

دور تمكين هوية النساء التقليدية في مجال السياحة الغذائية (دراسة أنثروبولوجية)

مباركة جباري\*

جامعة قاصدي مرباح ورقلة (الجزائر)

djebbari.mebarka@gmail.com

تاريخ الارسال : 2024/05/09 تاريخ القبول : 2024/06/17

ملخص:

تعكس الدراسة الحالية دور تمكين هوية النساء التقليدية في مجال السياحة الغذائية من خلال التمثيلات التي تخصّ اعتقاداتهنّ وطقوسهنّ، تشير استخدامات الباحث للقياس الأثنوغرافي على البيانات المعاصرة المأخوذة من مجموعات قبلية بالمجال الحضري (قصبة ورقلة)؛ جمعت من خلال المعاينة بالمشاركة، المخبرين، والمقابلة بأسلوب دراسة حالة، وقد توصلّ البحث من خلال دراسة العينة إلى أن - نماذج أطباق الطعام المحلي التقليدي (الدشيشة، المختومة، المردود) ملمح ثقافي عام وهو جزء من الهوية الأثوية ويكشف عن ديناميكيات التنمية الداخلية للمجتمع المحلي - وبالنظر للاهتمامات المنزلية التقليدية والتي لا تزال مركزية بالنسبة للاقتصاد الورقلي، تعد آلية التمكين التي اعتمدها برنامج الدولة الإنمائي محاولة لإعادة لدور المرأة في تحقيق التنمية المستدامة.

الكلمات المفتاحية: تمكين، النسوية، السياحة الغذائية.

مقدمة:

تعتبر هوية النساء التقليدية جزءاً لا يتجزأ من تراث كل منطقة، إذ تحمل معتقدات تعكس ثقافة المجتمعات وتعزز الهوية وبالنسبة لمجال السياحة الغذائية، فإن دور النساء كمنتجات لطهي الأطعمة التقليدية يشكل مورداً اقتصادياً للعديد من المناطق الصحراوية عموماً ومنطقة ورقلة على وجه أخص، إذ تمثل هذه المنتجات ركيزة أساسية في تجربة السياحة، لذلك تكون للمجتمعات طرق متوارثة عبر الأجيال تؤثر في اختيارات الغذاء وتنوعه، وقد جمع المطبخ الورقلي عناصر عدة شكلت ميزته وخصوصيته وتعد الدشيشة والمختومة والمردود تراثاً غذائياً يتميز بطقوس وشعائر تخص إعداده ومكونات وجباته ومذاقه، تعتبر جزءاً من

---

\* المؤلف المرسل: مباركة جباري، الايميل : djebbari.mebarka@gmail.com

هويتهم، ومن المعروف أن النساء لهن دورا هاما في مجال سياحة الطعام وخاصة منه التقليدي فكيف يتمثلن هؤلاء النسوة هذا النشاط؟ وما هي مراحل إنجازهن؟ وما هي الأدوات والتقنيات التي يستعملنها؟ ثم ما هي أهم نماذج أطباق هذا النشاط؟ وكيف تساهمن في تعزيز التنمية المستدامة؟ وما هي السياسة الداعمة لهن في هذا المجال؟

#### أولا: أهمية البحث

هناك بعض الإعتبارات التي تبرز أهمية دراسة كل ما يتعلق بالغذاء، كما أن نوع الطعام المستخدم كان ومازال في منطقة الدراسة يعد مؤشرا على الوضع الاقتصادي أو المكانة الاجتماعية، كذلك لاحظ الباحث أن عملية صنع الطعام من العمليات المرهقة، نجد أن كل عملية من العمليات يصاحبها طقوس معينة لتسهيل هذه العملية ويساعد هذا من العودة إلى الأسرة الممتدة وتوثيق الروابط من جديد بين الأسر النووية التي استقلت عن أسرة واحدة ممتدة في الماضي، كما تسعى هذه الدراسة لتقديم إضافة جديدة في مجال الأنثروبولوجيا المهتمة بالطعام تركيزا وعمقا معرفيا نحو أثر المطبخ التقليدي.

#### ثانيا: منهجية الدراسة.

المنهج في الدراسات الأنثروبولوجية يتمثل في وصف الظاهرة وفق خطوات علمية منتظمة في إطار منهجي والملاحظة الدقيقة لها من خلال ذلك بخطوات تعتمد على أدوات كيفية (الملاحظة بالمشاركة، المقابلة، الإخباريين) ومن ثم تثبيت المعطيات المستخلصة أثناء الوصف عن طريق تفسيرها وتثبيتها بأسلوب علمي دقيق، ويتم تفسيرها عبر مجموعة من التصورات النظرية غير المقيدة للباحث أو الخروج بمفاهيم نظرية جديدة بعد دراسة المادة الخام المستخلصة من الميدان. (سلمان، 2015، ص.9)

المنهج الإثنوغرافي يتناسب مع طبيعة الدراسة باستخدام طرق البحث الأنثروبولوجي، يحتل الميدان موقعا ثقافيا في أحد الأحياء المحليّة في مدينة ورقلة (القصبية)، وغالبا ما يعرف هذا النمط من الدراسات المتعلقة بمثل هذه المواقع بوصفه "إثنوغرافيا حضرية" وقد كانت الصورة الشائعة عن هذه الأماكن موصوفة بالفوضى والفقر وكثرة الصراعات والهامشية، وأن الأسس المهمة للدراسات الأنثروبولوجية بمجالاتها المختلفة تكمن في إقامة الباحث في مكان الدراسة وتجربة المجتمع كما هو في الواقع، وعليه فإن أفضل نهج للباحث في الثقافة المتعلقة بهذه المواقع هو ملاحظة أكبر عدد ممكن من الأفراد في أكثر المواقف الممكنة. (هس-بيير، ليفي، 2011)

كما إختارت الدراسة إطاراً زمنياً محدداً "أبريل" "مايو" "يونيو" لسنة 2023، كان هنالك فواصل زمنية بين فترات الدراسة بسبب مسألة إختيار المخبرين لأن البحث يقوم على دراسة حالة واحدة (أقليات سلالية) في مجتمع صغير أو جماعة معينة، أجرى الباحث التواصل مع مجتمع الدراسة وغالبا ما تصادف الدراسة الإثنوغرافية عقبات غير متوقعة، لذلك يصبح الإنتقال إلى البحث الميداني المباشر ضرورياً حيث

تؤلف مع الخطوات الأخرى كلها جزءاً كبيراً من التقنيات التحقيقية لغاية جمع المعلومات، قوامها المعاينة بالمشاركة وهي أهم تقنية شاطر الباحث فيها الأهالي حياتهم، مما استدعى الاستعانة بأدوات تكميلية منها المذكورة الإثنوغرافية الغنية بمعطيات البحث الميداني مع إستدراج مدروس للكثير من المخبرين والالتزام بالمراقبة البسيطة لتنظيم التتبع والوصف والذاكرة والمقابلات الإثنوغرافية أو ما نسميه معلومات، وأحياناً يتم استشارة المحاور ليقول ما يفكر فيه أو ما الذي يراه حول موضوع الدراسة بهدف خلق حالة استماع لحقائق جديدة أو بعبارة أخرى الحفاظ على طريقة إتصال مُعترف بها في الثقافة المحليّة، فالمقابلات الفردية والجماعية استعملت للكشف عن تفاصيل الممارسة والممارسين وحتى لا يكون الباحث أسير مصدرٍ واحد يتخطى المخبرين بإختيار عيّنتين: مجموعة إستراتيجية "النساء الحرفيات" وأخرى مجموعة مناقشة تتمثل في "الزبائن" باعتبارهم أعضاء فاعلين في إنتاج الظاهرة المدروسة ثم التسجيل والتصوير الفوتوغرافي للتعامل مع معطيات البحث الميداني والاستعانة بتقنية الهاتف الذكي، وذلك بإستغلالها في فترة الدراسة الميدانية التي تسمح له بوصف وتوثيق ملاحظاته الميدانية.

إن مثل هذا الإجراء يساعد الباحث على تحليل المعطيات والتعامل معها بشكل أدقّ كلما أراد استرجاع المعلومات من الملاحظات السابقة، ومن هذه الإشارات المنهجية يتم الكشف عن التأثيرات التي خضع لها الباحث والتي ترجع في جزء منها إلى التخصص الأنثروبولوجي المعتمد على منهج البحث الإثنوغرافي الذي يقوم على الملاحظة المباشرة ورصد طريقة شعب ما في العيش، وذلك بالنزول إلى الميدان واعتماد الملاحظة بالمعايشة وتسجيل البيانات وتقديم التقارير أي إنتاج وصف كتابي ليتلو ذلك التحليل.

### ثالثاً: مفاهيم الدراسة

#### 1. التمكين:

يدل لفظ التمكين في اللغة العربية على القوة والتقوية والتعزيز ويقال (مكن من الشيء) بمعنى جعل له عليه سلطاناً وقدرة، وقد وردت كلمة التمكين في القرآن الكريم في مواضيع عدة منها قوله تعالى: ﴿إِنَّا مَكَّنَّا لَهُ فِي الْأَرْضِ وَآتَيْنَاهُ مِنْ كُلِّ شَيْءٍ سَبَبًا﴾. (الشاطري، خليل، 2022، ص. 233)

ويُعد مفهوم التمكين أحد المفاهيم الاجتماعية الهامة التي لا يمكن تجاهلها في عملية التنمية، حسب ما قاله صندوق الأمم المتحدة الإنمائي للمرأة (UNIFEM)؛ بأن التمكين هو العمل الجماعي في المجتمعات المضطهدة أو الضعيفة والمسيطر عليها للتغلب على العقبات وأشكال التمييز التي تقلل من وضعهم أو حرمانهم من حقوقهم. (زياني، 2023)

ويعرف بأنه قدرة الأشخاص رجالاً ونساء على السيطرة على حياتهم، وضع جدول أعمالهم واكتساب المهارات (أو الإعراف بما لديهم من مهارات خاصة) وزيادة الثقة بالنفس وحل المشاكل وتطوير الإعتماد على الذات، والتمكين يعتبر عملية ونتيجة في نفس الوقت.

وكذلك التمكين (Enabling) يُعد بمثابة عملية توفير الفرص الأساسية المباشرة أو غير المباشرة للفئات المهمشة بما في ذلك مكافحة أي محاولات لعرقلة هذه الفرص. ويعرفه (Baltiwala) على أنه عملية تفويض للتفكير واتخاذ الإجراءات والتحكم في العمل بطريقة مستقلة، إنها العملية التي يمكن من خلالها للشخص السيطرة على مصيره وظروف حياته، ويشمل التمكين السيطرة على الموارد (المادية والبشرية والفكرية والمالية) وعلى الأيديولوجية (المعتقدات والقيم والمواقف). كما عرفه (Pinto) بأنه ليس مجرد شعور بتحكم خارجي أكبر، ولكنه أيضاً ينمي القدرة الداخلية ويزيد من الثقة بالنفس والتحول الداخلي لوعي الفرد الذي يمكنه من التغلب على الحواجز الخارجية أمام الوصول إلى الموارد أو تغيير الأيديولوجية التقليدية. ومع شيوع مصطلح التمكين، بدأ النظر للمرأة كعنصر فاعل في التنمية فجاء تعريف التمكين الاقتصادي للمرأة على أنه التي من خلالها يُسمح للمرأة بالانتقال من وضع اقتصادي أدنى في المجتمع إلى وضع اقتصادي أعلى من خلال زيادة السيطرة وإدارة الموارد الاقتصادية والمالية الأساسية مثل الأجور ورأس المال والممتلكات، مما يوفر لها في المقام الأول الإستقلال المادي المباشر. (عربي، بن قطاف، 2020، ص. 208-209)

ويتجلى تمكين المرأة في شعورها بقيمتها الذاتية وحققها في تحديد خياراتها بعد أن تتاح لها الخيارات وحققها في الوصول إلى الفرص والموارد، وحققها في التحكم في مسار حياتها داخل المنزل وخارجه وقدرتها على التأثير على التغييرات الاجتماعية لخلق وضع اجتماعي واقتصادي أكثر عدلاً على المستويين الوطني والعالمي. (حيفري، 2021، ص. 361)

## 2. النسوية:

- أنوثة / نسوية (femininity): هذا التعبير له معنى مزدوج فهو يشير - أولاً - إلى مجموعة من الأشكال والمعاني والقيم التراثية المرتبطة عرفاً بالنساء وهكذا بعض أشكال الزينة (الملابس، التبرج) أو الخصائص الشخصية (السلبية/ الإيجابية، الغموض، الجاذبية الجنسية) التي كانت تقاليد تفعل فعلها بكونها مؤشرات تراثية لمفهوم "الأنوثة" وثانياً - يشير التعبير بمعناه الآخر إلى مفهوم "النسوية"، شخصية جندرية/جنسية إلى الإحساس بالذات الذي يمكن فرداً في المجتمع من القول "أنا" على أنها امرأة (باين، 2020، ص. 377).

يتم تحديد تعريف الأنوثة لدى جميع الثقافات القبلية من خلال أطعمة وقواعد محددة تحكم استهلاك هذه الأطعمة، ومازال الإمداد بالطعام مجالاً لعمل النساء أساساً فهو يعيد إنتاج تبعية النساء.

تناول موضوع الطعام من مدخل أنثروبولوجي ونسوي، تعني النسوية التركيز على النوع (إمرأة) والاهتمامات بشكل خاص بإسهامات النساء لجمع بيانات عن حياة مجتمع الدراسة دراسة حياة (25) امرأة من/ عائلة من حيث ما يتعلق منها بالطعام (كيف يبني النساء النوع حول منح الطعام وتلقيه وصنعه). "وكانت المرأة في المركز الثانوي في الأسرة وكان دورها يقتصر على تنظيم وترتيب الفناء، والعمل في المطبخ لتوفير الطعام لأفراد الأسرة ورعاية الأطفال، وباقي الوقت تقضيه في صناعة النسيج من أجل بيعه في السوق وهي دوماً مائنة بالبيت". (جباري، 2023، ص.50)

العائلة في مجتمع الدراسة تمثل العنصر الرئيسي للقبيلة تتكون منها التركيبة الاجتماعية للسكان، وداخل هذا المجتمع المغلق، تعتبر المرأة من العناصر الفعالة ضمن الصناعة الغذائية، ويبرز دورها في النشاطات المتعددة التي تمارسها في يومها وشطرا من ليلها بتوفير المكاسب المادية من عملها اليدوي داخل البيت بالتعاون مع زوجها.

عرف مجتمع المدينة العتيقة القصبة- ورقلة بعاداته وتقاليده وأعرافه الاجتماعية الأصلية وأنظمة التعاون العديدة، ومظاهر التضامن النابعة من القيم الدينية والمعتقدات وتظهر جليا بالموسم والمناسبات والأعياد والمهرجانات ومن أبرز المظاهر في هذا المجال التوزيع (المعروف) بالمفهوم الشعبي.

### 3. السياحة:

السياحة لغة: لفظ "ضرب الأرض" يعني جريان الماء، و"الماء الجاري" يعني تحركه. وقد ورد لفظ "الإبحار" في مواضع متعددة في القرآن الكريم. مصداقاً لقوله تبارك وتعالى في سورة التوبة: ﴿تَرَاءَهُ مِّنَ اللَّهِ وَرَسُولِهِ إِلَى الَّذِينَ عَاهَدْتُمْ مِنَ الْمُشْرِكِينَ فَسِيحُوا فِي الْأَرْضِ أَرْبَعَةَ أَشْهُرٍ وَاعْلَمُوا أَنَّكُمْ غَيْرُ مُعْجِزِي اللَّهِ وَأَنَّ اللَّهَ مُحْزِي الْكَافِرِينَ﴾، الترجمة الإنجليزية للجمل المقدمة هي: "وكلمة "فسيحوا" في الأرض تعني "سيروا في الأرض أيها المشركون سالمين" لمدة أربعة أشهر، لا يضركم خلالها ضرر".

أما تعريف السياحة من الجانب الإصطلاحي فتعرفها المنظمة العالمية للسياحة على أنها: مجموع النشاطات التي يقوم بها الأشخاص أثناء أسفارهم وإقامتهم خارج بيئتهم المعتادة بغرض إما الترفيه أو الأعمال أو لأي سبب آخر. (حيفري، ص.373)

والسياحة بشكل عام تمثل النشاط الذي نشاط يقوم به فرد أو جماعة ويتضمن السفر من مكان إلى آخر أو من بلد إلى آخر، لغرض محدد أو زيارة مكان معين أو أماكن متعددة لهذا الغرض من أوقات الفراغ وبتتبع عن ذلك التعرف على الحضارات والثقافات الأخرى واكتساب معلومات وملاحظات متنوعة والتفاعل مع أشخاص وجنسيات متعددة. (غرايبة، 2020، ص.19)

الشكل رقم 1: حبات التمر والمنقر



المصدر: معالجة الباحث 2023.

أن الغذاء الرئيسي عند مجتمع الدراسة هي التمور وخاصة الغرس الذي يمكن حفظه لعدة سنوات في البطاين أو الخاوية، فيضغط حتى يصير صلبا، ولا ينزع إلا عندما يرغب في تناوله؛ أما العولة فهي الأنواع الأخرى من التمر وهي الغرس، ونحوه.

وأفضل التمر الذي يكون بعلا وهو التمر الذي لا يسقى نخله، بل يشرب مباشرة من الماء الباطني لاتصال جذوره بالماء والذي يمكن تخزينه لعدة سنوات دون أن يتغير ويدعى حينئذ تمر لقبوري، وهذا جعل المنطقة تسلم من المجاعات التي مست مناطق أخرى كما يقول الإخباري زوخ التمر بيت لا تمر فيه، جباع أهله.

أغلب أطعمة مجتمع الدراسة هي تمر الغرس وحليب الماعز في الفصول، يضاف إليه الطعام المصنوع من القمح والشعير وبعض الخضر الجافة، ويصنعون بالدقيق من القمح والشعير الممزوج باللبن والأعشاب الكسرة وهي الرخساس الذي يطهى في الجمر أو الرماد الساخن حتى ينضج ويصنعون في وسط الكسرة الشحم والفلفل وغيره، كما يتناولون المرفوسة وهي وجبة من القمح أو الشعير، والتمر المخلوط بالدهان (السمن) أو الحليب، أما اللحم فيمددهم به القطيع الذي يربونه في البيت (الماعز أو الغنم) أما أطفالهم فيشربون لبن الأم لمدة عامين مع تدريبيهم على تناول مشروب التمر الرخو من نوع الغرس ويدعى (المريسة) حتى يفطم، وذلك يعطي الأطفال قوة في الجسم ونضارة في الوجه أما الشاي فيعتبر مشروبا أساسيا مفضلا عند مجتمع الدراسة.

لا تزال العادات الغذائية في المنطقة بسيطة، ويمكن تحديد ثلاث وجبات أساسية ففي الصباح يتناولون التمر وحده، يعتبر كل ما يحصل في بداية اليوم من الحظ، أما في منتصف النهار فالأساس هو التمر أو البسر في وقت الخريف، ويضاف معه الحليب وقلما ما يطهى الطعام في هذا الوقت، ولمن عند الميسورين صار طعام الغذاء منها الدشيشة وهي قمح أو شعير يطحن بالرحى حتى تصير الحبة على ثلاثة أو أربعة أجزاء ثم تطبخ بإضافة بعض الخضر حتى تصير جارية أو مائعة.

الكسرة بعد عجن الدقيق، تصنع منه خبزة دائرية الشكل، ويحفر لها في الرمل الملتهب بالنار التي أضمرت مسبقا فوق المكان، ويكون عمق الحفرة نحو 40سم ثم تدفن بالرمل الساخن وتترك لمدة نصف ساعة ثم تخرج لتكون خبزة ذهبية الشكل لذيدة الطعم.

#### الشكل رقم 2: كسرة الملة



المصدر: معالجة الباحث 2023.

يعتقد مجتمع الدراسة أن طهي الطعام عند وقت الغداء يمثل معرة للعائلات الذي تفعله وفيه دليل على فقرها من التمر، كما أن الفائض من الخضر والفواكه يتم التبرع به للفقراء (المعروف).  
الرغيدة وهو قمع أو شعير يطحن حتى يصير دقيقا فيطبخونه مثلما يفعلون بالمشيشة، أما في الليل فالغداء الأساسي المردود يتناول يوم الجمعة أو عند وجود الضيف أو في أوقات الزواج فتذبح الغنم والماعز. القديد (لحم الفقراء) أما المشروب الأساسي فهو عصير النخيل (اللاقمي) في الليل، الشاي، أما الأطفال الصغار فيتناولون إلى جانب حليب الأم (المريسة) ولا يوجد أي شيء يحفظ في البيوت إلا على التمر التي تودع في البطاين أو ترفس في الخاوية، النظام الغذائي المعتدل الذي تؤخذ في أوقات محددة وبصفة طبيعية، فالأمور تؤخذ مباشرة من النخلة أو الكميات المحفوظة في الخاوية.  
الحمص أو الفول المطحون وقليل من حليب الماعز يطهى في تونس خاصة تسمى قدرة الفاكهة ويشترط أن يقدم مع المردود فصعة العود.

الخبز، ما يميز ولاية ورقلة مادة الخبز هي كسرة الشحم أو ما يسمى بتاكيف تادونت، يوضع داخل كسرة الشحم خليط من شحم البعير والطماطم، البصل، الحار وبغض العقاقير يتم طهيها في طاجين من الطين، وتستهلك مباشرة وهي ساخنة حيث يوضع داخلها قليل من الزبدة وبيضة مما يجعلها لذيدة وشهية. (Zaid & Amokrane, 2009)

ويشير أركون إلى أن المرأة تنقل ثقافة من الدرجة الثالثة، وذلك بعد الثقافة العلمية ومن ورائها الثقافة الشفهية التي بدورها تنتشر في المجتمع الذكوري، كما أن هناك بعض القيم التي تركز على المرأة وينقلها الرجل لذلك تظل المكانة الخاصة للمرأة في شبكة النقل الثقافي والمعايير الاجتماعية المقدرة. (علاش، 2019)

### ثالثا: الطعام

وذكر بحسب تاج العروس أن الطعام هو ما يؤكل، وربما يشمل طعام الأرض وفي النهاية فإن الطعام اسم عام لكل ما يؤكل ويستهلك، من القمح والشعير والتمر وغيرها، ما عدا الحنطة السوداء ويتم استخدام وحدة القياس لجميع أنواع المواد الغذائية الأخرى.

وفي رواية أبي سعيد رضي الله عنه: كنا نخرج زكاة الفطر على عهد رسول الله صلى الله عليه وسلم صاعاً. (كيلاً) من طعام أو صاعاً من شعير. وفي القرآن: "فإذا فرغتم فانتشروا في الأرض". وقيل: "المطعم هو الذي يذوق الطعام، وهو الطعام الطيب". مثل عندما تقول: "الطعام لذيذ". وعن ابن عباس أنه قال في ماء زمزم: "إنه طعام شبع وشفاء من الأسقام". أي: يشعر الإنسان عند شربه بالشبع، كما عند تناول الطعام.

إصطلاحاً فإنه (الطعام) أي مادة يمكن أن يحولها الكائن العضوي لإعطاء الطاقة وبناء الخلايا وانه المكون من تركيبية تضم السعرات الحرارية والبروتينات والدهون، والمعادن والكربوهيدرات، إذ تبدأ أنزيمات الفم بعملية التكسير وتجهيز السكريات كونها طعاماً لعملية الهضم، عند دخوله إلى المعدة تقوم الأحماض فيها بفصل المواد الغذائية والمكونات ذات الفائدة في الطعام بعملية تدعى الهضم ثم يقوم الجسم بامتصاصها لكي يصبح مصدر طاقة.

ويعد الطعام عند الأنثوغرافيين بأنه تلك المادة الثقافية التي من خلالها يمكن إيجاد علاقات جديدة، وتوفر كل عملية إعدادات والحس الجمعي به ذلك المجال الثقافي المهم. (عبد الزهرة، 2016، ص18-19)

### رابعا: ثقافة الطعام

تعتبر الأطعمة التقليدية جزءاً من التقاليد والتراث الثقافي المحلي. تتأثر التقاليد والعادات الاجتماعية بالطعام في مجتمع الدراسة، حيث تشتهر كل منطقة بأطعمتها وأطباقها المحلية. ويؤثر بشكل كبير على التقاليد والعادات الاجتماعية في المنطقة. تتأثر هذه الثقافة بالعادات الغذائية التي تنتقل من جيل آخر. كما أن للطعام في ورقلة تاريخ طويل حيث لا تزال الأكلات تتأثر بالتقاليد والعادات المحلية والثقافة الإسلامية. تأثير التجارة على الثقافة الغذائية حيث يتم تبادل المنتجات الغذائية والتوابل والأعشاب من المناطق المجاورة، وتطورت العديد من الأطباق والمأكولات التي تعكس التنوع في الثقافة الغذائية التقليدية في المطاعم التقليدية.

خامسا: الهوية الأثنية والطعام

الشكل رقم 3: طبق الدشيشة



المصدر: معالجة الباحث 2023.

يعد الطعام محور للهوية الفردية والجماعية، يخدم الطعام تماسك الجماعة ويفصلها عن الجماعات الأخرى في أن واحد، تولد الأثنية من الاختلافات، وبالتالي يساعد إعداد الطعام الأثني (الوعدة) من خلال الولايم إضافات مؤشرات للمكانة الاجتماعية، وغالبا ما تعكس مهارات الطبخ والهوية الشخصية والاجتماعية، يحدد الأفراد والمجتمع ما يعد مأكولا وتحدد الهوية ما هو قابل للأكل المرجعيات التي يستخدمها الأفراد لتحديد أطعمتهم، وينظر إلى المرأة أنها مناسبة إذا كانت تجيد الطبخ.

فعلى مستوى الإعداد من المعروف أن العولة أي مؤونة العام من المواد الغذائية والتي من أهمها الدشيشة، لا تتم إلا في إطار جماعي مؤسس على علاقات القرابة والجوار وهو يتخذ إطار جماعي مؤسس على علاقات القرابة والجوار، وتمثل العولة طقس سنوي تعمل العائلة على الإلتزام به لأسباب اقتصادية واجتماعية في الوقت نفسه، إذ عبره تؤكد ذاتها ككيان متمايز بقدر ما هو مندمج في النسق المجتمعي والثقافي السائد وفي إطاره تتجدد العلاقات الاجتماعية لاسيما وأن مجالس العولة فضلا في التعاون، كما تتمتع العلاقات بين العائلات المتقاربة والأصدقاء، ممارسة العولة لمناخ طقوسي بهيج تعلوه الزغاريد، وحرق البخور درءا للعين الحاسدة، وتكون قصعة الدشيشة محور اجتماع العروش، تتمسك الأقليات الورقالية بما يعرف طعامها بأنه ورقلة أصيل، طعام الصحراء عنوان لهوية تلك الأقليات وتميز هويتهم الخاصة بتلك الأطعمة.

تتحكم الأعراف بشكل أساسي في نوع الغذاء. الغذاء هوية أنثروبولوجية على مستوى أوسع من الأسرة والمجتمع المحلي، تميز المجموعات العرقية عموماً عن طريق استخدام أنواع معينة من الطعام أو الامتناع عن أنواع معينة من الطعام. قد تتميز مجموعات أنثروبولوجية معينة بطبق أو وصفة أو مطبخ معين، واستخدام ذلك الطبق يرمز إلى الطبيعة العضوية لتلك المجموعة. قد لا تتميز مجموعة عرقية معينة بصنف غذائي معين أو طبق معين، بل بتحضير المكونات وتقطيعها وطهيها، ووقت الطهي، ونوعية وكمية البهارات وخليطتها، وأوقات ومناسبات الوجبات، وكيفية تناولها، أو كيفية ترتيبها وتقديمها. (العمرى، 2022)

- نمط العيش: «mode de vie» "إن الإطار الزماني المكاني (Spatio-rempeur) لأسلوب الحياة يشير إلى البيئة المعيشية للفرد وخصائص هذه البيئة من كثافة، والغلاف الجوي، وتيرة الحياة، والزمن، والمثيرات، بالإضافة إلى مجموعة من السلوكيات اليومية التي تدور حوله كالتغذية والعمل والنوم والمواصلات وغيرها"، يضاف إلى ذلك أن هذا النمط يمثل أرضية وسط بين المرض والصحة، أي أن العيش ضمن هذا النطاق يشبه الاقتراب من المرض، بينما يرتبط الابتعاد بالمدينة كمرجع لولادة الأمراض بجميع أشكالها، نمط المعيشة عبارة عن بيئة ملوثة وغير طبيعية وهي مساحة صناعية كانت سبباً في ظهور أمراض خطيرة مثال: "السرطان" "السل"، "القلب" "قرحة المعدة"، "التيفويد". (الأديب، استرجع من موقع: <https://www.portail.arid.myu> بتاريخ 2022/07/08)

وبشكل عام، هناك ملاحظة هيمنة عادات غذائية مماثلة عبر مناطق القصر، متجذرة في سياق ثقافي مماثل في مجتمعات ورقلة بالصحراء. وهناك ميل لتفضيل المأكولات التقليدية رغم تنوعها المحدود، حيث تلعب المعجنات دوراً حاسماً في وجبة الغداء، مثل "دشيشة"، و"رغيدة"، و"مختمومة". ويعتقد السكان المحليون بالقيمة الغذائية العالية لبعض الأطعمة، بما في ذلك التمر والبصل والثوم وحليب الماعز. ولا تخلو مائدة ورقلة عادة من التمور، كما يشير إليها المجتمع، فيما يعرف موسم قطف النخيل بـ"الربط".  
وبما أن التمر يحتل مكانة خاصة في التراث الشعبي الورقلي، يتضح ذلك خاصة من خلال الأمثال الشعبية، لقدرتة على علاج العديد من الأمراض ومع ارتفاع مستوى المعيشة إلى حد ما، هناك بعض التنوع في نوعية الغذاء الذي يشمل العسل والحليب والبقوليات، في حين أن الطبقات الدنيا والضعيفة تكاد تفتقر إلى العناصر الغذائية الأساسية في وجباتها، إما لعدم القدرة على شراء بعض المواد الغذائية بسبب ارتفاع أسعارها أو بسبب عدم الوعي بضرورة التنوع الغذائي.

وفي السياق، كشفت الدراسة الميدانية أن الأسر ذات الدخل المنخفض لديها انخفاض في استهلاك الفواكه والخضروات، فضلاً عن انخفاض عام في تناول البروتين بين الأسر ذات الدخل المنخفض أو المحدود. وبما لا شك فيه أن الظروف المعيشية في الأسر الفقيرة تساهم في زيادة معدلات الإصابة بالأمراض، بما في ذلك الأمراض المرتبطة بالتغذية والتي قد تؤدي إلى اضطرابات الدم الوراثية، والتي تتفاقم بشكل واضح بسبب انتشار زواج أبناء العمومة.

تعتمد بعض الأسر على البقوليات (مثل الفول والعدس وغيرها) كمقومات أساسية، في حين يتم التركيز بشكل رئيسي على المعجنات بمختلف أنواعها خاصة ضمن الطبقات الاجتماعية (المتوسطة والمنخفضة) على الرغم من أن الفئة الأخيرة (المنخفضة) أكثر تأثراً بسبب ندرة البروتين الموجود على مائدة الطعام.

وتختلف العادات الغذائية لسكان القصر باختلاف المستويات الاجتماعية. ومن الملاحظ أن هناك تفضيلاً للأطعمة المنتجة محلياً لدى كبار السن بشكل عام، على الرغم من ميل الجيل الثاني نحو الوجبات السريعة. ويزداد هذا التفضيل بشكل ملحوظ بين الجيل الثالث من الأطفال الصغار والمراهقين، وخاصة في القصر. هذه التفضيلات تفتقر في الغالب إلى مواصفات الغذاء الصحي. اعتاد كبار السن على تناول الطعام المطبوخ في المنزل، والطعام من خارج المنزل غير مضمون من حيث المصدر ويمكن أن يكون ضاراً بالصحة بسبب محتواه العالي من الدهون، مما قد يؤدي إلى أمراض القلب والشرابيين. كما أن عادة تناول الشاي بشكل مفرط، وذلك بغليه عدة مرات، يجرمه من العديد من العناصر الغذائية ويصبح غير صحي للكبار والصغار على حد سواء وفيما يتعلق بالأطفال، لوحظ انخفاض مستوى الثقافة الغذائية لدى مجتمع الدراسة، وخاصة فيما يتعلق بتغذية الأطفال ويزداد هذا الميل مع انتشار أنماط الحياة العصرية التي تصبح مضرة بالصحة بسبب قلة الوعي الغذائي، مما يعرض أفراد الأسرة إلى سوء التغذية وأمراض الدم بشكل عام ومن خلال الزيارات الميدانية والمقابلات مع العديد من خبراء التغذية، يتبين أن هناك تنوعاً واضحاً في المكونات الغذائية في القصر وأنهم يتمتعون بأنماط غذائية جيدة، التفاعل بين الإنسان والحيوانات الفقارية في البيئة المعيشية يمكن أن يؤدي إلى نقل بعض الأمراض إلا أن هذه البيئة تتميز بالتركيز على تناول البروتين، وخاصة لحوم الماعز.

وتعكس التوزيعات المكانية للعادات الغذائية في القصر مدى انتشار الأمراض المرتبطة بالظروف البيئية المحيطة، كما تعكس حالة الفرد الاقتصادية والاجتماعية خاصة فيما يتعلق بتغذية الأطفال حيث أن الأطفال في القصر يستهلكون نفس نوع الطعام الذي يتناولونه الكبار. بشكل عام، هناك نقص في الوعي الصحي (سوء التغذية، مياه الشرب الملوثة، عدم كفاية الوصول إلى خدمات الصرف الصحي المناسبة، وانتشار أمراض الإسهال).

وتشير الشواهد الميدانية إلى هيمنة الطابع التقليدي على نمط الحياة اليومي لعائلة الواركلي بشكل عام. نظراً لإدخال نمط حياة عصري إلى حد ما نتيجة للتغيرات الاجتماعية والثقافية، وزيادة المراكز التجارية والمطاعم، وانتشار أنماط الأغذية السريعة والمجمدة والمعلبة والمجففة، فقد ساهمت شعبيتها في توفيرها بأسعار معقولة وسعرها المعقول إمكانية الوصول كما أنها مقبولة من قبل الشباب والأطفال والنساء إلى حد ما عبر الأجيال. وعلى الرغم من تزايد المساعدات المادية والعينية إلا أنها غير موجهة نحو الغذاء والصحة بل في الغالب نحو توفير احتياجات أخرى مثل السكن والملابس ومستلزمات الحياة (العطور والبخور).

ولذلك يلاحظ انتشار فقر الدم بأنواعه المختلفة بين هذه الفئات باختلاف الفئات العمرية. حدد تقرير من "إدارة البوابات" بوزارة الصحة العديد من المشكلات الصحية المرتبطة بأنماط الحياة الحديثة، أهمها ظهور نوع جديد من الأمراض يرتبط بتغير الأنماط الغذائية وزيادة متوسط العمر المتوقع، كذلك كزيادة

التعرض للضغوط النفسية، ويشير التقرير الصحي إلى أن النمط الصحي لا يزال يواجه مجموعة متنوعة من المشاكل المتعلقة بالأمراض، والتي تتنوع في أسبابها، ويمكن تلخيصها فيما يلي:

وتمثل الأمراض غير المعدية الممارسات غير الصحية كعامل من عوامل انتشار هذه الأمراض. الأمراض الوراثية والإعاقات بأشكالها المختلفة، أمراض الدم الوراثية ومن بينها سوء التغذية وتشمل المشاكل المرتبطة بسوء التغذية زيادة في معدلات السممة، وكشفت الدراسات الميدانية عن مجموعة من النتائج المتعلقة بنوعية المرض وتوقيت اكتشافه، وخلصت إلى أن هناك عوامل وأسباب للأمراض ترتبط بالسياق الاجتماعي والثقافي في المجتمع المحلي. وتشمل هذه العوامل زواج أبناء العمومة، والتصورات والتمثيلات المتعلقة بالصحة والمرض، فضلاً عن مخاطر أنماط الحياة الحديثة.

يتميز مجتمع ورقلة بخصائص طبيعية وشروط اقتصادية متعددة، تركت انعكاساتها على حياة الناس وأثرت على مستوى معيشتهم ولاسيما أغذيتهم التي اعتراها النقص في معظم الحالات.

- مستوى معيشة مجتمع الدراسة: تغلب البساطة على حياة سكان القصر أو القصبية، فالعائلة المتكونة من خمسة أفراد تعيش إلى تسعة أفراد، أغلب المنازل في منطقة الدراسة صغيرة، يوجد من الأدوات الطهي البرمة والكسكاس لطهي المردود والقصعة، والقربة لجلب الماء، يلزم الفقر مجتمع الدراسة والمرضى والأوبئة، وقد دفعتهم صعوبة المعيشة إلى الاقتصاد في تمر العولة المخزون في الغواي، ولاسيما في فصلي الشتاء والربيع، ويستهلك بنظام متشدد في الصيف، ويحدث الانفراج، بمجرد حلول فصل الخريف، وهو موسم جني التمور، فيشبع الجميع، إنسانا وحيوانا، ويستبشرون خيرا رغم أن الغذاء الأساسي بالمجتمع متعدد الأنواع والأصناف.

#### سابعاً: حرفة الطهي

بدءاً بالتنشئة الاجتماعية الأولية يعتبرون أن الأنوثة بناء ثقافي وهوية مكتسبة، تماماً كما تقول دوبروفار: لا تولد الواحدة منا امرأة، ولكنها تصبح كذلك. (الأندلوسي، 2021، ص. 213)

تعتبر مهنة الطبخ فناً من فنون النار، مما يتطلب توفير بيئة خاصة مع وجوب تواجد أحد ذوي الخبرة في هذه المهنة حيث تتطلب عملية الطبخ اتخاذ احتياطات كبيرة، مثل الاهتمام بدرجة الحرارة ودرجة الحرارة، ترتيب الأدوات ولذلك نجد النساء لديهن خبرة كبيرة في ممارسة هذه المهنة واختيار أوقات محددة للطهي وغالباً ما يبدأ في المساء ويستمر حتى صباح اليوم التالي، تقوم النساء بنقل التقنيات المتعلقة بإنتاج الغذاء إلى بناتهن حسب الخصائص التي تميز كل قبيلة ويظل الطعام التقليدي هو التراث الأكثر أهمية في مجال الدراسة، ويظل إنتاج الأغذية التقليدية صناعة عائلية ومهارة للمرأة بامتياز ورغم أنه موجه في المقام الأول نحو استخدام أفراد الأسرة في عملية الإنتاج، إلا أنه يظل إنتاجاً جماعياً لنساء القبيلة.

تعاظم دور النساء داخل الأسرة بصفة عامة باكتسابهم للتعليم ودخولهم ميدان العمل وتحولها إلى قوة اقتصادية مؤثرة، وازدياد وعي المرأة بمكانتها الاجتماعية (حتى لو لم تكن قد نالت تعليماً أو قدرة على الكسب) الطعام ممارسة يومية يشارك فيها كل فرد في المجتمع ومن الفئات التي يمكن أن تفيده كمصادر مهمة للمعلومات في هذه الدراسة ربة البيت وأصحاب المطاعم وتجار الأعشاب والقائمون على صناعة أصناف خاصة من المأكولات لأن هؤلاء يعطون بيانات عن مدى رواج بضائعهم ومواسم هذا الرواج والمستويات التي ينتشر فيها.

تساهم الولايم (المعروف) بإحياء التراث، حيث يحرص مجتمع الدراسة على إعداد الأصناف الصعبة المعقدة التي لم يعد وقت المرأة العاملة يسمح لها بإعدادها في أيام الأسبوع العادية وبذلك تظل تلك الأصناف بشكلها التقليدي حية في ذاكرة الأجيال الجديدة (الأحفاد) هذه الأطعمة في مجتمع الدراسة تتمتع بدعم حكومي لتصل إلى المواطن العادي بسعر رخيص، لا يكون الطعام طعاماً، وبدونه لا يكون هناك اطمئنان من الإنسان على استمرار وجوده المادي وقدرته على الحياة، ولعل الدور الكبير الذي تلعبه الأطعمة التقليدية في الطقوس، والمنزلة التي يحظى بها التراث الاعتقادي عند مجتمع الدراسة.

ليس بالاستطاعة فهم العادات والتقاليد والقيم المرتبطة بالطعام ما لم يتم فهم كل تلك الجوانب المادية المحيطة به، فالطعام نفسه ظاهرة مادية، أغذية تعد بأدوات، وتقدم في أواني فوق الأرض.. وهكذا، كل الوصفات لا بد لها من عقلية نسائية تسجلها وتحللها، عادات الطعام من أكثر الظواهر حساسية لعوامل التغيير التكنولوجي الدائر في المجتمع فهي تستفيد منه وتناثر به سلبياً أو إيجاباً. (أبو زيد وآخرون، 2013، ص.84-82)

### 1. الطعام المحلي التقليدي:

يقدم الطعام المحلي التقليدي في قصعة، وهي ماعون تقليدي مصنوع من الفخار؛ إذ لا يستقيم الأمر دونها ولا يقدم الطعام معزولاً عن النسق الثقافي، العادات الغذائية ترتبط بالتراث الغذائي الذي يعد من روافد الهوية الجزائرية التي تكشف متانة البنى الاجتماعية، ورغم كون الطعام شأن فردي فإن الغذاء بالنسبة إلى المجتمع الورقلي يندرج في إطار اندماج الفرد في الجماعة وتعميق أواصر التضامن بين الأفراد، وان العادات الغذائية الجماعية يجري اكتسابها من خلال التنشئة الاجتماعية على الذوق الجماعي.

إدخال علامات تجارية إلى نوع من الطوظم الذي يكشف الانتماء، تبرز داخل الجماعات المحلية الصغيرة تقديم قرابين الطعام، يتخلل الطعام ممارسات ثقافية ذات طابع طقوسي.

تشكل أساليب التعامل مع الطعام نمطاً منظماً في كل ثقافة، ويعد الطبخ وتناول الطعام من الأنشطة التي تحدد الآن هوية المرأة، حيث يعتبر الطعام رمزاً ثقافياً بارزاً فيما يتعلق بالحدود الاجتماعية. وكانت هذه الحدود هي ما يميز بين المجموعات العرقية أو الدينية.

ومن هنا، أصبح حساء الفول المدمس والكمأة شائعاً.. وتعكس المطاعم الجديدة التي تقدم الآن قائمة طعامها الجديدة نوعاً جديداً من رأس المال الثقافي الذي يمكن الوصول إليه بسهولة. وبالإضافة إلى هذه الأطباق المميزة، يقدم المطعم أيضاً أطباقاً تقليدية أخرى معروفة في المناطق الصحراوية، منها "الرقاق" و"الأمازيغية أرش بني سيسين" والتي يطلقون عليها اسم "تكنيفت". وهي أيضاً عبارة عن عجينة يتم تحضيرها باللحوم الحمراء وبعض الخضار، بالإضافة إلى "الغرس" الذي يعطي هذا الطبق مذاقاً حلوياً.

ولأن البيئة الصحراوية قاسية إلى حد ما بسبب حرارة المناخ، فإن ذلك يؤثر على الحياة اليومية، بما في ذلك الطبخ. ويؤكد مراسل الأخبار العلي أن ما يميز مطبخ العقلي هو الفلفل الحار الذي يعلوه المرق مع كل طبق يقدم. هذه العادات لا توجد في المطاعم التقليدية، بل في أغلب بيوت الوراقلي وحتى في المناسبات والأعراس. ويتم تحضير الدشيشة والمختومة وأنواع محددة من الكسكس، تسمى "العصمات" باللغة الأمازيغية المحلية، أو "الوارينيو" في التجمعات التي يتم فيها مشاركة الطعام خاصة على أطباق (قصعات) الوارينيو.

يعد الطعام المحلي التقليدي جزءاً أساسياً من التراث الثقافي لأي مجتمع. ولا يقتصر الأمر على إعداد الطعام واستهلاكه، بل يمتد إلى العادات والتقاليد المحيطة به. ومن خلال الغذاء، تحافظ المرأة في المناطق الريفية على تراثها وتعمق الروابط الاجتماعية والتواصل بين مختلف الفئات الاجتماعية. يقول جيفري ستينجارتن: "الطعام مرآة للثقافة والتاريخ والتقاليد"، وهو يعكس أسلوب الحياة والقيم الاجتماعية. يقول أنتوني بوردان: "الطعام هو بوابة لفهم ثقافة أي مجتمع. فلا يمكن فهم ثقافة أي مجتمع دون فهم الطعام الذي يستهلكه". (الحمزة، استرجع من موقع الرياض: <https://www.alriyadh.com>

(06/05/2023)

ويعتبر الطعام للزوار من العادات الاجتماعية المحترمة في ورقلة، زيادة الاهتمام بالطعام المحلي التقليدي

وانتشرت مطاعم الأكل التقليدي مما يؤثر على استهلاك الأطعمة الجاهزة والوجبات السريعة الحديثة.

## 2. المطاعم التقليدية:

يقدم المطعم الأطباق التقليدية فقط، مثل "الدشيشة" و"المختومة"، مع الشاي. وتقول السيدة باباهامو إن الطلب على كلا الطبقين كبير سواء في المنزل أو في المطاعم. ويعتمد تحضير هذه الأطباق على نوع من العجينة الأولى، كما تدل أسماؤها. الدوشيشة تشبه "الفريك" ولكنها أكبر حجماً، ويتم طبخها بالمرق الأحمر ولحم الضأن "الدوارة". ويسمى في اللهجة الأمازيغية المحلية للمنطقة "يوزان"، حسب شرح السيدة الحاجة. الطبق الثاني الشهير يسمى "المختومة" وشكله وطريقة تحضيره يشبهان "المحجبات". وتسمى مختومة لأنها مختومة (أي مغلقة) بأطراف الأصابع بعد ملئها. يتم تحضيره من الدقيق ويعجن بالماء والملح فقط. تتكون الحشوة من البصل والجزر والبطاطس ودهن الضأن وهو المكون السري. ويطلق عليها في اللغة الأمازيغية المحلية اسم "تكنيفت أدونات" وتعني "الخبز السمين". ويبلغ متوسط سعر الشاي 70 ديناراً،

بينما سعر صحن المختومة 600 دينار وصحن الدشيثة 750 دينارا. سعر أكلة سرايا يصل إلى 900 دينار.

يتزايد اهتمام الناس بإعداد الطعام الصحي وأنظمة الطهي، كما أن هناك طلب متزايد على المنتجات الغذائية المحلية. تتجه بعض الأسر في منطقة الدراسة إلى الطبخ المنزلي والمطاعم للحفاظ على التقاليد والعادات الغذائية المحلية التقليدية.

الشكل رقم 4: الدشيثة، المختومة والشاي



المصدر: معالجة الباحث 2023.

#### ثامنا: الفن المطبخي

تنوع الأطباق والأكلات الشعبية بولاية ورقلة بين: المختومة (التي يقابلها المحاجب في الشمال) وأكلة المردود طبق من بين الأطباق التقليدية في الجزائر ذات أصول بربرية، وهي أكلة شعبية، تشتهر بها مناطق الجنوب الجزائري ورقلة.. وهي طبق معد من حبوب صغيرة مفتولة بالطحين أكبر حجما من حبوب الكسكس؛ يضاف إلى مرق الخضار واللحم أو القديد (الخليع)؛ ويكون أما أبيض حارا بالتوابل؛ أو احمر وتكون حارة أو حلوة وهي مغذية جدا خاصة في الشتاء.

المسفوف، تختلف تحضير طريقة المسفوف بورقلة، فهناك مردود العرب الذي يتميز بغلاظة حباته خلافا على المسفوف، وهناك أيضا كسكس تيهامزين ولفور.. بعد استهلاك الخضروات في شكل أكالات شعبية بولاية ورقلة نادرا، إذ أن التمور والحبوب (قمح وشعير) هي المواد الأساسية المستهلكة، فالكل يقتني التمر الذي يعد الغذاء الأساسي، لاسيما بالنسبة للعائلات الفقيرة، حيث تخزن ويضاف إليه الحبوب، بعض الخضروات والفواكه، كذلك البيض واللحوم، لتشكل أطباقا متنوعة، أما طبق البندراق فهو رمز من رموز المنطقة منتج زراعي محلي تقليدي تعتمد النساء في تحضيرهن لطبق البندراق على جميع الخضروات ماعدا الطماطم، يضاف إليها كمواذ أساسية.

الشكل رقم 5: طبق البندراق



المصدر: معالجة الباحث 2023.

تسعى النساء إلى وظائف مدفوعة الأجر تمنحهم قوة الاستقلال الاقتصادي وتكون مكونا إضافيا من مكونات هويتهم الهوية الأنتوية التقليدية، تولد المرأة الورقالية في عام يحدد مقومات الأنوثة على أنها العائلة، والرعاية (إعطاء الغذاء) مهارات المرأة، وكثيرا ما يشتغلن في البيت أو الاقتصاد الأسود غير الرسمي، كان العمل يعتبر بالنسبة للنساء التقليديات ضرورة اقتصادية وإسهاما في ميزانية العائلة، لا ضرورة شخصية أو شيئا أساسيا لهويتهن بوصفهن نساء، كانت هوية نساء القصبية تبنى بشكل تقليدي على التضحية، العطاء، لا على إشباع احتياجاتهن، هوية المرأة الورقالية متوجهة بكاملها نحو الآخرين.

أعمال إعداد الطعام ملكا للنساء بحكم التقاليد فلا يزال الأكل خاضعا لتحكم النساء، وهكذا تزايدت أهميته في تكوين الهوية الأنتوية، تعد الأطعمة تمثل قيم البيت والعائلة والنساء والمجتمع، الطعام مصدرا هاما من مصادر مكانتهم التقليدية، وتأثيرهن التقليدي باعتباره وسيلة لكسب السيطرة على الغير.

#### تاسعا: أدوات وأواني المطبخ الورقالي

##### الشكل رقم 6: أدوات وأواني المطبخ الورقالي



##### المصدر: معالجة الباحث 2023.

أدوات وأواني الطعام بوصفها أحد جوانب الثقافة المادية، تتميز الحياة التقليدية بتنظيم خاص نابع من طبيعة البيئة الصحراوية والحرف اليدوية وينعكس ذلك بصورة واضحة على وجود أنواع من الأطعمة واختلاف طرق إعدادها، إلى جانب ضرورة تخزين بعض مستلزماتها وهو ما يتطلب وجود بعض الأدوات والأواني المختلفة، ومن ثم يغلب استخدام الأدوات والأواني التقليدية في مختلف احتياجات الطعام، أما من أهم الأدوات المستخدمة في التحضير ثم الطهي، فهي أساسا الغرابيل بأنواعها والكسكاس والقدر أو ما يعرف بالبرمة أو المقفول، ومن صنف الحاويات مع فارق بسيط الغرابيل والكسكاس له قعر مثقوب عكس البرمة.

#### عاشرا: نظام الطعام المحلي التقليدي

يتم تحضير الطعام بشكل تقليدي في المنازل وامتد حديثا إلى المطاعم وتناول بالجلوس على الأرض بشكل جماعي، مما يعزز التفاعل الاجتماعي بين أفراد الأسرة والأصدقاء وقد يشير ذلك إلى الطبقة الاجتماعية التي تنتمي إليها الأسرة أو الزوار.

لقد نجحت النساء أن يحولن أكلات تقليدية إلى اقتصاد قائم بذاته وهي ذات مطبخ تقليدي وللتعرف على ثقافة المجتمع، يمكن ذلك من خلال استراتيجيات المطبخ والطعام؛ لأنه من خلال إعداد الطعام وتقديمه وإدارته، يُكتب تاريخ طويل من المفاهيم والممارسات والعلاقات. (محو، 2016)

يعبر مجتمع الدراسة عن أنظمة معتقداتهم من خلال إعداد الطعام والوسائل لشرائه واستهلاكه، لذلك فإن الطعام مرتبط بالبنية التقليدية للمجتمع بطبيعته، يفضل الأطعمة المحلية والمستدامة على الأطعمة الحديثة التي يتم بيعها في المتاجر وهم يعتقدون أن إنتاج الغذاء يجب أن يعود إلى طرق الطعام التقليدية، وأن الطعام والاختيارات المحيطة به تجسيد للهوية والثقافة، حيث يتم استخدام الطعام كشكل من أشكال النشاط، لا تزال حركة تناول الطعام المحلي أكثر شعبية.

#### أحد عشر: أشكاله

اعتماد سكان القصر على اقتصاد مختلط بالنظر إلى العلاقة مع البيئة يكون اعتماد القصورين على التمر المخزن ويسمى مجتمع الدراسة شهري أغسطس ومايو أشهر الجوع، وشهر سبتمبر وحتى أواسط ديسمبر أشهر الوفرة (الجنبي)، تعد الدورة الزراعية التي تشكل حسا مشتركا بالزمن (العولة).

أشار مالنيوفسكي (B.Malinowski) إلى ارتباط الأنظمة الاقتصادية والاجتماعية كلها بالدورة الزراعية ويوضح أنها الجزء الرئيس للتغذية (Agnieszka, 2011).

#### 1. الأطعمة المقدمة:

يتمثل أولها في حليب الماعز والتمر أو الغرس الشاي باعتباره مشروب الجماعة والضيافة ويحرص على طهيه على نار هادئة حتى يطبخ شيئا فشيئا.

#### 2. أطعمة يومية/ واحتفالية:

يُنظر إلى ظاهرة الواحة الاحتفالية بين المجتمع الطلابي على أنها حدث طقسي واحتفالي يُقام في مرافق ومقابر الأولياء، حيث يتم تقديم الأضاحي (الدم) كذبيحة حيوانية مقابل القبول تحقيق الرغبات. الثقافات الفرعية هي مجموعات لها هويات تختلف عن الثقافة السائدة قد تتضمن ممارسات فريدة ذات الصلة بالطعام التقليدي، يشارك في طرق وممارسات غذائية وهذا يشمل المطبخ التقليدي الورقلي، يشكل الطعام التقليدي عنصرا محددًا مهما لتكوين هوية الثقافة الإنسانية والاجتماعية.

#### اثنا عشر: ممارسات المستهلك التقليدية المستدامة

يفضل النساء الاعتماد على الذات قدر الإمكان أثناء العيش مع تقليل الموارد الخارجية بشكل عام في إطعام أنفسهن، يركز اهتمام الباحث بالغذاء في المقام الأول على العملية الغذائية من الإنتاج إلى التخزين والتحضير والطهي والتقديم وإعادة التدوير. الطقس والرموز حاضرة في كل هذه المراحل، ويتكرر الفعل الثقافي عبر الأجيال. يتم تحديد الحدود الثقافية ويتم إنتاج التمثيلات الاجتماعية. وأوضح عالم الأنثروبولوجيا

الفرنسي كلود ليفي شتراوس (1908-2009) من خلال "مثلث الطهي" أن التعامل مع الطعام ليس بمعزل عن الإطار الثقافي الذي ينتمي إليه الفاعل الغذائي. يعتمد كل طعام وكل إدارة ممكنة لهذا الطعام على عملية ثقافية. لذلك، اعتبر ليفي شتراوس المطبخ دائماً الأساس المركزي للتطور الثقافي. (الجندي، 2019، ص.324)

ومن ثم يجب أن نتوقف عند طبق الدشيشة، هذا الطبق يرتقي بالورقة ويجعلها سيد أطباق الورق. وهي الوجبة الرئيسية للبلاد، وهي ورقة معروفة تاريخياً، إلى حد أن كلمة "طعام" تستخدم للإشارة إلى فعل "الجزل في العطاء" أي الكسكس. وتشير السيدة بوزيان في سياق حديثها عن الثقافة الغذائية التقليدية إلى أنه يتم تقديم الدشيشة عادة في حوض ثقيل على الأرض، وهو بمثابة مركز ورمز لثقافة المشاركة، بالإضافة إلى أن طبق الدشيشة يرتبط بالتجمعات والمناسبات ودوائر الذكرى، مما يدل على أن هذا الطبق مرتبطة بالأوقات المقدسة.

على العموم، مجتمع الدراسة يعاملون الطعام بنوع من الحرمة والقدسية، ويسمونه (المعروف) في مختلف الأحوال، فالدشيشة والمختومة والمردود والرغيدة والتمر أو الغرس "المرفوسة" أطعمة تقليدية تظل حاضرة بقوة في تدبير كثير من طقوس العبور، فالطعام نعمة وبركة لا ينبغي تبذيره وهدره، من المؤكد إذن، انه بهذا المنتج الثقافي (الطعام) ومن خلال تمثلات وممارسات يعلن عن الهوية الاجتماعية والثقافية.

الشكل رقم 7: الدشيشة، المختومة، المرودود، الرغيدة، مرق الترفاس، والتمر أو الغرس "المرفوسة"



المصدر: معالجة الباحث 2023.

صورة الطعام التقليدي في المجتمع الورقلي وعلاقته بطبيعتهم وعاداتهم وتقاليدهم، تعتبر الدشيشة.. من التراث الثقافي غير المادي في ورقلة، وهو ينتمي إلى الممارسات الاجتماعية والطقوس والاحتفالات، ومهارات مرتبطة بالحرف التقليدية، ومن تراث المطبخ الورقلي الأصيل.

أي طبق محدد اثنيا بتعبير كالفو هو بذلك عبارة عن طبق طوتم plot totem مما يعني أنه من الناحية الثقافية خاص جداً، لكنه عند الأقليات السلالية يخضع إلى عملية تهمين ثقافي، فيدخل ضمن الميكانيزمات المستخدمة لاستمرار الجماعة أي احد أبعاد هويتهم الاجتماعية والثقافية. ( صولة2012، ص.276)

يعرف هوس (Hoos) الطوطمية على أنها ديانة معقدة من الأفكار والرموز والطقوس التي تعتمد على العلاقة بين مجتمع بشري ورمز محدد يسمى "الطوتم" كما عرفه فيرغسون (Ferguson). ويمكن أن يكون الطوتم طائرًا، أو حيوانًا، أو نباتًا، أو ظاهرة طبيعية، أو مظهرًا طبيعيًا، مع اعتقاد المجتمع بارتباطه

الروحي. كأن تتخذ القبيلة مثلاً من حيوان معين رمزاً طوطمياً لها، وقد أخذت كلمة "طوطم" عن الأوجيبوا، وهي كما يشير كل من Hoffma و Fershtman لغة (الغونكية) التي يتحدث بها هنود البحيرات الكبرى في أمريكا الشمالية، ويستخدم الأوجيبوا كلمة "طوطم" بمعنى علاقة اجتماعية، قد تكون صلة قرابة أو صداقة قائمة بين شخصين، تنتظم من خلالها أفراد الجماعة في عشيرة واحدة تتخذ لها رمزاً أو لقباً من خلال إحدى الفصائل الحيوانية.

"الدشيشة" الأكلة التي يقدمها أفراد المجتمع المحلي أصحاب الحضرة وأصحاب النذور من ذبائح، الأكلة المقدسة يأتي غالباً في سياق النذور "الوعدة" في الاصطلاح الشعبي التي يكون بعض الأفراد قد قطعها على نفسه من قبل ويفضل أن يوفى بها في مناسبة الحضرة، من الواضح أن طقوس الأكل والشرب معا هي طقوس الشركة والإتحاد الجسدي وقد سميت سرا لشركة يكون الإتحاد بهذه الطريقة دائماً، ولكن كثير من الأحيان يستمر فقط خلال هذه الفترة "المضم". (Van Genneep, 1908, p 29)

#### ثلاثة عشر: سياحة الطعام المحلي التقليدي

لقد اكتسب مجال تذوق الطعام والطهي وسياحة الطهي اهتماماً متزايداً. وتعتبر السياحة الغذائية وسيلة للترويج للوجهات الثقافية، حيث تعمل السياحة الغذائية المحلية التقليدية كمنتج ثقافي يعمل بمثابة وسيط لتقديم هوية وثقافة المجتمع للسياح، وهو عامل مهم في جذب الزيارات المتكررة. تشير الأدلة الميدانية إلى أن الطعام المحلي يؤثر على نية السائح في زيارة وجهة الطهي مرة أخرى. تتزايد شعبية الأشكال المختلفة للسياحة الغذائية بين السياح الفضوليين والمغامرين الذين يتوقون لاستكشاف وتذوق المأكولات المختلفة في البلدان الأخرى. وهذا يجعل الطعام المحلي وطرق إنتاجه أرضاً خصبة للسياحة الثقافية، بما في ذلك زيارات منتجي الأغذية، ومهرجانات المدارس الابتدائية، وفعاليات المطاعم المحلية، إن أخذ السياحة الغذائية المحلية المعروفة بـ"سياحة الطعام"؛ من وجهات نظر بحثية مختلفة تتعلق بالهوية والأصالة، ودور السياحة الغذائية المحلية التقليدية في التنمية المستدامة، والسياحة الغذائية المحلية كسلعة اقتصادية لها نصيبها في المساهمة في الدخل القومي، طرق الطعام وفنون الطهي هي أكثر من مجرد خدمات فهي تعتبر مكونات أساسية لقطاع السياحة. وبدون تبادل اقتصادي وثقافي متزامن، لن تكون هناك هوية. وهذا بدوره يعزز ويحسن الشعور بالمجتمع الذي يبحث عنه الزوار في صناعة السياحة، مما يؤدي إلى ارتفاع رأس المال الاجتماعي والثقافي.

في الواقع، فإن السياحة الغذائية المحلية تقدم صورة حضارية للسياح والمقاصد السياحية، ومن ثم تستثمرها بشكل فعال، خاصة بعد أن دعا قصر مجلس تنسيق القصبية إلى الحفاظ على التراث الثقافي غير المادي، الذي يشمل الممارسات والتقاليد والمعارف، والمهارات، وكذلك الأدوات والقطع والمصنوعات اليدوية

والمواقع الثقافية المرتبطة بها. وتعتبرها الفئات الاجتماعية جزءاً من تراثها الثقافي. وينتقل هذا التراث الثقافي غير المادي من جيل إلى جيل وفقاً لبيئتهم وهويتهم.

وبالإضافة إلى اهتمام منظمة اليونسكو بإدراج أنواع الأغذية التقليدية في قوائم التراث غير المادي، فإن تطوير قطاع الأغذية التقليدية المحلية في مجال السياحة والترويج لمطبخ الوارثي وتنوعه وملاءمته لجميع الأذواق أصبح علامة مميزة للتنمية السياحية عملت الدوائر على إرساء أسس التميز والجودة. وقد اجتذبت الأطباق التقليدية السياح، مما أدى إلى إنشاء المطاعم التقليدية ومختبرات الأغذية التي تهدف إلى الحفاظ على الثقافة المحلية بعد أن شهدت زيادة في السياحة. ويهدف هذا إلى تحويل السياحة الغذائية إلى السياحة المستدامة. وقد ساعدت حركة المهرجانات وتذوق الطعام والزيارات والاحتفالات الدينية على جذب أعداد كبيرة من الزوار. الغذاء هو عنصر أساسي للتعبير عن الهويات الشخصية. تلعب السياحة الغذائية دوراً مهماً في تشكيل الهوية. لقد شكلت البرامج التلفزيونية المرتبطة بفنون الطهي مفاهيم وأنماط سياحة تذوق الطعام، وتؤدي برامج الطبخ إلى إلقاء نظرة ثاقبة على تراث الطهي لمنطقة معينة.

#### أربعة عشر: التمكين الاقتصادي النسوي

لقد تمكنت المرأة بفضل التمكين الاقتصادي من إبراز تميزها في العمل التعاوني وبدأت في البحث عن أشكال مختلفة من العمل. لقد تحولوا نحو المشاريع الصغيرة لأنه تم الاعتراف بهم بشكل أكبر كمشاركين نشطين في النسيج الاقتصادي، وهذا يجعل التنمية أكثر شمولاً بين النساء والرجال من خلال دعم النساء في مجال الأعمال التجارية، انطلاقاً من مساهمتها بالتنمية المحلية عن طريق مشاركتها بالاقتصاد الاجتماعي والتضامني التي ساعدها في تحقيق ذاتها، وما يعكس حصولها على التمكين الاقتصادي الذي ساعدها في الانتماء إلى جمعيات ثقافية، فهي شريك مهم وبناء في تنمية المجتمع، من خلال ما تقوم به من أعمال، ومساهمتها إلى جانب الرجل في النهوض بالأوضاع الاجتماعية والاقتصادية والسياسية للمجتمع.

النشاط الاقتصادي للنساء في مجتمع ورقلة يكشف عن أعمال يومية، وخدمات فورية، تقدمها المرأة في صمت وغفلة من المجتمع، مع عدم اعتراف - في معظم الأحيان من الرجال - بتلك الخدمات، مهما كان الاختلاف في صفة القرابة بالمرأة، يعتبر الأكل أمام الزوج عيباً وعاراً كما تسهر المرأة على تدريب بناتها على الأشغال المنزلية ولا يقل دورها الاقتصادي، في أهميته في المجتمع - الذي لا ينتبه لإنتاجها - عن دور الرجل، عندما تساهم في أعمال تقديم العلف للحيوانات واستخراج الزبدة واللبن والدهان والجبن، وتساهم في التنمية الاقتصادية للمجتمع، فتركز على صناعات أكالات تقليدية وتحضر بيدها طعام السرير، الدشيشة... الخ وتنتج شهرياً في المتوسط ما بين 75 إلى 150 كيلوغراماً وتكسب أكثر من 60000 دينار، وتوفر للمجتمع خدمات قلما ينظر إليها، بل تعد من أعمال البيت فقط، تكون المرأة نشطة، تشرع

في إنجاز أعمالها المنزلية منذ وقت الفجر، وهي توكل زوجها في البيع والشراء ويقيت المرأة عاملا مهما ساعد في تطور الأسرة في مجتمع ورقلة.

تمثل المرأة إلى جانب الرجل عنصرا فعالا، متنت العلاقات الزوجية وأصرها بإقامة أسر بسيطة في معيشتها، محافظة على عاداتها وتقاليدها، ولكنها انفتحت بالتدرج على الموروث الحضاري للشعوب التي احتكت بها، وتركت بعض الآثار التي انعكست على شكلها الأصيل، تعتبر المواد الغذائية عزيزة في مجتمع يعيش ظروفًا اقتصادية صعبة، يتناولون غذاءهم بصفة جماعية، وتذكر الأمثال الشعبية دور مكانة المرأة في إيجاد اللحمة وتقريب البعيد وإحداث التواصل بين العائلات.

#### خمسة عشر: الطعام المحلي التقليدي والتنمية

الطعام همزة وصل بين اهتمامات اقتصادية، باعتبار الأطعمة التقليدية أهم غذاء لأهل ورقلة، فهو مؤشر حساس بشكل خاص للتعبير، ولا تزال مركزية بالنسبة للاقتصاد الورقلي باعتبارها أهم الأغذية. لقد تحكمت عملية التبادل السوقي في الاقتصاد، ومع ذلك، فإن عملية التبادل المستمر كانت دائما تعتمد بشكل أساسي على العلاقات الاجتماعية والاقتصادية الحميمة في القصب، مع كون الطعام عنصرا أساسيا في جميع المعاملات الاجتماعية، الأطعمة التقليدية ساحة مركزية للعائلة (الوجبات الجماعية) ومن خلال دراسة التقاليد وتأثيراتها على العلاقات الاجتماعية بالمجال الحضري لولاية ورقلة، باستخدام الأغذية التقليدية للتحليل، تمكن الباحث من التركيز على إنتاج وتوزيع واستهلاك هذا النوع الهام من المواد الغذائية من أجل دراسة التغيرات المادية. ولم تؤثر التغيرات الحديثة على الهوية التقليدية للمجتمع المحلي وتمكين المرأة في المجال الحضري لولاية ورقلة. أحدثت العمليات الاقتصادية تغيرات اجتماعية وثقافية في الحياة الشخصية للمرأة، بما في ذلك قيمها وأهدافها وأدوارها بين الجنسين وتعريفاتها الذاتية وعلاقاتها. شهدت المرأة الحضرية في ورقلة تغيرات في وضعها وتمكينها مقارنة بالرجال. يمتص الغذاء ويعكس مجموعة من الظواهر الثقافية.

كشفت دراسة عن تأثير أساليب التعامل مع الغذاء (السلوكيات والمعتقدات التي تحيط بإنتاج الغذاء ومن ثم توزيعه واستهلاكه) في تشكيل المجتمع المحلي والفردية والأسرة، وكذلك استهلاك الوجبات وتوقيتها، تأسس النساء في مجتمع الدراسة هويات متميزة في المجال الاجتماعي والاقتصادي من خلال إنتاج الطعام وتوزيعه، الطعام يؤسس هوية الذكور والعلاقات بينهما.

#### سنة عشر: الطعام المحلي التقليدي وموقعه في مجال السياحة

تعد وسائل التواصل الاجتماعي أحد أهم وسائل الترويج للطعام المحلي التقليدي في منطقة الدراسة، ونجد أن هناك وجود للغذاء المحلي، أو صناعة أغذية في قوائم الطعام، أو وجود مطاعم ومختبرات اقتصادية متخصصة في تقديم الغذاء المحلي. ومن الواضح أن وجود المأكولات المحلية يكون في صفحات الإنترنت

الخاصة أو وجود إعلانات أو مهرجانات للأطعمة المحلية، تنظيم معارض لتسويق المنتجات الغذائية، دورات طهي، مسابقات التدوق.

السياحة الغذائية - نمط ثقافي محلي يعزز الهوية المحلية ويوفر تجارب سياحية متنوعة بطريقة معينة؛ وأهمها المهرجانات والفترات التي تقام فيها ودورها في تنمية واستدامة السياحة من خلال الأنشطة التي تقدمها هذه المهرجانات والفعاليات التي تساهم في التنشيط الاقتصادي للمنطقة. تعتبر مهرجانات الطعام والمنتجات الغذائية المحلية أحد أهم جوانب التنمية السياحية المستدامة في ورقلة، وتزامن مع العطل واعتدال الطقس كمهرجان يناير، مهرجان التراث شهر مارس... إلخ هناك وعي بالسياحة الغذائية كنمط ثقافي واقتصادي، وأن هناك أنشطة مختلفة مثل مهرجانات الطعام وفعاليات المنتجات الغذائية المحلية بجميع أصنافها.

#### سبعة عشر: آليات دعم سياحة الطعام المحلي التقليدي

تعد الصناعة التقليدية والحرف قطاعا حيويًا تأمل ورقلة أن يكون بديلا بالنهوض بالاقتصاد المحلي، يتجلى ذلك من الحرف اليدوية، كما تحتل الصناعة التقليدية والحرف حصة هامة من إجمالي القروض الممنوحة من قبل ANGEM، لاسيما قروض المرأة الماكثة بالمنزل، اتجهت جهود الدولة في السنوات الأخيرة إلى التركيز على توفير مختلف أشكال الدعم للأعمال ذات الطابع الحرفي؛ تجسدت في الصندوق الوطني لترقية نشاطات الصناعات التقليدية FNPAAT، والغرفة الوطنية للصناعة التقليدية والحرف بمختلف فروعها، وكذا مختلف أجهزة الدعم (ANGEM, CNAC, ANSEJ)، كقطاعات شريكة لهذه الأخيرة، وتسهر الأجهزة على توفير كل دعم المرأة الحرفية من خلال تشجيع العمل الحر، والعمل في البيت، والحرف، ولاسيما الفئات النسوية وتشمل أعمالها في هذا السياق فيما يلي:

تساهم العديد من المشاريع النسائية بشكل كبير في تحسين الوضع الاقتصادي وتتميز بسمات فريدة وتنوعات خاصة بها. إلا أنهم واجهوا صعوبات وتنوعات ومعوقات عند محاولتهم زيادة مساهمتهم وتعزيز هذه الواجهة، ونتيجة لذلك، لم يكن محتوهم رسميًا فيما يتعلق بموقع المرأة في المشروعات غير التقليدية. كل ما يتعلق بالاقتصاد، بما في ذلك كل ما يتعلق بالسياق الاجتماعي والثقافي لعمل المرأة.

\*مهرجان الأسبوع الثقافي والسياحي والحرفي لولاية ورقلة: كل سنة في شهر أبريل تقام في ولاية ورقلة تظاهرة الأيام الثقافية والسياحية والصناعات التقليدية، تشارك في هذه التظاهرة السنوية جميع الفعاليات الثقافية، حيث تبرز الثروات العديدة للولاية والهياكل السياحية المتنوعة والمميزة بالإضافة إلى المنتجات التقليدية ما يستقطب عددا كبيرا من الزوار والسياح. (Zaid, Amokrane, p.72)



المصدر: معالجة الباحث 2023.

#### ثمانية عشر: إستنتاجات

يتم النظر إلى النشاطات المنزلية المرتبطة بالطعام على أنها دورا أنتويا مقدساً ينبغي الحفاظ عليه وحمايته، فضلاً عن ازدياد وعي النساء بأعباء العمل المنزلي والدعم لمسؤوليات الرجال المنزلية. ازدهرت صناعة الطعام التقليدي والتحول في الجانب المنزلي لعادات الطعام داخل الأسرة والتي أنتجت عادات طعام، تلعب الدعاية دوراً مركزياً في التشكيل الثقافي لمساهمتها في إعداد عادات استهلاكية بوصفه مؤسسة اقتصادية.

يعد الطبخ بولاية ورقلة أحد روافد تقاليد العريقة، إذ تحافظ على أطباقها التقليدية النابعة من طبيعة المنطقة وعاداتها الشعبية، ومن أشهر الأطباق بالولاية "الدشيشة" وهو طعام اليوم والمواسم والولائم، والذي يعد الطبق المفضل لدى سكان ورقلة، ولذلك فإن سعي المرأة نحو تحقيق القوة الاقتصادية إلى جانب القدرة ليس فقط على التأثير بمفردها، بل أيضاً على السيطرة على الآخرين، يكون من خلال التحكم في الغذاء كمصدر للقوة، حيث أن الغذاء أمر حميم للغاية، تتبع قواعد استثنائية قوية في المشاركة والكرم.

يتم الإعلان والترويج للعلامات التجارية وأنواع الأطعمة المحلية من خلال القصص العشبية، المطاعم، الأسواق، المعامل وسائل التواصل الاجتماعي. سياحة الطعام أو تقدم السياحة التجريبية للسائحين المهتمين بتجربة معلوماتية حول المطبخ والثقافة وآداب الطعام والعادات في مجتمع معين.

وفي ضوء ذلك، يمكن أن تتمثل التوصيات في:

- دعم المنظمات والجمعيات النسوية ومؤسسات المجتمع المدني التي تعنى بشؤون النساء، ولاسيما تلك التي تنصب اهتماماتها في مجالات تمكين المرأة من صناعة القرار.

- ضرورة التوسع في أنماط العمل غير التقليدية لدعم المرأة على قدرتها في تعدد الأدوار التي تقوم

بها.

- توجيه جهود التسويق نحو النمط السياحي الطعام التقليدي.

#### خاتمة:

خلص الباحث إلى أن الطعام المحلي التقليدي تقليد شعبي ممارس، وهو طعام اليوم والمواسم والولائم، يرتبط الطعام المحلي بمفاهيم الكرم في الثقافة الورقلية، وهو بذلك جزء من عاداتهم وتقاليدهم المرتبطة بالطعام والمناسبات.

يعكس الطعام المحلي التقليدي تأثيره على السياحة مما يدفع النساء في مجتمع الدراسة إلى تقديم خيارات اقتصادية ملائمة للسائحين وتطوير نماذج أطباق محلية بشكل يتناسب مع مجال السياحة الغذائية.

#### Conclusion

The researcher's findings indicated that the indigenous cuisine holds significant popularity and remains a time-honored practice, representing the culinary choices for daily meals, seasonal variations, and celebratory feasts. The indigenous gastronomy is intricately tied to the ideals of generosity within the Ouargla culture, ingrained deeply in their rituals and practices concerning nourishment and gatherings. The classic native fare also mirrors its influence on the tourism sector, prompting women within the researched community to propose cost-effective alternatives tailored to tourists and fostering the advancement of regional delicacies in alignment with the realm of food tourism.

#### المراجع

1. أبو زيد أحمد مصطفى، حسين محمد فهميم، محمد محمود الجوهري، علياء شكري، علي محمد المكاوي (2013). *المأثورات الشعبية*. وزارة الثقافة والفنون والتراث. الدوحة- قطر.
2. الأديب النوري. *علم الاجتماع الطبي في مرايا العلوم الاجتماعية والإنسانية*. جامعة تونس المنار. استرجع من موقع: <https://www.portail.arid.myu> بتاريخ 2022/07/08.
3. باين مايكل ومجموعة من الباحثين (2020). *قاموس النظرية الثقافية والنقدية (الجزء الأول)*. ترجمة هيثم غالب الناهي بالتعاون مع مصطفى حجازي ومحمد بدوي. مراجعة المنظمة العربية للترجمة. بيروت- لبنان.
4. جباري مباركة (2023). *دور المرأة في ريادة الأعمال الحرفية لصناعة النسيج- دراسة أنثروبولوجية*. فعاليات المؤتمر العلمي الدولي الثالث للمرأة ولغة الضاد في ريادة الأعمال والتربية الرقمية المنعقد في 4 حزيران. مجلة جويدي الأمريكية، المجلد 02، العدد 04، ص 39-64.

5. الجنبدي أماني (2019). ثقافة الطعام في المجتمع الفلسطيني دراسة المنسفة نموذجاً. المجلة العربية للثقافة. العدد: 65، ص 323-338.
6. حمزة الأندلوسي (2021). الفنون المغربية بين الهيمنة الذكورية والمقاومة الأنثوية: دراسة في أنثروبولوجيا الفن. المؤتمر الدولي العلمي الافتراضي. إصدارات المركز الديمقراطي العربي للدراسات الإستراتيجية | ألمانيا برلين. جامعة الحسن الثاني. الدار البيضاء-المغرب، ص. 206-219.
7. حيفري نسيمه أمال (2021). دور المشاريع الصغيرة والمتوسطة في تحقيق التمكين الاقتصادي للمرأة طبقاً للتشريع الجزائري. مجلة البحوث في العقود وقانون الأعمال. المجلد: 06، العدد: 04، ص. 359-377.
8. زيان محمد (2023). التمكين السياسي للمرأة كمدخل للنهوض بأوضاعها الاجتماعية. جامعة محمد الأول. وجدة- المغرب <https://doit.org/10.5281/zenodo.7729615>
9. سلمان فاضل حسن (2015). مقارنة نقدية في منهجية الدراسات الأنثروبولوجية العراقية. جامعة بغداد كلية الآداب قسم علم الاجتماع. استرجع من موقع: [www.coart.uobaghdad.edu.iq](http://www.coart.uobaghdad.edu.iq). بتاريخ 2023/05/30.
10. الشاطري اثمار شاعر مجيد، خليل حسين إبراهيم (2022). تمكين المرأة في التنمية البشرية بين الواقع والطموح. قضايا سياسية. جامعة بغداد كلية التربية للبنات، العدد: 71، ص 229-259.
11. صولة عماد (2012). هوية الطعام وطعام الهوية. مجلة علوم الإنسان والمجتمع، المعهد الوطني للتراث. تونس. العدد: 02، ص. 253-282.
12. عبد الزهرة أحمد نجم (2016). ثقافة الطعام في مجتمع محلي دراسة أنثروبولوجية في مدينة بغداد. رسالة جزء من متطلبات نيل درجة الماجستير في الانثروبولوجيا التطبيقية. الجامعة المستنصرية/ كلية الآداب قسم الأنثروبولوجيا التطبيقية. بغداد .
13. عبد المؤمن محو (2016). سيرة المائدة: المطبخ مختبراً لصناعة المعنى. الدار البيضاء. آداب وفنون. مُشار إليه بموقع العربي الجديد <https://www.alaraby.co.uk>, 04/06/2023
14. عربي أسماء، بن قطاف أحمد (2020). تقييم مساهمة مؤسسات دعم ريادة الأعمال في التمكين الاقتصادي للمرأة في الجزائر -مشاريع- الصناعة التقليدية والحرف في الجزائر نموذجاً. مجلة نور للدراسات الاقتصادية. مجلد: 06، عدد: 10، ص. 206-221.
15. علاش صباح (2019). التناقل الثقافي الحرف التقليدية النسائية بالريف نموذجاً. مجلة اسيناك، العدد الرابع عشر، ص 15-30.

16. العمري علياء (2022). سياحة الطعام بين الواقع والطموح. موقع المنور  
[www.Almannar.com,02/6/2823](http://www.Almannar.com,02/6/2823).
17. غرايبة خليف مصطفى (2020). السياحة الصحراوية تنمية الصحراء في الوطن العربي. المركز العربي للأبحاث ودراسة السياسات.
18. محمد الحمزة. ثقافة الطعام السعودي. استرجع من موقع الرياض.  
<https://www.alriyadh.com> 06/05/2023
19. هس - بيبر شارلين، ليفي باتريشيا (2011). البحوث الكيفية في العلوم الاجتماعية. ترجمة هناء الجوهري. سلسلة العلوم الاجتماعية للباحثين، العدد 1783.
20. Agnieszka Siewicz (2011). *Anthropology as an inspiration of Food studies*, building theory and practice webzin.
21. Van Gennep Arnold (1908). *The Rites Of Passage*. The University Of Chicago Press, Chicago.
22. Zaid Nadia & Amokrane Samira (2009). *Ouargla Authenticité et/Elégance*. CDSF Editions .Alger.

#### References

1. Abu Zaid Ahmed Mustafa, Hussein Mohammed Fahim, Mohamed Mahmoud Al-Juhari, Aliaa Shukri, Ali Mohammed Al-Makawi (2013). *Folklore*. Ministry of Culture, Arts, and Heritage. Doha, Qatar.
2. Al-Adib Al-Nouri. *Medical Sociology in the Mirrors of Social and Human Sciences*. The University of Tunis El Manar. Retrieved from: <https://www.portail.arid.myu> on 08/07/2022.
3. Agnieszka Siewicz (2011). *Anthropology as an inspiration of Food studies*, building theory and practice webzin.
4. Alaash Sabah (2019). *Cultural Transmission: Traditional Female Crafts in the Rural Area as Case Study*. Asinak Magazine, Issue Fourteen, pp. 15-30.
5. Al-Omari Aliya (2022). *Culinary Tourism: Between Reality and Aspiration*. Retrieved from Al-Mannar Website : [www.Almannar.com](http://www.Almannar.com), 02/06/2023.
6. Abdul Zahra Ahmed Najm (2016). *Food Culture in a Local Community: An Anthropological Study in the City of Baghdad*. A dissertation submitted as part of the requirements for obtaining a Master's degree in Applied Anthropology. Al-Mustansiriya University / College of Arts, Department of Applied Anthropology. Baghdad.

7. Abdel Moumen Mahaw (2016). *The Biography of the Table: The Kitchen as a Laboratory for Meaning-Making*. Casablanca. Literatures and Arts. Retrieved from: <https://www.alaraby.co.uk> on 04/06/2023.
8. Aribi Asmaa, Ben Qattaf Ahmed (2020). *Evaluating the Contribution of Entrepreneurship Support Institutions in Economic Empowerment of Women in Algeria - Projects - Traditional Industry and Crafts in Algeria as Case Study*. Noor Journal of Economic Studies, Volume: 06, Issue: 10, pp. 221-206.
9. Bayen Michael et. al. (2020). *Dictionary of Cultural and Critical Theory (Part One)*. Translated by Haitham Ghaleb Al-Nahi in collaboration with Mustafa Hegazy and Mohammed Badawi. Reviewed by the Arab Organization for Translation. Beirut, Lebanon.
10. Djebbari Mebarka (2023). *The Role of Women in Artisanal Entrepreneurship in the Textile Industry - An Anthropological Study*. Proceedings of the 3<sup>rd</sup> International Scientific Conference on Women and the "Dhad" Discourse in Entrepreneurship and Digital Education, held on June 4th. American Jouidi Journal, Volume 02, Issue 04, pp. 39-64.
11. Ghraibeh Khalif Mustafa (2020). *Desert Tourism: Development of the Desert in the Arab World*. Arab Center for Research and Policy Studies.
12. Hamza Al-Andalusi (2021). *Moroccan Arts Between Male Dominance and Feminine Resistance: A Study in the Anthropology of Art*. Virtual International Scientific Conference. Publications of the Arab Democratic Center for Strategic Studies | Germany, Berlin. Hassan II University. Casablanca, Morocco, pp. 206-219.
13. Hayfri Nassima Amal (2021). *The Role of Small and Medium Enterprises in Achieving Economic Empowerment for Women According to Algerian Legislation*. Journal of Research in Contracts and Business Law, Volume: 06, Issue: 04, pp. 377-359.
14. Janedi Amani (2019). *Food Culture in Palestinian Society: A Study of Mansaf as a Case Study*. Arab Journal of Culture, Issue: 65, pp. 338-323.
15. Mohammad Al-Hamza. *Saudi Food Culture*. Retrieved from Al-Riyadh Website: <https://www.alriyadh.com> on 06/05/2023.
16. Piper Charleen, Levi Patricia (2011). *Qualitative Research in the Social Sciences*. Translated by Hanaa Al-Juhari. Social Sciences Series for Researchers, Issue 1783.
17. Salman Fadel Hassan (2015). *A Critical Approach to the Methodology of Iraqi Anthropological Studies*. University of Baghdad, College of Arts, Department of Sociology. Retrieved from: [www.coart.uobaghdad.edu.iq](http://www.coart.uobaghdad.edu.iq) on 30/05/2023.

18. Shatari Ethmar Shakir Majid, Khalil Hussein Ibrahim (2022). *Women's Empowerment in Human Development: Between Reality and Aspirations*. Political Issues Journal. University of Baghdad, College of Education for Women, Issue: 71, pp. 259-229.
19. Sulah Imad (2012). *Food Identity and Identity Food*. Journal of Human and Social Sciences, National Heritage Institute. Tunisia, Issue: 02, pp. 282-253.
20. Van Gennep Arnold (1908). *The Rites Of Passage* .The University Of Chicago Press, Chicago.
21. Zaid Nadia & Amokrane Samira (2009). *Ouargla Authenticity and Elegance*. CDSP Editions. Algeria.
22. Ziyani Mohammed (2023). *Political Empowerment of Women as an Approach to Enhancing Their Social Conditions*. Mohammed I University. Oujda, Morocco. Retrieved from: <https://doit.org/10.5281/zenodo.7729615>

**The Significance of Empowering Women's Traditional Identity with in  
the Realm of Food Tourism  
Anthropological Study  
Mebarka Djebbari <sup>1</sup>  
University kasdi Merbah Ouargla (Algeria)  
djebbari.mebarka@gmail.com**

**Abstract:**

The study addresses the significance of empowering women's traditional identity with in the realm of food tourism by exploring how their beliefs and rituals are portrayed. The recherche remploys ethnographic measurements by collecting current data from tribal communities residing in the urban area of Kasbah, Ouargla. Data were collecte dusing a participatory observation and case study interviews with informants. Based upon sample analysis, the research reached the conclusion that the traditional local food dishes (dishesha, al-makhtouma, al-mardud) represent a fundamental cultural aspect which is intrinsic to female identity. It also reveals the internal development dynamics of the local community. Considering the enduring significance of traditional domestic affairs in the Ouargla economy, the empowerment mechanism implemented by the State Development Program aims to reinstate the pivotal role of women in fostering sustainable development.

**Keywords:** Empowerment, Feminism, Food Tourism.