

الوحدة	التاريخ والثقافة والفنون
المحور	أنثروبولوجيا التراث المغربي
المجزوءة	التراث المطبخي وآداب المائدة: قضايا ومقاربات
الدرس	الثالث
عنوان الدرس	جينياولوجيا وجغرافيا المطبخ المغربي
التقديم	د. عبد الرحيم العطري
مجال الاشتغال	<ul style="list-style-type: none"> <li>• جينياولوجيا الأطباق المغربية</li> <li>• جغرافيات الأطباق المغربية</li> </ul>

عزيزاتي الطالبات، أعزائي الطلبة

السلام عليكم ورحمة الله وبركاته؛

مرحبا مرة أخرى في درس جديد من دروس التاريخ والثقافة والفنون؛

دائما في إطار اشتغالنا على أنثروبولوجيا التراث المغربي، سنخصص درس اليوم لجينياولوجيا وجغرافيات الأطباق المغربية، لنتعرف على على تاريخ الأطباق المغربية ودلالاتها الرمزية وأبعادها الاجتماعية والثقافية، بحثا عن التنوع والإبداعية التي تزخر بها هذه الأطباق، في توكيد دائم على العمق والثراء الحضاري للأمة المغربية. فيإلى البدء

+++

إن تاريخ كل مجتمع، هو تاريخ مائدته، فالأطعمة كما الأشربة تعكس مراحل مهمة من تطور المجتمعات. لهذا كله يصير الطعام، وفي جميع المجتمعات، شاهدا على كل التحولات، ومدخلا لإمكان كل القراءات، فليس هناك من طعام جامد أو صامت، إنه ناطق بما حدث ويحدث في مختلف البنيات المجتمعية. لهذا لم يكن غريبا أن يكون الطعام مَثَنًا قرائيا وتحليليا لكثير من العلوم الاجتماعية، فالأنثروبولوجي والسوسيولوجي والمؤرخ وغيرهم، يجدون في شكل ومحتوى الأطعمة والأشربة، الكثير من المعاني التي تفسر وتفكك الكثير من الوقائع والتفاعلات في مسارات البحث عن "الحقيقة".

+++

إن المناسبات الدينية التي تعمل على تحيين المقدس وإعادة إنتاجه، تعتمد على الطعام والإطعام في اشتغالها وامتدادها، فالصوم والإفطار يتمحوران حول الأكل امتناعا أو إقبالا، كما أن الكثير

الممارسات الاحتفالية والطقوسية المرتبطة بالزواج والعقيقة والموسم والعادة والسلوك والصدقة، تستند في تدبير خطاطاتها إلى الطعام والإطعام. ففي ظل هذه المناسبات يخرج الطعام عن اعتيادته اليومية، ويصير ناتئا في الذاكرة الجمعية، ويصير دالا وفاعلا في إنتاج "الاجتماعي". إن الأفراد في الحياة الاجتماعية، وكما يقول ليفي ستراوس "لا يتواصلون مع بعضهم بعضا بالكلمات التي ينطقونها وحدها، بل يتواصلون أيضا بالملابس التي يرتدونها، والطعام الذي يأكلونه.."، فكل ممارسة في حقل العادات الغذائية، وكل طبق طعامي إلا ويجر وراءه تاريخا من الرسائل والرموز والحكايات التي تبرر وجوده واستمراره.

+++

وبالنظر إلى ما يحوزه المطبخ المغربي من تاريخ عميق وهوية راسخة، فقد استطاع أن يتموقع عالميا بأطباقه الشهية وتنوع وثراء مائدته وفنونه المطبخية، فالكسكس والطاجين والبسطيلة وغيرها من مئات الأطباق والوصفات في الأشربة والأطعمة تعكس بحق العمق التاريخي للحضارة المغربية. فالأصل والبدء الجينيولوجي لكثير من الأطباق يعود إلى التاريخ القديم، ما جعل كل طبق طعامي يجر وراءه تاريخا من الوقائع الشاهدة على التلاقح والانفتاح الثقافي للهوية المغربية. كما أن الكثير من الأطباق يعتبر إكثانا قرائيا لفهم ما جرى في سنوات البون خلال أربعينيات القرن الماضي، فتامبصلت وإيرني والكثير من البقوليات والعساليج التي انتمت إلى المطبخ المغربي، تعكس أزمنة الجوع والمسغبة التي تفاوض فيها الإنسان مع الطبيعة عبر "استحداث" أطعمة وأشربة جديدة في ظل واقع من الندرة والعسر.

+++

مكونات الهوية المغربية الثلاث: المكون الأمازيغي والمكون العربي الإسلامي والمكون الحساني الصحراوي، كان لها الدور الهام في بناء أساسيات الثقافة الغذائية للمغاربة، كما كان للتلاقح الناجم عن الحضور الفنيقي والروماني دور آخر في هذا البناء، فضلا عن التوصلات المستمرة مع روافد الهوية المغربية الممثلة في البعد العبري والعمق الإفريقي والامتداد الأندلسي الموريسكي والانفتاح المتوسطي، دونما تناسٍ بالطبع لممكنات التواصل الثقافي في مستوى الرحلات الحجية والسفارية والسياحية ومختلف الديناميات الهجرية، وصولا إلى واقعة الحماية وبروز الثورة

الإعلامية، فكلها فواعل وعوامل ساهمت وإلى حد كبير في توسيع الانتماءات المحددة لشجرة نسب المائدة المغربية.

++++

وهذا ما جعل الأطباق المغربية غنية ومتنوعة وعصية على التحديد، إنها تعبر عن تنوع واختلاف في ظل الوحدة، متوزعة بذلك بين الجبل والسهل والساحل والصحراء، والبادية والمدينة وما بين أطباق اليومي وأطباق المناسبات والاحتفالات، فضلا عن الأطباق العلاجية والطقوسية، التي يتم استعمالها في تحيين الرابطة الاجتماعي وتعزيز العلاقات بين الأفراد والجماعات.

ليس هناك من طبق خال من الرمزية والطقوسية، فالشاي الحساني مثلا في صحرائنا المغربية، لا يستقيم إلا بثلاث جيمات وهي الجمر والجماعة وجر الكلام، أي القدرة على التواصل والتبادل والنقاش، وهو ما يعني الانتماء إلى ثقافة محلية تعطي فائق الاعتبار للحياة الجمعية والتقاسم والحوار.

++++

لقد أصبح لكل منطقة مغربية ما تشتهر به من أطعمة وأشربة، تماما كما هو الأمر بالنسبة للطنجية المراكشية والشاي الصحراوي والبسطيلة الموريسكية ورفيسة الغرب والكسكس الفكيكي والطاجين الأمازيغي والخليع الفاسي والحلوى الفيلاالية والحريرة الحمراء، ومشوي بني كيل ومدفونة الريصاني والحوت المسفيوي ولمعسل السلاوي، والمئات تلو المئات من الأطباق والوصفات التي تؤشر على جغرافيات لانهائية ممتدة في الزمان والمجال.

++

لا يتوقف الأمر عند حدود الأطباق الغذائية بل يمتد التنوع والتعدد إلى مواعين الطبخ وتقنياته ما بين إنضاج وتخليل وترقيد وشواء وقديد، فضلا عن الحلويات والمخبوزات والفطائر والأشربة، والتي تجعل من المطبخ المغربي كونا ثقافيا من العلامات والرموز والطقوس، والذي يستوجب من الطلبة الباحثين والمهتمين مزيدا من البحث العلمي والتوثيق والتثمين، حماية لكوننا الثقافة من الضياع. وما ذلك عليكم بعزيز أيتها الباحثات أيها الباحثون عن المعنى في أنثروبولوجيا التراث المغربي.

+++

لا تنسوا عزيزاتي الطالبات، أعزائي الطلبة، تعميق المعارف بالقراءة والبحث والتفكير النقدي، مع  
متمنياتي لكم بالتوفيق والتميز، وإلى لقاء قريب، دمتم بألف خير.