

الثقافة والفنون والمهارات الناعمة	الوحدة
أنثروبولوجيا التراث المغربي	المحور
التراث المطبخي وآداب المائدة: قضايا ومقاربات	المجزوءة
الثاني	الدرس
المطبخ المغربي: تاريخ وهوية	عنوان الدرس
د. عبد الرحيم العطري	التقديم
• هوية المطبخ المغربي • تاريخ المطبخ المغربي	مجال الاشتغال

## أعزائي الطلبة

السلام عليكم ورحمة الله وبركاته؛

مرحبا مرة أخرى في درس جديد من دروس الثقافة والفنون والمهارات الناعمة؛

دائما في إطار اشتغالنا على أنثروبولوجيا التراث المغربي، سنخصص درس اليوم لتاريخ وهوية المطبخ المغربي، لنتعرف على روافده الثقافية وتاريخه العميق وامتداداته المجالية والاجتماعية، والتي جعلت منه تراثا لاماديا متنوعا وغنيا بالدلالات والرموز. فإلى البدء

+++

كثيرا ما يتردد في الأدبيات الأنثروبولوجية بأن المرور إلى ثقافة مجتمع من المجتمعات، يكون عبر المطبخ واستراتيجيات الغذاء، فمن خلال طرق إعداد الطعام وتقديمه وتدييره، يكتب تاريخ طويل من التصورات والممارسات والعلاقات التي تعكس الهوية والانتماء، وتحدد العناصر والممكنات التي ساهمت في تشكيل وبناء الثقافة المطبخية لهذا المجتمع أو ذاك.

+++

عرفنا في دروس سابقة بأن الهوية المغربية تتميز بالتنوع والقدرة على استيعاب مكونات ثقافية واجتماعية وإثنية ودينية في إطار جمعي واحد، مبني على الانسجام والقدرة العالية على تدبير العيش المشترك، وعليه فإن فنون الطبخ وآداب المائدة بالمغرب، لن تكون إلا تعبيراً ثقافياً عن تنوعنا وذكائنا الجماعي الممتد عبر العصور، فالأطعمة والأشربة المغربية ما هي إلا محصلة نهائية لمجمل التفاعل والتعايش والتلاقح الثقافي والديني والإثني الذي عرفه المغرب منذ زمن بعيد.

+++

فعندما نتأمل أطباقنا وعاداتنا الغذائية في تفردنا وتنوعها وغناها، سنكتشف حتما أساسيات الهوية المغربية، المتوزعة على المكون العربي الإسلامي والمكون الأمازيغي والمكون الصحراوي الحساني، فضلا عن روافدها الإفريقية والأندلسية والعبرية والمتوسطية، ففي كل طبق هناك تاريخ لا نهائي من قيم الضيافة والكرم واحتمالات التفاعل الحضاري، سواء تعلق الأمر بالطنجية المراكشية أو الطاجين الأمازيغي أو الخليع الفاسي أو الشاي الصحراوي.

+++

لقد عُرف المغرب تاريخيا بأنه أرض حوار الأديان والثقافات، فقد كان ولا يزال بلد الديناميات الهجرية، ما بين عبور وإقامة واستقرار، ما أثر ويؤثر، وباستمرار، في صياغة التراث المطبخي، ويجعل منه "حوارا ثقافيا" بين الشرق والغرب والشمال والجنوب، وذلك في مستوى إدماج المالح مع الحلو واستعمال التوابل وإبداع الوصفات والأطباق.

وهو ما يظهر أيضا في الممارسات والعادات الغذائية المرتبطة باستهلاك الطعام وإعداده وتخزينه اتصالا بالتخليل والترقيد والتبخير والتدخين والشواء والقلي...، ففي كل هذه الممارسات نعاين تاريخا من العلاقات والتلاقحات بين المغرب وجاراته القريبة والبعيدة، ما يؤكد انفتاح الأمة المغربية وانتصارها لهوية استيعابية حاضنة للتنوع والاختلاف.

++++

على مر التاريخ تمكن المغاربة من إبداع ثقافة مطبخية قائمة على الاجتماع والاحتفال وذكاء التدبير، فالأطباق تؤكل جماعة، وفق طقوس ورمزيات احتفالية عنونها الكرم وتمتين الروابط الاجتماعية عبر الطعام. وهو ما جعل المطبخ المغربي متميزا بالتنوع والعمق التاريخي، فالأطعمة والأشربة عسوية على تحديد واكتشاف أصلها الجينيالوجي، منها ما يمتد إلى عهد الممالك الأمازيغية، ومنها ما يتصل بالأثر الفينيقي والامتداد الروماني، ومنها ما يتصل بالحضور العربي الإسلامي، وممكنات التفاعل الإفريقي، الأندلسي، العبري، المتوسطي، فضلا عن آثار التلاقح الطعامي التي تتواتر أنا عن طريق الوسائط الإعلامية وتفاعلات العولمة.

+++

ثمة قاعدة دالة في الدرس الأنثروبولوجي للطعام يمكن تلخيصها في الآتي: "ليس المهم ما نأكل؟ وإنما كيف نأكل؟ ومع من نأكل؟". فالنشاط الأكثر تكرارية في الحياة الإنسانية هو الأكل، إنه يخضع لترتيب زمني واجتماعي مضبوط بإيقاع ساعاتنا البيولوجية والاجتماعية. فالطعام منتج ثقافي خالص، به ومن خلاله نعلن عن انتماءاتنا التراتبية وانحداراتنا الاجتماعية، بل وحتى عن مواقفنا واختياراتنا العقائدية والمذهبية والسياسية.

+++

وعليه فالمطبخ المغربي، بتنوعه وثرائه الثقافي، هو تاريخ هذا المغرب التعددي الروافد والانتماءات، وهو الشاهد الدال والقوي على هويته المتميزة والغنية، التي جعلت من المغرب بلد التواصل والتلاقح الحضاري بامتياز.

+++

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