

الوحدة	التاريخ والثقافة والفنون
المحور	أنثروبولوجيا التراث المغربي
المجزوءة	التراث المطبخي وآداب المائدة: قضايا ومقاربات
الدرس	الثالث
عنوان الدرس	المغاربة وفنون الطبخ
التقديم	د. عبد الرحيم العطري
مجالات الاشتغال	<ul style="list-style-type: none"> <li>• الأدوار الاجتماعية للطعام والإطعام</li> <li>• علاقة المغاربة بالطبخ</li> <li>• آداب المائدة 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 لعلاقة المغاربة بفنون الطبخ، لنتعرف على على الأدوار الاجتماعية للطعام، وآداب المائدة بالمغرب، فضلا عن المكانة التي يوليها الأفراد والجماعات للأطعمة والأشربة في مستوى بناء وترتيب العلاقات وتحيين الروابط الاجتماعية. فيإلى البدء

+++

بدءا من طقوس الإعداد، ومرورا بتقنيات الطبخ والتنكيه والتهمير، وانتهاءً بصيغ التقديم والتزيين والأكل والحفظ والتدوير. ومع ما يرافق ذلك كله من آداب مائدة، ومعتقدات محددة للاستراتيجيات الطعامية والإطعامية. هناك ما لا يعد ولا يحصى من الدلائل على أن الطعام، وقبل أن يكون مكونا غذائيا بيولوجيا، فهو منتج ثقافي خالص، ولهذا يؤكد رولان بارت بأن الغذاء هو نسق تواصلية بامتياز، لكونه مجموعة علامات وصور وأنساق، تؤمن المرور إلى فهم المجتمع.

+++

إن آداب المائدة هي تاريخ الطعام، وتاريخ الإنسان أيضا، "فمن يريد التعرف على حضارة شعب، ما عليه إلا أن يدخل من باب مطبخها". وإذا كان هناك من الباحثين من يُقَرُّ بأن اكتشاف النار، هو أهم حدث مؤسس للانتقال من الطبيعة إلى الثقافة في تاريخ البشرية، فإن كلود ليفي ستراوس يرى بأن الطبخ هو الأساس المركزي للتطور الثقافي البشري.

+++

يؤسس الطعام للاجتماع الإنساني، فعن طريق موائده و"قربته المُلحِية" تتوطد العلاقات وتتقوى التضامانات، وبغيابه أو محدوديته، تتقوى الصراعات والتنافسات، فلا يستقيم الاجتماع المنشود إلا بوجود الأطعمة والأشربة، ففي كل المناسبات الدينية والاجتماعية، ومهما كانت طبيعتها وغايتها، يتوجب استحضار "التواصل الطعامي" الذي يفيد في تمتين الرابطة الاجتماعية، وتعزيز المكنات وتقوية التضامانات، فثمة مثل إيرلندي يقول بأن "جميع المشاكل تحل على مائدة الطعام".

++++

بالنسبة للأكلات، ووفقا للعادات والتقاليد المغربية الأصيلة، فمن المفروض أن تؤكل جماعة وبأصابع اليد اليمنى، مع استحضار أساسي للخبز الذي يلزم جميع الأطباق، تماما كما هو الأمر بالنسبة للشاي الذي يعتبر عنوانا للكرم والضيافة المغربي.

يحتل الخبز مكانة رفيعة في المجتمع المغربي، تمثلا وانشغالا وإنتاجا واستهلاكا، فهو "الشرط الوجودي" لكل جغرافيات المائدة المغربية، في تعدديتها وفرادتها، وبدونه لا يكتمل الأكل ولا يستوي الطبق. كما أنه الحاضر باستمرار في كثير من الديناميات والفعاليات الاجتماعية، إذ يتسرب إلى مختلف أنماط وتفاصيل الحياة اليومية، في دلالة قصوى على السعي والعمل.

+++

وعليه، فلم يكن من باب الصدفة، أن يجري توصيف الخبز بالنعمة، وهي النعمة الإلهية تحديدا، ففي ذلك توكيد على قداسة الطعام، وتذكير بموجبات التعاطي معه. فإذا كانت بقايا الأطعمة ترمى في النفايات، فإن الخبز، وإن انتهت صلاحيته، لا يتعرض لنفس المصير، وإنما يتم "تدويره" وإعادة استعماله في أطباق غذائية أخرى، كما كان معمولا به، في أزمنة الندرة، أو يتم ترطيبه في الماء، لتستفيد منه الدواجن، أو يقدم مباشرة كعلف للأغنام والأبقار. فمنذ البدء يتعلم المرء أن الخبز هو النعمة والبركة التي يتوجب التعامل معها بأكبر قد ممكن من الاحترام والتقدير.

+++

أما بخصوص الشاي فيقول عنه عبد الحق الميريني: "يبدو أن دخول الشاي إلى المغرب كان في عصر المولى إسماعيل، حيث تلقى أبو النصر إسماعيل أكياسا من السكر والشاي ضمن مجموع

الهدايا المقدمة من قبل المبعوثين الأوربيين إلى السلطان العلوي، تمهيدا لإطلاق سراح الأسرى، مما يدل على ندرته في البلاد المغربية...ولقد احتل مشروب الشاي منذ بداية القرن العشرين مكانة متميزة في وسط الأسر المغربية، وأصبحت له طقوس وعادات، وظهرت في وسط الصناعات حرفية جديدة أبرع أصحابها في صنع وتحضير أدوات الشاي " مثل البابور والبراد والزنبيل والصينية. وفي ذات الصدد يقول لويس طوماس الذي كان عضوا في الفريق الطبي المتنقل من مراكش إلى أكادير سنة 1917، يقول بأن: "شرب الشاي هو عملية تقليدية، وممارسة مقدسة، مليئة بالجدية والدلالة، والوقار والوعود، إنه المبادرة الأولى في الضيافة المغربية..".

+++

إن علاقة المغاربة بالطعام تبقى على درجة عليا من الأهمية والاعتبار، وهو ما انعكس بجلاء في الكثير من صنوف الفنون والآداب والثقافة الشعبية والتي جاءت ملأى بالكثير من النصوص والتعبيرات الفنية التي تشتغل على الطعام، تماما كما هو الأمر بالنسبة للملحن والمثل الشعبي والحكايات والأحاجي والألغاز.

ختاما لا بد من التأكيد على أن الدرس الأنثروبولوجي للطعام والعادات الغذائية، يبقى أفقا معرفيا نوعيا لإنتاج المعنى وترجمة وتأويل الثقافات، واكتشاف النظرة العامة للكون التي تميز مجتمعا من المجتمعات، وعليه فكل اشتغال أنثروبولوجي على التراث المغربي هو فرصة فائقة الأهمية لاكتشاف هويتنا الجمعية الثرية مدا ومدى وامتدادا.

++++

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