

دور الإعلام الثقافي في ترويج المأكولات التقليدية "قراءة أنثروبولوجية" *The Role of the Cultural Media in Promoting Traditional Foods An Anthropological Reading"*

سمية دباش^{1*}، سوسن منزر²

¹ جامعة باتنة 1 (الجزائر)، مخبر الموسوعة الجزائرية الميسرة، soumia.debbache@univ-batna.dz

² جامعة باتنة 1 (الجزائر)، مخبر الموسوعة الجزائرية الميسرة، sawsen.mennzer@univ-batna.dz

تاريخ النشر: 2025 / 06 / 30

تاريخ القبول: 2025 / 06 / 26

تاريخ الاستلام: 2025 / 04 / 21

ملخص:

يُتَقَصَّدُ من هذه الورقة البحثية النظر في دور الإعلام الثقافي في ترويج المأكولات التقليدية، عبر الرؤية الأنثروبولوجية لها، إذ هي كيان ثقافي وبناء أنثروبولوجي يتجاوز فعل إشباع حاجات الإنسان الأساسية والتعبير عن وجوده المادي إلى التمثيل الرمزي لثقافته. وتبين هذا الدور بالقراءة الأنثروبولوجية لبرنامج "فوازير نال مع منال" الذي بث على القناة الجزائرية الخاصة "سميرة تي في" سنة 2023م. الكلمات المفتاحية: إعلام ثقافي؛ أنثروبولوجيا؛ تراث، ترويج؛ مأكولات تقليدية.

Abstract:

This paper explores the role of cultural media in promoting traditional foods through an anthropological lens. Traditional cuisine is viewed not merely as a means of fulfilling basic human needs or expressing material existence, but as a symbolic representation of cultural identity. The study examines this role through an anthropological analysis of the program "Fawazir Nal with Manal", broadcast on the private Algerian channel Samira TV during Ramadan 2023.

Keywords: Anthropology, Cultural Media, Heritage, Promotion, Traditional Foods.

1. مقدمة

الموروث الثقافي طاقة متجددة، ومتعددة الأبعاد، متعلقة مباشرة بالذات المعاصرة التي تعيش في أحايين كثيرة حالات الاغتراب والانفصال بين واقع مادي وواقع افتراضي، حيث يشتغل الموروث في هذا الخصوص بشحن المجتمع بقيم أصلها الارتباطات الثقافية والاجتماعية عبر التاريخ، تشدّد على انتمائه وهويته، وضياع هذا الارتباط بين المجتمع وما يمثل تراثا وموروثا يهدّد تواصله مع المجتمعات الأخرى. وتأتي المأكولات التقليدية ضمن أبرز العناصر التراثية في الثقافة، حيث تحتل مكانة محورية في البنية الثقافية، وفي صناعة الحضارة أيضاً، الأمر الذي فتح المجال أمام تعدّد آليات حمايتها بعدّها جزءاً من الهوية الثقافية، من قبيل الآليات القانونية، والآليات الاجتماعية، والآليات الإعلامية موضوع البحث. وقد اشتغل البحث على دور الإعلام -بعده آلية لحماية التراث- في ترويج المأكولات التقليدية بغية ترسيخ هويتها الثقافية وحمايتها ولتأسيس الوعي بأهميتها الحضارية من جهة، وربطها بالهوية السياحية من جهة أخرى، ونتبيّن هذا الدور بالقراءة الأنثروبولوجية في عيّنتين من برنامج "فوازينال مع منال" الذي بثّ في شهر رمضان سنة 2023م على القناة الجزائرية الخاصة بفنون الطبخ "سميرة تي في"، بالنظر في العنصر الأنثروبولوجي "المأكولات التقليدية" على أنه كيان ثقافي تجاوز فعل إشباع الحاجات الأساسية للإنسان والتعبير عن وجوده المادي إلى التمثيل الرمزي لثقافته، وما يحوزه بلد أو آخر من عادات وتقاليده ووقائع وارتباطات تاريخية وحضارية، وبالكشف عن أهم الوظائف التي يؤديها أثناء ذلك، وسندنا في ذلك جملة من الأسئلة الملحة، نصوغها على النحو الآتي:

- إلى أي مدى يمكن أن يسهم ترويج المأكولات التقليدية في حماية الثقافة المحلية، والهوية الثقافية؟
 - ما هي أبرز الآليات الأنثروبولوجية للإعلام الثقافي التي أدّت وظيفة ترويج المأكولات التقليدية في برنامج "فوازينال مع منال"؟
 - ما الذي يؤديه التصور الأنثروبولوجي نحو هذا النوع من الموروث في تحقيق المستوى التداولي له باعتبار الموروث الشعبي نسقا من العلاقات التي تشتغل وفق التسنين الثقافي؟
- أولاً: المأكولات التقليدية تراثاً ثقافياً**

تؤدي الثقافة بالنظر إليها أنساقاً رمزية قائمة بحد ذاتها وظيفته تمثيل الوجود الإنساني واختزال أشكاله ومظاهره رمزياً، ووظيفة تنظيم تجارب الإنسان الماضية والحاضرة والآتية، وهي بذلك خصيصة إنسانية تعبر عن تفرّد هذا الأخير من جهة وضرورة قيام هذا التفرد بتفاعل الإنسان مع بني جنسه من جهة أخرى، إذ بروز الثقافي في مقابل الطبيعي هو انتماء الإنسان إلى كون تواصله بالتأكيد، ويدلّل على هذا الانتماء تنوع الثقافات وإمكانات تطويرها، واستمراريتها في الإنتاج والبناء حتى بعد غياب الأزمنة والأمكنة التي تكوّنت فيها ثقافة بعينها، كما أنّنا نتعرّف على تفرّدنا في تميّزنا عن الآخر بسمات ثقافية معيّنة، تفرّد يغدّي انتماءنا الثقافي، ويحملنا كذلك على الإقرار بالاختلاف كجوهر لاستمرارية الجماعة الثقافية، وبالإقرار بالمشارك العام من الإرث الثقافي الإنساني في الآن نفسه، ما دمنا نملك قبل انتمائنا الثقافي بنيات فكرية فطرية مشتركة سابقة لوجودنا الثقافي.

والحاصل إذاً، أنّ «الثقافة هي «الخلق المستمر للذات»» (بيجوفيتش، 1997م، صفحة 95)، إذ «الإنسان، جوهرية، كائن ثقافي. ولقد تميّلت، أساساً، صيرورة الأنسنة التي انطلقت منذ ما يناهز الخمسة عشر مليون سنة في المرور من تأقلم وراثي مع المحيط الطبيعي إلى تأقلم ثقافي» (كوش، 2007م، الصفحات 9-10)، ولا شك أن الثقافة وفقاً لهذا هي الرصيد المركّب من التجربة الإنسانية في كافة ارتباطاتها بتفاصيل

الواقع الخارجي وفق ثنائيتي الإدراك والتمثيل، وهي رصيدٌ مودع رمزيا في ذهن الإنسان وذاكرته، على اعتبار أن علامات الحضارة الإنسانية تحيل على قيم لا على مواد محسوسة.

وقد قسم الأنثروبولوجيون عناصر الثقافة «إلى قسمين أساسيين، هما: العناصر المادية: ويقصد بها ما أنتجه الإنسان، ويمكن اختباره بالحواس، والعناصر غير المادية ويقصد بها العناصر التي تتضمن قواعد السلوك والأخلاق والقيم والعادات والتقاليد والأساليب الفنية التي تستعملها الجماعة» (استيتية، 2014م، صفحة 222).

وينقسم التراث الثقافي بدوره إلى قسمين: قسم مادي وآخر غير مادي، أين «يُعنى التراث الثقافي اللامادي بالهويات الثقافية كما يُعنى بصون تراث الماضي لأهميته الخاصة بالنسبة إلى مجتمعات الحاضر والغد» (عبّاس، 2018م، صفحة 11)، وهو حصيلة الممارسات الشعبية والتصورات والعادات والتقاليد، التي تنتظم وفق علاقات التواصل بين أفراد المجتمع (حوّاس، 2010م، صفحة 15).

ويجيء إعداد الطعام التقليدي بوصفه أبرز ممارسة من الممارسات الشعبية، التي تتميز بها الجماعات عن غيرها من الجماعات الأخرى حتى أن بعض الأصناف قد أصبحت وسماً لثقافة دون غيرها ودليلاً سياحياً معنوياً، إذ «تختلف أنواع ونكهات الطعام تبعاً للثقافة التي بدورها تأثرت بالجماعة وبيئتها الاجتماعية والجغرافية والتاريخية» (بشيش، 2010م، صفحة 87). ومما لا شك فيه «بقليل من البحث لا يمكن إنكار علاقة الطعام بثقافة مجتمع ما وبموارده الطبيعية والتغيرات مع المراحل التاريخية التي تطرأ على المجتمع وذلك بالتأثيرات الخارجية من ثقافات أخرى» (بشيش، 2010م، صفحة 86)، لهذا، يعد هذا الأخير «علامة ثقافية هامة للتعبير عن الهوية، ولفهم العلاقات الاجتماعية والدين والثقافة» (seal, 2023).

أيضاً، الطبخ جزء لا يتجزأ من ثقافة المجتمع كما أنه انعكاس لها (بشيش، 2010م، صفحة 87)، يعبر عن البنى الأنثروبولوجية الكلية التي تحكمه، إذ هو بناء أنثروبولوجي، يتشارك الدور الثقافي في المواسم الشعبية والأعياد الدينية وفي المناسبات الوطنية بجانب ما تؤدّيه الممارسات الثقافية الأخرى كالأغنية الشعبية، أو اللباس الشعبي والأمثال والألغاز من دور تعبير، و«لقد وجد علماء الإثنوغرافيا مداخل متعددة لدراسة كيفية ربط الإنسان الطعام بالطقوس وأنظمة المعتقدات، حيثُ يستخدم لإحياء المقدس وإعادة تمثيل القصص العظيمة» (M. Du Bois & W. Mintz, 2002, p. 107)، فلا نبالغ إن وصفناه بأنه خارطة رمزية لعلاقة الإنسان بضرورة الزمن، وآلية وصفية لانفلاته من أبعاد الفضاء الجغرافي والزمني، ومبحث لإعادة قراءة تعاقبية وجوده ضمن أبنية كلية، يمكن أن تختزل الممارسات الثقافية بالغة التعدد والتنوع.

ولأجل ذلك، تؤدّي القراءة الأنثروبولوجية لعنصر المأكولات التقليدية، إلى فهم وتفسير بعض الحوادث التاريخية، والخصائص الجغرافية والبيئية والديمغرافية والاجتماعية.

كذلك، تعود مكانة الطعام وتحديدًا منزلة المأكولات التقليدية في البحوث الثقافية إلى دورها في قياس المستوى المعيشي ومعرفة القيم الجمالية والفنية لمجتمع معين، وهذا لكون الطعام مقياساً تعبيرياً عن الغنى النفسي والاجتماعي لهذا المجتمع، والثقافي أو العكس، ويأخذنا ليفي ستروس في كتابه النية والمطبوخ إلى أزيد من مائة وثمانين أسطورة ارتبط فيها الطعام بالعقل الأسطوري، فكشف عن روايات القدماء من خلال المنجز الأسطوري حول أصل الأشياء والأفكار، وعلاقة الذكورة والأنوثة بالغذاء، وباقى البنى الاجتماعية المقدسة التي لعب فيها الغذاء دوراً هاماً في صياغة الحدود بين الطبيعة والثقافة.

وقد «تعامل ليفي ستروس مع بنية الطعام باعتبارها مشابهة لبنية اللغة، فقام بفحص الطرائق التي يمكن عبرها فهم معانيه من خلال فهم الرموز والاستعارات المرتبطة به، بالاستناد إلى نموذج ثلاثي الأقطاب (الخام، والمطبوخ، والفاسد)» (Marak, 2014, p. 5)، «وبين الخام والمطبوخ محور يمثل خصائص الثقافة،

وبين الخام والفاصل محور يمثل خصائص الطبيعة، ذلك أن عملية الطبخ تحقيقاً للتحوّل الثقافي للطعام، بينما التعقّن تحوّل طبيعي» (Stauss, 1964, p. 152)، ولا شك أن أحكام الشريعة الإسلامية تؤكد المساحة التي يخلقها الغذاء بين الطبيعة والثقافة، بمستوى أعلى مما جاء به ليفي ستروس، أو بمنطقية بالأحرى، حيث لا تمثل التوقيعات "حلال" على المنتجات الغذائية اختياراً اقتصادياً فحسب، لجذب المشتريين المسلمين، وإنما هي موقف ديني وغطاء ثقافي يشمل الخام والمطبوخ والفاصل، ويخفي تحت ثنائية الحلال والحرام ثنائيات أخرى أعمق ارتباطاً بكيونة المسلم نافع/ ضار، بعيداً عن تجنيس نوع عن غيره، بل ضمن سياق شمولي يتعلّق بالنوع البشري ذكراً أو أنثى، وهذا النهج الغذائي للمجتمع المسلم، يمكن مناقشته ضمن مباحث الأنثروبولوجيا في الأبحاث التي تسعى إلى الكشف عن العلاقات الضمنية بين الطعام والمجتمعات كالمجموعات الغذائية، حيث «توجد في كلّ المجتمعات البشرية جملة منظمة من القواعد والمبادئ المتعلقة بالطعام وآدابه أو بمزيج من الأطعمة التي لا يجوز للفرد تناولها» (seal, 2023) بتحذير من الدين أو متواترة في العقل الأسطوري.

لذا بالنسبة للمأكولات التقليدية فإنها في صميم البحث الأنثروبولوجي الذي ركّز أساساً منذ بداياته الفعلية حول دراسة المجتمعات البدائية والتقليدية، ويشير مصطلح "تقليدي" بشكل أساسي «إلى مجموعة التمثيلات والمفاهيم والنظريات والممارسات والسلوكات، والمواقف... إلخ، التي تؤمن بها مجموعة أو مجتمع ما تضمن استمراريتها بين الماضي والحاضر». (Aquino, Escoto, Rodríguez, Delgado, & Ortega, 2021, p. 3) ووضعت لائحة المجلس الأوروبي (EC) رقم 509/2006 المنشورة بتاريخ 20 مارس 2006 الخاصة بالمنتجات الزراعية والمواد الغذائية باعتبارها تخصصات تقليدية مضمونة، تمّ تحديد مصطلح "تقليدي" على أنه الاستخدام المثبت في سوق المجتمع لفترة زمنية تظهر الانتقال بين الأجيال؛ ويجب أن تكون الفترة الزمنية المنسوبة عموماً إلى جيل واحد على الأقل 25 عاماً (Aquino, Escoto, Rodríguez, Delgado, & Ortega, 2021, p. 4)، وتمّ في إطار مشروع * Euro FIR، تحديد الإطار الزمني الذي تدخل في إطاره المواد الغذائية والزراعية التقليدية، على أنها الممارسات التي تم تطويرها قبل الحرب العالمية الثانية، أي قبل مرحلة الإنتاج الضخم وإدخال الابتكارات التكنولوجية التي غيرت بشكل كبير عمليات إنتاج الغذاء، وتبعاً لذلك قام المشروع بتطوير الخصائص التي تميزها عن غيرها، وحددها كالآتي:

مكوناتها محلية: أي ما يوصف بأنه طعام تقليدي يوافق المادة الخام (الأنواع و/أو الأصناف) أو المنتج الأساسي، إما بمفرده أو كمكوّن بجانب عناصر غذائية أخرى، والذي تمّ استخدامه وما يزال في مناطق جغرافية يمكن تحديدها.

تركيبها الخاصة: يتم تحديده على أنه فريد من حيث المكونات، وتم تناقله من جيل إلى جيل عن طريق الكلام الشفهي أو غير ذلك من الوسائل التواصلية.

له نوع محدد من الإنتاج و/أو المعالجة: هو إنتاج و/أو معالجة طعام تم نقله من جيل إلى جيل عبر التقليد الشفهي أو غيره من الوسائل، بشرط أن يظل إنتاجه و/أو معالجته متوافقاً مع الطرق المستخدمة في الأصل، وأن يتم الحفاظ على الخصائص الجوهرية له، مثل الخصائص الفيزيائية أو الكيميائية أو الميكروبيولوجية أو الحسية، أو بطريقة إنتاج المنتج أو بظروف محددة تتعلق بعمليات إنتاجه. (Aquino, Escoto, Rodríguez, Delgado, & Ortega, 2021, p. 4)

* <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=celex%3A32006R0509>

* European Food Information Resource

لذا يمكن تعريف المأكولات التقليدية على أنها ما يمثل قائمة الغذاء المحلي وطرائق تحضيره ومختلف أصنافه، وأشكال تقديمه وآدابه، والتي تحتل حيزا واسعا من النمط الغذائي للمجتمع، وتمّ تناقلها من جيل إلى جيل.

وبصيغة أكثر تفصيلا، حدّد الباحثان "إميليان فرجيني" و"أتلي وين هيجنس" "Amilien and Hegnes" في دراسة* لهما أربعة أبعاد تميّز الأطعمة التقليدية عن غيرها، هي: المكان (يحدّد الطّعام عبره محليا أو إقليميا أو وطنيا، حيث تتقارب ضمن هذه المساحات الماديّة العلاقات بين الإقليم والثقافة والمجتمع، وهذا ما يفسّر منح تسميات حسب المنشأ أو تبعاً لمؤشّرات جغرافية)، والزّمان (25 عامًا على الأقل، أو جيل بشري واحد)، والمعرفة النظريّة والعملية (وهي المعرفة المتناقلة من جيل إلى جيل وتخصّ الأسئلة الآتية: ماذا؟ أي؛ ماهية المادة الخام المستخدمة، وكيف؟ أي؛ تقنيات الصناعة والتحضير، ومن؟ أي؛ الشخص المسؤول عن إعدادها)، وأخيرًا المعنى الثقافي (وهو ما يمنح الطّعام التقليديّ قدسيته ورمزيته وطقوسيته، أي الشحنة الثقافية التي تعطيها معنًا) (Aquino, Escoto, Rodríguez, Delgado, & Ortega, 2021, p. 8)

وبالنسبة للجزائر بما أنّ طعامها التقليديّ موضوع البرنامج التلفزيوني الذي تتم مقارنته، فإنّها تملك تراثا متنوعا من الأكل التقليديّ متعدد تعدد أقاليمها الجغرافية، وتعدد الثقافات داخلها، إذ نجد للطبق الواحد أكثر من طريقة في التحضير واختلافا في المذاق والتسمية مع كلّ طريقة، كما تختلف طرائق تقديمه ومناسبات تحضيره وأوانيه بحسب ما تمليه العادات والتقاليد في المناسبات الشعبية والمواسم، بل وحتى في الأيام الأسبوعية، فعلى سبيل التمثيل يحيل طبق الكسكسيّ إلى قيم عديدة تختلف باختلاف سياق تحضيره؛ فالكسكسي المعد يوم الجمعة يختلف عن ذلك الذي يعدّ وقت السّحور في شهر رمضان، أو في يوم من أيام الأسبوع الأخرى، ففي يوم الجمعة يستمدّ قيمته من الخلفية الدينية للشعب الجزائري، أين تجتمع العائلة حوله، لذلك يأتي علامةً وشكلا تعبيريا عن قيم إسلاميّة فحوها التعاون الاجتماعي والمودة والتكافل، خاصّة حين يقدّم في المساجد بعد صلاة الجمعة تحت مسمّى "المعروف".

ثانيا: دور الإعلام في حماية الهوية الثقافية للمأكولات التقليدية

أدى التحوّل الرقمي الذي شهدته الممارسات الاجتماعية ومظاهر الوجود الإنساني المعاصر إلى حتميّة الانفتاح الثقافي، ومشاركة أفراد المجتمع الواحد ما يمثّل الأنا المحليّة ويشكّل هويتها وكيانها الحضاري أمام الآخر المتميّز عنها في وجوده ثقافيا وحضاريا كذلك، من خلال ما توفره التّقانة من سرعة النّشر، ولحظية الوصول، وخيارات المشاركة، وإغراءات الأرباح الماديّة، ما أسهم في تسهيل التفاعل بالإيجاب أو بالسلب مع عناصر التراث، على اختلاف نوعها الثقافي، فإن كان لهذه الإمكانيات التقنية إيجابيات عديدة كما يبدو فإنها في المقابل تهدد عناصر الثقافة وتستبيح صور التفاعل السلبي معها.

لهذا، للإعلام بتعدّد أشكاله دورٌ هامٌ في مواجهة القضايا الحديثة التي يطرحها العصر الافتراضي، وهذا التحوّل الرقمي للممارسات الحياتية، فنجدّه يؤدّي دون وظيفة الإعلام والإخبار وظائف أخرى مركّبة، تسهم بآليات مباشرة وغير مباشرة في توجيه القضايا والإشكالات التي تتخلّل الحياة الحضاريّة والاقتصادية والاجتماعية والثقافية سواءً بالتوجيه الإيجابي باقتراح الحلول وإثبات الحقوق وتمثّل أصوات الحقيقة والعدالة، أو بالتوجيه السلبي لتلك القضايا والإشكالات والإغراق في النزعة الذاتية والوقوع عمداً في صور التعصّب وفي أشكال التّزييف ونشر الاستنتاجات غير المؤسّسة علمياً.

* <https://scijournals.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/jsfa.6318>

وفيما يؤدّيه الإعلام الثقافي نحو عنصر المأكولات التقليدية تأتي الوظيفة الثقافية عبر فعل التّرخيص باعتبارها أهمّ وظيفة مباشرة، حيث يتغيا من خلالها إلى التأسيس الهوياتي وتحقيق الوعي الثقافي بأهمية الحفاظ عليها والكشف عن علاقتها بمكونات الثقافة الأخرى، ونقل مكونات الغذاء والطعام التقليديين من المستوى المحلي إلى المستوى العالمي للتعريف بها ونشرها وترويجها، ولأجل الحفاظ على خصوصيتها في الآن ذاته، بتثبيت هويتها للآخر، عبر وسائط الإعلام المختلفة، وربطها بالهوية باعتبارها أبنية أنثروبولوجية تعيد تكوين خصائص الفرد عبر عناصر الغذاء، لذلك «فإن كل اختلال يتصل بتدفق الإعلام له انعكاسه على نظرة الفرد إلى مقومات المجتمع الثقافية التي يستمد منها أصوله ويثبت بها انتسابه إلى هذا المجتمع» (المصمودي، 1985م، صفحة 172).

أيضا، تكمن إسهامات الإعلام الثقافي بهذا الخصوص فيما يقيمه من اقتراحات عبر وسائطه لتجاوز الإشكالات التي تمس أصالة قائمة الطعام التقليدي للمجتمع، خاصة في ظلّ الواقع الرقمي الذي يعيشه العالم، أين اختفت الحدود الثقافية وصار النشر والترويج يجري بضغطة زرّ واحدة.

لهذا السبب، يكون الإعلام باختلاف أنماطه أداة ثقافية ينبغي أن توجّه دعمها لغاية «ضمان الأمن الثقافي للمجتمع حتّى لا يكون ضحية الغزو الأجنبي الفكري» (المصمودي، 1985م، صفحة 175)، وينوب في أنماط الاستهلاك الدخيلة خاصة ثقافة الأكل السريع الذي يروج لخطاب التفاهة بالمعنى العميق، في التعامل مع الغذاء وأدابه، وإخضاعه لمنظومة السيولة، وإفقاده عمقه الرمزي.

لذا يقود التوجيه الثقافي للإعلام لعنصر المأكولات التقليدية إلى الانفتاح على السوق الغذائية العالمية بشكل يؤهل لها الحفاظ على حدودها ومجالها الخاص الذي يصنّفها لتكون هي الأخرى هوية سياحية في الآن ذاته، فتحقق أدوارها الاقتصادية والاجتماعية والحضارية، وذلك بالترويج للثقافات المحلية، لأنّ مشاركة الطعام هي مشاركة ثقافية قبل كلّ شيء.

يعتمد الإعلام الثقافي على آليات تكشف عنها الجوانب الإجرائية من قبيل البرامج التلفزية تسهم في تثمينه وبعث الحياة والتحديث في تفاصيله عبر الترويج للعادات والتقاليد الخاصة بالغذاء، خصوصا في المواسم والأعياد والمناسبات، بغية التأثير في الدّهنيات وتحقيق الوعي الاجتماعي والثقافي حول عناصر التراث وأهمية تثبيت هويتها، وكذا الترويج لها باعتبارها منتجات يستفاد منها في توجيه الفعل الاقتصادي، وفي صناعة المواطن النّوعي، ومنه رفع قيم الاعتزاز بالمووروث، والحمل على تطويره، لذلك «تكمن أهمية الحفاظ على التراث الثقافي في الأهداف التي يمثلها هذا التراث وهي حفظه لذاكرة وهوية الإنسان والمجتمع؛ وإن فقدان التراث الثقافي يعني فقدان الذاكرة، ويعني افتقارا اقتصاديا مهما في التنمية المحلية لمناطق هذا التراث» (Darwish، 2015، صفحة 100).

ولهذا، لم يكن التراث يوماً منجزا اجتماعيا وثقافيا فحسب، بل كان وما يزال ذاكرة اجتماعية تؤطر العلاقات الثقافية الداخلية، والعلاقة الخارجية مع الآخر، فيكون في حمايته صون للهوية كما سبق ذكره، إذ هي «بناءً يبنى في علاقة تُقابل فيها مجموعة مجموعاتٍ أخرى تكون في تماس معها» (كوش، 2007م، صفحة 153)، ذلك أنّ «الهوية هي، دوماً علاقة بالآخر» (كوش، 2007م، صفحة 154).

وهذا يؤدي الإعلام الثقافي لعنصر المأكولات التقليدية دورا مزدوجا بينهما، حيث يتحول الغذاء التقليدي من رسالة مضمّنة في ناقل إعلامي إلى فاعل في عملية الترويج فيؤدي وظائف عديدة، تحاكي تعدد وظائف الثقافة باعتباره نوعا ثقافيا، وهذا التعدد الوظيفي يمنح للفرد القدرة على رؤية المستقبل بوصفه مشروعاً ثقافياً بحثاً، حيث «تجمع الثقافة بين المعطى التمثيلي والمعطى الرمزي والمعطى الوظيفي، وهي بهذا

المعنى محتوى تاريخي وأداة قراءة للتاريخ؛ إنها فعالية انكشافية ينكشف من خلالها الإنسان لنفسه ولغيره» (أراق، 2015م، صفحة 20).

وتتأكد أهميته في خضم ما يعيشه العالم من تحولات رقمية وعولمية كما سبقت الإشارة إليه، إذ «تشكل هذه التحولات التي تتعرض لها المجتمعات البشرية في واقعها الإنساني الراهن، تحديات ذات طابع عالمي تخترق الحدود بين الدول وتؤثر على الهويات الوطنية» (بريبي، 2018م، صفحة 36).

وهذا التأثير العولمي والرقمي الممارس على الهويات الوطنية يمكن الكشف عنه بالنظر في نتائج تلك التحولات، إن على المستوى الاجتماعي أو الثقافي أو الاقتصادي، ولعل من أهم نتائج هذا التأثير «توحيد النماذج والآراء والأذواق وتعميم أنماط الحياة والدفع إلى التقليد الأعلى وكذلك التلاعب بالمبادئ والعبث بالضمائر من خلال الإعلانات والبرامج الموجهة» (بريبي، 2018م، صفحة 178)، وهذا بالضبط ما تمارسه العولمة والامتداد الرقمي في تفاصيل الحياة الإنسانية من سعي إلى تهميش الثقافات المحلية في تعاملها مع الغذاء وتوحيد أنماط الاستهلاك، وغالبا ما كان الإنسان ذاته موضوعا للاستهلاك، حيث ينظر إليه باعتباره منتجاً عولمياً أريد منه خلق مجتمعات مسلوكة الإرادة، أو رقما ضمن الكون الاقتصادي.

إن المخاوف التي يثيرها الاستهلاك الغذائي السريع، لا تعبر عن تعصب ثقافي نحو التقليدي، حيث المسألة لا تتعلق بسبق زمني، بل هو رفض للانخراط ضمن أساليب غذائية عناصرها الأساسية غالبا ما تكون فاقدة لقيمتها الغذائية، قبل قيمها الثقافية.

وتحت الوظيفة الثقافية، تأتي وظيفة أخرى هي تحصيل حاصل لما قيل سابقا، وهي الغاية والوسيلة في آن واحد، ممثلة في وظيفة حماية الهوية الثقافية للمأكولات التقليدية.

والهوية الثقافية هي ذلك «الوعي الضمني أو الصريح، بالانتماء إلى جماعة بشرية معينة تعيش في فضاء جغرافي محدد؛ وتشترك في تاريخ وتراث ثقافي» (بعلبي وآخرون، 2013م، صفحة 226)، وما يعزز الانتماء إلى جماعة بشرية أو أخرى إنما هي عناصر الثقافة، بمكوناتها المادية والفكرية والاجتماعية، والعناية بالإنجاز الثقافي من هذه العناصر، من سبيل تحقيق الذات ثقافياً والشعور بالانتماء، ولا شك أن الانتماء «هو المجال العاطفي والرمزي لنمو الذات وإثباتها وفتحها» (بعلبي وآخرون، 2013م، صفحة 227).

بالتأكيد، لا يقصد بحماية الهوية الثقافية للغذاء التقليدي الانغلاق الثقافي حول الذات ورفض حتمية التغير، والتماس مع الثقافات الأخرى ولكن يقصد من حمايتها تحقيق الأمن الثقافي و«تمكين الثقافات الوطنية من التكامل ومن الإثراء بالاحتكاك بغيرها وتمكين الأمة من تعريف العالم العالمي بقيمتها الثقافية والاجتماعية وجلب الاحترام والتقدير لها» (بعلبي وآخرون، 2013م، صفحة 177).

وكذلك، «الحفاظ على الحياة الثقافية الخاصة من أجل تلافي صهر عقلية المواطن في نمط واحد تحت تأثير الصناعات الثقافية وصون الذاتية الثقافية والتراث التقليدي الوطني ضد مختلف أشكال الغزو الفكري الأجنبي» (بعلبي وآخرون، 2013م، صفحة 182).

ومن غايات الوظيفة الثقافية أيضا، «مواجهة المواقف السلبية الناتجة عن أساليب الترويج والإعلانات التجارية وتلافي العواقب الوخيمة الناجمة عن بعض جوانب هذا النوع من الإعلام التي تنال من القيم الأخلاقية والثقافية في مختلف المجتمعات» (بعلبي وآخرون، 2013م، صفحة 182)، وعليه، الدور الذي يؤديه الإعلام حقيقة بصورة سليمة يلزم أن يقود المؤسسة الإعلامية إلى ما يؤكد الناشطون ثقافياً في قولهم: «فكر محليا وتصرف عالميا» (بشيش، 2010م، صفحة 90).

ثالثاً: القراءة الأنثروبولوجية للملامح ترويج المأكولات التقليدية عبر برنامج فوازير نال مع منال-

من أهمّ الأشكال الإعلامية ووسائل الاتصال الجماهيري للترويج الثقافي نجدُ البرامج التلفزية، حيث تأخذ طابع التّعرّض بشكلٍ متكرّر أمام المشاهد، وتتّصفُ بالجدّ والإتقان ووضوح المصدر مقارنة بما يبث من برامج عبر وسائل التواصل الاجتماعيّ، حيث يكون الاعتقاد بأنّ ما يبث عبر التلفاز تقوم عليه مؤسسات وأفراد متخصصون، خاضع للرقابة القانونية، إضافةً إلى امتلاكه قوّة إبلاغيّة وبلاغيّة مكنته من التّعامل مع أغلب شرائح المجتمع والمستهلكين؛ إن تحدّثنا عنه باعتباره أداةً للتأثير في الآخر والتعامل معه على أنه مستهلك إعلامي.

وإذا كان للإعلام بشكلٍ عامٍ اتصال مباشرٌ مع صناعة الوعي، وتحقيق الدّات، وصناعة القيم، وترويجها، وكذلك خلق أنماط الاستهلاك، أو دفعها للتداول عبر الجذب والتأثير، فإنّ الإعلام المتخصص في الشأن الثقافي متعلّق مباشرةً بهذه القضايا متابعة وتقويماً، فيشملُ مكوّنات الثقافة وأشكال ممارستها، وعلاقتها بالمجالات الأخرى المكّملة لها، كما يتأسس على موقفٍ الدفاع عن الهوية الثقافية، وحمايتها من تجاوزات العولمة، بغض النظر عن الجوانب السلبية له إذا ما استخدم كأداة للانتهاك الثقافي.

ويأتي إنشاء الفضائيات التي تُعنى بكل ما يخصّ الموروث الثقافي على تشعبه بوصفه أبرز آليّة إعلاميّة لصون التّراث، من خلال التّعريف بالموروث المحليّ والترويج له، وهي مشاركة إعلاميّة توثّق انتماءه وتحفظ ذاكرة المجتمع المعنويّة والماديّة وخصائصه وسماته الأنثروبولوجيّة المميّزة له، وهي أيضاً حوار ثقافيّ مع الآخر، وآليّة لحماية الموروث من الدّوبان في أنماط الاستهلاك الحديثة التي نادراً ما تراعي الخصوصيّة الثقافية، إذ حين نتحدّث عن عادات الطّعام وتقاليده، يجبُ أن نستحضر السلوك الاستهلاكي لعامة الناس في الوقت الحاليّ، حيث يتوجّه الذّوق نحو الأطعمة السّريعة بسبب نمط الاستهلاك الحديث الذي يركّز حول السريع في إعداداته وغير الصحيّ عادةً في مكوناته، لذا غالباً ما يفتقدُ إلى القيم الثقافية الأصيلة للذّات، فنحنُ لا نأكل لنشبع ولنلبي نداء الغريزة فقط، بل نحنُ نأكل لنشعر وننعم بالحياة، ولا يكون الشّعور إلّا بما يثيره الطّعام من قيم داخلنا وصور مسكوكة في ذاكرتنا ترتبط بمراحل مختلفة عمرية أو تاريخية أو حالات نفسيّة مستمدّة من الوعي الشّعبيّ الأصيل.

لذلك يصبح الإعلام الثقافيّ دليلاً أنثروبولوجيّاً لتسويق وترويج قيم المجتمعات من هذا المنظور، وفضاءً لمناقشة قضايا القداسة والطقوسيّة والعلاقات الاجتماعيّة (الذكورة والأنوثة، الأصالة والمعاصرة..). عبر البنات الأنثروبولوجيّة، ومن ثمّ يؤدّي إلى تعزيز أشكال الممارسات الشّعبية ووضعها ضمن آليات حماية الموروث والهويّة الثقافيّة، خاصّة إذا تعلّق الأمر بفضائيّة متخصصة في المأكولات التّقليديّة والمطبخ المحليّ، أين تتمثّل البرامج الخصائص الأنثروبولوجيّة لطرائق إعداد الطّعام وأشكاله، فتبسط فنونه ضمن دائرة العادات والتّقاليد، وتحبي القيم الثقافية؛ ما يقود غالباً إلى استفزاز ذاكرة المشاهد عبر تحيين الرّغبة المسيّقة اجتماعيّاً، ودفعه نحو إحياء الموروث الشّعبيّ من المأكولات. ولنأخذ مثلاً على ذلك، كيف يكون المساء في الثقافة الجزائرية إذا لم نتحدّث عن قهوة العصر والإضافات عليها المتعدّدة والمتباينة من شرق الجزائر إلى غربها، ومن شمالها إلى جنوبها، وما يرافقها من حلويات تختلف تبعاً للطّبق الاجتماعيّ والنوع الاجتماعيّ، والطّبيعة الإقليميّة، والجغرافيّة، ومعايير أخرى، أو ضرورة حضور طبق من الأطباق الرّمضانية الرّئيسة على المائدة في ليالي رمضان المميّزة اجتماعياً لقيمتها الدنيّة! إنّنا حينها لا نبحثُ عمّا يؤدّيه الصّنف من وظيفة بيولوجيّة بل ما يتمثّله من صور كانت تفاصيل الحياة اليومية قد دفعت بها للخلف في الدّكرة، تلك الصّور

تدلل على سلوكيات اجتماعية تشاركها الجماعة باعتبارها ذاتاً تمارس تفرداً عن الآخر، فتتصير أهمية حضور الفكر الأنثروبولوجي في المحتوى الإعلامي.

من هنا، نتبين دور الإعلام في الترويج للمأكولات التقليدية، ترويجاً تتعدد غاياته، بداية بإبراز المأكولات التقليدية تثبيتها لهويتها، ثم تخصيص هذا الإبراز لأداء أدوار أخرى متصلة بالوعي الثقافي، وإعادة الإحياء أحياناً، والتحديث أحياناً أخرى، فالعنصر الثقافي حتمي التغير كما أسلفنا الذكر، يقف عليه ما يقف على العناصر الاجتماعية من تغير.

وتحقيقاً لوظيفة الترويج للموروث من المأكولات التقليدية الجزائرية، تأتي قناة "سميرة تي في" المتخصصة في فنون الطبخ الجزائري بوصفها نموذجاً إعلامياً، يقدم المطبخ الجزائري للمتفرج الجزائري والعربي، ويسعى لحماية الموروث لا من خلال البرامج التلفزية فقط بل يمتد تأثيره إلى مواقع التواصل الاجتماعي من خلال مشاركة ما يتم بثه عبر منصات الطبخ والثقافة ومواقع الويب.

أيضاً، فضائية "سميرة تي في" دائمة الاتصال بحديث الموضوعات الثقافية التي تهم الجانب الوطني بالتوجه الإيجابي نحو دعم الثقافة الجزائرية والانتصار لكل ما هو جزائري من عناصر الموروث الثقافي التي تخص ثقافة الطعام على وجه الخصوص وتاريخها، وتسعى للدفاع عنها إعلامياً وثقافياً، كما هو الأمر بالنسبة للمقاطع التي تتداول فيها الحكايات الشعبية المتعلقة بالتراث، وأصل الألبسة التقليدية وتاريخها، ومراحل تطورها، والقصص الشعبية التي كانت بداية لأكلة من الأكلات التقليدية، ولا شك أن القصة الشعبية والمثل الشعبي في علاقة مباشرة مع المأكولات التقليدية، لهذا يقودنا الإعلام في بحثه عن القصص الكبرى والأساطير إلى تجربة ليفي ستروس في أعماله الأنثروبولوجية، ألم يقرأ ممارسات الشعوب القديمة عبر الفكر الأسطوري؟ تبحث قناة سميرة تيفي هي الأخرى في القصص التي تقبع خلف الطعام، وفيما يلي وصفها على قناة اليوتيوب الخاصة بها: قناة سميرة تي في هي قناة تلفزيونية جزائرية على قمر نايل سات أسست في جويلية 2013 وهي موجهة للمرأة الجزائرية والعربية. وتهتم بفنون الطبخ بكل أنواعه، إضافة إلى أنها تبث حصص خاصة بالخياطة والتفصيل والتدبير المنزلي وكل ما يخص شؤون البيت، تعد أول قناة عربية تهتم بالطبخ. يقع مقر القناة بالجزائر العاصمة. وتعد أول قناة متخصصة في الطبخ في الجزائر والعالم العربي.

بصورة أعمق، تشكل الرغبة في ترويج الذوق الجزائري عبر المطبخ إلى المستوى العالمي مدار غايتها، وتقدم لأجل تلبية حاجيات المشاهدين وما تراه فاعلاً في عملية صناعة الوعي الثقافي قوالب إعلامية عديدة، ويتنوع العنصر البشري لتحقيق ما سبق من الأغراض، كالطهاة والطباخين، والمؤثرين (التأثير وفق معيار عدد المشاهدات والمتابعات) عبر مواقع التواصل الاجتماعي في الشق الثقافي، إذ تختار قناة سميرة عادة أكثر المؤثرين في مجال الطبخ الجزائري والناشطين على صفحات الفيسبوك أو منصة اليوتيوب، تماشياً مع متطلبات الاستهلاك المحلي.

إضافة إلى ما سبق، تستعين القناة في تحقيق غاياتها على المؤثرين من مجال الفن والتمثيل، للتأثير خاصة في الفئة الشبابية من المتابعين، باعتبار أن الموروث من المأكولات التقليدية كنز يحمل الجيل الشاب مسؤولية الحرص عليه، والإيمان به وتسييقه وفقاً لمتطلبات الحياة المعاصرة، حتى لا يرى على أنه معيق للتنمية وحاجز بوجه التغير الاجتماعي والثقافي.

أضف إلى ذلك، يزيد نشاط القناة تأثيراً وإقناعاً مع البرامج التي تضم أكثر من شخص حيث تستند في صناعة قوتها التبليغية والتداولية إلى التفاعل الجدلي بين أشخاصها باعتباره مصدراً لإنجاح المحتوى الإعلامي، خصوصاً إذا ما كان البرنامج يميل إلى الشكل الدرامي في عرض موضوعاته، وتقديم أطباقه.

أيضاً، تتأسس البرامج في قناة سميرة تيفي على عادات وتقاليد المجتمع المتعلقة بممارسة ثقافة صنع الطعام، وآدابه وعلاقته بالفنون والصحة والنفس والأسرة والمجتمع، ممارسة متصلة بالمرجعية الدينية

الإسلامية والثقافية الأصيلة، وعبر رمزية هذه الممارسة تتكئ وظيفة الترويج، فتخلق معها مناسبات جديدة تحتفي فيها الأسرة عبر عادات الطعام، وتواجه من خلالها وحشية الحياة المعاصرة، التي يغلب عليها نظام الأسرة الصغيرة، المتوقعة حول نفسها.

وقد وقع اختيارنا على برنامج "فوازير نال مع منال"، وهو برنامج رمضاني مزج بين القالبيين الفنيين الغنائي والمسابقاتي، حيث كانت غاية هذا البرنامج الترويج للموروث من المأكولات والحلويات الجزائرية التقليدية، والاحتفاء بقيمها ومكوناتها الوجدانية والروحية، وتقديمها من زوايا فنية ثرية يعول فيها على السفر بالمشاهد إلى عوالم الذاكرة واستحضار مشاعر الحنين لتاريخ عريق والاعتزاز به، ولأجل ذلك كانت القيم الأنثروبولوجية مدار حلقات البرنامج.

■ وصف عام لبرنامج "فوازير نال مع منال":

يندرج البرنامج ضمن البرامج الرمضانية المباشرة التي تستند إلى المسابقات وحلّ الأحجيات، فمع كل حلقة تؤدي المغنية "منال" أغنية حول أكلة تقليدية، لا تفصح فيها عن اسم الأكلة أو الحلوى، بل تقوم بتعداد مكوناتها، وذكر أصلها ومنطقتها في الجزائر، ومناسباتها والمتعلق بها من عادات وحكايات، والوصول إلى تحديد اسم الأكلة أو الحلوى التقليدية متروك للمشاهدين الذين يتابعون الحلقة، ويتواصلون عبر البرنامج، للدخول في فقرة سحب الجوائز، هذا من جهة.

من جهة أخرى، لم يجمع البرنامج بين الفن الغنائي والمأكولات التقليدية فحسب، وإنما ربط غاية تحقيق حد أعلى من التأثير والإقناع بالترويج لثرائية الديكور بكل تفاصيله لتأدية هذه الوظيفة، بما فيها الموسيقى والإطار والألبسة والرقص والمشاهد التمثيلية التي تجسد القصة وتعبر عن المنطقة، وفي الوقت نفسه لم تأخذ هذه التفاصيل الحيّز الأكبر في التأثير على المشاهد، وإنما جاءت مساعدة لتوجيه الاهتمام نحو الأكلة وترسيخ هويتها، وبالتالي تحقيق وظائف جزئية لخدمة الوظيفة الكلية "الترويج".

ووفق هذا التصور، جاء تصنيف الموضوعات في حلقات البرنامج تبعاً لأبرز المأكولات التقليدية التي تشتهر بها الثقافة الجزائرية، ضمن إطار أنثروبولوجي يربطها بتاريخها وعلاقة تسمياتها ومكوناتها بالبنية الاجتماعية والخصائص الثقافية والجغرافية والتاريخية، وهذا ربط للموروث من المأكولات بطرائق السلوك والعادات والتقاليد الشعبية، لتوصيف الوعي الجمعي في الممارسات أحيانا، والاحتفاء به أحيانا أخرى، في سياق تعزيز التنوع الثقافي، ووفق آليات التحليل والتركيب والمقارنة الممارسة في الأغنية سواءً بتمثيل أبنية الطعام وأنساقه عبر البنية اللغوية أو عبر تمثيلها بالموسيقى والأزياء والرقصات والديكور، بشكل يؤكد أن لثقافة الطعام ومستوياتها ارتباط وثيق بالشخصية، وأشكالها الوجودية، وأن تصورها للعالم وطرائق إدراكنا له شأن ثقافي بلا شك، فحتماً المعتقدات الشعبية تصنع أشكال تواصلنا وتتحكم فيها، ولا مجال للكشف عن قيمها وتقويمها بعيداً عن تلك الأشكال، والطعام شكل تواصل واختيار ثقافي لتأقلم الإنسان مع الطبيعة ومع أخيه الإنسان.

كما تتجلى على وجه التحديد الخصوصية الثقافية للطعام التي تميز كل مجتمع عن غيره من المجتمعات في العلاقات التي يقيمها باعتباره فلسفة في الحياة بين الأفراد تحت الوعي الجمعي وبين أشكال التواصل عبره، فعلى سبيل التمثيل في العيد الإسلامي "عيد الأضحى" يتشارك المسلمون في الاحتفال به، ويتفق جميعهم في رؤيته رمزاً للامتنان وسبيلاً للتقرب من الله، ولكن داخل كل جماعة ثقافية اختارت الجماعة مقاصد تواصلية عبر هذه الأضحية، في علاقتها مع أفرادها، تؤدها وفق معتقدات متباينة، إذ من المعتقدات الشعبية التي تنتشر في الجزائر على وجه التحديد، ارتباط الأضحية بالشفاء والعافية، حيث يقدم طبق لسان الأضحية لمن تأخر كلامه من الصغار، بعد أن يكون قد جمع فيه سبعة قطع من اللسان من

أصاحي مختلفة، وتمسحُ المرأةُ وجهها بالجلد رغبةً في نعومتِه وصفائه، وتتجنبُ أكلَ الطّحال حتى لا يشتعل بثورًا، وتقدّمُ للرجلِ رقبة الأضحية ضمن ثنائية الذكورة والأنوثة، فتدللُ على قوّته وصلابته.

لأجل ذلك، يؤكّد البرنامجُ عبر كلمات الأغاني والموسيقى الشعبية واللباس التقليدي والحلي وأدوات الزينة، والأواني التقليدية الجزائرية والقعدة الجزائرية الشعبية، ودون شك المأكولات والحلويات التقليدية، على الانتماء الثقافي للعنصر المتعرّض له، لترسيخ هويّته، ومن ثمّ حمل المشاهد على أهميّة حماية هذا التراث. وفي سياق مضمون البرنامج أيضًا، تمّ التطرق في كلّ حلقة عبر الأغنية إلى أكلة أو حلوى تقليدية، تستند إلى سرد تاريخها وجغرافيتها، ورؤيتها أنثروبولوجيا على أنّها اختزالٌ لبنى رمزية تشغل في المستوى العميق من الذاكرة، يتخلّل ذلك الاحتفاء بالمرأة الجزائرية المبدعة، من خلال مساعي البرنامج طيلة الموسم الرّمضاني في إبراز الدور الذي لعبته المرأة في التراث الشعبي، وفي تنوع المائدة الجزائرية بشقّي أصناف الأطعمة، والتدليل على تعلق هذا التنوع بدلالات وقيم المرأة الأصيلة التي تمارسُ أنوثتها عبر ما تبدّعه، وتخضعه لمكان قوّتها، في حقيقة الأمر إنّ علاقة المرأة عموماً بالطعام والغذاء علاقة حميمة منذ القدم، حيث أبانت الدراسات الأنثروبولوجية عن «ارتباط عميق بين الطعام والمرأة، إذ هو رمزٌ بالغ الأهمية للجنس الأنثوي في أغلب الثقافات، حتّى أنّ النساء تحملن مسؤولية عالمية في إعدادِه واستهلاكه، وأحياناً في إنتاجِه وتوزيعِه، كما يعرفن باعتبارهنّ مربّيات يضطلعن بهذا الدور عبر فعل الغذاء، بل هنّ أنفسهن يصبن طعاماً لأطفالهنّ أثناء الحمل وبممارسة الرضاعة الطبيعيّة، الأمر الذي يعزّز من هويّتهن بالطعام وأهميته الرّمزية، ولهذا السبب ارتبطت الأنوثة قديماً بخصوبة الأرض وغذاءها الوفير» (M. Counihan, 1999, p. 96)

كما تشكّل مضمونُ الرسالة الإعلامية للبرنامج من أبنية أنثروبولوجية اشتغلت بشكل متساوي في ترويج العنصر التقليدي للغذاء، وأدّت مجتمعةً وظيفة إبراز الثقافي بالدرجة الأولى، ثمّ تمفصلت في وظائف صغرى مثل التّرسّخ والتذكير والإقناع والتفاعل والتأثير وإبراز البعد الجمالي حيث عملت مجتمعةً على تمرير الضمّني والظاهر إلى المشاهد، وحمله على الإحساس بأنّه عضو فاعلٌ ورئيس في مسؤولية التعريف بالعنصر الثقافي "المأكولات التقليدية"، ودعوته للالتفات إلى قضايا الهوية الثقافية وحمايتها، ورؤيتها في بعدها التنموي وبالتالي مساهمة ما تفرضه متطلبات الرقمية بالضرورة، إذ الوسائط الرقمية خطاب رئيس في توجيه الثقافة اليوم وفي صناعتها كذلك، ولم يعد لها حيز ضيق ودور ضئيل في عملية بناء الوعي الجمعي كما السّابق، إنّما نحن نعيش حالات السيولة الرقمية على مستوى جميع مجالات الحياة الاجتماعية، ما يعني أنّ دور الإعلام يجب أن يشتغل للحدّ في حدود إمكانياته من تبعات هذه السيولة.

وفيما يلي معاينة أنثروبولوجية لأكّتين تقليديتين تعرّض لهما البرنامج:

1) الأكلة التقليدية "الرشته":

طبق "الرشته"	
كراكو عاصيمي: لباس نسائي جزائري أصيل، يتكون من قطعتين، الأولى عبارة عن سترة من المخمل مطرزة بخيوط ذهبية أو فضية، والثانية عبارة عن تنورة تسمى سروال مدور أو سروال الشلقة مصنوعة من الحرير. غلييلة عاصميّة: مكوّنة من قطعتين، أمّا الأولى فسترة من المخمل أو الحرير مطرزة بخيوط ذهبية ذات أكمام من التّيل المعتق بخيوط مذهبة، وأمّا الثانية فمن الحرير وتسمى سروال مدور، ولها حزام مرصّع بالأحجار الكريمة.	اللباس

مكملات اللباس: محرمة القُتُول: خمار للرأس تنزل منه خيوط كثيرة حريرية. خيط الروح: من المجوهرات الجزائرية، وهي خيط من الذهب تنزل منه ثلاث جواهر ثمينة، ويوضع على الجهة.	
يُظهر العمران داخل المشهد التراثي عراقية البيوت بالعاصمة الجزائرية، وخصوصية بنائها، حيث أدت المغنية مشاهد الأغنية الدرامية في بيت مماثل عمران لبيوت حي القصبة الجزائري العريق وقصوره، وهو في عمران قد بني وفقًا للعمران الزيري الجزائري. في الأغنية الدرامية للأكلة التقليدية موضوع الوصف تظهر أعمدة الرخام داخل المنزل وعليها أقواس، وتزين جدران المنزل قطع الزليج الجزائري، كما تتوسطه نافورة المياه الساحرة، إضافة إلى العناصر الأصلية من الأثاث والأواني حيث غلب الطابع التراثي كذلك على المطبخ وأدواته، ومجلس القعدة، لذا كان لابد أن تكون الغلبة لمادة النحاس، وهي في الأصل مكون أصيل في المشهد التراثي الجزائري وحتى المعاصر، مميزًا بأصنافه وتعدد استعمالاته وما يلحقه من زخارف ونقوش، مثل الفوانيس والشمعدانات حيث أضفت إضاءة خافتة تسافر بالمشاهد إلى لحظات الصفاء الحضاري، وتعود به إلى زمن سابق عريق. لذا يظهر في المطبخ كذلك وهو أهم ركن في المشهد الديكور التراثي ممثلًا في الأواني النحاسية، وأكثر ما يظهر منها: "القدرة والكسكاس" و "القصبة النحاسية" زينة المائدة الجزائرية على وجه الخصوص، و "المرش" الذي يرش به ماء الزهر، وهي أهم الأواني المستعملة لتحضير أكلة الأحجية.	التأثيث العمراني
رافقت المشاهد موسيقى تنتمي إلى منطقة العاصمة، المميّزة بالخفة والحيوية، لذا تنوعت بين موسيقى الشعبي وموسيقى الأندلسي العاصي أو ما يعرف بـ "الصنعة"، مع استعمال لغة سليمة المبني واضحة المعنى في خطاب الأغنية، فهي موجهة لمتلقين من مختلف شرائح المجتمع.	الموسيقى
"بنت القع والبغ والخلخال مربع"، وهو مدار الحكاية الشعبية للأكلة التقليدية "الرشته"، ومدخل الكشف عنها.	المثل الشعبي

يقدم البرنامج كل سهرة رمضانية أحجية ما يعرف في العامية بالمحاجبة. مختلفة عن الليلة السابقة، وفي أحجية "الرشته" استندت الفكرة الدرامية للأغنية على المثل الشعبي الجزائري "بنت القع والبغ والخلخال مربع" ليكون ركيزة تراثية من الثقافة الشعبية، تضمنت بداخلها أبنية أنثروبولوجية متعارضة، من سبيل: الريف/ المدينة، والشباب/ الشيخوخة.

والأمر، أنّ الأحجية أو المحاجبات وسيلة تسلية وسمير في سهرات الجزائريين منذ قرون، وهي مكون أصيل من التراث الثقافي الشعبي، وتدور أحداث المحاجبة حول حكاية المثل الشعبي "بنت القع والبغ"؛ حيث تحكي القعدات الشعبية في أمسيات المحروسة "القصبة" عن عائلة في زمن مضى من مدينة القصبة خطبوا لابنهم ابنة رجل غني من المتيجة من فحص "واد الرمان" من خارج أسوار القصبة (الجزائر العاصمة)، وكما كان الحال تم الزواج وصارت العروس كلما جلست مع عائلة زوجها وأحبابهم يشيرون عليها بالغمز واللمز، بأنها بنت ريفية وهن بنات الحضر، فيستهزؤون بها ويقللون من شأنها، تحملت المرأة كثيرا ولما بلغ بها الأمر حد نفاذ صبرها نظرت إليهن قائلة: "أنا بنت القاع والباع والخلخال مربع، والخاتم فالصباغ كي يطيح يقربع، والتاج فوق الرأس مُصنّع والهدرة والمشية بالطبع بنت الحسب والنسب والشعر فالسما مقلب، واليد معمرة بالفضة والذهب، بنت الشان والمرشان في لباسها يظهر البرهان، وفي كلامها تسمع أوزان، وزينها لجميع الناس بيان".

سكنت النسوة وصرن يتبادلن النظرات بينهن باستغراب، على عكس حمايتها التي فهمت ما أضمرته من قصد، حيث قصدت بقولها بنت القاع أنّ والدها صاحب أراضٍ، يفرس الياسمين ويصنع منه عطرًا.

وبالبيع امتلاكه المواشي من البقر والغنم والماعز، وبالخلخال المرتع ما كانت ترتديه في قدميها، وبالخاتم في الصبع أنها متزوجة وتعي مسؤولياتها تجاه زوجها.

فردت أم زوجها وقالت: «حنا بنات الضيق والطريق والخير مرمي فالطريق، والقلب يتسع لحباب وما يضيق، واللي غرسلنا الخديوجة نغرسولوا الياسمينه، واللي رمانا بالسسم يعيش ديمًا في غبينة بنات لسياد يبقاوا لالات والباقي يبقاوا تابعات، لوكان يلبسوههم فضة الأرض وذهب الزمان عمرهم ما يلحقوا بنات سيدي عبد الرحمان» (براس، 2022)، وهنا أمرت أم الزوج كتنها بتحضير طبق صعب للضيوف في وقت ضيق، أي ما يشبه تحدّيًا لها، حتّى تحرجها أمامهم ظلًا منها باستحالة إنجازها الأمر، والحال أنّ الكنة نجحت في الاختبار، وكان الطبق الذي نجحت في إعدادهِ هو الرشته: خيوط من العجين رفيعة تُسقى بمرق أبيض وتزين بقطع الدجاج والخردل، بهاراتها مسحوق الفلفل الأسود والقرفة.

تتضافر كل جزئية من المشاهد التمثيلية لحكاية المثل الشعبي أمام المشاهد، لتمثيل عوالم دلالية تنتمي إلى ترسانة ثقافية منظّمة، استند فيها البرنامج على إبراز اللباس والموسيقى والديكور والأكلة، والأفرشة، والبناء العمراني العاصمين للتعبير عن بناء أنثروبولوجي كليّ. وتكشف المعاينة الأنثروبولوجية للبنية الدلالية للحكاية عن عدد من الثنائيات المتسلسلة التي أدّت إلى تحضير أكلة تناقلتها أجيال عديدة، تنتهي العروس الفحشية إلى عائلة ريفية، وتنتمي أم الزوج إلى عائلة حضرية، حيث يبدو من خلال توضيفها لدال "الضيق"، الوصف العمراني للبيوت الحضرية مقارنة بالبيوت الريفية.

وهذا ما سيتأكّد في المحاجبة التالية.

(2) الأكلة التقليدية "طاجين العازب":

طبق "طاجين العازب"	
تنوع اللباس في المشاهد التمثيلية للأغنية بين الجنسين، لاشتمالها على مؤدّين من النّساء والرّجال، كما يأتي: اللباس النسائي: تمثل في: قندورة القاطيفة أو الفرقاني: فستان طويل من أغلى وأجود أنواع المخمل، يطرز بخيوط ذهبية فوق رسومات محددة ويطلق عليه عامّة الناس تسمية "الرشمات"، مزّين ومرصّع بأحجار الجواهر والكناتيل، وتتعدد ألوانه بين الأحمر القاني والمعروف في الأوساط الشعبية بالعنابي وهو أكثر الألوان رواجًا، إضافة إلى الأخضر الزيتي والأزرق الملكي البنفسجيّ. وتصنع أذرع أو أكمام الفرقاني من التيل المعتق بخيوط ذهبية. القندورة البيضاء: فستان طويل من الحرير، أبيض اللون مطرّز بخيوط ذهبية، مرصّع بالحجر الحرّ. تلبسه العروس في أيام العرس. (تلبسه العروس في الغالب). مكملات اللباس النسائي: محزمة اللّويز: حزام من الذهب الخالص، يصنع بتوالي أقراص	اللباس

*

ذهبية تعرف باللوز، وهو الشائع في التّحزيمَة الجزائرية. مقياس عجب: عبارة عن سوار ذي سمك معين ومرصّع بحبات لوز. سخاب العنبر: سلسال مصنوع يدويا من العنبر، تعلّق في نهايته قطعة ذهبية تسمى المسكّية، وهذه الأخيرة تأخذ شكل دمعة مزخرفة، وسميت بالمسكّية نسبة إلى المسك الذي يوضع بداخلها، وهو طريقة للتطيب كانت تستعملها المرأة الجزائرية قديماً، وباختلاف المناطق الجزائرية يختلف حجم واسم المسكّية، فهناك من يطلق عليها اسم "لنجاصة" أو "الدّبُونَة". اللّباس الرجالي: تمثل في: سترة المجدود: تسمى عند العامة "الجبادولي" عبارة عن سترة من المخمل مطرزة بخيوط ذهبية على الجانبين فقط. سروال العربي: سروال عريض من القماش، يلبسه الرجال فقط. العمامة: يطلق عليها اسم الكبوس العصملي نسبة إلى حكم البايات.	
يُظهرُ التّأثيثُ عمرانيّة البيوت القسنطينية الجزائرية، وما تختصُّ به، وهو تدليلٌ على قسنطينيّة الأكلة التّقليدية المتضمّنة في الأحجية، حيث تظهر الأقواس وأعمدة البيت المزخرفة ذات الطّابع الإسلاميّ والظاهر في الرّخارف الخشبيّة المضافة لشرفات ونوافذ المنزل، والتي تحفظ خصوصيّة المرأة في منزلها وحرمتها، وتسمح في الوقت ذاته بالإضاءة والتهوية، إضافةً لطابعها الجماليّ أيضاً. من جهةٍ أخرى، فإنّ أهم ما يميّز التراث القسنطينيّ القُعدَة القسنطينية؛ وهي مائدة خشبيّة مستديرة يوضع فوقها ما يعرف بسينيّة النّحاس مرفقة بأواني نحاسيّة من مثل مرشّ ماء الزهر وماء الورد، إبريق النحاس، وأطباق نحاسية يقدّم فيها الأكل، وكؤوس كذلك.	التأثيث العمراني
موسيقى المألّوف عمادُ الأغنيّة، وهي موسيقى تعود أصولها إلى الأندلس، اشتهرت بها منطقة قسنطينة، أساسها آلة الكمان والعود والقانون.	الموسيقى
"الصّابِر يُنَال"	المثل الشعبي

تعود بنا محاجة طبق "طاجين العازب"، إلى زمن أحمد باي وبالضبط إلى مدينة قسنطينة، فتحكي عن طبّاخة قصره العزباء "موني"، وكانت حينها تعاني من نظرة النّاس للمرأة التي تأخّر زواجها، حيثُ أطلق على "موني" لقب العازب ويعني العانس، وجدت موني في الطبخ متنفساً لها، وهروباً من حالة الحزن التي كانت تعيشها، فابتكرت طبقاً مكوّناته من أجود ما تتميزُ به المائدة القسنطينيّة وأطلقت عليه تسمية "طاجين العازب"، والطبق عبارة عن قطع من عجينة مكوّنة من الجوز واللّوز والفسق، مشكّلة في صورة دمعات، موضوعة في شرابٍ حلو مع قطع اللّحم، والدّمعة التي طبع بها الطبق دلالة واضحة عمّا عانته "موني" تجاه وضعها الاجتماعي ونظرة أقرانها وأسرتها لها، وقد قدّمت الطبق للباي فأعجب به، وتختلف

الروايات التي تناولت نهاية القصة، بين أنه تزوج طبّاخة القصر هذه بعد إعجابه بالطَّبّق، وبين أنه أكرمها وكافأها، وتتضارب النهايات لكنّها تشترك في نقطة واحدة وهي تغيّر حالة "موني" من الحزن إلى الفرح. كما جاءت الأكلة تعبيراً بالأساس عن وضع اجتماعيّ دارج في الثقافة الإنسانيّة، وموقفاً إبداعياً اتّخذته الطباخة من هذا الوضع، وليس من المبالغة في الحكم عدّ هذه الأكلة خطاباً رمزياً قائماً بذاته، وشكلاً من أشكال النّقد الاجتماعيّ الواعي، وفي كلّ ذلك تقود الحكاية إلى تأكيد المسلّمة الأنثروبولوجيّة التي تقول برفض غرائزيّة فعل الأكل وصناعته، وهي دعوة ضمّنيّة إلى تهذيب الإنسان عبر ما يأكله في الوقت نفسه. أيضاً، تصل عبر المشاهد التراثيّة في الأغنية الدراميّة لأكلة "طاجين العازب"، الخصائص الثقافية لمنطقة قسنطينة، فاختيار الألبسة ونوع القماش والتطريز والحلي، إضافة إلى الموسيقى والديكور والأكلات كلها نتائج تنظيم من التّقاليد والقيم النّاتجة عن عمليات التّفاعل والتّواصل في المجتمع القسنطينيّ، والقائم على أركان إسلاميّة وملامح عربيّة.

لذا، المنتج الثقافيّ المقدم في حلقات برنامج "فوازيّر نال مع منال"، يمثّل النموذج الأقرب لتوصيف ملامح المجتمع الجزائريّ الأصيلة والغنيّة قيمياً، وللكشف والحجاج عن مواطن الفنّ فيها والتفرد، ولا شك أنّ القصد الحقيقيّ من وراء البرنامج إنّما هو توجيه الاهتمام نحو المائدة الجزائريّة بالنّظر إليها في بعدها الفنيّ أولاً وأخيراً، ومن ثمّ تكون المرأة الجزائريّة صاحبة صنعة ذات ذائقة وبصيرة، والتّرويج كذلك لا للأكلات التّقليديّة منزوعة من سياقاتها الثقافيّة والاجتماعيّة وزمنيّتها، بل في كليّتها للتعريف بالأنا الجزائريّة بادئ بدء والانفتاح بوعي على الآخر.

ما يعني أنّ استراتيجيّة البرنامج في هذا السّياق قد تميّزت بإجادة التّفكيك والبراعة في التّركيب بين عناصر غير متجانسة في ماهيتها، وفي وظيفتها، ينتمي بعضها للفنّ الموسيقيّ وبعضها لفنّ الطّعام، وبعضها من الآداب والتّاريخ، وبعضها لتعاليم الدّين، حيثُ تجي الصّورة النهائيّة للأحجية إقناعيّة وتأثيريّة، لا تضارب فيها، وصفوة القول أنّ البرنامج كان خطاباً ثقافياً مكتمل الأركان.

II. خاتمة:

لا شكّ يدفعنا الاغتراب الوحشيّ الذي تعانيه الدّات الإنسانيّة أمام رغبات الدّات المعاصرة المركزيّة التي تريد أن تفرض نموذجاً أوحداً إلى الاحتماء بالجزء الأصيل من الثقافة، وتأتي المأكولات التّقليديّة باعتبارها عنصراً تراثياً متعلّق مباشرة بتاريخ الدّات، وأشكال تأقلمها مع الوجود، من هذا التّصور الذي سبق قراءته أنثروبولوجيّاً ضمن دور الإعلام الثقافيّ في التّرويج لهذا العنصر وحمايته والاحتماء به، خلّصت الورقة إلى النّتائج الآتية:

- الطّعام شكلٌ تواصلٍ واختيار ثقافيّ لتأقلم الإنسان مع الطّبيعة ومع أخيه الإنسان، تتباين قيمه من مجتمعٍ لآخر، وداخل المجتمع الواحد أيضاً، وضمن هذا التّباين يمكننا أن نقرأ العلاقات الاجتماعيّة ونقيس مستويات الوعي، ونحدّد ملامح أنماط الاستهلاك، ونقوّمها.
- توجّه المعتقدات الشّعبية أشكال تواصلنا وتحكّم فيها، وتتدخل في عادات أكلنا وطرائقه، لذلك تتّمثّل المأكولات التّقليديّة تلك المعتقدات بالضرّورة.
- يتجلى دور الإعلام في التّرويج للمأكولات التّقليدية عبر وظائف عديدة، أهمّها:

■ **الوظيفةُ الارتقائيّة:** عبر نقلِ المأكولاتِ التقليديّة بوصفها محتوى ترويحي من المستوى المحلي إلى المستوى العالمي، في السياق الأنثروبولوجي الملائم لها، وذلك من خلال ربطها بقضايا الهوية والخصوصية الثقافية، ومن ثمّ صناعةُ مناعة ضدّ ما تحاول الرأس مالية فعله بالذّات الإنسانية من تغريبٍ وتنكير.

■ **الوظيفةُ المرجعيّة:** لطالما كان هاجسُ الإنسانِ ماضيه ومستقبله، فأما بالنسبة لماضيهِ فإنّه يتكئُ عليه، فيواجهُ من خلاله مشكلات الحاضر، كما يحدّد احتياجاته المستقبلية على أساسه، وأما بالنسبة لمستقبله فإنّه محدّد بحاضره ولا شكّ أنّ صناعةَ المستقبل عبر الحاضر في هذا الزّمن إعلاميّة بالدرجة الأولى.

■ **الوظيفةُ التّربويّة:** عبر القالب الغنائيّ والحكاوي للبرنامج ارتبطت الأكلةُ التقليديّة بسياقها الأنثروبولوجي المناسب، وأوجدت لها مبرراتها الوجوديّة، وهذه غايةُ وظيفة التّربويّة، حيثُ تشتغلُ في العموم عبر أدوات لغويّة وفنيّة ومعرفيّة، تؤسّس لإرسالية إعلاميّة حجاجيّة.

الإحالات والمراجع:

- Carole M. Counihan .(1999) .the Anthropology of Food and Body Gender, meaning, and Power .New York and London: Routledge.
- Christine M. Du Bois و Sidney W. Mintz .(2002) .The Anthropology of Food and Eating .Annual Review of Anthropology من الاسترداد من 31 ، <https://www.jstor.org/stable/4132873>
- Claude Lévi Stauss .(1964) .Mythologiques : Le Cru et le Cuit .Paris: Plon.
- Mahmoud Ahmed Darwish " .(2015) .Problematic of protection of cultural property in times of armed conflict . "International Journal of Innovation and Scientific Research.(27)
- Partho Pratim seal .(2023) .Food Anthropology in India .New York: Routledge.
- Queenbala Marak .(2014) .Food Politics Studying Food, Identity and Difference Among the Garos .Uk: Cambridge Scholars Publisher.
- Zeltzin Rocillo -Aquino ،Fernando Cervantes Escoto ،Juan Antonio Leos Rodríguez ،Daniela Cruz Delgado و Angélica Espinoza Ortega .(2021) .What is a traditional food? Conceptual evolution from four dimensions .Journal of Ethnic Foods.(38)8 ،
- تحواس، براس. (05 09, 2022) . هذه القصة الكاملة للمثل الشعبي ” بنت القاع و الباع و الخلخال مربع “ . تم الاسترداد من تحواس <https://tahwaspresse.dz/%D9%87%D8%B0%D9%87-%D8%A7%D9%84%D9%82%D8%B5%D8%A9-%D8%A7%D9%84%D9%83%D8%A7%D9%85%D9%84%D8%A9-%D9%84%D9%84%D9%85%D8%AB%D9%84-%D8%A7%D9%84%D8%B4%D8%B9%D8%A8%D9%8A-%D8%A8%D9%86%D8%AA-%D8%A7%D9%84/>
- حسان، عباس. (2018) . الموسيقى التقليدية في سوريا. بيروت-لبنان: منظمة الأمم المتحدة للتربية والعلم والثقافة.
- دلال، ملحق استنبطية. (2014م). التغيير الاجتماعي والثقافي (الإصدار 3). عمان-الأردن: دار وائل للنشر والتوزيع.
- دنيس، كوش. (2007م). مفهوم الثقافة في العلوم الاجتماعية (الإصدار 1). (منير السعيداني، المترجمون) بيروت-لبنان: المنظمة العربية للترجمة.
- رمزي، منير بعلبيكي وآخرون. (2013م). اللغة والهوية في الوطن العربي (إشكالات تاريخية وثقافية وسياسية) (الإصدار 1). بيروت-لبنان: المركز العربي للأبحاث ودراسة السياسات.
- سعيد، أراق. (2015م). "الثقافة الشعبية النسق والوظيفة والخطاب". مجلة الثقافة الشعبية(28).
- عبد الحميد، حواس. (2010م). "المادي وغير المادي في الثقافة الشعبية (رؤية عربية)". مجلة الثقافة الشعبية(9).
- عبد الله، بريمي. (2018م). السميانيات الثقافية مفاهيمها وآليات اشتغالها (الإصدار 1). عمان-الأردن: دار كنوز المعرفة العلمية.
- علي، عزت بيجوفيتش. (1997م). الإسلام بين الشرق والغرب (الإصدار 2). (محمد يوسف عدس، المترجمون) مصر: دار النشر للجامعات.
- مريم، بشيش. (2010م). "الطعام التقليدي والعولمة". مجلة الثقافة الشعبية(9).
- مصطفى، المصمودي. (أكتوبر، 1985م). النظام الإعلامي الجديد. سلسلة عالم المعرفة(94). الكويت: المجلس الوطني للثقافة والفنون والآداب.