

الكسكسي صناعة تقليدية غذائية في الجزائر
-مع إشارة لحالة تطبيقية-

Couscous as a traditional food industry in Algeria

-Avec indication d'un cas appliqué-

Le couscous comme industrie alimentaire traditionnelle en Algérie

-With an indication of an applied case-

أنيسة سدرية*

cedra.anissa@univ-alger3.dz

تاريخ قبول النشر: 2022-08-19

تاريخ استلام المقال: 2019-10-26

Abstract:

Couscous was not included in the year 2020 in the list of the world intangible cultural heritage by the Unesco from nothing, but because of its eternal position among the Algerians, like all the countries of the Maghreb, in their joys and sorrows and even without them. to the extent that today it represents a source of livelihood as a traditional home food industry inherited by many families, so that the women who inherited this tradition from their ancestors make it and sell it to shops or according to orders as a way to earn a living. Which is what we are looking for.

Key words: Home couscous, Domestic work, Women's work, Traditional food industries, Artistic traditional industries.

* جامعة الجزائر 3 (الجزائر) - أستاذة محاضرة (أ.أ)
ce_anissa@hotmail.fr (المرسل)

Résumé:

Le couscous n'a pas été inscrit en l'année 2020 sur la liste du patrimoine culturel immatériel mondial de l'Unesco de nulle part, mais en raison de son statut éternel chez les Algériens, comme tous les pays du Maghreb, dans leurs joies et leurs peines et même sans eux, dans la mesure où elle représente aujourd'hui une source de subsistance. En tant qu'industrie alimentaire familiale traditionnelle héritée de nombreuses familles, si bien que les femmes qui ont hérité cette tradition de leurs ancêtres fabriquent et le vendre aux magasins ou selon les commandes comme moyen de gagner sa vie. C'est ce que nous recherchons.

Mots clés: Couscous maison, Travail domestique, Travail des femmes, Industries alimentaires traditionnelles, Industries traditionnelles artistiques.

ملخص:

لم يُدرج الكسكسي سنة 2020 ضمن قائمة التراث الثقافي غير المادي العالمي لدى منظمة الأمم المتحدة للتربية والعلم والثقافة (اليونسكو) من العدم، وإنما لمكانته الألفية لدى الجزائريين على غرار كل دول المغرب العربي في أفراحهم وأحزانهم وحتى بدونها، لدرجة أصبح اليوم يمثل مورد رزق كصناعة غذائية تقليدية منزلية متوارثة لكثير من العائلات، بحيث تقمن النسوة اللواتي توارثن هذا التقليد عن الأجداد بصنعه وبيعه للمحلات أو حسب الطلبات من باب الاسترزاق سبيلا لكسب لقمة العيش. وهو ما نبحت فيه.

الكلمات المفتاحية: الكسكسي المنزلي، العمل المنزلي، عمل المرأة، صناعات غذائية تقليدية، الصناعات التقليدية الفنية.

مخطط المقال:

مقدمة

- 1 تقديم صناعة الكسكسي المنزلي
- 1-1 التعريف بصناعة الكسكسي المنزلي
- 2-1 مراحل صناعة الكسكسي المنزلي
- 2 صناعة الكسكسي المنزلي بين الدوافع والمعوقات
- 1-2 دوافع ومعوقات العمل المنزلي
- 2-2 دوافع ومعوقات صناعة الكسكسي كعمل منزلي
- خاتمة

مقدمة:

في ديسمبر 2020، تم إدراج طبق الكسكسي ضمن قائمة التراث الثقافي غير المادي العالمي لدى منظمة الأمم المتحدة للتربية والعلوم والثقافة (اليونسكو) للدول المغاربية، نظرا لمكانته الألفية لدى الجزائريين على غرار كل دول المغرب العربي في أفراحهم وأحزانهم وحتى بدونها، لدرجة أصبح اليوم يمثل مورد رزق كصناعة غذائية تقليدية منزلية متوارثة من جيل لجيل، بحيث تقمن النسوة اللواتي توارثن هذا التقليد عن الأجداد بصنعه وبيعه للمحلات أو حسب الطلبات من باب الاسترزاق سبيلا لكسب لقمة العيش.

من خلال هذا البحث، نجيب على الإشكالية التالية: ما هو واقع وآفاق صناعة الكسكسي المنزلية كصناعة تقليدية غذائية في الجزائر؟

(1) تقديم صناعة الكسكسي المنزلي:

ينتمي الكسكسي* إلى طائفة الأطعمة القائمة على الحبوب التي تمثل أساس المطبخ المغاربي المعروف باعتماده على المعجنات، وهو من الصناعات الغذائية الإنتاجية التي تقوم على تحويل المواد الزراعية الغذائية الخام إلى منتوجات إشباع الحاجات الإنسانية¹، وأساس صناعته هو القمح الصلب المطحون الذي يعتبر أساس الأمن الغذائي. وكأحد الحبوب الثلاث "الذرة والأرز والقمح" أوسع المحاصيل المزروعة انتشاراً في العالم، وإن كان القمح هو المصدر الأول لغذاء الإنسان وفق عدد من الإحصائيات العالمية حول التغذية حول العالم³.

(1-1) التعريف بصناعة الكسكسي المنزلي:

الكسكسي المنزلي طبق عائلي مغاربي مرتبط بكل الأفراح والأحزان، يتم تناوله في المنزل وخارجه، يدل على تراكم معرفي، أين تلعب فيه المرأة دوراً أساسياً، ليس فقط فيما يتعلق بالتحضير والاستهلاك، وإنما فيما يتعلق بالحفاظ على أنظمة القيم الرمزية المرتبطة بالكسكسي، إضافة لدراية فنية وحرفية للحرفيون الذين يصنعون الأواني للكسكسي والفلاحين الذين ينتجون الحبوب، والمطاحن الذين يحولون الحبوب إلى سميد⁴. والكسكسي طبق يتم تناوله في الأصل في جميع مناطق الجزائر وكذلك في جميع بلدان شمال إفريقيا، لكن حجمه أصبح معروفاً الآن في جميع أنحاء العالم، ويتم إنشاء المطاعم من بلد إلى آخر ومن قارة إلى أخرى⁵.

* أُطلقت على الكسكسي (بالياء أو دونها) تسميات متعددة: سكسو، سيكسو، كسكو، الكسوكسو، الكسكسو، الطعام، التبرؤشة، النعمة... الخ.

ارجع إلى على سبيل الاستدلال:

- عماد صولة (2012)، «هوية الطعام وطعام الهوية»، مجلة "علوم الإنسان والمجتمع"، جامعة بسكرة، المجلد 01، العدد 02، ص ص 253-282؛

- مقال (2019)، «معنى "قتل" في معاجم اللغة العربية»، 2019/07/08، الإطلاع في 2022/06/13،

قتل/ <https://www.maajim.com/dictionary/>

تعريف الكسكسي المنزلي كصناعة تقليدية فنية:

الكسكسي مادة غذائية مُصنَّعة ناتجة عن تحويل مطحون القمح الصلب (الذي يُمكن إستبداله بحبوب أخرى وأعشاب صحية)*، عن طريق الماء المالح إلى حبيبات أو كريات صغيرة الحجم متجانسة، لذلك سيكون من المثير للاهتمام دراسة تأثير ظروف الماء على المكونات الكيميائية الحيوية الأخرى للسميد (النشا والدهون...) وكذلك التفاعلات بين مختلف المكونات (بروتينات، نشا، دهون...) من السميد⁶.

هناك فرق بين الكسكسي المنزلي التقليدي والكسكسي الصناعي، بواسطة دراسة مقارنة بين الكسكسي الحرفي التقليدي والكسكسي الصناعي، تسمح بالمراقبة الفيزيائية والكيميائية الحيوية والميكروبيولوجية، فالكسكسي الحرفي التقليدي المصنوع بهيكل أكثر تجانسا ووسطا أملس، بينما الكسكسي الصناعي يتكون من حبيبات خشنة ولها شكل غير متجانسة⁷. ومن وجهة نظر ميكروبيولوجية، أظهرت نتائج التحليل أن نوعي الكسكسي، تتوافق مع المعايير، وسيكون من المثير للاهتمام القيام باختبارات الطهي والتذوق لتقييم الجودة بشكل أفضل حسية⁸.

للإشارة، في ديسمبر 2020، سجلت منظمة اليونسكو طبق الكسكسي الشمال الأفريقي ضمن قائمتها للتراث العالمي غير المادي، إثر تقديم أربع دول مغربية (الجزائر والمغرب وموريتانيا وتونس) ملفا مشتركا بعنوان "الكسكسي: المعارف والمهارات والطقوس"⁹، كونه من أشهر الأطباق المغربية -بنكهات متباينة من منطقة لأخرى- كمفهوم طعام مركب وجزء من الهوية¹⁰.

ولم يقتصر صناعة الكسكسي في المغرب العربي، بل امتد إلى باقي دول العالم منذ القدم ومع حركات المهاجرين وعولمة الاتصالات. وفي جنوب الصحراء الكبرى الإفريقية، أين يتم العمل على تحسين الصناعة بالرغم من ارتفاع أسعار الحبوب المستوردة، إذ تعود شواهد الكسكسي الأولى إلى ابن بطوطة في منتصف القرن الرابع عشر¹¹.

* تحتوي وجبة الكسكسي على 400 غرام تقريبا على المعلومات الغذائية التالية: السعرات الحرارية (855)، الدهون (35)، الدهن المشبع (17)، الكوليستيرول (109)، الكربوهيدرات (96)، والبروتينات (37).
ارجع إلى:

مقال (2019)، «كسكسي»، 2019/07/08، الإطلاع في 2022/03/11،

<https://m.marefa.org/كسكسي>

يؤكل الكسكسي عادة كعائلة على أساس أسبوعي أو أكثر، ولكنه يخدم أيضًا أهم أحداث الحياة، وعادة ما يتم تقديمه في طبق كبير يؤكل في مجموعات، على الرغم من أن البعض يفضل الآن استخدام طبق فردي من الطبق، ويبقى أن كل امرأة تضيف عليه لمسة خاصة بها، ومن هنا جاء القول المأثور: "كسكس والدتي هو دائما الأفضل" ^{12*}.

✦ الكسكسي المنزلي صناعة تقليدية فنية:

عرف التشريع الجزائري، وفق الأمر 96-01 ¹³، الصناعات التقليدية على أنها كل نشاط إنتاج أو إبداع أو تحويل أو ترميم فني أو صيانة أو تصليح أو أداء خدمة يطغى عليها العمل اليدوي وتمارس بصفة رئيسية ودائمة، وفي شكل مستقر أو متنقل أو معرضي، وبكيفية فردية أو ضمن تعاونية للصناعة التقليدية والحرف أو مقولة للصناعة التقليدية والحرف. وبالرجوع لتعريف الكسكسي المنزلي -السالف الذكر-، يتضح لنا أنه صناعة حرفية تقليدية ^{**}.

ميز التشريع الجزائري أيضا بين ثلاث نشاطات للصناعة التقليدية: نشاطات الصناعة التقليدية لإنتاج المواد، نشاطات الصناعة التقليدية للخدمات، ونشاطات الصناعة التقليدية الفنية ¹⁴.

1) نشاطات الصناعة التقليدية والصناعة التقليدية الفنية:

تضم النشاطات المرتبطة بـ:

- ✓ المواد الغذائية؛
- ✓ الطين، الجبس، الحجر، الزجاج وما يماثلهم؛
- ✓ المعادن (بما في ذلك المعادن الثمينة)؛
- ✓ الخشب ومشتقاته وما مائله؛
- ✓ الصوف والمواد المماثلة له؛
- ✓ القماش؛
- ✓ الجلود؛
- ✓ ومواد مختلفة أخرى.

* *Le couscous de ma mère est toujours le meilleur.*

**** فضلنا عدم التوسع في شرح الصناعات التقليدية والحرفية؛ لمزيد من التوسع، يُمكن الرجوع لأعداد المجلة للسنوات العشر السابقة. ولقد اكتفينا بالتعريف الرسمي.**

(2) نشاطات الصناعة التقليدية لإنتاج المواد:

تضم نشاطات الإنتاج والصناعة أو التحويل المرتبطة بـ:

- ✓ المناجم والمقالع؛
- ✓ الميكانيك والكهرباء؛
- ✓ الحديد؛
- ✓ التغذية؛
- ✓ النسيج والجلود؛
- ✓ الخشب، التأثيث، الخردوات والأدوات المنزلية؛
- ✓ الأشغال العمومية للبناء ومواد البناء؛
- ✓ الحلي؛
- ✓ ونشاطات إنتاج المواد المختلفة.

(3) ونشاطات الصناعة التقليدية للخدمات:

تضم نشاطات الخدمات لمختلف فروع النشاط الاقتصادي المرتبطة بـ:

- ✓ التركيب والصيانة والخدمة ما بعد البيع للتجهيزات والمعدات الصناعية المخصصة؛
- ✓ تصليح وصيانة التجهيزات والمواد المستعملة؛
- ✓ الأشغال الميكانيكية؛
- ✓ التهيئة، الصيانة، التصليح، وزخرفة وتزيين المباني المخصصة لكل الاستعمالات التجارية والصناعية والسكنية؛
- ✓ النظافة وصحة العائلات؛
- ✓ الألبسة؛
- ✓ ونشاطات الصناعة التقليدية الحرفية للخدمات المختلفة.

نجد أن الصناعات التقليدية الفنية هي أهم مكون في الصناعات التقليدية والحرفية باعتبارها تعبر عن هوية مجتمع وصناعة ثقافية وتراثية متراكمة من جيل إلى جيل¹⁵. وبالرجوع لما سبق، صناعة الكسكسي المنزلي هي صناعة تقليدية فنية بامتياز، مصنفة ضمن البند الأول "صناعة المواد الغذائية" من التصنيف الثالث للنشاطات "نشاطات الصناعة التقليدية والصناعة التقليدية الفنية".

* لفهم الصناعات التقليدية والحرفية الفنية، يُمكن الرجوع لمقالات بالمجلة، ومنها نذكر: الصناعات التقليدية الفنية أهم مكون في الصناعات التقليدية والحرفية، مشروعات التجفيف الطبيعي التقليدي للمنتجات الغذائية، إعادة التدوير الفني في قطاع الصناعة التقليدية، صناعة الخناجر التقليدية موروثة ثقافي -الموس البوسعادي في الجزائر نموذجاً-، حرفة دباغة الجلود في الجزائر، التعريف باللباس التقليدي الجزائري -البرنوس والقشابية بالجلفة نموذجاً-، صناعة السلال: حرفة وصناعة تقليدية تُقاوم من أجل البقاء، وصناعة النحاس التقليدي في الجزائر: حرفة بين تحديات البقاء والمساهمة في التنمية.

يتم الاحتفال السنوي بـ "اليوم الوطني للحرفي" (الشكل 01)، كاحتفال لكل الحرفيين دون استثناء لأي فئة أو مجال أو نشاط¹⁶. ومن ذلك، وجب الاحتفال وطنيا بصناعة الكسكسي المنزلي من خلال احتفالية وتذكير بتسجيل منظمة اليونسكو للطبق ضمن قائمة التراث العالمي غير المادي.

الشكل 01 - شعار اليوم الوطني للحرفي ابتداء من نوفمبر 2014



المصدر: وزارة السياحة والصناعة التقليدية، 2014.

والخلاصة، الكسكسي المنزلي صناعة تقليدية فنية، تحتاج إلى التكوين، حتى لا تموت صناعة الأجداد كصناعة حرفية تقليدية، ولا يكفي إدخال المكننة. "وتتجلى إرادة مكافحة تهميش المرأة وإتاحة أمامها أدوات الحصول على التكوين والتأهيل للاندماج في الحياة الاقتصادية وكعنصر فاعل في بناء المجتمع في التزام مسؤولي القطاع بتمكين المرأة من الاستفادة ضمن مختلف الفرص التي سخرتها الدولة قصد تقريب التكوين من المرأة الماكثة بالبيت"¹⁷.

* ابتداء من 09 نوفمبر 2014، تم تغيير التسمية من الاحتفال بـ "اليوم الوطني للصناعة التقليدية" إلى الاحتفال بـ "اليوم الوطني للحرفي، للتذكير على دور الحرفي، وتعير عن الحرف أشمل أكثر ما تعبر عن الصناعات التقليدية.

ارجع إلى:

محبوب بن حمودة (2014)، «الصناعة التقليدية والحرفية الجزائرية مع الانتقال للاحتفال باليوم الوطني للحرفي»، مجلة "دراسات في الاقتصاد والتجارة والمالية"، مخبر "الصناعات التقليدية (LITA)"، جامعة الجزائر 3، المجلد 03، العدد 01، ص ص 11-26.

✦ تركيبة الكسكسي المنزلي:

بعد اقتناء مطحون القمح الصلب من النوع الجيد، يبدأ تحضير الكسكسي المنزلي، بفتله عن طريق الماء المالح ليصل إلى حبيبات أو كريات صغيرة الحجم متجانسة، وذلك باستخدام أدوات مختلفة عبر مراحل متعددة. والذي هو أساس تركيبة الكسكسي إضافة لعدد قليل من المواد الخام، والتي تتمثل أساساً في *:

• القمح الصلب المطحون:

لا ينفصل تاريخ الكسكسي عن تاريخ الحبوب التي تمثل بالنسبة إلى مجتمعات البحر الأبيض المتوسط النظير الغذائي للأرز في آسيا والذرة في أمريكا اللاتينية وأجزاء من القارة الإفريقية. وقد ظلّ القمح الصلب هو الصنف المهيمن على زراعة الحبوب بحوض البحر الأبيض المتوسط ليصبح أساس الغذاء المتوسطي المستمد بما سُمي بـ "السميد"**. بالنسبة لكيفية تحضيره فقديمًا كانت تتم عن طريق طحن بذور القمح أو الشعير بواسطة رحي حجرية تتركب من فكين هما عبارة عن أسطوانتين صخريتين سميكتين متساويتين حجماً ومقاساً، تُوضع إحداهما فوق الأخرى بحيث تُؤلفان طبقتين متلاصقتين زُوِّدَتِ الفوقية منهما بمقبض لإدارتها، وبها حفرة صغيرة توضع فيها الحبات حفنة حفنة لتتحول تدريجياً بمجرد دوران الرحي إلى طحين يتسرب من بين الأسطوانتين ليقع على بساط من الجلد أو نحوه كان قد وضع تحت الرحي. ثم يؤخذ هذا الطحين ليُغربل بغربال خاص كي تنزع عنه النخالة أي قشور حبات القمح، ثم يُغربل الطحين المُتحصّل عليه ويُقسّم حسب حجمه ونعومته إلى سميد رقيق يسمى الأرطب أو الجويد، وآخر خشن يسمى الأحرش، ويوضع كل صنف لوحده في وعاء من الفخار (جرة) أو الجلد (مزود).

أما في الوقت الراهن، فالعاملات في إعداد وصناعة الكسكسي يقمن بشراء السميد المتوسط الحجم جاهزاً في أكياس وزن الواحدة منها 25 كلغ بماركات ونوعيات مُتعدّدة. وتجدر الإشارة في هذا الصدد، أنّ مادة القمح الصلب وإن كانت هي الأوسع استخداماً كمادة أولية أساسية في صناعة الكسكسي، إلا أنه يمكن استخدام مواد أخرى كالشعير، الذرة، السنديان (البلوط)، الأعشاب الصحية... الخ.

* من قراءات ومشاهدات عدة، بما فيها معلومات من زيارات ميدانية للسيدة صانعة الكسكسي وهي السيدة "فتيحة فُعلول"، تمتهن هذه الصناعة التقليدية في منزلها الواقع بمدينة بودواو ولاية بومرداس منذ قرابة 20 سنة، اشتهر صيتها لجودة صناعتها الناتجة عن خبرتها العملية التي تعود إلى إتقانها لكيفية إعدادها في سن مبكرة، فضلاً عن تفانيها وأمانتها في عملها ومحافظةها على الطريقة التقليدية، فلقد وصل كسكسها إلى عدة مناطق من داخل الوطن وخارجه.

** مصطلح أطلقه الرومان "smilia"، ومنه اشتقت الكلمة الفرنسية "semole"، قبل أن تأتي كلمة "semoule" والإيطالية "semola" التي منها جاء لفظ "السميد".

• الماء والملح:

يُعَدُّ الكسكسي من السميد المُستخلص من طحن القمح الصلب على النحو الذي رأيناه سابقاً، ممزوجاً بمقادير معلومة من الماء والملح. اللذين يمثلان مكونين ثابتين وأساسيين، فالماء (الذي يُفَضَّل أن يكون بارداً) يُستعمل من أجل تبلييل الطحين وتسهيل تحوله إلى حبيبات (تكويره)، والملح من أجل إعطاء ذوق له والحفاظ عليه من التَسْوُس إن لم يُستهلك آنياً.

• وفريفة القمح:

وظيفتها العمل على تجفيف حبيبات الكسكسي أو السميد المبلل وإعطائه خاصية الفك أي عزل كل حبة عن الأخرى¹⁸.

✚ وسائل الكسكسي المنزلي:

تتطلب صناعة الكسكسي المنزلي مجموعة من الأدوات والأواني المرتبطة به (تتعدد بتعدد المراحل التي تمر بها)، وبطبيعة الحال تُضاف الملاعق للاستهلاك لاحقاً¹⁹. ويمكن تلخيص هذه الوسائل والدور المنوط بكل منها²⁰:

• الجفنة (القصة):

الجفنة "وعاء يؤكل فيه ويُنَرَّد، وكان يُتَّخَذ من الخشب غالباً"، ولقد حَلَّت محلها القصاص الطينية في كثير من المناطق، هاتان النوعيتان تتميزان بأنهما أسلم للصحة وألذ في المطعم. لكن لم تلبث النسوة أن استعملن جفان من النحاس الخفيف والألمونيوم، نظراً لما تتميز به من قدرة على مقاومة الدهر وبالأخص من حيث مقاومتها للكسر، الحرق، الصدأ، التآكل... الخ. فضلاً عن كونها خفيفة المحمل، لينة الملمس، رخيصة السعر (الصورة في الملحق).

• الغربال (السيار):

الغربال أداة دائرية يُغْرَبَل بها الطحين وما إلى ذلك، تُشبه الدف أي يَشُدُّ محيطها جلد أو معدن به ثقب صغير تُنْقِي المادة المُغْرَبَلَة. والموجودة منها حالياً عبارة عن لوح دائري الشكل يشد شبكة خيوط سلكية رقيقة تُشكِّل في تقاطعاتها ثقب مختلفة الأحجام، وهذا هو الاختلاف الوحيد الذي يكمن بينها فتوجد عدة غرابيل وكل رقم مُعَيَّن يعكس حجم ثقبه. وحسب السيدة الصانعة فنقنتيها مُستخدِمتها من محلات بيع الخردوات أو من بائعين متخصصين في الأسواق الشعبية وهم قليلو العدد، كما قد تَقْمَنُ بإصلاحها كلما تطلب الأمر ذلك وبالأخص عندما يتعرَّض قعرها السلكي للصدأ أو القطع أو الارتخاء... الخ. وسنقوم بتقديم مختلف أنواع الغرابيل التي تُستَخدم في كافة مراحل عملية التصنيع عند الوصول إلى هذه الأخيرة (الصورة في الملحق).

• القدر والكسكاس والسدادة:

هي ثلاث من مقتنيات البيت متلازمة دائماً ومشاركة في الوظيفة، غالبيتها من صنع حرفيين:

1. القدر هو الأداة الرئيسية في إعداد الطعام، يُصنع غالباً من النحاس (أو من الطين، الألمونيوم، الزنك...). شكله مخروطي بحيث يتسع من الأسفل ويضيق نوعاً ما من الأعلى، وله عُرْوَتَان من الجانبين يُشدّ بينهما عند وضعه على النار وعند تنحيته؛
2. أما الكسكاس، فله ثقب من أسفل تسمح بتسرب البخار إليه من داخل القدر، وهو أيضاً يأخذ شكلاً مخروطياً على أن يكون قطر أسفله أضيق من قطر فوهة القدر، بحيث يدخل أسفل الكسكاس في أعلى القدر ويُشدّ بينهما بالسدادة التي لا تسمح بتسرب البخار إلى الخارج؛
3. وأخيراً السدادة، عبارة عن خرقة نظيفة من القماش بعرض عشرة سنتيمترات وطول ذراعين تقريباً.

وبالنسبة للسيدة الصانعة، فهي تستخدم القدر والكسكاس المصنوعة من الزنك، نظراً لأنها تُسهّل عملية تصاعد أو تمرير بخار الماء المُغلي وسط القدر إلى الكسكاس من أجل نضج حبيبات الكسكسي بسرعة، بالإضافة إلى أنه مُقاوم للكسر والحرق والصدأ والتآكل وغيرها، ويمكن أن يُستخدم لفترة زمنية طويلة. والسدادة التي تضعها بينهما تُسمّى بـ "القفال" (الصورة في الملحق).

• ووعاء الماء المالح والغُراف:

يُستعمل من أجل صب الماء المالح على السميد وتبليبه بكميات قليلة شيئاً فشيئاً باستخدام الغراف الذي يُمثّل عصا مستقيمة يبلغ طولها ذراع تقريباً، بها تجويف من الأعلى قد تكون مصنوعة من الخشب أو البلاستيك أو الألمنيوم... الخ.

1-2) مراحل صناعة الكسكسي المنزلي:

تمر عملية تصنيع مادة الكسكسي بعدة مراحل إنطلاقاً من المواد الخام إلى الشكل النهائي، وعلى الرغم من الاختلافات التي تشهدها هذه العملية من منطقة إلى أخرى داخل الوطن وخارجه إلا أن المنتج يبقى واحداً. وفي سنوات ماضية، كانت العائلات تقيم ما يشبه "الأفراح" لإعداد عولة العام (مؤونة سنة كاملة)، فكانت تجتمع نسوة العائلة أو الجيران في منزل واحد، ويشعرن في تحضيرها على صدى أغاني تراثية^{21**}.

* المعلومات مستقاة من بحث وتحقيق ميداني.

** نتيجة عوامل عدة، قلت تدريجياً منذ سنوات عديدة، وحتى في الريف.

✦ مرحلة الصنع:

تصنيع واستهلاك الكسكسي هو نتاج ممارسات اجتماعية، كمعرفة فنية تمارس في الأسرة من قبل النساء، وتنتقل من الأم للبنت²². ويتميز الصنع بتنوعه، إذ توجد بالجزائر أكثر من 300 طريقة لإعداده، وتميز البهارات والتوابل بين نكهة الطبق بين دولة وأخرى، وتختلف طريقة التحضير من دولة لأخرى ومن ولاية لأخرى وحتى من مدينة صغيرة إلى أخرى، ولكل طريقة وفق عادات وتقاليد المنطقة²³. ونلخص المرحلة في:

• التحضيرات:

تتمثل في تجهيز وترتيب المواد الخام وأدوات العمل على أرض مفروشة بالشكل المناسب، والمتمثل في وضع جفنة الفتل في الوسط أمام مجلس المرأة ولا بد أن تكون الجفنة مرفوعة قليلاً من الأمام بإسنادها إلى شيء ما كأن يكون غريال قديم وذلك حتى تتمكن المرأة من جعل عمودها الفقري مستقيماً، ويُفضل أن يكون هذا الشيء المُسند عليه مُغطى بقطعة قماش لتفادي انزلاق الجفنة أثناء العمل. وبالإضافة إلى إناء الماء المالح مع الغراف، وجفنة فارغة لوضع حبيبات الكسكسي الجاهزة على اليمين، وجفنة السميد المتوسط الحجم على اليسار، فضلاً عن الغرابيل الضرورية بمختلف أنواعها.

• الفتل:

تمثل الانطلاقة الفعلية لعملية التصنيع، بحيث تبدأ بصب كمية لا بأس بها من السميد في الجفنة ورشه تدريجياً بكميات من الماء المالح بواسطة الغراف، ثم تحريك أصابع اليدين في وقت واحد في اتجاه دائري متقاطع حتى تتبلل معظم كمية السميد ليتم التوقف عن رشه بالماء، وسكب كمية من السميد عليه لتجفيفه قليلاً مع استمرار عملية الخلط ليبدأ السميد في التحول إلى جزيئات منفصلة غير متجانسة الحجم*.

• التفوار:

عندها، يتم ملأ الكسكاس الموضوع على الموقد مسبقاً، بكميات معينة من الكسكسي تدريجياً عن طريق وضعه في قماش نظيف (شاش)، وتعرضه للبخار المتصاعد من الماء المغلي في القدر لمدة 15 دقيقة تقريباً. وبعد نضج كل الحبيبات (تفوارها)، يتم وضع الكتلة الناتجة في كيس السميد النظيف والمجهز مسبقاً خصيصاً لهذا الغرض. ومن ثم القيام بخلطه

* تُمرّر الكمية المُحصّلة عليها على الغريال رقم 9 الذي يتميز بالحجم الكبير لثقوبه، وذلك تدريجياً أي بقسمة الكمية إلى ثلاثة أجزاء تقريباً والعمل بانتظام حتى الانتهاء من كل الكمية، مع حكها براحة اليدين على الغريال حتى تتساقط كل الكمية على الجفنة. والهدف من هذه الخطوة هو تفكيك الجزيئات الكبيرة المتشكلة إثر عملية التبليل ومحاولة الشروع في جعلها متجانسة وضبط حجمها. ثم يتم تمريرها كخطوة مولية تدريجياً على الغريال رقم 14 الذي له ثقوب أصغر، ومن خلاله تأخذ كل حبيبات الكسكسي حجماً واحداً متجانساً. ويُمكن الحصول على حجم أكبر بقليل باستخدام الغريال رقم 12 عوضاً عن 14 وهذا الحجم عادةً يُحدّده الزبائن في طلباتهم.

على الأرض بعد إحكام غلقه مع العمل بحذر بسبب ارتفاع درجة حرارته، حتى تتجزأ تلك الكتلة إلى نفس حجم الحبيبات المصنوعة*.

✦ ومرحلة التجفيف:

بعد الانتهاء من عملية "التقوار"، يتم تجفيف الكمية المصنوعة من الكسكسي من خلال نشره على فراش من البلاستيك أو القماش المُجهَّز مسبقاً لهذا الغرض، قصد تعريضه للشمس لمدة كافية هي ثلاثة أيام تقريباً وقد تزيد عن هذا القدر حسب الظروف الجوية، إلى أن يجف تماماً ويصبح صلب الملمس، وتجدر الإشارة هنا أنه يمكن الإستغناء عن هذه المرحلة إذا كان إستهلاك الكسكسي يتم أنياً. وبعد أن يجف نهائياً يتم تنقيته من كل الشوائب التي قد تلتصق به أثناء عملية النشر، والاحتفاظ به في أكياس السميد النظيفة المربوطة بإحكام في مكان جاف إلى غاية أن يحين وقت إستلامها من طرف صاحبة الطلبية. إن عملية التجفيف هي إزالة الماء من المادة الغذائية إلى مستوى آمن لتخزينها ولزيادة فترة التخزين بدون تلف والحفاظ على القيمة الغذائية بقدر الإمكان، والتقليل من تكاليف التخزين والشحن والنقل²⁴. معنى هذا، أن تجفيف الكمية المصنوعة من الكسكسي تتطلب استخدام الحرارة والتخلص من الرطوبة، لرفع تركيز المواد الصلبة بها إلى حد ما منعاً لفسادها²⁵، حيث نجد أن الأساس العلمي لعملية التجفيف يقوم على:

الشكل 02 - الأسس العلمية الخاصة بعملية تجفيف المواد الغذائية

التخلص من الرطوبة	انتقال الحرارة
أثناء عملية تجفيف المواد الغذائية تتبخر الرطوبة داخلها ويتم سحبها بواسطة تعرض هذه المواد إلى تيار من الهواء.	أوتوماتيكياً تنتقل الحرارة من الجسم الساخن إلى جسم البارد ويشكل الفارق بين درجتى حرارتهما قوة دافعة والتي تكون أكبر كلما كان الفارق بين الدرجتين كبير.

المصدر: أحلام بن عمارة (2021)، «حفظ المنتوجات في الصناعات الغذائية - التجفيف التقليدي للأسماء (تقديم نظري)»، مجلة "دراسات في الاقتصاد والتجارة والمالية"، مخبر "الصناعات التقليدية (LITA)"، جامعة الجزائر 3، المجلد 10، العدد 01، ص ص 93-112 [نقلا عن: محمود سلامة محمود (2016)، «الصناعة والزراعة»، الإطلاع في 2022/06/15، <http://www.ahewar.org/debat/show.art.asp?t=0&aid=311987>].

* للمحافظة على نفس حجم الحبيبات المصنوعة، يتم الإخراج بالغربال رقم 14 السابق الاستخدام.

- نستنتج من الشكل، أن تجفيف الكسكى المصنوع هو جد هام، يكون فى الوقت المناسب وفي المكان المناسب، سواء كان طبيعيا، وسواء كان صناعيا²⁶:
- فى التجفيف الطبيعي، تستخدم حرارة الشمس كمصدر طبيعي للحرارة لتبخير كمية كبيرة من الماء أو الرطوبة التي تحتويها الكسكى، وتحتاج هذه العملية إلى شمس ساطعة وحرارة مناسبة؛
 - وفى التجفيف الصناعي، يكون كنظام تجفيف غير مباشر بنقل الحرارة بالتوصيل فى أفران خاصة تعرف بالمجففات متعددة الأشكال والألوان، والذي يتميز عن التجفيف الطبيعي بجودة الناتج ونظافته وارتفاع قيمته الغذائية، كما أنه يمكن أجرأه فى أى وقت وفى أى بلد وفى مدة قصيرة.

(2) صناعة الكسكسي المنزلي بين الدوافع والمعوقات:

صُنِع طبق الكسكسي في الأصل من قبل النساء في المجتمع، ينتقل من الأم إلى البنت، وتحيط به تقاليد وطقوس²⁷. ومن المؤكد أن صناعة الكسكسي المنزلي كغيرها من الأعمال المنزلية تواجه مجموعة من المعوقات التي قد تهدد استمراريتها مستقبلاً، فهي كباقي الصناعات الغذائية، تصطدم بعدة عقبات تحول دون تطويرها، خصوصاً التكلفة العالية لإنتاج المحاصيل الزراعية²⁸. ونظراً لخصائص العمل المنزلي، تبقى التدابير المتخذة لصالح المرأة تعبر عن معاملة اجتماعية أكثر من أنها سياسة توظيف حقيقية، مما يتطلب تحديد أهم الدوافع والمعوقات التي تميزه²⁹.

(1-2) دوافع ومعوقات العمل المنزلي:

في الجزائر، يُعتبر عاملاً في المنزل "كل عامل يُمارس في منزله نشاطات إنتاج سلع أو خدمات أو أشغالاتاً تغييرية لصالح مُستخدم واحد أو أكثر مقابل أجر، ويقوم وحده بهذه النشاطات أو بمساعدة أعضاء من عائلته باستثناء أية يد عاملة مأجورة، ويتحصل على كل أو بعض المواد الأولية وأدوات العمل أو يستلمها من المستخدم دون أي وسيط" (المادة 02 من المرسوم التنفيذي 97-474)³⁰. أما الديوان الوطني للإحصائيات (ONS)، فيعرف العامل المنزلي بأنه فرد سواء كان رجل أو امرأة يمارس عملاً داخل إطار البيت، ويستفيد من الحصول على عائد³¹.

⊕ دوافع العمل المنزلي:

"تعتبر الأسرة في الوقت الحاضر من بين المؤسسات الاجتماعية الأساسية التي تركز عليها الصناعات التقليدية كون دورها تعدي لأن يكون نواة لكيان المجتمع فقط، بل تعد ذلك كونها أصبحت اليوم مؤسسة اقتصادية"³². ومن هنا، أصبح للعمل المنزلي دوافع تقوم عليها، ومن أهمها³³:

- إطار لعمل غير رسمي مع استمرارية العناية بالعائلة والقيام بأعمال البيت:
يُمكن العمل المنزلي المرأة من القيام بأعمال البيت اليومية المعروفة والاعتناء بكامل أسرتها عامة، فهي تُوفّق في القيام بعدة أدوار متزامنة. وبهذا، يكون عملها خفي وغير رسمي، من ناحية تخفيف تكاليف اليد العاملة، التهرب من الضرائب والتكاليف الاجتماعية، بالإضافة

إلى الضغوطات الإدارية والنقابية. مما يُنمّي الجانب الربحي ويسمح بالمنافسة والبقاء في السوق بعيداً عن أعين الرقابة.

• خفض التكاليف:

- ✓ يسمح العمل المنزلي بتقليل عدد هام من التكاليف:
- ✓ اليد العاملة نظراً لمشاركة أفراد الأسرة والمساعددين العائليين بدون مقابل؛
- ✓ مصاريف الكراء، الكهرباء، التدفئة، التأمين، الأكل... إلخ؛
- ✓ التكاليف الاجتماعية والضريبية؛
- ✓ والنقل، وجبات العائلة، حضانة الأطفال... إلخ.

• تكوين دخل:

يُعتبر الدخل من أهم العوامل التي تدفع المرأة لممارسة العمل المنزلي، وذلك أمام التحديات التي تتعرض لها الأسرة في فترات الأزمات، إثر التسريح أو الطرد من العمل الرسمي، موت الزوج أو الطلاق، حيث يُشكّل هذا الدخل ركيزة أساسية بالنسبة للعائلة. كما قد تمارس نشاطات العمل المنزلي كأعمال ثانوية تُمكن العائلة من مضاعفة عائدها أو زيادته، قصد تلبية حاجيات الأسرة المتزايدة في ظلّ تدني القدرة الشرائية التي يعرفها المجتمع الجزائري. ومن منظور آخر فإنّ الحصول على الدخل يسمح للمرأة بالمشاركة في اتخاذ القرارات داخل العائلة وفرض آرائها التي لطالما ظلت دون أهمية في فترات اللا عمل.

• اقتصاد الوقت:

يسمح العمل المنزلي باقتصاد الوقت من خلال إجتناّب التنقل اليومي وما ينجر عنه من مشاكل كالتعب، القلق... إلخ، كما أنه يُبرز نوعاً من المرونة فيما يخص وقت العمل، فقد يُعوّض وقت الصباح بالمساء أو الليل بشرط التقيد بآجال الإنجاز، أو العمل في أوقات دراسة الأطفال، أي أنّ هذا النوع من العمل يفسح مجال هام وواسع في التصرف.

• الحرية في التقدير:

يتمتع العامل المنزلي بحرية وراحة نفسية داخل البيت وذلك لعدم وجود رقابة مباشرة، مما يساهم في إقتصاد الوقت وإبراز الشخصية والذوق بالإضافة إلى القدرات والإمكانات. فالعمل المنزلي يُبرز قيم مبنية على الحرية معارضة للتنظيم الإداري الرسمي.

• الاندماج في سوق العمل:

يسمح العمل المنزلي بالاندماج في سوق العمل لفئة النساء لما تكون العادات والتقاليد الثقافية تمنع عمل المرأة في الخارج، فالعمل داخل المنزل يمثل امتداداً للأعمال الخاصة بالبيت التي تمارسها الأمهات والزوجات والبنات، حتى وإن كان تسويق السلع مهمة يقوم بها الرجال أحياناً.

• والمستوى العلمي:

للمستوى العلمي أثر هام فيما يخص التحولات الاجتماعية والثقافية، إذ يُعتبر من بين الدوافع القوية خاصة في الآونة الأخيرة، وذلك من حيث تطور المستوى العلمي عند عدد

كبير من الفئات النسوية خاصة الشابة، وأمام عدم قدرة التشغيل الرسمي على إمتصاصها وكحل مؤقت لمشكل البطالة تلجأ العديد من النساء إلى ممارسة نشاطات منزلية تسمح لهن بإبراز قدراتهن ومعارفهن، في إنتظار الدخول إلى القطاع الرسمي أو الانتقال إلى الحياة الزوجية.

✦ معوقات العمل المنزلي:

العمل المنزلي للمرأة هو اقتصاد خفي (غير رسمي) بذاته، غرضه هو تحقيق توافق ثقافي واجتماعي واقتصادي، بحاجة إضفاء هامش من الرسمية وتأطيره والعمل على دمجها في السوق الرسمي³⁴، وبغرض التقليل من العقبات الممارسة عليه، التي نذكر أهمها³⁵:

• انخفاض الإنتاجية:

بسبب محاولة التوفيق بين العمل المنزلي والاعتناء بأفراد العائلة قد تفقد المرأة تركيزها، مما يؤثر سلباً على إنتاجيتها وبالتالي على الدخل العائد من هذا النشاط.

• الحماية الاجتماعية:

يتميز العمل المنزلي بالوقت الطويل الذي يتطلبه أحياناً في ظلّ تداخله مع مجالات أخرى وذلك مقابل أجر ضعيف مقارنةً بالأجر الرسمي، وحجم العمل إذا زاد عن حدّه قد يؤثر سلباً على صحة ونوعية الحياة اليومية، الأمر الذي يحتاج إلى وقاية، رعاية وعلاج إذا تطلب ذلك. لكن في ظلّ غياب كُلي لأنواع الحماية الاجتماعية يبقى الأمر يُشكّل عائقاً كبيراً أمام هذه الفئة التي لا تتحصل على تعويضات تُمس مجالات الصحة، الأمومة أو التقاعد.

• العزلة الاجتماعية:

إنّ العاملين المنزليين ليس لهم نفس الحظوظ في إقامة علاقات إجتماعية خارج المجال الأسري كما هو الحال في القطاع الرسمي أو خارج المنزل، حيث يجد العامل المنزلي نفسه وحيداً في ممارسة نشاطه في منزله، بعيداً عن الجو الاجتماعي الذي تعرفه المؤسسات في الخارج أو الذي تشهده الشوارع والأحياء أثناء التنقل للعمل. وحالة العزلة هذه التي يعرفها العامل المنزلي لا بد وأن تُفرز أثراً على حياة وسلوك الأفراد والجماعات.

• ضيق النشاط:

إنّ العمل داخل المنزل من شأنه تحديد آفاق الاختيارات الممكنة فيما يخص العمل والنشاطات الإنتاجية، بسبب مثلاً ضيق المكان وعدم توفر اللوازم والأدوات الممكنة أو موارد خاصة كالماء، الكهرباء، الهاتف... الخ بشكل كافٍ. إذ ذلك يجعل من هذه النشاطات ناقصة ليس لها توسع أو تطور يُمكن أن يُبرزها.

• الأخطار المهنية:

بالإضافة إلى ضيق المكان وعدم ملاءمته لممارسة العديد من الأنشطة، تبرز أخطار عديدة كالتعرض لمواد سامة تؤثر على صحة العائلة بأكملها (خاصة الأطفال)، أو فيما يخص تخزين المواد إذ لا يحتوي المنزل غالباً على ظروف التخزين المثالية من مكان، تهوية، أجهزة إنذار... الخ، دون أن ننسى الأخطار التي قد يتعرض لها الأفراد جراء استعمال الآلات والأدوات الحادة (إبر، مقص... الخ) التي تأخذ حيزاً هاماً في المنزل يُضاعف من الإصابات خاصة عند الأطفال. فالمنزل ليس مكاناً مهيئاً لممارسة كل النشاطات.

• ضعف الدخل:

بغض النظر عن ضعف الدخل الذي يأتي من العمل المنزلي (أقل من المستوى الرسمي)، فإن نمط تحديد الأجر هو غير شفاف، ضف إلى ذلك الفوارق التي تميزه عن باقي الأجور سواء في القطاع الخاص أو العام من حيث ثباته وظرفيته وشروط استلامه.

• ظرفية النشاط:

إن صفة الظرفية لنشاطات العمل المنزلي تمثل أحد أهم مظاهره، حيث يكون العامل المنزلي في بدايته مجبراً على قبول العروض المقدمة له، وقد يتخلّى حتى على أيام الراحة والعطلة لتلبية هذه الطلبات، وإلا لن يتلقى عروضاً أخرى مستقبلاً، هذا دون أن ننسى تأثير هذه النشاطات بكل ما قد يصيب أفراد العائلة مما يجبر العامل المنزلي على التعامل مع كل هذه المفاجآت السارة أو الضارة. الأمر الذي قد يؤثر سلباً على النشاط من حيث توقفه بصورة مؤقتة أحياناً أو بصفة نهائية أحياناً أخرى.

• النظرة الدونية:

يُعتبر العمل المنزلي امتداداً لعمل البيت، حيث ينظر العديد من الأفراد داخل المجتمع (جيران، أقارب...) إلى هذه النشاطات على أنها لا تمثل عملاً حقيقياً بل إشتغال، ومن شأن تخفيض قيمة هذا التوظيف الإنقاص من الأداء الاجتماعي لهذه النشاطات أمام أعين المجتمع.

• دمج الفضاء المهني والعائلي:

من بين المعوقات الأساسية التي يواجهها العامل المنزلي منذ بداية مزاولته نشاطه هو تحديد فضاءه المهني زمنياً ومكانياً، ويبقى المشكل معقداً في حالة استعمال مشترك لمكان العمل (كالمطبخ، الحجرة المشتركة، غرفة الطعام... الخ)، حيث ينقل العتاد ولوازم العمل عدد من المرات في اليوم للسماح باستعمال المكان لفائدة العائلة، وبالتالي تغيير حيز العمل حسب تحركات أفراد العائلة (وقت الأكل، وجود الأطفال، حضور الضيوف...).

• والمستوى العلمي:

إذا كان إرتفاع المستوى العلمي هو أحد الدوافع التي تُحفّز فئة النساء للعمل في نشاطات منزلية، فإنه وفي نفس الوقت يُمثل استخفافاً بالقدرات العلمية التي اكتسبتها هذه الفئة، كونها تعمل في نشاطات تقل عن مستوى إمكانياتهن العملية أو أحياناً لا تمت بصلة لنوع التعليم

الذي بحوزتهن. فالعمل المنزلي يجعل من هذه الفئة تتراجع عن أهدافها المسطرة وهي تكريس قدراتهن العلمية في ميدان الشغل لتقبعن في ممارسة نشاطات توارثتها عن الأمهات والأجداد.

2-2) دوافع ومعوقات صناعة الكسكسي كعمل منزلي:

عموماً دوافع صناعة الكسكسي كعمل منزلي هي نفسها دوافع ومعوقات العمل المنزلي ككل، باعتبار أن كل عملياتها تمثل مشروعات مصغرة، إلا أن الاختلاف في الصانع عادة ما تكون امرأة مأكنة بالبيت تصنع ما يكون رمزاً للاجتماع والمشاركة والأخوة والتآخي.³⁶

⊕ دوافع صناعة الكسكسي المنزلي:

في إطار الدفع بصناعة الكسكسي المنزلي، توفر الوكالة الوطنية لتسيير القرض المصغر* التكاليف الأولية اللازمة للانطلاق في مشروع صناعة كسكسي من خلال الحصول على قرض مصغر، وهو سلفة موجهة لفئات المواطنين بدون دخل أو ذوي مداخيل غير مستقرة وغير منتظمة، يرمي إلى الإدماج الاقتصادي والاجتماعي للفئات المستهدفة عبر إحداث أنشطة منتجة للسلع والخدمات وكذا الأنشطة التجارية. وهو موجه لإنشاء أنشطة بما في ذلك الأنشطة المنزلية والتجارية عن طريق إقتناء عتاد صغير ومواد لازمة لانطلاق النشاط.³⁷

تعمل الوكالة الوطنية لتسيير القرض المصغر على تشجيع العمل الذاتي للنساء وخاصة الماكثات في البيت، إذ يُحدّد مبلغ السلف التي يمنحها جهاز القرض المصغر بقيمة 100000 دينار كحد أدنى ولا يمكنه أن يتجاوز قيمة مليون دينار جزائري دينار. هذا ويؤهل المستفيدون من القرض المصغر للحصول على امتيازات من الصندوق الوطني لدعم القروض المصغرة وهي:

* تم إنشاء الوكالة الوطنية لتسيير القرض المصغر بموجب المرسوم التنفيذي 04-14 المؤرخ في 22 جانفي 2004م المعدّل، بحيث تشكل أداة لتجسيد سياسة الحكومة فيما يخص محاربة الفقر والهشاشة، وهي مُمثلة على المستوى المحلي من خلال 49 وكالة ولأئمة مُوزعة عبر كافة أرجاء الوطن... للمزيد من المعلومات على الموقع:

<https://www.angem.dz/ar/article/presentation/>

- سلفة بدون فوائد عندما تفوق تكلفة المشروع 100000 دينار لاستكمال مستوى المساهمة الشخصية المطلوبة للاستفادة من القرض المصرفي في إطار التمويل الثلاثي؛
- سلفة بدون فوائد قصد شراء مواد أولية لا تتجاوز تكلفتها 100000 دينار، وقد تصل تكلفة السلفة لشراء مواد أولية إلى 250000 دينار على مستوى ولايات الجنوب، مع فترة سماح تُقدَّر بثلاث سنوات لتسديد القرض؛
- بالإضافة إلى الاستفادة من المرافقة مجاناً طوال المدة المرتبطة بإنشاء وإنجاز المشروع من خلال النصح والمساعدة. فضلاً عن ذلك فيُعدُّ إدماج المرأة في التنمية الاجتماعية والاقتصادية للبلاد إحدى الأهداف التي تصبو إليها الوكالة، وذلك عن طريق منح قروض لاستحداث الأنشطة. فقد وُضِعَ القرض المصغر لتشجيع ظهور العمل الذاتي والمنزلي بشكل خاص كالأنشطة الحرفية والمهنية، لاسيما لدى فئة النساء اللواتي أوجدن أنشطتهن وتمارسنها في بيوتهن مثل: الخياطة، صناعة الحلويات العصرية، الكسكسي، الخبز التقليدي... الخ³⁸.

✦ ومعوقات صناعة الكسكسي المنزلي:

بالرغم من اهتمام الوكالة الوطنية لتسيير القرض المصغر بمكانة المرأة في المجتمع، باعتبارها عنصراً فاعلاً يساهم في دفع عجلة التنمية، وذلك من خلال عدد من البرامج والسياسات المطبقة، إلا أنه هناك بعض النقائص التي تحد من فعالية تمكين المرأة ودعم كل المشروعات الصغيرة (بما فيها صناعة الكسكسي المنزلي)³⁹.

تتطلب صناعة الكسكسي مكاناً واسعاً لنشره وتجفيفه بشكل كامل أي حتى تتعرض كل حبيباته للشمس، من خلال هذه الجملة التي قالتها السيدة الصانعة يتضح لنا معوقين أولهما صعوبة التجفيف في البيوت الضيقة، والثاني هو صعوبة التجفيف في حالة رداءة الأحوال الجوية، فعند تساقط الأمطار يقل النشاط أو قد يتوقف نهائياً لعدم إمكانية نشر الكسكسي فهو إذا تبلل فسوف يفسد لا محالة، وفي حالة هبوب الرياح يلتصق الغبار والكثير من الشوائب بحبيباته.

حسب السيدة الصانعة، يوجد حل لمشكل التجفيف يتمثل في إقتناء مجفف كهربائي خاص بالكسكسي^{*}، وبعد قيامي بالبحث على شبكة الانترنت عن أماكن صنع وبيع هذه الأجهزة رغبةً مني في التعرف عليها عن قرب ودراسة مدى قدرتها على مساعدة العاملات في تجاوز مشكلة التجفيف، وجدت أن عدد صانعيها محدود جداً وأقربها من مدينة بودواو يوجد بولاية تيزي وزو، رغم ذلك توجهت إلى المكان. وبعد حوار مع صانعين في محلين مختلفين حول

* séchoir à couscous.

ويوضح الملحق 05 صورة لمُجفف كسكسي، لا يختلف عن المُجفف جزائري الصنع شبيه بذلك الذي عاينتهُ.

خصائص الجهاز لاحظت أن أصغر مجفف هو الذي سعته 50 كلغ وبلغ سعره في المتوسط 200000 دينار، وهو يحتاج إلى توصيل عداد كهرباء 380 فولت (كهرباء صناعية) عوضاً عن 220 فولت (كهرباء منزلية)، كما يحتل مساحة كبيرة نظراً لحجمه الذي يمتد طويلاً وعرضاً.

وعليه فإذا كانت الصناعة المنزلية للكسكسي تتم بشكل جماعي، فيعتبر الجهاز مفيداً لهم لأنهم مجتمعين يستطيعون إنتاج 50 كلغ يومياً هذا من جهة، ومن جهة أخرى يستطيعون توفير المبلغ المالي المطلوب، أما في حالة السيدة الصانعة التي تعمل بمفردها بدون أية مساعدة، فالجهاز يعتبر باهض الثمن نظراً لعوائدها المحدودة فضلاً عن استحالة إنتاجها لـ 50 كلغ يومياً، وعدم توفر منزلها على المساحة الكافية لتركيب الجهاز.

عملية الفتل المتواصلة تصيب العاملات بالآلام حادة على مستوى الكتفين واليدين والعينين بسبب تركيز كل الجهد على هذه الأعضاء، مع احتمال حدوث تقوسات على مستوى العمود الفقري مع مرور الزمن، وبالأخص في حالة عدم وجود مساعدة.

الغرابيل الخاصة بصناعة الكسكسي بما أنها مصنوعة من أسلاك فهي تتعرض للصدأ خلال فترات قصيرة جداً بسبب غسلها والأملاح التي تلتصق بها، وبالتالي تضطر العاملات إلى صيانتها دورياً باستبدال أسلاكها، أو عندما تتعرض هذه الأخيرة إلى القطع أو الارتخاء... الخ. وهو أمر مكلف بحيث يبلغ سعر صيانة الغريال الواحد حسب السيدة الصانعة 150 دينار. هذا فضلاً عن تناقص عدد محترفي صناعة وصيانة الغرابيل ما قد يهدد إستمرارية هذه الصناعة التقليدية المنزلية مستقبلاً.

نوعية السميد المُستخدَم ودرجة صفائه تنعكس في نوعية الكسكسي المصنوع ودرجة صفائه بدوره، وهذا ما يفرض على العاملات إختيار نوعية السميد بعناية تامة. لأن النوعية الرديئة تجعل من عملية تحويله إلى كسكسي متعبة جداً وتستغرق وقتاً أطول، وغير الصافي يُفقدده رضا الزبائن ظناً منهم أن ذلك راجع لعدم تنقية الكسكسي بعد تجفيفه من طرف العاملات بينما هو خارج عن سيطرتهم.

والانتشار الواسع للكسكسي المصنوع آلياً (في المصانع) بكل أنواعه وبأسعار تضاوي نظيرتها في الكسكسي المصنوع منزلياً، قد يأخذ كل الحصة في السوق رغم الاختلاف الكبير بين النوعين والذي يظهر عند طبخه.

خاتمة:

يعتبر الكسكسي من أعرق الصناعات التقليدية الغذائية التي تزخر بها الجزائر على غرار دول الجوار، والتي تواجه مجموعة من المعوقات قد تهدد إستمراريتها مستقبلاً. وهو مادة غذائية مُصنَّعة ناتجة عن تحويل مطحون القمح الصلب (الذي يُمكن إستبداله بحبوب أخرى وأعشاب صحية) عن طريق الماء المالح إلى حبيبات أو كريات صغيرة الحجم متجانسة، وذلك باستخدام أدوات مختلفة عبر مراحل متعددة.

من نتائج البحث:

- مادة الكسكسي لها أهمية كبيرة من كل الجوانب صحياً، إقتصادياً، وحتى نفسياً من حيث إكرام الضيف وإسعاده؛
- للعاملين في مجال الصناعة المنزلية للكسكسي فرصة الاستفادة من سلفة بدون فوائد من أجل إقتناء العتاد الصغير والمواد الأولية اللازمة لانطلاق الأنشطة الحرفية والمهنية، وبشكل خاص العمل الذاتي والمنزلي لدى فئة النساء. فضلاً عن المرافقة مجاناً طوال المدة المرتبطة بإنشاء وإنجاز المشروع من خلال النصيح والمساعدة؛
- وكأية صناعة حرفية تقليدية، تواجه صناعة الكسكسي معوقات ومشاكل قد تهدد إستمراريتها مستقبلاً، منها ما تعلق بالتجفيف أو بمشاكل تقنية أخرى.

ومن توصيات البحث:

- من شأن تأسيس جمعيات خاصة بمنتجات هذه المادة النظر في إنشغالهم ومساعدتهم على حماية هذه الصناعة التقليدية المنزلية من الزوال؛
- حماية لهذا الإرث التقليدي من الزوال، فلا بد من نقله إلى الأجيال المستقبلية عن طريق تلقينهم أصول هذه الصناعة التقليدية سواء داخل المنازل أو في مراكز التكوين المهني؛
- وإبراز هذه الصنعة من خلال الاحتفال السنوي باليوم الوطني للحرفي.

الملاحق:

الصورة 01 - الجفان



المصدر: صورة مُلتقطة من منزل السيدة الصانعة.

الصورة 02 - الغريال



المصدر: صورة مُلتقطة من منزل السيدة الصانعة.

الصورة 03 - القدر والكسكاس والسدادة



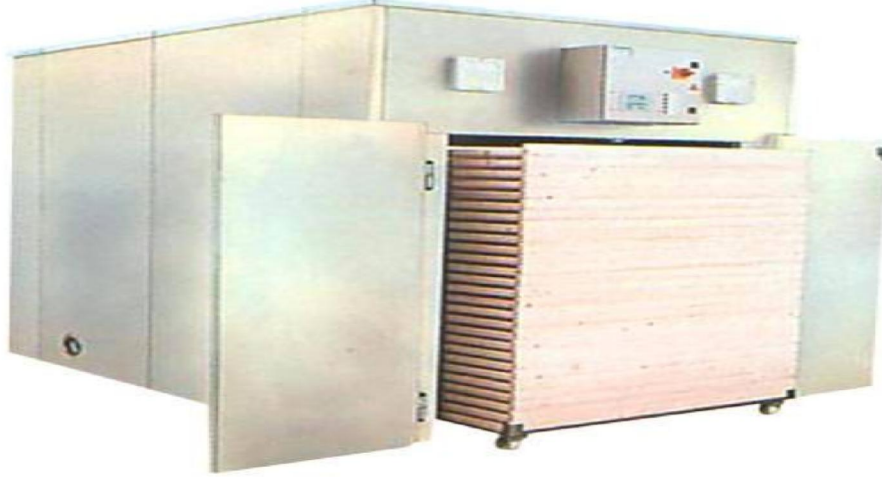
المصدر: صور مُلتقطة من منزل السيدة الصانعة.

الصورة 04 - منتج الكسكسي النهائي



المصدر: صور مُلتقطة من منزل السيدة الصانعة.

الصورة 05 - مجفف كهربائي خاص بالكسكسي



المصدر:

*Séchoirs statiques pour pâtes - toutes capacités, consulté 17/08/2022,
<https://technopast.com/fr/component/virtuemart/machines-p%C3%A2tes-ravioli-gnocchi/sechoir-pates-detail>*

الهوامش والمراجع:

- 1 سهيلة قطاف & ليندة بوزرورة (2019)، «مساهمة الصناعة الغذائية في تحقيق الأمن الغذائي بالجزائر»، مجلة "أبحاث ودراسات التنمية"، مخبر "الدراسات والبحوث في التنمية الريفية (LERDR)"، جامعة برج بوعريش، المجلد 06، العدد 02، ص.ص 108-120.
- 2 عماد صولة (2012)، «هوية الطعام وطعام الهوية»، مجلة "علوم الإنسان والمجتمع"، جامعة بسكرة، المجلد 01، العدد 02، ص ص 253-282.
- 3 مقال (2022)، «ما هو الغذاء الأساسي لثلث سكان العالم»، 2022/02/15، الإطلاع في 2022/07/03، <https://www.mah6at.net/الغذاء-الأساسي-لثلث-سكان-العالم/>
- 4 Unesco (2020), «Les traditions du couscous à l'UNESCO - Un exemple de coopération culturelle internationale», 16/12/2020, consulté 22/04/2021, <https://fr..org/news/traditions-du-couscous-lunesco-exemple-cooperation-culturelle-internationale>
- 5 Centre National de Recherches Préhistoriques, Anthropologiques et Historiques - C.N.R.P.A.H (2019), «Le Couscous: Sa place et son rôle dans la vie sociale», C.N.R.P.A.H, Alger, p. 2.
- 6 Samia LEFKIR (2018), «Etude et optimisation des conditions d'hydratation des semoules de blé dur sur l'expression de la qualité technologique du couscous. Modifications biochimiques des protéines», Doctorat en Sciences agronomiques, Ecole nationale supérieure agronomique, Alger, p. 121.
- 7 K. DOUKANI (2015), «Etude comparative entre le couscous industriel et le couscous à base de glands», Revue Nature et Technologie, Université de Chlef, Volume 7, Numéro 2, pp. 2-11.
- 8 K. DOUKANI (2015), op. cit.
- 9 منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (2016)، «الحفظ والتوسع من الناحية العملية - الذرة والأرز والقمح - دليل لإنتاج الحبوب بشكل مستدام»، منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة، روما، ص 3.
- 10 ارجع إلى:
 - عماد صولة (2012)، مرجع سبق ذكره؛
 - ومعلومات في الزيارات الميدانية.

11 ارجع إلى:

- Monique CHASTANET (2010), «Couscous 'à la sahélienne' (Sénégal, Mali, Mauritanie)», Éditions Karthala, Paris, pp. 149-187;

- Fallou SARR, Makhtar SAMBE & Youssou NDIAYE (2022), «Systèmes innovants du Sénégal - Couscous économique», Institut de Technologie Alimentaire du Sénégal, pp. 1-4, en ligne, consulté 15/07/2022,

<http://www.ideassonline.org/public/pdf/BrochureCouscousEconomique.pdf>

12 C.N.R.P.A.H (2019), op. cit., p. 6.

13 الأمر 96-01 المؤرخ في 19 شعبان 1416 هـ الموافق لـ 10 جانفي 1996 م المحدد للقواعد التي تحكم الصناعة التقليدية والحرف (الجريدة الرسمية، العدد 03-1996م).

14 المرسوم التنفيذي 07-339 المؤرخ في 19 شوال 1428 هـ الموافق لـ 31 أكتوبر 2007 م (الجريدة الرسمية، العدد 70-2007م) المعدل والمتمم للمرسوم التنفيذي 97-140 المؤرخ في 23 ذي الحجة 1417 هـ الموافق لـ 30 أبريل 1997 م (الجريدة الرسمية، العدد 27-1997م) المتضمن قائمة نشاطات الصناعة التقليدية والحرف.

15 بلال قندوز (2021)، «الصناعات التقليدية الفنية أهم مكون في الصناعات التقليدية والحرفية»، مجلة "دراسات في الاقتصاد والتجارة والمالية"، مخبر "الصناعات التقليدية (LITA)"، جامعة الجزائر 3، المجلد 10، العدد 01، ص ص 55-70.

16 محبوب بن حمودة (2014)، «الصناعة التقليدية والحرفية الجزائرية مع الانتقال للاحتفال باليوم الوطني للحرفي»، مجلة "دراسات في الاقتصاد والتجارة والمالية"، مخبر "الصناعات التقليدية (LITA)"، جامعة الجزائر 3، المجلد 03، العدد 01، ص ص 11-26.

17 محبوب بن حمودة (2015)، «التكوين المهني في الصناعات التقليدية والحرفية في الجزائر»، مجلة "دراسات في الاقتصاد والتجارة والمالية"، مخبر "الصناعات التقليدية (LITA)"، جامعة الجزائر 3، المجلد 04، العدد 01، ص ص 11-34.

18 مامة قبلي & رشيدة بن عبيد (2017)، «الصناعة التقليدية الغذائية: مقارنة سوسيوانثروبولوجية لصناعة الكسكس نموذجاً بولاية أدرار»، مجلة "آفاق فكرية"، جامعة سيدي بلعباس، المجلد 03، العدد 07، ص ص 42-62.

19 C.N.R.P.A.H (2019), op. cit., p. 8.

20 ارجع إلى:

- مقال (2019)، «قفشات من تراثنا العريق... الصناعات التقليدية بين الملبس والمأكّل»، 08/07/2019، الإطلاع في 11/11/2020،

https://salem-cyrenaica.blogspot.com/2012/05/blog-post_1841.html?m=1

- C.N.R.P.A.H (2019), op. cit., pp. 6-8.

21 يونس بورنان (2020)، «الكسكي».. ملك الأطباق المغاربية تراث عالمي بختم اليونسكو»،
2020/12/17، الإطلاع في 2021/09/11

<https://al-ain.com/article/couscous-algerian-dish-unesco>

22 C.N.R.P.A.H (2019), op. cit., p. 2.

23 يونس بورنان (2020)، مرجع سبق ذكره.

24 أحلام بن عمارة (2021)، «حفظ المنتجات في الصناعات الغذائية - التجفيف التقليدي للأسماك (تقديم نظري)»، مجلة "دراسات في الاقتصاد والتجارة والمالية"، مخبر "الصناعات التقليدية (LITA)"، جامعة الجزائر 3، المجلد 10، العدد 01، ص ص 93-112.

25 محبوب بن حمودة (2019)، «مشروعات التجفيف الطبيعي للتقليدي للمنتجات الغذائية»، مجلة "دراسات في الاقتصاد والتجارة والمالية"، مخبر "الصناعات التقليدية (LITA)"، جامعة الجزائر 3، المجلد 08، العدد 01، ص ص 37-68.

26 محبوب بن حمودة (2019)، المرجع السابق الذكر.

27 C.N.R.P.A.H (2019), op. cit., p. 2.

28 مقال (2003)، «معوقات الصناعات الغذائية»، 2003/06/22، الإطلاع في 2019/10/04،

<https://www.alyaum.com/articles/86912/معوقات-الصناعات-الغذائية>

29 عبد الحفيظ عطار (2022)، «دوافع ومعوقات العمل المنزلي: دراسة ميدانية حول عينة من العائلات المنزليات في منطقة من الغرب الجزائري»، مجلة "الباحث في العلوم الانسانية والاجتماعية"، جامعة الوادي، المجلد 13، العدد 02، ص ص 571-595.

30 المرسوم التنفيذي 474-97 المؤرخ في 08 شعبان 1418 هـ الموافق لـ 08 ديسمبر 1997م المتضمن النظام الخاص بعلاقات العمل التي تعني العمال في المنزل (الجريدة الرسمية، العدد 82-1997م).

31 محمد حدو (2021)، «مكانة العمل المنزلي في قطاع الصناعة التقليدية في الجزائر - ولاية الشلف نموذجا (2010-2020)»، مجلة "دراسات في الاقتصاد والتجارة والمالية"، مخبر "الصناعات التقليدية (LITA)"، جامعة الجزائر 3، المجلد 10، العدد 01، ص ص 11-36.

32 محمد حدو (2021)، المرجع السابق.

33 ارجع إلى:

- عبد الحفيظ عطار (2010)، «التشغيل غير الرسمي بين الدافع الاقتصادي والاجتماعي في الجزائر»، أطروحة دكتوراه في الانثروبولوجيا، كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية، جامعة تلمسان، ص ص 163-168

- نادية بلعموري (2013)، «العمل المنزلي في الجزائر ودوره في التقليل من حدة البطالة»، مجلة "نظرة على القانون الاجتماعي"، مخبر "القانون الاجتماعي"، جامعة وهران 2، المجلد 3، العدد 01، ص ص 19-33.

- 34 أسماء باشيخ (2022)، «المرأة الجزائرية وثقافة العمل المنزلي»، مجلة "أفاق فكرية"، مخبر "دراسات الفكر الإسلامي في الجزائر"، جامعة سيدي بلعباس، المجلد 10، العدد 01، ص ص 174-185.
- 35 ارجع إلى:
- عبد الحفيظ عطار، نور الدين رادي & محمد قريش (2014)، «منطلق وإستراتيجية العمل المنزلي»، مجلة "دراسات في المؤسسات والتنمية"، جامعة تلمسان، المجلد 01، العدد 01، ص ص 172-188؛
 - عبد الحفيظ عطار (2022)، «دوافع ومعوقات العمل المنزلي: دراسة ميدانية حول عينة من العاملات المنزليات في منطقة من الغرب الجزائري»، مرجع سبق ذكره؛
 - أسماء باشيخ (2022)، مرجع سبق ذكره.
- 36 C.N.R.P.A.H (2019), op. cit., p. 11.
- 37 ارجع إلى:
- عايدة صدراتي & فهيمة بديسي (2021)، «التمويل الأصغر آلية لتمكين المقاولات النسوية ودعم المشروعات الصغيرة: دراسة حالة الوكالة الوطنية لتسيير القرض المصغر بالجزائر»، مجلة "العلوم الانسانية والعلوم الاجتماعية"، جامعة قسنطينة 2، المجلد 07، العدد 01، ص ص 1-16؛
 - الوكالة الوطنية لتسيير القرض المصغر (2022)، تكوين الملف، على الخط، الإطلاع في 2020/08/03
- https://www.angem.dz/images/gallery/upload/les_conditions_daccess_ar.pdf
- عائشة عبد السلام (2009)، «دراسة مسحية لمشروعات المجال الاجتماعي للنهوض بالمرأة بالجمهورية الجزائرية»، الوزارة المنتدبة المكلفة بالأسرة وقضايا المرأة & منظمة المرأة العربية، الجزائر، ص 30.
- 38 مقال (2019)، «معلومات مفيدة - أسئلة وأجوبة»، 2019/07/11، الإطلاع في 2021/04/29، <https://www.angem.dz/ar/faqs/>
- 39 عايدة صدراتي & فهيمة بديسي (2021)، مرجع سبق ذكره.