جامعة الأمير عبد القادر للعلوم الإسلامية قسنطينة – الجزائر
ISSN: 1112-4377, EISSN: 2588-2384
المجلد: 30 العدد: 04 السنة: 2026.
مجلة المعيار
EL MIEYAR

المسار التاريخي والفكري لأنثروبولوجيا التغذية

The historical and intellectual trajectory of nutritional anthropology

خديجة كميش[1]
khadidja.kemiche@univ-constantine2.dz

تاريخ الاستلام: 2026/03/30 تاريخ النشر: 2026/09/15
Received: 30/03/2026 ***published: 15/09/2026***

ملخص المقال:

يقدم هذا المقال قراءة علمية لتاريخ تشكّل أنثروبولوجيا التغذية، وينطلق من أجل تتبّع مسار تطور هذا التخصص من الوصف الإثنوغرافي إلى البناء النظري، راميا إلى إبراز المراحل التاريخية التي مرّ بها هذا الحقل، وإسهامه في إثراء المعرفة الأنثروبولوجية. حيث بدأ بالجذور الإثنوغرافية الوصفية في نهاية القرن التاسع عشر، ثم مرحلة التأسيس النظري اعتمادًا على المقاربات الوظيفية والبنيوية والرمزية، وصولًا إلى مرحلة التوسع.

وخلص المقال إلى أن أنثروبولوجيا التغذية، انتقلت من وصف الثقافات الغذائية، إلى تحليل أبعادها الاجتماعية والثقافية، واتساع مجالها ليشمل قضايا حديثة.

كلمات مفتاحية: أنثروبولوجيا التغذية، الطعام، الثقافة، إثنوغرافيا الطعام، الظاهرة المطبخية.

Abstract:

This article offers a scholarly analysis of the history of the formation of nutritional anthropology, tracing its development from ethnographic description to theoretical construction. It aims to highlight the historical stages this field has undergone and its contribution to enriching anthropological knowledge. The article begins with descriptive ethnographic roots at the end of the 19th century, followed by a phase of theoretical foundation based on functional, structural, and symbolic approaches, culminating in a phase of expansion.

The article concludes that nutritional anthropology has moved from describing food cultures to analyzing their social and cultural dimensions, broadening its scope to encompass contemporary issues.

Keywords: *The anthropology of nutrition; The food; The Culture; The ethnology of food; The kitchen phenomenon.*

(1) جامعة قسنطينة 2-عبد الحميد مهري (الجزائر).

1-مقدمة:

في إطار سعي الأنثروبولوجيا لفهم أعمق للثقافة البشرية، برز موضوع الغذاء كمنظور مركز لفهم هوية المجتمعات وبنيتها الرمزية. بعد أن كان موضوع الغذاء والثقافة الغذائية لا يستهوي الباحثين، وينظر إليه على أنه من البديهيات اليومية التي لا تستحق أن تحظى بالاهتمام العلمي، وكما أن هيمنة الموضوعات الكلاسيكية على الدراسات الأنثروبولوجية مثل (القرابة، النسب، السلطة، المقدس الديني) منع من اهتمام الباحثين بموضوع أعتبر هامشيا، بل ويندرج ضمن السياق البيولوجي.

ومع حلول النصف الثاني من القرن التاسع عشر، بدأ الموضوع ينال بعض الاهتمام من طرف الباحثين، حيث اعتبر هذا التوجه المحوري في البحث العلمي، نقطة انطلاق لتشكل حقل جديد ومترسخ داخل الأنثروبولوجيا الثقافية "أنثروبولوجيا التغذية"، فقد بدأت بتوثيق عادات الطعام وعلاقاته البيئية والاجتماعية منذ القرن التاسع عشر، وارتقت إلى تحليل وظيفي ورمزي في منتصف القرن العشرين، لتتوسع أخيرًا في مطلع الألفية الثالثة إلى دراسات متقاطعة تجمع بين العولمة، والجندر، والبنية السياسية للطعام، وروابط الأنواع والمستقبل البيئي.

على الرغم من أن الغذاء كان حاضرًا في الدراسات الأنثروبولوجية الكلاسيكية، فإن تشكل أنثروبولوجيا التغذية كتخصص مستقل يثير عدة تساؤلات حول مساره التاريخي: كيف انتقل الاهتمام بالطعام من مجرد عنصر ثانوي في الوصف الإثنوغرافي إلى مجال معرفي قائم بذاته؟ ما هي المساهمات النظرية الكبرى التي أعانت في بلورة هذا الحقل، وكيف ساهمت التحولات الاجتماعية والاقتصادية والسياسية في القرن العشرين في دفع هذا التخصص نحو الاهتمام بقضايا أوسع؟ إن هذه التساؤلات تكشف الحاجة إلى تتبع المسار التاريخي لأنثروبولوجيا التغذية لفهم تطورها النظري والمنهجي، وتحديد موقعها ضمن الحقول المعرفية المعاصرة.

يهدف هذا البحث إلى تتبّع المسار التاريخي لنشأة أنثروبولوجيا التغذية وتطورها منذ بدايات الأنثروبولوجيا الكلاسيكية، مع التركيز على الظروف العلمية والفكرية التي جعلت موضوع الغذاء يتأخر في احتلال مكانته داخل الحقل الأنثروبولوجي. كما يسعى إلى إبراز إسهامات أبرز الرواد، مثل مارغريت ميد التي أولت اهتمامًا مبكرًا للغذاء في علاقته بالتنشئة والثقافة، وكلود ليفي ستراوس الذي أسس من خلال "النيء والمطبوخ" و"مثلث الطهي" منظورًا بنيويًا لفهم الممارسات الغذائية بوصفها أنساقًا رمزية. ويركّز البحث أيضًا على تحليل التحولات المنهجية والنظرية التي رافقت التخصص، خاصة مع صعود المقاربات الوظيفية والبنائية، والإثنوغرافيا الحديثة، وصولًا إلى موقع أنثروبولوجيا التغذية اليوم. وبذلك يطمح البحث إلى الإسهام في إثراء النقاش العلمي حول القيمة المعرفية لهذا الحقل وأدواره الراهنة.

2- تاريخ التغذية وأهم المراجع التي دونت عنه

لقد أولت الأنثروبولوجيا، شأنها شأن بقية العلوم الإنسانية والاجتماعية، عناية بالظاهرة المطبخية باعتبارها مدخلًا أساسيًا لفهم البنى الثقافية والاجتماعية. فالمطبخ لا يُختزل في كونه فضاءً لإعداد الطعام، بل يشكل حقلًا رمزياً واجتماعيًا تتفاعل فيه العناصر الغذائية مع الممارسات اليومية، بما يحمله ذلك من معانٍ مرتبطة بالهوية والانتماء والتنشئة. إن الطهي باعتباره ممارسة اجتماعية لا ينفصل عن منظومة القيم. وهكذا يغدو المطبخ فضاءً يتقاطع فيه البعد المادي للغذاء مع البعد الرمزي الذي يشكّل أساسًا لفهم الأنظمة الغذائية والطقوس المرتبطة بها في مختلف المجتمعات الإنسانية.

"تشكل طرق التعامل مع الطعام نسقا منظما في كل ثقافة من الثقافات، ولغة تنقل المعاني من خلال بنيتها ومكوناتها، وتسهم في تنظيم العالم الطبيعي والاجتماعي. ذلك أن الطعام ليس مجرد مجموعة من المنتجات يمكن استخدامها في الدراسات الاحصائية أو الغذائية بل تعد مجال أولي لنقل المعنى، لأن تناول الطعام نشاط أساسي يتكرر باستمرار ...إن الناس في جميع أنحاء العالم ينظمون طرق تعاملهم مع الطعام في نسق يخضع لنظام مواز للأنساق الثقافية الأخرى ويبث فيها المعنى "(الربيعو، 2014) بهذا يكون الغذاء كنتاج بيولوجي لعملية تمازج بين الطبيعي والثقافي.

لقد شكل موضوع الطعام مجالًا للجدل بين الباحثين؛ فبينما ينظر إليه البعض بوصفه نشاطًا يوميًا عاديًا يهدف فقط إلى إشباع الحاجات البيولوجية للإنسان، يرى آخرون أنه يمثل مدخلًا أنثروبولوجيًا غنيًا لفهم السلوك البشري في أبعاده المادية والرمزية. فالطعام ليس مجرد مادة للاستهلاك، بل هو كذلك "لذة للفكر ولذة للحواس"، إذ يفتح أمام الباحث آفاقًا لفهم الأنماط الثقافية والرمزية المرتبطة بالغذاء. ومن خلال تحليل ممارسات الطهي، وأساليب تقديم الطعام، والطقوس الاجتماعية والمناسبات التي يُحضَّر فيها، يصبح بالإمكان الكشف عن أنماط التمثلات والقيم التي تشكّل البنية العميقة للمجتمع. وضمن هذا السياق، برزت عدة اختصاصات متقاطعة، لعل من أهمها تاريخ التغذية (**L'histoire de l'alimentation**)، الذي يسعى إلى تتبع تطور العادات الغذائية عبر الزمن وربطها بالتحولات الاجتماعية والثقافية الكبرى.

يعد "تاريخ التغذية والممارسات المطبخية هو ميدان خصب مرتبط بتاريخ الثقافة المادية، والتاريخ الاجتماعي، الأنثروبولوجيا التاريخية، الاقتصاد والجغرافيا في أوروبا وبالخصوص في فرنسا. تاريخ التغذية هو اليوم ميدان جدّ متطور على المستوى النظري، وهذا بفضل المجهودات المطولة المقدّمة من طرف المؤرخين منفتحين أكثر فأكثر على اسهامات العلوم الاجتماعية" (**Oubahli**، 2006). وتعتبر أعمال كل من: (**جان لويس فلاندران Jean Louis Flandrin**)و (**ماسيمو مونتاناري Massimo Montanari**) من بين المراجع التأسيسية في هذا المجال، حيث أسهما بشكل بارز في إعادة الاعتبار للغذاء كموضوع ذي أبعاد تاريخية وثقافية معقدة. وتجدر الإشارة إلى أن المراجع الأولى التي أرست دعائم هذا الحقل كانت ذات طابع تاريخي، أنجزها مؤرخون سعوا إلى تحليل التحولات الغذائية ضمن إطار زمني وثقافي أوسع، وهو ما مهّد لظهور مقاربات متعددة الاختصاصات في دراسة الغذاء، تجمع بين التاريخ والأنثروبولوجيا والعلوم الاجتماعية الأخرى.

يمثل كتاب المؤرخ الفرنسي **لويس بوردو (Louis Bourdeau)** المعنون بـ" تاريخ التغذية" ، والصادر سنة 1894، من أوائل المؤلفات التي تناولت موضوع الغذاء من منظور تاريخي، يعد هذا الكتاب مدخلاً طويل الأمد لفهم تطوّر الغذاء في الثقافة الأوروبية، خاصة في فرنسا، وحتى وقت لاحق، بقي مرجعية مهمة في الدراسات التاريخية للغذاء، لا سيما من زملاء مؤرخين من خارج فرنسا. وفي فرنسا، منذ مطلع ثمانينيات القرن العشرين، شكّلت أبحاث المؤرخ **جان–لويس فلاندران (Jean-Louis Flandrin)** حول الغاسترونوميا التاريخية نقطة تحوّل أساسية، إذ جعل من هذا الحقل مادة علمية قائمة بذاتها داخل جامعة باريس 8، وهو ما أسهم في تكريس تاريخ الغذاء مجالًا أكاديميًا مشروعًا. كما يُعتبر عمل الباحث وعالم النباتات السويسري **آدم ماوريتسي(Adam Maurizio)** ، من خلال كتابه "**L'histoire de l'alimentation et l'alimentation végétarienne**" الصادر سنة 1932، من المراجع الكلاسيكية البارزة في هذا المجال. ولا يزال هذا الكتاب إلى اليوم يُعدّ مرجعًا أساسيًا، إذ يقدّم حوصلة شاملة لتاريخ التغذية، ويضع اللبنات الأولى لمقاربة متعددة الاختصاصات في دراسة العادات الغذائية.

إن التأكيدات التي قدّمها **آدم ماوريتسيو** حظيت ببرهان لاحق من خلال العديد من الأبحاث التي تلت أعماله، حيث أنبنى إطارها النظري على المقاربة التطورية. فقد اهتم ماوريتسيو بالبحث في تاريخ الأطعمة والمشروبات عبر العالم، مبرزًا كيف يمكن للغذاء أن يتحول إلى أداة بحث تاريخية تسهم في الكشف عن أوضاع الشعوب في الماضي، وتمكّن من فهم بعض المظاهر الاجتماعية والثقافية والعادات الغذائية.

من المؤكد أن مختلف الأطباق حول العالم تحمل في طياتها تاريخًا عريقًا، يعبّر عن ثقافة الشعوب المنتمية إليها. غير أن البحث في تاريخ الأطعمة ليس مجالًا حديث النشأة، بل هو تخصص حضر بقوة في الجامعات الأوروبية والأمريكية على حد سواء. ففي هذا السياق، حاول **ألفرد غوتشالك (Alfred Gottschalk)** الإسهام بعمله المعنون " تاريخ التغذية وفن الطعام منذ ما قبل التاريخ إلى يومنا هذا " سنة 1948. كما نجد مرجعًا أساسيًا باللغة الإنجليزية من خلال كتاب **Food in History ريا تاناهيل(Reay Tannahill)** الصادر عام 1973، والذي يُعد من أبرز المساهمات في هذا الحقل**(Jean-Louis Flandrin, 1990)** .

وعلى نحو موازٍ، أصدر **جان–لويس فلاندران (Jean-Louis Flandrin)** بالاشتراك مع **ماسيمو مونتاناري (Massimo Montanari)** كتابًا جماعيًا بعنوان " **Histoire de l'alimentation**"سنة 1996، قدّم فيه الباحثان جملة من التساؤلات الجوهرية حول تطور العلاقة بين الإنسان والغذاء: متى بدأ الإنسان يطبخ طعامه؟ متى ظهرت فكرة "المطبخ" كمجال مستقل؟ **(Massimo Montanari, 1996)**. إن هذه الأسئلة لا تعكس مجرد فضول تاريخي، بل تفتح المجال أمام قراءة أنثروبولوجية معمقة للغذاء باعتباره ظاهرة اجتماعية وثقافية، تتقاطع فيها الممارسات اليومية مع البنى الرمزية والاقتصادية التي تشكل المجتمعات عبر الزمن.

يدعو هذا الكتاب القارئ إلى اكتشاف قصة طويلة للطعام، من خلال طرح أسئلة جوهرية حول دور الخبز، النبيذ، التوابل، وفنّ الطبخ، وقد شارك في تأليف هذا المرجع أكثر من خمسين مؤرخًا، تحت إشراف المؤرخ **جان–لويس فلاندريان-(Jean Louis Flandrin)** أستاذ جامعة باريس الفخري ومؤسس المجلة العالمية للطعام ،لكن الكتاب لا يقتصر على كونه بحثًا في التاريخ، بل هو دراسة في التاريخ الثقافي للطعام، حيث يتناول كيفية تشكّل الممارسات الغذائية الأوروبية: من الجلوس حول الطاولة، إلى استخدام مختلف الأدوات أثناء تناول الوجبات، وصولًا إلى ظهور **قواعد الإتيكيت** التي صار الجميع مطالبًا باحترامها.

وفي السياق ذاته، يقدّم الطبيب وعالم الأحياء صناعية والتغذية الفرنسي **هنري دوبان (Henri Dupin)** في كتابه **Alimentation et nutrition humaine** تقسيمًا تاريخيًا لأهم المراحل التي مرّ بها الغذاء البشري، مبينًا كيف تطوّر إنتاج الطعام عبر العصور. فقد قسم هذه المراحل استنادًا إلى العصور التاريخية القديمة، واشترط أن "تكون الدراسات في مجال تاريخ التغذية مرتبطة باللإثنوغرافيا" (**Dupin**، 1992).

3- إثنوغرافيا الطعام

تعتبر البدايات الإثنوغرافية من المقومات الأساسية التي أسهمت في نشوء الأنثروبولوجيا كمبحث متمايز يُعنى بدراسة ثقافة الإنسان وبنيته الاجتماعية ونظمه. وبالنسبة لموضوع التغذية، نجد له هو الآخر جذورًا إثنوغرافية. ولن يكون في مقدورنا استعراض كل الدراسات الإثنوغرافية التي تناولت موضوع التغذية بالبحث والتحليل، بل سنكتفي بعرض أبرزها وأكثرها تأثيرًا.

لقد حاز موضوع التغذية على اهتمام واسع من قِبل عدد من الإثنوغرافيين، وهو ما تجلّى في أعمالهم العلمية التي أسهمت في إثراء هذا الحقل البحثي وإعطائه مكانة متميزة داخل الدراسات الأنثروبولوجية. ومن بين أبرز هذه الأعمال كتاب **"Hunger and Work in a Savage Tribe: A Functional Study of Nutrition among the Southern Bantu»** للباحثة البريطانية **أودري إيزابيل ريتشاردز(Audrey I. Richards)** ، والذي يعد من أوائل الدراسات الميدانية المتخصصة في هذا المجال. وقد شكّل عملها نموذجًا علميًا رائدًا ألهم باحثين آخرين للسير على خطاها، كما يُنظر إليه باعتباره مساهمة تأسيسية في المدرسة الوظيفية ضمن أنثروبولوجيا التغذية، وهو ما سنتوقف عنده بمزيد من التفصيل لاحقًا.

ومثلما دشّنت الباحثة **أودري ريتشاردز** تقليدًا ميدانيًا في دراسة الغذاء ضمن المدرسة الأنجلوفونية، سرعان ما ظهرت أعمال موازية في المدرسة الفرانكفونية. فقد شهدت سنة 1954م إنجاز بحوث كلاسيكية حول التغذية في **A.O.F (Afrique Occidentale Française)**، تحت إشراف الطبيب والأنثروبولوجي الاستعماري **L. Palas** الذي قاد المهمة الأنثروبولوجية في إفريقيا الغربية. وفي هذا السياق برزت أعمال الأنثروبولوجي الفرنسي **مارسو غاست (Marceau Gast)** حول أنماط التغذية عند شعب الأهقار، إلى جانب دراساته الواسعة حول الشعوب الإفريقية، التي نُشرت في باريس سنة **1968** كما أصدر غاست بالتعاون مع متخصصين في علوم التغذية، من بينهم **J. Adrian** و**J. Maubois** و**J. Addo**، عملًا مشتركًا بعنوان **Sorgho en Ahaggar** Mils et سنة 1965م، خصص لدراسة الحبوب المحلية (الدخن والذرة الرفيعة) وعلاقتها بالممارسات الغذائية في مجتمع الأهقار (**Franconie، Chastanet، و Sigaut**، 2010).

لم يتوقف إسهام **هيلين فرانكوني (Hélène Franconie)** عند حدود التأريخ لأهم الأعمال الكلاسيكية في مجال التغذية، بل أكدت الباحثة أن إثنوغرافيا التغذية قد اكتسبت اليوم مكانة بارزة إلى درجة انعكست بشكل واضح في قوائم المراجع والدراسات الحديثة. وقد عرضت فرانكوني ثلاثة مراجع اعتبرتها أساسية لفهم الوضعية الراهنة لهذا التيار البحثي. يتمثل المرجع الأول في كتاب **Cuisines, reflets des sociétés**(باريس، 1996) بإشراف **M.-C. Bataille-Benguigui** و**F. Cousin**، أما المرجع الثاني فهو العدد الخاص من مجلة **Techniques et culture** بعنوان **Dynamique des pratiques alimentaires (1998).** في حين جاء المرجع الثالث أنجلوفونيًا بعنوان Food and Celebration(ليوبليانا، 2002) تحت إشراف **P. Lysaght**. وتشكّل هذه المراجع الثلاثة عينة تمثيلية إلى حدّ كبير لموضوعات بحثية معاصرة تجمع بين الطابع التطبيقي والمقاربة العملية لإثنوغرافيا التغذية.

وتعود **هيلين فرانكوني** لتؤكد أن المرجع الأهم حاليًا، والذي يحظى باهتمام واسع في مجال الدراسات المرتبطة بالمنتجات الغذائية، هو كتاب **Les pâtes, Histoire d'une culture universelle** للباحثين **Silvano Serventi** و**Françoise Sabban**، الصادر سنة 2001. ويُعدّ هذا العمل مرجعًا كلاسيكيًا لصلته الوثيقة بموضوعنا، إذ يتناول تاريخ العجائن في مختلف مناطق العالم. ويعرض المؤلفان خريطة واسعة للانتشار التاريخي للعجائن، من ألمانيا واليونان وروسيا وتركيا وبولندا إلى إيران وآسيا الوسطى والشرقية، مرورًا بغرب البحر الأبيض المتوسط والشرق الأوسط. غير أن إيطاليا والصين مثلتا الأرض الخصبة التي ترسّخت فيها تقاليد مميزة في صناعة العجائن، وهو ما أفرز مدرستين للطهي متمايزتين ومتكاملتين في الوقت نفسه، لتصبح كل واحدة منهما نموذجًا مرجعيًا في فنون الطبخ العالمية.

إن ما سبق ليس سوى عرض موجز لأهم المراجع التي تطرقت إلى موضوع إثنوغرافيا التغذية، في وقت تزخر فيه المكتبة العالمية بعدد كبير من الأعمال المشابهة. غير أنّ صعوبة النفاذ إليها تبقى من الإشكالات المطروحة، إذ إنّ معظم هذه المراجع غير متوفرة في مكتباتنا

المحلية، بل تُعرض في الغالب كعناوين للبيع على منصات المكتبات الإلكترونية، وعلى رأسها محرك البحث غوغل الذي يسهّل الاطلاع على الكمّ الهائل من الإصدارات العلمية المتصلة بمختلف التخصصات والمواضيع.

ليس الهدف هنا القيام بتقسيم صارم لجميع المراجع المتعلقة بموضوع التغذية، إذ تتنوع هذه الأخيرة بين ما اهتم بتاريخ الغذاء، وما مثّل دراسات في إثنوغرافيا التغذية، وأخرى أدرجت ضمن أنثروبولوجيا التغذية. غير أنّ ما يميز جزءًا كبيرًا من هذه المراجع هو اشتمالها على معطيات تاريخية حول مختلف الأطعمة، وكيفية تفاعل الإنسان مع فنون الطبخ، إلى جانب تقديمها وصفًا دقيقًا وشاملًا لثقافة الأكل عبر العالم. وقد ارتأينا، انطلاقًا من اعتبارات منهجية وتقنية، أن نقوم بحصر كل نوع من هذه الدراسات على حدة، بغية تسهيل التعامل معها وعرض أفكارها بقدر من التفصيل والدقة، كلٌّ بحسب طبيعة موضوعه. وفي هذا السياق، سنعرض الآن أهم المراجع والدراسات الأنثروبولوجية التي تناولت موضوع التغذية.

إن ما نود التأكيد عليه من خلال هذه المراجع هو أنّ الطعام لا يُختزل في كونه مجرّد حاجة بيولوجية أو مادة استهلاكية يتناولها الإنسان –أو حتى الحيوان– بل هو قبل كل شيء معطى اجتماعي ومنتوج ثقافي .ففي الدراسات الأنثروبولوجية كثيرًا ما يردد أنّ التعرف على ثقافة مجتمع ما يمرّ عبر مطبخه واستراتيجياته الغذائية، إذ تكشف طرق إعداد الطعام وتقديمه وتدبيره عن تاريخ طويل من التصورات والممارسات والعلاقات الاجتماعية. ومن داخل المطبخ نفسه يمكن قراءة توتّرات المجتمع وتوازناته، كما تُستشف ديناميكيات الفئات الاجتماعية في سياقها الراهن.

لم تحظ التغذية في الدراسات الأنثروبولوجية الأولى بمكانة المحور الرئيس للتحليل، بل ظهرت بشكل ضمني داخل أبحاث ذات طابع اقتصادي–اجتماعي، مثل موضوع التبادل والقرابة والممارسات الطقوسية. فقد مثلت القرابين والمعتقدات الدينية أبرز المداخل التي فتحت المجال أمام التفكير في الغذاء كموضوع أنثروبولوجي. وهكذا، شكّلت نقطة التقاء بين اهتمامات علماء الاجتماع والأنثروبولوجيين الأوائل. ففي نهاية القرن التاسع عشر وبداية القرن العشرين، نجد أعمال كل من:

ويليام روبرتسون سميث (**William Robertson Smith**) في كتابه **The Religion of the Semites** 1889م (بشارة، 2013)، (ديانة الساميين) حيث عالج مسألة القرابين الموجّهة للآلهة والموتى كأحد الطقوس المؤسسة للمجتمع الديني. كما أبرز وليام روبرتسون سميث أن الطعام لم يكن يُنظر إليه عند الشعوب السامية القديمة بوصفه مجرد وسيلة لإشباع الحاجة البيولوجية، بل اكتسب طابعًا مقدسًا وطقوسيًا. فقد ارتبط الغذاء بالقرابين التي كانت تُقدَّم للآلهة والأرواح، حيث كان جزء من الذبيحة يحرق أو يقدم رمزًا للتقرب، بينما يُستهلك الجزء الآخر في وليمة جماعية تضم أفراد القبيلة. هذه الممارسة جعلت من الطعام وسيلة لتعزيز التماسك الاجتماعي داخل الجماعة، وفي الوقت نفسه للتواصل مع المقدس. ووفقًا لسميث، فإن المشاركة في الأكل من القربان كانت تعني الدخول في عهد مشترك بين الإنسان والإله، ما يضفي على الطعام بعدًا روحيًا يتجاوز قيمته المادية.

أما السير الأسكتلندي **جيمس جورج فريزر** (**James George Frazer**, 1911) فقد قدم في كتابه الشهير **الغصن الذهبي – دراسة في السحر والدين** (فريزر، 2011)، والذي تناول فيه بعض الممارسات الغذائية المرتبطة بالسحر والقرابين، بل وأشار إلى سلوكيات آكلي لحوم البشر كجزء من الطقوس السحرية والدينية القديمة. لم يكن موضوع التغذية محورًا مركزيا في كتابه هذا، لكن فريزر تناول الغذاء في سياق القرابين والطقوس. فقد رأى أن تقديم الطعام (سواء كان ذبائح أو محاصيل زراعية) للآلهة والأرواح يعكس اعتقادًا بأن لهذه الكائنات غير المرئية قدرة على التأثير في حياة البشر. كما أشار إلى أن طقوس أكل لحوم البشر (cannibalism) عند بعض الجماعات لم تكن تعبيرًا عن الهمجية فحسب، بل طقسًا مقدسًا يرمز إلى الاندماج مع قوة الإله أو الروح من خلال استهلاك جزء من جسد الضحية.

انبثق الاهتمام السوسيولوجي بالتغذية مع إسهامات عالم الاجتماع الفرنسي **إميل دوركايم Émile Durkheim**، الذي يعدّ من أوائل من لفتوا الانتباه إلى البعد الاجتماعي للغذاء. ففي كتابه "**الأشكال الأولية للحياة الدينية**" (1912)، لاحظ أن الوجبات الجماعية تؤدي وظيفة تتجاوز مجرد الإشباع الجسدي، إذ تخلق بين المشاركين فيها نوعًا من القرابة الرمزية، تشبه روابط الدم والأصل المشترك. حيث كتب قائلاً:" تتناول الوجبات في جماعة، وتنتقل في العديد من المجتمعات لتخلق بين أولئك الذين يتناولونها نوع من العلاقات المفتعلة، أهالي يحملون نفس الأصل والدمّ، لكن الطعام من ناحية أخرى تجدد باستمرار المادة داخل الجسم، الوجبات المشتركة يمكنها أن تنتج نفس التأثيرات التي تنتجها الجماعة الأصلية"(Poulain, 2002) .

فالطعام هنا يصبح وسيلة لإعادة إنتاج الجماعة وتعزيز هويتها، تمامًا كما تفعل الطقوس الدينية، ولقد أكد على ذلك بقوله:" تعرف الوجبة الغذائية على أنها حقيقة اجتماعية، هي فنّ مأدبة الأكل في مكان للتماسك، أين تتقاسم الطعام والقيم الاجتماعية" (Jean-Louis Flandrin، 1990).

بعد إسهامات دوركايم، واصلت الدراسات العلمية حول الغذاء تطورها بشكل ملحوظ، حيث برزت أعمال مهمة في ثمانينيات القرن العشرين عمّقت هذا الحقل المعرفي. فقد قدّم **كلود وكرستين غرينيون (Claude et Christine Grignon)** سنة 1980 كتابهما «**Styles d'alimentation et goûts populaires**» الذي تناول أنماط الأكل والذوق الشعبي في ارتباطه بالبنى الاجتماعية. كما أصدر **جون-بيار بولان (Jean-Pierre Poulain)** سنة 1985 مؤلفه « **Anthroposociologie de la cuisine et des manières de table**» الذي جمع بين المقاربة الأنثروبولوجية والسوسيولوجية لفهم الممارسات المطبخية وآداب المائدة. ويعتبر كتابه من أبرز الإسهامات في دراسة الغذاء من منظور سوسيو-أنثروبولوجي، حيث جمع فيه بين المقاربة السوسيولوجية والأنثروبولوجية لفهم المطبخ وآداب المائدة باعتبارها ممارسات اجتماعية وثقافية، تتجاوز بعدها البيولوجي إلى أبعاد رمزية وهووية. أما **كلود فيشلر (Claude Fischler)** فقد أثرى النقاش بكتابه المرجعي «**L'Homnivore**» الصادر سنة 1990، والذي اعتُبر منذ ظهوره أحد الأعمال الكلاسيكية في دراسة علاقة الإنسان بالغذاء، إذ عالج من منظور شامل مسألة التناقضات والتوترات التي يعيشها الكائن البشري باعتباره "آكلًا لكل شيء".

يمثل هذا الكتاب أحد أهم المراجع الكلاسيكية في سوسيولوجيا الغذاء، حيث تناول فيه إشكالية الإنسان ككائن قارت (omnivore)، أي أنه يأكل كل شيء، لكنه في الوقت نفسه يواجه توتراً دائماً بين الرغبة في التنويع والخوف من المخاطر الغذائية، وهو ما سماه فيشلر بـ "مفارقة القارت" (paradoxe de l'omnivore). فالإنسان يسعى إلى اكتشاف أطعمة جديدة تمنحه المتعة والتجديد، لكنه في الوقت ذاته يشعر بالقلق من أن يكون هذا الجديد مصدراً للضرر أو التلوث.

يرى **فيشلر** أن الغذاء ليس مجرد استجابة لحاجة بيولوجية، بل هو بناء اجتماعي وثقافي يعكس التمثلات الجماعية عن الهوية، الطهارة، المقدس، والصحة. كما أن الممارسات الغذائية تحدد الانتماء الاجتماعي والثقافي، إذ أن ما نأكله، وكيف نأكله، ومع من نأكله، يعكس مكانتنا داخل المجتمع. وقد فتح هذا الكتاب آفاقاً واسعة لفهم الغذاء من منظور متعدد الأبعاد: بيولوجي، ثقافي، رمزي وصحي، ما جعله مرجعاً أساسياً لكل الدراسات اللاحقة في أنثروبولوجيا وسوسيولوجيا التغذية

لقد كان الباحث الفرنسي **مارسيل موس Marcel Mauss** أول أنثروبولوجي أبرز أن التغذية فعل اجتماعي متكامل، وهي رؤية سرعان ما تبناها باحثو العلوم الاجتماعية والإنسانية، حيث سلّطوا الضوء على الحضور المتزايد للغذاء في مختلف المجالات الاجتماعية للمجتمعات الإنسانية. فالتغذية، وفق هذا التصور، ليست مجرد إشباع لحاجة بيولوجية، بل هي فعل اجتماعي كلي، يجمع بين عوامل

داخلية خاصة بالمستهلك وعوامل خارجية خارجة عن إرادته. فهي تتقاطع بين الأبعاد البيولوجية والاجتماعية والنفسية، وتؤدي دوراً محورياً في تلبية حاجات الإنسان الأساسية: من تأمين الأمن والطمأنينة، إلى تعزيز التواصل الاجتماعي، وصولاً إلى تقويم الذات ضمن البنية الاجتماعية. وبذلك يصبح الغذاء وحدة نفسية واجتماعية شاملة تلازم الإنسان أينما وُجد زمانياً ومكانياً.

إن أكثر أعماله تأثيرًا هو كتابه الشهير "**بحث في الهبة** (موس، 2011)" (**Essai sur le don**, 1925)، حيث درس أنماط العطاء وتبادل الهدايا بين الشعوب، ومنها الطعام، باعتبارها ليست مجرد عمليات اقتصادية بل أفعال اجتماعية كلية (faits sociaux totaux). فقد بين أن تبادل الطعام أو مشاركته يندرج ضمن شبكة معقدة من الالتزامات الاجتماعية: "أن تعطي، أن تتلقى، أن تردّ"، أي أن الأكل يتجاوز تغذية الجسد ليصير وسيلة لتثبيت الروابط وبناء التحالفات بين الأفراد والجماعات.

وفي مقالاته الأخرى مثل "**تقنيات الجسد**" (**Techniques du corps**, 1936)، تناول موس علاقة الإنسان بجسده كأداة اجتماعية وثقافية، وهو ما يرتبط أيضًا بالتغذية باعتبارها ممارسة جسدية تتشكل وفق أعراف الجماعة (طريقة الجلوس، الأكل باليد أو الملعقة، توقيت الوجبات...). بذلك ساهم موس في فتح المجال أمام فهم الطعام كممارسة ثقافية وجسدية في آن واحد. إجمالًا، يُمكن القول إن موس وضع الأساس النظري الذي سمح لاحقًا بظهور أنثروبولوجيا الغذاء، وذلك من خلال:

- ربط التغذية بالعطاء والتبادل الاجتماعي.
- اعتبارها فعلاً اجتماعيًا كليًا يتضمن الاقتصاد، القرابة، الدين، والرمز.
- إدماج البعد الجسدي والثقافي في دراسة الممارسات الغذائية.

إن الدراسات السوسيولوجية الأولى التي تناولت موضوع التغذية، سواء تلك التي سبقت أو التي واكبت بدايات الأنثروبولوجيا، أظهرت أن الاهتمام بالغذاء كموضوع علمي ظلّ متأخرًا نسبيًا في حقل الأنثروبولوجيا. وقد افتتحت الدراسات الميدانية في هذا المجال مع الباحثة البريطانية **أودري إيزابيل ريتشاردز** (**Audrey Isabel Richards**)، إحدى أبرز تلميذات "**مالينوفسكي**" والمتأثرات بالمدرسة الوظيفية. فقد انطلقت أبحاثها من المبادئ الأساسية للوظيفية، التي لا تهتم بأصول الثقافة أو بانتشارها بقدر ما تركّز على ديناميكاتها الداخلية، أي كيفية ترابط العناصر الثقافية المختلفة فيما بينها، والوظائف التي تؤديها للحفاظ على التوازن العام للنسق الاجتماعي. ومن هذا المنطلق، درست ريتشاردز التغذية باعتبارها جزءًا بنيويًا من الثقافة يؤدي أدوارًا متعددة: اقتصادية، اجتماعية، ورمزية، مؤكدة أنّ الغذاء ليس مجرد إشباع للحاجات البيولوجية، بل عنصرًا أساسيا في صيانة البنية الثقافية الكلية، تمامًا كما تؤدي الأعضاء وظائفها للحفاظ على جسد حي واحد.

بالعودة إلى مصدر الأفكار التي جاءت بها الباحثة "أودري"، فإنها كانت نتاجًا للأعمال الميدانية التي قامت بها عند شعب بمبا في روديسيا الشمالية (زامبيا حاليًا)، وفي كلّ من إفريقيا الجنوبية وأوغندا (Gacs، Khan، McIntyre، و Weinberg، 1988)، حيث أشرفت بين سنتي 1950 و1955 على إدارة المعهد الإفريقي الغربي للبحث الاجتماعي الذي تأسس سنة 1948. وقد تكيّفت أفكار "**أودري**" مع المقاربة الوظيفية للمدرسة البريطانية، إذ أكّدت في كتابها **Hunger and Work in Savage Tribe** أن «التغذية كعملية بيولوجية أهم من العملية الجنسية، فالإنسان يستطيع أن يعيش دون اشباع رغباته الجنسية لكن من دون تغذية فهو سيموت حتماً». فالحاجة إلى الطعام تُعدّ من بين أهم الحاجات البيولوجية القاعدية في هرم الاحتياجات الإنسانية كما صاغه العالم الأمريكي "إبراهام ماسلو"، حيث أن الشعور بالجوع هو الدافع الأساسي للبحث عن الغذاء وتحضيره. وقد أعطى "مالينوفيسكي" رأيه في كتاب "أودري" قائلاً: «الكتاب هو أول منّ حل محل الحقائق المتعلقة بالمظاهر الثقافية للتغذية ... وضع الأسس النظرية لعلم اجتماع التغذية». وهذا

اعتراف من أحد كبار الباحثين الأنثروبولوجيين في المدرسة الأنجلوسكسونية بأن الكتاب يُعدّ أول عمل علمي اهتم بدراسة العلاقة بين الثقافة والتغذية، أو التغذية من منظورها الثقافي. وبعدها، شاركت "أودري" في العديد من الأبحاث متعددة التخصصات في البلدان الإفريقية، لتصبح من أبرز رواد علم اجتماع الآكل **(Poulain, Sociologies de l'alimentation Les mangeurs et l'espace social (La sociologie du mangeur) alimentaire, 2013)**. غير أنها لم تتمكن من تأسيس مدرسة قائمة بذاتها، وظلت أعمالها عرضة للنقد من طرف الوظيفيين.

إن الطعام لا يقتصر دوره على الوظيفة البيولوجية المتمثلة في سدّ الجوع، بل يتعدى ذلك ليؤدي وظائف اجتماعية وثقافية عميقة. فهو يشكّل أداةً لتثبيت الهوية الجماعية لأصحابه، إذ يرمز الكسكسي – على سبيل المثال – إلى الهوية المغاربية لسكان المنطقة بما يحمله من ذاكرة جمعية متوارثة عبر الأجيال. وهنا يحضر تصور "**موريس هالبواكس Maurice Halbwachs** السوسيولوجي الفرنسي في كتابه الأطر الاجتماعية للذاكرة، حيث يؤكد أن: "إن لكل مجموعة ذاكرة جماعية تتماثل معها ذاكرة الفرد، وتلقن أخلاقيا حيث يقول: "إنها تزودنا بصورة أخلاقية ايجابية عن المجموعة التي ننتمي إليها، وهذا يعني أنها انتقائية بحيث تحافظ على الأحداث ذات الطابع الإيجابي في تاريخ المجموعة، وتتناسى تلك التي لها طابع سلبي، أو تفسره أو تبرزه وفقا لمنظومة منطقية مقفلة يطلق عليها "منطق المجموعة، أما الوظيفة الحنينية للذاكرة الجماعية فتصلح لمواجهة التهديدات التي تتعرض لها الهوية الاجتماعية للمجموعة" (شهوان، 2012). وبهذا المعنى يصبح الطعام وسيلة مادية ورمزية في آن، تحفظ الذاكرة وتُجدّد الهوية وتربط الماضي بالحاضر.

4. أنثروبولوجيا التغذية عند مارغريت ميد

إذا كانت الدراسات الأوروبية، كما رأينا، قد ركزت على البعد الرمزي والذاكرة الطعام في تشكيل الهوية الجماعية، فإن البدايات الأولى لأنثروبولوجيا التغذية في أمريكا ارتبطت أكثر بمسألة التنشئة الاجتماعية والثقافية، حيث لعبت الباحثة الأمريكية **مارغريت ميد** Margaret Mead دورًا بارزًا في دفع عجلة الدراسات الأنثروبولوجية في مجال التغذية إلى الأمام، من خلال الأعمال التي قدمتها، حيث اعتبرت من أبرز الأنثروبولوجيين المهتمين بمجال التغذية. فقد ساهم تخصّصها في علم النفس في إثراء أعمالها الأنثروبولوجية، حيث كان تركيزها على البعد النفسي واضحًا وحاضرًا بقوة في تحليلاتها.

أشرفت مارغريت ميد في عملها على مجموعة من الدراسات التي "شكلت نموذجا للأبحاث الميدانية عن المتغيرات على صعيد الممارسات الغذائية في الولايات المتحدة، حيث أشرفت عليها خلال الحرب العالمية الثانية وسنوات ما بعد الحرب مباشرة، بوصفها المديرة التنفيذية للجنة الغذاء والملابس في المجلس الوطني في واشنطن ما بين 1943-1945" (إيزار، 2006). وقد مثّلت بذلك واحدة من أهم الباحثين الأنثروبولوجيين في المدرسة الوظيفية الأمريكية.

لقد كانت "اللجنة السياسية للتحضير للحرب، وذلك محاولة لفهم أمثل للعادات الغذائية من أجل تحسين الجهود التي ستعتمدها البلاد في حالة الحفاظ على الحرية وعلى طريقة الحياة الديمقراطية"، حيث تلخصت وظيفة ميد كمديرة للجنة في "عادات الغذاء" بالعمل على تحسين الحالة الغذائية للأمريكيين ومساعدتهم على ترشيد استهلاك الغذاء. فخلال الحرب، كانت إمدادات بعض الأغذية مثل اللحوم والزبدة والسكر محدودة، مما استدعى تحديد حصص غذائية دقيقة لكل بيت. إن سمعة ميد "وشهرتها في استيعابها للأفكار الدقيقة شجعت الحكومة لأن تعتمد عليها في شرح موقفها، فكانت غالباً ما تظهر في الجرائد وتتحدث على الراديو". وفي أول منشور لهذه اللجنة، نشرت

ميد مع جوث Guth تعريفًا للعادات الغذائية غلبت عليه الصبغة الثقافية، فقالت: "أن الطرق التي يتبعها الأفراد أو الجماعات في الرد على الضغوط الاجتماعية والثقافية، هي استهلاك والتبرع بنوع معين وبكمية معينة من الأغذية المتوفرة والحاضرة".

لقد سعت ميد جاهدة لأن تكون "كواحدة من أفضل العلماء المتخصصين في علم الإنسان"، وقد نالت بالفعل شهرة واسعة بفضل جهودها الميدانية والفكرية، خاصة أثناء الحرب العالمية الثانية، حيث أدت دورًا رياديًا في توجيه الرأي العام الأمريكي ونشر الوعي حول أهمية ترشيد استهلاك المواد الغذائية.

كتبت مارغريت ميد فصلًا كاملًا في كتابها **L'anthropologie comme science humaine** خصصته لموضوع التغذية، وقد جاء هذا الفصل بمثابة ملخص لنتائج أبحاثها تحت عنوان **Les contextes culturels des structures alimentaires.** وفي مقدمة هذا الفصل، كتبت قائلة: "إن تظمين علم النفس والأنثروبولوجيا ضمن مقاربة المشاكل التي تطرحها التغذية تمّ تسويتها على مر التاريخ من خلال الطبع المجرد للحلول المكتشفة والدقة المتبعة خلال عملية البحث في التغذية" (Margaret، 1971). ويظهر من خلال هذا الفصل أن الباحثة جمعت بين المقاربة النفسية والأنثروبولوجية، إذ طرحت سؤالًا جوهريًا سبق أن انشغل به مختصو التغذية ممن يسعون إلى تعديل عادات الاستهلاك الفردي والجماعي، وهو: كيف نستطيع تغيير العادات الغذائية؟

تجيب مارغريت ميد بأن العناد هو ما يدفع الأفراد والجماعات إلى التمسك بعاداتهم الغذائية، وكذلك بطرق تحضير الوجبات والأطباق، حتى وإن كانت هذه العادات مؤسسة على ممارسات غير صحية. ومن هنا تتساءل الباحثة: ما السبيل الأمثل لتغيير هذه العادات؟ وترى أن التربية هي الوسيلة الوحيدة القادرة على إحداث مثل هذا التغيير، إذ يصبح الغذاء في السياق التربوي أداةً للعقاب أو المكافأة. وتشير إلى أن الاعتماد على نتائج أبحاث التغذية من الناحية البيولوجية وحدها لا يكفي، بل نحن بحاجة إلى مقاربة متعددة الأبعاد تجمع بين البيولوجيا والأنثروبولوجيا وعلم النفس، مع ربطها بالمجال التربوي، لفهم المزيد من الأسرار الكامنة وراء ثقافات المجتمعات الغذائية.

وللتوضيح، تستعين ميد بمثال شعب الأرباش في غينيا الجديدة، حيث تُقسم الوجبة الغذائية إلى قسمين: قسم يقدم إلى الأفراد المنتجين في العمل، بينما تُمنع بعض الأطعمة عن غير المنتجين، مثل الأطفال الذين يُحرمون من تناول اللحم. ويُستخدم اللحم في بعض الأحيان أيضًا كأداة للعقاب.

5. أنثروبولوجيا التغذية عند كلود ليفي ستروس

يعتبر الأنثروبولوجي الفرنسي **كلود ليفي ستراوس Claude Lévi-Strauss** أحد أهم الأنثروبولوجيين البنيويين الذين اهتموا بموضوع الغذاء، والذين أعطوا لأنثروبولوجيا التغذية بعدا نظريا وهيكليًا، وربطها بعمق مع دراساته حول البنى الرمزية والثقافة. يرى ستراوس أن الغذاء ليس مجرد مادة للتغذية البيولوجية، "بل هو يعتبر لغة، ومؤسسة، وموقفاً" (الخصاصي، 1999)، ورمز يعكس العلاقات الاجتماعية والقيم والمعاني التي يتبناها المجتمع، كما اهتم بالطريقة التي تُبنى بها الثقافة حول الطعام أكثر من اهتمامه بالجانب النفعي المباشر للأكل. وقد أبرز ذلك من خلال أهم الأعمال الميدانية والنظرية، يبرز مقاله الشهير حول المثلث المطبخي (**Le triangle culinaire**)، الذي يعدّ مرجعًا أساسيًا لكل الدراسات المهتمة بظاهرة الطبخ. فقد فتح هذا المثلث مجالًا خصبًا لفهم الظاهرة الغذائية وأبعادها الأنثروبولوجية، وكذا منزلتها في الحياة اليومية للجماعات. وفي عملنا هذا، سنستعين بالمثلث المطبخي باعتباره أداة تحليلية، حيث إن ليفي

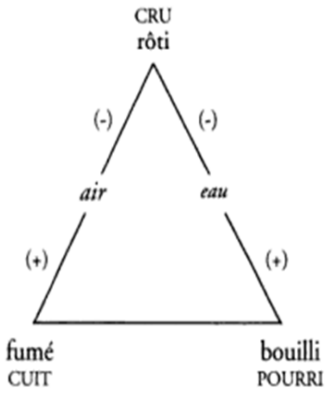
ستراوس وضع هذا المخطط لفهم الظاهرة المطبخية بطريقة أكثر تعقيدًا، تتضمن ثنائية الطبيعة والثقافة وكيفية امتزاجهما وتقاطعهما داخل زوايا هذا المثلث.

كما يرى ستراوس أن هناك تقابلات رمزية داخل المثلث: المشوي والمدخن يقتربان من مجال الطبيعة، بينما المسلوق يرتبط أكثر بمجال الثقافة، أما التفاعل بين هذه الأنماط فيكشف عن التعقيد الرمزي والاجتماعي الكامن وراء الظاهرة الغذائية. حيث يقول ستراوس في هذا الصدد أن "الانتقال من سجل النيئ إلى المطبوخ إلى المتعفن، والتموضع في وضعيات وسطية، تماماً كما هو الأمر بالنسبة إلى المشوي والمسلوق، إنهما معاً (الانتقال والتموضع) يحيلان على ممارسات ثقافية تختزن من الرموز والطقوس ما يفيد حقاً في تأويل الثقافة السائدة "(**Levi-Strauss**, 1966). لهذا يعتبر شتراوس دائماً، أن الطبخ هو الأساس المركزي للتطوّر الثقافي. إذ إن الجذور الأولية لـ"آداب المائدة " هي التي تملك "العلبة السوداء " لهذا الانتقال الذي حسم مآلات المجتمع البشري، وحدّد أيضاً أنماط تعاطيها مع الطعام. "فالمائدة في تاريخها، بحسب **عبد الرحيم العطري**، تعبّر عن مراحل مهمة من تاريخ هذا الاجتماعي الإنساني، فبعد أن كان النهش والافتراس والتسابق على الطعام، هو المحدّد الرئيسي للأكل، فإن الآداب المؤطّرة للغذاء ستتطوّر، وستتخذ طابع الإلزامية والكونية، مع هوامش مخصّصة للمحلّي في تأطير الهويات والانتماءات" (محو، 2016).

قدّم الباحث الفرنسي كلود ليفي–ستروس واحدًا من أبرز أعماله في مجال أنثروبولوجيا التغذية من خلال كتابه «النيئ والمطبوخ» (**Le cru et le cuit**) الصادر سنة 1964، والذي يُعتبر الجزء الأول من مشروعه الضخم «الأسطوريات» (**Mythologiques**). هذا المشروع يتكوّن من أربع مجلدات:

- النيئ والمطبوخ (Le cru et le cuit, 1964).
- من العسل إلى الرماد (Du miel aux cendres, 1966).
- أصل آداب المائدة (L'origine des manières de table, 1968).
- الإنسان العاري (L'homme nu, 1971).

الصورة رقم: (01) المثلث المطبخي لكلود ليفي ستراوس



المصدر(Lévi-Strauss, 1976)

قدّم الباحث الفرنسي كلود ليفي-ستروس واحدًا من أبرز أعماله في مجال أنثروبولوجيا التغذية من خلال كتابه «النيئ والمطبوخ» (Le cru et le cuit) الصادر سنة 1964، والذي يُعتبر الجزء الأول من مشروعه الضخم «الأسطوريات» (Mythologiques). هذا المشروع يتكوّن من أربعة مجلدات:

- النيئ والمطبوخ (Le cru et le cuit, 1964).
- من العسل إلى الرماد (Du miel aux cendres, 1966).
- أصل آداب المائدة (L'origine des manières de table, 1968).
- الإنسان العاري (L'homme nu, 1971).

في هذا العمل، وظّف ليفي-ستروس ثنائية النيئ = الطبيعة والمطبوخ = الثقافة، معتبرًا أن عملية الطبخ تمثل وسيطًا يربط بين المجالين. ومن خلال الأساطير ودراسة الشعوب الأصلية في غابات الأمازون، نسج ليفي-ستروس مقاربة جديدة تكشف كيف تعكس الممارسات الغذائية والأسطورية البنية العميقة للثقافة والعلاقة بالذات والآخر، "وليقدم في الوقت نفسه إثباتات تفرق بين الثقافة والطبيعة" (توفيق، 2006).

وفي حوار كُتِبَ على دفاتر الأنثروبولوجيا (يتيم، 2004) صرح فيها "كلود ليفي ستراوس "أن طبخ الطعام كان معياراً مادياً للعبور البشري من الطبيعة الى الثقافة، أي من الحياة البدائية الساذجة الى الحياة الحذقة، مدفوعاً الى ذلك المنطق يعني ذلك أن الكتاب ورغم أنه يحكي مجموعة من الأساطير إلا أنه استعان في تحليلها الى المنطق الداخلي لتلك الأساطير، فيكون هذا المنطق الخط الفاصل بين الطبيعة والثقافة، لا يتجاوز أكثر من ذلك الذي بين النيئ والمطهو.

خاتمة:

من خلال تتبع المسار التاريخي والفكري لأنثروبولوجيا التغذية، يتضح أن هذا الحقل المعرفي قد عرف بدايات متأخرة مقارنة بمجالات أنثروبولوجية أخرى، لكنه سرعان ما أثبت أهميته وجدارته. فلم تكن البدايات الأولى للدراسات الأنثروبولوجية للغذاء ذات طابع متخصص، إذ لم يظهر حقل مستقل يعرف بـ"أنثروبولوجيا التغذية" إلا لاحقًا. فقد وجدت الملامح الأولى لهذه الدراسات في كتابات ذات طبيعة تاريخية هذه المراجع وإن لم تكن أنثروبولوجية بالمعنى الصارم، إلا أنها شكلت قاعدة معرفية أولى مهدت الطريق للباحثين لاحقًا من أجل التعامل مع الغذاء ليس كمجرد حاجة بيولوجية، بل كظاهرة اجتماعية وثقافية غنية بالرموز والدلالات.

تشير إثنوغرافيا التغذية إلى المسار المعرفي الذي حاول أن يفكك الأبعاد الرمزية والاجتماعية والطقوسية للطعام، بعيدًا عن اعتباره مجرد استجابة لحاجة بيولوجية. فمن خلال أعمال أودري ريتشارد اتضح البعد الوظيفي للتغذية داخل البنى الاجتماعية الإفريقية، حيث أبرزت كيف يصبح الغذاء أساسًا لتنظيم العلاقات الاجتماعية والاقتصادية. أما ويليم سميث فقد سلط الضوء، من زاويته التاريخية، على أهمية الطعام والشراب في الطقوس الدينية القديمة، مما مهد لتفسير الغذاء كجزء من النسق الرمزي للشعوب. وفي نفس السياق، كان لكتابات جيمس فريزر في الغصن الذهبي دور محوري في كشف الصلة بين الطقوس الغذائية والأساطير الدينية، معتبراً أن الممارسات الغذائية جزء من بناء الإنسان لعلاقته بالطبيعة والقداسة. كما أضاف إميل دوركايم بعداً سوسيولوجياً عميقاً حينما أبرز أن الأكل الجماعي فعل اجتماعي بامتياز، يرسخ التضامن ويعيد إنتاج المقدس داخل الجماعة. وجاء مارسيل موس ليؤكد الطابع الكلي للفعل الغذائي، مبرزًا كيف يتقاطع فيه البعد البيولوجي مع الاجتماعي والثقافي والنفسي في آن واحد.

في الأخير، شكل ظهور أنثروبولوجيا التغذية منعطفاً بارزاً مع إسهامات كل من مارغريت ميد في الولايات المتحدة وكلود ليفي ستراوس في فرنسا. ففي حين انطلقت ميد من منظور نفسي—اجتماعي، معتبرةً أن الغذاء فعل اجتماعي يمكن دراسته في ارتباطه بالتربية والعادات الغذائية وطرق ترشيد الاستهلاك، خاصة خلال الحرب العالمية الثانية، فقد رسخت مكانتها كأول من أدخل موضوع التغذية ضمن الأبحاث الأنثروبولوجية الأمريكية الحديثة. أما ليفي ستراوس، فقد عالج الظاهرة الغذائية من زاوية بنيوية، إذ وضع تصوراته الشهيرة في المثلث المطبخي وكتابه النيئ والمطبوخ، مبرزاً أن الانتقال من النيئ إلى المطبوخ يمثل انتقالاً من الطبيعة إلى الثقافة. وبهذا، تميزت مقاربة ميد بتركيزها على التجربة الاجتماعية والنفسية للغذاء، بينما ركز ستراوس على البنية الرمزية والثقافية للأكل، مما أسس لتيارين متكاملين في فهم الغذاء كظاهرة إنسانية معقدة.

المصادر والمراجع:

Dupin, H. (1992). *Alimentation et nutrition humaine.* Issy-les-Moulineaux (Paris): ESF Édition.

Franconie, H., Chastanet, M., & Sigaut, F. (2010). *Couscous, boulgour et polenta. Transformer et consommer les céréales dans le monde.* Paris: Karthala.

Gacs, U., Khan, A., McIntyre, J., & Weinberg, R. (1988). *Women Anthropologists Selected Biographies* (éd. 1). New York: Greenwood Press.

Jean-Louis Flandrin, J. C. (1990). *Table d'hier, table d'ailleurs : histoire et ethnologie du repas.* Paris: Odile Jacob.

Levi-Strauss. (1966). *The culinary triangle.* Paris: Partisan Review.

Lévi-Strauss, C. (1976). *L'origine de manière de table* (éd. 2, réimprimée). (Plon, Éd.) Paris .

Margaret, M. (1971). *L'Anthropologie comme science humaine.* (É. L. Quéré, Trad.) Paris: Payot.

Massimo Montanari, J.-L. F. (1996). *Histoire de l'alimentation Biographies Historiques.* Paris : édition Fayrad.

Oubahli, M. (2006). Manger au Maghreb Approche pluridisciplinaire des pratiques de table en Méditerranée du moyen-âge à nos jours. *1*(55), 166.

Poulain, J.-P. (2002). *La sociologie de l'alimentation* (éd. 1). Paris: Presses Universitaires de France.

Poulain, J.-P. (2013). *Sociologies de l'alimentation Les mangeurs et l'espace social alimentaire* (éd. 1). Paris: Presses Universitaires de France.

الخصاصي, ا. ع. (1999). *من الشاي إلى الأتاي: العادة والتاريخ*. الدار البيضاء, المملكة المغربية : مطبعة النجاح الجديدة.

الربيعو, م. ت, (2014, سبتمبر 14). أنثروبولوجيا الطعام في المجتمعات المحلية العربية. *القدس العربي*. Récupéré sur https://www.alquds.co.uk/%d8%a3%d9%86%d8%ab%d8%b1%d9%88%d8%a8%d9%88%d9%84%d9%88%d8%ac%d9%8a%d8%a7-%d8%a7%d9%84%d8%b7%d8%b9%d8%a7%d9%85-%d9%81%d9%8a-%d8%a7%d9%84%d9%85%d8%ac%d8%aa%d9%85%d8%b9%d8%a7%d8%aa-%d8%a7%d9%84%d9%85/ .

إيزار, ب. ب. (2006). *معجم الإثنولوجيا والأنثروبولوجيا*. بيروت: المنظمة العربية للترجمة.

بشارة, ع. (2013). *الدين والعلمانية في سياق تاريخي (الجزء الأول): الدين والتدين*. (éd. 1)بيروت: المركز العربي للأبحاث ودراسة السياسات.

توفيق, أ. إ .(2006) .*صناعة التاريخ بالتأويل: مقاربات في الثقافة البحرينية* .المنامة, المملكة البحرينية : المؤسسة العربية للدراسات والنشر / وزارة الإعلام والثقافة والتراث الوطني.

شهوان, ط. ج .(2012) .*انتفاضة الاستقلال مخيم ساحة الحرية* .(éd. 1)بيروت: دار الساقي.

فريزر, ج. ج .(2011) .*الغصن الذهبي دراسة في السحر والدين .تر: محمد زيادكبة* . أبوظبي, الإمارات العربية المتحدة: هيئة أبوظبي للثقافة والتراث كلمة.

محو, ع. ا ,2016) .ديسمبر 12 .(*آداب وفنون* .Consulté le أوت 28, 2025 sur ,العربي الجديد : https://www.aajeg.com/%D8%B3%D9%8A%D8%B1%D8%A9-%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%A7%D8%A6%D8%AF%D8%A9-%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%B7%D8%A8%D8%AE-%D9%85%D8%AE%D8%AA%D8%A8%D8%B1%D8%A7%D9%8B-%D9%84%D8%B5%D9%86%D8%A7%D8%B9%D8%A9-%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%B9%D9%86%D9%89?

موس, م .(2011) .*بحث في الهبة: شكل التبادل وعلّته في المجتمعات القديمة تر :المولدي الأحمر* .بيروت : المنظمة العربية للترجمة.

يتيم, ع. ا .(2004) .*دفاتر أنثروبولوجية سير و حوارات* .بيروت: المؤسسة العربية للدراسات والنشر