

طقوس وتمثلات دينية حول المائدة الجزائرية 'طبق الكسكس' أنموذجا

Title in English: Rituals and representations around the Algerian table
" model of couscous "

-A Study in Religious Anthropology-

بوغراة إكرام^{*1}

جامعة وهران 2 محمد بن أحمد

ikramboughrara@gmail.com

أ.د. سيكوك قويدر²

المركز الجامعي نور البشير البيض

sikouk@live.com

تاريخ الاستلام: 2021/01/31 تاريخ القبول: 2021/04/03

ملخص:

نحاول في هذا المقال البحث في الطقوس والممارسات التي تدور حول المائدة الجزائرية حيث أخذنا طبق الكسكس كأنموذج لذلك من خلال تمثلاته وممارسات طقوسية واحتفالية في تحضيره وتناوله. الطعام لا ينحصر في المعطى البيولوجي أو التدبير الوظيفي لما يحتاجه الجسم، يتعدى ذلك إلى ما هو نتاج اجتماعي وثقافي وديني من خلال ممارساته. إن المائدة لا تكفي فقط بإظهار ما ينبغي أن يكون من سلوك غذائي، ولكنها تعمل على كشف الخلفيات المعقدية والثقافية التي تنتج الطعام وتبرز مجمل التغيرات التي تصاحبه، محملة بدلالات وطقوس وقيم دينية اجتماعية مرتبطة بحوية انتماء العائلة والجماعة إلى دين معين. الكلمات الدالة: الطقوس، التمثلات، المائدة الجزائرية، طبق الكسكس، المقدس الديني

Abstract:

In this article, we search in the rituals and practices, around the Algerian table, where we took the couscous dish as a model for that through its representations and ritual and ceremonial practices in its preparation and eating.

*المؤلف المرسل: بوغراة إكرام، الايميل: ikramboughrara@gmail.com

Food is not limited to the biological factor or the functional management of what the body needs, beyond that to what is a social, cultural and religious product through its practices.

The table is not only sufficient to show what the eating behavior should be, but it works to reveal the beliefs and cultural origins that produce food and to highlight the totality of the changes that accompany it, charged with connotations, rituals and social religious values Linked to the identity of the family and the group belonging to a specific religion.

Keywords: Rituals, Algerien table, Couscous dish, representations

مقدمة:

يُعدُّ الطعام و في جميع المجتمعات ، ضرورة وجودية لا يُمكن الاستغناء عنها ، ذلك انه متأصل في بيولوجية إدامة الوجود ، كما أنه يُعتبر شاهدا على كل التحولات ومدخلا من بين مختلف المداخل التي تمكنا من قراءات إنسانية لهذا المجتمع، كما تجدر الإشارة الى أن اهتمام الباحثين والعلماء بهذا الموضوع ليس وليد اللحظة بل هو قديم جدا ، من خلال كتب الطبخ المعروفة في التراث المكتوب ، ومنها ايضا كتب الجغرافيا والتاريخ وكتابات الرحالة وكتب الصحة والجمال والتداوي التي كانت تقدم لنا شذرات ومعطيات حول الاطعمة والاشربة والمواد الغذائية وانواعها، وتباين البلدان والامصار في العادات الغذائية وتأثيرها على صحة الاجسام .

في الدراسات الانثروبولوجية، تردد كثيرا على أن التعرف على ثقافة مجتمع ما، يمر عبر مطبخه واستراتيجياته الغذائية: فمن خلال طرق اعداد الطعام والتدبير فيه ينكتب تاريخ طويل من التصورات والممارسات والعلاقات، وعن طريق مراقبة هذا المسار الثقافي للطعام يمكن الكشف عن عملية الطبخ انطلاقا من سيطرة هذا الاخير على النار وبالتالي انتقاله كذلك من الطعام النيئ الى المطبوخ حيث ادت قفزة السيطرة على النار الى اكتشاف طرق أحسن لتحضير الطعام وتغيير ذوقه ونكهته. إذا، فإن النار ساعدت الانسان على نجاح عملية الطبخ ولهذا أطلق عليه "الحيوان الطبخ" كما ذكر الكاتب الفرنسي وذائق الطعام (Dégustateur) بريا سفارين "أن الطبخ أقدم الفنون والطبخ من الفنون التي طوّرت حضارة الانسان، فالحاجة إلى الطبخ علمت الانسان استعمال النار وبالنار استطاع الانسان ان يسيطر على الطبيعة"(بلكيس، 2012، صفحة ص41).

يتعدى الطعام حدود التدبير الوظيفي والبيولوجي مما يحتاجه الجسد إلى ما هو انتاج اجتماعي وثقافي عن طريق تحديد ما يستطيع ان يأكله ولا يأكله وكيف يأكله ومع من يأكله، بل يمتد أيضا الى مستوى توضيحه وتنظيم أشكال أكله واستعماله من خلال التفكير في آداب المائدة المتصلة بالجلوس والاستدارة حول مائدة الطعام وكيفية أكله وأدوات الأكل وقواعده وطقوسه ومزياته التي عادة ما تكون مشتركة بين مجتمعات او حكرًا على أخرى والتي تُعدُّ مدخلا لقراءة المجتمع.

كان ولا يزال التجمع لمشاركة الطعام نشاطاً متميزاً في كل حضارة. حيث يجتمع الفرد مع عائلته حول المائدة وفق منطق ثقافي واجتماعي مادته الاولى والاساسية القيم الاخلاقية التي تسعى العائلة الى غرسها في نفسه: كالانضباط وقت الاكل، وحسن الجلوس الى المائدة وحسن المحادثة والاستماع الى الآخرين والاحترام المتبادل والنظافة وعدم التبذير. والشعوب جميعها ومنذ القدم، اهتمت بالأمور المتعلقة بالطعام والشراب واللباس والجلوس والقيام وغيرها من الممارسات الدينية والتقاليد الاحتفالية كلما دعت ضرورة اجتماع الافراد والجماعات.

إن آداب المائدة لا تكتفي، فقط بإظهار ما ينبغي أن يكون من سلوك غذائي، ولكنها تعمل على كشف الخلفيات المعقدية والثقافية التي تنتج الطعام وتبرز مجمل التغيرات التي تصاحبه، محملة بدلالات وطقوس وقيم دينية واجتماعية مرتبطة بهوية انتماء العائلة والجماعة الى دين معين أو عقيدة معينة.

وفي كل الأديان يحضر الطعام مؤسسا ومبررا للقداسة، عن طريقه نختبر الالتزام بالتعاليم الدينية، من خلال الامتناع أو الاقبال على الطعام في سياق الحرمة والحليّة، فالحرام ليس إلا نوعا من القوة أو النار المحرقة تكون في الأشياء المقدسة والنجسة. أما الحلال فهو ضد الحرام ولا يفهم معناه إلا بالإضافة إلى ضده، فالحلال ما يستطيع المرء أن يأتي به دون أدنى استعداد يؤهله لذلك ودون أن يخشى عاقبة عمله" (شلحت، 2013، صفحة ص108).

فيستمر هذا الحضور المفارق للحرمة والحليّة في المناسبات والشعائر الدينية التي تعمل على احياء المقدس واعادة انتاجه من خلال طقوس وتمثيلات تعتمد على الطعام والاطعام في اشتغالها، لتكشف جانبا مهما من الحياة المجتمعية في اتصالها بالدين والتدين.

انطلاقا من هذا التصور، يمكننا طرح الإشكالية على النحو التالي:

كيف يؤسس موضوع الطعام للممارسات الدينية، ويحدد الأطر المرجعية التي تبين الإقبال على هذا الطعام أو التخلي عنه؟ ماهي أهم الطقوس والتمثلات الدينية حول المائدة الجزائرية؟ وكيف تتمظهر مفارقة الحرمة والحلية من خلال هذه الطقوس الدينية؟

وفي إطار بحث ميداني، نهدف من خلال الإجابة عن هذه الأسئلة إلى رصد أهم الطقوس والتمثلات الدينية حول المائدة الجزائرية وإبراز أهم الممارسات الدينية التي يؤسسها الطعام، كما نسعى إلى الكشف عن الأطر المرجعية لها. استعنا للإجابة عن هذه الأسئلة بالمنهج الاثنوغرافي ومحاولة الوصف المكثف لطقوس والتمثلات المحيطة بالمائدة الجزائرية وسنأخذ طبق الكسكس كنموذج لذلك. ولجمع المعطيات الاثنوغرافية، اعتمدنا على تقنية الملاحظة المباشرة مدعمة بتقنية المقابلة وكان اختيارنا للمائدة المحلية بمنطقة تلمسان كميدان الدراسة.

حيث أنه وفي وقت مبكر جدًا، أصبحت المائدة والمكان الذي تقدم فيه، إطارًا مثاليًا لمشاركة الطعام واضطلع بدوره الرمزي. وفي الواقع، الطاولة ليست قطعة أثاث بسيطة يمكن وضع الطعام عليها أو المعدات المستخدمة للأكل فحسب. بل لها من الأهمية ما لها، لأن الأطعمة، من خلال اختيارها، وطريقة تحضيرها وتقديمها من ناحية، وأدوات المائدة، من خلال استخدامها ووضعها، من ناحية أخرى، تكشف درجة الارتباط الوثيق بينهما. إن من حول الطاولة وما على الطاولة أيضًا يؤسسان ليصبح هنا اعداد المائدة فن بحد ذاته، وبالتالي يصبح الفرد جزءًا من المجتمع، من خلال الطقوس والتمثلات التي تدور حولها- سواء كانت طقوسًا غذائية أو تقاليد أو عادات بسيطة.

أولاً: تعريف المائدة

ورد في اللسان (العرب) أن المائدة هي الطعام نفسه إن لم يكن هناك خوان وإلا فهي الخوان نفسه. قال الفارسي: لا تسمى مائدة حتى يكون عليها طعام والا فهي خوان. وقال ابو عبيدة في التنزيل العزيز: ﴿انزل علينا مائدة من السماء﴾ المائدة في المعنى مفعولة ولفظها فاعلة، وهي مثل عيشة راضية بمعنى مرضية وقيل: إن المائدة من العطاء. وقال ابو اسحاق: الأصل عندي في المائدة انها فاعلة من ماد يمد إذا تحرك فكأنها تميد بما عليها اي تتحرك. وقال ابو عبيدة: سميت بالمائدة لأنها ميد بها صاحبها أي اعطاها وتفضل عليه بها. ويقول العرب: مادي فلان يميدي أي أحسن إليّ. والمائدة الدائرة من الارض، "(منظور، 2010، صفحة ماد، ميد).

ثانيا: المائدة عقائديا

للطعام حضور قوي ودال في مسالك المقدس، يصير الطعام في كثير من الأديان ملتزما وخاضعا للتعاليم الدينية من خلا الامتناع عنه أو الإقبال عليه، ومن خلال تحريمه أو تحليله، والصوم والافطار، وكلها أمور تحدد الأكل، وتؤسس للامتناع عن تناوله أو الإقبال عليه، وتتأكد مكانة الطعام في إظهار فعل التدين. وهو ما نلاحظه على مستوى تقديم الهبات والقرايين والصدقات.

إن تناول الطعام وطرق إعدادة وحفظه وتدويره، كلها ممارسات لا تخلو من رمزيات ودلالات ثقافية، تكشف جانبا من الحياة المجتمعية في إتصالها بالدين، فإما الإقبال عليها أو الامتناع عن أكلها وشربها ما ينتج تقسيمات ملزمة ومؤثرة في ثقافة الطعام والإطعام.

إذا أردت أن تأكل لحما على مائدة جزائرية مسلمة، يجب أن لا يخرج عن قول الله تعالى ﴿حرمت عليكم الميتة والدم ولحم الخنزير وما أحل لغير الله به و المخنقة و الموقودة و المتردية و النطيحة و ما اكل السبع إلا ما ذكيتم و ما ذبح على النصب وأن تستقسموا بالأزلام. ذلكم فسق اليوم بنس الذين كفروا من دينكم فلا تخشوهم وأخشون، اليوم أكملت لكم دينكم واتممت عليكم نعمتي ورضيت لكم الاسلام ديناً، فمن اضطر في مخمصة غير متجانف لأثم، فإن الله غفور رحيم﴾ (المائدة، 03).

ولقد ضبط الدين الاسلامي نظاما غذائيا، يُسيّر وفقه مائدته، ولا يخرج عليه وفق تعاليم واعتقادات وتصورات يتداخل فيها اللاهوتي والميتافيزيقي والوضعي تبعا لما اثاره اوغست كونت من تطورات عرفتها دينامية التفكير البشري فكل مائدة قبل أن تكون متنا سيميولوجيا جديرا بالقراءة كانت متنا ثقافيا يخضع الى تعاليم دينية.

وتحتل المائدة مكانة متميزة في المخيال الجزائري الاسلامي حيث ارتبط اسمها بسورة من سور الاسلام وهي سورة "المائدة" التي يقول فيها الله سبحانه وتعالى بعد بسم الله الرحمن الرحيم ﴿يا أيها الذين آمنوا أوفوا بالعهود أحلت لكم بهيمة الانعام إلا ما يتلى عليكم غير محلي الصيد وانتم حرم إن الله يحكم ما يريد﴾ (المائدة، 02).

في كل الأديان يعتبر الطعام مؤسسا للقداسة ومعبرا عنها ومبررا لها، وعن طريقه تختبر العلاقات والممارسات الدينية تماما كما هو الأمر بالنسبة للصيام الذي يبنى على الامتناع عن كثير من الأمور بما في ذلك، الطعام، أو في مستوى الحلية والحرمة التي تحدد ما ينبغي أن نقبل عليه من طعام، وما يتوجب لنا أن

نمتنع عنه، فالحرام ليس إلا نوع من القوة أو النار المحرقة تكون في الأشياء المقدسة والنجسة. أما الحلال ما كان غير مقدس وغير نجس. والحلال ما يستطيع الإنسان أن يأتي بدون أدنى استعداد يؤهله لذلك ودون أن يخشى عاقبة عمله (العطري، 2016، صفحة 164).

كما يستمر الحضور المفارق للحرمة والحلية في مستوى المناسبات و الشعائر والطقوس الدينية، ليتحول الطعام إلى رمز وطقس في التبادل الاجتماعي، وإلى استراتيجية بناء وإعادة إنتاج للفعل الديني، فعن طريق الطعام نختبر ممارساتنا التدينية ونحدد أطرنا المرجعية التي تبرز اختيار الطعام أو رفضه، فالذوق الغذائي هو مجال ثقافي مبني في الآن ذاته على المحرمات الدينية و الاحكام الاجتماعية المسبقة و القيم الجمالية (اندري، 1999، صفحة 182). ويصاحب الانضباط المقدس الغذائي من حيث الفاعلية المقدسة، انضباطا أخلاقيا للمؤمن يجب أن يلتزم به ويعتبره دستوراً لثقافته مائدتته عند تناول الطعام، والجلوس حول المائدة، والحديث والسماع والاحترام و النظافة، وفق ما تنص عليه أدب المائدة وتربية وتثقيف الفرد وفق ما توفره العائلة والمجتمع من قيم معنوية ومادية وسلوك.

في هذا الصدد نشير الى بعض اجتهادات الفقهاء والعلماء المسلمين في رسم منهجية دينية خاصة بأداب الاكل وأداب المائدة.

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

__ ان يبدأ الاكل باسم الله

__ ان يحتتم الاكل بالحمد لله

__ أن يأكل المرأ بثلاثة اصابع من يده اليمنى

__ أن يجيد المضغ وأن يلحق الصحيفة (الصحن) وأصابعه قبل أن يمسخ بالمنديل

__ ان لا ينفخ في الطعام الحار

__ أن يتجنب الاكل والشرب إلا وهو جالس

ولقد اجتهد الفقهاء وعلماء الاسلام في شرح وتفسير ونشر آداب الاكل وأداب المائدة معتمدين في ذلك على ما جاء في القرآن الكريم وفي السنة النبوية.

ولكي تجعل العائلة الجزائرية من مائدتها فضاء حلالا ومقدسا بامتياز، عملت جاهدة على تثقيف أفرادها ثقافة غذائية إسلامية من خلال التوجيهات والنصائح والعقوبات والتوبيخات، إن هم عكسوا هذه السلوك، يتبنوا سلوكا مناقضة لما يجب ان يكون في آداب الأكل الشرعية (سعيد، 2016، صفحة 13).

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

ثالثا: طقوس مائدة المناسبات الدينية

إن المناسبات الدينية التي تعمل على إحياء المقدس وإعادة إنتاجه، تعتمد على الطعام والإطعام في ممارستها، فالصوم والافطار يتمحوران حول الاكل امتناعا أو إقبالا، كما أن الاحتفال بعيد الاضحى متمحور حول الذبيحة (الدم) والطعام، وكذا العديد من الممارسات والاحتفالات المرتبطة بالزواج والعقيقة والختان والمواسم والصدقات والسلوك، تستند في تحضيرها على الطعام ومائدة الاطعام.

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

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

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

في نفس السياق يُوصف الخبز "بنعمة سيدي ري" وهي نعمة الله تحديداً، على هذا الأساس يحذر من رميها مع النفايات، وإذا ما رأى أحدهم قطعة خبز مرمية على الأرض، يحملها ويقبلها ويضعها في مكان مناسب حتى لا تدوسها الأرجل بعد سقوطها على الأرض فتحمل و توضع على الجبين ثم يتم تقبيلها وأكلها أو وضعها في مكان آمن مخصص لها بعيدة عن الأرض إذا كانت يابسة وبالتالي فإنها محاولة لإعادة ما هو علوي إلى علويته، وإخراجه من العالم السفلي و تأكيد هذا التعالي بالتقبيل الذي لا يحدث إلا مع ما يفتح على القداسة، كالقران الكريم و الكعبة المشرفة و الحجر الأسود كما أن رفع الخبز من الأرض إلى شق حائط أو شرفة نافذة، يراد منه تيسير استعماله من طرف الطيور التي تستحق رفعه الى مكانه الطبيعي حيث المقدس الذي يتصل بالمتعالي و المفارق اذن هو تعبير رمزي عن الرغبة في الانتقال من المدنس الى المقدس، نذكر أيضاً كلمة مقدس sacré تتصل أيضاً بكلمة sacrifice المفتوحة على التضحية و قربانية، و بذلك تكتسب الوجبة الطقوسية صبغتها القدسية في مختلف مسارات وصولها الى عتبات المقدس. تقول المرأة الجزائرية عندما يحدث حادث في بيتها وينجو منه أفراد عائلتها "غادي نخرج خبزة وعدة" تعني بهذا الفعل تقديم قربان الى الله من اجل سلامة اولادها و بالتالي فان هذا الطقس يغدو مناسبة لضبط و تحيين العلاقة بالمقدس ففي الصدقة والوعدة ينجلي هذا الانشغال بربط كل ممارسة بعد ديني خالص، بحيث تختزل وتكثف كل الرموز والدلالات باتجاه بناء المعنى الذي يخدم تحذير القداسة، ما يجعل من الطعام نسقا تواصليا بامتياز تعبر من خلاله المجتمعات عن اهتماماتها بالمقدس و سعيها لتجسير العلاقة به و نحوه.

رابعا: من الطبيعة إلى المائدة:

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

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

يفسر هذا الانتقال، تيار من الباحثين، على أن اكتشاف النار هو أهم حدث مؤسس له ثم يذهب كلود ليفي ستروس عكس هؤلاء حيث يرى أن الطبخ هو أساس التطور الثقافي البشري. (Levi-Strauss, 1965, p. 23)، فهو يرى أن الجذور الأولية لأداب المائدة هي التي تملك العلبة "العلبة السوداء" لهذا الانتقال الثقافي الاجتماعي.

لقد تطورت آداب المائدة بفضل عنصرين أساسيين وهما المائدة بنفسها، وأدواتها كذلك، فقد تبين من خلال الابحاث الاثرية أن الملعقة والشوكة والسكين (Levi-Strauss, 1965, p. 22) وباقي المواعين المرتبطة بالأكل وجدت منذ العصر الحجري القديم، لتشهد الكثير من التحولات في الشكل والوزن والجماليات، مع تطور المجتمعات. بعد أن كان النهش واستعمال الايدي فعلا طعاميا أوليا، فإن آداب المائدة في مستواها الغربي، ستعوض اليد بالشوكة والسكين. (العطري، 2016، صفحة 37) والذي سيصبح دليلا على الذوق الرفيع والانتماء إلى المراتب الاجتماعية العليا.

إن الادوات المطبخية في تاريخها الطويل ما هي إلا امتدادا لأدوات طبيعية في الأصل فالملاعق والسكاكين هي عظام واحجار في البداية، والكؤوس ماهي إلا قرون حيوانات وتيجان زهور و الصحن ماهي إلا تطور لجماجم الحيوانات وقشور الفواكه حيث يبين هذا كلود ليفي ستروس في كتابه المثلث المطبخي حين يقول أن اصل القدور او الجفون التي يُطبخ فيها هي عبارة عن عملية شواء لحيوان الكنغر فبعد نضوج جميع اعطائه تخوف جلده على شكل قدر وسقطت كل الاحشاء داخله وهكذا اكتشفت اول اداة مطبخ رئيسية من هياكل حيوانية، والمائدة اصلا ما هي الا صخرة كبيرة أو جذع شجرة في البدء.

وبالتالي فمن رحم الطبيعة ولدت الاداة المطبخية وتطورت بسبب الانتقال الى الثقافة. لقد ظهرت المائدة أول مرة في الكهوف التي كان يقطنها الانسان القديم، والذي كان يضع فريسته فوق لوح حجري، ويبدأ فرديا ثم جماعيا في عملية النهش والتقطيع، ثم يتحول هذا اللوح خشبيا ويرتفع عن طريق "أرجل" بعيدا عن الارض. وانتقل الانسان من افترش التراب إلى استعمال الحجارة للجلوس، ثم جذوع الاشجار المقطوعة، ثم الكراسي في نهاية المطاف لتكتمل المائدة التي لا تخلو من رسائل وتحديات اجتماعية، فعن موقع الجلوس عليها كان ومازال خاضعا للحيازات السلطوية والمرتببة، فالأب أو الجد يجلس يترأس الطاولة المستطيلة (Levi-Strauss, 1965، صفحة 21).

حاول الانسان التفكير في كل ذلك، وهو يكتشف النار، ويطور المعدات المستعملة في الصيد وتقنيات الزراعة وهو ما دفعه الى اكتشاف المطبخ وتجاوز أكل النيئ. وبهذا أصبح الانتقال الى المطبوخ والمسلوق، بمثابة الانتقال الثقافي الأساسي في حياة المجموعات البشرية.

في هذا الصدد يقول جورج زميل بأن "الطعام مَكَّن الانسان من التحول من المستوى الحيواني إلى المستوى الانساني، عن طريق التجمع سوية حول الاكل" (Simmel, 1999, p. 23) ويضيف قائلاً، إن "المشاركة في الطعام، هي التي ساعدت في تطور الشكل الاجتماعي للمائدة". حيث أن الاجتماع الإنساني حول المائدة الواحدة، أضحى المسؤول الأساسي عن إعطاء الطعام بعداً ثقافياً.

خامساً: الطقوس والدلالات الخيطة بالمائدة الجزائرية

تتعدد الطقوس والممارسات في تحضير المائدة الجزائرية وما يحيط بها ومن يجتمع حولها، وتختلف وتتغير تلك الطقوس والممارسات باختلاف الأوقات والمواسم والمناسبات. وعموماً، بعد الجلوس حولها يترأس الأب المائدة ويقول "بسم الله" بصوت مرتفع وهو يعلن بذلك الشروع في الأكل، ويبدأ هو أولاً حيث أن اللقمة الأولى مشروطة بالأعلى سلطة ثم يبدأ الأولاد والأحفاد بعده، وإذا التحق شخص متأخراً فيجب أن يجلس بدون إلقاء التحية أو السلام "لا سلام على طعام"، وكذلك فإن حضور المائدة يؤخر وقت الصلاة "إذا حضرت بطلت" (حضرت: المائدة، بطلت: الصلاة) والمقصود بكلمة (بطلت) تأخير الصلاة إلى ما بعد الانتهاء من الأكل لأن هذا الأخير، في حد ذاته ممارسة دينية تبدأ بالبسملة في الدين الإسلامي وتنتهي بالحمدلة والدعاء. والأمر كذلك، في أغلب الأديان، حيث يعتبر تناول الطعام، ممارسة تجمع ما أرضي ذو علاقة وما هو سماوي.

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

وللطعام دلالات ومعاني في كل مراحل جلبيه وتحضيره وتناوله. ويتقاسم الأفراد، الأدوار الوظيفية في سيورة الطعام: حيث أن رب الأسرة مسؤول عن جلبيه بمختلف الطرق والوسائل وقد يساعده في ذلك الأبناء في مرحلة الاستطاعة، والأم مسؤولة عن تحضيره وطهيته وتقديمه بشتى الطرق والوسائل، وقد تساعدها في ذلك من استطاعت من البنات. ويخضع الأفراد إلى التراتبية الاجتماعية والمكانة حتى في عملية تقسيم الأكل على المائدة. ومثال ذلك تقسيم لحم الدجاج في أغلب المناطق الجزائرية: حيث يحظى الأب بالحصة الأكبر من الصدر لما فيه من لحم كثير لأنه يحتل الصدارة في الأسرة فهو المعيل الذي يمتلك سلطة التدبير، فيما يكون الفخذ من حصة الأبناء، لكونهم المسؤولين عن إعادة إنتاج "السلطة الأبوية" أما الأم فلها الكبد والقنطرة فضلا على الأجنحة التي تتقاسمها مع بناتها وبهذا يصبح كل ما يكثر لحما فهو للذكور وما يقل فهو للإناث، في إعادة إنتاج للتميز الذي يتواصل بصيغ متعددة داخل المجتمع. فبرغم من أن الأنثى هي التي تتكفل بكل مراحل تحضير الطعام، إلا أنها آخر من يأكل. وبالتالي، من يأكل أولا ليس بالضرورة من يطبخ لأن الطعام هنا هو إعادة إنتاج للتراتبية وتحديد الموقع داخل العائلة وفق رهانات وعلاقات القوة التي تؤدي إلى التنافس السلطوي.

سادسا: "الكسكس" كثافة شعبية في المناسبة الدينية والاجتماعية

الكسكس في أغلب مناطق الجزائر يلقب بكلمة "الطعام" وقد يكفي هذا للدلالة على المكانة المرموقة والتميزة لهذا الطبق الذي رافق الجزائريين على مر الأزمنة، في اختلاف أوضاعهم وحالاتهم. وهو طعام رئيسي في الجزائر يرتبط تقديمه بالمقدس، يحضر في الولائم والوضائم، في الأعياد والمناسبات الدينية. وتعكف جلّ البيوت في المنطقة بتحضيره يوم الجمعة للتبرك به، والتصدق منه للفقراء والمعوذين في هذا اليوم المميز من أيام الأسبوع. وعموما لا تتناول العائلة غذائها في هذا اليوم إلا بعد عودة المصلين من صلاة الجمعة (الثانية زوالا) خلافا لباقي الأيام (منتصف النهار). ويتم تناول الكسكس هذا اليوم في جو مليء بالبهجة والسرور والإيمان لما يحمله هذا اليوم من عظمة وتقديس للإنسان كونه اليوم الذي خلق فيه الكون، كما انه يمثل للعائلة الجزائرية يوم عطلة تجتمع فيه الأسرة بعد أسبوع شاق محمل بمتعاب الحياة حيث تأتي الجمعة لتكون النافذة التي يتنفس منها الجميع، ولا يكون هذا إلا بإعادة إنتاج نزعة الاجتماع الطبيعية المنبثقة من خوف الفردانية والوحدة والشعور بالأمان في جو اجتماعي هادئ حول قصعة الكسكس التي لا ترضى بأقل من حلقة عائلية تُغذي دفتها من حرارتها. فتجد هذا يتناول مما لديه، وتلك

تغدق على هذه، والكبير يلقن الصغير.. في درس عن ثقافة التشارك لا أوضح منه خارج قصعة الكسكس. هذا ما جعل منه يحمل طابع التقديس في المخيال الجزائري، كما أن قصعة الكسكس وحدها تكون كافية بإشباع مجموعة حولها حيث يقال ان "طعام الاثنين يأكله الأربعة" والمقصود بالطعام هنا هو لفظ العامة للكسكس وكذا قول "الطعام يغلق الفام" مما يعني أن حضور الكسكس يلغي كل تعليق حول جودة الاكل على المائدة. وقد يغيب كل شيء في مطبخ العائلة الجزائرية إلا مادة الكسكس الجاهزة للطبخ أو المواد التي تستخدم في تحضيره وخاصة الدقيق.

كما يقال "الطعام همة يا لو كان بالما" معناه أن الكسكس ذو مكانة عالية حتى ولو كان بالماء فقط وبالتالي فإنه النموذج الغذائي الذي يوحد جميع الفئات داخل المجتمع المحلي فهو يعمل على خلق نوع من المساواة بين أفراد المجتمع حينما يكون في حالته البسيطة. ولكن مع مرور الزمن وتطور المستوى المعيشي للمجتمع الجزائري أضحت الكسكس أنواعا ودرجات على أساس كيفية تحضيره، وما يرافقه من مواد غذائية أخرى كاللحوم والأسماك والخضار والفواكه وغيرها من المستلزمات، وكذلك من خلال كيفية وأماكن تقديمه والأواني التي تستخدم لذلك. وبعد خروجه من الجزائر والمغرب العربي عموما، خاصة نحو أوروبا، أضحت من الأطباق الأكثر غلاء في المطاعم الفاخرة بالعواصم الأوروبية.

أثناء مقابلاتنا في ميدان الدراسة مع النسوة وهن يفتلن الكسكس، اجابتنا إحدى المبحوثات عن عدد النسوة المشاركات في عملية الإعداد تقول: "إن عدد النسوة اللاتي تقمن بفتل الكسكس لا يتجاوز الأربعة أو الخمسة، كون أن العملية تقوم في سرية تامة". وعندما استفسرنا عن سبب هذه السرية أجابتنا قائلة "أن السرية التامة واجبة في هذه العملية كون أن النسوة تخشى من السحر الذي قد يتم صناعته أثناء التحضير"، وعليه تضيف أن الأفراد المسؤولين عن التحضير عادة ما يكونون من أشخاص موثوق فيهم، خاصة عندما يتعلق التحضير بكسكس لوليمة عرس فالمقصودة هنا العروس أو العريس، وتضيف المبحوثة وسنها، 50 سنة: "أن الكسكس الذي يفتل من أجل عرس ما تتبول عليه العروس حتى يبقى كل الحاضرين تحت سيطرتها وخاصة أهل العريس". إلا أن مثل هذه الممارسات ليست منتشرة بشكل كبير وإنما تقتصر على بعض العائلات التي لم ترتقي ثقافيا وأخلاقيا ودينيا.

ثم تقول إحدى المبحوثات في نفس الصدد "أنه يتم قتل الكسكس بيد الميت واستعماله في أعمال سحرية"، وتضيف "انه تم القبض على النسوة وهنّ يتسلّلن إلى المقابر ليلاً، يحفرون القبور الحديثة في المنطقة ويأخذون يد الميت لاستعمالها في قتل حبات الكسكس". والذي تبين بعد إعداده أنه يباع بثمان باهض في أماكن سرّية عند "الطلّبة"، "القزانات" وما شابه ذلك من المشعوذين والممارسين للسحر.

و يفسر مالينوفسكي السحر عند الشعوب البدائية التي درسها عن طريق الملاحظة بالمشاركة أنّها استعانت بالسحر لسدّ الفجوة الناجمة عن عدم قدرة الإنسان القيام بعمل معيّن، ومحدودية طاقاته اتجاه هذا العمل، فحينما يستعين بالسحر فإنه يشحن بطاقة إيمائية كبيرة تزيد من قدرته للحصول على النجاح في أمر ما وتحقيقه وبالتالي فإن هذه الفعالية لا تأتي بثمارها إلا إذا آمنت هته الشعوب بالأسطورة التي تمنح السحر الفعالية والمصدقية والقدرة على التحقيق، حيث تمكنه بالخروج من الحياة اليومية إلى العالم الغيبي، وعليه فإن السحر والدين يعتبران متلازمين لا خلاف بينهما لأن كلاهما يحتوي على المعجزات ومحاط بسياج الطابوهات إلا أن الدين أكثر تعقيداً مقارنة مع السحر وتعوذاته في نظر مالينوفسكي، على عكس إميل دوركايم الذي ربط الدين بالمقدس والسحر بالمدنس واهتم في دراسته بالظاهرة الدينية ولم يعطي أهمية كبيرة للسحر كونه يرى أنّهما مختلفين.

يتبيّن لنا أن دلالة هذه الممارسات حول الكسكس ذات طابع ديني عقائدي تنتمي إلى ماضٍ سحيق يأتينا عبرها محملاً بالقيم الرمزية التي تمزج الدين بالأسطورة لتمنحها نوعاً من القداسة، في الثقافة الشعبية، وبالتالي تتكون مجموعة من التمثيلات حول طبق الكسكس، حيث يوظفون هذه المادة لأغراض سحر وشعوذة كونه متداول ومعارف عند العام، لقوله تعالى في كتابه العزيز: ﴿وَاتَّبَعُوا مَا تَتْلُو الشَّيَاطِينُ عَلَىٰ مُلْكٍ سُلَيْمَانَ وَمَا كَفَرَ سُلَيْمَانُ وَلَكِنَّ الشَّيَاطِينَ كَفَرُوا يُعَلِّمُونَ النَّاسَ السِّحْرَ وَمَا أُنْزِلَ عَلَى الْمَلَكَيْنِ بِبَابِلَ هَارُوتَ وَمَارُوتَ﴾ (البقرة، 102).

وبهذا يصبح الكسكس من طبق حامل للبركات والنعم إلى طبق حامل لمجموع الصفات البذيئة والنقم، إنه ينتقل من المقدس إلى المدنس وفقاً للأعراف الاجتماعية والدينية والثقافية.

ولأن مائدة الجناز تكون من الكسكس بامتياز، فإنه وبمجرد الإعلان عن الموت يتجه فريق من الأهل والجيران إلى بيت الميت للمساعدة في تحضيره من غسل وتكفين لدفنه، ويتجه فريق آخر للمساعدة في

الأعمال الأخرى من إعداد للخيمة التي يُأتى بها من المسجد لاستضافة المعزين. ولأن من العادات عدم إشعال النار لمدة ثلاث أيام في دار الميت بهدف الطهي حيث يقوم الجيران بإعداد القهوة والشاي والكسكس لأهل الميت ومقدمي العزاء الذي يكون مصطحبا بحضور ومشاركة حفظة القرآن الكريم (الطلبة) ويُقال عن "الطالب": "هذا إنسان حَفَظَ القرآنَ وَكَالَ الطَّعامَ" ويتبين لنا من خلال هذا اقتران حفظ القرآن مع الطَّعام والمقصود بالطَّعام هنا الكسكس فهو لفظ العامة.

ومنه فأن الطقوس الجنائزية ومن بينها طقوس إعداد الطعام (الكسكس) تعدّ "محاولة لإرسال الحاضر (الموت) إلى الماضي" (levi-strauss, 1968, p. 314) من خلال بعث الحياة من جديد والقضاء على مظهر الحزن والأسى السائد أثناء الأزمة. فيتم تقديم الكسكس على روح الميت إكراما له كصدقة ليغفر الله له ما تقدّم من ذنب، وتسمى هذه الصدقة بالوضيمة (عكس الوليمة تكون في المناسبات الحزينة).

ومن هنا يمكن القول أن الطقوس الجنائزية بما فيها طقوس تقديم الطعام كلها طقوس مرورية إلى حدّ ما Rites de passage (زازوي، 2003، صفحة 37) تعبّر عن الطقوس المصاحبة للإنسان خلال انتقاله من حالة قديمة إلى حالة جديدة كالانتقال من الحياة إلى الموت أو التوقف عن الحياة والمرور إلى حياة أخرى كالزواج والختان والعقيقة.

وهناك أيضا "الزردة": أو ما تعرف "بالوعدة"، تعد الزردة من أهم الظواهر الاجتماعية والاعتقادية التي لها انتشار واسع في المنطقة، فهي "ظاهرة اجتماعية وسياسية يتم من خلالها عرض القضايا من زواج وطلاق، وفصل النزاعات، كما تُقام فيها عروض للفروسية وهي موعد سنوي في مكان محدد يلتقي الناس فيه، وهم عادة من أعراش ينتمون إلى ولي صالح، (ينحدرون من سلالته أو يقدمون له الولاء فيعتبرون من خدمه) ويتبركون به، أو يحيون سنة الجد الأكبر تكريما له" (سنوسي، 2003، صفحة 15).

أما الوعدة فهي مشتقة من الفعل وعد، يعد، وعدًا، ووعدة، تقام الوعدة في منطقة ما تيمنا لنزول الغيث، أو تبركا بولي صالح، حيث يتم تحضير الكسكس من طرف النسوة ونذكر مثلا "وعدة بني واسين" في منطقة مغنية -تحت معاينة ميدانية- التي تقام كلّ سنة وهناك عائلات تركز في انتمائها إلى ولي ما، مثل عرش بني واسين الذي يحيي هذه المناسبة السنوية في ضريح زاوية سيدي الواسين التي تفتخر بذلك

كونها عائلة شريفة، وقد ترسخت هذه الظاهرة في الذاكرة الجماعية رغم محاربة الإسلام لها باعتبارها شركا بالله، وهذا يعود إلى الاعتقاد السائد بأن المخرج والأمان هو اللجوء إلى الزوايا أو الأولياء الصالحين. ويعتقد أهل في الولي الصالح الشفاء من الأمراض، وجلب الرزق، وتزويج العوانس من النساء وإنجاب الأطفال. ولذلك يسعى أهالي المنطقة لاسترضاء أرواح الأولياء بالأضاحي والقربان المختلفة، وطلب الرضا والإعانة منهم.

يوضح "موس" أن كل أنواع الاضاحي، ما هي إلا عملية تحويل من الخير الشائع إلى الخير الديني، ويقول أن تقديم الاضاحي يراعى فيه مناسبات عديدة، والتي تختلف باختلاف الأغراض الكامنة وراءها وكذا الوسائل المستخدمة في سبيل بلوغ هذه الأغراض، كما أن هذه الاضحية تختلف حسب مستويين، المستوى الذاتي، يخص الفرد المضحي، والمستوى الجماعي الذي يتكفل بتحقيق المصلحة الجماعية التي تعود بالمنفعة على القبيلة والعشيرة بأكملها.

والجزائر بشساعتها التي تجعل منها قارة، لا تخلو من واقع الأولياء والأماكن ذات التقديس الاجتماعي محليا، لذلك فإن الوعدة لا تقتصر على نواحي تلمسان بل لكل مدينة أو قرية أولياءها وأماكن إحياء الوعدة، وإن اختلف الأمر في الطقوس والوسائل فإن الدلالات والرموز مشتركة.

كما نجد مائدة الكسكس كذلك في المولد النبوي الشريف حيث تقول في هذا إحدى المبحوثات (76 سنة): "في زيادة النبي نديروا قصعة بركوكس" وهذا تبركا باليوم وإكراما للرسول الكريم فالبركوكس هو صنف من أصناف الكسكس يكون غليظا نوعا ما، ويقدم للنفساء كغذاء لها لما فيه من مواد غذائية تساعدها على استرجاع قوتها وصحتها المفقودة في النفاس حتى تقوم بإعانة رضيعها والقيام بواجباتها اليومية.

ويعتبر طبق الكسكس هو المائدة كلها، فحضوره يُلغى كل مرافق له على المائدة لما له من سعرات حرارية كبيرة، فهو يُعتبر وجبة غذائية كاملة تتعدى هذه الأخيرة كل هذا لتصير وجبة دينية مثقلة بالتصورات المسبقة لفهم العالم، من خلال الأبعاد الرمزية التي تستند عليها المنظومة العقائدية للمجتمع.

وكانت وضعية الجلوس حول مائدة الكسكس على شكل حلقة، حيث يلتف الجميع حول الاناء أو قصعة الكسكس التي غالبا ما تكون على مائدة ذات قوام قصير أو فوق الأرض مباشرة مما يُعطى للجلوس على الأرض عند تناول الكسكس أهمية بالغة، في وضعية تشترك فيها الفئات الفقيرة والميسورة.

وعلى ما يبدو أن طريقة الأكل الجماعي داخل إناء واحد كانت تقوم بوظيفة عاطفية في إشباع الروابط العائلية، وتقوي العلاقات الاجتماعية، وبالتالي يحظى هذا الطقس بقيمة رمزية كبيرة، كون تعزيز للروابط الاجتماعية من خلال الطعام والأكل الجماعي أهم من كمية الطعام وأنواعه. فالطعام، كما يؤكد كلود ليفي ستروس (Lévi-Strauss، 1965، صفحة 21) ليس مجرد فعل لمقاومة الجوع، إنه تاريخ من الأفعال والتمثيلات والقيم والمعايير، ففي الطباق الواحد نقرأ التاريخ والمقدس والسلطة والسياسة والمشاعر والغرائز والرهانات والقيم، فليس هناك من طبق بريء تماماً كما أنه ليس هناك من نص بريء بتعبير رولان بارت (بارت، 1982، صفحة 12)

خاتمة:

مثلاً للطعام في المجتمع من أهمية اجتماعية واقتصادية، فإن له في السياق الديني تأويلاً رمزياً يحدد طبيعة التعامل معه، فإما الإقبال عليه أو الامتناع عن أكله وشربه وفق ثنائية التحليل والتحرير. فالإقبال على الأكل الحلال، في المجتمعات الإسلامية هو تعبير عن احترام الدين الإسلامي، كما أن هذا التقسيم للأكل بين الحلال والحرام يعطي الفرد في المجتمع هويته الدينية ويميزه عن الآخر. ولكل مجتمع هويته الغذائية المبنية على المكتسبات الثقافية المصبوغة بالمعطى الديني والعقائدي.

وكما يقول بولان، فإننا "لا نأكل بأسناننا ولا نضم بمعدتنا، ولكن نأكل بواسطة أرواحنا ونضم حسب الضوابط الثقافية المرتبطة بنا" (Pierre Poulain, 2005, p. 111)، وبالتالي فإن تقديس الاطعمة والاشربة وتعزيز مكانتها الرمزية والمادية في المجتمع يحدث بالاستناد إلى الموروث الثقافي مدعماً بالمنظومة العقائدية: فكل مجتمع يعرف بعبادته الغذائية مثلاً يعرف بلغته ومعتقداته وسلوكه وممارساته الجنسية. وما كان مقدساً من الطعام في مجتمع ما قد يكون مدنساً في مجتمع آخر.

ويمكن للطعام أن يحضر كمنتج للبركة واللعنة في آن واحد. هذا ما إستنتجناه من "طبق الكسكس" الذي يصير جالبا للشر والألم في كثير من استعمالاته، ثم أنه يصبح عقاباً في كثير من الأحيان للذين لم يحترموا قداسته "فالملح يوقف لهم في الركابي". هنا يكتسب الطعام وظيفة العقاب، إنه المراقب الفعلي لسير التفاعلات الاجتماعية بين الأفراد والجماعات.

ينتهي فعل الأكل برفع الرأس إلى السماء وشكر الله وكذا في العديد من الديانات بالدعاء بعد الأكل أو قبله في عملية ربط بين ما هو أرضي المائدة والعلوي السماوي الذي هو المقدس، إننا نتواصل مع نفحات المقدس عن طريق الأكل الذي يصبح لغتنا في ذلك.

قائمة المراجع:

1. سورة البقرة.
 2. سورة المائدة.
 3. ابن منظور(2010). لسان العرب ، طبعة جديدة محققة ومشكولة ماد، ميد دار المعارف، مصر.
 4. اندري بيرغير(1999). تاريخ التغذية، ترجمة أمينة بريدعة، مجلة الأمل، العدد 16، السنة السادسة .
 5. بلقيس شرارة (2012). الطباخ، دوره في حضارة الانسان - التطور التاريخي والسوسيولوجي للطبخ واداب المائدة، نشر دار المدى للثقافة والنشر - ط1 ، بيروت ، لبنان.
 6. سنوسي صليحة (2003). الأغنية الشعبية السياسية في الغرب الجزائري، رسالة ماجستير، تلمسان، الجزائر.
 7. زازوي موفق(2003). الطقوس الجنائزية في منطقة تلمسان، دراسة أنثروبولوجية، رسالة ماجستير، تلمسان، الجزائر.
 8. العطري عبد الرحيم(2016). قراءة الملح، شركة النشر والتوزيع المدرسي، الدار البيضاء، ط1، المغرب .
 9. السعيد محمد(2016). المائدة وهوية انتماء العائلة المغاربية ، مجلة الفكر المتوسطي، العدد الحادي عشر، تلمسان، الجزائر
 10. يوسف شلحت (2013). الاضاحي عند العرب، أبحاث حول تطور شعائر الاضاحي، دار الطليعة، بيروت، لبنان.
 11. رولان بارت(1982). الدرجة الصفر في الكتابة، ترجمة: محمد براءة، دار الطليعة، بيروت، لبنان
 12. Georg Simmel, Sociologie(1999). Etude sur les formes de la socialisation, P.U.F. PARIS.
 13. Jean pierre poulain (2005). Sociologie de l'alimentation, Edition Qauidrige, paris.
 14. Lévi-Strauss Claude (1999). Le pensée sauvage, Agora Pocket, paris.
 15. Lévi-Strauss Claude(1965). le triangle culinaire, L'Art, Paris.
- الوضيعة: ج. وضائم وضم كل شيء يوضع عليه اللحم من خشب أو بارية يوقى به من الأرض. يكون فيها الطعام قربانيا يسمح بتجديد الروابط بين الأحياء.