بشكل جماعي عبارة: "أحبّاس...أحبّاس"، مع قيام بعض الحركات والایماء التعبيرية³¹⁷.

ب- طعام الزردة(الوعدة) وزيارة الاولياء الصالحين

تقام الوعدة او الزردة في أماكن الزيارات "مزارات" من يعتقد بصلاحيهم كالأولياء والمرابطين، ونجدها تقام في وقتان، يقول السيد(محمد.ب) ان "زردة العين الكبيرة عندها زوج وقات فالعام، عندنا الخريف وقت الحرث باش تطيح الشتا (المطر) وعندنا نتاع الربيع باش تصلح الغلّة".

ارتبطت ظاهرت الوعدة أو الزردة بالتراث الشعبي وهي في الواقع ظاهرة عامة عرفها المجتمع الجزائري على اختلاف تسمياتها من منطقة الى أخرى والوعدة في اللغة العربية تعني تعهد بشيء ما أي أخذ على عاتقه شيء والوعدة عبارة عن احتفال ديني يقوم به أشخاص من لالة الولي والتابعين له حيث يأتون للزيارة بلوازم التنظيم. حيث يسود الاعتقاد في قدرة هؤلاء الاولياء على التوسط بين الله والانسان في إيصال الدعوة والمناجاة والتبرك بهم من خلال تقبيل جدران القبور والتمسح بكل ما يحيط بالمكان، ويشعلون الشموع ويقدمون النقود ويعلقون خرقة في الأشجار القريبة من القبر في اعتقاد أن هؤلاء الاولياء أحياء في قبورهم ، كما أن الاعتقاد يصل الى درجة التمييز بين القبور فهناك من القبور من يحمي المال ويجلب الذرية وهناك من يفك الرباط والسحر للمرأة العاقرو التي لم تتزوج بعد وكذلك الأمور

³¹⁷ إبراهيم الحيسن ، الأظعمة والاشربة في الصحراء،ص198.

المستعصية كما يشتد الاعتقاد في الولي أثناء الكوارث الطبيعية كالجفاف من أجل
إغاثة الناس لذلك تذبح الذبائح وتقام الولائم وتقدم الأطعمة إلى الوافدين في
الوعدة³¹⁸.

إن مفهوم الوعدة لا يستبعد فرضية أن تكون حديثة العهد ترتبط بسقوط غرناطة
وبأهلها (الموريسكيون) الذين هجروا الأندلس واستقروا في شمال إفريقيا بما فيها
الجزائر وتلمسان خاصة، حيث باتت ظروفهم الجديدة تتحتم عليهم تجديد موعد
للتلاقي وكان ذلك مع نهاية فصل الصيف وبداية فصل الخريف وعند التقاء
الجموع كانت تنصب الخيام وتذبح الذبائح والتي تكزن لغير وجه الله أي لإرضاء
الجن ن خلال إراقة الدماء وتطبخ أشهى الأطباق على رأسها الكسكس الذي يكتسي
رمزية خاصة ضمن الأطعمة المقدمة فهو يجمع بين الفقير والغني وهو رمز للبركة و
النعمة الدائمة يرجى من خلالها القبول وكذا تقدم أشهى الحلويات التقليدية
المحلية المعروفة في المنطقة، كالكعك والثريد بالعسل ولكسكس
بالسكر(السقة)...كما تتخللها قراءات شعرية وموسيقى ورقص الذي اشتهر به
المجتمع الأندلسي خاصة في مجال التوشيح والزجل وغيرها من الفنون وعند انتهاء
اللقاء يدوم لأيام ويأخذ شكل الاحتفال الشعبي تفترق الوفود ضاربة لنفسها موعدا
للعام المقبل في نفس الموسم والمكان ومن هنا أخذ الاحتفال اسم الوعدة وربما كانت
في الأصل (الوعد) ثم تأنثت التسمية مع مرور الزمن تماما مثل ما تغيرت أمكنة

³¹⁸ بوشمة معاشو: سيدي غانم تراث وثقافة، ينظر مكيطي محمد سيدي بلعباس البوزيدي ولي وولاية دراسة أنثروبولوجية، رسالة
ماجستير، جامعة تلمسان 2000، ص55

وأزمنة حدوثها مع تغير أحوال المجتمع التلمساني خاصة والجزائري عامة³¹⁹ سميت الوعدة على اسم الولي الصالح او المنطقة المدفون فيها، من الوعدات المعروفة في تلمسان نذكر: وعدة بني وعزان، وعدة بني وسين، وعدة سيدي الجيلالي،

من الفنون الشعبية التي ترافق تظاهرة الوعدة الفروسية والموسيقى والرقص الشعبي المحلي وبعض المظاهر الدينية (الحضرة، الذكر، زيارة ضريح الولي، مدائح دينية، الاطعام) والتي تشكل في مجملها مظاهر الفرح والاحتفال بالولي الصالح و أساسا لقيام مثل هذه التظاهرات ، لذلك نجد أن الأفراد و الجماعات ألقت الفنون الشعبية المصاحبة للوعدة أكثر من الدوافع الجوهرية لقيامها.

يظل الاطعام منذ بداية توافد الزوار الى غاية نهاية الوعدة والأولوية للضيوف والمدعوين حيث يكلف القائمون عليها بمراقبة سير وتنظيم العملية التي تعد إحياء لطقوس الطعام التي كانت تقوم بها الزوايا من خلال اطعام الفقراء والمحتاجين وعابري السبيل والصدقات وكرامات الاولياء كنوع من القرابين والندور لضمان تحقيق الامنيات ورغبات الجماعة ولطلب الغيث ولحصول رضا الولي. تذبذب الذبائح (غنم وماعز ودجاج) في مكان الوعدة قرب الضريح، وتتكفل النسوة بطبخ المأكولات وعلى رأسها الكسكس "الطعام" بالتعبير المحلي في أوقات الغذاء والعشاء، ويأكل الحضور حيثما ظهر أحد أو جماعة تمر بالقرب من مكان الزردة، يقوم أحد الفاعلين

³¹⁹ نفس المرجع، ص 56

ففيها بمناداتها بصوت عالي بقوله "زيد تريح راك رايح، أربحوا أربحوا، الخير ياسروربي الرازق" أي تعالوا فان الأكل كثير والله هو الرازق.

كما أن طقس الاطعام من خلال الوعدة يتقاطع أهدافه، مع احياء لخصال الكرم والجد المتأصلة في المجتمع الجزائرية والنابعة من ثقافته المكتسبة عن كل الحضارات التي مرت عليه. فبالرغم من تطور الحياة وسيادة العقل العلمي الذي أدى إلى تراجع أداء الطقوس الاستمطارية السابقة، لم يتخلص سكان مجتمع يحثنا من المزج بين الدين والأسطورة في حياتهم حيث يعتبر "جان كوبان"، أن كل ما هو طقوسي ليس بالضرورة ديني، فالطقوس موجودة وملاحظة، وتتمظهر بشكل رمزي، وهي التي تحدد موقع المقدس والمدنس³²⁰.

4. سحر الطعام "التوكال":

إن المطبخ السحري Magic Cuisine لدى المرأة يحمل في أرجائه العديد من التركيبات التسميمية الشعبية الغريبة والعجيبة، يطلق عليه تسمية نظام السحر-الانثروبو-فاجيا حسب هنري كولومب على أنه يتكون من ثلاثة هي (الضححية، الساحر، والمطبخ) تربط بينهما علاقة غامضة، حيث يعد هذا النوع مشترك في جميع الثقافات الافريقية، حيث يوضع سحر التوكال في سرية تامة يتم استعمالها بشكل متوارث أبا عن جد عبر الأجيال (بين الجدات الامهات والحفيدات) حيث تقوم النسوة بتجريب هذه التركيبات السامة داخل المطبخ والتي هي عادة مشكلة من

³²⁰ حنان حمودا ، الماء كمنشط أنثروبولوجي لإنتاج الطقوس بالمغرب، مجلة إضافات ، العدد34، 33، المغرب، 2016، ص151

مواد سامة وعقاقير خطيرة ومن المأكولات الشعبية التي يوضع فيها السحر الباطني "سحر التوكال" هي الطمينة"التقنتة" للمرأة النفساء وكذا الكسكس والشخشوخة و الحريرة حيث أنها أطباق معروفة أنها ثقيلة ومشبعة للبطن حين نزولها في العدة ومرورها إلى الأمعاء تثقلها وتعطل عملها لاحتوائها على جرعة السم الطبيعي وكذلك اتحادها مع الجن الخادم للسحر في العالم الغيبي و الماورائي، وتتضمن عناصر وطقوس يحدث تفاعلها السحري (حسب المعتقد) في تحقيق الغرض ، فهناك طقوس يدوية (كتابة الأسماء على قطع ورقية ، تعليقها في الهواء وعلى الرأس، إعداد الحناء وتخصيب اليد بها) ، وطقوس شفوية (قراءة الاسماء). تضاف جميعها إلى العناصر المأثرة الأخرى (البخور) لإحداث نتيجة ما . لكن حسب ادmond دوتيه: نجاح تلك الطقوس والوصفات السحرية على الواقع في الاعتقاد بوجود الجن أ، خادم تتطلب استمالته القيام بطقوس وشروط معينة321.

فيدخل ضمن مواضيع الطقوس السحرية مثلا طقوس المرور يؤدي في شق كبير منه وظيفة شخصنة المقدس الرمزي داخل مسرح اجتماعي وأنثروبولوجي شعبي بالأساس322.

تقول مبحوثة "أن المرأة لي يعملولها العمائل في نفاسها عمرها لتكسب صحتها خاصة التوكال " لعمائل هي الأعمال السحرية أما التوكال فتقصد به كل ما يتم دسه للمرأة في الطعام أو الشراب من مواد سامة. بغية إلحاق الأذى بها ومن بين حالات المرض

³²¹ طواهي ميلود، المقدس الشعبي(تمثلات-مرجعات-وممارسات) دار الروافد الثقافية (ناشرون) ، بيروت (لبنان)،2016،ص66
³²² حمود حنان، الماء كمنشط أنثروبولوجي لإنتاج الطقوس بواحة سكرة جنوب المغرب، جامعة محمد الخامس (الرباط)، 2016، العددان 33-34ص147.

النتيجة عن التوكال: ظهور بعض الأمراض الجلدية، سقوط الشعر، اتفاخ لجسم، التقيؤ، وبحسب العناصر السامة المستعملة والمقادير يحدد أثر الإصابة وحدّة الاصابة بمرض مزمن ، قتل فوري أو بطيء...

يكشف الطبيب الشرعي " شارنو" الباحث في التوكال خلال الفترة الاستعمارية يقول : ان المواد المستعملة في وصفات التسميم الشعبية (المعروفة تحت اسم التوكال) تنقسم الى ثلاث أنواع: سموم من أصل حيواني ، سموم من أصل نباتي ، سموم من أصل معدني ويندرج ضمن النوع الأول بيض بعض الزواحف والحشرات وأيضا رأس الغراب المحروقة ودم الضبع ، وجلد الذئب ، ومخ الضبع ، وجلد الأفعى وغيرها وبالنسبة للصنف الثاني ذو أصل نباتي ، يتضمن الأوراق أو الثمار السامة لبعض النباتات البرية كتفاح الجن، (بيض الغول) الشديد الخطورة على صحة الانسان، و(شدة الجمل) الشديد التسميم ، بحيث يستطيع غرام واحد منه لقتل انسان، أما النوع الثالث من أنواع السموم ذات الأصل المعدني ، فأشهرها الرّهج . وتباع هذه العناصر السامة عند العطار بشكل عادي رغم خطورتها الشديدة على صحة الانسان وتستهمل كلها مذابة في الوجبات المحلية كالكسكس الحريرة القهوة حيث تخلط المادة السامة مع مكونات هذه الوجبات الثقيلة وتكون العملية في سرية تامة، كما يضيف الدكتور شارنو نوعا رابعا من المواد التي تحتوي على المواد السامة ، وتكون من أجزاء جسم الانسان كالأظافر ودم الحيض للمرأة الذي يستعمل في وصفات التسميم طريا. ولأن الموت في المخيال الشعبي يعدي، فإن كل ما يلمس

جسد الميت، وكل ما يوجد في المقبرة ينتج بالضرورة الموت، فنجد من بين الموارد المستعملة في وفات التوكال: التراب المجلوب من سبع مقابر مختلفة، وأضلع الموتى وعظامهم وأظافرهم، وماء الغسل الميت وكل ما يستعمل في طقوس الغسل من صابون ومناشف وبقايا الكفن وما الى ذلك³²³.

تعتبر أوقات غالبية الطقوس السحرية في أيام (العواشير) ما يعرف في الدين الإسلامي الأيام العشر من ذي الحجة حسب تدين المسلم أن لها استجابة ربانية في الدعاء، أمّا من ناحية سموم سحر التوكال كأن تحرص الزوجة على أن تحرق قلب زوجها وتعمل على الانتقام منه والإتيان بأخرته في أقرب الآجال فتعطيه خلطة تسميمية مشكلة من نباتات الشكران والقليل من الرصاص أو النحاس فتدسه في طعامه. يكثر الطلب على هذه المكونات السامة عند العطارين في المناسبات الدينية (كعيد الأضحى، شعبان، عاشوراء، العشر الأواخر من رمضان وليلة القدر..). حيث يتم فيها السحر أو يُجدد في كل سنة فتتم الممارسات السحرية لجلب الحبيب والعلاقات الزوجية مثل تطويع الزوج وإخضاعه إلى عش الزوجية إن كان نافراً منه، بالإضافة الى اعمال الشعوذة بين النسوة للانتقام أورد الصاع أو نتيجة الغيرة الحاقدة من خلال تقديم الطعام المخدوم بمعنى أكل طعام قد تم تحضيره يدويا داخل المطبخ السحري النسوي، او استنشاق روائح أو بخور مبروم، أو سماع مكالمة من جهاز محمول تبث من خلالها تعويذات المحبة أو سحر الانتقام بداية من

³²³ وأعراب مصطفى المعتقدات السحرية في المغرب موقع محمد سليم ، تاريخ الاسترجاع :27\09\2018 على سا 14:20
الرابط <http://aslimnietFreeFr>

الذبذبات الصوتية الأولى في الهاتف لتدخل للأذن وهناك الاعمال التي تُقدم للعروسين قبل يوم الدخلة خاصة تلك التي يتم تشكيكه مسبقا قبل أيام من استهداف الشخص المغدور ، حيث تمر المادة السامة بعدة طقوس منها عبورها على : فتل حبات كسكس العروسين بيد الميت أو وضع مقتنيات السحر في فم ميت توفي حديثا ثم يوضع في كأس عصير العروسين أو في طعامهما ليحدث التنافر والتشتت و الجنون بينهما.

أهم الصفات التي تخص التوكال هي صنيعه المرأة عبر التاريخ حيث تستعمل هذه التركيبات السحرية لغرض الانتقام أو للدفاع عن النفس سواء من الرجل أو من أي خصم منافس لا بما فيها امرأة أخرى من نفس جنسها يرى إدموند دوتيه Edmond Douuté: ان النساء هن الممارسات للسحر وهذا ما برهنته الإثنوغرافيا المقارنة. فالوضعية الجسمانية للمجروحة أبدا (أي المرأة حسب عبارة ميشلي المشهورة) تظل في نظر البدائي موضوعاً للدهشة والخوف. إذ يعتقد أنها مختلفة عن الإنسان فيتم عزلها عنه. ذات طبع غريب ومقدس أو سحري³²⁴.

أطباق، أخباز تلمسانية وتمثلاتها:

1. الخبز : يعد الخبز من أهم مواد التغذية لدى جميع السكان وكان معروفا

منذ القدم ذكره الكثير من المؤلفين الرومان في كتبهم واستمر تداوله في

العصر الإسلامي والاندلس، يتكوّن الخبز أساساً من السميد او

³²⁴دوتيه إدموند، السحر في افريقيا الشمالية، منشورات مرسوم، الرباط(المغرب) ،(س،ن،غ،م)، ص ص29-30 بتصرف من الباحثة.

القمح الأبيض أو الأسمر الشعير، أو قد يكون خليطاً بينهما، إضافةً إلى نسبة مُحدّدة من الملح والخميرة والماء، وقد تُضاف إليه بعض التّوابل أو المُحسّنات والمنكّهات الأخرى، كحبّة البركة، أو السّمسم، أو السكّر، أو قطع صغيرة من الفواكه، كما كان أهل الاندلس يستعملون المطاحن اليدوية لطحن حبوبهم أو الطواحين العامة التي تعمل إما بالطاقة الحيوانية أو المائية أو الريحية. وتكثر الطواحين في المدن الكبرى فيذكر على سبيل المثال مؤلف مجهول في القرن 11هـ\15م أن مدينة سبتة كانت تملط 103 طاحونة يقول " وعدد الطواحين مائة وثلاثة من أعظمها الطاحونة التي بالمسمايين ضمة الأبنية واسعة الأفنية كثيرة المدارات تحتوي على مخازن وقاعات ومساكن وتليها في الكبر أبي سعيد الخضرمي"، مما يدل على أن الطواحين كانت متعددة في المدينة الواحدة.

كان يصنع بهذا الدقيق المطحون الخبز تذكر عدّة كتب أنواعا عديدة للخبز منها خبز الحنطة و المفلوح الذي يشبه الإسفنج و الفطير وخبز الفرن، فيقول ابن زهر "أفضل الخباز ما أكثر فيه الماء حين يعجن، فإذا طبخ كان شبيهه بإسفنج البر في الثقب الذي يتخلله حار باعتدال، رطب يصلح للناس عموما في الصحة و المرض وفي جميع الأزمان و الأسنان ، أفضله ما أكل من يومه وقد فتر حر طبخه ة أراداه ما تقدم عجنه أو طبخه".

الفطير من الخبز الرديء هضمه ويكون عنه خلط نبي بلغي وهو لأهل الجهد والتعب صالح ويضيف كذلك " أن أحمد كل الأنواع منها ما أحكم طبخه في التنور وبعد التنور وما طبخ في الفرن وبعدهما ما طبخ في الملة" 325.

كما يعطي لنا ابن رزين التجيبي عدد آخر من أنواع المخبوزات منها: "الخبز المطبوخ في الملة أو في طاجن الحديد ونوع الخبز البينج الذي يستعمل في الاندلس . لقد تعددت أسباب تنوع الخبز في المناطق واختلفت من جهة لأخرى ويذكر لنا المؤلف المجهول عدة أسباب لهذا التنوع في المخبوزات ويُرجعها الى العادات و التقاليد المتبعة في كل بلد فيقول "وذلك أن بشرا كثيرا دعتم الحاجة وشدة الضرورة إلى اتخاذ الخبز ليتغذى منه بسرعة وفي أقرب مدة كالرعاة والبادية والرسل وأصحاب السرايا والمسافرين ، فقوم أصلحوا خبز الملة ، واخرون اختاروا خبز المقلى وما يعمل على الطاجن ن وتزايدوا في ذلك وأصلحوا الأفران والتنانير وخبزوا فيها صنوف الأخباز ، وجعلوا لكل نوع من الأخباز اسما يعرف به ، فمنها الأصهباني والرقاق و اللبق و المشطب و المريش و المردوف وخبز الماء و الطابوني والمغموم والمشو كالمطلوع" 326.

اعتمد سكان المدن على خبز الفرن ، فمنهم ن كان يشتري خبزه من الفرن العام وهم يشكلون الأكثرية ممن كانوا يعجنون خبزهم في بيوتهم ويطبخون في الأفران العامة ، حيث ان القليل من سكان المدينة الذين كانوا يملكون فرنا خاصا ، لذلك كان

³²⁵ ابن زهر ، كتاب الأغذية ، ص 83 و 84

³²⁶ مجهول ، كتاب الطبخ ، ص 84

الناس يحملون خبزهم إلى الفرن العام لطبخه منذ القرون الأولى للإسلام ، كما جاء في ترجمة ابي الحسن علي بن عمران بن موسى الملياني المعروف بابن الاساطيرو التوفي حوالي 670هـ: "...وكان من عدول بجاية وهو فيه غاية التخلي والانقطاع وكان يحمل خبزه إلى الفرن بيده ، وكان يرغب في أن يحمل عنه فيمتنع من ذلك ، كثيرا ما كان يشري ما يحتاج اليه من ضروريات منزله بيده ويحمله بنفسه ولا يترك أحدا يحمله عنه ."327

أما في المغرب فكانت بعض المساكن الخاصة تحتوي على الأفران حيث جاء في كتاب الإعلان بأحكام البنيان "لأبي عبد الله محمد إبراهيم اللخمي عرف بابن الرامي البنا المتوفي سنة 734هـ ، الذي عاصر بعض قضاة الجماعة بتونس يقول "الدخان ينقسم على قسمين منه ما يمنع ومنه ما لا يمنع ، فالذي يمنع دخان الحمامات و الأفران وما قاربه و الذي لا يمنع دخان التنور والمطبخ و ما قاربه مما لا بد منه ولا يستغنى عنه من طبخ المعاش وغيرها مما لا يستخدم أمره"328.

إذن الخبز، هذا الطعام الذي يطبخ في علاقة مباشرة مع النار أو الرماد أو الحجارة المحمأة دون أن تلامسه النار وتحرقه، فيلامسه الهواء يجففه ويضاف اليه الماء ليعجن فيبعد في طبخه عن المشوي و يقترب من المطبوخ وقد تساهم رطوبة الماء في

³²⁷الغبريني أبو العباس أحمد بن أحمد ، عنوان الدراية فيمن عرف من العلماء في المائة السابعة ببجاية، تحقيق رابح بونار ، ط2، الجزائر 1981 ، ص199.

³²⁸اللخمي أبي عبد الله محمد إبراهيم ، الإعلان بأحكام البنيان ، تحقيق ودراسة فريد بن سليمان ، مركز النشر الجامعي، 1999 ، ص59.

فساده اذا لم يطبخ او اذا طبخ طبخاً يسيراً. كما قد يوضع فيه خميرة العفن فيعبر
الخبز عن الطبخ ويرمز الى هذا الفن 329 .

يقول الشاعر المغربي عبد الرحمان المجدوب:

الخبز يا الخبز و الخبز هو الافادة

لو ما كان الخبز ما يكون دين ولا عبادة

كانت الجزائر في عهد الروماني تلقب "بمطمورة روما" ونقل مؤرخو ذلك الزمان أن
الفلاحين كانوا يحصدون القمح مرتين في السنة، وفي العهد العثماني كانت الجزائر تزود
جيوش نابليون بونابرت بأطنان من القمح لدعمه في حربه ضد الجيوش الأوروبية وهو
ما يؤكد أن الجزائر كانت قوة اقتصادية يحسب لها حسابها بفضل الإنتاج الوفير من
القمح الذي كانت تستعمله كسلاح أخضر ضد أعدائها. أما عن الجانب المتعلق
بالتعامل مع القمح متمثلاً في رغبة الخبز فنجد عدة أنواع تختلف باختلاف الاسرة
والقبيلة وما بين الريف الى المدينة ومن الشرق الى الغرب ومن الشمال الى الجنوب .

1.1 انواع الخبز في تلمسان: يُعرف المطبخ الجزائري بأنواع متعددة من الخبز

وغالبا ما يفضل الجزائريون اعداد هذا الخبز تقليديا في المنازل بدل اقتناؤه من

³²⁹الطعام و الشراب في التراث العربي .م.م.ص 334

المخابز، ويتنوع الخبز الجزائري بتنوع الحضارات والثقافات التي مر بها تاريخ الجزائر هناك أنواع كثيرة نخص بالذكر منها:

أ. **المطلوع**: هو نوع من أنواع الخبز يعد الخبز الوطني للجزائر مشهور في الجزائر بجميع أقطرها وفي شرق المغربو غرب تونس، هو لذيذ في الطعم والشكل فهو يتميز بلبه الكثيف والمغذي فيمكن الاكتفاء بتناوله مع قليل من الحليب ليكون غداء أو عشاء كاملا ، الا انه معقد في التحضير رغم بساطة المواد الاولية المستعملة به ، تتكون عجينة المطلوع من السميد(les grains du semoule، خميرة الخبز عادة ما تكون مصنوعة في البيت من طرف النسوة ،الملح ،الماء البعض يستعمل الحليب بدل الماء) تخلط النواشف مع بعض في قصعة (الصورة 1.) ثم يتم إضافة الماء تدريجيا مع العجن المستمر في قصعة حتى الحصول على عجينة طرية ثم تقسم العجينة إلى اقسام تكور كل عجينة على حدا يتم بسطها للحصول على دائرة بارتفاع 5سم وتترك حتى يتخمروا ، لتنتهي بها الدورة على الطاجين(الفخاري أو الفلاذي) (الصورة 2) تقلب من الجهتين، لتستوي في الطهي كما يجب ضبط مستوى النار تضيف احدى المبحوثات ب.خ88سنة تقول"المطلوع السرنتاعه في زوج صوالح الدليك نتاع السميد حتى تسمعيه يطرطق العجين بين يديك وتاني في طيابه لازم ترخفيله النار باش يطيب مليح لداخل قبل برا وميقعدش معجن يجي كيما الشهدة مفخفخ" (الصورة 3).

ب. خبز الدارأو خبز الفران(الفرن): خبز الدار هو نوع من أنواع المخبوزات الجزائرية التي تقدم على وجبة الإفطار والعشاء وعلى المائدة الجزائرية عموماً إذ لا تكاد تخلو أيّ مائدة من رغيف الخبز الطّازج، ورغم احتوائه على كمّيّة عالية من النشويّات والسّعرات الحراريّة التي تُسبّب زيادة الوزن إلّا أنّ الجميع يحرصون على توفيره بشكل يوميّ؛ لأنّه يمنحهم الشّعور بالشّبع أثناء تناول الطّعام، ويُعطي طاقةً يوميّةً عاليةً تُساعد على القيام بالأعمال اليوميّة بكفاءة، وقد يمتنع البعض عن تناول وجبته إذا خلت من رغيف الخبز الطّازج؛ تتكون عجينة خبز الدار من ، السميد الذي نضعه في وعاء عميق للعجن، ونضيف له الخميرة، والسكر، والملح نتركهم في مكان دافئ مدة ساعتين بدون أن نحرك المكونات أبداً.

بعد مرور ساعتين نضيف الدقيق الأبيض، والزيت ونعجن جيداً حتى تختلط المكونات ببعضها البعض، ندهن صينية الخبز بالقليل من الزيت النباتي، ثم نضع العجينة فيها نخفق البيضة، ثم ندهن وجه العجينة بها، ونرش حبة البركة والسّمسم ثم ندخل الصينية الفرن الساخن مسبقاً حتى تصبح الخبز ذهبية ونقدمها مباشرة بعد ان تحمر من الوجه هذا ما جاء على لسان المبحوثات من خلال البحث الميداني. يتمطيه في الفرن الذي أصبح متاحاً في جميع البيوت الجزائرية بعد أن كان هذا غير ممكن في السابق حيث هناك فرن عام تتوافد عليه النسوة من جميع أركان الحي لطهي الخبز الذي قمن بإعداده في الساعات الأولى من الصباح الباكر، فيحملن فوق رؤوسهن العجين مسرعات الى لطيه حيث كانت مدينة

تلمسان معروفة بأفرانها التقليدية التي مازالت متواجدة الى يومنا هذا نذكر منها فرن الرحيبة أو "الطحطاحة" الساحة المركزية كما هو معروف عند السكان وهو متواجد وسط سوق المدينة "البلاد" ويضيف أحد العمال في الفرن التقليدي في وسط المدينة بعد زيارتنا له من خلال البحث الميداني قائلا " ... هناك ما يقارب أربعين فرن في تلمسان كإين لي بلعوهم مثلالفران تاع العباد أغلق..الفران تاع الرحيبة أغلق..الفران تاع باب العقبة اقادير أغلق. باقي فران تاع درب الحجامين .. و الفرن تاع cpa. والفران تاع رأس البحرالمدرس لي مزال خدامين وللأسف لي مقابلينهمشوابن يعني ماكانش la relevé ، كذلك أصبح الخبزيشترى عند أصحاب المخابز أو المحلات التجارية و أصبح استخدام الفرن على فتحات متقطعة سواء لطهو الحلويات الخاصة بعيد الفطر أو المناسبات أو اللحوم خلال عيد الأضحى ، هذا ما أدى بتدهور الخدمات التي كان يقدمها الفرن للسكان ، ويضيف قائلا أن على الرغم من كل هذا الهجران إلا أن الفرن لا يزال يعمل بالحطب لطهي الخبز لبعض الزبائن "النادرين" الذين لا يزالون يطلبون الخبز التقليدي من الفرن ، مثل امرأة تلمسانية لازالت تحافظ على احضار خبزها للفرن من أجل طهيها ن ويضيف قائلا أنه على الرغم من قلّة هؤلاء الزبائن إلا أنهم يُشجعوني على القيام بمهنتي ومتابعتها "

ج. الكسرة (Kesra) :هي خبز جزائريمتواجد أكثرشيء في المناطق الشرقية من الجزائر، يتم طهيها على نار عالية بواسطة "الكوشة" (فرن خاص بطهي

الكسرة). "هذا الخبز التقليدي يمكن أن يؤكل ساخن أو بارد، وحده أو مع دهونزبدة، مربى، عسل، الخ)، ومحشوة أو مغموسة في زيت الزيتون.. الخ ويمكن أن تصاحب الإفطار أو وجبة خفيفة وقت الحليب المخمر (اللبن) أو اللبن الرائب (الرايب) لا تخلو الموائد من هذا الخبز الشهى خاصة في شهر رمضانوفي الحقيقة يوجد انواع كثيرة وتختلف في تحضيرها من منطقة لي اخرى لكن غالبا تحضر بالدقيق و الماء و قليلا من الزيت و الملح و الخميرة بحيث نخلط جميع المقادير جيدا حتى تحصل على عجينة متماسكة نغطيها بمنديل قماش ونخليها لمدة ساعة ترتاح وبعدها نعجنها جيدا حوالي عشرين دقيقة حتى تصبح العجينة ملساء وبعدها نضع طاجين (وهو صينية مصنوعة من الطين) نضعه على النار حتى يسخن ونشكل العجينة على شكل قرص سمكه حوالي 2 سنتمتر ونضعها في الطاجين عندما تحمر من الجهة السفلية نقلبها ونثقبها بثقاب من الخشب او بالشوكة وعندما تنضج نقطعها إلى أرباع" هذا ما قالته س. ع 36 سنة من شرق الجزائر متزوجة في تلمسان .

د. **خبز الشعير** : يصنع من دقيق الشعير ارتبط خبز الشعير بعلاج مشاكل صحية كثيرة، منها حالات الإسهال والتهابات المعدة وهو من أفضل المليينات، من جهة أخرى يساعد على تنشيط الكبد وتقوية الأعصاب، كما يستخدم في رفع ضغط الدم المنخفض، زيادة على أنه يعمل على تنظيم السكر في الدم. في الجزائر يعد هذا النوع من الخبز خاصة للمصابين بالكسور، حيث ثبت أن الشعير يفيد في التئام الكسور بسرعة زيادة على انه لذيذ وخفيف يتكون من حبوب الشعير و القمح او الذرة..

يقول الشاعر:

خبز شعير بغير آدم عند فقير من الكرام

ألدّ من ألف لون عند غني من اللثام

ومثلما تتنوع أسماء المناطق والجهات في الجزائر تتنوع معها تسميات الخبز التقليدي الجزائري وتحافظ بعض الأصناف من الخبز التقليدي على تسميتها القديمة بلغتها الأصلية، تتيح قاموس قائم لذاته بأسماء الخبز التقليدي في الجزائر باللغتين العربية والأمازيغية والأخيرة تتفرع إلى عدة لهجات محلية مشكلة فسيفساء غاية في الجمال من الخبز التقليدي تتنوع ألوانها وأشكالها ومذاقاتها أيضا تعكس مدى غنى الموروث المطبخي الجزائري فيما يتصل بصناعة الخبز التقليدي.

وإذا كان لسكان الشمال والوسط خبزهم، فإن لسكان بعض المناطق في الصحراء خبزهم أيضاً، علماً أنه يُصنع بعناية خاصة. توقد النار على الرمل، وبعدما تتوفر كمية من الجمر، يوضع العجين في الرمل، ويلقى عليه الجمر الى أن يجف وجهه الأول فيكشفونه و يقلبونه ويعيدون الرماد عليه حتى يجف وجهه الثاني يتركونه فترة صغيرة ليبرد ثم يقسمونه كسراً صغيرة و يأكلونه 330، ولا يزال رغيف الخبز العنصر الرئيس في الغذاء اليومي لسكان الصحراء ، وقد أبتكرو له مواقد تقليدية

³³⁰ محمد خطيب: المجتمع البدوي ، منشورات علاء الدين للنشر، الط1، دمشق /سوريا 2008 ص149

أوشكت على الاندثار كلياً بسبب عوامل التغيير المحدثه التي يشهدها نمط العيش و

التغذية في الصحراء.331

هـ. الخبز الفرنسي **baguette** : الخبز الفرنسي او خبز الباغيت هو من أنواع الخبز

عالمياً، فهو ذو مكانةٍ خاصّةٍ في فرنسا، وعلى الرغم من أن هذا النوع صُنِعَ في فرنسا،

إلا أنه أصبح يُستعمل وبكثرة في العديد من الدول الأخرى، خاصة دول المغرب الكبير

، وذلك تحديدا في كل من المغرب، تونس، الجزائر، وليبيا

وهو عنصر مهم كمادّةٍ غذائيةٍ أساسية على وجبة الفطور تحديداً، وتعني كلمة

باكيت الموظّفين أو العصا باللغة الإيطالية. انتشر الخبز ذو الشكل الطويل في عهد

لويس الرابع عشر، كما أنّ للخبز عامة في فرنسا قصص وحكايات كثيرة خاصّةً في

زمن الثورة الفرنسية، وأعمال الشغب المختلفة التي عمت جميع أرجاء فرنسا، مما

أدى إلى إصدار العديد من القوانين وإحدى أشهر هذه القرارات هي تلك التي تنص

على منع العمال من العمل قبل الرابعة صباحاً، وهذا القرار قد منع العديد من

المخابز من صنع الخبز باكراً لوجبات الإفطار تحديداً، فاكتشفوا وصفة الخبز

الفرنسي عام 1920م؛ وهو ذو شكل طويل، وعجينته رقيقة وهشّة، ولا تتطلّب وقتاً

طويلاً لتحضيرها. يحتوي الخبز على العديد من المكونات المفيدة لجسم الإنسان؛

حيث إنّهُ يحتوي على الكربوهيدرات والسكريات التي تحفّز من عمل البنكرياس

لإفراز الأنسولين، والحديد، والنياسين، وحمض الفوليك المسؤول عن تخفيف

³³¹ ابراهيم الحسين ، الاطعمة و الاشرية في الصحراء ، مطبعة النجاح الجديدة ، الدار البيضاء ، المغرب ، ط1 2014 ،ص

.138/137

الاكتئاب، والفسفور المفيد لتغذية الدماغ ويصنع انطلاقاً من الطحين، الماء، الخميرة، الزيت، والملح و السكر.

ويُعرف عن الجزائريين استهلاكهم الكبير للخبز، والنسبة مرتفعة بالمقارنة مع دول أخرى. وتعدّ الجزائر، التي لا يتجاوز عدد سكانها 42 مليون نسمة، خامس دولة مصدرة للقمح. لذلك، ليس مستغرباً توجّه العديد من الجزائريين لصناعة الخبز. وتدعم الدولة سعر الخبز من خلال دعم سعر القمح المستورد، كما تتحكم في سعره. ويُمنع على المخابز رفع سعره وتجاوز تلك المحددة من قبلها، خصوصاً أن الحكومة تدرك حساسية رفع أسعار الخبز بالنسبة لعموم الشعب، وإمكانية أن يؤدي ذلك إلى مشاكل اجتماعية البلاد في غنى عنها في الوقت الحالي.

يستهلك الجزائريون أكثر من 50 مليون رغيفيوميّاً، ما يعادل نحو رغيف ونصف الرغيف للشخص الواحد، بحسب أرقام غير رسمية نشرها اتحاد التجار والحرفيين الجزائريين. ولا تكمن المشكلة في استهلاك الجزائري كميات من الخبز، بل في تلك التي ترمى يومياً في حاويات القمامة. واقع يدفع بعض المواطنين إلى التعبير عن استيائهم، وبالتالي المطالبة برفع سعر الخبز في حال كان سيساهم في الحد من التبذير.

الى ذلك كله يظل الخبز منتجا للاحتجاج في كثير من الأنساق ، فالصراع غالباً ما يتمحور حول ثلاثية السلطة والمال والقيم، وفي مجموع هذه العناصر يحضر الطعام كخيبرات رمزية ومادية، تفرض وجود مستفيدين ومحرومين، ما ينتج تعارضا في

المصالح وبحثا من جهة عن تأمين هذه الخيرات، ومطالبة من جهة ثانية بالإفادة من الخبز³³².

إن أولى الحروب والاحتجاجات التي عرفها العالم كانت بسبب (الخبز/ الطعام) ولعله الشرط المستمر في إنتاج العنف³³³ فالخبز يشكل محور الأمن الغذائي الذي بات يهدد معظم الدول النامية حيث تشير الدراسات أن دول العالم الإسلامي يستورد معظم مواده الغذائية من الخارج وفي مقدمتها القمح ، بعد أن كان في القرن الماضي مصدرًا لها.³³⁴

1.2 تمثلات الخبز عند المجتمع التلمساني

يمكن القول، إنّ الخبز يشكل عند الجزائريين عامة والتلمسانيين خاصة جزءاً أساسياً من يومياتهم. والخبز من العناصر الغذائية الأساسية على الطاولة، عدا عن كونه مصدر رزق. وعادة ما يردّد التلمسانيون أنهم يعملون لتأمين "خبز أولادهم"، أي طعامهم وشرايهم وكل ما يحتاجونه. ويقولون أيضاً، إنهم يركضون وراء الخبزة، أي يستمرون في العمل بهدف تأمين حياة كريمة لعائلاتهم. و"الخبزة رماتي هناك"، أي أن وظيفتي فرضت علي الانتقال للعمل في هذا المكان. والخبز بمعنى الطعام مقدس لدى التلمسانيين، وإذا ما رأى أحدهم قطعة خبز مرمية على الأرض، يحملها ويقبلها ويضعها في مكان مناسب حتى لا تدوسها الأرجل. فالخبز غالباً ما كان مرادفاً للحاجة،

³³² عبد الرحيم العطري، قرابة الملح ، شركة النشر والتوزيع المداس /الدار البيضاء، المغرب، ط1 ، 2016، ص 207

³³³ المرجع السابق، ص0208

³³⁴ احسان صدوقي العمدة، الخبز في الحضارة العربي الإسلامية، حوليات كلية الادب الحوليات رقم 12 ، الكويت ، 1992، ص78.

وألهم روائع أدبية، على غرار مسرحية «الخبزة» لعبد القادر علولة، ورواية «البؤساء» للفرنسي فيكتور هيجو، ورواية «الخبز الحافي» للمغربي محمد شكري، كلها إسقاطات لحساسية الخبز، قد تبدو بسيطة على رأي ماري أنطوانيت ملكة فرنسا وزوجة الملك لويس السادس عشر التي تنسب لها مقولة شهيرة «إذا لم يكن هناك خبزٌ للفقراء.. دعهم يأكلون كعكا»، خلال الثورة الفرنسية في القرن الثامن عشر ولم تكن تدري ان تعليقها هذا سيؤجج غضب الجماهير التي خرجت ثائرة ترفض التطام الملكي تنادي بقيم جديدة للجمهورية الفرنسية تنضبط الى ثلاثية الحرية والإخاء والمساواة.

كثيرا من نلاحظ تقبيل الخبز من الاشخاص بعد سقوطها على الارض فتحمل و توضع على الجبين ثم يتم تقبيلها وأكلها أو وضعها في مكان أمن مخصص لها بعيدة عن الارض اذا كانت يابسة وبالتالي فأنها محاولة لإعادة ما هو علوي العلويته ، و اخراجه من العالم السفلي و توكيد هذا التعالي بالتقبيل الذي لا يحدث إلا مع ما يفتح على القداسة ، كالقران الكريم و الكعبة المشرفة و الحجر الأسود كما أن رفع الخبز من الارض الى شق حائط أو شرفة نافذة ، يراد منه تيسير استعماله من طرف الطيور التي تستحق رفعه الى مكانه الطبيعي حيث المقدس الذي يتصل بالمتعالي و المفارق اذن هو تعبير رمزي عن الرغبة في الانتقال من المدنس الى المقدس، ولا ينبغي أن ننسى كلمة مقدس 335 sacré تتصل أيضا بكلمة sacrifice

³³⁵ عبد الرحيم العطري، بركة الاولياء ، بحث في المقدس الضرائحي ، دالر المدارس للنشر و التوزيع ، الدار البيضاء ، ط1، 2014، ص43.

المفتوحة على التضحية و القربانية ، و بذلك تكتسب الوجبة الطقوسية هاته القدسية في مختلف مسارات وصولها الى عتبات المقدس ، تقول المرأة الجزائرية عندما يحدث حادث في بيتها وينجم منه أفراد عائلتها "غادي نخرج خبزة وعدة" تعني بهذا الفعل تقديم قربان الى الله من اجل سلامة اولادها و بالتالي فان هذا الطقس يغدو مناسبة لضبط و تحيين العلاقة بالمقدس ففي الصدقة والوعدة ينجلي هذا الانشغال بربط كل ممارسة ببعد ديني خالص، بحيث تختزل و تكثف كل الرموز والدلالات باتجاه بناء المعنى الذي يخدم تجذير القداسة ، ما يجعل من الطعام نسقا تواصليا بامتياز تعبر من خلاله المجتمعات عن اهتماماتها بالمقدس و سعيها لتجسير العلاقة به و نحوه.

لقد بين مرسيا إلياد في «أسطورة العود الابدي336» أن الطقوس تشتغل وفق ثلاث عمليات أساسية ، وهي الشحن الرمزي و التععيد و التكرار، ذاك ما يعطيها الطابع الطقوسي الذي يتخذ صبغة الإلزام، الذي لا يسعى إلى العقلنة أو التبرير، وانما يروم الانجاز حسبما ما ترسب في المتخيل الجمعي ، وعلى درب هذا الاشتغال تتأرجح الممارسة بين زمنين هما الزمن المتخيّل و الأسطوري من جهة و زمن الحقيقة و الواقع الفعلي ، و عند الالتقاء أو التداخل / التزامن بين الزمنين ينتصر المتخيل على الواقعي ، و تتفاعل البنيات اللاشعورية، لينطلق العود نحو بدايات البدايات و تتقعد الطقوس عبر التكرار و الاستعادة.

³³⁶ Mircea Eliade , le Mythe de beternel retour , Edition folio Essais , paris 2001 p 15

يعلمنا غريمود ان كل وجبة غذائية هي ظاهرة ثقافية بحد ذاتها وهي واقعة تاريخية ايضا تختزن في طرائق اعدادها وتقديمها واستعمالها الكثير من الاحداث والتوترات والتسويات ، وانه من اللازم البحث باستمرار عن الشفرة الثقافية لكل ممارسة غذائية . ويضيف موضحا بان الاحداث الكبرى من قبيل الثورات تحدث فجوات في تاريخ فن الطبخ.337

إننا نتواصل مع انفتاحات المقدس عن طريق، ونحاول في كل حين ترتيب هذه العلاقة بين الارضي الذي هو الطعام/الخبز وبين السماوي الذي هو المقدس، من خلال الية حالي البدء والختم، فعند بداية الطعام نتجه بأعيننا إلى الاسفل شاكرين وداعين بالصحة والعافية، وفي النهاية نتوجه بأعناقنا الى السماء شاكرين وحامدين مرة أخرى و بالتالي يصير الطعام لغة تواصل بواسطتها مع المقدس. وطبعاً ففي اللغة معان نتوكأ عليها باستمرار ونعتبرها الأكثر إبانة ودلالة لتيسير فهمنا للعالم وتفاعلنا معه ، وهو ما يحدث مع تقبلنا للخبز ، باعتبارها معان ومبان تبلغ أكثر. فالطعام يتعلق مع انفتاحات المقدس ، ويتأسس عليه في بناء القداسة وتوكيد الانتماء إلى الجمعي .

2. الكسكس : هو منتج حبوب عالي يتم تحضيره بواسطة التكتل الرطب

لسميد القمح القاسي الذي تعرض لمعالجات فيزيائية مثل التبخير

والتجفيف. الكسكس هو مالح، حلو المذاق، مع الحليب الطازج والمخمّر(لبن

Michel Onrfay , La Raison gourmande : philosophie du gout , Grasset , coll le livre de poche,paris 92 ,p128³³⁷

ورايب)، ومع أنواع مختلفة من اللحوم أو منتجات اللحوم وكذلك الخضرو
الفواكه المجففة.

2.1 الكسكس: تعريفه وتاريخه:

أحدثت الحفريات الأثرية المحلية معلومات حديثة عن الفخار الصغير الحجم، في
شكل قديم من القدور، يعود تاريخه إلى القرنين التاسع والعاشر.

اكتشف علماء آخرون وجود الكسكس في وقت مبكر من مملكة ماسينيسا النوميدي،
في القرن الثاني قبل الميلاد استنادا الى رأي الباحثة لوسي بولنس³³⁸.
لذلك من الممكن الاعتقاد بأن أصله سيكون أبعد، خاصة إذا كانت لدينا قصة عن
الحرف اليدوية المحلية حيث يحتل الكسكس مكاناً متميزاً. مع كل الاحترام الواجب
للمعتقدات الشعبية، كان الكسكس موجوداً قبل وقت طويل من وصول العرب،
لأنه مرتبط ارتباطاً مباشراً بالحضارة الأمازيغية. من بين الأثار الفخارية المكتشفة
بالمعالم الجنائزية في الساحل التونسي فقد تم العثور على شقفة أواني فخارية وهي
جزء من أثار جنائزي تعود للفترة الرومانية،

الكسكس، "Seksou" أو حتى Berber seksu، أي "ملفوف جيداً" أو "جيد التكوين" أو
"ال32طعام"، وهو مصنوع من سميد القمح القاسي، وتتنوع الخضراوات المصاحبة
للكسكس من وصفة إلى أخرى. الرائد من المائدة الجزائرية، طبق تقليدي، يعود
تاريخه إلى أكثر من ثلاثة آلاف سنة. المؤرخ المغربي دا اليوسي، في نهاية القرن

³³⁸Bolens.L, La cuisine andalouse, un art de vivre xi-xii :Albin Michel, Paris ,1990.

السابع عشر، والذي يبرز أهمية الكسكس قائلًا وواصفًا الرجل الأمازيغي والفضاء المغاربي الذي يمتد من شمال موريتانيا إلى ليبيا، من البحر الأبيض المتوسط إلى الصحرَاء: "حلقا لرؤوس، لبس البرنوس"، "حلقا لرؤوس، لبس البرنس، الكسكس الأكل".

يذكر قابريال كامبس Camps.G "أن الكسكس يعتمد في صنعه على تحضيرات دقيقة، كما يتطلب في طبخه استعمال إناء خاص وهو ما يُطلق عليه الكسكاس الذي يوضع فوق القدر لتتم عملية تبخير الكسكس. ونعرف أن الكسكس هي الأكلة القومية لسكان المغرب العربي ولم يُجلب من المشرق بل حتى أن بعض بلدان المشرق تطلق عليه تسمية "المغربي". ويضيف كذلك "لا يمكن أن نشك في قدم نشأة أكلة الكسكس حيث لا تزال العديد من المناطق في الغرب الجزائري تسعمل الأنية المصنوعة من الحلفاء التي يطبخ فيها الكسكس، إلا أن هذه المادة كانت معروفة منذ فجر الإنسانية حيث كانت تصنع بنفس الطريقة، وما تزال تحتفظ قاعدة صحن أثري الذي شكل عليه إناء قديم على بصمة لأسطوانة من الحلفاء 339.

لا يذهب تعدد المعاني هذا دون طرح بعض المشاكل لتحديد هوية الكسكس لدينا. ومع ذلك، بالإشارة إلى السياق الذي تظهر فيه الكلمة، يمكن للمرء أن يصرح بأن أول ذكر معروف للتام، والذي يمكن أن يشير إلى الكسكس، لا يعود تاريخه إلى ما بعد القرن الحادي عشر. نجدها في تأريخ متصوفة الإباضية في المغرب العربي، كتبه

³³⁹Camps.G, Massinissaou les débuts de l'histoire in libyca .t8.1er semestre 1960,p103-104.

في أواخر القرن الحادي عشر أبو زكريا يحيى بن. أبو بكر (ت. بعد 081 هـ / 474 م).
يمكننا أن نقرأ عن وجبة قدمها أهل ورقلة (جنوب الجزائر) لعناية الصوفي أبو
سليمان يعقوب بن. الفلاح (عاش في ورقلة عام ٢٩٦/٩٠٨): "يحضرون طعمًا يعلوه
نقانق (عاصب) يحتوي على آثار (آثار) براز من الأمعاء [المعدة]؟ (فارث). دعوه
وأصحابه بعد صلاة العصر 340.

وبحسب الباحثة لوسي بولنس Lucie Bolens، يعود أصل الكسكسي أيضًا إلى فترة
حكم الموحدين البربر في القرن الثالث عشر. ثم انتشرت شعبية الكسكس بسرعة في
إسبانيا والبرتغال، وهاجر الكسكس إلى صقلية، في توسكانا، وعبر المحيط الأطلسي
إلى البرازيل، حيث أصبح "كوزكوز" 341 معاد تصنيعه بدقيق الذرة وحليب جوز
الهند من قبل عبيد خليج غينيا. يعتقد البعض أن هذا الطبق كان قد أدخل في
الأندلس زمن الموحدين (18ق).

بينما أول ذكر صريح للكسكس نجده في كتاب "الوصلة إلى الحبيب في وصفات
الطيبات والطيب" للكاتب عمر بن أحمد بن هبة الله بن أبي جرادة العقيلي كمال
الدين بن العديم المتوفي سنة 660هـ\1262 حيث ذكر في الباب السادس من فصول
بحثه في عنوان الأطعمة المنشفات والسنبوسق وما يجري مجراها، ففي التركيبة 40

340 Abu Zakariyâ, *Kitâb a-Sîrawaakhbâr al-a'imma*, annoté par Ayoub 'A. Tunis, a-Dâr a-tûnisialinnashr, 1985/1405 (443 p.), p. 180, Comp. l'édition de la Bibliothèque Nationale d'Algérie {KitâbSiyar al-a'imma waakhbârihim al-ma'rûf bi-târîkhAbî Zakaria, annoté par Elarbi, I., 1979/1399, p. 126

³⁴¹Fatéma Hal, *Le livre du couscous*, Editions stock, paris, 2000, p03.

، يذكر ثلاث تركيبات منها الأولى وهي الشاعرية والثانية هي الكسكس المغربي ، وهو ما يوضح لنا أن الكسكس هو تركيبة مغربية وكان معروف في الفترة الموحدية³⁴².

وعن ذكر الكسكس عند المشاركة أو انتقاله الى المشرق فهذا يرجع لعدة أسباب وأهمها إقامة المغاربة في الشرق قصد الحج أو الدراسة و التجارة . مما تجدر الإشارة اليه أن المغاربة كان لهم وقف في القدس عند حائط المبكى حاليا ، وما يزال يطلق على أحد أبواب الشوارع المؤدية الى القدس "باب المغاربة" ، وما يدعم هذا الافتراض نصان ذكرهما لنا المقري عندما كان في مدينة غزة شوال سنة 1038هـ أي القرن 11هـ\القرن 15م يقول : "وقص الشيخ عبد القادر حكاية تدل على تواضع الشيخ المقري أثناء اقامته بغزة ، وذلك ان الشيخ الغصين قال له : "يا سيدي أحمد نشتهي الطعام المسى عند المغاربة بالكسكس فهل في أصحابكم من يحسن صنعه ؟" فما كان المقري إلا أن صنعه لهم بنفسه"³⁴³، ويضيف المقري في موضع اخر عن المقري الجد : أنه حكى أبا القاسم بن محمد اليميني مدرس دمشق ومفتيها حكى أنه قال ذات يوم بدمشق له شيخ صالح برباط الخليل عليه السلام : نزل بي مغربي فمرض حتى طال علي أمره ، فدعوت الله أن يفرج عني وعنه بموت أو صحة، فرأيت النبي صل الله عليه وسلم في المنام فقال: أطعمه الكسكس ، قال يقول هذا فصنعت له ، فكأنما جعلت له فيه الشفاء ، وكان أبو القاسم يقول فيه كذلك ، ويخالف الناس من حذف النون من هذا الاسم ، ويقول لا أعدل عن لفظ رسول الله صلى الله علي

³⁴²الخطيب (درية)، كتاب الوصلة إلى الحبيب في وصف الطبيبات و الطيب لابن العديم"، في مجلة معهد المخطوطات العربية ، اصدار جديد ، الكويت، المجلد 20 ج1، ص 267-285.

³⁴³المقري ،نفع الطيب من غصن الاندلس الرطب ، المجلد الأول ، دار صادر ، بيروت 1988، ص 10

وسلم، ثم قال "قلت ووجه هذا من الطلب أن هذا من الطب أن هذا الطعام مما يعتاده المغاربة ويشتهونه ، على كثرة استعمالهم له ، فربما نبه شهوة أو رده إلى

عادة 344

2.2 تحضير الكسكس في تلمسان

يطلق على عملية تحضير الكسكس بالعامية الجزائرية "التلمسانية" الفتييل، حيث تنحدر هذه الكلمة من كلمة فتل ، كانت تتجمع النسوة لفتل الكسكس عادة ما تكون هته النسوة من سكان الحي الواحد في صورة عمل تضامني إجتماعي والذي يصطلح عليه بالتويزة، التي تعرّف على أنها: مصطلحا شعبيا يترجم معاني التعاون و المساعدة³⁴⁵، تعبير التويزة عن تشارك و تعاون عدد من الأفراد لسدّ العجز الذي قد يصيب الفرد أو الجماعة ، أما إذا عدنا لأهميتها من الناحية الدينية نجد أن لها دور كبير في المحافظة على علاقات الأخوة وتزيد من متانة وقوة الروابط الإجتماعية .

حيث يوجد الكثير من الاياتالقرانية توصي بالتعاون ، كما ان الله تعالى أمر عباده بمساعدة بعضهم البعض في جميع مجالات الحياة على إعتبار أن الفرد يظلّ عاجزا عن قضاء مهامه بمفرده ، فجاءت من بين هذه الأيات الكريمة منها قوله تعالى:

«وَتَعَاوَنُوا عَلَى الْبِرِّ وَالتَّقْوَىٰ وَلَا تَعَاوَنُوا عَلَى الْإِثْمِ وَالْعُدْوَانِ» 346 .

³⁴⁴المري ، المصدر نفسه ، ج5 ، ص 258 .

³⁴⁵محمد سعدي: مجلة العلوم الإنسانية، العدد 2007، 13، ص89.

³⁴⁶القران الكريم: سورة المائدة ، الآية رقم 03.

نجد من الأحاديث النبوية الشريفة ما تعطي أهمية كبيرة للعمل الجماعي كونه يقضي على الأحقاد و الفتن و الأنانية وحب الذات يقول رسولنا الكريم عليه الصلاة و السلام في هذا الصدد :

"من كان في حاجة أخيه كان الله في حاجته" متفق عليه.

"خير الناس أنفعهم لناس" رواه الترميذي.

"المؤمن للمؤمن كالبنيان يشد بعضه بعضا" متفق عليه.

"يد الله مع الجماعة" رواه الترميذي³⁴⁷

وإذا رجعنا إلى الإرث الثقافي العربي و الحكم الماثورة و القصص الشعبية لوجدناها غنيّة بمعاني الترابط و التعاون و التضامن و نجد من أشهرها:

1-"اليوم عليا و غدو عليك"

2-"يد وحدة ماتصفق"

3-"المعاونة مع النصارة و القَعَاذُ خسارة"

4-"لِيُعَاوَنِكَ بُيْدُ، عَاوَنَهُ بَزُوج"

فالتعاون يسهّل المهام و المشقّة على الفرد، حيث لا يستطيع إنجاز ما شقّ و صعب عليه لوحده فهو كائن إجتماعي يحتاج إلى غيره في جميع مجالات الحياة ، فيحدث التكامل و التناسق بين مختلف الأدوار و الوظائف.

³⁴⁷ محمد سعيدي: المرجع السابق ص95.

وبعد أن عرّفنا التوزيع بشكل عام وأهمّيتها في المجتمع الجزائري بصفة عامّة سوف نتطرّق الآن إلى كيفية تجسّدها في تحضير الكسكس وهو ما ستضمّنه المرحلة الموالية:

مرحلة ما قبل التحضير: تبدأ هذه المرحلة بتحضير الأواني الخاصّة بإعداد الكسكسي والتي من خلالها يتم إنتاج هذه المادّة.

ولطالما إرتبط إعداد الكسكس بصورة تلك المرأة وهي جالسة على "الهيديورة"³⁴⁸ ثانية ساقمها وهي تفتل (تبركش) في حبات الكسكس بيدها في القصعة والأخرى تسيّر (تغريل) والثالثة تفور فوق الكسكاس الذي يكون على القدر في شكل عمل متناسق مكونين بذلك سلسلة كل منها يُؤدي دور مهم في هذه العملية، تقودنا هذه الدراسة الإثنوغرافية إلى ميدان الأدب الشعبي على اتساعه، فإعداد الكسكسي يصاحبه بعض الأغاني الشعبية التي تستهدف التخفيف من مشقة العمل للنسوة تارة ويتبادلن أطراف الحديث والمزاح والشجارتارة ، وتارة أخرى تعلقن أهازيجا في غالبيها تستهل بالصلاة والسلام على النبي الكريم وهذا ما تبدأ به غالبية هذه الأعمال (التوزيع) كفأل خير وإعتقادا في نزول البركة في هذا العمل ونذكر من بين الأهازيج والأغاني التي تذكر في توزيع الكسكس ما تخبرنا به الحاجة (ب.خ 76 سنة):

الله يا الله ***** يا ربي عونًا

الله يا الله ***** بإسم الله بدينا

³⁴⁸الهيديورة: جلد الخروف تصنع منه النسوة فراشا تجلس عليه يكون مريحا .

اللّٰهُ يَا لّٰهُ ***** وَعَلَى النَّبِيِّ صَلَاتِنَا

و تقول كذلك:

بسم اللّٰهُ وصلّٰة على النّبِيّ ***** بسم اللّٰهُ وصلّٰة على النّبِيّ

يا ربّي تحطّ البركة ***** وين نحطّ يدّ

بسم اللّٰهُ المعبود وصلّٰة على الرّسول المحمود

يا ربّي خيرك ممود وشرك محدود

بسم اللّٰهُ المعبود وصلّٰة على الرّسول المحمود

بعد أن يتم الإنتهاء من عملية الفتل التحضير تبدأ عملية تحضير الكسكسي كطبق تقليدي شعبي حيث يتم إقتناء المكونات الأساسية للطبق، من اللّحم الذي استعمله أهل المغرب العربي لحوم الماعز والأغنام والأبقار الطيور في طعامهم 349، وهو يستعمل كمادّة اساسية في اعداد الكسكسي مع توابل خاصة به وحبوب جافة و غير والخضر الموسمية .

ويعتبر القمح المادّة الأولى في صناعة الكسكسي وهي مادّة سهلة في الزراعة ذات مجهود أقل، عُرف بها حوض البحر الأبيض المتوسط كما أن الخضار المستعملة في تحضيره موجودة بصفة دائمة في المنطقة، وكذا الحبوب الجافة من حمص و زبيب كل هذه الوفرة في المادّة الزراعية هي التي شجعت هذه الأكلة وانتشارها، حيثُ

³⁴⁹ بن علي محمد: مجلة كلية التربية للبنات بغداد، العدد 2007، 18، ص 2.

تعرف منطقة دراستنا انها تعتمد على الزراعة منذ القدم .ويمكننا القول ان هذا النوع من المنتوجات هو ما فرض على منطقة تلمسان نوعا ما من الغذاء، علما أن الطبيعة في أغلب الأحيان تُؤثر في الإنسان بشكل مباشر على سلوكياته .إن كل فعل بشري هو فعل أُضفى عليه الطابع الثقافي بصورة كَلِيّة كالأكل و النوم وحتى الابتسام و البكاء. فعن فعل الغذاء يظهر في المثل الألماني القائل: "انت ما تأكله" ومنه فإن الغذاء قضية ثقافية إجتماعية إلى جانب أنه وسيلة لتحديد السلوك الإجتماعي للأفراد و الذي يتخذ بدوره شكل النظم الموجودة في المجتمع .

وفي وصفنا لإعداد الكسكس، تبدأ المرأة بتحضير الخضر غسلها وتنقيتها ثم تقطيعها، تضعها في قدر مع اللحم ثم تضيف إليها باقي المكونات الأخرى من توابل وحبوب جافة وزيت وتضعه فوق النار ليُطهى هذا فيما يخص المرق، أما الكسكسى فيتم نعه بالماء و بعد أن ينشف من الماء تقوم المرأة بوضعه في الكسكاس ليتفوّر و في أغلب الأحيان يكون الكسكاس مصنوعا من الحلفاء، حيث يفور مرتين ثم بعد ذلك تضعه في قصعة خشبية كبيرة و تقفل عليه ليحافظ على حرارته، في إنتظار أن يُطهى المرق.

من أهم لحظاته، و مما يساهم في شوق الناس إليه، الوقت الذي يُمضيه في التحضير هو ومرقه.ومن النادر جدًا وجوده قبل صلاة الظهر³⁵⁰.

³⁵⁰إبراهيم الحسين: المرجع السابق،ص164.

مرحلة ما بعد التحضير: هنا ينتقل الكسكسى إلى طبق جاهز، يتم تسقيته من طرف النسوة فسلام عليهنّ وهن يفتلنه ويتفنن بأناملهن في صناعة مشتقاته من كسكسى دقيق "السفة" و غليظ "بركوكس"....، ثم يفورنه وبعد طهو المرق يتم تزيينه بالخضار والزبيب واللحم وفي الأخير يُسقى بالمرق حيث إن "تركيبته الشبه شاملة تجعل منه طعام الأطفمة". حيث أن القصعة حين تقرفص في الأرض او وسط المائدة "تكون مكتفية بذاتها، فلا سلطات حولها ولا مقبّلات. فكما أنّ حضور الماء يرفع التيمم، فإنّ حضور الكسكسى يرفع ما عاداه فهو سيّد المائدة بدون منازع".

2.3 تمثلات الكسكس عند مجتمع الدراسة:

الكسكس في أغلب مناطق تلمسان يلقب بكلمة "الطعام" وقد يكفي هذا للدلالة على المكانة المرموقة والتميز لهذا الطبق الذي رافق الجزائريين عامة على مر الأزمنة، في مختلف أوضاعهم وحالاتهم. وهو طعام رئيسي في التلمسان يرتبط تقديمه بالمقدس، يحضر في الولائم والوضائم، في الأعياد والمناسبات الدينية. وتعكف جلّ البيوت في المنطقة بتحضيره يوم الجمعة للتبرك به، والتصديق منه للفقراء والمعوزين في هذا اليوم المميز من أيام الأسبوع. وعموما لا تتناول العائلة غذائها في هذا اليوم إلا بعد عودة المصلين من صلاة الجمعة (الثانية زوالا) خلافا لباقي الأيام (منتصف النهار). ويتم تناول الكسكس هذا اليوم في جو مليء بالبهجة والسرور والإيمان لما يحمله هذا اليوم من عظمة وتقديس للإنسان كونه اليوم الذي خُلق فيه الكون، كما انه يمثل للعائلة الجزائرية يوم عطلة تجتمع فيه الأسرة بعد

أسبوع شاق محمّل بمتاعب الحياة حيث تأتي الجمعة لتكون النافذة التي يتنفس منها الجميع، ولا يكون هذا إلا بإعادة إنتاج نزعة الاجتماع الطبيعية المنبثقة من خوف الفردانية والوحدة و الشعور بالأمان في جو اجتماعي هادئ حول قصعة الكسكس التي لا ترضى بأقل من حلقة عائلية تُغذي دفتها من حرارته. فتجد هذا يتناول مما لديه، وتلك تغدق على هذه، والكبير يلقن الصغير.. في درس عن ثقافة التشارك لا أوضح منه خارج قصعة الكسكس. هذا ما جعل منه يحمل طابع التقديس في المخيال الجزائري، كما أن قصعة الكسكس وحدها تكون كافية بإشباع مجموعة حولها حيث يقال ان "طعام الاثنين يأكله الأربعة" والمقصود بالطعام هنا هو لفظ العامة للكسكس وكذا قول «الطعام يغلق الفام» مما يعني أن حضور الكسكس يُلغي كل تعليق حول جودة الاكل على المائدة. وقد يغيب كل شيء في مطبخ العائلة التلمسانية إلا مادة الكسكس الجاهزة للطبخ أو المواد التي تستخدم في تحضيره وخاصة الدقيق.

كما يقال أن "الطعام همّة يا لوكان بالما" معناه أن الكسكس ذو مكانة عالية حتى ولو كان بالماء فقط وبالتالي فإنه النموذج الغذائي الذي يوحد جميع الفئات داخل المجتمع المحليّ فهو يعمل على خلق نوع من المساواة بين أفراد المجتمع حينما يكون في حالته البسيطة. ولكن مع مرور الزمن وتطور المستوى المعيشي للمجتمع التلمساني أضحت الكسكس أنواعا ودرجات على أساس كيفية تحضيره، وما يرافقه من مواد غذائية أخرى كاللحوم والأسماك والخضار والفواكه وغيرها من

المستلزمات، وكذلك من خلال كفيات وأماكن تقديمه والأواني التي تستخدم لذلك. وبعد خروجه من الجزائر والمغرب العربي عموماً، خاصة نحو أوروبا، أضحى من الأطباق الأكثر غلاء في المطاعم الفاخرة بالعواصم الأوروبية.

أثناء مقابلاتنا في ميدان الدراسة مع النسوة وهن يفتلن الكسكس بالطريقة التقليدية، اجابتنا إحدى المبحوثات عن عدد النسوة المشاركات في عملية الإعداد تقول: "إن عدد النسوة اللاتي تقمن بقتل الكسكس لا يتجاوز الأربعة أو الخمسة، كون أن العملية تقوم في سرية تامة". وعندما استفسرنا عن سبب هذه السرية اجابتنا قائلة "أن السرية التامة واجبة في هذه العملية كون أن النسوة تخشى من السحر الذي قد يتم صناعته أثناء التحضير"، وعليه تضيف أن الأفراد المسؤولين عن التحضير عادة ما يكونون من أشخاص موثوق فيهم، خاصة عندما يتعلق التحضير بكسكس لوليمة عرس فالمقصودة هنا العروس أو العريس، وتضيف المبحوثة وسنها، 50 سنة: "أن الكسكس الذي يفتل من أجل عرس ما تتبول عليه العروس حتى يبقى كل الحاضرين تحت سيطرتها وخاصة أهل العريس". إلا أن مثل هذه الممارسات ليست منتشرة بشكل كبير وإنما تقتصر على بعض العائلات التي لم ترتقي ثقافياً وأخلاقياً ودينياً.

ثم تقول إحدى المبحوثات في نفس الصدد "أنه يتم قتل الكسكس بيد الميت واستعماله في أعمال سحرية"، وتضيف "انه تم القبض على النسوة وهن يتسللن إلى المقابر ليلاً، يحفرون القبور الحديثة في المنطقة ويأخذون يد الميت لاستعمالها

في فتل حبّات الكسكس". والذي تبين بعد إعداده أنه يباع بثمن باهض في أماكن سرّية عند "الطلّبة"، "القزانات" وما شابه ذلك من المشعوذين والممارسين للسحر.

ويفسر مالمينوفسكي السحر عند الشعوب البدائية التي درسها عن طريق الملاحظة بالمشاركة أنها إستعانت بالسحر لسدّ الفجوة الناجمة عن عدم قدرة الإنسان القيام بعمل معيّن، ومحدودية طاقاته إتجاه هذا العمل، فحينما يستعين بالسحر فإنه يشحن بطاقة إيمائية كبيرة تزيد من قدرته للحصول على النجاح في أمر ما وتحقيقه وبالتالي فإن هذه الفعالية لا تأتي بثمارها إلا إذا آمنت هته الشعوب بالأسطورة التي تمنح السحر الفعالية والمصدقية والقدرة على التحقيق، حيث تمكنه بالخروج من الحياة اليومية إلى العالم الغيبي، وعليه فإن السحر والدين يعتبران متلازمين لا خلاف بينهما لأن كلاهما يحتوي على المعجزات ومحاط بسياج الطابوهات إلا أن الدين أكثر تعقيدا مقارنة مع السحر وتعويداته في نظر مالمينوفسكي، على عكس ايميل دوركايم الذي ربط الدين بالمقدس والسحر بالمندس وإهتم في دراسته بالظاهرة الدينية ولم يعطي اهمية كبيرة للسحر كونه يرى أنهما مختلفين.

يتبيّن لنا أن دلالة هذه الممارسات حول الكسكس ذات طابع ديني عقائدي تنتمي إلى ماضٍ سحيق يأتيها عبرها محملا بالقيم الرمزية التي تمزج الدين بالأسطورة لتمنحها نوعا من القداسة، في الثقافة الشعبية، وبالتالي تتكون مجموعة من التمثلات حول طبق الكسكس، حيث يوظفون هذه المادة لأغراض سحر وشعوذة

كونه متداول ومعروف عند العام، لقوله تعالى في كتابه العزيز: ﴿وَاتَّبَعُوا
مَا تَتْلُو الشَّيَاطِينُ عَلَىٰ مُلْكٍ سُلَيْمَانَ
وَمَا كَفَرَ سُلَيْمَانُ وَلَكِنَّ الشَّيَاطِينَ كَفَرُوا يُعَلِّمُونَ النَّاسَ السِّحْرَ وَمَا أُنزِلَ عَلَى الْمَلَكَيْنِ بِبَابِ
بَلِّ هَازُوتَ وَمَارُوتَ﴾ (البقرة، 102).

وبهذا يصبح الكسكس من طبق حامل للبركات و النعم إلى طبق حامل لمجموع
الصفات البديئة والنقم، إنه ينتقل من المقدس إلى المدنس وفقا للأعراف
الاجتماعية والدينية والثقافية.

ولأن مائدة الجنائز تكون من الكسكس بإمتياز، فإنه وبمجرد الإعلان عن الموت
يتجه فريق من الأهل والجيران إلى بيت الميت للمساعدة في تحضيره من غسل و
تكفين لدفنه، ويتجه فريق آخر للمساعدة في الأعمال الأخرى من إعداد للخيمة التي
يأتي بها من المسجد لاستضافة المعزين. ولأن من العادات عدم إشعال النار لمدة ثلاث
أيام في دار الميت بهدف الطهي حيث يقوم الجيران بإعداد القهوة والشاي و
الكسكس لأهل الميت ومقدمي العزاء الذي يكون مصطحبا بحضور و مشاركة
حفظة القران الكريم (الطلبة) ويُقال عن "الطالب": "هذا إنسان حقاظ القران وكال
الطعام" ويتبين لنا من خلال هذا اقتران حفظ القران مع الطعام والمقصود بالطعام
هنا الكسكس فهو لفظ العامة.

³⁵¹ سورة البقرة، الآية 102

ومنهُ فأن الطقوس الجنائزية ومن بينها طقوس إعداد الطعام (الكسكس) تعدّ محاولة لإرسال الحاضر (الموت) إلى الماضي "352 من خلال بعث الحياة من جديد والقضاء على مظهر الحزن والأسى السائد أثناء الأزمة. فيتم تقديم الكسكس على روح الميت إكراما له كصدقة ليغفر الله له ما تقدّم من ذنب، وتسمى هذه الصدقة بالوضيمة (عكس الوليمة تكون في المناسبات الحزينة).

ومن هنا يمكن القول أن الطقوس الجنائزية بما فيها طقوس تقديم الطعام كلها طقوس مرورية إلى حدّ ما 353 Rites de passage تعبّر عن الطقوس المصاحبة للإنسان خلال انتقاله من حالة قديمة إلى حالة جديدة كالانتقال من الحياة إلى الموت أو التوقف عن الحياة و المرور إلى حياة أخرى كالزواج والختان والعقيقة.

وهناك أيضا "الزردة": أو ما تعرف "بالوعدة"، تعد الزردة من أهم الظواهر الاجتماعية والاعتقادية التي لها انتشار واسع في المنطقة، فهي ظاهرة اجتماعية وسياسية يتم من خلالها عرض القضايا من زواج وطلاق، وفصل النزاعات، كما تقام فيها عروض للفروسية وهي موعد سنوي في مكان محدد يلتقي الناس فيه، وهم عادة من أعراش ينتمون إلى ولي صالح، (ينحدرون من سلالة أو يقدمون له الولاء فيعتبرون من خدمه) ويتبركون به، أو يحيون سنة الجد الأكبر تكريما له".

³⁵² Claude Levi-Strauss (1965). le triangle culinaire , L'Art ,Paris,p314.

³⁵³ زازوي موفق، الطقوس الجنائزية في منطقة تلمسان، دراسة أنثروبولوجية، رسالة ماجستير، تلمسان، الجزائر، 2003، ص 37

أما الوعدة فهي مشتقة من الفعل وعد، يعد، وعدًا، ووعدةً، تقام الوعدة في منطقة ما تيمنا لنزول الغيث، أو تبركا بوليّ صالح، حيث يتم تحضير الكسكس من طرف النسوة ونذكر مثلا "وعدة بني واسين" في منطقة مغنية -تحت معاينة ميدانية- التي تقام كل سنة وهناك عائلات تركز في انتمائها إلى ولي ما، مثل عرش بني واسين الذي يحيي هذه المناسبة السنوية في ضريح زاوية سيدي الواسين التي تفتخر بذلك كونها عائلة شريفة، وكذا وقد ترسخت هذه الظاهرة في الذاكرة الجماعية رغم محاربة الإسلام لها باعتبارها شركا بالله، وهذا يعود إلى الاعتقاد السائد بأن المخرج والأمان هو اللجوء إلى الزوايا أو الأولياء الصالحين. ويعتقد أهل في الولي الصالح الشفاء من الأمراض، وجلب الرزق، وتزويج العوانس من النساء مثل الولي الصالح "سيدي كانون" تقول إحدى المبحوثات وإنجاب الأطفال. ولذلك يسعى أهالي المنطقة لاسترضاء أرواح الأولياء بالأضاحي والقربان المختلفة، وطلب الرضا والإعانة منهم.

ويوضح "موس" أن كل أنواع الأضاحي، ما هي إلا عملية تحويل من الخير الشائع لى الخير الديني، ويقول أن تقديم الأضاحي يراعى فيه مناسبات عديدة، والتي تختلف باختلاف الأغراض الكامنة وراءها وكذا الوسائل المسخرة في سبيل بلوغ هذه الأغراض، كما أن هذه الأضحية تختلف حسب مستويين، المستوى الذاتي، يخص الفرد المضحّي، والمستوى الجماعي الذي يتكفل بتحقيق المصلحة الجماعية التي تعود بالمنفعة على القبيلة والعشيرة بأكملها.

والجزائر بشساعتها التي تجعل منها قارة، لا تخلو من واقع الأولياء والأماكن ذات التقديس الاجتماعي محليا، لذلك فإن الوعدة لا تقتصر على نواحي تلمسان بل لكل مدينة أو قرية أولياءها وأماكن إحياء الوعدة، وإن اختلف الأمر في الطقوس والوسائل فإن الدلالات والرموز مشتركة.

كما نجد مائدة الكسكس كذلك في المولد النبوي الشريف حيث تقول في هذا إحدى المبحوثات (76 سنة): "في زيادة النبي نديروافصعة بركوكس" وهذا تبركا باليوم وإكراما للرسول الكريم فالبركوكس هو صنف من أصناف الكسكس يكون غليظا نوعا ما، ويقدم للنفساء كغذاء لها لما فيه من مواد غذائية تساعد على استرجاع قوتها وصحتها المفقودة في النفاس حتى تقوم بإعانة رضيعها والقيام بواجباتها اليومية.

ويعتبر طبق الكسكس هو المائدة كلها، فحضوره يُلغي كل مرافق له على المائدة لما له من سعرات حرارية كبيرة، فهو يُعتبر وجبة غذائية كاملة تتعدى هذه الأخيرة كل هذا لتصير وجبة دينية مثقلة بالتصورات المسبقة لفهم العالم، من خلال الأبعاد الرمزية التي تستند عليها المنظومة العقائدية للمجتمع.

وكانت وضعية الجلوس حول مائدة الكسكس على شكل حلقة، حيث يلتف الجميع حول الأناء أو قصعة الكسكس التي غالبا ما تكون على مائدة ذات قوام قصير أو فوق الأرض مباشرة مما يُعطى للجلوس على الأرض عند تناول الكسكس أهمية بالغة، في وضعية تشترك فيها الفئات الفقيرة والميسورة.

وعلى ما يبدو أن طريقة الأكل الجماعي داخل إناء واحد كانت تقوم بوظيفة عاطفية في إشباع الروابط العائلية، وتقوي العلاقات الاجتماعية، وبالتالي يحظى هذا الطقس بقيمة رمزية كبيرة، كون تعزيز للروابط الاجتماعية من خلال الطعام و الأكل الجماعي أهم من كمية الطعام وأنواعه. فالطعام، كما يؤكد كلود ليفي ستروس³⁵⁴ ليس مجرد فعل لمقاومة الجوع، إنه تاريخ من الأفعال والتمثلات و القيم والمعايير، ففي الطباق الواحد نقرأ التاريخ والمقدس والسلطة والسياسة والمشاعر والغرائز والرهانات والقيم، فليس هناك من طبق بريء تماما كما أنه ليس هناك من نص بريء بتعبير رولان بارت³⁵⁵.

3. الحرية :

يعود أصلها نحوالي 22 قرن الى العصر الروماني الذي تواجد في شمال ايفريقيا حيث كان الرومان معروفون بالمصارعة وعرفوا باصطياد الأسود المتواجدون في ايفريقيا les gladiateurs وذلك من اجل الترفيه وجدت الأسود في شمال ايفريقيا تحدث عن هذا العديد من المؤرخين مثل البكري... كانت هناك أطباق خاصة لمصارعين الأسود نجد إشارة الأثيني في مؤدبة المتصوفين وكذا عند جيوفينال الشاعر الروماني الذي يذكر في أحد أشعاره حول طعام المصارعين، يتكون هذا

1. ³⁵⁴levi-straussClaude(1965). **le triangle culinaire** , L'Art ,Paris ,p21.

³⁵⁵رولان بارت. **الدرجة الصفرة في الكتابة**، مترجمة: محمد برادة، دار الطليعة، بيروت، لبنان، 1982، ص 12

الطبق من خليط القطني الحمص والعدس والفاول.... كونها مقوية تعطيم الطاقة
gavage تم تأسيس هذا الطبق في جبال الاطلس في شمال افريقيا.

يذكر ابن حوقل أحد الرحالة صاحب صورة الأرض يقول عندما زار المغرب في ق 19
وقت الدولة البرغواطية يذكر أنه كان هنالك أنواع من الأطعمة العجيبة والغير
معروفة.

نعود الى كلمة الحريرة حيث استعملت في جمهرة اللغة عند ابن دريد في العصر
العباسي ق 9 حيث لم تكن قبل بل كانت خريزة ثم نجدها في العقد الفريد عند ابن
عبد ربه المؤلف الاندلسي كانت هذه الكلمة شتيمة بني قيس عند العرب في شبه
الجزيرة العربية حيث كانت قريش تصنعه من دقيق وكان اسمها السخينة أو
الخريزة ذكرت هذه الكلمة في نص ابن عبد ربه في العقد الفريد ويقصد بها في هذا
الكتاب الحريرة حيث يشار أنها تصنع من دقيق ولقد غيّروا اسمها من خريزة الى
الحريرة حيث كلمة الخريزة كانت شتيمة عند العرب .

نجد عند المؤرخ بليني الكبير pliny le grand صاحب كتاب التاريخ الطبيعي يذكر أن
طعام شمال إفريقيا هي الاليفة هو طعام قرطاجي امتد على شمال إفريقيا حتى
ايبيريا كما أن شيشرون يذكر هذا مرارا.

تركيبه الحريرة البونية عن كاتونCaton يوضع في صحن عميق رطل من الطحين ويحلل في الماء ويضاف اليه ثلاثة أرطال من الجبن الجديد ونصف رطل من العسل ويطبخ الجميع في قدر جديد356 .

لم نجد لها أي وجود في الكتب الأندلسية خاصة فضالة الخوان في طببات الطعام والألوان وكتاب الطبخ بما أنهما الاقدم بين الكتب التي تناولت الطعام في العصر الأندلسي وعليه يمكننا القول أن الحريرة وجودها أقدم من هذا العصر.

هناك أسطورة حول ظهور الحريرة تعود إلى حكم الموحدين حين علم ألفونسو الثامن أن بطش المسلمين أقوى من ان يصارعه ففكر بحيلة جديدة وهي الفوز بدون جيش فأرسل إلى الوالي جارية شقراء تخطف الأنظار. إلى غاية القرن الثاني عشر لم يكن في شمال افريقيا أكلة باسم الحريرة ، حتى أهدى ألفونسو الثامن جارية قشتالية شقراء وفاتنة الجمال إلى والي قرطبة، بعد سيطرة الموحدين عليها. وقد سُربها الوالي كثيرا لجمالها، وصار يفضلها على زوجته ويقدم لها الحلي التي تأتي بها القوافل، الا أن جمالا لقشتالية كان يخفي مؤامرة تُحاك في السر ضد المسلمين، بتواطؤ مع الفرنجة والكنيسة، حيث اختاروها بعناية من بين مئات القشتاليات، فعلموها الرقص وفنون الغنج والشعر والطبخ، وعلموها طريقة تحضير هذه "الشوربة الخطيرة".

³⁵⁶Caton,M.P :Agriculteurs latins (coll. Nisard),ch85-86 :p27 pultempunicam (texte latin)

وفي يوم من أيام رمضان، كان والي قرطبة يتفقد حريمه، وشم رائحة نفاذة ومخدرة، فأمر العبد الذي كان يُلازمه كظله أن يدلّه على مصدرها، فتبعها هذا الأخير بحاسة شمّه القوية والمدربة، إلى أن وجد الولي نفسه في غرفة الجارية القشتالية فوقع في الفخ الذي نُصب له من طرف النصارى. فتذوقها الولي، واصبح لا يستغني عنها يفطر بها يوميا ولم يعد يرضى بالبرقوق الاندلسي و الرمان والتمر والحليب، كما أنه أهمل أحوال الرعية وقضى جل رمضان مع القشتالية منبرا بذلك الحساء غير اابه بالطقوس الدينية والدينيوية، فبمجرد أن يشربها كان الولي يتخذروينام بسبب الهارات والتوابل التي كانت تستعملها والكرافس الذي كان يشعره بالنوم العميق وعندما ينهض يزداد هياما في الجارية التي كانت تتودد اليه وتتغنج له لتنفيذ خطتها كما رسمها لها القساوسة، فأبعده قدر المستطاع عن رعيته وعن الخليفة الموحدى وعن ما كان يطبخ للمسلمين في السر.

هكذا ظلت الحريرة تتغلغل، وتفسد الطباع والعقول، وكلما جاء رسول من المغرب، كان الولي يقدمها له، وعندما يعود، كان يخبر الخليفة المنصور بأمرها، وبلذتها، وبوجود حمص فيها، والطماطم والكرافس والكزبرة، فانتشر صيتها في اشبيلية وغرناطة، فأصبح الاقبال عليها كبيرا، تقليدا بالأكابر وتقربا لهم. فأصبحت لاتخلوا الموائد منها، وفق الخطة المرسومة بعناية.

وماهي أشهر حتى أصبحت طبقا معروفا في كل قرطبة، أثناء ذلك عمل ألفونسو والقساوسة بجهد أكبر وكونوا فوجا جديدا من أجمل الجوارى القشتاليات،

وعلموهن طريقة إعدادها، ثم أهدوهن إلى الأندلس، وأرسلوا أخطرهن إلى الخليفة، الذي سبق و أن بعث كتابا لولاته يطلب فيه منهم أن يرسلوا إليه على جناح السرعة أبرع طبخة للحريرة في كافة الأندلس ، وكان الوقت حينها شهر شعبان ، فوصلت إليه مع بداية شهر رمضان وزادت على الكرافس سمنا، وأضافت جوزة الطيب المدوخة بعد أن توصلوا أن الكرافس وحده لا يكفي لتدويخ المسلمين في الأندلس مستعينين في ذلك على كتاب سري للطبخ لحكيم اليونان جالينوس، فتذوقها الخليفة ونالت اعجابه وكان يغط في نومه ليسرقها العبيد من القدور.....

فمنذ ذلك الوقت وهي منتشرة في المغرب فزاد الطلب عليها وزاد معها الكسل وحب الاستلقاء وزاد شعورهم بالراحة و الطمأنينة وتكاثروا في تلك الفترة من التاريخ دون أن يفتن أحد لدور الكرافس لما له من دور في كل هذا رغم وجود الكتب التي كانت تحذرهم من هذه البقلة فانتشرداء الكسل خصوصا في رمضان ...

وبعد أن نفذت الجواري القشتاليات مهمتهن بنجاح، وطبخن لنا الحريرة التي ستقضي علي المسلمين عدن إلى ألفونسو في الليل، تاركات أخر برمة تغلي، ولجان إلى دير بعيد عن سلطة الموحدين، وهناك تمت مكافأتهم ، واعتبرتهن الكنيسة "بنات الرب" ومنهن من صارت قديسات مازالوا المسيحيين يتباركون بهن الى اليوم.

وهكذا بدأ ضعف الدولة المرابطية يظهر الى العيان فصار اللمينيون على بعد خطوة الى الحكم فكلما تغلغت الحريرة الى بطون المسلمين كلما كان خروجهم منا لاندلس

يقتررب بخطوة إلى أن فقدوا السيطرة وطرردوا منها شر الطردة، ومنذ ذلك الحين

ونحن نبكي "كالنساء على ملك مضاع لم نحافظ عليه..."

لا ندرى إذا كان السبب أنداك هو الحريرة، لكن اليوم في زماننا نسمع ما يردد هزلا

عبارة لا تكلم من "عباد الحريرة" خاصة في الشهر الفضيل خاصة ما إن نشربها حتى

نشعر بالنعاس والكسل.

حبنا لها قوي وتمسكنا بها يتجلى في أنها لا تفارق الموائد الرمضانية تقدم مع

الزلابية أو البوراك في الجزائر وتونس أما المغرب فتقدم مع الشباكية" القريوش"

وكذا في جميع الاحتفالات على أنها إنتاج للمطبخ المغاربي مثلها مثل الكسكس رغم

أنها دخيلة رغم أنها دخيلة، ففقد المسلمون فردوسهم في الأرض "الاندلس"، وتخلى

النصارى عن الحريرة من مطبخهم لأنهم يعرفون خطورتها ...

وبعدها دخلت الاندلس في تاريخ دام مظلم أدى بسقوطها وتشتت سكانها ورحيل

الموريسكين الى مختلف بقاع الأرض من بينها الجزائر وتلمسان خاصة حاملين معهم

المطبخ الاندلسي مع غيره من الفنون، وطبق الحريرة منبين هذا الإرث³⁵⁷.

3.1 طريقة تحضير الحريرة:

تقول المبحوثة (س.ع70 سنة) الحريرة كل دار "بيت" كيفاش يعملوها وتختلف حتى

بين الخواتات يعني مستحيل أنك تجد نفس المذاق في زوج ديار حتى لو كان نتاع

الخواتات لأنه كل واحد وكيفاش يدورها ويغليها "يطبخها" في الأخير، والسر نتاع

³⁵⁷الحلحالي سمير، تاريخ الحريرة، يوم 12\09\2020، سا22EasTWc89 / <https://youtu.be/>

الحريرة أن نستعمل فيها الخميرة نعملوها ثلاث أيام قبل أو أكثر وهي لي تعطيها البنية
"المذاق".

أما عن المقادير تقول: حنا التلمسانيين نعملوها بالخضرة نعملوا في قدر من الأفضل
تكون قدر من الطين نعملوا شوية زيت وحبتين من البصل وحبتين من الطماطم
نضع معها قطع لحم مذايبنا "حبّذ" يكون فيه العظم لان البنة في العظم ماشي في
اللحم نضع الملح والتوابل لازم تكون جديدة (القرفة، كروية زنجبيل، راس الحانوت،
فلفل احمر وأسود) ونقليوالكل جيدا بعد هذا نضيف للقدر حبطين من الجزر حبة
بطاطا مع باقة من القزبرة مربوطة بخيط يستعمل في الطبخ وحمص يكون مرطب
من قبل ونمرق بالماء المغلي نغلق القدر ثم نترك الكل ينضج، بعد نصف ساعة من
الزمن نصفي اللحم والحمص وباقة القزبرة لوحدهم ثم نطحن ما يقي في القدر
تقول المبحوثة اليوم هناك الرحي الكهربائية سهلت الأمور لكن زمان "قديمًا" كنا
نستعمل الرحي اليدوية لطحن الخضار وتصفيتها ونضيف حبيبات الحمص وشرائح
اللحم ونغلي الخليط باستعمال الخميرة التقليدية اليدوية وهي سر البنة وكذلك
تضيف رمز للوفرة عندنا لأننا نضع فيها ملعقتين فرينة والماء والخل كمحسن غذائي
والتوابل ونتركها في اناء من خشب خاص بها دون قفله فتتكاثر وتصبح كثيرة وهي
غنية بالفطريات الجيدة للجسم والأملاح وتقول كذلك: حنا منسلفوش الخميرة الى
بيت آخر لأن في بعض الأحيان السلف يكون بين الجيران أو الاقارب تقول "السلطان
مول التاج ويحتاج" يعني مهما بلغت ربتك في الحياة ينقصك أمور في بعض الأحيان

لكن مهما يكن لا يمكننا أن نعيها لأي أحد كان تقول عندما تتكاثر الخميرة فذاك رزق البيت لا يجب أن يقسم مع أحد وإذا فعلت سينتقم أهل البيت من الجن منك وعادة ما تأتي الضربة في الأولاد.

يتم طبخ الحريرة بإضافة الخميرة والكرافس والتوابل ونجمة الأرض والطماطم المصبرة التي تعطى الحموضة العالية مع الخميرة ويضاف في الأخير الكزبرة. تقدم الحريرة مع مقبلة البوراك وشريحة اليمون لمن يريد الحموضة أكثر.

تضيف المبحوثة حول الحريرة أنها تكون حاضرة في كل الولائم بالإضافة الى شهر رمضان، لا تخلو الموائد منها فتطبخ في قازانات خاصة في الأعراس والولائم

خاتمة العامة

تناول البحث دراسة فن الطبخ التلمساني وعلاقته بالأندلس من خلال بحث ميداني قمنا به في ميدان الدراسة اعتمد على الملاحظة في جمع المعطيات والمقابلة الموجهة مع المبحوثين ومن خلال الوثائق والمصادر والتحف المحفوظة في المتاحف الوطنية والمراكز الثقافية في تلمسان وكذا الملاحظ المباشرة بالمشاركة داخل الاسر التلمسانية التي اخترناها بعناية والتي تمكنا من خلالها بتسجيل ورصد الملاحظات العلمية التي تمحورت في عدة نقاط رئيسية كشفت لنا عن فن الطبخ في تلمسان و الأندلس و أوضحت بصمات هذه الحضارة في الطبخ والمطبخ وتجهيزاتها تتعرض لها من خلال النقاط التالية :

عرف فن الطبخ التلمساني قبل العصر الإسلامي فن طبخ قديم، امتزجت أصوله بفن الطبخ المحلي لموروث عبر العصور ويؤرخ بالعصور البونية والنوميديّة ثم عرف في العصر الروماني عدة إضافات. نذكر من أهم التركيبات الغذائية الحريرة البونية التي عرفت في عصور النوميدي كحساء للمصارعين الذي تطوّر الى الحريرة لاحقاً، ونذكر كذلك صلصة القروم التي ورثها المسلمون عن الرومان وأصبحت تصنع في البيوت وتخزن في الجرار.

طراً على الطبخ في القرن 3هـ\9م تطوّراً كبيراً يعبر عن هذا التطور بمجموعة من الأدبيات المؤلفة في هذا المجال مثل: كتب الأغذية والطبخ والتاريخ. اول ظهور لها في المشرق حيث يرجع هذا التأليف للطباخ ابن السيار الوراق الذي عاش في العراق خلال القرن 4هـ\10م وهو أول من أسس للطبخ كفن من خلال القواعد التي نص

عليها حيث أن هذا النوع من الكتب مهّد لظهور بعده كتباً أخرى لا تقل أهمية عن ما تقدم به.

ليظهر في بلاد المغرب الإسلامي كتاب "الأغذية" لابن زهر الذي عاش في نهاية عصر المرابطين ويعد أول كتاب يذكر فيه التركيبات الغذائية التي كانت متداولة في عصر المرابطين في المغرب والأندلس والذي أصبح به فاتحة عهد جديد للتأليف في هذا النوع من الكتب والتي منحت للطبخ تطوراً وارتقاءً إلى مستوى الفن. كما يشكل كتاب "الطبخ" لمجهول ، و "فضالة الخوان في طبقات الطعام" لابن أرزين التيجيبي مصدر هام لكل مهتم بالموضوع في العصر الموحدوي ما تبعه.

ظهرت في المطبخ التلمساني جملة من التركيبات الغذائية الخاصة به منها الكسكس والمجبينات والفاوش والتي لا تزال في تلمسان وانتقلت إلى الأندلس من خلال الانتشار الثقافي والهجرات هذه الأكلات لا تزال موجودة في بلاد الأندلس إلى اليوم.

تعدد الأطباق داخل المطبخ التلمساني ساهم في تعدد الموائد واختلاف المناسبات التي تقدم فيها هذا ما أدى إلى اختلاف أشكال وأحجام الأطباق والموائد بحسب ألوان الأطعمة المقدمة في المائدة الواحدة مثل أكلات: المشويات، الثرائد، المعسل البرقوق باللحم "المروزية" الحلويات فكانت الأطعمة تجمع على كل الأنواع كما أخبرنا بن خلدون: "الطعام بقول ولحوم وأدهان" ... كما وع لها نظام وكانت تقدم على المائدة منفردة لون بعد لون.

تأثر الطبخ التلمساني بالعرب الفاتحين في بداية الخلافة الإسلامية وشكل النموذج الأول للطبخ الإسلامي في بلاد المغرب اقتداءً بغذاء الرسول عليه الصلاة والسلام . ثم انتقل الطبخ المشرقي الموروث عن الحضارات القديمة الى بلاد المغرب والأندلس عن طريق عدة سبل منها :

انتقال الخلافة الأموية الى قرطبة

انتقال زرياب إلى الأندلس الي صنع التغيير في جميع شؤون الحياة الاجتماعية ومن بينها الطبخ موسم الحج التجارة والرحلات التعليمية الاستشراقية

يعتبر زرياب الموصلي أول من وضع قواعد تقاليد تقديم الطعام في الأندلس وبالتالي بلاد المغرب ، وفي تلمسان كذلك حيث كان أول من أثار فرش أقطاع الادييم اللينة التي بقيت مستعملة طيلة العصر الإسلامي ولم يتم استبدالها بالسينيات النحاسية الا في العصر العثماني في القرن 11هـ\17م

عرفت الصناعات النحاسية نهضة كبيرة خاصة في الفترة الحديثة بدءا من القرن 11هـ\18م ، حيث لقيت رواجاً كبيراً لما تميزت به من الدقة والإتقان في الصنع والزخرفة ، فانتشرت وأبدعت مقلدة الاواني الفخارية كم أدخلت أواني أخرى تخص القهوة وأواني تحضيرها وأواني التقديم لمختلف الموائد..

ساهم أهل الذمة في تطور الطبخ الى ن عن طريق نشر أطعمتهم في بلدان المغرب والأندلس وأضيفت إلى الرصيد الإسلامي ككل.

يعتبر كتاب ابن السيار الوراق، أول الكتب العربية المؤلفة في فن الطبخ، وأكثر الكتب التي اعتمد عليها الطباخون في بلاد المغرب في تأليف كتبهم منها كتاب الطبخ لأنوشراون، وهو فارسي الأصل ينتمي الى الحضارة الساسانية في إيران، حيث جاء ذكره في مخطوطين مغربين هما كتاب الطبخ لمجهول (العصر الحفصي) وكتاب الأغذية لأربولي (عصر بني نصر)

من بين المنتجات الغذائية الخاصة بالمطبخ التلمساني هي الخبز والكسكس. حيث أن أول كتاب ذكر الكسكس كتركيبة مغربية محضة هو كتاب: الوصلة الى الحبيب في وصف الطيبات والطيب" لمؤرخه كمال الدين ابن العديم من مواليد 588هـ والمتوفي سنة 660هـ. ثم نجد كتاب ابن رزين التجي: "فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان" هذان المصدران يشيران أن تركيبة الكسكس من نتاج العصر الموحيدي . فيما قد زودتنا بعض الشواهد في متاحف تلمسان كقدر كسكاس مدينة هنين بان هذه الكلة الشعبية "الكسكس" قد انتشرت وعرفت في اعصر الموحيدي. ثم ازداد انتشارا وتوسعا في جنوب أوروبا بحيث أصبح يوصف منذ العقد الأول من القرن 21 م وحتى الآن بأول طبق في قائمة تقاليد الطبخ الفرنسي بعد أن خطا أول خطواته في شمال افريقيا قبل الاف السنين قادمًا في أحمال وأمتعة التجار الفينيقيين. انتشرت تسميته ب "الطعام" بدلا من الكسكس في تلمسان وكانت اليونسكو قد صنفت الكسكس، كملف متعدد الجنسيات باسم الجزائر وتونس وموريتانيا والمغرب سنة 2020.

أما بالنسبة للجزائر، فقد تم إعداد ملف التصنيف من قبل الأكاديمية ويزة غاليس من مركز أبحاث ما قبل التاريخ والأنثروبولوجية والتاريخية، في حين شارك معهد التراث التونسي والمديرية المغربية للتراث الثقافي وخبراء موريتانيون في تكوين الملف.

لقد استمدت أسماء الأواني مصادرها من مختلف اللغات كالعربية والفارسية والتركية والبربرية والصقلبية. وهذا ناتج عن التبادل الثقافي الذي حدث جراء الاحتكاك بالتيارات الحضارية حيث اختص المطبخ التلمساني بأسماء خاصة: كالمثرد- نجد البسطيلة الجزائرية شائعة في غرب البلاد، والتي تطبخ في الأعراس والولائم وهي عبارة عن ورقة رقيقة من العجين المحشوة بلحم الدجاج أو الطيور أو اللحم الأحمر المفروم أو السمك وفواكه البحر، حسب الأذواق والأقاليم وبالبيض والخضر والتوابل، وهي أشبه ب: "البوراك" و "البريك" وتعتبر ارث موريسكي توقفت رحلته مع ترحيل المورسكين من اسبانيا.

ونرجو في نهاية هذا البحث أن نكون قد وفقنا في تدعيم الدراسات التي تناولت المنطقة ووضع لبنة جديدة من خلال هذه الدراسة التي تناولت الطبخ التلمساني في علاقته مع حضارة الاندلس وإضاءة بعض زوايا الظل فيه، أملين في أن نكون قد نجحنا في فتح المجال لدراسات أخرى تكون أكثر عمقا وحفرا في المحلي لرصد الخصوصيات الحضارية وفهم المنطق الداخلي للمجتمعات، بحثا عن القيم الثابتة لبناء الهوية، من خلال مقارنة أنثروبولوجية، هذه المقاربة التي أصبحت الحاجة إليها اليوم كثر إلحاحا في ظل أزمة الهوية التي تعاني منها المجتمعات المحلية وفي ظل

تأثير المنظومة العالمية التي تسعى لتوحيد المفاهيم وتنميط السلوكات لضرب
الهويات المحلية وطمس الخصوصيات الحضارية للشعوب.

قائمة والمراجع

قائمة لمراجع العربية

- القرآن الكريم (رواية ورش)

- ابن منظور، جمال الدين محمد بن مكرم، لسان العرب، ط3، دار صادر، لبنان
1994

-أبي عبيد البكري، المسالك و الممالك،(د.ط) ج 2 ، تونس 1992

-البغدادي (الحسن بن محمد بن عبد الكريم الكاتب ت.1239م)، كتاب الطبيخ،
الموصل، 1934

-البكري (أبو عبيدة ت.485هـ)، كتاب المسالك و الممالك، تحقيق: أدريان فان لوفن
وأندري فيرين الدار العربية للكتاب ط2، قرطاج، ج2،(د.ت)

-ابن أبي دينار(أبو عبد الله محمد، ت1110هـ)، المؤنس في أخبار إفريقيا وتونس،
تحقيق وتعليق : محمد شمام ، ط2، المكتبة العتيقة.

-ابن بطوطة(محمد بن عبد الله بن محمد الطنجي ت.779هجري)، تحفة النظاري في
غرائب الامصار وعجائب الاسفار، دار صادر بيروت، 1992.

-ابن حوقل(ت:367هجري)، صورة الأرض، بيروت، د.ت

-ابن رزين التجبي(أبو علي الحسن ت.640هجري)، فضالة الخوان في طببات
الطعام و الألوان، تحقيق: بن شقرون ، لبنان، 1984.

-ابن زهر(أبو مروان ت.525هجري)، كتاب الأغذية، في الأغذية والادوية عند مؤلفي
الغرب الإسلامي، مدخل ونصوص، تقديم واختيار وتحقيق: محمد الخطابي، دار
الغرب الإسلامي، 1990.

-ابن عذاري(أحمد ابن محمد، المعروف بالمراكشي ت.695هجري)، البيان المغرب في
اختصار أخبار ملوك المغرب و الأندلس ، قسم الموحدين، ط1، بيروت، 1985.

- ابن مريم (الشريف المليتي المديوني)، البستان في ذكر الاولياء و العلماء بتلمسان، تحقيق ومراجعة محمد ابن شنب -المطبعة الثعالبية- الجزائر، 1326 هجري\1908.
- التنسي (محمد بن عبد الله ت.899 هجري)، تاريخ بني زيان ملوك تلمسان، مقتطف من نظم الدرر والعقيان في بيان شرف بني زيان، تحقيق وتعليق: محمود بوعباد، الجزائر، 1985.
- الأربولي(أبو بكر عبد العزيز عاش في عصر بني الأحمر)، رسالة في الأغذية المحفوظة في المكتبة الوطنية بمدريد ضمن مخطوط مجمع تحت رقم 5240
- مجهول ،كتاب الطبيخ، نسخة من مخطوط محفوظ بالمكتبة الوطنية بباريس تحت رقم 7009.
- المقري(أحمد بن محمد التلمساني ت.1041 هجري)، نفخ الطيب من غصن الأندلس الرطيب وذكر وزيرها لسان ابن الخطيب ، تحقيق احسان عباس، 8 مجلدات، دار الصادر بيروت، 1968.
- المسعودي (أبو الحسن علي بن الحسين بن علي ت.346 هجري)، مروج الذهب ومعادن الجوهر، تحقيق محمد السويدي، الجزائر المؤسسة الوطنية للفنون المطبعية، 1989
- الونشريسي(أحمد بن يحيى، ت.914 هجري)، المعيار المعرب عن فتاوى علماء افريقية و الاندلس والمغرب، خرجة جماعة من الفقهاء باشرافد.محمد حجي، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 14، 1990 جزء.
- حسن الوزان، وصف افريقيا، ترجمة محمد حجي، محمد الأخضر، (د.ط.) ، ج 2 ، لبنان، 2000.
- عبد الرحمان ابن خلدون، العبر وديوان المبتدأ والخبر، (د.ط.)، ج 7، دار الكتاب اللبناني ، لبنان 1983.
- أحمد رشدي صالح، الأدب الشعبي، الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة، ط 1، 2002.

- السيدعلي شتا، التفاعل الاجتماعي والمنظور الظاهري، منشأة المعارف، الاسكندرية، ط1، 2000.
- بلقيس شرارة، الطباخ دوره في حضارة الانسان، التطور السوسولوجي للطبخ وآداب المائدة، نشر دار المدى للثقافة والنشر، ط1، بيروت 2012.
- دينكن ميتشل، معجم علم الاجتماع، ترجمة إحسان محمد الحسن، دار النهضة العربية للنشر والتوزيع، بيروت، لبنان، ط1، 1986.
- شارل أندري جوليان، تاريخ إفريقيا الشمالية تونس-الجزائر-المغرب الأقصى-من البدء إلى الفتح الإسلامي 647، ترجمة محمد مزالي/ البشير بن سلامة، مؤسسة تواليت، المغرب، ط1، 2006.
- عبد الرحيم العطري، بركة الأولياء، شركة النشر والتوزيع المدارس، الدار البيضاء، 2014.
- عبد السلام حيمر، في سوسولوجيا الخطاب/من سوسولوجيا التمثلات إلى سوسولوجيا الفعل، الشبكة العربية للأبحاث والدراسات، ط1، بيروت 2008.
- فراس السواح، الأسطورة والمعنى، دراسات في الميثولوجيا في الديانات المشرقية، دارعلاء الدين للنشر، دمشق، سوريا، ط1، 1997.
- كارول م.كونيهان، انثروبولوجيا الطعام والجسد(النوع، والمعنى، والقوة)، ترجمة، سهام عبد السلام، منشورات المركز القومي للترجمة، العدد 1779 الطبعة الأولى، القاهرة 2003.
- محمد الجوهري، علم الفلكلور، دراسة في الأنثروبولوجيا الثقافية، ج1، دار المعارف، القاهرة، ط1، 1975،
- محمد الجوهري، الانثروبولوجيا الاجتماعية قضايا المنهج والموضوع، دار المعرفة الجامعية، الإسكندرية، 2004.
- محمد فتوح، الرمز والرمزية في الشعر المعاصر، دارالمعارف، الاسكندرية، ط3، 1984.

- معنخليلعمر، علما اجتماعا الأسرة، دارالشروق، الأردن، ط2000، 1.
- موريس أنجرس، منهجية البحث العلمي في العلوم الإنسانية، تدريبات عملية، ترجمة بوزيدي صحراوي وآخرون، دار القصة للنشر، الجزائر، 2004.
- نينا جميل، الطعام في الثقافة العربية، طبع رياض الرئيس، ط1، لندن 1994.
- إبراهيم الحيسن، الاطعمة والاشربة في الصحراء (انثروبولوجيا الطبخ وآداب المائدة عند البيضان)، مطبعة النجاح الجديدة (ctp)، ط1، الدار البيضاء 2014.
- دندش (عصمت عبد اللطيف)، الاندلس في نهاية المرابطين ومستهل الموحديين، عصر الطوائف الثاني، 510 هجري\1116م.
- طواهري ميلود، المقدس الشعبي (تمثلات-مرجعيات-وممارسات) دار الروافد الثقافية (ناشرون)، بيروت (لبنان)، 2016.
- جرمين تيليون، الحریم وأبناء العم، تاريخ النساء في مجتمعات المتوسط، ترجمة عز الدين الخطابي وإدريس كثير، ط1، دار الساق، المغرب، 2000.
- بيار بورديو، الهيمنة الذكورية، ترجمة سليمان قعفراني، (د.ط)، المنظمة العربية للترجمة، مركز دراسات الوحدة العربية، لبنان، 2009.
- فوزية الدريع: الجنس و الطعام، منشورات الجمل، كولونيا\ بغداد، الطبعة الأولى، 2007.
- الثعالبي (أبو منصور عبد الملك بن محمد)، فقه اللغة وسر اللغة العربية، الدار العربية للكتاب، تونس، 1981.
- الجاحظ (أبو عثمان عمرو بن بحر)، البخلاء، دار المعارف، القاهرة، (د.ت).
- مارك كيرلا نسي، تاريخ الملح في العالم، ترجمة أحمد حسن معربي، سلسلة عالم المعرفة، الكويت، 2005.
- الحميري محمد بن عبد المنعم، الروض المعطر في خير الأقطار، تح: إحسان حقي، بيروت، مكتبة لبنان ط2، 1984.

- حاجيات عبد الحميد ،دراسات حول تاريخ السياسي والحضاري لتلمسان والمغرب الإسلامي ، الجزائر ، علم المعرفة لنشر والتوزيع ، 2011، ج2.
- ابي زكرياء يحيى بن خلدون ، بغية الرواد في ذكر الملوك من بني عبد الواد ، ط1، مط بيير فونطانا الشرقية ، الجزائر 1903.
- الحاج محمد بن رمضان شاوش، باقة السوسان في التعريف بحاضرة تلمسان عاصمة دولة بني زيان، ديوان المطبوعات الجامعية، الجزائر، 1995.
- عبد الوهاب بن منصور، تلمسان تحليل لغوي وتاريخي لأسماء التي دعيت بها حاضرة المغرب الأوسط، مطبعة ابن خلدون، تلمسان، 1365،
- رالف لينتون ، شجرة الحضارة ، قصة الإنسان منذ فجر ما قبل التاريخ حتى بداية العصر الحديث ، ترجمة أحمد فخري ،(د.ط)، ج1 ، المركز القومي للترجمة ، مصر، 2010.
- إبراهيم الحيدري ، النظام الأبوي وإشكالية الجنس عند العرب ، ط1، دار السافي، لبنان، 2003

المقالات

- الخطيب (درية)، كتاب الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب، مجلة معهد المخطوطات العربية، المجلد: 20، الجزء الأول، الكويت، ص 267-285.
- احسان صدوقي العمدة ، الخبز في الحضارة العربي الاسلامية، حوليات كلية الادب الحوليات رقم 12 ، الكويت ، 1992.
- مردمولاياالحاج، مكانة التحقيق الميداني في الدراسات الانثروبولوجية، وقائع الملتقى: أي مستقبل للأنثروبولوجيا في الجزائر، وهران، منشورات مركز البحث في الأنثروبولوجيا الثقافية والاجتماعية، 2002.
- هيوسي ميرندا، المطبخ المغربي الاندلسي في العصر الموحد، مجلة صحيفة الدراسات الإسلامية، مدريد 1961- 1962

- حمود حنان، الماء كمنشط أنثروبولوجي لإنتاج الطقوس بواحة سكورة جنوب المغرب، جامعة محمد الخامس (الرباط)، 2016، العددان 33-34
- بن علي محمد: مجلة كلية التربية للبنات بغداد، العدد18، 2007، ص2.
- محمد سعدي: مجلة العلوم الإنسانية، العدد13، 2007، ص89.
- عماد صولة ن سيرورة الرمزم من العتبة إلى وسط الدار ، قراءة أنثروبولوجية في السكن التقليدي التونسي:مجلة إنسانيات ، عدد 28 ، مركز البحث في الانثروبولوجيا الاجتماعية والثقافية ، الجزائر ، سنة 2005 ، ص 8
- الأطروحات الجامعية:**

- بركة بوشيبة، المائدة في الشعر العربي دراسة أنثروبولوجية، أطروحة دكتورا، جامعة الجزائر، 2008-2009.
- زازوي موفق، الطقوس الجنائزية في منطقة تلمسان دراسة أنثروبولوجية، مذكرة ماجستير، تلمسان، 2001-2002.
- زيزي سهام، التوزيع وأبعادها الاجتماعية، الاقتصادية والثقافية، دراسة سوسيوانثروبولوجية، مذكرة ماجستير، جامعة ابي بكر بلقايد، تلمسان، 2011-2012.
- سنوسي صليحة، الأغنية الشعبية السياسية في الغرب الجزائري، مذكرة ماجستير، تلمسان، 2002-2003.
- شهرا زاد بن سنوسي، ثقافة التغذية وعلاقتها بمرض السمنة بمنطقة تلمسان دراسة انثروبولوجية، مذكرة ماجستير، تلمسان، 2010-2011.
- قشوش نصيرة، الزفاف في تلمسان، دراسة فنية أنثروبولوجية، أطروحة دكتورا، قسم الثقافة الشعبية، تلمسان، 2009-2010.
- مراد بلعدي، تأثير الوجبات السريعة على العادات الغذائية عند الشباب بمدينة قسنطينة مقارنة سوسيوأنثروبولوجية، مذكرة ماجستير، قسنطينة، 2007-2008.
- وئام بنت ياسين بن عبد الرحمن صباغ بن حسن، وعي واتجاهها للأسر السعودية نحو استهلاك الأطعمة المحفوظة بالتعليب، مذكرة ماجستير، السعودية، 2010.

- شيماء نبيل أحمد محمود، إيكولوجيا الغذاء عند أقزام الكنغو، دراسة أنثروبولوجية، مذكرة ماجستير، القاهرة، مصر، 2013.
- علياء شكري، عادات الطعام وآداب المائدة دراسة أنثروبولوجية لصعيد مصر، أطروحة دكتورا، القاهرة، 2008.

المراجع باللغة الفرنسية:

- 1-Binedict.Routh, pattnrs of culture, New York, mentors books, 1946.
- 2-C. Lévi Strauss, Le triangle culinaire, L'ARC, no 26-1965.
- 3-C. Lévi Strauss C: l'origine de manière de table ,paris ,Plon ,1968.
- 4-C. Levi-Strauss, le pensée sauvage, paris1968.4
- 5 -Fatéma Hal, Le livre du couscous, Editions stock, Paris, 2000.
- 6- Ferraro Gary, cultural anthropologie, an applied perspective, Australia, wadworth-2001.
- 7- Jean Misonneuve, les Rituals, Presses universitaires, 1ere édition, Paris, 1988.
- 8-Jean Pierre Poulain dans la sociologies de l'alimentation les mangeurs et l'espace social alimentaire.
- 9- Kardiner.A, Linton.R, the psychologie frontier of society ,New York, Colombia university perss1945.
- 10- Louis Piesss Hachette, Itiniraire de l'Algérie de la Tunisie et de Tanger, paris ,1882
- 11- Malinowski Bronislaw, les argonautes du pacifique occidental, Trad, André et simonne devyver , Gallimard , France , 1989.
- 12-Maguelonne Toussaint-Samaat, Histoire naturelle et morale de la nourriture, édition le pérégrinateur, paris, 2013.
- 13-michel renouard, histoire et civilisation de la méditerranée, édition OUEST-France, 2006.

14-Pales L et Tassin de saint pereuse M, l'alimentation en AOF, organism de recherche sur l'alimantation et la nutrition Africaines, Dakar 1954.

15-Philippe Descola, l'écologie des autres, L'anthropologie et la question de la nature, édition quae, paris, 2015, page15.

16- Radcliffe -Brown A.R, the Andaman Islander, Cambridge, 1916

الملاحق



معجم الطعام

Fonds culinaires	أصول الطبخ:
Manières de table :	آداب المائدة
Appétit:	شهية
علم التغذية Nutrition : وهو العلم الذي يهتم بالغذاء وأثاره على الجسم البشري.	
Gout:	تذوق
Gourmet:	ذواق
Piment:	حار
Salé:	مالح
Acide:	حامض
Sucré:	حلو
Marinés:	مخلل
Miellé:	معسل
Menu	خوان

مائدة الطعام، أي ما يوضع عليه الطعام عند الأكل، وتعني أيضاً مقترحات الوجبات

Apéritifs:	مشهيات
Entrées:	مقبلات
Plat de résistance:	طبق رئيس
DIGESTIVES:	مهضومات
Desserts:	محلويات
Boissons:	مشروبات
Des boissons gazeuses:	مشروبات غازية
Spiritueux:	مشروبات روحية
Froids:	مشروبات باردة
Chauds:	مشروبات ساخنة
Rafraichissant:	مشروب منعش
Jus:	عصائر
Restauration:	مطعمة
Restaurant:	مطعم

Café :	مقهى
Bar:	مشروب
Cave:	مخزن
Fast food:	أكلة سريعة
Poché:	مسلق
Grillée:	مشوي
Evaporateur:	مبخر
Fretin:	مقلي
Cuit:	مطبوخ
Cru:	نيء
Farcies:	محشي
Hachée:	مفروم
Croustillant:	مقرمش
Roti:	محمّر
fumé:	مدخن
Séche:	مجفف
Boiled:	مغلي
Bain mary:	حمام مريم
Intoxication alimentaire:	تسمم غذائي
Carte de ravitaillement:	بطاقة تموين
Critique gastronomique:	ناقد طعام
Conserves alimentaires:	طعام معلب
Conservateurs:	مواد حافظة
Additifs :	مواد مضافة
Cantine:	مقصف
Cuisine:	مطبخ
Nourriture grasse:	طعام دسم
Casse-croute:	وجبة خفيفة
Industrie alimentaire:	صناعة غذائية
Herbes aromatiques:	أعشاب عطرية
Epices:	توابل
Steak:	شريحة اللحم
Beef steak :	بيفتيك
Produits laitiers:	منتجات الحليب
Sauces:	صلصات

أمثال شعبية جزائرية (تلمسانية) عن الطعام

أذكر الماء بيان العطشان
نهار الخسارة قطعي بصلة ونص
الدم ما يولي ماء
إيلا جعت كول الرمان وإيلا شبعت كول الرمان
إيلا فاتك الكلام قول سمعت وإذا فاتك الطعام قول شبع
تعشى وتمشى وتغدا وتمدى
زيد الدقيق زيد الماء
الملح يوقفلك في الركائب
متخافش من الشبعان يلا جاع خاف من الجيعان يلا شبع
فوت علا صاحبك جعان ومتفوتش عليه عريان
كول لي يعجبك وألبس لي يعجب الناس
متعيش باش تاكل كول باش تعيش
قلل طعامك يسهال منامك
المحلوبة حليب والمعصورة دم
اللي كلا بلوطك يصبر لشروطك
لي كلا دجاج الناس يسمن دجاجة
لي يقول العرس ساهل يقيمله مبهتاه
اللي كلا خبز الناس بارد يسخنو لهم
اللسان الرطب ترضعه اللبية
اللي كلا رزق الناس يوجد رزقوا
حوتة وحدة تخنز شواري
طوماطسشة تخسر الصندوق
خبز الدار يكله البراني
طباخ السم يشرب منو
شوف فيا نشوف فيك أطاجين الحوت أنت ما طيب و أنا ما ناكلك
شد خبزتك وعطيني عبستك

طعام جوج ياكلوه الثلاثة
لا سلام على طعام
ما تتكل غير اللقمة وما توجع غير الكلمة
مسقية في مخرف وحدة
يأكل الملة ويسب في الغلة
ماكلة الزحام حلوة
الضياف لي يباتوا يحيو العروق لي ماتوا
الضيف بيان أبيض
الضيف ضيف الله
الضيف الى طول قل مقداروا
الضيف أولوا ذهب واذا زاد فضة والا طول حديد
الضيف ما يتشرط ومول الدارا يفرط
خليت ليك الطعام و الجورة
ملعون بن ملعون لي ياكل الطعام ويخون
التمر والحليب يستاهلو غير الحبيب
كيما السمن مع العسل
النار تجيب الرماد و الزوبيا تجيب النوار
العظم ما يخرج على اللحم
الغراف ما يتكبر على السقاية
اللحم يلا خنازيرفدوه مالميه
الله يرحم من مات وخلا الميدة عامرة فتات
زيتنا في دقيقنا
زيتنا في بيتنا
طعام الشرفا فيه الشفا
حتى شبع صالح وجاه ملح
لي طيباته العمشا ياكلوه ولادها
طعام الحباب دوا

طعامها ما جاني ودخانها عماني
مريقة تاكل عليها صبيعيات يديك
غادي تاكلها في جنيباتها
قلب القدرة على فمها البنت تشبه أمها
قالها واش طبيتي قالت له واش جبتي
اللي ذاق البنة ما يتنى
المليح ليه ولي الناس والقبيح غير الرحو
المليح حبوربي
المليح شاكرراسوا
الله يفيض خميرتك
اللي نفخ في اللبن يشتاقه
المكلا بلاغسيل ليدين يديرها غي ذليل
لي يظل في القهوي غي لي راسوا خاوي
الزبدة ما تطلعش غي بالمخبض
اللي طحنت ما جعت و اللي رقعت ما تعرات
اللي ما ذاق الحامض ما يستاهل الحلو
لي ما تمشى على طبق الجمر ما يستاهل طبق التمر
مول الفول ما يقول غير طياب
قسم البحر يولي وديان
لي جاب الماء يجيب الخبز
لي خلق الشدق يجيب الرزق
اللي سبق كلا انبق
اللي صاب الزيت يدهن بيها كل مفصل
لي مات علا شبعة ربي يرحمو ولي عاش يربي يرزقو
ما يطيب الثريد حتى يعمل ربي ما يريد
نعار غسل ونهار بصل
أغرس الشجرة تاكل ثمرة

اللي ميرضى بالخبزة ما يرضى بنصها
شي رافد اللحم و شي رافد الهم
كيكلوا الدجاج ميتفكرونى وكيرفدوا الزبل ينادونى
من الفحم يوكل الخبز واللحم
الجوع يعلم السقاطة
لي دس غداتو لعشاتوا ما يتشفاو فيع عداتو
لي خلص دين الناس شبع
بات بلا لحم تصبح بلا دين
لي كل حقو يغمض عينو
لي موصل للعقود يقول حتمض
المباتة بالجوع ولا طعام السمايت
الخبز البايث ولا شفايت السمايت
الخبز والماء والرأس في السماء
شبعان الكبدة من العيد الكبير
شبعان ما درى بالجيعان
الشبعة الدير الفقعة
لي كلا بوحدوا يطرطق
ريحة الشحمة ف الشاقور
معشي ومغدي ويحوس ما يدي
نفرقع الرمانة
الجوع كافر وقتله مسلم
لي كلا طياها يصبر لمصايبها
المعسل التالى يا الوالى
ياكل القوت وناسي الموت
طعام حبيبك يسرك وطعام عدوك يضرك
الماكلة بلا ما من قلة الفهامة
شحال قدك تستغفر ربي يا لي بايث بلا عشا

عندوا الخبز بلا يدام ويعرض علا الجيران
لقمة في فم الجايع خير من بناية الجامع
الفرح بلا طعام كالسخفة فالحمام
الزاوية بلا طعام التجماع فيها حرام
الماكلة والشبعة وقلة الصنعة
صام عام فطر على زيتونة كحلة
اللي ما شبع من القصعة ما يشبع من لحيسها
جوع وكول بالعسل
الجوع يوكل لحجر
جزار ويتعشى بورق اللفت
كي الملح فالطعام
كرشه تهرس الحجر
عند الخبزة ياكل مية وعند الخدمة ما كاين نية
كيتشبع الكرش تقول للراس غني
ياكل مع الذيب ويبكي مع السارح
ياكل ويشرب وقت الحاجة يهرب

مواعين وأدوات الطبخ

جرة: لـخزن الماء أو السوائل الأخرى
خابية: نوع من الجرار لتخزين المياه أو الزيوت
قربة: قربة وهي إناء فخاري للإحتفاظ بالماء باردا
قلوشة: إناء فخاري يخزن فيه السمن والعسل
قلة: إناء كبير من الفخار ضيق من جهة الفم، يستعمل لحمل وخزن الماء أو الزيت،
وتسمى كذلك الخابية.
قليلة: إناء صغيرة من الفخار المزليج من وجهه الداخلي، وبحسب شكله يصلح لخزن
السمن أو الزبدة أو العسل أو غيرها من الأطعمة اللزجة والسائلة.
القفة: وعاء عريض وعميق ومفتوح يصنع من الدوم وجعلت له يدان ليحمل منها،
وكان يستعمل لنقل وجمع الخضر والفاكهة. وغيرها.
غربال شطاطو: غربال دقيق جدا يصنع من ثوب حريري للحصول على الدقيق
الناعم .

غربال البوصيار: لنخل الحبوب القطاني
غربال رقيق : لغربلة الحبوب و القطاني المطحونة
طبق الحلفة : لوضع الخبز و يتعمل فيعملية اعداد الطعام
المنديل: قطعة قماش لتغطية العجين و الخبز
مهراس: يسمى أيضا مهراز، وهو الهاون الذي يستعمل لدق الأطعمة وكان لذلك
العهد يصنع من خشب صلب، أو من الرخام الأبيض أو من الحجر
قدر الطين: وكان منه المزليج وهو الأنسب للأشغال المطبخية
القرعة: قارورة من الزجاج لحفظ السوائل
سكين : من حديد للتقطيع
مقص: لقطع المعجنات وعجينة الحلويات
المقدة: الساطور الشاقور لقطع اللحم
ملعقة ومغرفة : كانت تصنع من الخشب الصلب نفسه الذي يصنع من المهراز و
اللوح ثم سرعان ما تحولت الى الحديدية
الرحي: آلة طحن الحبوب تكون مصنوعة من الحجر ثم تطورت الى اشكال مختلفة

الشكوة : وعاء جلدي مدبوغ في مخض الحليب لاستخراج اللبن والزبدة
مواعين الطبخ:

القازان : قدر كبير للطبخ

مرميطة: أنية للطبخ

حماس: أنية من فخا ر مغطاة للطبخ

ابريق: أنية لتحضير القهوة وهي ذات أصل تركي .

مقلاة من حديد: كانت تستعمل لقلي الأغذية في الزيت

طاجين : أنية فخارية مغطاة

سفود: سيخ الحديد الذي تشوي فيه قطع اللحم على النار .

قدر: الكسكس المثقوب

برمة من فخار أو النحاس: انية كبيرة لطبخ الطعام

كسكاس: أنية كبيرة وعميقة لطبخ الطعام الكسكس

حكاكة: محك لبشر الخضر

غريال الحلفاء: كان يستعمل لسلق الأطعمة

جفنة: إناء واسع متوسط العمق كان يستعمل للعجن

مغرفة: كانت تستعمل لاجراج الحلوى من المقلاة حيث تسمح ثقوبها بتسريب الزيت

في المقلاة لحظة إخراجها

صفاية: كف من حديد مثقبة توضع في جانب من المقلاة ليقطر عليها زيت

المعجنات المقلية.

تنور: فرن له فتحة في الأعلى تدلى منها أواني الطبخ و اللحوم التي يراد شويها.

كانون: فرن أو مستوقد

فران : فران من الطين يكون دائريا ومقببا به فتحة، يطبخ فيه الخبز

مجمر: مستوقد

الفاخر: الفحم

مقراج: لتسخين الماء لأجل تحضير الشاي

نافخ: أو الكير ، ويطلق أحيانا على الجمر.

مواعين التقديم:

طبق: وعاء عريض مسطح ومفتوح، يصنع من الدوم ويستعمل لتقديم الفاكهة الجافة أو الخبز

قصيرية: إناء من الفخار واسع مفتوح، تقدم عليه بعض أصناف الأكل مثل الكسكس والثريد.

الليان: إناء واع من حديد لتقديم البركوكس

ميدونة: طبق من الدوم يستعمل لتقديم الطعام

ميدة: مائدة لتقديم الطعام

حلاب: أنية لشرب كبير الحجم لأنها تستعمل لحلب الحليب من البقر.

غراف: أنية لشرب الماء

براد: إناء لتحضير الشاي ومنه أنواع كثيرة .

الكيسان: هي الكؤوس التي يشرب فيه الشاي أو القهوة.

الزلاقة: صحن لتقديم الطعام ومنه ولافة الطاوس.

الغرفية: مشربة أو جبانية وهي أنية فخارية لشرب الحريرة أة الشربة.

المنادل: وهي مناديل مطرزة لتغطية الموائد و الأطعمة الموضوعة عليها.

المبخرة: أنية للتبخير وإطلاق الروائح الزكية خلال المناسبات.

فهرس التركيبات الغذائية

المسمنة: تعود الى المطبخ الموحدى كانت تعرف بالمورقة، وتصنع من السميد أو الدقيق الصافي، تصنع كما يصنع الملوحي حالياً

الأحرش: (مجهول) يصنع من اللحم المدقوق والثوم والدقيق والفلفل وكمون وكزبرة وكرويا وخمس والشحم وبيضات ثم بندق ويقلى. هو الاسم القديم للكفتة.

السفنج: (التجبي) كان يصنع بنفس الطريقة ونفس الأدوات التي مازال يصنع بها يعجن بالسميد والماء الساخن وخميرة ويترك حتى يتخمر ويقلى.

الرفيس: (مجهول) ويسميه اليوم البعض الرفسة يصنع من عجينة السميد الصافي والخمير وقليل من الملح والزبدة مغلية وعسل ويخبز في التنور ويرفس بالدهن وقد يضاف له اللوز المدقوق والسكر المسحوق و الزبدة ، بنفس الطريقة المنتشرة اليوم.

زلابية: (التجبي) تصنع من دقيق الدمك والخميرة والماء ويغرف منه بقدرح في اسفله ثقب صغير ويسد الأصبع فإذا وازن الدقيق المقلاة المليئة بزيت مغلي أزيل الأصبع عن الثقب وسال السائل في أشكال مختلفة وبعدها تغمش الأشكال في عسل مغلى.

بقلية زرياب: تصنع من لحم الكبش ووبصل وكزبرة يابسة وفلفل وكرويا والزيت والمرى ويطبخ ثم يضاف له الكرنب ويضاف عليه البيض المضروب في صفحة ولباب خبز ولوز وفلفل وكزبرة وكرويا ويترك على الرصف حتى يجف مرقه (مجهول).

البقلاوة: هي تركية الأصل محشوة باللوز والزبيب، دسمة جدا، زيتية ومشربة بالعسل. تتكون من أوراق العجين محشوة باللوز المدقوق وتسقى بالعسل. نفس طريقة اليوم (قسنطينة، فون مالتسان ، ص59)

البوراق (البوراك): أصل تركي طعام يمتاز بصلابته، مجوف في وسطه لحم محلى ومشرب بالعسل، البوراك (بن شنب) لحم مفروم يلف داخل أوراق العجين تقلى. نفس الطريقة اليوم

البلاو: أصله تركي (ben cheneb) يرغل في مرق اللحم ويقدم بالسمن

التفايا: يتكون من مرق لونها أخضر أو أبيض تبعاً لما يوضع فيه من الكزبرة الطازجة أو الجافة (التجبي)

التفاحية: يتكون من قطع اللحم الصغيرة من الغنم الفتي أو العجل ويطبخ مع فلفل وكزبرة وزعفران ثم يضاف له بعد أن يطبخ اللحم يضاف له التفاح المقشر ثم ينزل على الرضف ويضاف له القبيل من السكر(التيجي).

الثريد: (مجهول) يصنع من خبز مختمر مفتت ويسقى بمرق ويتترك يشرب حتى يأخذ خفه من المرق. تصنع المرق من الدجاج و الفراخ واللحوم بالبصل والابازيروهو عدة أنواع منها ثريدة بماء الحمص ثريدة مسقى، ثريد اللبنو ...

دجاجة عباسية: (مجهول) تشوي دجاجة في سفود توضع في مرق.

حجلة يهودية: (مجهول) تحشى حجلة بالأحشاء المدروسة واللوز والصنوبر والتوابل والبيض وتطبخ في قدر وتقدم بالسكر.

الدبس: (حسن الوزان) الدبس المطبخ هو حساء الفول

دولمة: (أصل تركي) حشو من كرات اللحم المفروم مع الأرز، تحشى بها أوراق العنب أو القرع أو غيره من الخضرا الأخرى. وهناك دولمة السمك ...

الرب: يقول بن شنب أن أصله تركي لكن النصوص دلت على أنه كان متواجد في الفترة الموحدية عصير العنب والتين أو التمر مطبوخ في سائل العسل. رشتة: أصله تركي عجين مقطوع على شكل معينات أو مستطيل تطبخ على البخار وتسقى بمرق.

السفرجلية: يتكون من قطع صغيرة من لحم الغنم الفتي أو العجل ويطبخ مع فلفل وكزبرة يابسة وزعفران ثم يضاف له بعد أن يطبخ اللحم يضاف السفرجل المقشر المقطع أرباعا ويخمر بالبيض ثم يضاف له قليل من السكر.

السنبوسك: (التيجي) يصنع من السكر واللوز وماء ورد وسنبل وقرفة وزنجبيل، ويعجن الجميع ويعمل منه أقراصا غليظة كروية.

شاربات: ماء محلى بالسكر الفواكه وهو منعش أصله تركي عن بن شنب

شوربة: حساء باللحم والجشيشة أو العجينة المقطعة على شكل شعيرات

الشعيرية: عجائن رقيقة كانت تصنع من العجين وتقطع رقيقة ثم تغلى في الماء مع الحليب والسكر.

مركاس: كان يصنع من أشكال الحشو من اللحم المدقوق ويضاف اليه الازرار والشحم يملأ بها الأمعاء والمصران

المشهد أو المثقبة: (مجهول) هو الاسم القديم للبغير تصنع من السميد والخمير والماء وينحل العجين في الماء حتى يصير مثل حسو خائر وبعد أن يختمر ويؤخذ منه ويلقى هذا في طاجن أو مقلاة تطبخ وتسقى بالعسل ويدر عليها السكر.

المروزية: تصنع من اللحم أو الدجاج مع التوابل وبرقوق مرقد في الخل والزيت والعناب ويضاف اليه اللوز المقشر الدقوق.

المغموم لإبن المهدي: (مجهول) تطبخ دجاجة بماء متبل وبه ماء البصل وتطبخ على النار ثم تدخل القدر الفرن.

المحشي: (مجهول) تطبخ أنواع من الطيور (الدجاج فراخ الحمام أو اليمام أو العصافير) في القدر وتعقد وتجمر بخبز الدرمل المحكوك والبيض.

المركبة: (مجهول) تصنع من السميد والخمير والبيض ويجعل من العجينة عدة أرغفة تطبخ تسمى الكتامية، وتطبخ قرص فوق قرص تثقب في وسطها ويصب عليها زبد وعسل.

الفانيد: كان اسم كعك يصنع بالسكر الأبيض والمسك والكافور وماء الورد.

لقمة القاضي: (التجبي) تحشى عجينة (مثل عجينة الكعك) بالسكر واللوز وتمد العجينة مستطيلا وتقطع تشبه حبات الى قطع تشبه حبات الجوز ثم تلقى ويذر عليها السكر.

كعك: المحشو بالسكر واللوز، يصنع من دقيق الدرمل والزيت وخمير قليل ويعجن بالماء ولا يستكثر فيه الماء ثم تمد العجينة وتحشى بخليط من مصنوع من السكر واللوز المدقوق وماء وورد وزنجبيل وقرفة وسنبل وقرنفل ويسير كافور وتقع الكعكة مستديرة. تطبخ الكعكة في الفرن

كعب الغزال: (التجبي) يصنع من الدقيق والزيت وزنجبيل وفلفل ويعجن وتوضع وتوضع دخل العجينة حشو مصنوع من السكر واللوز وماء ورد وتحشى بها العجينة وتترك القطعة على شكل مستطيل وتطبخ في الفرن.

الكسكس : دقيق مفتول يطبخ بالبخار، يخلط بعد نضجه بالسمن ويسقى بالمرق
المصنوع من لحم الطير أو الخروف أو البقر. أو يسقى باللبن كما كانوا يصنعون
كسكسا بفتات الخبز

القرص: جمع قرصة وهي الخبزة الصغيرة الحجم ويصنع بأشكال متنوعة، بالعجين
والسكر واللوز فتصنع منه خبزة تدهن بالزيت ويذاب فوقها العسل.

القطائف: خويشبه الشعيرية ولكنه دقيق وعلى شكل دود من العجين المقطع وهي
محلات من العسل والسكر.

الفداوش: (مجهول) من العجائن وكانت تصنع من أشكال عدة منعا الطويل
المستطيل والمستدير ومما الحميص ..

الفهرس

الصفحة	العنوان
06	مقدمة عامة
24	الفصل الأول: فن الطبخ التلمساني في اطاره الجغرافي والتاريخي
24	II. جغرافية المنطقة، الطبخ والمجال
25	1. منطقة تلمسان: الموقع، التسمية والحدود الجغرافية
25	1.1 الموقع والحدود الجغرافية
28	1.2 التسمية
28	أ. العهد الروماني بوماريا
31	ب. أقادير
33	2. تلمسان مدينة الثقافة والفن والتاريخ
38	3. منطقة تلمسان مجال متنوع المعالم
43	4. الجذور الانثروبولوجية للإنسان في منطقة تلمسان
	III. التدرج التاريخي لفن الطبخ
52	1. الطبخ من الطبيعة إلى الثقافة
52	1.1 فن الاكل
52	1.2 فن الطبخ
52	1.3 الذواقة
53	1.4 تعريف الطبخ

63	2.تطور مفهوم الطبخ عند القدماء
71	3.تطور مفهوم الطبخ عند المسلمين
77	4.تطور مفهوم الطبخ مع زرياب وصولا الى الفن
78	4.1 فن الطبخ عند زرياب
78	أ. زرياب مولده ونشأته
81	ب. هجرة زرياب الى الأندلس
84	ج. دور زرياب في تقدم الطبخ وصولا الى الفن وطريقة تقديم الطعام عند الاندلس
86	5.فنون الطبخ وذوافة الطعام والأدب
93	الفصل الثاني: التنظير للطعام والنار والمائدة التلمسانية
94	أ. الاتجاهات الأنثروبولوجية الخاصة بفعل الطعام
95	1. الاتجاه الوظيفي
96	2. الاتجاه الثقافي
98	3. الاتجاه البنيوي
99	4. اتجاه انثروبولوجيا التقنيات
101	II. مناهج البحث في أنثروبولوجيا التغذية
102	1.منهج البحث التجريبي
101	2.المناهج الطبيعية
102	3.انتقال الطعام من الطبيعة إلى الثقافة
102	3.1 النار، عنصر اكتشاف وتحول: من النبيء الى المطبوخ

106	3.2 المائدة: الطعام من الطبيعة الى الثقافة
109	4. آداب المائدة في ثقافة الطعام
114	4.1 تعريف المائدة
114	ا. المائدة لغة
115	ب. المائدة عقائديا
119	5. المائدة التلمسانية طقوسها ودلالاتها
123	5.1 طقوس مائدة المناسبات في تلمسان
130	الفصل الثالث: المطبخ التلمساني
130	ا. عمارة المطبخ داخل المسكن الإسلامي
130	1. التدرج التاريخي لعمارة المطبخ
137	2. تهيئة المطبخ
138	أ. الموقد
141	ب. الفرن(الفران)
143	ا. المطبخ التلمساني وأدواته
143	1. عمارة المطبخ داخل المسكن التلمساني
154	2. الأدوات المستعملة في المطبخ التلمساني
178	ا.النسق اليومي داخل المطبخ التلمساني
178	1. العادات الغذائية عند التلمسانيين
183	2. تقسيم الوجبات الغذائية

188	3. أوقات الوجبات الغذائية
190	4. ترتيب أطباق الوجبات الغذائية
193	الفصل الرابع: بعض من الأطباق التلمسانية
194	أ. ثقافة الطعام داخل المجتمع التلمساني
194	1. طقوس الطعام داخل المطبخ التلمساني "مشاركة الملح"
199	2. التمايز الغذائي عند العائلات التلمسانية
203	أ. الأطباق والطقوس التي تدور حولها
203	1. الأطباق اليومية عند الاسر التلمسانية
208	2. تمثيلات الأطباق اليومية عند الأسر التلمسانية
212	3. أطباق المناسبات وتمثلاتها عند الاسر التلمسانية
215	3.1 أطباق الاعراس(الزفاف)
218	3.2 أطباق النساء
220	3.3 طبق الطمينة
221	3.4. أطباق الختان (الطهارة)
228	3.5 أطباق مناسبة المولد النبوي الشريف
229	3.6 أطباق الزردة(الوليمة):الاستمطار وطقوسه، زيارة الاولياء
229	أ. طعام طقس الاستمطار
233	ب. طعام الزردة(الوعدة) وزيارة الاولياء الصالحين
236	4. سحر الطعام وطقوسه "التوكال"

240	III. أطباق، أخباز تلمسانية وتمثلاتها
240	1. الخبز
244	1.1 أنواع الخبز
252	1.2 تمثلات الخبز عند المجتمع التلمساني
255	2. الكسكس
256	2.1 الكسكس: تعريفه وتاريخه
260	2.2 تحضير الكسكس في تلمسان
265	2.3 تمثلات الكسكس عند مجتمع الدراسة
273	3. الحريرة
278	3.1 طريقة تحضير الحريرة:
281	خاتمة عامة
288	قائمة المراجع
296	الملاحق
311	الفهرس