

Dirassat & Abhath
The Arabic Journal of Human
and Social Sciences



مجلة دراسات وأبحاث
المجلة العربية في العلوم الإنسانية
والاجتماعية

EISSN: 2253-0363
ISSN : 1112-9751

المقامة البربرية للسرْقْسطي دراسة أنثروبولوجية الطّعام أنموذجا The AndalusianMaqamah Anthropological Study the BerbarMaqamah of Sarkosti

دلال جليباني DallelDjelbani¹، عبد العزيز بومهرة Abdelaziz Boumahra²

¹ طالبة دكتوراه، جامعة 8 ماي 1945 قالمة، كلية الآداب واللغات قسم اللغة العربية، مخبر الدراسات اللغوية والأدبية،

phD student. University 8 May 1945 Guelma. Faculty of Arts and Languages the
department Arabic language
djelbani.dallel@univ-guelma.dz

² أستاذ التعليم العالي. جامعة 8 ماي 1945 قالمة، كلية الآداب واللغات قسم اللغة العربية، مخبر الدراسات اللغوية
والأدبية،

Professor of higher education. . University 8 May 1945 Guelma. Faculty of Arts and
Languages the department Arabic language
boumahra.abdelaziz@univ-guelma.dz

المؤلف المرسل: دلال جليباني DallelDjelbani :djelbani.dallel@univ-guelma.dz

تاريخ القبول : 2022-04-01

تاريخ الاستلام: 2021-11-10

الملخص باللغة العربية:

يعدّ الطّعام من أهم المميزات الثقافية للمجتمعات؛ لأنّه غني بحمولة رمزية، ودلالية مكثفة، فهو ينقل عادات المجتمعات وتقاليدها من خلال أنواعه، وأصنافه، وطرق إعدادة، وتقديمه، ويوضح أهم العلاقات، والروابط الاجتماعية.

نحاول في هذه الدّراسة إلقاء الضوء على الطّعام في إحدى مدن بلاد المغرب، ودراسته أنثروبولوجيا، وتوضيح الأبعاد الرّمزية، وخصوصية هذا المكون في بناء ثقافة المجتمع، مستعينين بنص المقامة البربرية للسّرقسطي؛ قصد تأسيس مقارنة نقدية أنثروبولوجية تسعى لاستنطاق هذا الخطاب السّردى التراثي، وبيان عادات الطّعام، وتقاليده في المغرب بمنطقة طنجة.

وقد خلصت الدّراسة إلى أنّ المقامة البربرية قدمت صورة عن الطّعام في المجتمع المغربي، وبينت كيف أصبح هذا المكون الغذائي عاملَ تماسك للمجتمعات؛ فعن طريق موائده تتقوى العلاقات، وتتوطّد الروابط، ومن خلاله تتحدد الهويات، وتتجدد العلاقات.

الكلمات المفتاحية: المقامة البربرية؛ السّرقسطي؛ رمزية الطّعام؛ المنهج الأنثروبولوجي؛ طنجة.

Abstract:

Food is regarded as one of the significant cultural characteristics of societies, as it is rich in its symbolic and semantic load. It conveys the traditions of societies through its most prominent types, varieties, methods of preparation and presentation. It mirrors the most important social relations. In this research, we try to shed light on food in one of the cities of the Maghreb. In this scope, the study of its anthropology and symbolic dimensions and the peculiarity of this component in building the culture of society is highly considered using the text of the Middle Eastern Berber Maqamah of Sorkasti.

The research is oriented to establish a critical anthropological approach that seeks to interrogate this narrative discourse and to follow the food customs and traditions in Morocco, Tanja region. Our study is an attempt to elicit that the Berber Maqamah presented a picture of food in Moroccan society and show how this food component has become a cohesive feature to societies.

Keywords: Berberic Maqamah; Sarkosti; Food Symbolism; The Anthropological Approach; Tanja.

مقدمة:

يمثل الطّعام جانباً مهماً في حياة الإنسان فهو يضمن بقاءه، واستمراره، ويعد من أولويات الحياة، وضرورياتها، فهو مخزون ثقافي ينقل صورة عن هوية المجتمعات، وأصالتها، فلكل مجتمع ثقافته الخاصة في الأكل تميزه عن غيره من المجتمعات الأخرى، ويدخل الطّعام بكل أصنافه، وأنواعه في دورة الحياة من الميلاد، والختان، والزّواج إلى الوفاة، ويحضر في المناسبات المتنوعة، ومن هنا يأخذ دلالات مختلفة، ويكتسي أبعاداً متعددة من خلال مكوناته، وطريقة تحضيره وتقديمه، فنجد في المجتمع العربي بعامة، والمغرب بخاصة أطباقاً محلية تعبر عن مدى ارتباطها بالبيئة الجغرافية: فهناك تنوع، وثراء كبير في هذا المجال. غير أنّ ما يشغلنا بالأساس في هذه الدّراسة هو إثارة إشكالية أساسية تتمحور من حول أهمية الطّعام في إبراز ثقافة المجتمع المغربي؟

وللتعمق في الموضوع ارتأينا طرح تساؤلات عديدة منها:

- ما العلاقة التي تجمع الأدب بمعنى المأدبة والمقامة،

والطّعام؟

- ما دور الطّعام في رفع الأضرار عن المجتمعات؟

- إلى أي مدى يستطيع الطّعام تحديد هويات

المجتمعات، وثقافتها؟

وقع اختيارنا على هذا الموضوع لأسباب عدّة منها: انفتاح

النص التراثي المقامي على المناهج الحديثة لإخراجه من رتبة

ولكن لم تلق ازدهاراً مثلما لاقته المقامة المشرقية

لبُعْدِ الأندلس عن مركز الخلافة، ولأنّ كُتَابَ المقامة

الأندلسية غير كثيرين، فمنهم من جادت قريحته بمقامة

واحدة، واثنين، و أحياناً قليلة أكثر من ذلك، مثل مقامات

السّرقسطي التي ناهزت مقامات الحريري عدداً³، ويمكن

ترجيح هذا إلى الصّلة التي كانت تربط الأندلسيين بالشرق،

من خلال علاقة التأثير والتأثر، كالرحلات التي كانت بين

الأندلس وبغداد.

بيد أنّ المقامات اللزومية أبرز ما كتبه السّرقسطي إذ

بناها على لزوم ما لا يلزم منتجها فيها نهج الحريري، وقد كتب

هذا في مقدمة مقاماته، بأنّه أنهك خاطره، بالتزامه فيها ما لا

يلزم، وبذلك أصبحت ذات جودة عالية⁴، لتصبح مقامات

الدّراسات التقليدية، وكذا قلة الدّراسات النقدية للنصوص

التراثية وفق المناهج الحديثة.

وقد اعتمدنا في هذه الدّراسة على المنهج الأنثروبولوجي

الذي يعتبر الأنسب لهذا الموضوع لأنّه يتعامل مع النص من

جوانب عديدة، وبخاصة الجوانب الثقافية،

و يقبل الانفتاح على العديد من المستويات الاجتماعية،

والنفسية، والاقتصادية.

-المقامة الأندلسية

تعدّ المقامة فناً من الفنون الأدبية، تتميز بلغة

مسجوعة احتلت مكانة في الأدب العربي كشكل من الأشكال

الجديدة، ويعرف زكي مبارك المقامة بأنّها: «...القصّة القصيرة

التي يودعها الكاتب ما يشاء من فكرة أدبية، أو فلسفية أو

خطرة وجدانية، أو لمحة من لمحات الدعابة والمجون»¹، ويعدّ

بديع الزمان الهمداني واضع هذا اللون الأدبي، وأول من أطلق

عليه مصطلح المقامة، فهو لم يرد حكاية، أو قصّة بل أراد بها

تصوير حال النّاس، والأوضاع المزرية آنذاك، فأخذت صفة

القصّة²، ليصل هذا الجنس إلى الأندلس، وكانت مقامات

الهمداني، والحريري أكثر تأثيراً، لتبرز المقامة الأندلسية

بمميزات خاصة ميزتها عن المشرقية، فبينت فرادتها من خلال

تنوّع موضوعاتها، وابتعادها عن الكدية والاستجداء دون

الخلو منهما تماماً، موجهة موضوعاتها إلى الرحلة، والرسائل،

والمفاخرة، لترسم لنفسها قالباً خاصاً، مع محافظتها على

إيقاع السّجع.

السّرقسطي الأندلسي نموذجاً أراد به مجازات مقامات

الحريري، وإن كان فحوى الموضوعات مغايراً.

وهذا لا ينفي أنّ للمقامة الأندلسية مميزات، ومن

أبرزها الصّبغة الدينيّة، والنّفحات الإسلامية من بسملة وثناء

على سيد الأنام محمد صلى الله عليه وسلم، ومثال ذلك قوله:

«صلى الله على سيّدنا ومولانا مُحَمَّدٍ وآلِهِ وَسَلَّم للزاوية

الناضرة، حَفِظَهَا اللهُ في السّرِّ والعَلانية»⁵، وانطلاقاً من هنا

أصبح نصّها من النصوص التي تفتح مجالاً للتقصّي، والبحث

ليصير هذا اللون النثري موضوعاً مفتوحاً أمام الدّارسين

يستطيعون من خلاله معرفة الحقائق الكامنة، وإثراء

الدّراسات النقدية.

التحوّلات نظرا للتغيرات التي شهدها هذه المجتمعات، والثقافات الوافدة إليه، والدخيلة عليه، فمن خلال هذه الأطباق يمكننا معرفة أحوالها، وما آلت إليه، ليصبح الطّعام نصا قرائيا قابلا للتحليل من قبل العديد من الدّراسات، كالعلوم الاجتماعيّة، والأنثروبولوجية، فالعادات المصاحبة له، وكل ما يتعلق به من مكونات، وطريقة طهي، وتقديم محملة بكثير من الرّموز، والشّفرات التي تبحث عن الحقيقة المراد الكشف عنها في الثقافات المختلفة سواء اجتماعيًا، أو دينيًا، أو اقتصاديًا، وحتى نفسيا «فالطعام والدعوة للطعام والمشاركة فيه كالهدايا وتبادلها وسيلة للتواصل والتفاعل بين الناس. والمشاركة فيه إلغاء للعوانية وإبعاد لخطر التهديد الذي قد يأتيها من الآخر، كذلك الدعوة إليه»⁹، فما يقدمه الطّعام من عناصر، ومكونات جعلت منه نصا قابلا للمعايشة، والملاحظة، والمشاركة للكشف عن التأثيرات الفعّالة التي يخلقها هذا المكون لرسم البنى الاجتماعيّة، والثقافية للمجتمعات.

3- الإنسان بين الطّعام النّبي والمطبوخ

يعتبر الدّرس الأنثروبولوجي من الدّروس التي تتداخل موضوعاتها مع موضوعات بعض العلوم الأخرى، فهي تهتم بدراسة الإنسان، وترتبط ارتباطا وثيقا بالمجتمعات الإنسانية يرى مارك أوجي أن: «الأنثروبولوجيا تقع في قبضة التخصصات الأخرى»¹⁰ حيث كانت بداية هذا الدّرس تُعنى بالمجتمعات البدائية لتصل إلى المجتمعات المعاصرة، فالطّعام يعبر عن ثقافة المجتمعات: لأنّ الثقافة هدفها الأساسي هو التكيف من خلال العناصر الثقافية الموجودة في المجتمع من عادات، وتقاليده، ومعتقدات، وطقوس، وخرافات، فيستطيع الفرد التّأقلم مع الواقع الاجتماعي انطلاقا من هذه العناصر الثقافية، لذا سعت الأنثروبولوجيا لتتبع خطوات الطّعام منذ أزمنة عديدة من بداية الإنسان لصيد فرائسه، إلى غاية استعمال التوابل، لتكويه طعامه، وتزيينه، لأنّ البشرية عرفت كثيرا من التغيرات التي مست الطّعام عبر العديد من المستويات، كآداب تحضير المائدة، وكذا الخصوصيات المصاحبة للغذاء «لقد تتبع الأنثروبولوجيا والسوسولوجيا مسارات الطعام منذ أزمنة الصيد والافتراس، إلى أزمنة التتبيل والتكويه والتزيين فعلى طول هذه الانتقالات، عرفت الحضارات البشرية الكثير من التعقيدات والإضافات إلى آداب المائدة وسلوكيات الغذاء»¹¹، فالإنسان كان في بداية

وهذا تتضمن المقامة الأندلسية أبعادا، وخصوصيات ثقافية، فهذا الزخم والثراء الميثوث في طيات نصوصها يخولنا دراستها دراسة أنثروبولوجية، فكلّ ما تحمله من خلفيات أصبح من أولويات هذه الدّراسات، وقد أصبحت القراءات، والتأويلات للمضمون الغذائي، ما يعرف اليوم بأنثروبولوجيا الطّعام، أو التّغذية⁶، فالطّعام، ومستلزماته من مكونات، وطرق تقديمه أصبح يشكل موضوعا قابلا للدّراسة الأنثروبولوجية، ومعرفة المجتمعات اجتماعيًا، وثقافيا.

2- ثلاثية الأدب، والمقامة، والطعام

تلتقي هذه المصطلحات في معنى الاجتماع، والالتقاء أي البعد عن الفرد، والفزادة إلى تأسيس كل ما له علاقة بالعمل الجماعي، وهذا يخولنا معرفة الصّلة بين الأدب، والمقامة، والطّعام لتحديد الروابط فيما بينها، فالأدب شكل من أشكال التعبير المُرمّز، يعبر عن أفكار، وخيالات، وتطلعات ينقل رؤية عن العالم والكون، لكن الذي يعنينا هنا هو المفهوم اللغوي، ففي العصر الجاهلي كان مرادف الأدب هو الدّعوة إلى الطّعام أي المأدبة «إنما نجد لفظة أدب بمعنى الداعي إلى لطعام... ومن ذلك المأدبة بمعنى الطعام الذي يُدعى إليه الناس. واشتقوا من هذا المعنى أدب يأدبُ بمعنى صنع مأدبة أو دعا إليها»⁷، فالدعوة التي يجتمع فيها النّاس من حول الطّعام تُكوّن مجتمعات مصغرة تدعو للتآخي، والتضامن خاصة لما كان يسود العصر الجاهلي من صراعات، قبلية، ونزاعات خلفتها الغزوات، وبذلك تتوافق المقامة مع الأدب في التجمّع، والابتعاد عن الفزادة: لأنّ المأدبة التي يصوغها الأدب لغة تكون ضمن مجالس، ونوادي تدعو لها المقامة فيقول أيضا: «إذا رجعنا للشعر الجاهلي وجدنا كلمة مقامة تستعمل بمعنيين، فتارة تُستعمل بمعنى مجلس القبيلة أو ناديا... وتارة تستعمل بمعنى الجماعة التي يضمها هذا المجلس أو النادي»⁸، ليلتقيا مع الطّعام الذي يُؤسّس للاجتماعات الإنسانية، فمجالسه تمثّن العلاقات، وتقوي الروابط لفكّ الصراعات الناشئة، والجمع بين العائلات سواء بأفراحها، أو فكّ نزاعاتها فلا اجتماعات منشودة، ولا مناسبات موجودة كالميلاد، والزواج، والختان... إلا بوجود أصناف الطّعام المختلفة، وما يجاوره من شراب، وفاكهة، وحلويات، فلا تستقيم المناسبات الاجتماعيّة مهما كان طابعها، وفحواها، وغايتها إلا باستحضار العلاقات التي يفرضها الطّعام، ويسعى لتقويتها، وعليه طرأت على الطّعام في المجتمع العربي جملة من

البطل متجولا بين البلدان تارة في المشرق، وأخرى بالمغرب، فقد كان محب للسفر، والارتحال، لذا عدّ الطّعام من الضّروريات التي يجب توفرها مع المسافر، فديننا الحنيف أحل من الطّعام ما هو حلال، وحرم ما هو حرام، فنحن لا نأكل لحم الخنزير، ولا نشرب الخمرة، وكل ما يذهب العقل، فهذه العقيدة جاء بها ديننا الإسلامي، فأصبح الطّعام عندنا مقدسا «للطعام حضور قوي ودال في مسالك المقدس، ففي كثير من الأديان يصير الطعام محكا للاختبار وتأكيذا للالتزام بالتعاليم الدينية، فمن خلال الامتناع عن تناوله أو الإقبال عليه في سياق الحرمة والحلية، والصوم والإفطار، تتأكد مكانته الحيوية في الإبانة عن الفعل التديني، وهو ما يتكرر أيضا في مستوى تقديم الهبات والقربان والصدقات»¹⁴، فلا طعام يُأكل دون البسملة والحمد والثناء على الخير الذي أُعطي بداية، ونهاية، ذلك أنّ الشّكر على النّعمة التي أنعمها الله علينا لتحل البركة في هذا الطّعام أمر واجب، فالأكل باليد اليمنى بدل اليد اليسرى هذا ما أوصانا به نبينا الكريم، والرّمزية التي يعطيها الطّعام حققت التّواصل، وخلقت نظاما لهذا الكون يسير وفقه الجميع، وبهذا فالرّمز يخضع للتّواضع، والاتّفاق بين مستخدميها، فمثلا الخبز يرمز للنّعمة؛ لأنّ هذا الخير مصنوع من القمح، أو الشّعير، ومخلوط بالماء، والملح، فكل هذه المكونات هي نعم من الله تخلط كلّها مع بعض لتعطينا الخبز، وهو وجبة كاملة مشبعة خاصة في وقت الأزمات.

4-الطّعام وإدارة الأزمات والمناسبات

يتكامل الإنسان، وبيئته، فهناك علاقة قديمة بينهما، فالبيئة سبقت الإنسان، ومهدت له سبل العيش، مقدمة له إمكانيات جعلت له الحياة سلسلة، فمنذ إتقان الإنسان للكتابة، والتدوين بواسطة طرق مختلفة نقشا، أو حفرا، ومع مرور الزمن فرضت عليه البيئة أن يتعايش ضمن مجموعات تربط بينهم علاقات متنوعة، كالقربة بأنواعها مثل قرابة الدّم، والزّواج، فتشكّلت، وتكونت التّجمعات البشرية، يقول عاطف عطية: «ما من شك في أن الإنسان، على الأقل منذ بدايات التدوين، رسما أو حفرا، أو تجسيما، ومنذ اكتشاف ما صنعه في الطبيعة، ومن الطبيعة، كان يعيش ولا يزال، ضمن مجموعات. ومن البديهي أن تكون هذه المجموعات على علاقة قرابة عصبية. والقرابة المبنية على صلة الدم والنسب هي الدافع الأول للتجمع البشري»¹⁵، لهذا فالأرض تعني الكثير

ممارسته الحياتية كائنا مفترسا، له علاقة وطيدة بالطبيعة التي تمنحه طعامه، فهو يصطاد فرائسه بنفسه، ويأكل طبقه نيناً دون اللّجوء إلى طبخه وإعداده؛ أيّ انفراده بممارسات التّغذية لإشباع غريزة الجوع، وتطوّر هذا المدلول من فعل مقاوم للجوع إلى أفعال تعددت، وتنوعت بحسب المناسبات، والاحتفالات، ولأنّ النّار أكتشفت منذ آلاف السنين، وقد ساعدت الإنسان للانتقال من الطّعام النيئ إلى استغلال ميزة من مميزات النّار لطهيها، وبذلك طور الإنسان من نفسه، والأدوات التي يستعملها في مختلف ممارساته اليومية فقام بتصنيع العديد من اللوازم التي تساعد على التخفيف، والتسريع من عملية طهي الطّعام، وتقديمه، فقد «كانت النار هي أول مخترع عظيم عرفته البشرية وكان له أعظم الأثر على مسيرة تقدمها فإن الغذاء هو زاد الحياة ومحركها»¹²، فالتطورات العديدة لمقتضيات الحياة جعلت آداب المائدة تصل إلى ما وصلت إليه في وقتنا الرهن من (إتيكيت) سواء على مستوى تقديم الطّعام، أو طريقة وضعه في الأطباق، وتقديمه إضافة إلى طريقة ترتيب المائدة من وضع الصحون، والملاعق، والكؤوس، وغيرها من مستلزمات المائدة، فقد كانت حكرا على العائلات الملكية والأرستقراطية، لتصل إلى المطاعم، وحتى العائلات البسيطة، فمجتمعاتنا العربيّة التي كانت في البداية تفتقرش الأرض لتناول طعامها أصبحت تتبع الطريقة الغربية في تناول الطّعام، وهذا ما فعلته الثقافة الدّخيلة على المجتمعات الأصيلة.

4-قداسة الطّعام

تحتفل بلدان الوطن العربي بالعديد من المناسبات، يكون فيها الطّعام العامل المشترك والمهم، ك شهر رمضان، والعديد (الفطر، والأضحى)، والمولد النبوي الشريف، والزّواج، وعاشوراء، والختان، والنّفاس، والعقيقة، والجنائز فكل مناسبة لها عاداتها، وتقاليدها، وطقوسها، ولها أصناف خاصة من الطّعام تقدم فيها، لكن طريقة طهي الطّعام، وتقديمه تختلف من بلد إلى آخر.

فمن خلال نص المقامة نلاحظ أنّ بطلها جاب العديد من البلدان مشرقا، ومغربا، يقول الراوي: «قَالَ السَّائِبُ بُنْ تَمَامٍ، مَا زِلْتُ أَجُولُ فِي الْمَشَارِقِ وَالْمَغَارِبِ وَأُغْرَى بِالْمَسَارِي وَالْمَسَارِبِ، حَتَّى اسْتَكْتَنِي الذَّرَى وَالْغَوَارِبُ، وَمَلَّتْنِي الطُّوَالُ وَالْغَوَارِبُ، وَحَتَّى قَدَفْتَنِي الْإَيَّامُ إِلَى بِلَادٍ طَنْجَةَ...»¹³، عاش

فالطعام عند العديد من الأمم يعني البقاء حيا، والحياة بالدرجة الأولى خاصة إذا كانت هذه الشعوب تعيش أزمات مثل المجاعة، والحروب، وهذا بسبب الاستعمار الذي يسعى إلى نهب ثروات هذه المستعمرات، واستنزاف خيراتها، وهذا يؤدي الطعام دورا مهما لدفع الأضرار عن المجتمعات.

6-الثقافة وهوية الطعام

أيضا يوجد الإنسان توجد الثقافة، فاللغة وعاء حامل لثقافة أي شعب، فهي فعالة لمعرفة طبائع هذه الشعوب، لأنها تعكس أفكارهم، ومعتقداتهم، وتعبّر عن آمالهم، وأحلامهم؛ لذا اهتم الأنثروبولوجيون بدراسة لغات المجتمعات في عدة قوالب منها الاجتماعي، والثقافي، والنفسي، والبيولوجي، وبذلك ظهر فرع من فروعها وهي الأنثروبولوجيا اللغوية التي تهتم «بدراسة اللغة وعلاقتها بالبيئة الثقافية التي تنشأ فيها»¹⁸، فاللغة هي الوسيلة التي يتعامل بها الأفراد ويتواصلون فيما بينهم، لذا على الباحث الأنثروبولوجي أن يدرك جيدا لغة مجتمع هو بصدد دراسته، ومعايشته، وفهم لغته وإتقانها للوصول لنتائج مرجوة.

ودليل ذلك ما بدأ به السرقسطي أحداث مقامته مبينا قيمة اللغة وفهمها، من خلال الراوي السائب بن تمام واصفا سفره، وتنقله بين المشارق والمغرب؛ لأن وجهته كانت الأندلس، وحين وصل إلى مدينة طنجة -ولأنه غريب عن هذه المدينة وأهلها- يصطدم بلغة غير لغته، ويبرز هذا من خلال قول الراوي: «... لا أفقه مقولهم، ولا يوافق مغفولي مغفولهم، قد فازقت القوم زبا ولفظا (ولم أعدهم منهم طردا ولا لفظا، فصهرت بعد نطقي إلى الخرس، وقنعت من الصهيل بـ (صلصلة) الجرس ...كأنني أصاحب البهائم، أو أسيم السوائم»¹⁹، فإتقان لغة قوم هو المأمّن من شرهم لذا اكتست أهمية كبيرة في بروز الثقافات وتنوعها.

وكذا عادات الطعام، وتقاليده تتخذ أشكالا، وصورا عدا، وتمارس سلطة على المجتمع فنجد لها قبولا، وامتنالا من أفراد المجتمع، فلا نجد خروجها عنها في طريقة تطبيقها، كما أنها تختلف من مجتمع إلى آخر، وتتغير بتغير الزمن.

لذا يهتم المجتمع المغربي اهتماما كبيرا بالطعام، حتى أصبح محل اهتمام الباحثين والمختصين، وأدرج ضمن مجال دراسة أنثروبولوجيا الطعام، فالأنثروبولوجيا تهتم بهذا الجانب كونه يمثل سلوكا يعكس ثقافة معينة، «وببحث

للإنسان خاصة الأرض الصالحة للزراعة، فهي أساس هذه التجمعات البشرية، وبمعرفة الأولية للنار، ومن ثم طرق الزراعة بدأت بؤادر الثقافة تظهر لديه فوجد الإرث الثقافي من خلال هذه التجمعات البشرية، فالأفراد الذين يعيشون مع بعضهم البعض في مكان واحد يخضعون لأعراف، وعادات، وتقاليده تنظم حياتهم، وتوفر استقرارهم، وتفاهمهم، فهم يبدؤون حينها بنتائج ثقافتهم، وهكذا يولد الإرث الثقافي للمجتمعات.

ما من شك أن الزراعة هي العامل الأساسي في حياة الإنسان منذ القدم؛ إذ يسعى من خلالها إلى توفير الغذاء لتلبية حاجاته الضرورية، فيقوم الفلاحون بإعداد المحاصيل الزراعية سواء كانت شتوية أو صيفية، ويُعدّ القمح والشعير من المكونات الأساسية لإعداد العديد من الأطباق، لذا يهتم المجتمع العربي بالدرس، والحصاد، والعادات المصاحبة لهذه العمليات اهتماما كبيرا، فالدرس هو: «تلك العملية التي يتم بواسطتها درس غلات الأرض من حنطة وغيرها بواسطة حوافر الدواب أثناء الصيف القاطن، ومادة "درس" تعني فيما نعني اللي والسحق ونحو ذلك، وذلك ما يحدث لمحصول الشعير أو القمح حين يلقى به في البندر»¹⁶، وتعد هذه العملية من أهم العادات، والتقاليد التي مازالت الدول العربية محافظة عليها، فهي تثبيت للهوية الثقافية، فأوقات الدرس والحصاد مازالت محافظة على حركيتها من تجمعات عمالية، حيث تُقدّم أطباق خاصة من الأطعمة مصحوبة لعادات متنوعة، «كالتوزيع»، وهي المساعدات بين العائلات في مواسم متنوعة يقوم بها أهل المنطقة لمساعدة أحد ما فيهون إليه، ومثال ذلك أوقات الحرث فهم يأخذون عدتهم ليقوموا بعملية الحرث فما كان سيحرق في أسابيع يتم في يوم واحد، وتكون هذه التجمعات مصاحبة للعديد من العمليات «يراد بلفظ "التوزيع" عند فلاحينا المساعدة الجماعية التي يقدمها فلاحو القرية لأحد ضعفاءهم أو رؤسائهم أو فقهاءهم، فإنهم يأتون بدوابهم ومحاربتهم ليحرقوا لشخص واحد، في يوم واحد»¹⁷، وأساس هذه العادة هو التعاون والتكافل بين أفراد المجتمع في جو تسوده المحبة، والتآخي، وحب العمل الجماعي، فيعدّون أطباقا متعددة مرتبطة بموسم الحصاد، أو الدرس، أو الحرث، فلكل موسم له أطعمته الخاصة التي تتناسب مع العملية المصاحبة لها، فهو يمتن الروابط، والعلاقات بين الأفراد، ويبني جسورا من التواصل داخل المجتمعات.

وعادة ما يطبخ الكسكس يوم الجمعة، وهي عادة مازالت متداولة عند العديد من العائلات لحد الآن: «يطلق الجزائريون عامة على الكسكسي لفظ "الطعام" ولحيهم له، وكثرته في وجباتهم اعتبروه هو الطعام الحقيقي»²²، ويسمى بالطعام كذلك دلالة على الخير، والبركة، وللكسكس طرق عدة لإعداده، فتتفنن النسوة في تحضيره، وتخصص له جلسات خاصة في أوقات معينة، كالتحضير للزفاف، أو تخزينه للاستعمال كمؤونة في فصل الشتاء له «... أشكال متنوعة، فبالإضافة إلى الكسكس المصنوع من الدقيق المفتول، والمحضر باللحم والخضر... كانوا يصنعون كسكسا بفتات الخبز»²³، وهذه طريقة تحضير الكسكس، وهي نفسها الطريقة الموجودة عند سكان المغرب العربي وإن كانت هناك اختلافات بسيطة، ففي قول لفظ "الطبخ" ما يقابله عندنا "المرقة"، أو "السقو".

يُعرف المجتمع المغربي بالكرم، وحسن الضيافة؛ لذلك فإن الطعام متنوع ومختلف بحسب المناسبة التي سيقدّم فيها، وهذه بعض الأطباق المعروفة في المجتمع المغربي وإن اختلفت مسمياتها.

12-6 الثريد

يعتبر هذا الطبق شبيه بالكسكس لكن الاختلاف يكمن في أنّ مكان الكسكس يوضع الخبز المفتت، ويسقى بالمرق، واللحم يقدم هذا الطبق في المناسبات والولائم، يوضع عليه كثير من اللحم للدلالة على الكرم، وحسن الضيافة، وهذا يظهر جليا من خلال نص المقامة.

13-6 العصيدة

من الأكلات المعروفة تتكون من سميذ يتعقد في الماء المغلي إلى أن يصير عجينة مطواعة يسقى بمقدار من السمن، ويخلط إمّا بالسكر، أو بالعسل، وهذا الشائع، لأنّ هناك العديد من الطرق الأخرى، ففي بعض المناطق يصنع بمرق الكسكس، وهذه الأكلة يتم تناولها خاصة في فصل الشتاء، والبرد القارس، لأنّها أكلة غنية بالدهنيات، والنشويات، والسكريات «لفظ عصيدة عربي فصيح متداول في المعاجم، وكتب الأمهات، ومعناه يدلّ على الاختلاط، والشدة، والحركة، والالتواء، والعلاقة موجودة بين طريقة تهيئة هذه الأكلة، وبين هذا المعنى اللغوي الوارد في المعاجم»²⁴، وبذلك تتنوع طرق إعدادها، وتقديمها حسب عادات كل منطقة، وتقاليدها.

الأنثروبولوجي العديد من الجوانب الثقافية في عملية تناول الطعام، مثل تسلسل عملية الطهي وعمليات الاتصال الاجتماعي المرتبط بتناول الطعام»²⁰، فالطعام نشاط، أو سلوك يحمل دلالات، وأبعاد رمزية يتكيف مع المناسبات المقدمة فيه، والعادات، والتقاليد المصاحبة له.

تحتوي المقامة البربرية على أنواع عديدة من الطعام والشراب التي تناولها البطل، مع صاحبه الذي استأنس به في غربته، ووحشته بطنجة واصفا أنواع الطعام، وطريقة الأكل، ويظهر جليا وصف الراوي لهذه التفاصيل: «قَدَّمُوا إِلَيْنَا مِنَ الشَّيْزَى جِفَانًا كَالْجَوَابِي عَلَمًا تَرَانِدُ كَالْهَضَابِ أَوْ الرُّوَابِي، تَنْهَلُ سَمَؤُهَا بِدِرِّ الشَّحْمِ، وَتُشْرِقُ أَرْجَؤُهَا بِفَدْرِ اللَّحْمِ، وَجَعَلْنَا نَأْكُلُهَا خَضْمًا وَقَضْمًا، وَنُوسِعُ الْأَجَوَافَ رَدْمًا وَرَضْمًا وَالْوَدَكَ مِنْ عَلَى مَعَاصِمِهِمْ يَسِيلُ وَقَدْ فَاضَ الْوَادِي هُنَالِكَ وَالْمَسِيلُ، ثُمَّ أَتَوْا بِمَاءٍ قَلِيْبٍ، وَحَارَزِ مِنْ اللَّبَنِ وَحَلِيْبٍ»²¹، وهذا يدعونا للقول بأنّ راوي المقامة أجاد في وصف الأطعمة، وطريقة رصّها في الأطباق، والأصح في الجفان مفردها جفنة مصنوعة من الشيزي، يقال أنه شجر الجوز فمن خشبها تصنع القصاع، والجفان، كما يطيل وصفه في طريقة رصّ هذا الثريد في طبق التقديم مستغلا وصفا جغرافيا له داخل الجفنة، فقد أخذ مساحة واسعة لأنّ الجفان تكون في الغالب كبيرة قاعدتها مسطحة، وهي مساحة الجفنة لتعلو مشكلة هضبة، أو ربوة وضع فوقها قطع من اللحم تتقاطر بالشحم، لينتقل إلى وصف طريقة الأكل، بأدق التفاصيل مستغلا تشبيهات عديدة في أنّ الفم هو باب سد مدخله بقطع اللحم، والثريد سرعة في الأكل اقتضاها الجوع، كما شبه أيضا قطع اللحم بالحجارة التي يرصها فوق بعضها عن طريق الرضيم، وأنّ الشحم المتقاطر من قطع اللحم يسيل كالوادي على معاصمهم لدرجة أنه فاض من كثرة الشحوم الموجودة عليه، ليصل إلى ما يقدم مع الطعام من الأشربة كالماء، واللبن، والحليب، وتعتبر هذه أحسن طريقة للأكل لأنه يؤكل باليد التي فيها بركة عظيمة.

لكن هذا لا ينفي وجود أنواع عدة من الطعام المعروفة في المغرب، ومن أهم الأطباق نجد:

11-6 الكسكس

يعدّ الكسكس سيّد المطبخ المغربي يطلق عليه كذلك اسم (الطعام)، وهي الأكلة التقليدية الأكثر شيوعا في المجتمع المغربي، ويحضّر هذا الطبق في المناسبات المختلفة،

4-6 الخليج أو القديد

بمعنى اللبن الممزوج بالماء لكي يخفف، ويسقى به الضيف ليروي ظمأه.

لا تجسد هذه الأطباق أصناف الطعام التي تشتهر بها بلاد المغرب، بل هناك أطباق مختلفة، ومتنوعة تصل إلى درجة تميز كل منطقة بعادات وتقاليد على حدة.

خاتمة

تحول السرقسطي من خلال نص المقامة إلى إثنوغرافي بامتياز، وذلك برصد ثقافة المجتمع المغربي، ووصف عادات الطعام، وتقاليد، فالطعام يعدّ من العناصر المهمة في حياة الفرد، وبالتالي يعكس جانباً من جوانب الثقافة، ومن خلاله يسعى إلى تلبية رغباته، وتحقيق حاجاته.

ويصير أداة تواصلية تربط أجيالاً عاشت في الزمن الماضي بأجيال العصر الحديث، وإلى حلقة وصل تربط بينهما، وبما أنه مصاحب للإنسان، وهو من أفعاله نابع منه، وتابع له اهتمت به الدراسات الأنثروبولوجية، وخصصتله جانباً للدراسة فيه، حتى وإن عد من الدراسات الحديثة، ولم تُفرد وتعطى له الأهمية الكبيرة إلا أنه أصبح من المجالات الأنثروبولوجية الرائدة في وقتنا الراهن.

في ضوء نتائج البحث، ووفق توصياته نقترح:

- اعتبار الطعام من ضمن الموضوعات التي ما تزال بحاجة إلى دراسات مستفيضة من الناحية الأنثروبولوجية، وينبغي الاهتمام بها من قبل الباحثين في مجال الدراسات النقدية الحديثة.

- جعل النصوص التراثية تنفتح على المناهج الحديثة، والتكثيف من الدراسات العربية حول أنثروبولوجيا الطعام سواء بحوث ميدانية، أو ضمن نصوص أدبية.

- الحفاظ على الهوية الطعمية للمجتمعات العربية من خلال محافظة الفرد والمجتمع على عادات الطعام وتقاليد؛ لأنها تبيان لأصالة هذه المجتمعات

له العديد من الطرق في إعداد، وهو مُكوّن من لحم يجفف تحت حرارة الشمس، يوضع عليه كثير من الملح، وذلك لإعطائه مذاقاً مميزاً، وكذا لحمايته من الفساد، يستعمل كمؤونة، كما أنه مادة أساسية في طهي بعض الأكلات مثل الكسكس والبركوكش، أو كما يقال في بعض المناطق الأخرى العيش، أو البربوشة فقد كان يحضر «بتمليح شرائح اللحم بالتوابل، فتتشر في الشمس إلى أن تجف فتدوم طويلاً»²⁵، وهناك عدة مناطق تقوم بإضافة العديد من التوابل لهذا اللحم قبل تجفيفه ليأخذ نكهة معينة، وهذا ما هو موجود في تونس.

5-6 الكسرة

الكسرة هي عبارة عن مزيج يتكون من خلط السميد مع الماء، والزيت، أو الزبدة، أو السمن، وقليل من الملح، وتذلك حتى تصبح عجينة، ثم نشكلها في دوائر، وتأخذ سمكا رقيقاً نوعاً ما، ثم توضع على الطاجين المصنوع من الطين، وتثقب على كلا الجهتين إلى أن يحمر لونهما من فعل الحرارة، والكسرة أنواع: الرخسيس، والمطلوع، وهناك كسرة الشعير.

6-6 اللبن

يمثل اللبن الغذاء المفضل عند الكبار حتى الآن، وهو عبارة عن حليب اختمر فتغير مذاقه، وهناك فرق بين اللبن، والحليب «يطلق في عاميتنا على الحليب إذ أخذ زبده، والفصحى لا تكاد تميز بين مفهوم «اللبن» و«الحليب»... فكأنه إذا خامرته حموضة فإنه لم يصبح حليباً... في حين أنهم كانوا يعتبرون أو يطلقون «اللبن» على كل مخلوب، فلا تكاد تجد في كلامهم «شربت حليباً» وإنما نجد «شربت لبناً» و«حلبت لبناً»²⁶ أختير من الأغذية الكاملة، والمفيدة لجسم الإنسان لكونه من مشتقات الحليب، ويقدم للضيف مكان الماء عند العطش، وهذا ما يقوله الراوي في المقامة: «... وهذِهِ طُعْمَةٌ قَدْ حَانَ أَكْلُهَا وَمَذَقَةٌ قَدْ زَالَ مَكْلُهَا»²⁷ أورد الراوي لفظة المذقة

قائمة المصادر والمراجع:

- زكي مبارك: النثر الفني في القرن الرابع، دط، مؤسسة هنداوي للتعليم والثقافة، القاهرة، 2012.
- شريف علاونة: المقامات الأندلسية من القرن الخامس حتى القرن التاسع الهجري، ط1، دائرة المكتبة الوطنية، المملكة الأردنية الهاشمية، 2008.
- أبي الطاهر محمد بن يوسف السرقسطي: المقامات اللزومية، ت حسن الوراكلي، ط2، جدار للكتاب العالمي، عمان، 2006.
- عبد الرحيم العطري، قرابة الملح الهندسة الاجتماعية للطعام، ط1، شركة النشر والتوزيع المدارس، الدار البيضاء، 2016.

- شوقي ضيف ، تاريخ الأدب العربي العصر الجاهلي، ط24، دار المعارف ، القاهرة، 2003.
- شوقي ضيف ، المقامة، دار المعارف ، مصر ، ط3، 1973.
- بن حنيرة صوفية السحيري : الجسد والمجتمع دراسة أنثروبولوجية لبعض الإعتقادات والتصورات حول الجسد، دط، دار محمد علي للنشر، تونس.
- مارك أوجي: أنثروبولوجيا العوالم المعاصرة، ت طواهرى ميلود، ط1، دار النديم ، الجزائر، 2016.
- شعبان سعاد علي حسن: الأنثروبولوجيا الثقافية لإفريقيا، دط، قسم التصوير بمعهد البحوث والدراسات الإفريقية قسم الأنثروبولوجيا، القاهرة، 2004.
- عاطف عطية: في الثقافة الشعبية العربية بنى السرد الحكائي في الأدب الشعبي، ط1، جروس برسناشرون ، طرابلس، لبنان، 2016.
- عبد المالك مرتاض : العامية الجزائرية وصلتها بالفصحى، دط ، ديوان المطبوعات الجامعية ، الجزائر ، 2012.
- كريم زكي حسام الدين : اللغة والثقافة دراسة أنثروغوية لألفاظ وعلاقات القرابة في الثقافة العربية، ط2، كتب عربية، 2000 .
- محمد عبدة محجوب، يعي مرسى عبد بدر: التراث الشعبي العربي دراسات حقلية في مصر وليبيا، ط1، دار الثقافة العلمية، الاسكندرية، 2005.
-
- ¹ زكي مبارك: النثر الفني في القرن الرابع، دط، مؤسسة هنداوي للتعليم والثقافة، القاهرة، 2012، ص 199.200.
- ² المرجع نفسه، ص 202.
- ³ شريف علاونة: المقامات الأندلسية من القرن الخامس حتى القرن التاسع الهجري، ط1، دائرة المكتبة الوطنية، المملكة الأردنية الهاشمية، 2008، ص9.
- ⁴ أبو الطاهر محمد بن يوسف السرقسطي: المقامات اللزومية، ت حسن الوراكي، ط2، جدار للكتاب العالمي، عمان، 2006، ص6.
- ⁵ شريف علاونة: مرجع سابق، ص 232.
- ⁶ عبد الرحيم العطري، قرابة الملح الهندسة الاجتماعية للطعام ، ط1، شركة النشر والتوزيع المدارس، الدار البيضاء، 2016، ص 17.
- ⁷ شوقي ضيف ، تاريخ الأدب العربي العصر الجاهلي، ط24، دار المعارف ، القاهرة، 2003، ص7.
- ⁸ شوقي ضيف ، المقامة، دار المعارف ، مصر ، ط3، 1973، ص7.
- ⁹ بن حنيرة صوفية السحيري : الجسد والمجتمع دراسة أنثروبولوجية لبعض الإعتقادات والتصورات حول الجسد، دط، دار محمد علي للنشر، تونس، 2008، ص 343.
- ¹⁰ مارك أوجي: أنثروبولوجيا العوالم المعاصرة، ت طواهرى ميلود، ط1، دار النديم ، الجزائر، 2016، ص16.
- ¹¹ عبد الرحيم العطري: مرجع سابق، ص 27.
- ¹² شعبان سعاد علي حسن: الأنثروبولوجيا الثقافية لإفريقيا، دط، قسم التصوير بمعهد البحوث والدراسات الإفريقية قسم الأنثروبولوجيا، القاهرة، 2004، ص 63.
- ¹³ أبو الطاهر محمد بن يوسف السرقسطي: مصدر سابق، ص 385.
- ¹⁴ عبد الرحيم العطري: مرجع سابق، ص 162.
- ¹⁵ عاطف عطية: في الثقافة الشعبية العربية بنى السرد الحكائي في الأدب الشعبي، ط1، جروس برسناشرون ، طرابلس، لبنان، 2016، ص 14.15.
- ¹⁶ عبد المالك مرتاض : العامية الجزائرية وصلتها بالفصحى، دط ، ديوان المطبوعات الجامعية ، الجزائر ، 2012، ص155.
- ¹⁷ المرجع نفسه: ص 160.
- ¹⁸ كريم زكي حسام الدين : اللغة والثقافة دراسة أنثروغوية لألفاظ وعلاقات القرابة في الثقافة العربية، ط2، كتب عربية، 2000 ، ص 58.60.
- ¹⁹ أبو الطاهر محمد بن يوسف السرقسطي: مصدر سابق، ص 385.
- ²⁰ محمد عبدة محجوب، يعي مرسى عبد بدر: التراث الشعبي العربي دراسات حقلية في مصر وليبيا، ط1، دار الثقافة العلمية، الاسكندرية، 2005، ص120.
- ²¹ أبو الطاهر محمد بن يوسف السرقسطي: مصدر سابق، ص 387.
- ²² عبد المالك مرتاض : مرجع سابق، ص 41.
- ²³ عبد الرحيم الطري: مرجع سابق، ص 340.
- ²⁴ عبد المالك مرتاض : مرجع سابق، ص 78.
- ²⁵ عبد الرحيم الطري: مرجع سابق، ص 342.
- ²⁶ عبد المالك مرتاض : مرجع سابق، ص 39.
- ²⁷ أبو الطاهر محمد بن يوسف السرقسطي: مصدر سابق، ص 386.