



الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جامعة الشاذلي بن جديد - الطارف



قسم اللغة والأدب العربي

كلية الآداب واللغات

الطعام في التراث الشعبي بمنطقة تبسة بين الطقس والمناسبة - مقارنة انتروبولوجية -

مذكرة مقدمة ضمن متطلبات نيل شهادة الماستر في اللغة العربية وآدابها

الميدان: اللغة والأدب العربي

الشعبة: الدراسات الأدبية

التخصص: أدب شعبي

إشراف الأستاذ:

د. حميد طريفة

إعداد الطالبة:

صبرينة صيد

أعضاء لجنة المناقشة:

الاسم واللقب	الرتبة الوظيفية	الجامعة	الصفة في البحث
عبد الحميد معيفي	أستاذ تعليم عالي	الشاذلي بن جديد - الطارف	رئيسا
حميد طريفة	أستاذ مساعد أ	الشاذلي بن جديد - الطارف	مشرفا
رزيقة بودخانة	أستاذ مساعد أ	الشاذلي بن جديد - الطارف	مناقشا

السنة الجامعية: 2025/2024

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

شكر وعرفان

أَتَقَدِّمُ بِجَزِيلِ الشُّكْرِ وَخَالِصِ الْاِمْتِنَانِ إِلَى أَسْتَاذِي الْفَاضِلِ وَالْمَشْرِفِ عَلَى هَذَا الْعَمَلِ، الدُّكْتُورِ / طَرِيفَةِ عَبْدِ الْحَمِيدِ، عَلَى مَا بَذَلْتَهُ مِنْ جُهِدٍ وَتَوَجُّيْهَاتٍ قِيَمَةٍ، وَعَلَى دَعْمِهِ الْعِلْمِيِّ وَالْمَعْنَوِيِّ طِيلَةَ مَرَاكِحِ إِعْدَادِ هَذِهِ الْمَذْكُورَةِ، فَكَانَ بِحَقِّ قُدْوَةٍ فِي الْعِلْمِ، وَنَبْرَاسًا فِي الْأَخْلَاقِ.

وَكَذَلِكَ رَأْسُ لَجْنَةِ الْمُنَاقَشَةِ عَبْدِ الْحَمِيدِ مَعِيْفِي وَالْمُنَاقَشَةِ رَزِيقَةَ بُوْدُوخَانَةَ لِقَبُولِهِمَا مُنَاقَشَةَ مَذْكُرَتِي مُتَمَنِّيةً لَهُمْ كُلِّ التَّوْفِيقِ وَالنَّجَاحِ فِي مَسِيرَتِهِمْ.

كَمَا لَا يَفُوتُنِي أَنْ أَتَوَجَّهَ بِالشُّكْرِ إِلَى كَافَةِ الْأَسَاتِذَةِ الَّذِينَ تَتَلَمَّذْتُ عَلَى أَيْدِيهِمْ طِيلَةَ سَنَوَاتِ التَّكْوِينِ، لِمَا قَدَّمُوهُ مِنْ عِلْمٍ وَمَعْرِفَةٍ وَمُسَانَدَةٍ.

وَكُلَّ الْاِمْتِنَانِ لِكُلِّ مَنْ سَاهَمَ، وَلَوْ بِكَلِمَةٍ أَوْ تَشْجِيعٍ، فِي إِنْجَازِ هَذَا الْعَمَلِ، مِنْ زُمَلَاءٍ وَأَصْدِقَاءٍ وَأَفْرَادِ الْعَائِلَةِ، وَخَاصَّةً وَالِدَيَّ الْعَزِيزَيْنِ، عَلَى صَبْرِهِمْ وَدَعَائِهِمْ وَمُسَانَدَتِهِمْ الدَّائِمَةِ.

إهداء

إلى من غرس في قلبي حب العلم،

إلى من علّمني الصبر والثبات في طريق المعرفة...

إلى والديّ العزيزين، منارة دربي ونبع عطائي،

إلى من ساندوني بصمتهم، بدعائهم، وبحضورهم المعنوي في كل لحظة...

إلى أسرتي، وإخوتي، وأصدقائي الأوفياء،

إلى كل من آمن بي ولو بكلمة طيبة...

إلى تبسة، مدينتي، وتراثها الذي ألهمني...

أهدي هذا العمل المتواضع.

مقدمة



يُعدّ الطعام الشعبي من أبرز المكونات الثقافية التي تعكس هوية الشعوب وخصوصيتها الحضارية، إذ لا يمكن فهم البنية الاجتماعية لأي مجتمع دون الوقوف على عاداته الغذائية والرمزية التي تحيط بها. وفي الجزائر، يُشكّل الطعام الشعبي بعداً جوهرياً في الحياة اليومية والمناسبات الخاصة، كونه محملاً برموز ودلالات تتجاوز مجرد كونه حاجة بيولوجية. ويظهر هذا الطابع الرمزي بوضوح في المناسبات الاجتماعية والدينية التي تشهد تحضير أطباق تقليدية بعناية فائقة، وفق طقوس خاصة، تختلف من منطقة إلى أخرى، لكنها تشترك جميعها في كونها تعبّر عن الكرم، التضامن، الفرح أو الحزن.

وفي هذا السياق، تبرز ولاية تبسة، الواقعة في أقصى شرق الجزائر، كنموذج غني بالخصوصيات الثقافية والاجتماعية المتجذّرة في التاريخ، حيث يمثّل الطعام الشعبي فيها أحد أبرز أوجه التعبير عن التراث اللامادي. فالمنطقة، بحكم موقعها الجغرافي وتنوعها الطبيعي والتاريخي، جمعت بين تأثيرات حضارية متعدّدة، من الأمازيغية إلى الرومانية والعربية، مما انعكس على عاداتها الغذائية وطقوسها الاجتماعية المرتبطة بالمناسبات.

ويحظى الطعام في تبسة بمكانة خاصة، إذ لا تُقام مناسبة من دون أن ترافقها أطباق تقليدية تعبّر عن طبيعة الحدث، سواء كان فرحاً كالأعراس والخطبة واحتفالات «ينابر» (رأس السنة الأمازيغية)، أو حزناً كالغزاء. ويتميّز هذا الطعام بتنوعه وارتباطه الوثيق بالبيئة المحليّة، حيث تعتمد أغلب مكوناته على منتجات طبيعية كالقمح، العسل، التمر، الزيت، واللحم. وتُعدّ أطباق مثل الكُسكس بـ"القديد"، "الرئيس"، "الشخشوخة"، و"الزرّدة" من أبرز مظاهر هذا التراث الغذائي، الذي لا يُقدّم إلا ضمن طقوس دقيقة تحفظ للمناسبة قيمتها ووقارها.

ولا يقتصر الأمر على نوع الأكل فقط، بل يشمل أيضاً طريقة التحضير، وأدوار النساء والرجال، وكيفية التقديم، ومكان جلوس الضيوف، والتسلسل الزمني لتوزيع الأطباق، مما يجعل من هذه المناسبات طقوساً اجتماعية متكاملة. فالأكل في هذه السياقات يتحوّل إلى وسيلة لبناء العلاقات، وتأكيد الانتماء، والتعبير عن الاحترام، وهو ما يجعل منه أداة قوية للحفاظ على الهوية الثقافية في وجه مظاهر التحديث والعولمة.

إنّ دراسة الطعام الشعبي في تبسة من منظور أنثروبولوجي وثقافي تفتح المجال لفهم أعمق لبنية المجتمع المحلي، ولمكانة الأكل كممارسة رمزية واجتماعية، تستمدّ قيمتها من التكرار، والتوارث، والقداسة التي تمنحها لها الجماعة. ومن هنا تأتي أهمية البحث في هذا الموضوع، لما له من صلة وثيقة بموضوع

التراث غير المادي، وإبراز الجوانب الثقافية التي تميّز سكان ولاية تبسة، خاصة في طريقة تعاملهم مع الطعام في مختلف المناسبات.

وأما عن علاقتي بموضوع البحث فتعود الى مرحلة ليسانس حيث اطلعت على موضوع التراث الشعبي وما تعلق بموضوع الطعام وغيره في الثقافة الشعبية، إضافة الى الكثير من المطالعات في المصادر والمراجع حول الموضوع نفسه، كل هذا خلق في ذهني رغبة في استكشاف الموضوع بعمق وتركيب من خلال بحثي في مرحلة أخرى من المسار الدراسي سميت بمرحلة الماستر وقد ازدادت هذه العلاقة وضوحا وعمقا بعد أن التحقت بالدراسة في مرحلة الماستر في تخصص الأدب الشعبي بجامعة الطارف، ثم اقترحت هذا الموضوع على المشرف ورّحّب به واعتبره موضوعا جديرا بالدراسة يقدم فائدة في مجال توثيق التراث بشقيه لمادي واللامادي فاقترحه المشرف على لجنة & ضبط الموضوعات ثم على لجنة القسم وبعد الموافقة شرعت في انجازه وهذا الموضوع بعنوان: الطعام في التراث الشعبي لمنطقة تبسة بين الطقس والمناسبة، مقارنة انتربولوجية.

وبهدف البحث في هذا الموضوع إلى إبراز الدور الرمزي والاجتماعي للطعام في المناسبات الشعبية بولاية تبسة، وبيان مدى ارتباطه بالهوية الثقافية المحلية، وكذا الكشف عن الطقوس المصاحبة لتقديمه، وتفسير مدلولاتها في ضوء الموروث الثقافي للمنطقة. كما يسعى إلى توثيق هذه العادات الغذائية باعتبارها جزءا من التراث غير المادي المهدّد بالاندثار.

وقد كانت اشكالية بحثنا كالتالي:

إلى أي مدى استطاع التراث الغذائي في ولاية تبسة أن يصمد أمام التحولات الاجتماعية والثقافية المعاصرة، وما الذي تعكسه طقوس تقديم الطعام في المناسبات من رموز ودلالات تعبّر عن البنية الثقافية والاجتماعية للمجتمع التبسي؟

وتفرعت عن هذه الاشكالية مجموع من التساؤلات :

- ما الخصوصيات التي تميز الطعام الشعبي في ولاية تبسة من حيث المكونات والطقوس المصاحبة؟
- كيف تختلف الطقوس الغذائية بين المناسبات المختلفة (الزردة، الخطبة، العرس، العزاء)؟
- ما الأبعاد الرمزية والاجتماعية التي يحملها الطعام في كل مناسبة؟

- ما مدى مساهمة هذه الطقوس في ترسيخ قيم التكافل والانتماء داخل المجتمع التبسي؟

وللإجابة عن هذه الأسئلة الفرعية جاءت هذه المذكرة في ثلاثة فصول رئيسية، تم ترتيبها وفق منطق تدرّجي يجمع بين التأصيل النظري والتحليل التطبيقي:

المدخل التمهيدي: سبق الفصلين، وهو يسلط الضوء على ولاية تبسة من الجوانب الجغرافية، والتاريخية، والثقافية، والاجتماعية، لتوفير خلفية عامة حول السياق المكاني والثقافي للظاهرة المدروسة.

الفصل الأول: خُصص للإطار النظري، حيث تم التطرق إلى مفهوم الطعام في التراث الشعبي، من خلال تعريف التراث وأنواعه وأهميته، ثم تقديم نظرة شاملة حول الطعام الشعبي من حيث دلالاته الرمزية، ومكانته في المجتمع، ودوره في التعبير عن الهوية الثقافية.

الفصل الثاني (التطبيقي): تضمّن دراسة ميدانية حول الطقوس الغذائية في ولاية تبسة، من خلال عرض وتحليل الأطباق المقدّمة في المناسبات المختلفة مثل الزردة، الخطبة، العرس، والعزاء، مع التركيز على الممارسات المرتبطة بتحضير الطعام وتقديمه، ودلالاتها الرمزية والاجتماعية.

أما المنهج تربطه بالمنهج الأنثروبولوجي في مقدمة الدراسة الميدانية أما الوصف والتحليل فهما آليتان تضمّنها المقاربة الانثروبولوجية وقد تم توضيفهما كل في مكانه في البحث.

ومن الصعوبات التي واجهتها صعوبة الوصول إلى مصادر مكتوبة دقيقة ومفصلة حول موضوع الطقوس الغذائية المحلية، واعتماد جزء كبير من المعطيات على الروايات الشفوية التي تختلف من أسرة إلى أخرى، فضلاً عن محدودية التوثيق المصوّر للطقوس المرافقة لتحضير الأطباق. كما شكّلت حساسية بعض المناسبات (كالعزاء) عائقاً أمام الرصد الميداني المباشر، إضافة إلى ضيق الوقت المتاح لإنجاز العمل، ممّا قيّد إمكانيات التوسع في جمع البيانات وتحليلها بشكل أعمق.

وختاماً، نحمد الله تعالى ونشكره على توفيقه وإعانتته في إنجاز هذا العمل، فله الفضل أولاً وآخراً، ونسأله أن يكتب له القبول والنفع، وأن يجعله خالصاً لوجهه الكريم



المدخل

منطقة تبسة طبيعيا وتاريخيا وثقافيا



واجتماعيا

تمهيد

تُعتبر مدينة تبسة من أهم مدن الجزائر، حيث تجمع بين ثراء تاريخي ممتد عبر العصور، وطبيعة خلابة، وثقافة غنية تعكس تنوعا حضاريا فريدا. تقع تبسة في الشرق الجزائري وتحدها من الشرق الحدود التونسية مما جعلها نقطة التقاء بين الحضارات المختلفة. يهدف هذا المدخل إلى استكشاف منطقة تبسة من خلال أربعة جوانب رئيسية: التاريخ، الطبيعة، الثقافة، والجانب الاجتماعي. سيتم الاعتماد على مصادر موثوقة ومتنوعة لتقديم صورة شاملة عن هذه المنطقة.

أولا: تبسة من الناحية الطبيعية

1- الموقع الجغرافي:

مدينة تبسة هي عاصمة الولاية الثانية عشرة في التقسيم الإداري للجمهورية الجزائرية، وهي ولاية حدودية تقع في أقصى الشرق. وفق الإحداثيات الجغرافية ($27^{\circ}7'8''$ شرقاً - $35^{\circ}24'15''$ شمالاً).¹

تقع ولاية تبسة في الشمال الشرقي للجزائر، يحدها من الشرق تونس، ومن الشمال سوق أهراس، ومن الغرب خنشلة وأم البواقي، ومن الجنوب ولاية الوادي.²

تُشيدت المدينة على سفح جبال تبسة، ومن أهم قممها جبل الدكان وجبل زمور، ضمن سلسلة جبال الأوراس، يقابلها سهل المرجة، بذلك تحتل موقعا استراتيجيا هاما كونها محصنة طبيعيا بمرتفعاتها، إضافة إلى وجود السهول بمحاذاتها وكذلك أودية دائمة الجريان مثل وادي شبيرو.

تعتبر نقطة ربط بين الساحل التونسي والهضاب العليا من جهة وبين الأراضي الإفريقية الوسطى ومناطق إنتاج القمح في الشمال، تمر عبر المدينة منذ القدم شبكة طرقات نحو مختلف المناطق المجاورة لها، تتمثل في: طريق نحو الجنوب (الصحراء)، طريق نحو القيروان، طريق نحو السيرتين، طريقين نحو لمبار، طريق نحو سرتا، طريق نحو هيبون، طريق نحو الكاف، طريق نحو قرطاجة.³

¹ - بوسليماني حياة: المعالم الأثرية والتاريخية لمدينة تبسة، دراسة تاريخية وصفية، مقال منشور بمجلة قيس للدراسات الإنسانية والاجتماعية، المجلد 07، العدد 02، ماي 2023، ص 1714.

² - ناصر محمد: الجغرافيا الطبيعية لولايات الشرق الجزائري: الجزائر: دار هومة للنشر والتوزيع، الطبعة الثانية، 2018، ص

³ - بوسليماني حياة، مرجع سابق، ص 1715.



الصورة رقم 01. خريطة ولاية تبسة بجميع بلدياتها

2- التضاريس:

تميزت منطقة تبسة بالتنوع التضاريسي، من جبال وهضاب وسهول. فمن أهم جبالها نجد جبل الدكان، جبل الدير، جبل بورمان، جبل أورمور، جبل العاتر.. وغيرها، والتي يتعدى ارتفاعها 1000 م بالنسبة لمستوى سطح البحر. أما الهضاب فتذكر هضبة الدير الشاسعة التي تزود المنطقة بالحبوب علاوة على الأخشاب. أما عن سهول المنطقة فتتمثل في سهل المرجة الغني بالمياه، كما تجري بها أودية وشعاب مثل وادي شبيرو، وادي حلوف، ووادي الكبارات.

وتتميز المنطقة بتضاريس جبلية وسهلية وهضابية، حيث تشمل جبال الدير، وجبل تبسة، وسهول بئر العاتر، مما يجعلها ذات أهمية جيولوجية وزراعية محدودة¹.

¹ - خالد بن عمر: جغرافية تبسة: دراسة طبيعية وبشرية، الطبعة الثالثة، دار العلوم للنشر، الجزائر، 2010، ص 23.

3- المناخ والتنوع البيئي:

إن الموقع الجغرافي للمنطقة جعلها تنتمي إلى المنطقة المعتدلة الجافة، هذا الموقع جعلها صالحة لإنتاج الحبوب، خاصة القمح الذي يعتبر أساس نشأة الحضارات القديمة.

تتمتع تبسة بمناخ شبه جاف، حيث يكون الصيف حارًا تصل درجات الحرارة فيه إلى 40° مئوية، بينما يكون الشتاء باردًا حيث تنخفض درجات الحرارة إلى أقل من 5° مئوية.

كون المنطقة تنتمي إلى المناخ المعتدل الجاف جعلها تتميز بممارسة أنشطة فلاحية عديدة، ولعل أشهرها إنتاج الحبوب كالقمح والشعير بشكل وفير، إضافة إلى وجود الأشجار المثمرة كالزيتون والمشمش في بعض المناطق مثل كيسة وتازيننت، فضلاً عن الغابات الكثيفة، خاصة في سهل الدير وبوخضرة.

يؤثر هذا المناخ على التنوع البيئي، حيث تقتصر النباتات على الأشجار المقاومة للجفاف مثل الزيتون والحلفاء، بينما تعيش حيوانات مثل الثعالب والغزلان في المناطق الجبلية¹.

وتتمتع تبسة بمناخ متوسطي معتدل مما يجعلها منطقة زراعية خصبة. تنتشر فيها غابات الزيتون واللوز، بالإضافة إلى أنواع مختلفة من الحيوانات البرية.²

¹ - بوعزيز، كمال: التغيرات المناخية وأثرها على البيئة في الجزائر، الجزائر، دار الفجر للنشر، الطبعة الأولى، ص

² - بوعكاز فاطمة الزهراء: البيئة والتنوع البيولوجي في تبسة، الطبعة الأولى، دار الوعي للنشر، الجزائر، 2015، ص 56.

4- التساقط:

يتميز التساقط بالمنطقة بالقلة وعدم الانتظام، والمرور بفترات جفاف طويلة، تتخللها أمطار رعدية تجرفها السيول، فلا تستفيد منها الأراضي الزراعية. كما تعرف المنطقة بفترات من الصقيع وتساقط البرد الذي يلحق أضرارًا بالمحاصيل.

لكن، ونظرًا للبرودة الشديدة في المنطقة شتاءً، فتُغطى الجبال بالثلوج، التي تذوب خلال فصل الربيع، فتسقي التربة وتُنشع الإنتاج الفلاحي.

هذه الخصائص الطبيعية والاستراتيجية أعطت تبسة أهمية تاريخية بالغة، جلبت إليها السكان منذ زمن بعيد.

ثانيا: مدينة تبسة عبر التاريخ

1- تبسة في العصور القديمة:

تعود أصول تبسة إلى الحضارة النوميدية، حيث كانت جزءًا من مملكة ماسينيسا، ثم أصبحت مدينة رومانية تحت اسم "Theveste" وكانت مركزًا عسكريًا مهمًا. ومن أبرز الآثار الرومانية في المدينة معبد مينزفا، قوس كركلا، والمسرح الروماني¹.

وتبسة هي واحدة من أقدم المدن في الجزائر، حيث يعود تاريخها إلى العصور الرومانية. وكانت تُعرف باسم "تيفست" (Theveste) وكانت مركزًا عسكريًا وتجاريًا مهمًا. تشهد الآثار الرومانية الموجودة في المنطقة، مثل قوس النصر والمعابد، على أهمية تبسة في تلك الفترة².

2- تبسة في الفترات الإسلامية والعصور الوسطى:

مع الفتح الإسلامي، أصبحت تبسة جزءًا من الدولة الإسلامية، وازدهرت خلال العهد الفاطمي³. وشهدت تبسة تطورًا حضاريًا كبيرًا. كانت مركزًا للعلم والدعوة الإسلامية، وازدهرت فيها الحركة الفكرية والثقافية⁴.

¹ - زوزو، عبد الحميد. تاريخ الجزائر القديم: الحضارات المتوسطية. الجزائر: دار القصبة للنشر، الطبعة الثالثة، 2005.

² - محمد صالح بن عبد الله: تاريخ تبسة من العصور القديمة إلى الفتح الإسلامي، الطبعة الأولى، دار الهدى للنشر، الجزائر، 2005، ص 45.

³ - أحمد بن يوسف: تبسة في المقاومة الجزائرية، الطبعة الأولى، دار المعرفة، الجزائر، 2010، ص

⁴ - أحمد توفيق المدني: تاريخ الجزائر في العصور الوسطى، الطبعة الثانية، المؤسسة الوطنية للكتاب، الجزائر، 1980، ص 112.

3- العصر الحديث:

في العصر الحديث، لعبت تبسة دورًا مهمًا في مقاومة الاستعمار الفرنسي، حيث كانت مركزًا للثورة التحريرية الجزائرية. ساهمت المنطقة في تحقيق الاستقلال من خلال تضحيات أبنائها.¹

ثالثا: تبسة من الناحية الثقافية

1- التراث الثقافي:

تشتهر تبسة بتراثها الثقافي الغني، الذي يعكس تنوعًا حضاريًا يشمل التأثيرات الأمازيغية والرومانية والعربية. تشتهر المنطقة بالفنون التقليدية مثل النقش على الخشب والنسيج.²

2- العادات والتقاليد:

تشتهر تبسة بعاداتها التقليدية العريقة مثل اللباس التقليدي الجبة والبرنوس للرجال، والملحفة والحاك للنساء، والأكلات الشعبية مثل الكسكسي والمردود. كما تتميز باحتفالات يناير والأعراس التقليدية.³

3- اللهجة والفنون الشعبية:

اللهجة التبسية مزيج من العربية والأمازيغية، وتشتهر المدينة بالفنون الشعبية مثل الشعر الملحون وأغاني الطابع البدوي.⁴

4- المهرجانات:

تقام في تبسة العديد من المهرجانات الثقافية التي تعكس هوية المنطقة، مثل مهرجان الشعر الشعبي والموسيقى التقليدية.⁵

رابعاً: تبسة من الناحية الاجتماعية

لقد كان للسياسات الاستعمارية في الجزائر عمومًا وفي تبسة خصوصًا آثار وخيمة على معيشة السكان، خاصة وأن الأغلبية الساحقة منهم كانت تعتمد على الفلاحة كمصدر رئيسي للدخل. وقد تأثر هذا النشاط بشكل كبير بسبب مصادرة الأراضي ومنع الوصول إلى الغابات وغيرها من القوانين المجحفة،

¹ - علي الحماوي: تبسة في الثورة التحريرية، الطبعة الأولى، دار البعث للنشر، الجزائر، 1992، ص 78.

² - ليلي بنت علي: التراث الثقافي لتبسة، دراسة أنثروبولوجية، الطبعة الأولى، دار الفكر العربي، الجزائر، 2008، ص 89.

³ - جامعة تبسة، التحولات الاجتماعية في تبسة بين الماضي والحاضر. الجزائر: منشورات جامعة تبسة، 2022.

⁴ - المرجع نفسه.

⁵ - مصطفى بن عيسى: المهرجانات الثقافية في تبسة، الطبعة الثانية، دار الثقافة للنشر، الجزائر، 2012، ص 34.

بالإضافة إلى الظروف الطبيعية القاسية مثل الجفاف. أدى ذلك إلى تقليص مصادر دخل السكان، مما جعلها غير كافية لتأمين لقمة العيش. كما أن السلطات الفرنسية لم تهتم بتوفير مرافق صحية أو تعليمية للسكان، حتى لو كانت بسيطة.

في عام 1921، قدر عدد سكان بلدية تبسة الكاملة الصلاحيات بـ 9816 نسمة، وبحسب تقارير الإدارة الفرنسية، قدر عدد سكان بلدية تبسة المحتملة بـ 100,800 نسمة في عام 1947 (وفي نفس السنة، بلغ عدد سكان بلدية مرسط المحتملة 72,720 نسمة).

شهدت تبسة زيادة في عدد السكان الجزائريين خاصة خلال الفترات التي تلت الحرب العالمية الثانية وحتى عام 1950، في حين ظل عدد الأوروبيين ثابتًا. وقد أشار رئيس بلدية تبسة إلى ذلك في اجتماع في فبراير 1951.

كان معظم سكان منطقة تبسة من الريفيين الذين يعتمدون على الزراعة وتربية الماشية. وقد سكنوا في خيام بلغ عددها 7672 خيمة، بالإضافة إلى مساكن مصنوعة من الطين الخفيف والمنازل التقليدية. وكانت الأنشطة الرئيسية للسكان تتمثل في الزراعة وتربية الماشية، بالإضافة إلى بعض الحرف التي مارسها سكان الحضر. كما عمل بعض السكان في قطع الفحم أو كعمال في مشاريع البنية التحتية مثل شق الطرق وتوسيع خطوط السكك الحديدية، أو كعمال في المناجم.

لم تلتزم الشركات المستغلة بالتشريعات العمالية، حيث تم تشغيل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم 14 عامًا. وعانى العمال الجزائريون من انخفاض الأجور وعدم حصولهم على الحقوق الأساسية مثل المنح العائلية. كما أن الشركات لم تعترف بالأمراض المهنية التي يعاني منها العمال، وكانت تقوم أحيانًا بفصلهم بسبب الأزمات التي تواجهها.¹

وإذا كانت الأجور التي يتقاضاها العمال الجزائريون منخفضة، فإن الإدارة الاستعمارية زادت من سوء الوضع من خلال سياسة تحديد الأجور المجحفة، مما أدى إلى نقض الاتفاقات والمعاهدات الجماعية الخاصة بالأجور. وتحول الحد الأدنى للأجر المضمون في مختلف الأعمال إلى أجر عادي ومتقلب.

أما بالنسبة للتعليم في الجزائر، فنحن نعلم أن السلطات الاستعمارية منذ أن وطأت أقدامها الجزائر عملت على القضاء على كل فرق أو هيكل يقدم خدمات تعليمية للجزائريين، ويدخل هذا ضمن السياسة الكولونيالية التي هدفت إلى تجهيل الجزائريين والقضاء على مقوماتهم العربية الإسلامية.

¹ - نصيرة براهي: الأوضاع الاقتصادية والاجتماعية في منطقة تبسة 1930-1954، جامعة خميس مليانة، ص 09.

برز بالجزائر المستعمرة التعليم الفرنسي: وهو تعليم بلغة المستعمر، تنظمته وتقدمه المدارس التي أسسها ويسيرها الإدارة الكولونالية، وفق تشريعاتها، يباشره عموما المعلمين والأساتذة الأوروبيون" وإذا كان هذا النوع من التعليم قد فرضه الجزائريون خلال السنين سنة الأولى من الاحتلال لأكثر طالبها أن يكون التعليم في مدارس دينيا، فإن ما خططوا له كان من أجل أن يصبح نوعا ما تابع للقرن العشرين، وذلك راجع حسب تقديرات الضرورات التي اقتضتها المركزية السياسية والوطنية" (بوبوي، 2011: ص 49). وإذا كان التعليم عند مجتمع له قيمة معنوية وثقافية، فإن فرنسا فرضت عليه خلال الفترة التي تلت الثورة أن يكون تجمعا، مما جعله يركز على عملية تجهيل أبناء الجزائريين، حتى لا يطلعوا على مبادئ وقيم دينهم، وجميع الوثائق التاريخية تشهد على ذلك.

كما يعترف أحد القضاة في مدارس التعليم الفرنسي بالمنطقة بأن المناهج تستثني المدرسة الإسلامية بالدعوة كما يعتبر المسجد من أهم المؤسسات التي لعبت دورا في تثبيت التعليم الإسلامي ونشره.

ومن بين المساجد التي لعبت دورا مهما، نجد الزاوية التيجانية، التي قاومت الاستعمار، وجعلوه في مقدمة الأولويات، للحفاظ على الهوية الجزائرية من الطمس والنسخ، التي سعت الإدارة الفرنسية إلى تحقيقه بمختلف الوسائل السياسية والعسكرية والقانونية.

لعبت المساجد المنتشرة عبر تراب تبسة دورا في تعليم أبناء المنطقة القرآن الكريم، وبعض مبادئ اللغة العربية، ومن هذه المساجد نذكر مسجد سيدي بن سعيد حيث كان يتردد به مجموعة من المشايخ منهم أحمد حماني السوفي، وابنه حمة حماني، وكذلك مسجد سيدي عبد الرحمان، ومسجد سيدي علي بالزاوية التيجانية. كما نجد بعض المدارس بالبلدات والمدن تلعب دورا كبيرا في تعليم الأطفال.¹

كما يرجع الفضل في نشر التعليم العربي بالجزائر المستعمرة إلى المدارس القرآنية في تلك المدارس التي أسسها الأهالي وأنفقوا عليها من أموالهم الخاصة، مستقلة عن الإدارة الاستعمارية، تسير وفق نظام خاص وقد اشترطت السلطات الفرنسية على كل من فتح مدرسة قرآنية خاصة، أن يقدم طلبا يتضمن شهادة حسن السيرة، شهادة المعلمين المالية إلى المسؤول الإداري الفرنسي على مستوى البلدية، وهذا الأخير إذا تمت موافقته على الطلب يخوله له المنشئ الأول لاستصدار الرخصة، حيث كانت المدارس القرآنية، والتي تمارس بشكل رسمي وداخل أكاديمية معينة.

¹ - المرجع السابق، ص 10.

خلاصة

تبسة مدينة ذات أهمية استراتيجية، تاريخية، وثقافية. رغم التحديات التي تواجهها، إلا أن لديها إمكانات كبيرة للنمو. لذلك، يجب على الجهات المعنية تعزيز الاستثمارات وتطوير البنية التحتية للحفاظ على هويتها التاريخية وتعزيز التنمية الاقتصادية والاجتماعية.

الفصل الأول



مفهوم الطعام في التراث الشعبي



تمهيد

يُعتبر الطعام في التراث الشعبي جزءًا أساسيًا من الهوية الثقافية لأي مجتمع، حيث يعكس تاريخ الشعوب وتقاليدها، ويُعتبر وسيلة للحفاظ على التراث الثقافي للأجيال المتعاقبة.

أولاً: تعريف التراث وأنواعه وأهميته

1- تعريف التراث:

أ. التراث لغة:

كلمة تراث حسب معجم المعاني هي الإرث وجذرها الفعل الثلاثي تَرَثَ، فمن ترك ثراثًا، تَرَكَ إرثًا ينتقل من جيل إلى جيل، ويقال: وَرَثَ يَرِثُ وَرَثَةً أو إرثًا أو ثراثًا (1)

ورد في لسان العرب لابن منظور: التراث من مادة (ورث) و(الوارث) من صفات الله عز وجل، والباقي الدائم الذي يرث الخلائق ويبقى بعد فنائهم والله عز وجل هو من يرث الأرض ومن عليها وهو خير الوارثين أي الباقي بعد فناء الكل. (2)

ب. التراث اصطلاحًا:

اختلف الباحثون في مفهوم التراث حيث تعددت دلالاته وتشعبت مفاهيمه. يرى محمد الجابري "أنه تمام ثقافة الماضي وكلتيهما أنه العقيدة والشريعة واللغة والأدب والعقل والذهنية والحنين والتطلعات وبعبارة أخرى إنه في آن واحد المعرفي والأيدولوجي وأساسهما العقلي وبطانيتهما الوجدانية في الثقافة العربية والإسلامية" (3). فالتراث منبع للقيم الإنسانية التي تصدر من أعماق والتفكير الأدبي الذي يميزه عن غيره في الأمم والثقافات الأخرى.

كما يقول محمد بوزاوي: "ما تراكم من خلال الأزمنة من تقاليد وعادات وتجارب وخبرات وفنون وعلوم في أمه الأمم ويبرز فعل التراث في آثار الأدباء والفنانين فتصبح هذه الآثار محصلا لانصهار معطيات التراث (4) وبالتالي فالتراث هو كل قديم من عادات وتقاليد وتجارب تتوارثها الأجيال جيل بعد جيل."

¹ - "تعريف التراث: معجم المعاني، Retrieved 24-11-2020. Edited.

² - ابن منظور: لسان العرب، مج15، دار الكتب العلمية، ط1، بيروت، 2003، ص189.

³ - محمد عابد الجابري: التراث والحداثة، دراسات ومناقشات، مركز الوحدة العربية، ط2، بيروت، 1991م، ص 24.

⁴ - محمد بوزاوي: معجم مصطلحات الأدب، دار الوطنية للكتاب، د.ط، الجزائر، 2009م، ص 89.

أما مجدي وهبة يعرف التراث فيقول: "هو ما خلفه لنا السلف من آثار فنية وأدبية مما يعد نفيساً بالنسبة إلى تقاليد العصر وروحه.⁽¹⁾" ويقصد من ذلك هو تجديد القديم وإعادة إحيائه بطريقة عصرية وحديثة.

وقد كان لجبور عبد النور تعريفاً شمل وأعم للتراث وهو "ما تراكم خلال الأزمنة من التقاليد والعادات والتجارب والخبرات والفنون والعلوم في شعب من الشعوب وهو الجزء الأساسي من قوامه الاجتماعي والإنساني والسياسي والتاريخي والخلقي ويوثق علاقته بالأجيال الغابرة التي عملت على تكوين التراث وإغنائه"⁽²⁾، حيث ترى أن ما ترك من آداب وفنون وعلوم فله أسبقية الوجود وبهذا فإن التراث قد ألم بكل النواحي.

ويعرفه رمضان الصباغ "هو ذلك الموروث الثقافي والديني والفكري والأدبي والفني وكما يتصل بالحضارة والثقافة وتراثنا هو الموروث في كل أنحاء العالم من القصص والحكايات جميعاً من عادات وتقاليد وطقوس كما أن تراثنا هو ما ورثناه من كل الأجيال السابقة"⁽³⁾ فالتراث هو المكون الأساسي لكل ما تعلق بماضي الشعوب من عادات وتقاليد وتجارب فهو صلة تواصل الشعوب.

و يمكن تعريف التراث أيضاً على أنه: ما تم وراثته عن الآباء من عقيدة، وثقافة، وقيم، وآداب، وفنون، وصناعات، وسائر المنجزات الأخرى المعنوية والمادية⁽⁴⁾

والواضح من الاستعمال الاصطلاحي للفظ التراث أنه مأخوذ من المعنى اللغوي، فغالباً ما يقصد به المتروك من الثقافة أو الفكر أو غير ذلك مما تركه السلف والأجداد للأجيال التي تلتهم، ومع هذا: فإنه يصعب توصيف المراد بالتراث تحديداً بناء على الفترة الزمنية، فالبعض قد يعتبر ما ترك من القرن السابق تراثاً، وآخرون قد يعتبرون التراث ما مضى عليه أكثر من ذلك، وقد يجنح البعض إلى اعتبار أن ما ترك قبل سنوات قليلة تراثاً، وفي كل الأحوال: فإن مفهوم التراث يدور حول ما ترك من عصور أو فترات زمنية سابقة.⁽⁵⁾

¹ - مجدي وهبة: معجم مصطلحات الأدب، مكتبة لبنان، ط4، لبنان، 1974م، ص 274.

² - جبور عبد النور: المعجم الأدبي، دار العلوم للملايين، ط1، بيروت، 1979م، ص 63.

³ - رمضان الصباغ: في نقد الشعر العربي المعاصر دراسة جمالية، دار الوفاء للطباعة والنشر، ط1، الإسكندرية، 1998م، ص 368.

⁴ - د. أكرم العمري: «التراث والمعاصرة»، ص 27.

⁵ - د. أكرم العمري: المرجع نفسه، ص 27.

2- انواع التراث

التراث هو مجموع ما خلفته الأجيال السابقة من ثقافات، عادات، تقاليد، علوم، وفنون، ويشمل العناصر المادية وغير المادية التي تشكل هوية المجتمع وتاريخ الأمة.

يمكن تصنيف التراث إلى الأنواع التالية:

أ. **التراث المادي:** يشمل العناصر الملموسة التي تمثل التاريخ والثقافة المادية للمجتمعات، مثل المباني التاريخية، المواقع الأثرية، القطع الأثرية، والأعمال الفنية.⁽¹⁾

ب. **التراث غير المادي:** يتضمن الممارسات والتقاليد الثقافية التي تُنقل شفويًا من جيل إلى جيل، مثل الفنون الأدائية، الحرف التقليدية، والاحتفالات الثقافية.

ج. التراث التاريخي:

التاريخ علم يبحث في الإنسان ومجتمعاته موضحا كل ما يتعلق بالاقتصاد العام والأنماط الفكرية والعلمية، فإن كلا من هذه المجتمعات هو كائن حي وفي التاريخ أنه يصف أحواله وتطوره وبذلك يصبح هذا العلم تسييره عامة للإنسانية في جميع مظاهرها الاجتماعية منذ أقدم عصر إلى وقتنا الحاضر. وبهذا المفهوم نحدد مقصودنا بالتاريخ أي تلك الكتلة من الأحداث التي تنتمي إلى فترة زمنية فصل حضاريا عن الزمن الحاضر⁽²⁾.

د. **التراث الطبيعي:** يشمل المواقع والمظاهر الطبيعية التي تمثل قيمة ثقافية وتاريخية، مثل الحدائق الوطنية، المحميات الطبيعية، والتكوينات الجيولوجية ذات الأهمية الثقافية.

ر. **التراث الفكري:** يتعلق بالأفكار والمعرفة التي تمثل جزءا من الثقافة والتاريخ، بما في ذلك الأدب، الفلسفة، والمعتقدات.

ز. **التراث المعماري:** يشمل المباني والهياكل التي تعكس الأساليب المعمارية والتقنيات المستخدمة في فترات مختلفة، مثل المساجد القديمة، الكنائس التاريخية، والمعابد.

¹ - غزيل، ح: مجلة الإتحاف، العدد 72، أكتوبر، 1996.

² - أحمد أبو حسن: في المناهج النقدية المعاصرة، دار الأمان للنشر والتوزيع، ط1، الرباط، 1452هـ، ص 125.

س. التراث الديني: يشمل الموروثات الدينية التي تعكس الممارسات والمعتقدات الدينية للمجتمعات، مثل النصوص المقدسة، الأماكن الدينية، والطقوس.

ش. التراث اللغوي: يتعلق باللغة المستخدمة في مجتمع معين، بما في ذلك اللهجات، الأدب الشفوي، والأمثال الشعبية.

هـ. التراث العلمي: يشمل المعارف والابتكارات العلمية التي توصلت إليها الحضارات السابقة، مثل المخطوطات العلمية، الأدوات، والاكتشافات.

و. التراث الأدبي: يتضمن الأعمال الأدبية التي تعكس ثقافة وتاريخ المجتمع، مثل الشعر، القصص، والروايات.

التراث الشعبي هو الجذر الذي يغذي التراث الأدبي حيث يشكل مصدرا غنيا للأفكار والأساليب التعبيرية بينما يساهم التراث الأدبي لحفظ التراث الشعبي ونقله للأجيال القادمة في شكل مكتوب أو مسرحي ويمثل التراث الأدبي في جوهره الإرث الفكري والفني الجماعي لمجموعة أو مجتمع معين ومن الطبيعي أن يكون التراث الأدبي هو أثر المصادر التراثية وأقربها إلى نفوس الأدباء والشعراء.⁽¹⁾

ي. التراث الحضاري: يشمل التقدم العلمي والتقني والثقافي والتاريخي الذي يتمتع به شعب في حقبة معينة، وهو كل ما يميز الأمم عن بعضها من طرق العيش والوضع الاقتصادي والإنجازات العلمية والعمرانية.

هذه الأنواع من التراث تمثل جوانب مختلفة من التاريخ والثقافة، وتساهم في فهم وتقدير التنوع الثقافي عبر الزمن. من خلال حماية وصيانة كل نوع من أنواع التراث، نساهم في الحفاظ على الهوية الثقافية وتعزيز التواصل بين الأجيال المختلفة.⁽²⁾

3. أهمية التراث :

يستمد التراث أهميته من كونه هوية ثقافية لأي أمة، والتي من دونها تذوب وتتفكك هذه الأمة كما أنه رمز للتمييز بين الشعوب " والخطأ كل الخطأ أن يظن ظان أن تمسكنا بالتراث يلغي عصريتنا، إنه

¹ - بعلي عشري زايد: إستدعاء الشخصيات التراثية في الشعر العربي المعاصر، دار دار الفكر العربي للطبع والنشر، القاهرة، مصر، دط، 1997، ص138.

² - غزيل، ح: المرجع نفسه.

يبقى على معرفة مفاهيمنا الثابتة وهي معرفة من شأنها أن تؤكد وجودنا وأن تجعلنا ننهض بدورنا الحضاري في هذا العصر الذي نعيشه نهوضاً شديداً⁽¹⁾.

إن العودة إلى التراث تختلف طبيعة وهدفاً ومنهجاً باختلاف مشارب العلماء والأدباء وغيرهم فلك عجب، والحال على ما تم وصفه أن يكون حضور التراث في الكتابات الإبداعية كبيراً ولا سيما الروائية منها فقد أغنت دراسة التراث مساحة واسعة ومهمة في الدراسات النقدية والأدبية الحديثة عربياً وعالمياً انطلاقاً من الماضي هو الأساس المتين للحاضر والمستقبل، والتاريخ العربي والإسلامي من تاريخ عريق به من كنوز التراث الثقافي ما يشبع فيهم المتلقي ويمد روحه وذلك لجأ المحدثون إلى هذا التاريخ لينهلوا منه سطور المجد والخلود من خلال السير على طريقة التراث الإنساني عامة بالاعتداد على تلاقي الثقافات وتكاملها⁽²⁾.

وباعتبار أن الماضي هو الذي يحدد وجودنا من عدمه، وهو الذي يدفع الأمم إلى التطور والتقدم كما يصنف أكرم ضياء العمري بقوله " : لن عملية نقل التراث للأجيال المعاصرة ليست سهلة فإن احتمال التشويه المعتمد لتقييم التراث يعتبر من أبرز الأخطاء التي قمتمنا ثم ثم في هذا المجال بسبب الغزو الثقافي الذي تعرضت له أرض الحضارة الإسلامية والذي أدى إلى إحلال قيم ثقافية جديدة تحمل بالحضارة الغربية ولا تركز إطلاقاً على جذورنا الثقافية"⁽³⁾

إن المبدع حين يكتب نفسه لا ينطلق من فراغ بل من وراء مرجعية تراثية تبرز هويته ولا حدث علاقة بين المبدع والمتلقي لما في التراث من أهمية ولغة مشتركة وقيم متفق عليها ورموز وصور عرفت دلالاتها الأولى على نطاق واسع فقد أصبحت دراسته في الرواية العربية من أهم الموضوعات التي انصب عليها اهتمامهم لما له من أهمية بالغة في العمل الروائي، " فالطريقة التي يختارها المؤلف لتشكيل الأحداث وترتيبها وتحديد علاقاتها بالزمان والمكان والشخصيات بغية الوصول من خلالها إلى أقصى الغايات الجمالية والموضوعية تلزمه في كثير من الأحيان اللجوء إلى التراث الشعبي كما يمكن الاستلham من التراث الشعبي⁽⁴⁾ وتحويله دلالات معاصرة جديدة في الأعمال الروائية.

¹ - شوقي ضيف: في الشعر والثقافة، دار المعارف للدراسات الأدبية، د.ط، القاهرة، د.ت، ص 80.

² - عمر ريجات: الأثر في شعر محمود درويش، دار الفارابي للعلوم النشر والتوزيع، د.ط، عمان، 2009، ص 07.

³ - أكرم ضياء العمري: التراث والمعاصرة، دار المعارف للنشر والتوزيع، ط1، قطر، 1405هـ، ص 36.

⁴ - بلحاج الطاهر: التراث الشعبي في الرواية الجزائرية، منشورات إتحاد جاحظية، د.ط، الجزائر، 2000، ص 19.

تتجلى أهمية التراث أيضا في عدة جوانب:

أ. **حفظ الهوية الوطنية والثقافية:** يساعد التراث في تعزيز الهوية الثقافية والانتماء، حيث يشكل جزءًا من الذاكرة الجماعية والتاريخية للأمة.

ب. **التعليم والتوعية:** يُعتبر التراث مصدرًا غنيًا للتعلم، حيث يتيح للأجيال الحالية والقادمة فهم تاريخهم وتطور مجتمعاتهم، مما يعزز الوعي الثقافي والتاريخي.

ج. **تعزيز السياحة والتنمية الاقتصادية:** تُساهم المواقع التراثية في جذب السياح، مما يؤدي إلى تنشيط الاقتصاد المحلي وتوفير فرص عمل جديدة.

د. **التماسك الاجتماعي:** يساعد التراث على التماسك الاجتماعي، وتعزيز السلام والثقة المشتركة بين الشعوب.

هـ. **التنوع الثقافي والتفاهم بين الشعوب:** يُعزز التراث فهم وتقدير التنوع الثقافي، مما يساهم في تعزيز التفاهم والتعايش السلمي بين مختلف الثقافات.

بناءً على ما سبق، يتضح أن التراث ليس مجرد بقايا من الماضي، بل هو عنصر حيوي يساهم في بناء حاضر ومستقبل المجتمعات، ويعزز من هويتها وتماسكها.

ثانياً: تعريف الطعام وأنواعه وأهميته

الطعام في التراث الشعبي ليس مجرد مجموعة من الوصفات، بل هو جزء لا يتجزأ من الهوية الثقافية للمجتمعات، يعكس تاريخها، وعاداتها، وتقاليدها، وظروفها البيئية.

1- تعريف الطعام :

يمكن تعريف الطعام في التراث الشعبي على أنه:

- مجموعة العادات والتقاليد: المتعلقة بإعداد وتناول الطعام، والتي تنتقل من جيل إلى جيل.
- المنتجات الغذائية: التي يتم إنتاجها واستهلاكها محلياً، والتي تعتمد على الموارد المتاحة في البيئة.
- الرمزية الاجتماعية والثقافية: التي يحملها الطعام، والتي تعكس قيم المجتمع ومعتقداته.
- عنصر من عناصر التراث غير المادي: حيث أن الطعام جزء من الممارسات والمعارف والمهارات المرتبطة بإعداد وتناول الطعام.

وباعتبار الطعام أحد ألوان التراث لأي شعب، لذلك تهتم الدول بتنظيم مهرجانات عالمية تقوم على إعداد الأطباق والأكلات الشعبية الخاصة بها من أجل الإثبات والتمكين لهويتها والترويج لثقافتها، بل إن الدول المتقدمة التي تولى الثقافة والتراث أهمية بالغة وتسعى إلى تسجيل أطعمتها التقليدية وقهوتها أو مشروباتها الشعبية في قائمة التراث العالمي لدى منظمة اليونسكو.

والأكل أو - الطبخ- هو أحد معايير الرصيد الحضاري. شأنه شأن الفن والكتابة. يوجد علي مدار تاريخ الإنسان. وكلما تعقدت أوصافه وتنوعت مكوناته كلما علا المعيار.

ولما كان العرب أهل كرم، (رجل كريم، وقوم كرم، ونسوة كرائم، كرام والتكريم والإكرام والاسم منه الكرامة، والحسب: الكرم، والحسب الشرف الثابت في الآباء وقيل هو الشرف في الفعل وفي الحديث، والحسب المال والكرم التقوى، والمجد الكرم والشرف، والمجد نيل الشرف، وقيل لا يكون إلا بالآباء وقيل المجد كرم الآباء خاصة. قال تعالى: "أو إطعام في يوم ذي مسغبة" (البلد: 14) والمسبغة: الجوع، قالت العرب: الكرم في الطعام والسخاء في المال. والكرم عند العرب: رجولة وشجاعة وعزيمة) توسعوا في الأطعمة والمأكول في انتظار من يؤاكلهم فقد كان الرجل منهم لا يأكل وحده ويمكث أياماً جائعاً حتى يجد من يؤاكله ومنه قول الشاعر:

إذا ما صنعت الزاد فالتمسي له أكيلاً فإنني لست آكله وحدي.

لذا اجتهد العرب في تكثير الأيدي على الطعام قال صلي الله عليه وسلم: "اجتمعوا على طعامكم يبارك لكم فيه"، وقال أنس رضي الله عنه: "كان رسول الله صلى الله عليه وسلم لا يأكل وحده، بل قال خير الطعام ما كثرت عليه الأيدي". كان في العرب الكثير من المطعمون الذين يكثرون الطعام للأضياف والحجيج.

لذا قالت العرب: إذا جمع الطعام أربعاً فقد كمل: إذا كان حلالاً، وكثرت عليه الأيدي، وسمي الله على أوله، وحمد في آخره!.

ومن الثابت والمعلوم أن تنوع المائدة دليل على رقي ذوق وموارد وحياة وحضارة الشعوب والمائدة العربية غنية بشتى أصناف الطعام وأطايبه، ومع أصناف هذه الأطعمة العربية نبقي قليلاً والطعام عند العرب ضروب. والدعوة اسم جامع، وكذلك الزلة، ثم منه العرس، والخرس، والإعذار، والوكيرة، والنقعة و، والعقيقة، والنزل، والقري، والتحفة، والعذوة أو الوضيمة، والعجالة، والقفاوة.⁽¹⁾

– جوانب الطعام في التراث الشعبي:

- أ- المكونات المحلية: يعتمد الطعام في التراث الشعبي على المكونات المحلية المتاحة في البيئة، مثل الحبوب، والخضروات، والفواكه، واللحوم، والألبان.
- ب- طرق التحضير التقليدية: يتم إعداد الطعام باستخدام طرق تقليدية تنتقل من جيل إلى جيل، مثل الطهي على النار المفتوحة، أو استخدام الأواني الفخارية.
- ج- المناسبات الاجتماعية: يرتبط الطعام بالعديد من المناسبات الاجتماعية، مثل الأعياد، والأعراس، والجنائز، حيث يتم إعداد أطباق خاصة لهذه المناسبات.
- د- القيم والمعتقدات: يعكس الطعام قيم المجتمع ومعتقداته، مثل الكرم، والضيافة، والتضامن.
- هـ- المهارات والمعارف: يتطلب إعداد الطعام في التراث الشعبي مهارات ومعارف خاصة، مثل اختيار المكونات، وطرق الطهي، وتقديم الطعام.

¹ - صلاح عبد الستار محمد الشهاوي " عضو اتحاد كتاب مصر"، الطعام في الموروث الشعبي العربي، دمشق - طنطا - مصر.

2- أهمية الطعام في التراث الشعبي

- أ- الحفاظ على الهوية الثقافية: يساهم الطعام في الحفاظ على الهوية الثقافية للمجتمعات، ونقلها إلى الأجيال القادمة.
- ب- تعزيز التماسك الاجتماعي: يلعب الطعام دورًا مهمًا في تعزيز التماسك الاجتماعي، من خلال الجمع بين أفراد المجتمع حول مائدة الطعام.
- ج- التنمية المستدامة: يمكن أن يساهم الطعام في التراث الشعبي في التنمية المستدامة، من خلال استخدام الموارد المحلية، والحفاظ على التنوع البيولوجي.
- د- التراث غير المادي: تم تسجيل العديد من الأكلات والمشروبات الشعبية في قائمة التراث غير المادي لليونسكو، مثل الكسكسي المغربي، والبيتزا الإيطالية، والقهوة العربية.⁽¹⁾

3- مناسباته:

يرتبط الطعام في التراث الشعبي ارتباطًا وثيقًا بالمناسبات الاجتماعية والدينية، حيث تتنوع الأطباق المقدمة وتختلف باختلاف المناسبة. إليك بعض الأمثلة على ذلك:

أ- المناسبات الدينية:

- شهر رمضان: تتميز مواعيد رمضان بتنوع الأطباق، حيث تشمل التمر، والمشروبات الرمضانية مثل قمر الدين والتمر الهندي، والشوربات، والسمبوسة، والقطائف، وغيرها من الحلويات.
- كما أن هناك أكلات معينة ترتبط بشهر رمضان كالكنافة والقطايف.⁽²⁾
- عيد الفطر: يتم فيه تحضير الحلويات التقليدية مثل الكعك والمعمول، وتقديمها للضيوف.
- وكل بلد له حلويات خاصة به في العيد.⁽³⁾
- عيد الأضحى: يرتبط بذبح الأضاحي، وتناول لحومها في وجبات مختلفة.
- كما يتم تحضير أطباق خاصة باللحوم في هذه المناسبة.
- "يتم ذبح الأضاحي في عيد الأضحى وتوزيع لحومها على المحتاجين"⁽¹⁾

¹-الأدوات التراثية والمأكولات الشعبية في كتاب «التراث الشعبي الحمصي» لـ مصطفى الصوفي - سلسلة جمع وحفظ التراث الشعبي - عدد 18 - الهيئة السورية العامة للكتاب، 2008 470 صفحة،

²- الصباغ، رمضان: في نقد الشعر العربي المعاصر دراسة جمالية. الإسكندرية: دار الوفاء للطباعة والنشر، 1998.

³- الجابري، محمد عابد: التراث والحداثة، دراسات ومناقشات. بيروت: مركز الوحدة العربية، 1991.

- المولد النبوي: يتم فيه تحضير حلويات المولد المختلفة، وتوزيعها على الأهل والأصدقاء.⁽²⁾
- ب- المناسبات الاجتماعية:
- الأعراس: تختلف الأطباق المقدمة في الأعراس باختلاف الثقافات، ولكنها عادة ما تشمل أطباقاً فاخرة ومتنوعة.
- وتختلف من دولة لأخرى ففي مصر مثلاً توجد وليمة العروسة.
- المواليد: يتم تحضير أطباق خاصة بالمواليد، مثل العصيدة في بعض المناطق، وتقديمها للضيوف.⁽³⁾
- الجنازات: يتم تقديم وجبات بسيطة للضيوف المعزين، وعادة ما تكون عبارة عن خبز وتمر وقهوة.
- ج- المناسبات الموسمية:
- موسم الحصاد: يتم تحضير أطباق تعتمد على المحاصيل التي تم حصادها، مثل القمح والشعير.
- موسم الأعياد الزراعية: يتم تحضير أطباق خاصة بالاحتفال بمواسم الزراعة المختلفة.⁽⁴⁾

ثالثاً: مفهوم الطقوس وأنواعه:

الطقوس هي مجموعة من الأفعال والرموز التي يؤديها الأفراد أو الجماعات وفقاً لقواعد محددة، وغالباً ما تحمل دلالات رمزية عميقة. وتختلف الطقوس في أشكالها وأهدافها، وتتنوع بتنوع الثقافات والمجتمعات.

1- مفهوم الطقوس:

- أ- أفعال رمزية: الطقوس ليست مجرد أفعال عادية، بل هي أفعال تحمل رموزاً ومعاني خاصة للمشاركين فيها.
- ب- قواعد محددة: تتبع الطقوس قواعد محددة تحدد كيفية أدائها، وتضمن تكرارها بنفس الطريقة.

¹ - الجابري، محمد عابد: المرجع نفسه.

² - الجابري، محمد عابد: المرجع نفسه.

³ - الوثار، محمد رياض. (2002). *توظيف التراث في الرواية العربية المعاصرة*. دمشق: منشورات اتحاد الكتاب العرب.

⁴ - العمري، أكرم ضياء: (1405هـ). *التراث والمعاصرة*. قطر: دار المعارف للنشر والتوزيع.

ج- دلالات اجتماعية وثقافية: تعكس الطقوس قيم ومعتقدات المجتمع، وتساهم في تعزيز التماسك الاجتماعي.

2- أنواع الطقوس:

أ- الطقوس الدينية:

هي الطقوس التي ترتبط بالمعتقدات الدينية، مثل الصلوات والعبادات والاحتفالات الدينية.

تهدف إلى التواصل مع القوى الإلهية، والتعبير عن الإيمان والتقوى.

ب- طقوس العبور:

هي الطقوس التي تصاحب مراحل الانتقال في حياة الفرد، مثل الولادة والزواج والموت.

تهدف إلى تسهيل الانتقال من مرحلة إلى أخرى، وتقديم الدعم الاجتماعي للفرد.

ج- الطقوس الاجتماعية:

هي الطقوس التي ترتبط بالمناسبات الاجتماعية، مثل الاحتفالات الوطنية والأعياد والمناسبات العائلية.

تهدف إلى تعزيز التماسك الاجتماعي، والتعبير عن الهوية الجماعية.

د- الطقوس العلاجية:

وهي التي تستخدم في العلاج النفسي والاجتماعي، مثل طقوس الشفاء وطقوس التطهير.

وتهدف إلى تخفيف المعاناة النفسية والاجتماعية، وتحقيق التوازن والشفاء.⁽¹⁾

رابعاً: الأنثروبولوجيا المفهوم والأنواع

الأنثروبولوجيا هي علم الإنسان، وهو علم شامل ومتعدد التخصصات يهدف إلى فهم الإنسان من جميع جوانبه، سواء كانت بيولوجية أو ثقافية أو اجتماعية أو لغوية.

1- مفهوم الأنثروبولوجيا: الأنثروبولوجيا هي دراسة الإنسان، وتطوره، والمجتمعات التي ينشئها،

وكيف يعيش الناس في كل مكان. تشمل دراسة الثقافة، واللغة، والبيولوجيا، وعلم الآثار.⁽¹⁾

¹ - محمد الحماصي، الطقوس وآداب السلوك من أصول الثقافة البشرية، "صحيفة العرب".

- أ- دراسة الإنسان الشاملة: تدرس الأنثروبولوجيا الإنسان في جميع الأزمنة والأماكن، من أقدم العصور إلى العصر الحديث، ومن المجتمعات الصغيرة إلى المجتمعات الكبيرة.
- ب- التنوع البشري: تهتم الأنثروبولوجيا بفهم التنوع الهائل في الثقافات والمجتمعات البشرية، وكيف يتكيف الإنسان مع بيئته وظروفه المختلفة.
- ج- المنهج العلمي: تعتمد الأنثروبولوجيا على المنهج العلمي في دراسة الإنسان، وتستخدم مجموعة متنوعة من الأساليب البحثية، مثل الملاحظة بالمشاركة، والمقابلات، والتحليل الإحصائي.

2-أنواع الأنثروبولوجيا:

تنقسم الأنثروبولوجيا إلى أربعة فروع رئيسية، لكل منها مجالات اهتمام وأساليب بحثية محددة:

أ- الأنثروبولوجيا الفيزيائية (البيولوجية):

تركز على دراسة الإنسان من منظور بيولوجي، بما في ذلك تطوره الجسدي، وعلاقته بالحيوانات الأخرى، والتنوع الجيني بين المجموعات البشرية.

تشمل مجالاتها الفرعية:

* علم الحفريات البشرية: دراسة الحفريات البشرية لتتبع تطور الإنسان.

* علم الوراثة البشرية: دراسة الجينات البشرية وتنوعها.

* علم البيئة البشرية: دراسة كيفية تكيف البشر مع بيئاتهم المختلفة.

ب- الأنثروبولوجيا الثقافية (الاجتماعية):

تهتم بدراسة الثقافات والمجتمعات البشرية، بما في ذلك عاداتها وتقاليدها وقيمها ومعتقداتها.

تشمل مجالاتها الفرعية:

* علم الأعراق: دراسة الثقافات المختلفة، غالباً من خلال العمل الميداني والملاحظة بالمشاركة.

* علم الاجتماع الأنثروبولوجي: تحليل البنى الاجتماعية والعلاقات بين الأفراد والجماعات.

* علم الفولكلور: دراسة التقاليد الشعبية، مثل القصص والأغاني والرقصات.

¹ - إبراهيم، عبد الحميد: الأنثروبولوجيا: دراسة الإنسان. القاهرة: دار النهضة العربية، 2013.

ج- الأنثروبولوجيا اللغوية:

تدرس اللغة البشرية، بما في ذلك تطورها وبنيتها وعلاقتها بالثقافة والمجتمع.

تشمل مجالاتها الفرعية:

* علم اللغة التاريخي: تتبع تطور اللغات عبر الزمن.

* علم اللغة الاجتماعي: دراسة كيفية استخدام اللغة في سياقات اجتماعية مختلفة.

* علم اللغة الأنثروبولوجي: دراسة العلاقة بين اللغة والثقافة.

د- الأنثروبولوجيا الأثرية:

تدرس الماضي البشري من خلال التنقيب عن الآثار وتحليلها.

تشمل مجالاتها الفرعية:

* علم الآثار ما قبل التاريخ: دراسة المجتمعات البشرية قبل ظهور الكتابة.

* علم الآثار التاريخي: دراسة المجتمعات البشرية التي تركت سجلات مكتوبة.

* علم الآثار الإثنوغرافي: دراسة الثقافات الحالية من خلال تحليل بقاياها المادية.

إضافة لذلك، هناك مجالات فرعية أخرى تظهر من التقاء هذه الفروع الرئيسية، مثل:

* الأنثروبولوجيا التطبيقية: استخدام المعرفة الأنثروبولوجية لحل المشكلات العملية في مجالات

مثل الصحة والتنمية.

* الأنثروبولوجيا الطبية: دراسة العلاقة بين الثقافة والصحة والمرض.⁽¹⁾

هـ- الأنثروبولوجيا البيولوجية

يشار إليها بالأنثروبولوجيا الفيزيائية، فهي تدرس الجوانب الفيزيائية للإنسان (تركيب جسم الإنسان

وتنوعه البيولوجي). لذلك فهي تهتم بدراسة أسباب التنوع واتجاهات التغير وأسباب التباين البيولوجي

¹ - إبراهيم، عبد الحميد، المرجع نفسه.

والاختلافات الوراثية. ⁽¹⁾ كما تختص بالبحث في دراسة الإنسان من الناحية التطورية، ودراسة وتحليل الجماعات البشرية. ⁽²⁾ فهي بذلك العلم الذي يهتم بأصل الإنسان كنوع ينتمي إلى جنس، ودراسة التنوع البيولوجي لدى الكائنات الحية، ودور الوراثة في تغيير سلوك الإنسان وكذا دور المحيط في إغفال الشكل العام لحياة الإنسان ⁽³⁾. فالأنثروبولوجيا البيولوجية تعالج السمات الفيزيائية للإنسان العضوي في نشأته الأولى، بحيث تدرس السمات الجسمية والتشريحية للمقارنة بين الإنسان العاقل والشمبانزي، والميكانيزمات التي ساعدت على حدوث هذه التغيرات عبر الحقبات التاريخية الطويلة ⁽⁴⁾.

-
- ¹ - هندومة محمد أنور حامد: الأنثروبولوجيا الفيزيائية، دار المعرفة الجامعية للطبع والنشر والتوزيع، الإسكندرية - مصر، 2011م، ص 17.
- ² - محمد الجوهري: الأنثروبولوجيا - أسس نظرية وتطبيقات عملية، دار المعرفة الجامعية للطبع والنشر والتوزيع، الإسكندرية - مصر، ص 25.
- ³ - مصطفى تلوين: مدخل عام في الأنثروبولوجيا، دار الفارابي، بيروت - لبنان، 2011م، ص 24.
- ⁴ - محمد الخطيب: الأنثروبولوجيا - دراسة عن المجتمعات البدائية، منشورات دار علاء الدين، دمشق - سوريا، 2006م، ص 17.



الفصل التطبيقي



تمهيد

يُعدّ الأكل الشعبي في ولاية تبسة جزءاً أصيلاً من الهوية الثقافية والاجتماعية للمنطقة، إذ لا تخلو مناسبة، سواء كانت أفراحاً أو أحزاناً، من حضور لافت للأطباق التقليدية التي توارثها أهل تبسة جيلاً بعد جيل. ويتميّز هذا الأكل بطابعه المحلي المرتبط بالبيئة الجبلية والصحراوية المحيطة، كما يعكس ذوق أهل المنطقة وحرصهم على التمسك بعادات الأجداد.

وترافق هذه الأطباق طقوس اجتماعية دقيقة تبدأ من لحظة التحضير، حيث تشارك فيها نساء العائلة والجيران، إلى لحظة التقديم، التي تتمّ بعناية واحترام كبيرين للضيوف. ففي الأعراس، مثلاً، يُحضّر طبق "الرشّة" أو "الكسكي" بلحم الخروف، ويُقدّم على صوانٍ كبيرة تُزيّن بعناية، ويُرافقه الحليب والتمر كرمز للفرح والكرم. أمّا في الخطبة، فلكلّ طبق دلّالته، وكلّ مكّون يُحمل بعناية ويُقدّم في "الطبّق" كعربون نية حسنة ورغبة في المصاهرة.

ويُعتبر تقديم الطعام في هذه المناسبات أكثر من مجرد إشباع جوع، بل هو فعل رمزي ينمّ عن الفرح أو الحزن، ويُعبّر عن التكافل الاجتماعي، والترابط الأسري، واحترام الضيف، كما يُعدّ وسيلة لخلق جو من الحميمية والتواصل بين الحاضرين.

أولاً. أنواع الأطعمة حسب مناسباتها والطقوس المصاحبة لتقديم الطعام

المطبخ التبسي ليس مجرد طعام نتناوله لإشباع الجوع، بل هو جزء لا يتجزأ من هويتنا وعاداتنا الاجتماعية، حيث لكل مناسبة أكلاتها الخاصة التي ورثناها عن أجدادنا. ففي الأعراس، السبوع، الأعياد، وحتى في مجالس العزاء، يظل الطعام حاضراً بقوة ويحظى بتقاليد متوارثة تحيط به. في هذا الفصل، سنتناول المأكولات التبسية المرتبطة بكل مناسبة على حدة، مع شرح مفصل للعادات والطقوس المصاحبة لها، لنقدم صورة واضحة وشاملة عن هذا الجانب الثقافي العريق.

1. الأكل في الزردة

تُعدّ "الزردة" من أبرز التقاليد الجماعية المتجذرة في المجتمع الجزائري عامة، وفي منطقة تبسة على وجه الخصوص، وهي مناسبة دينية أو اجتماعية تُنظّم لغاية الشكر أو التقرب، كوفاء لنذر، أو إحياء لذكرى أحد الأولياء الصالحين، أو طلباً للبركة ودفعاً للبلاء. وتُعدّ الزردة طقساً جماعياً يحتلّ فيه الطعام محوراً رئيسياً، لا لكونه يُشبع فقط، بل لأنه يعبر عن الكرم، والتآزر، والتقاسم، والانتماء الجماعي.

1.1 أهم المأكولات في الزردة

في العادة، يتم تحضير أطعمة تقليدية ذات رمزية ثقافية وروحية، تتناسب الطابع الجمعي للمناسبة، ومنها:

- **الكسكي باللحم (الكسرة أو الطعام):** يُعتبر الطبق الأساسي في الزردة، ويُطهى غالباً بكميات كبيرة في قدر نحاسية ضخمة (القدر) على نار الحطب، ويُضاف إليه اللحم (عادة لحم الخروف أو الماعز)، وغالباً ما يكون من الذبائح التي تم التبرع بها في المناسبة.
- **الشربة أو الحريرة:** تُقدّم عادة في بداية الوجبة، خصوصاً إذا صادفت الزردة موسم البرد، وتُحضّر من الشعير أو القمح ومجموعة من التوابل والخضروات.
- **خبز الدار (المطلوع):** يُخبز في المنازل أو في الطابون، ويُعدّ ضرورياً لمرافقة الأطباق الأخرى، خاصة مع المرق.
- **الحلويات التقليدية:** مثل المقروط، والغريبة، والكعك، التي تُقدّم في نهاية الزردة أو تُوزّع على الزوار.

- الشاي والقهوة: يُقدَّمان بعد الأكل مباشرة، وهما عنصران أساسيان في ختام الزردة، وغالبًا ما يُرافقان الحلويات أو الفواكه الموسمية.

2.1 طقوس تقديم الأكل في الزردة

- التحضير الجماعي: يتم إشراك عدد كبير من نساء الحي أو العائلة في التحضير، حيث تتوزع المهام بينهن وفقًا للخبرة والسن.
- الذبح والطهي: غالبًا ما تُذبح الأضاحي في الصباح الباكر بحضور جماعي، ويُشرف كبار السن على تقسيم اللحم واستخدامه في الأطباق.
- توزيع الأكل: يُقدَّم الطعام في صوانٍ كبيرة، ويُجلس الناس جماعاتٍ على الأرض في شكل دوائر، ويتم تناول بشكل جماعي ما يعزّز روح التشارك.
- البقايا والصدقات: ما يتبقى من الطعام يُوزَّع على الفقراء والمحتاجين، أو يُرسل إلى بيوت الأقارب الذين لم يتمكنوا من الحضور.

3.1 البعد الاجتماعي للأكل في الزردة

لا تُعدّ الزردة مجرد مناسبة لإشباع البطون، بل هي طقس اجتماعي متكامل تتعكس فيه أوجه التضامن والتكافل بين أفراد المجتمع. فالتحضير الجماعي للأطعمة، وتوزيع المهام بين النساء والرجال، واستقبال الضيوف من القرى المجاورة، جميعها عناصر تُسهم في ترسيخ قيم المودة والتكافل الاجتماعي.

ويمتدّ البعد الاجتماعي إلى ما بعد انتهاء المناسبة، حيث يحرص المنظمون على توزيع الطعام المتبقي على الفقراء، وتُعدّ هذه المبادرة تجسيدًا حقيقيًا لقيمة العطاء، كما يُنظر إليها كوسيلة لتطهير النفس وتحقيق البركة. ومن خلال هذا المنظور، تُصبح الزردة وسيلةً لإعادة تشكيل الروابط الاجتماعية وتجديدها.

4.1 المقابلة حول تقديم الأكل في الزردة

الزردة عندنا في تبسة هي وعدة وفيه البركة تكون على شرف ولي صالح ولاوفاء تبذ رولا حتى فرحة بمولود جديد ولا شفاء مريض ولا نجاح، الناس تتجمع الجيران والاحباب وحتى الي ما تعرفهمش اهل المنطقة يجوا كيف نقولوا "زردة فلان فيها الخير الطاييب ما تتقلتش"⁵⁰، يختارو في نهار مبروك مثل الخميس ولا الجمعة الرجال يشروا الخروف ولا عجل ولا بقرة الخيمة تنتصب⁵¹ النساء يدخلوا يطيبقوا الزردة للناس الي رايحة تجي كسكس بالحم البقري احمر بالحمص والخضرا فوقوا السنارية⁵² والخرشف والبطاطا، المرققة حمراء وسلايط الخضراء فوقها الزيتون الأكل والطماطم، خبز الشعير القمح وقهوة وشاي بالنعناع في الليل تبدا الحضرة والمداحة يمدحوا الرسول صلى الله عليه وسلم ويقراو السيرة ومن اشهر المدحات "مصلي على النبي يا زاير يوكل المحاسن فيه الله الله يا سيدي يحيى شافعنا في يوم الميزان" الزردة تخلق جور لروحاني في عائلي مليون محبة وتعاون والي ما يعرفكش يقولك "اتفضل زردة الخير ما تتردش فيها الضيف"⁵³.

2. الأكل في الخطوبة

الخطبة في تبسة ليست مجرد جلسة عادية بين العائلتين، بل هي مناسبة تحمل طقوسًا خاصة تعكس الفرح، والكرم، ولمّة العائلة. فعندما يقرّر الرجل أن يتقدّم لخطبة فتاة، يتوجه رفقة أهله إلى بيت العروس، حاملين معهم ما يُعرف محليًا بـ"الطَبَق"، ويحتوي عادةً على السكر، القهوة، العسل، والحلويات التقليدية، وقد يتضمن أحيانًا الذهب أو القماش، وذلك حسب عادات الأسرة وتقاليدها.

أما الطعام الذي يُقدّم في هذه المناسبة، فليس مجرد واجب ضيافة، بل يحمل دلالة رمزية تعبّر عن كرم العائلة المضيفة، وحسن استقبالها للضيوف، بما يليق بجلال المناسبة.

1.2 أهم المأكولات في الخطوبة

⁵⁰ ما تتقلتش: لا تعوض اي لا ينبغي تقويتها

⁵¹ تنتصب: اي تقام وتركب الخيمة

⁵² السنارية: الجزر

⁵³ الاسم: الكبلوتي، اللقب: حمدان، العمر: 78 سنة، المستوى: السادسة ابتدائي، المكان: الحمامات، الفترة الزمنية:

في المناسبات المرتبطة بالخطوبة، يُولي المجتمع التبسي أهمية خاصة للأطعمة التي تُقدَّم، إذ تعكس مستوى الكرم والاحترام المتبادل بين العائلتين. ومن أبرز الأطعمة التي تُحضَّر وتُقدَّم خلال هذه المناسبة:

- **الكسكي باللحم أو الدجاج:** يُقدَّم كطبق أساسي ويُحضَّر بعناية فائقة تعبيرًا عن الفرح والاحتفاء.
- **الرفيس (المحضَّر بالتمر أو الزبدة):** طبق تقليدي يُقدَّم في بعض المناطق كتعبير عن الفأل الحسن والحياة الهنيئة.
- **الطواجن:** مثل طاجين الزيتون أو طاجين اللحم الحلو، وهي أطباق تُظهر المستوى الاجتماعي للعائلة المستقبلية.
- **الحلويات التقليدية:** خصوصًا المقروط والغريبة والمحنشة، حيث تُعتبر رمزًا للفرح وتُقدَّم بكثرة.
- **المشروبات:** كالعصائر الطبيعية والمشروبات التقليدية، فضلًا عن القهوة والشاي المصحوبين بالحلويات.

2.2 طقوس تقديم الأكل في الخطبة

يُرافق تقديم الطعام في الخطوبة جملةً من الطقوس التي تضيف على المناسبة طابعًا احتفاليًا، وتعبّر في الوقت ذاته عن الاحترام والود:

- **الاستقبال بالبخور:** يتم استقبال الضيوف بالبخور والطيب قبل تقديم الطعام، وهي عادة تعبّر عن حسن الضيافة.
- **توزيع الطعام بتناسق:** غالبًا ما يُقدَّم الطعام في أواني مزينة، وتُراعى فيها الجمالية والنظافة، ما يُظهر مدى التقدير للضيوف.
- **جلسة جماعية:** يُجلس أفراد العائلتين معًا لتناول الطعام، وهو ما يُعدّ مناسبة لتبادل الحديث وإذابة الجليد.
- **العناية بالحلويات والمقبلات:** إذ تحرص المضيضة على تنويع الحلويات والمقبلات، في دلالة على اهتمامها بالحدث وحرصها على تقديم صورة إيجابية.

3.2 الأكل في الخطوبة كوسيلة لتعزيز العلاقات بين العائلتين:

يُعدّ الطعام في الخطوبة وسيلة رمزية لتقريب وجهات النظر وتعزيز الروابط الاجتماعية. إذ يُعبّر عن حسن النية، والاستعداد لتقاسم الحياة في ظل الاحترام والتقدير. فالمائدة الواحدة، حين تجمع بين أهل العريس وأهل العروس، تُعدّ بمثابة إعلان غير مكتوب عن بداية عهد جديد من التآلف. كما يُسهم التشارك في الطعام في إذابة الفوارق الاجتماعية أو الاقتصادية، ويظهر كرم الطرف المستضيف، ويُعدّ مؤشرًا أوليًا على نوعية العلاقة المستقبلية بين العائلتين.

3. الأكل في الأعراس:

العرس التبسي هو واحد من أكبر المناسبات الاجتماعية التي تجمع العائلة، الجيران، والأصدقاء، ويُعدّ فرصة لتجسيد قيم الكرم والتضامن. تلعب الأطعمة دورًا محوريًا في هذه المناسبة، حيث يتم تحضير مجموعة من الأطباق التقليدية التي تعبّر عن التراث المحلي وتُقدّم وفق طقوس محددة، ترمز إلى الاحتفال والفرح.

1.3 أهم الأطباق في العرس التبسي

يحظى الطعام في الأعراس التبسية بمكانة رمزية واجتماعية بالغة، إذ يُعدّ مظهرًا من مظاهر البذل والكرم، ووسيلة للتعبير عن الفرح الجماعي، وتأكيد الانتماء إلى منظومة من التقاليد الراسخة. وتتنوّع المأكولات المقدّمة بحسب المراحل الزمنية للحفل، وطبيعة الحضور، ومكانة العائلتين، إلا أن هناك أطباقًا تُعدّ ثابتة في الأعراس التبسية، من أبرزها:

أ. **الكسكسي باللحم:** يُعدّ الطبق الرئيسي في الأعراس التبسية، حيث يتم تحضيره بكميات كبيرة. اللحم المستخدم غالبًا يكون من الكتف، وهو رمز للبركة والقوة. يُقدّم الكسكسي مع مرقّة حمراء غنية بالخضر والحمص، وأحيانًا يُضاف إليه الزبيب في بعض العائلات كعلامة على الرخاء.

ب. **الشخشوخة:** تُعتبر من الأطباق الفاخرة التي تُقدّم عادة لكبار الضيوف والعائلة المقربة. يتم تحضيرها بعناية من خلال إعداد العجينة وتقطيعها يدويًا، ثم تُطهى مع مرقّة متبلّة جيدًا تحتوي على اللحم والخضر المتنوعة.

ج. **الرفيس:** يُقدّم صباح العرس للعروس وأفراد عائلتها، وهو عبارة عن طبق مصنوع من السميد، التمر، السمن، والعسل، ويُعتبر فال خير وبداية لحياة زوجية مليئة بالبركة.

د. البوزلوف: في بعض الأعراس، خاصة إذا تزامنت مع عيد الأضحى، يتم تحضير رأس الخروف "البوزلوف" وتقديمه للضيوف المقربين، كتقليد متوارث يعكس أهمية احترام العادات والتقاليد.

هـ. الحلويات التقليدية: تشمل المقروط، الغريبة، البغير، السفنج، وغيرها من الحلويات التي تُقدّم عادة مع القهوة أو الشاي، وتمثل جزءًا أساسيًا من ضيافة العرس.

و. الزفيطي: يُحضر في بعض الأعراس، خاصة عند اجتماع الرجال، ويُقدّم في جلسات تقليدية تعبّر عن روح الأخوة والتلاحم الاجتماعي.

2.3 طقوس تقديم المأكولات في الأعراس

أ. البدرين: وهو الشخص المسؤول عن توزيع الطعام للرجال في الوليمة، ويكون عادة شخصًا متمرسًا في تنظيم المائدة والتأكد من حصول الجميع على حصّتهم.

ب. السّداية: في بعض الأعراس، هناك نساء مكلفات بخدمة الضيوف من النساء، حيث يحرصن على تنظيم المائدة وتقديم الأطباق بطريقة مرتبة.

ج. التقديم الجماعي: وفق العادات التقليدية، يجلس الضيوف في مجموعات دائرية حول صينية كبيرة من الكسكسي أو الشخشوخة، ويتناولون الطعام جماعة، مما يعكس روح التضامن والبركة.

د. وجبة العروس: في بعض العائلات، يتم تحضير وجبة خاصة للعروس تتكوّن من أطعمة غنية بالسمن والعسل، كرمز للخير والسعادة الزوجية.

3.3 دور مأكولات الأعراس في تعزيز الروابط العائلية

الطعام في الأعراس التبسية ليس مجرد وسيلة لإشباع الجوع، بل هو عنصر أساسي في توطيد العلاقات العائلية والاجتماعية. هناك تقليد يُعرف باسم "الطُّبُّق"، حيث تقوم القريبات والجارات بجلب أطباق متنوعة لمساعدة العائلة المضييفة في تنظيم الوليمة، مما يعزز قيم التعاون والتكافل.

إن الأطعمة المقدمة في الأعراس ليست مجرد مأكولات، بل هي جزء من تراث اجتماعي يعكس الهوية الثقافية للمنطقة، ويؤدي دورًا بارزًا في الحفاظ على العادات والتقاليد المتوارثة عبر الأجيال.

4.3 المقابلة حول الأكل في الأعراس

الزواج في تبسة ثلاثة ايام متوالية اليوم الأول يدو الكباش او كيما يقولوا مكان الحلال لدار العروس ويزبحوه اهل العروس ويبيتوا اهل العروس حتى ياكلوا شوى من الغزنوق مقلي واليوم يجوا اهل العروس لأهل العريس باه يديروا العقد المدني اللي هي الفاتحة ودعاء للعروسين وبعد يعرضوا اهل العروس اهل العريس للغداء وتقديم ما لذ وطاب من الاكل تهمها الكسكسي باللحم يجي مفوح وحرار عادة مايجي فيه الزبيب وجاري باللحم الصغير (جاري فريك)⁵⁴، وسلطة مشوية⁵⁵ وقازوز والفواكه وسلطة روز وفي اليوم الثالث تحضر العروس لبيت زوجها ويجو اهل العريس يحكموا اهل العروس للعشاء الي هو كسكس باللحم وجاري فريك وسلطة مشوية وسلطة فواكه وقازوز ويجو للعروس "حنيتك يا فلانة لا فقير بذلك ولا غني يملك"، بعد المأكلة تطلع العروسة بالتصديرية ويمشوا بها لدار راجلها على أغاني "مانديك ما نوديك،نديك لدار العز نوريك"⁵⁶.

وفي الصباح العروس يجوها اهلها بتحضير اكالات كثيرة زي العصيدة والبقلاوة والشخشوخة باللحم والقهوة والحلو وشاي الأخضر بالكوكاو والشامية والقاطو في شكل وفي قالب حلو.

4. الأكل في العزاء

العزاء في المجتمع التبسي ليس مجرد مناسبة للحزن، بل هو أيضًا محطة يجتمع فيها الأهل والأقارب والجيران لدعم أهل الفقيد ومواساتهم. ومن بين أبرز مظاهر هذا التجمع هو إعداد وتقديم الطعام، الذي يعكس قيم التضامن والتكافل الاجتماعي. تختلف العادات حسب العائلات، لكنها تتشارك في جوهرها المتمثل في تخفيف العبء على أهل الفقيد من خلال تحضير الأطعمة لهم خلال أيام العزاء.

1.4 الأطعمة المقدمة في العزاء

أ. الكسكسي بالمرق الأحمر

يُعدّ الكسكسي من الأطباق الرئيسية التي تُقدّم في العزاء، حيث يتم تحضيره بلحم الغنم أو الدجاج، ويُطهى مع مرق حمراء غنية بالخضر مثل الطماطم، البصل، الحمص، والقرع.

⁵⁴. جاري فريك (شربة القمح)

⁵⁵. سلالة مشوية (حميص)

⁵⁶ الاسم: شهلة، اللقب: صيفاري، العمر: 79 سنة، المستوى: الثانية ابتدائي، المكان: ونزة، الفترة الزمانية: 2025/05/25

يتم تقديمه بكميات كبيرة في صوانٍ جماعية، حيث يجلس الرجال في حلقات لتناوله معًا، وهي عادة ترمز إلى التآزر والتضامن.

ب. البركوكس (عيش الشعير)

يُحضّر خاصة في الأيام الأولى من العزاء، ويُعتبر من الأطعمة الخفيفة التي يسهل تناولها، خصوصًا للنساء والأطفال.

يتم طهيه بمرقة بسيطة دون الكثير من البهارات، احترامًا لأجواء الحزن.

ج. الرفيس أو المسمن بالسمن والعسل

في بعض العائلات، يُحضّر الرفيس أو المسمن بالسمن والعسل، ويُقدّم لأهل الفقيد والضيوف القادمين من مناطق بعيدة.

يُعتقد أن هذا النوع من الأطعمة يمنح الطاقة ويعين المعزين على تحمل مشقة العزاء واستقبال الضيوف.

د. الحساء (الشربة أو الحريرة)

يُقدّم عادة في الفترة المسائية، خاصة إذا استمر العزاء حتى الليل.

يكون خفيفًا على المعدة وسهل التحضير، مما يجعله خيارًا مناسبًا في هذه الظروف.

هـ. الخبز التقليدي (المطلوع أو خبز الطاجين)

الخبز جزء أساسي في جميع الوجبات المقدمة، حيث يُعدّ في المنزل أو تجلبه النساء من بيوتهن كنوع من المساهمة في خدمة العزاء.

يتم تقديمه إلى جانب المرق أو الحساء.

2.4 طقوس تقديم المأكولات في العزاء

وجبات جاهزة من الجيران: عادة، يتكفل الجيران والأقارب بتحضير الطعام لعائلة الفقيد، لأنهم يكونون في حالة حزن ولا يستطيعون الطهي.

تقسيم الأدوار: يتم تقسيم الأدوار بين النساء في المطبخ، حيث تتكفل بعضهن بالعجن وإعداد الخبز، وأخريات بالطبخ، والبعض بتوزيع الطعام على الحاضرين.

الأكل الجماعي: يجتمع الرجال في الساحة أو فناء البيت حول صوانٍ كبيرة، حيث يتناولون الطعام في هدوء ودون مظاهر البهجة، احتراماً لأجواء العزاء.

تقديم القهوة والشاي: بعد الأكل، يُقدّم الشاي أو القهوة، لكن دون حلويات، حيث يُعتبر تقديمها في العزاء غير لائق في بعض العائلات.

3.4 دور الأطعمة في تعزيز التضامن الاجتماعي أثناء العزاء

لا يُنظر إلى الطعام في العزاء على أنه مجرد ضرورة، بل هو تعبير عن التكاتف والدعم المعنوي لأهل الفقيد. فإعداد الطعام في هذه الظروف يعكس حرص المجتمع التبسي على تخفيف العبء عن أهل الميت، وإظهار التعاطف معهم. كما أن العزاء يشكل فرصة لتجديد الروابط العائلية والاجتماعية، حيث يجتمع الناس بعد غياب طويل، ويتذكرون صلاتهم القوية ببعضهم البعض.

تبقى هذه العادات راسخة في المجتمع التبسي، ورغم تغيّر الزمن، لا تزال المأكولات في العزاء تحمل نفس الرمزية العميقة، حيث تمثل الطعام وسيلة لتجاوز المحنة وتقوية أواصر المحبة والتعاون بين الناس.

4.4 المقابلة حول تقديم الأكل في العزاء

في تبسة كي يصر الموت الله يرحم كل موتا المسلمين، الناس كامل تفيق في الصباح على الخبر فلان توفي الله يرحمه تحس كاين غمة وكاين حزن الناس تتلم والجيران والاحباب والاقارب في دار العايلة كاين نهار الأول كي تكون الفاجعة مفاجأة ويطيبيوا الجيران في اليوم الأول الكسكس باللحم ويبعثوا الأهل الميت قطع نتاع كسكس يغدوا بيهم الدفانة اللي هوما الرجال اللي يدوا الميت يدفنوه من بعد تبدا التحضيرات في طياب للناس اللي تجي تعزي كيما يقولوا "اللي جاء يترحم ما تزيدوش عليه بالجوع" وعادة ما يكون طياب الجنابة ناقص من التوابل والحرار ويكون طبق الكسكس المقدم فيه لحمة وحدة لخمسة افراد⁵⁷.

⁵⁷ الاسم: علجية، اللقب: حفظ الله، العمر: 77 سنة، السنة: أمية، المكان: العقلة، الفترة الزمنية: 2025/05/18

5. الأكل في يناير

يناير هو رأس السنة الأمازيغية، وهو مناسبة يحتفل بها سكان تبسة، كما في باقي مناطق الجزائر، بعادات متوارثة تحمل في طياتها معاني التجذر في الأرض والاحتفاء بالخيرات والخصوبة. ويعدّ الطعام جزءاً جوهرياً في هذه الاحتفالات، حيث يتم تحضير أطباق تقليدية خاصة بهذه المناسبة، تُعبّر عن الوفرة والتفاؤل بالسنة الجديدة.

1.5 الأطباق التقليدية في يناير

أ. الشرشم (إرزوم)

يُعتبر "الشرشم" الطبق الأساسي في احتفالات يناير، وهو عبارة عن قمح يُسلق في الماء حتى يصبح طرياً، ثم يُضاف إليه السمن أو الزيت، ويُقدّم إما حلواً بالعسل أو مالحاً باللبن. يُرمز به إلى الخصوبة والوفرة، ويُعتقد أن تناوله يجلب البركة والرزق.

ب. الكسكسي بالقديد والخضر

في بعض العائلات، يُحضّر الكسكسي بلحم القديد (اللحم المجفف)، مع إضافة الخضر المتنوعة مثل الجزر، اللفت، والقرع.

يرمز هذا الطبق إلى الازدهار والخير، كما يُعتبر فرصة لجمع العائلة حول مائدة مشتركة.

ج. المسمن (المورقة) بالسمن والعسل

يتم تحضير المسمن بطريقة خاصة في يناير، حيث يُدهن بالسمن البلدي ويُقدّم مع العسل أو السكر.

يُعبّر هذا الطبق عن الحلاوة والفرح، ويُعدّ رمزاً لحسن الطالع في السنة الجديدة.

د. الرفيس

يتم إعداد الرفيس بالسمن والسمن، ويُقدّم في صباح الاحتفال كوجبة أساسية.

يُعدّ من الأكلات الغنية والمغذية، وهو مرتبط بالاحتفالات والأيام المميزة.

هـ. الحلويات التقليدية

تشمل الزلابية، المقروط، الغريبة، وكعك النقاش، حيث تُحضّر مسبقاً وتُوزّع على الأطفال والجيران.

يهدف تحضير الحلويات إلى إدخال السرور على القلوب، وتعزيز جو الفرح بالمناسبة.

2.5 طقوس تقديم الطعام في يناير

الاجتماع العائلي: تُعتبر ليلة 12 يناير مناسبة لتجمع أفراد العائلة حول مائدة واحدة، حيث يتم تناول الأكلات التقليدية وسط أجواء احتفالية.

توزيع الأطعمة على الجيران: في بعض العائلات، يُرسل جزء من الطعام إلى الجيران والأقارب، كنوع من التشارك والتضامن الاجتماعي.

تحضير طعام خاص للأطفال: يُخصّص للأطفال نصيب من المأكولات والحلويات، إذ يُقال إن فرحتهم تجلب البركة للبيت.

عدم ترك الموائد فارغة: من العادات المتوارثة أن تبقى الموائد عامرة بالطعام، تفاؤلاً بسنة مليئة بالخيرات والرزق.

3.5 دور الأطعمة في يناير في إحياء التراث وتعزيز الروابط الاجتماعية

تُعدّ المأكولات الخاصة بيناير أكثر من مجرد وجبات، فهي تمثل عنصراً من عناصر الهوية الثقافية والتاريخية، حيث تتناقل الأمهات وصفاتها من جيل إلى جيل، مما يحافظ على التراث المحلي. كما أن تحضير الأطعمة في هذه المناسبة يساهم في تعزيز الروابط العائلية والاجتماعية، إذ يُعتبر مناسبة للالتقاء ولمّ الشمل، في جو تسوده الألفة والتعاون.

وبذلك يبقى يناير رمزاً للتجذر في التقاليد، حيث تتجسد قيم الكرم والتضامن في تقديم الطعام، ويظل هذا الاحتفال محطة سنوية لإحياء روح التراث الأمازيغي في المجتمع التبسي.

4.5 المقابلة حول تقديم الأكل في يناير

راس العام الهجري في تبسة يبدأ من 12 جانفي من راس كل عام وناس ياسر تحب تبدا العام الجديد بنية طيبة ومأكلة بنينة على خاطر كيما يقولوا العام كيفاش تبدا وهكذا يكمل ناس بكري كانوا يبدلوا المناسي وهي عبارة على ثلاثة حجات كبار يغسلوهم مليح من التراب ويحطوهم فوق الحطب

ويشعلوا النار ويحطو فوق المناص قدر جديدة ومقفول باه يطيبوا الكسكس باللحم تيمنا براس السنة الجديدة وكاين اللي يدير الكسكس بالتقديد اللي هو الخليع وهو لحم مملح ومخبي من عيد الكبير ويتحط الكسكس في مثرد ويتلموا عليه الناس يسمو بسم الله ويدعيو ويقراو شوي قرآن باش يكون العام الجديد خير وبركة⁵⁸.

6. الأكل في المولد النبوي الشريف

المولد النبوي الشريف في تنبسة، كما في باقي مناطق الجزائر، مناسبة دينية واجتماعية مميزة، حيث يجتمع الناس لإحياء ذكرى مولد النبي محمد ﷺ من خلال طقوس احتفالية تنتوع بين الذكر، الإنشاد الديني، واجتماعات العائلات، ويُعتبر الطعام جزءاً أساسياً من هذه الاحتفالات. فتُحضّر أطباق تقليدية ذات رمزية دينية وثقافية، تُقدم للعائلة والجيران وحتى المحتاجين، تعبيراً عن الفرح والتكافل الاجتماعي.

1.6 الأطباق التقليدية في المولد النبوي الشريف

أ. الرشته بالدجاج

تُعدّ الرشته من أشهر الأكلات التي تُقدّم في المولد النبوي، وهي عبارة عن عجينة تُقَطّع إلى شرائح رفيعة وتُطهى على البخار، ثم تُقدّم مع مرق الدجاج المُنكّه بالحمص والتوابل.

تُحضّر العائلات هذه الأكلة بكميات كبيرة لتوزيعها على الأقارب والجيران، حيث يُعدّ إعدادها رمزاً للخير والبركة.

ب. المسمن بالعسل والسمن

يتم تحضير المسمن (المورقة) في العديد من البيوت بهذه المناسبة، ويُدهن بالسمن البلدي ويُقدّم مع العسل أو السكر.

يرمز هذا الطبق إلى الحلاوة والبركة، ويُقدّم عادة في فطور يوم المولد.

⁵⁸ الاسم: التومي، اللقب: سالم، المستوى: السادسة ابتدائي، العمر: 67 سنة، مقر السكن: الحمامات، الفترة الزمنية: 2025/06/07.

ج. الطمينة

تُعدّ الطمينة من الأطباق التي لا تغيب عن موائد المولد، وهي عبارة عن خليط من السميد المحمص، السمن، والعسل أو السكر، وتُزيّن بالقرفة وحبّات اللوز.

تُقدّم الطمينة للضيوف، كما يتم إعدادها خصيصًا للنساء اللاتي أنجبن حديثًا، إذ يُعتقد أن لها فوائد غذائية.

د. الشخصوخة

يُحضّر طبق الشخصوخة في بعض العائلات التنبسية بهذه المناسبة، وهي عبارة عن خبز رقيق يُقطّع إلى قطع صغيرة ويُقدّم مع مرق غني بالخضر والحمص واللحم.

يرتبط هذا الطبق بالمناسبات الاحتفالية الكبرى، ويُعتبر فرصة لجمع العائلة حول مائدة واحدة.

هـ. الحلويات التقليدية

تشمل المقروط، الزلابية، الغريبة، وكعك النقاش، والتي تُحضّر مسبقًا وتوزّع على الأطفال والأقارب، تعبيرًا عن الفرح والاحتفال.

2.6 طقوس تقديم الطعام في المولد النبوي الشريف

إعداد الطعام الجماعي: تتعاون النساء في تحضير الأكلات التقليدية بكميات وفيرة، وتوزّع على الجيران والأقارب، مما يعزز قيم التآزر والتضامن.

تقديم الطمينة للنساء حديثات الولادة: تُخصّص الطمينة كهدية للنساء اللاتي أنجبن حديثًا، إذ تُعتبر طعامًا مغذيًا ومباركًا في هذه المناسبة.

اجتماع العائلات حول مائدة العشاء: في المساء، تجتمع العائلات حول مائدة تضم أطباقًا متنوعة مثل الرشته أو الشخصوخة، وسط أجواء من الفرح والذكر.

توزيع الحلويات والمأكولات على الأطفال: تُمنح للأطفال الحلويات مثل الزلابية والمقروط، مما يُضفي على الاحتفال بهجة خاصة.

إعداد وجبات للمحتاجين: في بعض العائلات، يتم إعداد كميات كبيرة من الطعام لتوزيعها على الفقراء والمحتاجين، تقريباً لله في هذا اليوم المبارك.

3.6 دور الأطعمة في تعزيز الروابط الاجتماعية خلال المولد

يُعدّ الطعام وسيلة للتعبير عن الفرح بهذه المناسبة، حيث يساهم في تقوية العلاقات الاجتماعية من خلال تبادل الأطباق بين العائلات، وتقديمها للضيوف والجيران. كما أن تجمع العائلة حول المائدة في هذه الليلة يعزز الشعور بالانتماء والتواصل بين الأجيال، حيث تتناقل الأمهات وصفات الأكلات التقليدية إلى البنات، مما يحافظ على الموروث الثقافي والديني للمجتمع التبسي.

وبذلك، يبقى الطعام جزءاً لا يتجزأ من الاحتفال بالمولد النبوي، فهو ليس مجرد غذاء، بل هو رمز للبركة، الكرم، والتآزر الاجتماعي الذي يُميّز هذه المناسبة الدينية العظيمة.

7. الأكل في النفاس

السبوع في تبسة عنده نكهة خاصة، حيث تكثر صينية البركوكس، وهو عجين صغير مطبوخ في مرق بالحمص والقديد. الأم الجديدة لا بدّ أن تأكل الرفيس، وهو طعام صحي يتكوّن من السميد والزبدة والتمر، لكي يساعدها على استرجاع صحتها. الطقس المصاحب هو أن تتناول الأم أول لقمة من يد والدتها أو حماتها كعلامة على الاهتمام والدعم العائلي.

8. الأكل في العتبة (السكن في منزل جديد)

عند الانتقال إلى بيت جديد، يُعدّ تحضير الكسكسي بالقديد من العادات الراسخة، حيث يُنظر إليه كرمز للبركة واليسر. ويُقدّم كذلك خبز الدار، مع توزيع التمر والحليب على الجيران تعبيراً عن الفرح والمشاركة. الطقس المصاحب يشمل تنظيم أول وجبة في البيت الجديد بحضور كبار العائلة، حيث يُتلى الدعاء أثناء تناول الطعام طلباً للبركة والاستقرار.

المقابلة حول تقديم الأكل في العتبة

العتبة في تبسة هي لدخول لدار العز كي الواحد يشري دار جديد ما يدخلهاش معاك لازم يحتفل بالعتبة وهذه مناسبة وفرحة كبيرة ورزق وبداية جديدة كيما يقولوا العتبة الجديدة فيها الرحمة والخير ولازم نبدأوها بسم الله كي يجي النهار الي يدخل فيه للدار الجديدة ويرش شوية ملح احرش على زوايا البيت

يقولوا تبعد العين وكاين إلي يذبح سردوك اكل في العبنة يسبح الدم فيها وقبل ما نطيبوا بيه نحوا من قطع صغيرة نتاع لحم صغير ونحطوه في الركش نتاع المنزل اعتقادا من مالين الدار⁵⁹ يحبوا الدم واللحم، باه ما يآذوهمش، وكاين لي يكسر بيضة قدام الباب، رمز للخصوبة وفك العكوسات، عادة ما تكون الأكلة المفضلة في هذه المناسبة هو التليتلي الأحمر بالدجاج والزيتون الأخضر والحمص يتقور في الدار الجديدة ويبعثو للجيران، صحن حصن للبركة والدعاء لهم بديار السعد⁶⁰.

9. صبان الدالة

عند اقتراب موعد صبان الدالة، يستعد أهل البيت طوال اليوم لهذا الحدث الهام. يأتي الجيران وأفراد العائلة لتقديم يد المساعدة في الأشغال، وفي نهاية اليوم يُطهى البركوكس أو الكسكي بالقديد، ويُقدّم لكل من شارك في أعمال البناء. وأحياناً تُحضّر الشخشوخة ويُقدّم مع اللبن أو الرايب. ومن الطقوس المصاحبة أن يجتمع الرجال فوق سطح المنزل بعد انتهاء عملية الصب، ويتحلق الجميع حول صينية كبيرة يتقاسمون الطعام في أجواء يسودها الفرح والبركة.

10. تسنين الطفل

عند بروز السنّ الأول للرضيع، تُقيم العائلة وليمة صغيرة تجمع فيها الأقارب والجيران. يُحضّر الكسكي بالحليب ويُرش عليه السكر والزبدة، كما يتم توزيع التمر المحشو بالمكسرات، اعتقاداً بأن ذلك يجلب البركة للطفل ويمنحه صحة جيدة ونموّاً سليماً. ومن الطقوس المصاحبة أن تقوم الجدة أو الأم بمسح فم الرضيع بتمرّة قبل أن تطعمه أول لقمة من الكسكي.

إنّ المأكولات التقليدية في تبسة ليست مجرد أطباق تُقدّم، بل هي تعبير عن الهوية وعمق الجذور الثقافية. في الفرح كما في الحزن، يظل الطعام حاضراً كشاهد على أصالة المجتمع التبسي. ورغم مظاهر الحداثة والعصرنة، فإن هذه التقاليد لا تزال حيّة تتقل من جيل إلى جيل.

⁵⁹ مالين الدار: يعني أهل الدار المخفيين (الجنون).

⁶⁰ الاسم: السبت، اللقب: شوكمال، العمر: 80 سنة، المستوى: امي، المكان: الماء الأبيض، الفترة الزمنية: 2025/05/05

ثانياً. الأطعمة كوسيلة لتعزيز العلاقات العائلية

1. الأكل كوسيلة لتعزيز العلاقات العائلية

تمثل الموائد العائلية لحظات مفصلية لإعادة بناء الحميمية بين أفراد الأسرة، لاسيما في المناسبات الدينية أو خلال الزردات والاحتفالات. فالطعام يُعيد توزيع الأدوار داخل الأسرة، إذ تتشارك النساء في الإعداد، ويتعاون الرجال في الذبح والضيافة، ويُعلم الأطفال قيم الاحترام والمشاركة.

كما أن دعوة الأقارب إلى وليمة تُعدّ إعلاناً غير لفظي عن الرغبة في الوصل، أو تجاوز الخلافات، أو تثبيت الروابط العائلية. وللجلسات الجماعية حول الطعام أثر نفسي في ترميم العلاقات المتوترة داخل الأسرة الواحدة، حيث تحضر الذكريات المشتركة، والضحك، والتفاعل غير الرسمي.

أ. اللمة العائلية على الطابلة: عادة قديمة مزالت واقفة

في الماضي، كانت مائدة الطعام العائلية تُعدّ من أقدس العادات الاجتماعية، حيث لم يكن الفرد يتناول طعامه منفرداً إلا للضرورة القصوى. وعلى الرغم من تغيّر الظروف الاجتماعية والاقتصادية، لا تزال العائلة التبسية محافظة على هذه العادة المتجذرة، لا سيما في وجبة الغداء وفي المناسبات الخاصة كرمضان، حيث تُزين الموائد بالأطباق التقليدية المتنوعة.

في العائلات الكبيرة، يكون لكل فرد دوره المخصوص في إعداد الطعام. إذ تتولى النساء مهمة الطهي، بينما يعاون الرجال في أعمال الذبح، خصوصاً في مناسبات الأعراس أو الزردات، ويقوم الصغار بالجري هنا وهناك لتوزيع الخبز والماء. ومن خلال هذه المشاركة الجماعية، يترسخ في الأذهان معنى التعاون، ويتعلم الفرد أن الطعام ليس مجرد وسيلة للشبع، بل هو رابط اجتماعي يعمّق أواصر المحبة والتكافل بين الناس.

ب. تحضير الأكل الجماعي: رمز للتعاون والتكافل

في العائلات الكبيرة، يتوزع الأفراد على المهام المرتبطة بتحضير الطعام، كلّ حسب موقعه ودوره. تتكفل النساء عادة بالطهي، بينما يسهم الرجال في الذبح والتقطيع خلال المناسبات الكبرى مثل الأعراس أو الزردات، ويقوم الأطفال بالمساعدة في توزيع الخبز والماء. ومن خلال هذه المشاركة الجماعية، يتعلم الفرد منذ الصغر قيمة العمل المشترك، ويدرك أن الطعام ليس مجرد وسيلة للإشباع، بل هو فعل اجتماعي يحمل في طياته معاني الترابط والمشاركة.

في شهر رمضان، يحرص الناس على تبادل أطباق الطعام بين الجيران، حيث يُعدّ تذوّق طعام الجار من العادات الراسخة التي لا تزال قائمة إلى اليوم، وهي تعكس بوضوح روح التضامن والتآزر داخل المجتمع. أما من ضاقت به الحال، فلا يُترك وحيداً، إذ يجد دوماً من يمدّ له صحنًا من الحريرة أو الشوربة، في مشهد يفيض بالكرم والتكافل الاجتماعي.

ج. الأكل وسيلة لحل الخلافات ولم الشمل

في مدينة تبسة، عندما يختلف زوجان من العائلات، يكون الصلح دائماً أمام مائدة الطعام. حيث يقوم كبير العائلة بدعوة الطرفين، ويُعد الكسكس أو الرفيس، ويُوضع اللحم والتمر على المائدة، ويتصافح الجميع ويتسامحون فوق الطاولة. ذلك لأن في الثقافة التبسية، لـ"الخبز والملح" قيمة عظيمة، فمن يأكل معك من مشارك هذه النعمة، لا يمكن أن يغدر بك أو يخونك.

حتى في أيام العيد، عندما تنشب خلافات بسيطة بين الأقارب، يتدخل أحد كبار العائلة ليحضر صينية القهوة وطبق المقروط، فيجلس الجميع معاً يتحاکمون ويتدارسون خلافاتهم، وهكذا تتجمع الأسرة من جديد ولا تنقطع صلة الرحم.

في تبسة، المأكولات ليست مجرد وسيلة للشبع فحسب، بل هي رمز حي للحياة الاجتماعية ولم شمل الأسرة. سواء في الأيام العادية، أو خلال المناسبات السعيدة، وحتى في أوقات الأحزان، تظل الطاولة مؤنلاً يجتمع حوله الناس، يتبادلون الأحاديث، يتعاونون، ويعززون روابطهم الاجتماعية فيما بينهم.

2. الأكل كوسيلة للتعبير عن الكرم والضيافة

في تبسة، كما في بقية مناطق الجزائر، تُعتبر الضيافة من القيم المقدسة، وتلعب المأكولات دوراً محورياً في التعبير عن الكرم والسخاء. فالضيف عند التبسيين لا يدخل إلى المنزل إلا بعد أن يُقدّم له القهوة، والحليب، والتمر، وإذا كانت المناسبة عظيمة، يُحضر له طعاماً تقليدياً مُزيّناً على الطاولة. إن الكرم عند التبسيين ليس مجرد عادة عابرة، بل هو قيمة أصيلة متوارثة عبر الأجيال، والمأكولات هي أصدق تعبير عن هذا الكرم وبيان واضح له.

أ. تحضير الأكل للضيف: واجب ماشي اختيار

في الثقافة التبسية، حين يدخل الضيف إلى الدار، لابد أن يلقي استقبالا كريماً يليق به، فتقدم له في البداية القهوة المرة مع حبات التمر كرمز صادق للترحاب والاحترام. وإذا كان الضيف قادماً من سفر بعيد، يُضاف إلى ذلك تقديم الحليب أو اللبن مع خبز الدار الطازج، يُعيد إليه نشاطه ويُجدد طاقته، في إشارة واضحة إلى اهتمام المضيف وكرمه الذي ينبع من عمق التقاليد التبسية.

أما إذا كان الضيف ذو مكانة كبيرة، مثل شيوخ القبائل أو الضيوف الرسميين، فتجتمع العائلة على إكرامه بذبح كبش، وتحضير الكسكس باللحم، إذ يُعد هذا الطبق رمزاً سامياً للكرم عند التبسيين. ولا يُحضّر هذا الطبق إلا للضيف العزيز والأشخاص المقربين، مما يعكس عظمة المكانة وعمق الاحترام في الثقافة التبسية.

ب. المناسبات الاجتماعية والولائم الكبيرة

في الأعراس والمناسبات الدينية، كيما عاشوراء ورمضان، الطاولة التبسية تكون عامرة بأنواع الأكل التقليدية. في الأعراس، الناس كامل تتعاون بأش يحضروا وليمة كبيرة، وين يكون الكسكسي سيد الطاولة، مع اللحم والمرق، والنساء يحضروا الغرايف، المحاجب، والبغريز، ويتبادلوا الصحون بين الجيران والعيلة.

في شهر رمضان، ما تزال عادة تبادل أطباق الفطور قائمة، حيث تقوم كل امرأة بإرسال طبق مما أعدته إلى جارتها، وتستقبل بدورها طبقاً من غيرها، وهكذا يستمر الخير متدفقاً بين الناس.

أما في الزردة، وهي من العادات القديمة التي لا تزال حية، فيتم ذبح الأضاحي وتحضير الولائم الكبيرة، حيث يجتمع الناس من مختلف المناطق، ويساهم كل فرد بشيء ما، لتكون هذه المناسبة فرصة ثمينة لتعزيز العلاقات وتقوية الروابط الاجتماعية بين الجميع.

ج. كرم الضيافة في الجنائز

حتى في مواسم الأحزان، تلعب المأكولات دوراً جوهرياً في التعبير عن التضامن والوقوف إلى جانب العائلة المفجوعة. في مراسم الجنائز، يتكفل الجيران والأقارب بإعداد الطعام، خصوصاً الأطباق البسيطة مثل الشربة، الرشته، والكسكس، كما يتولون تنظيم وجبات العزاء مساءً وتوزيعها على الحاضرين. تعكس

هذه العادة روح التآزر والتكافل بين الناس، وتُظهر أن العائلة التبسيّة الكبيرة لا تترك بعضها البعض في المحن والشدائد، بل تبقى متماسكة ومتحدة.

د. الأكل كرمز للقيمة الاجتماعية

في تبسة، عندما يرغب الإنسان في التعبير عن التقدير والاحترام لشخص آخر، يقدّم له طبقاً من المأكولات التقليدية، سواء في المناسبات الخاصة أو في الأيام العادية. فالنساء، على سبيل المثال، يرسلن أطباقاً من الحلويات التقليدية خلال الأعراس والخطوبات، بينما يتبادل الرجال الولائم في المناسبات الكبرى. وفي حالة إقامة وليمة دون دعوة الجيران، يُعتبر ذلك نقصاً في الكرم، وتظل هذه المسألة محفورة في الأذهان، مما يؤثر على سمعة صاحب الدعوة في المجتمع.

الكرم عند التبسيين مرتبط ارتباطاً وثيقاً بالأكل، فالضيافة ليست مجرد عادة عابرة، بل هي تعبير صادق عن التقدير والمحبة والاحترام. سواء في أوقات الفرح أو في لحظات الحزن، يظل تقديم الطعام جزءاً أصيلاً من الثقافة التي تجمع الناس وتقوي أواصرهم الاجتماعية. وهذا الارتباط العميق بين الكرم والأكل هو ما جعل هذه التقاليد تستمر صامدة رغم تغيرات الزمن وتحولات المجتمع.

3. الأكل في المناسبات الاجتماعية والدينية

في تبسة، كما في باقي مناطق الجزائر، تحمل المناسبات الاجتماعية والدينية طابعاً خاصاً تتجلى فيه الأطعمة كعنصر أساسي لا يُستغنى عنه في الاحتفالات والتقاليد. سواء أكان ذلك في أعياد الفطر والأضحى، أو في أيام عاشوراء ورمضان، أو حتى في المناسبات الاجتماعية مثل الأعراس، العتبة، الختان، أو النفاس، فإن لكل مناسبة أطباقها التقليدية التي ترتبط ارتباطاً وثيقاً بالعادات والتقاليد المتوارثة عبر الأجيال، والتي تعكس عمق الهوية الثقافية وروح الجماعة في المجتمع التبسي .

أ. أكل العيد: فرحة ما تكمل بلا سفرة عامرة

العيد في تبسة ليس مجرد أداء للصلاة وارتداء للملابس الجديدة، بل هو مناسبة تجمع العائلة وتبرز فيها أهمية المأكولات في هذه الفرحة. في عيد الفطر، تجتمع العائلة صباحاً بعد أداء الصلاة حول مائدة القهوة والحلويات التقليدية مثل المقروط، الغريبة، الكعك، والمحشّة. تحرص النساء على إعداد الأطباق وتوزيعها على الجيران والأقارب كنوع من صلة الرحم وتعزيز العلاقات الاجتماعية.

أما عيد الأضحى، فله طابع مختلف، لأنه مرتبط بذبح الأضحية. مباشرة بعد الذبح، يجي وقت تحضير "القديد"، وين يتم تقطيع اللحم ونشره في الشمس، وكما العادة، يتم شوي الكبد والقلب في الصباح مع خبز الدار. النهار الأول كاين "المرقة البيضاء" باللحم، واليوم الثاني يكون فيه "الشطيطحة" و"الكسكي بالحـم". تبادل أطباق اللحم بين الجيران مازال متواصل، كعلامة على التأخي والكرم.

ب. عاشوراء: ليلة البركة والمشاركة

في عاشوراء، تفوح رائحة "البركوكس" في كل بيت، فهو الطبق الأساسي في هذه الليلة المباركة. يُحضّر البركوكس باللحم والحمص والخضروات، ويرافقه تقديم الفواكه الجافة. تقوم النساء بتحضير أطباق "المحاجب" و"البغريـر"، ويتبادلنها بين العائلات كرمز للتواصل والمحبة. أما الأطفال، فتُسعدهم فرحة خاصة حين يتم توزيع المكسرات والحلويات عليهم، وهو تقليد متوارث منذ أزمان الأجداد.

ج. رمضان: شهر الخير والتضامن بالأكل

رمضان له نكهة خاصة، حيث تحرص كل أسرة على أن تكون مائدة الإفطار عامرة ومتنوعة، لكن أكثر ما يميز هذا الشهر هو عادة "تبادل الصحون". قبل أذان المغرب، تقوم الجارات بإرسال أطباق من الحريرة، الشربة، البوراك، أو حتى قلب اللوز لبعضهن البعض، فتتزين الطاولة بأطباق متعددة، مما يعزز الروابط بين العائلات والجيران.

ومن العادات المتأصلة أيضاً، "الفتلة"، وهي تحضير الكسكي في ليلة السابع والعشرين من رمضان، حيث تجتمع النساء لتحضيره، فتتحول هذه المناسبة إلى فرصة للتعاون والمشاركة الاجتماعية.

د. العرس: الأكل أساس الفرحة

في الأعراس التبسية، للأكل أهمية كبيرة، ولكل مناسبة طبقها الخاص. تحضير الولائم يتم بتعاون كامل بين النساء، حيث تُجهز أطباق مثل الكسكي باللحم، الشخشوخة، والمثوم. وعند قدوم ليلة "الحنة"، يُقدم البغريـر، المسمن، والمقروض كرمز للفرح والاحتفال.

وفي صباح يوم العرس، يتم إعداد "البوزلوف" و"الرأس"، وهو طبق رئيسي يُقدّم للعريس وعائلته. كما تحرص العائلة على دعوة جميع المعارف والجيران للمشاركة في الوليمة، إذ لا قيمة للعرس بدون حضور الضيوف.

هـ. الختان: الفرحة المضاعفة

ختان الأولاد مناسبة كبيرة تحتفل بها العائلة بطريقة خاصة. تبدأ التحضيرات صباحًا، حيث يُحضّر الكسكسي باللحم، ويُضاف إليه "الشربة" و"الرشّة". تقوم النساء بتحضير الصحون وإرسالها للأقارب والجيران. وفي المساء، تُقدّم الحلويات والمشروبات، وتستمر الفرحة بالغناء والمدائح الدينية.

• المقابلة حول تقديم الأكل في الختان:

في تنسة كي يقرروا يختنوا الولد الأم ولا الجدة تبدأ تهذر "راهو قريب يدير فرضوا" ويبيداو يحضروا المناسبة من قبل يشروا للطفل قندورة بيضاء فيها الحرير ومزينة وبرنوس وشاشية يعيطوا للعليلة كاملة القرايب والجيران يوم الحنة نتاع الصغير يحطوه على حصان ويطوفوا بيه ويضربوا بالبندير هذا وليدنا ماشاء الله، دار فرضوا ولبس الاحرار "الماكلة نهار الختان لازم تكزن بنينة اول طبق الكسكس باللحم والمرقة الحمرا يكون فيه اللحم بكثرة والخضرة كيما الحمص والزبيب والقازوز والسلطة لخضراء فوقها الخيار والطماطم والزيتون الاسود وتقدم في اطباق متنوعة للناس وفي الليل يغنوا للصغير " طهر يا المطهر مه الله يهديك لا تجرح وليدي لا تغضب عليك العم جاي عريس"⁶¹.

منا لغدوة يدوه للطهار ويجيبوه للمنزل مع تقديم بعض الحلويات والقاطو التقليدي زي الكسكسي وقاطو المحقن وقرن الغزال.

و. النفاس والعتبة: استقبال الخير بالأكل

عندما تلد المرأة، يكون "النفاس" مناسبة للاحتفال بها وبالمولود الجديد. يُحضّر للمرأة النفيسة طبق "السفة بالحليب"، وهو طبق تقليدي مغذٍ. كما يحضر أفراد العائلة والجيران الهدايا والأطباق التقليدية مثل "المسمن" و"المحاجب"، وحتى "البركوكس" للضيوف.

أما "العتبة"، أي الانتقال إلى منزل جديد، فتُعتبر فرصة للاحتفال، حيث يُحضّر "الكسكسي" بكميات كبيرة ويُوزع على الجيران كنوع من التبرك بالمكان الجديد.

⁶¹ الاسم: زهرة، القب: باهي، المستوى: أمية، العمر: 88 سنة، مقر السكن: عين الزرقاء، الفترة الزمنية: 2025/05/03.

الطعام عند التبسيين ليس مجرد وسيلة لسد الجوع، بل هو لغة تعبّر عن الفرح، والكرم، والتضامن. لكل مناسبة طبقها الخاص، ولكل طبق رمزيته التي تربط الناس ببعضهم البعض. ورغم تغير الزمن، تبقى هذه العادات والتقاليد ثابتة، لأنها جزء لا يتجزأ من الهوية الثقافية التبسية.

4. الأطعمة كوسيلة للمصالحة والتسامح

أ. الأكل كوسيلة للمصالحة والتسامح

في المجتمع التبسي، كما هو الحال في كامل الجزائر، الطعام ليس مجرد وسيلة لإشباع الجوع، بل هو وسيلة تعبّر بها العائلات عن الكرم، والتآخي، وحتى الصلح. عندما يحدث خلاف بين الناس، سواء بين عائلات أو حتى أفراد، يكون الحل الأمثل دائماً هو "طعام الصلح"، حيث يجتمع المتخاصمون على طاولة واحدة، وتُحلّ المشاكل فوق قصعة الكسكس أو طاجين اللحم. هذا التقليد موجود منذ زمن الأجداد، حيث كان الشيوخ والحكماء يحرصون على جمع المتخاصمين في دار أحد الوجهاء، ويتم تقديم وليمة جماعية، ليصفو القلوب وتعود الأمور إلى ما كانت عليه.

ب. المصالحة العائلية: "طعام اللمة" يداوي الجراح

من العادات المعروفة في تبسة، عند حدوث مشكلة كبيرة بين عائلتين، سواء كانت قضية ميراث، زواج، أو حتى خلافات تافهة قد تمتد إلى سنوات من العداوة، يبقى الحل دائماً في "طعام اللمة". يتدخل الأعيان والوجهاء لتحديد موعد يجمع المتخاصمين على وليمة في دار أحدهم. تحضر النساء أطباق الكسكسي باللحم، المثوم، والمحاجب، ويتم استقبال الحضور بالقهوة والحلويات. أثناء تناول الطعام، تتاح فرصة للحوار في جو هادئ، وبفضل تدخل العقلاء يتم الاتفاق على إنهاء الخلاف، خاصة عندما تبدأ العائلة المضيفة بتقديم الطعام بيدها للضيوف، كرمز للمحبة والتسامح.

ج. الزردة: طعام الجماعة لإنهاء العداوة

الزردة هي إحدى أقوى العادات المرتبطة بالصلح، لا سيما في القرى والمداشر. عندما يقع خلاف بين عائلتين، يقرر كبار القوم تنظيم زردة، وهي وليمة كبيرة تُذبح فيها الذبائح وتُحضّر كميات وفيرة من الكسكسي والشخشوخة. يتم دعوة الطرفين، ويحضر معهم رجال المنطقة كشهود. خلال تناول الطعام، يحافظ كل طرف على مكانه، لكن مع مرور الوقت، وبفضل تبادل المجاملات، يبدأ الجليد يذوب، وينتهي

الأمر بالمصافحة والعناق. بعد انتهاء الزردة، يُتفق على طي الصفحة وعدم الرجوع إلى الخلافات القديمة.

د القهوة والحلويات: رمز التصالح بين الجيران

مشاكل الجيران أمر طبيعي في أي مجتمع، ولكن في تبسة، يكون الحل دائماً بفنجان من القهوة وصحن مليء بالحلوى. عندما يحدث سوء تفاهم بين جارتين، مثلاً بسبب الأولاد أو الضوضاء أو أي سبب آخر، تحاول إحداهن المبادرة بالصلح. تحضر صينية تحتوي على القهوة، مغرف الزهر، وصحنًا صغيرًا من المقروط والغريبة، وتتوجه بها إلى بيت الجارة الأخرى. وبمجرد قبول هذه الضيافة، يُعتبر الخلاف قد حُلَّ، وتبقى هذه اللفتة رمزًا للنخوة والمودة بين الجيران.

هـ. الختام: الطعام يبقى لغة القلوب

الطعام في مجتمعنا التبسي ليس مجرد وسيلة لإشباع الجوع، بل هو لغة خاصة تعبّر عن مشاعر عميقة مثل الحب والاحترام وحتى الاعتذار. مهما كانت الخلافات كبيرة، دائماً يوجد باب للصلح، وتكون طاولة الطعام الوسيلة الأقرب لتقريب القلوب. هذا الموروث الراسخ في تبسة يظل حياً رغم كل تغيرات الزمن، لأنه يعكس قيم العروبة والأصالة والتآخي التي لا تزال متجذرة في قلوب الناس. تجعل هذه العادات من الطعام أكثر من مجرد وجبة، بل رمزاً للترابط الاجتماعي والتسامح الحقيقي.

5. الأكل ودورها في تعزيز روح التعاون الجماعي

الطعام في مجتمعنا التبسي ليس مجرد وسيلة لإشباع الجوع، بل هو لغة خاصة تعبّر عن مشاعر عميقة كالحب والاحترام وحتى الاعتذار. مهما بلغت الخلافات، تجد دوماً باباً للصلح، وتكون مائدة الطعام الوسيلة الأقرب لتقريب القلوب. هذا الموروث الراسخ في تبسة يبقى حياً رغم تقلبات الزمن، لأنه يعكس قيم العروبة والأصالة والتآخي التي ما تزال متجذرة في نفوس الناس. تجعل هذه العادات من الطعام أكثر من مجرد أكلة، بل رمزاً للترابط الاجتماعي والتسامح الحقيقي.

أ. تحضير الطعام في الأعراس: "يد وحدا ما تصفّقش"

تحضيرات العرس في تبسة ليست مجرد واجب، بل هي مناسبة اجتماعية تجمع العائلة والجيران في أجواء مليئة بالتعاون والفرح. تتجمع النساء في الأيام التي تسبق العرس، فتكون تلك اللحظات مميزة تحمل في طياتها الحكي والضحك وتبادل الخبرات والنصائح في الطبخ، مما يعكس روح التضامن

والتعاون بينهم. وفي الوقت ذاته، يشارك الرجال في الأعمال الثقيلة مثل ذبح المواشي، وتنظيف المكان، وترتيب كل شيء استعدادًا للوليمة الكبرى. هذا التنسيق المتناغم بين النساء والرجال يخلق جوًا عائليًا دافئًا ويعزز أواصر الترابط بين الجميع قبل يوم الاحتفال الكبير. فإعداد الطعام ليس مجرد واجب، بل هو رمز للوحدة واللمة الحلوة التي تميز الأعراس في تبسة.

ب. الزردة: تعاون كامل القرية في تحضير الوليمة

الزردة من العادات التي تتجلى فيها روح التعاون بشكل بارز. عندما يقرر شخص إقامة زردة، سواء لوجه الله، أو شكرًا على نعمة، أو بسبب نذر، يتعاون معه جميع أهل الدشرة. يتكفل الرجال بشراء الذبائح وذبحها، بينما تجتمع النساء لتحضير الكسكس، الشخشوخة، والمحلي. كما يشارك الأطفال في الأعمال، فواحد منهم يركض لجلب الفاخر، وآخر يجلب الماء، وثالث يوزع الطعام على الحضور. وبعد أن ينضج الطعام، يتعاون الجميع في توزيعه على الحاضرين، وحتى من لم يتمكن من الحضور يُرسل له نصيبه.

ج. المواسم الدينية: التضامن وقت الحاجة

في المجتمع التبسي، تُعتبر المواسم الدينية فرصًا مهمة للتضامن والتكافل بين الناس، حيث تتضافر جهود العائلات والجيران لتحضير الأطعمة التقليدية وتبادلها، مع التركيز على مساعدة المحتاجين والفقراء. خلال هذه المناسبات، يجتمع الجميع في أجواء من المحبة والوحدة، فتقام الولائم الجماعية التي تعكس روح التعاون، ويُوزع الطعام على كل من يحتاج، مما يعزز روابط المحبة والترابط الاجتماعي ويُجدد قيم الأصالة والتآخي في المجتمع.

د. تحضير "صبان الدالة": وقت العمل الجماعي والتآزر

واحد من أشهر التقاليد التي تعكس التعاون في المجتمع التبسي هو "صبان الدالة"، وين كي يجي وقت صب سقف الدار، يتجمع الجيران والأحباب يعاونوا صاحب الدار. الرجال يتكلفوا برفع الإسمنت وصبه، والنساء يحضروا الغداء، غالبًا يكون شخشوخة ولا بركوكس. هاذ النهار يكون كأنه عرس صغير، يجمع كل الأحباب، وبعد نهاية العمل، يجلسوا كاملين على الأكل، في جو يعكس روح التضامن والتعاون التي ميزت مجتمعنا منذ القدم.

بلا شك، الطعام في المجتمع التبسي ليس مجرد حاجة بيولوجية، بل هو فرصة لتعزيز العلاقات وتقوية الروابط الاجتماعية. في كل مناسبة، سواء كانت فرحاً أو حزناً، يتكاتف الناس يدًا بيد، يساعدون بعضهم البعض في الطهي والتحضير. هذا التعاون يعكس قيمة التأخي والانسجام التي تميزت بها المجتمعات التقليدية، ويظل من العادات التي يجب الحفاظ عليها لأنها تعبر عن هويتنا الأصيلة.

6. انتقال القيم الاجتماعية عبر الأكل

الطعام في المجتمع التبسي ليس مجرد وسيلة لإشباع الجوع، بل هو أداة قوية لنقل القيم الاجتماعية والعادات والتقاليد من جيل إلى جيل. كما يقال: «اللي فاتك بليلة فاتك بحيلة»، فقد لعبت الجدات والأمهات دوراً كبيراً في تعليم البنات فنون الطهي، حيث يُنظر إلى تحضير الطعام ليس فقط كعمل يومي، بل كرمز للكرم والمحبة ولم الشمل.

أ. الأكل وسيلة لنقل عادات الجدود

منذ الصغر، تتعلم الفتاة كيفية تحضير الأطباق التقليدية مثل الشخشوخة، الكسكسي، والبركوكس، ليس فقط لتعلم الطبخ، بل للحفاظ على تقاليد عائلتها. يتم هذا التعلم بشكل غير مباشر، من خلال المشاركة في تحضيرات المناسبات والأعياد. تكون الجدات دائماً في الواجهة، يعلمن الفتيات الصغيرات كيفية عجن السميد، وطهي السمن، وحتى كيفية ترتيب المائدة بطريقة محترمة أمام الضيوف.

ب. الأكل تربي على الكرم والتضامن

المجتمع التبسي مشهور بالكرم، والمأكل يلعب دوراً أساسياً في ترسيخ هذا المبدأ. منذ الصغر، يشاهد الطفل والديه وهم يشاركون الطعام مع الجيران، وتكون المائدة دائماً مفتوحة للضيف. في المناسبات، يُحرص على أن تكون الأطباق وفيرة حتى لا يشعر أحد بالنقص أو الحرج. ففي شهر رمضان، يتعلم الأطفال من آبائهم كيف يتبادلون الصحون مع الجيران، وكيف أنه عند قدوم الضيف يجب ألا يخرج "خاوي اليدين"، أي دون طعام أو هدية، مما يعكس روح الكرم والتضامن في المجتمع التبسي.

د. تعلم قيمة الشكر والامتنان عبر الطعام

في المناسبات مثل الزردة والعقيقة، يشاهد الأطفال كيف يمدّ الناس الطعام ابتغاءً لوجه الله، ويتعلمون أن تقديم المأكل صدقة وعملٌ خير. دائماً ما تُكرر الجدة للصغار قولها: "اليد التي تعطي لا

تفرغ"، فتُغرس في نفوسهم قيمة العطاء والمحبة. وحتى عندما يحاول الأطفال أن يقدموا كسرة صغيرة أو ثمرة لمحتاج، يشعرون بسعادة غامرة، مما يعزز فيهم روح التضامن والتكافل الاجتماعي.

هـ. طقوس خاصة للأكل في تعليم الاحترام

في المجتمع التبسي، للمأكل آداب وقوانين احترام خاصة، يتعلمها الأطفال منذ الصغر. فمثلاً، لا يجوز للصغير مد يده قبل الكبار، ويجب عليه أن يشكر الله قبل وبعد الطعام. هذه العادات تربي الطفل على قيم الاحترام والانضباط، كما تعلّمه الصبر، خصوصاً في شهر رمضان حينما ينتظر الجميع أذان المغرب للإفطار، فيكتسب بذلك معنى ضبط النفس والتحكم في النفس.

و. الأكل والحفاظ على الهوية الثقافية

مع انتشار الأكلات الجاهزة والمأكولات السريعة، يظل تعليم الأطباق التقليدية وسيلة أساسية للحفاظ على الهوية الثقافية. تحرص الجدات والأمهات على أن تتعلم البنات الصغار كيفية إعداد المسمن، الرفيس، البغرير، وحتى طريقة تحضير اللبن في المنزل. فالمأكولات التقليدية ليست مجرد طعام، بل هي جزء لا يتجزأ من التراث، وإذا اندثرت، تذهب معها قصص الأجداد والتقاليد التي نشأوا عليها.

ي. الأكل كنز ثقافي تتوارثه الأجيال

المأكل في تبسة ليس مجرد وسيلة للإشباع والنسيان، بل هو أداة قوية لنقل القيم الاجتماعية، وتعليم الصغار الكرم والتعاون والشكر والاحترام. في كل مناسبة، يتعلم الأطفال شيئاً جديداً عن عادات بلادهم، ويشاركون في تحضير أطباق الأجداد، وهكذا تستمر الهوية الثقافية راسخة ومتجددة في الأجيال القادمة.

خلاصة الفصل

المأكل في مجتمع تبسة، عبر الأزمنة، ليس مجرد وسيلة لإشباع الحاجة البيولوجية فقط، بل هو جزء أصيل من الهوية والتراث، ومرآة تعكس علاقات الأسرة والمجتمع بأكمله. إن طريقة تحضير الطعام، وتقديمه، ومشاركة المائدة مع الآخرين تعكس قيمًا متجذرة في المجتمع التبسي، كالقيمة الأصيلة للكرم، وروح التعاون، والمحبة، والتضامن الاجتماعي.

يلعب الطعام دورًا محوريًا في تعزيز الروابط العائلية، حيث يجتمع أفراد الأسرة حول المائدة، يتبادلون الأحاديث والنصائح، وينسجون علاقات أكثر تماسكًا. كما يعكس هذا الموروث العريق روح الضيافة، إذ يُستقبل الضيف بكل ترحاب، ويُؤمن له "نصيبه" من مائدة البيت مهما كانت الظروف. بالإضافة إلى ذلك، فإن الولائم والمناسبات الاجتماعية تعدّ فرصًا لإصلاح العلاقات الاجتماعية، حيث يُعتبر "طعام الصلح" من أقدم التقاليد التي تسهم في ترميم النفوس وتقوية أواصر التآلف.

علاوة على ذلك، لا يقتصر الطعام على كونه وسيلة لتلبية الاحتياجات الجسدية، بل هو أيضًا أداة حيوية لنقل التراث والقيم من جيل إلى جيل. إذ تحرص الجدات والأمهات على تعليم الصغار طرق الطهي، وغرس قيم الاحترام والتعاون الاجتماعي، فكل طبق تقليدي يُعدّ يحمل في طياته قصصًا وعبرًا وعادات تجدد الروابط بين الماضي والحاضر.

ورغم الانتشار الواسع للأطعمة الجاهزة في ظل العولمة، يظل المجتمع التبسي متمسكًا بمأكله التقليدي، لكونه أكثر من مجرد طعام؛ فهو روح وثقافة تتجلى في المناسبات والأيام العادية على حد سواء. ومن هنا، فإن الحفاظ على تقاليد الطعام التقليدي مسؤولية ثقافية واجتماعية تقع على عاتق كل جيل، إذ تمثل هذه العادات لغة اجتماعية تعبر عن الانتماء والهوية الأصيلة لهذا المجتمع.



الخاتمة



من خلال هذه الدراسة التي تناولت الطعام الشعبي في ولاية تبسة من خلال المناسبات والطقوس المصاحبة له، تبين أن هذا الجانب من التراث اللامادي لا يزال يحتل مكانة جوهرية في الحياة الاجتماعية للسكان، فهو ليس مجرد مظهر استهلاكي، بل ممارسة ثقافية محملة بالرموز والدلالات، تعبّر عن الانتماء والهوية، وتسهم في تقوية أواصر التلاحم بين الأفراد والمجموعات. وقد كشفت الدراسة عن عمق العلاقة بين الأكل والمناسبة، وعن استمرار التقاليد رغم التغيرات الحديثة، مما يعكس قدرة المجتمع التبسي على التوفيق بين الموروث والتطور.

النتائج

بعد دراستنا لهذا الموضوع توصلنا إلى ما يلي من نتائج:

- تُعدّ ولاية تبسة من المناطق ذات البعد الاستراتيجي، حيث تشكّل نقطة التقاء بين الشمال والجنوب، والشرق والغرب، ما جعلها مسرحًا لتعدد الحضارات، وهو ما أثر في تراثها الغذائي والثقافي.
- تتنوع الخصائص الجغرافية والبيئية في تبسة بين الجبال والسهول والمناطق شبه الصحراوية، مما أفرز تنوعًا في الإنتاج الزراعي والرعي، انعكس مباشرة في تنوع مكونات المطبخ التبسي.
- عرفت المنطقة تمازجًا حضاريًا عريقًا (أمازيغي، روماني، عربي، إسلامي)، وهو ما أضفى على تراثها الغذائي طابعًا متعدد الأبعاد.
- ساهمت الطبيعة الريفية لسكان تبسة في الحفاظ على الأكلات التقليدية والطقوس المرتبطة بها، خاصة في المناطق الداخلية والقرى المحيطة بالمدينة.
- الطعام الشعبي يُعدّ أحد مكونات التراث الثقافي اللامادي، لما له من رموز تتجاوز الوظيفة الغذائية إلى أبعاد اجتماعية وروحية.
- الأطباق التقليدية تمثل ذاكرة جمعية تُتناقل عبر الأجيال، خاصة من خلال الموروث الشفوي الذي تنقله النساء تحديدًا.
- لكل مناسبة طعامها وطقوسها الخاصة، مما يعكس وعيًا اجتماعيًا بخصوصية الحدث وأبعاده الرمزية.
- طريقة ترتيب الموائد وتوزيع الأكل تعكس البنية الاجتماعية للمجتمع التبسي، حيث تُحترم التراتبية والقرابة والمكانة.
- تُعتبر طقوس الطعام أحد أشكال التعبير الثقافي عن مفاهيم مثل الكرم، التراحم، الجماعة، والتقاسم.

- أدوات الطهي التقليدية، مثل القدور النحاسية والمهراس والخُص، ما زالت مستعملة، وتدلّ على التمسك بالتراث المادي إلى جانب غير المادي.
- تُعدّ الزردة من أبرز المناسبات التي يتجلّى فيها الطعام كطقس اجتماعي وديني يجمع بين الوفاء للأولياء، والتكافل الاجتماعي.
- تتميز طقوس الخطبة بتقديم "الصَّبَق" كرمز للنية الطيبة والتقارب العائلي، ويشمل مواد لها قيمة رمزية (عسل، قهوة، سكر، حلويات...).
- في الأعراس، يُعدّ طبق "الكسكسي" باللحم أو الدجاج الطبق الرئيسي، ويُقدّم في أوانٍ تقليدية وسط جو احتفالي جماعي.
- في العزاء، يُقدّم الطعام بهدف مؤازرة أهل الفقيد، مع التزام ببعض الأطباق الرمزية (كالكسكسي بالمرق الأحمر، الرفيس، البركوكس...)، ويُوزّع الطعام أيضًا على الفقراء.
- تختلف الطقوس الغذائية من مناسبة إلى أخرى، لكن يجمعها طابع الجماعة، وروح التعاون، والالتزام الاجتماعي، خاصة في تحضير الأكل وتوزيعه.
- يُنظّم تقديم الطعام غالبًا في شكل دائري على الأرض، مما يُعبّر عن المساواة والتلاحم داخل الجماعة.
- لا تزال العديد من الأسر الريفية تحافظ على عاداتها الغذائية في المناسبات رغم التغيرات الاجتماعية، ما يدل على مقاومة التأثيرات الحديثة.
- الطعام يُستخدم أحيانًا في سياقات رمزية للتصالح أو إعادة الروابط العائلية، خصوصًا في مناسبات الخطبة أو الزردات الجماعية.



قائمة

المصادر والمراجع



أولاً : المصادر

1. الروايات الشفهية التي تم جمعها من منطقة الدراسة.

ثانياً : المراجع

أ. كتب

1. إبراهيم، عبد الحميد : *الأنثروبولوجيا: دراسة الإنسان*، القاهرة، دار النهضة العربية، 2013.
2. أحمد أبو حسن غمي المناهج النقدية المعاصرة، دار الأمان للنشر والتوزيع، ط1، الرباط، 1452هـ.
3. أحمد توفيق المدني *تاريخ الجزائر في العصور الوسطى*، المؤسسة الوطنية للكتاب، ط2، الجزائر، 1980.
4. أكرم ضياء العمري : *التراث والمعاصرة*، دار المعارف للنشر والتوزيع، ط1، قطر، 1405هـ.
5. بلحاج الطاهر : *التراث الشعبي في الرواية الجزائرية*، منشورات اتحاد جاحظية، د.ط، الجزائر، 2000.
6. بوعزيز، كمال : *التغيرات المناخية وأثرها على البيئة في الجزائر*، دار الفجر للنشر، الجزائر، الطبعة الأولى.
7. بوعكاز فاطمة الزهراء : *البيئة والتنوع البيولوجي في تبسة*، دار الوعي للنشر، الجزائر، الطبعة الأولى، 2015.
8. تلوين، مصطفى : *مدخل عام في الأنثروبولوجيا*، دار الفارابي، بيروت - لبنان، 2011.
9. خالد بن عمر : *جغرافية تبسة: دراسة طبيعية وبشرية*، دار العلوم للنشر، الجزائر، الطبعة الثالثة، 2010.
10. زوزو، عبد الحميد *تاريخ الجزائر القديم: الحضارات المتوسطية*، دار القصب للنشر، الجزائر، الطبعة الثالثة، 2005.
11. شوقي ضيف غمي الشعر والثقافة، دار المعارف للدراسات الأدبية، د.ط، القاهرة، د.ت.
12. صلاح عبد الستار محمد الشهاوي : *الطعام في الموروث الشعبي العربي*، طنطا - مصر، د.ت.

13. عكاز فاطمة الزهراء :المرجع نفسه.
14. علي عشري زايد :استدعاء الشخصيات التراثية في الشعر العربي المعاصر، دار الفكر العربي، القاهرة، د.ط، 1997.
15. محمد الخطيب :الأنثروبولوجيا - دراسة عن المجتمعات البدائية، منشورات دار علاء الدين، دمشق - سوريا، 2006.
16. محمد الجوهري :الأنثروبولوجيا - أسس نظرية وتطبيقات عملية، دار المعرفة الجامعية، الإسكندرية - مصر.
17. محمد صالح بن عبد الله تاريخ تبسة من العصور القديمة إلى الفتح الإسلامي، دار الهدى للنشر، الجزائر، الطبعة الأولى، 2005.
18. محمد عابد الجابري :التراث والحداثة - دراسات ومناقشات، مركز الوحدة العربية، ط2، بيروت، 1991.
19. محمد عابد الجابري :المرجع نفسه.
20. محمد الحمامصي :الطقوس وآداب السلوك من أصول الثقافة البشرية، صحيفة العرب.
21. مصطفى بن عيسى :المهرجانات الثقافية في تبسة، دار الثقافة للنشر، الجزائر، الطبعة الثانية، 2012.
22. وهبة، مجدي :معجم مصطلحات الأدب، مكتبة لبنان، ط4، لبنان، 1974.
23. الوثار، محمد رياض :توظيف التراث في الرواية العربية المعاصرة، منشورات اتحاد الكتاب العرب، دمشق، 2002.

ب. مقالات علمية

1. بوسليماني، حياة :المعالم الأثرية والتاريخية لمدينة تبسة - دراسة تاريخية وصفية، مجلة قيس للدراسات الإنسانية والاجتماعية، المجلد 07، العدد 02، ماي 2023، ص1714.
2. غزيل، ح :مجلة الإتحاف، العدد 72، أكتوبر 1996.

ج. رسائل جامعية وأطروحات

1. جامعة تبسة :التحولات الاجتماعية في تبسة بين الماضي والحاضر، منشورات جامعة تبسة، 2022.
2. ليلي بنت علي :التراث الثقافي لتبسة - دراسة أنثروبولوجية، دار الفكر العربي، الجزائر، 2008.
3. نصيرة براهيم :الأوضاع الاقتصادية والاجتماعية في منطقة تبسة 1930-1954، جامعة خميس مليانة.

د. تقارير وموسوعات ومعاجم

1. جبور عبد النور :المعجم الأدبي، دار العلوم للملايين، ط1، بيروت، 1979.
2. الصباغ، رمضان يحيى نقد الشعر العربي المعاصر - دراسة جمالية، دار الوفاء للطباعة والنشر، ط1، الإسكندرية، 1998.
3. محمد بوزاوي :معجم مصطلحات الأدب، دار الوطنية للكتاب، الجزائر، 2009.
4. ابن منظور :لسان العرب، مج15، دار الكتب العلمية، ط1، بيروت، 2003.

هـ. مراجع أجنبية

1. مصطفى الصوفي :التراث الشعبي الحمصي، سلسلة جمع وحفظ التراث الشعبي، عدد 18، الهيئة السورية العامة للكتاب، دمشق، 2008.



الملاحق



ملحق الرواة

الرواية 01

البيانات الشخصية للراوي:

الاسم: شهلة ،اللقب: صيفاري ،العمر: 79 سنة ،المستوى: الثانية ابتدائي ،المكان: ونزة ،الفترة

الزمانية: 2025/05/25

نص الرواية: (الزواج)

الزواج في تبسة ثلاثة ايام متوالية اليوم الأول يدو الكباش او كيما يقولوا مكان الحلال لدار العروس ويذبحوه اهل العروس ويبيتوا اهل العروس حتى ياكلوا شوى من الغزنوق مقلي واليوم يجوا اهل العروس لأهل العريس باه يديروا العقد المدني اللي هي الفاتحة ودعاء للعروسين وبعد يعرضوا اهل العروس اهل العريس للغداء وتقديم ما لذ وطاب من الاكل تهمها الكسكسي باللحم يجي مفوح وچار عادة مايجي فيه الزبيب وجاري بالحم الصغير (جاري فريك)⁶²، وسلالة مشوية⁶³ وقازوز والفواكه وسلالة روز وفي اليوم الثالث تحضر العروس لبيت زوجها ويجو اهل العريس يحكموا اهل العروس للعشاء الي هو كسكس باللحم وجاري فريك وسلالة مشوية وسلالة فواكه وقازوز ويجو للعروس "حنيتك يا فلانة لا فقير يذلك ولا غني يملك"، بعد المأكلة تطلع العروسة بالتصديرية ويمشوا بها لدار راجلها على أغاني "مانديك ما نوديك ،نديك لدار العز نوريك".

وفي الصباح العروس يجوها اهلها بتحضير اكلات كثيرة زي العصيدة والبقلاوة والشخشوخة باللحم والقهوة والحلو وشاي الأخضر بالكوكاو والشامية والقاطو في شكل وفي قالب حلو.

⁶². جاري فريك (شربة القمح)

⁶³. سلالة مشوية (حميص)

الرواية 02

البيانات الشخصية للراوي:

الاسم: التومي ،اللقب: سالم ،المستوى: السادسة ابتدائي، العمر: 67 سنة، مقر السكن: الحمامات
، الفترة الزمنية: 2025/06/07.

نص الرواية: (العام الهجري)

راس العام الهجري في تبسة يبدأ من 12 جانفي من راس كل عام وناس ياسر تحب تبدا العام الجديد بنية طيبة وماكلة بنينة على خاطر كيما يقولوا العام كيفاش تبدا وهكذا يكمل ناس بكري كانوا يبدلوا المناصي وهي عبارة على ثلاثة حجات كبار يغسلوهم مليح من التراب ويحطوهم فوق الحطب ويشعلوا النار ويحطو فوق المناص قدر جديدة ومقفل باه يطيبوا الكسكس باللحم تيمنا براس السنة الجديدة وكاين اللي يدير الكسكس بالقديد اللي هو الخليع وهو لحم مملح ومخبي من عيد الكبير ويتحط الكسكس في مثردي ويتلموا عليه الناس يسمو بسم الله ويدعيو ويقرأو شوي قرآن باش يكون العام الجديد خير وبركة.

الرواية 03

البيانات الشخصية للراوي:

الاسم: زهرة، القب: باهي، المستوى: أمية، العمر: 88 سنة، مقر السكن: عين الزرقاء، الفترة

الزمنية: 2025/05/03

نص الرواية: (الختان)

في تنسة كي يقرروا يختنوا الولد الأم ولا الجدة تبدأ تهذر "راهو قريب يدير فرضوا" ويبیداو يحضروا المناسبة من قبل يشروا للطفل قندورة بيضاء فيها الحرير ومزينة وبرنوس وشاشية يعيطوا للعليلة كاملة القراب والجيران يوم الحنة نتاع الصغير يحطوه على حصان ويطوفوا بيه ويضربوا بالبندير هذا ولیدنا ماشاء الله، دار فرضوا ولبس الاحرار "الماكلة نهار الختان لازم تكزن بنينة اول طبق الكسكس بالحم والمرقة الحمرا يكون فيه اللحم بكثرة والخضرة كيما الحمص والزبيب والقازوز والسلطة لخضراء فوقها الخيار والطماطم والزيتون الاسود وتقدم في اطباق متنوعة للناس وفي الليل يغنوا للصغير " طهر يا المطهر مه الله يهديك لا تجرح وليدي لا تغضب عليك العم جاي عريس"

منا لغدوة يدوه للطهار ويجيبوه للمنزل مع تقديم بعض الحلويات والقاطو التقليدي زي الكسكسي وقاطو المحقن وقرن الغزال.

الرواية 04

البيانات الشخصية للراوي:

الاسم: علجية ،اللقب: حفظ الله ،العمر: 77سنة ،السنة: أمية ،المكان: العقلة ،الفترة

الزمنية:2025/05/18

نص الرواية: (الجنابة)

في تبسة كي يصر الموت الله يرحم كل موتا المسلمين ،الناس كامل تفيق في الصباح على الخبر
فلان توفى الله يرحمه تحس كاين غمة وكاين حزن الناس تتلم والجيران والاحباب والاقارب في دار العايلة
كاين نهار الأول كي تكون الفاجعة مفاجأة ويطيبيوا الجيران في اليوم الأول الكسكس باللحم ويبعثوا الأهل
الميت قطع نتاع كسكس يغدوا بيهم الدفانة اللي هوما الرجال اللي يدوا الميت يدفنوه من بعد تبدا
التحضيرات في طياب للناس اللي تجي تعزي كيما يقولوا "اللي جاء يترحم ما تزيدوش عليه بالجوع" وعادة
ما يكون طياب الجنابة ناقص من التوابل والحار ويكون طبق الكسكس المقدم فيه لحمة وحدة لخمس
افراد.

الرواية 05

البيانات الشخصية:

الاسم: الكبلوتي ،اللقب: حمدان ،العمر:78سنة ،المستوى: السادسة ابتدائي ،المكان: الحمامات
،الفترة الزمنية: 20255/06/04

نص الرواية: (الزردة)

الزردة عندنا في تبسة هي وعدة وفيه البركة تكون على شرف ولي صالح ولاوفاء تبذ رولا حتى فرحة بمولود جديد ولا شفاء مريض ولا نجاح، الناس تتجمع الجيران والاحباب وحتى الي ما تعرفهمش اهل المنطقة يجوا كيف نقولوا "زردة فلان فيها الخير الطايب ما تتقلتش"⁶⁴، يختارو في نهار مبروك مثل الخميس ولا الجمعة الرجال يشروا الخروف ولا عجل ولا بقرة الخيمة تنتصب⁶⁵ النساوين يدخلوا يطيبقوا الزردة للناس الي رايحة تجي كسكس بالحم البقري احمر بالحمص والخضرا فوقوا السنارية⁶⁶ والخرشف والبطاطا، المرقة حمراء وسلايط الخضراء فوقها الزيتون الأكل والطماطم، خبز الشعير القمح وقهوة وشاي بالنعناع في الليل تبدا الحضرة والمداحة يمدحوا الرسول صلى الله عليه وسلم ويقراو السيرة ومن اشهر المدحات "مصلي على النبي يا زاير يوكل المحاسن فيه الله الله يا سيدي يحيى شافعنا في يوم الميزان" الزردة تخلق جور لروحاني في عائلي مليون محبة وتعاون والي ما يعرفكش يقولك "اتفضل زردة الخير ما تتردش فيها الضيف".

⁶⁴ ما تتقلتش: لا تعوض اي لا ينبغي تقويتها

⁶⁵ تنتصب:اي تقام وتركب الخيمة

⁶⁶ السنارية: الجزر

الرواية 06

البيانات الشخصية للراوي:

الاسم: عبد القادر، اللقب: محمي، العمر: 76 سنة، المستوى: السابعة متوسط، المكان: بئر العاتر

الفترة الزمنية: 2025/06/04

نص الرواية: (زيارة الاولياء الصالحين)

الزيارة ما تتفع كان ما تكونش بالنية "لازم تنوي باش تتفع" النساءين قبل ما يروحو يطيبوا واش كتب ربي زي اعصيدة نتاع القمح ولا الفرينة تكون بلاصوص حمراء فيها الفرماس واللحم المرحي وتكزن حارة وكاين الي هي كسرة نتاع رخساس تتفتقوها وتلموها بالغرس والدهان يقدموه مع البن او الحليب والرفيس الي هو دقيق متوسط نحمصوه مليح ونزيدوليه الغرس الزبدة والعمل يتلم ومن بعد نقطعوه مستطيلات ولا نديروه دوائر ويقدموه مع اشعال الشموع ويديرو شوي جاوي باه تجيهم البركة ويتقبل منهم بركة الوالي وكما يقولوا الصدقة والشمعة والبخور ذو ثلاثة يفتحوا باب الرضا .

الرواية 07

البيانات الشخصية للراوي:

الاسم: السبتي، اللقب: شوكمال، العمر: 80 سنة، المستوى: امي، المكان: الماء الأبيض، الفترة

الزمنية: 2025/05/05

نص الرواية: (العتبة)

العتبة في تبسة هي لدخول لدار العز كي الواحد يشري دار جديد ما يدخلهاش معاك لازم يحتفل بالعتبة وهذه مناسبة وفرحة كبيرة ورزق وبداية جديدة كيما يقولوا العتبة الجديدة فيها الرحمة والخير ولازم نبدأوها بسم الله كي يجي النهار الي يدخل فيه للدار الجديدة ويرش شوية ملح احرش على زوايا البيت يقولوا تبعد العين وكاين إلي يذبح سردوك اكحل في العتبة يسيح الدم فيها وقبل ما نطيبوا بيه نحوا من قطع صغيرة نتاع لحم صغير ونحطوه في الركش نتاع المنزل اعتقادا من مالين الدار⁶⁷ يحبوا الدم واللحم، باه ما يآذوهمش، وكاين لي يكسر بيضة قدام الباب، رمز للخصوبة وفك العكوسات، عادة ما تكون الأكلة المفضلة في هذه المناسبة هو التلiltي الأحمر بالدجاج والزيتون الأخضر والحمص يتفور في الدار الجديدة ويبعثو للجيران، صحن حصن للبركة والدعاء لهم بديار السعد.

⁶⁷ مالين الدار: يعني أهل الدار المخفيين (الجنون).

ملحق الصور









الملتوخة التبسية من أروع التقاليد الجزائرية



Le Monde Culinaire du Maroc





ملخص:

تتناول هذه المذكرة دراسة الطقوس الغذائية المرتبطة بالمناسبات الاجتماعية في ولاية تبسة، باعتبارها جزءاً لا يتجزأ من التراث الثقافي اللامادي الذي يعكس الخصوصية المحلية للسكان. وتهدف إلى إبراز البعد الرمزي والاجتماعي للأطعمة التقليدية، والكيفية التي تُعبّر بها عن قيم مثل الكرم والتكافل والانتماء الجماعي. كما تسعى إلى تحليل الأبعاد الطقسية المرتبطة بتحضير وتقديم الطعام خلال المناسبات المختلفة، من أفراح وزردات إلى عزاءات وخطب. اعتمدت الدراسة على المنهج الوصفي التحليلي، مع توظيف العمل الميداني من خلال ملاحظات مباشرة وشهادات شفوية. وقد أظهرت النتائج أن الطقوس الغذائية لا تزال حاضرة بقوة في المخيال الجمعي، رغم التحولات الاجتماعية المعاصرة، مما يدل على متانة الروابط الثقافية للمجتمع التبسي.

الكلمات المفتاحية: التراث الغذائي، الطقوس، المناسبات الاجتماعية، تبسة، الرموز الثقافية، الزردة، العزاء، الخطبة، الأكل الشعبي، الثقافة اللامادية.

Abstract:

This dissertation explores the food-related rituals associated with social occasions in the Wilaya of Tébessa, considering them an integral part of the region's intangible cultural heritage. It aims to highlight the symbolic and social dimensions of traditional dishes and how they reflect values such as generosity, solidarity, and communal identity. The study analyzes the ritual aspects of food preparation and presentation during various events, including weddings, religious feasts (zarda), funerals, and engagement ceremonies. Using a descriptive and analytical methodology supported by fieldwork—through direct observation and oral testimonies—the research reveals that food rituals remain deeply rooted in collective memory despite ongoing societal transformations. This suggests the enduring strength of cultural bonds in the Tébessa community.

Keywords: Food heritage, rituals, social occasions, Tébessa, cultural symbols, zarda, funeral, engagement, traditional food, intangible culture.

فهرس المحتويات

شكر وعرفان

إهداء

مقدمة..... أ

المدخل. منطقة تبسة طبيعيا وتاريخيا وثقافيا واجتماعيا

تمهيد 9

أولا: تبسة من الناحية الطبيعية..... 9

1- الموقع الجغرافي 9

2- التضاريس 10

3- المناخ والتنوع البيئي 11

4- التساقط 12

ثانيا: مدينة تبسة عبر التاريخ..... 12

1- تبسة في العصور القديمة 12

2- تبسة في الفترات الإسلامية والعصور الوسطى 12

3- العصر الحديث: 13

ثالثا: تبسة من الناحية الثقافية..... 13

1- التراث الثقافي..... 13

2- العادات والتقاليد..... 13

3- اللهجة والفنون الشعبية..... 13

4- المهرجانات 13

رابعا: تبسة من الناحية الاجتماعية..... 13

خلاصة..... 16

الفصل الأول. مفهوم الطعام في التراث الشعبي

تمهيد 18

أولا: تعريف التراث وأنواعه وأهميته..... 18

1- تعريف التراث 18

2- انواع التراث..... 20

3.أهمية التراث..... 21

ثانيا: تعريف الطعام وأنواعه وأهميته..... 24

1-تعريف الطعام.....	24
2-أهمية الطعام في التراث الشعبي	26
3- مناسباته.....	26
ثالثا: مفهوم الطقوس وأنواعه.....	27
1- مفهوم الطقوس	27
2- أنواع الطقوس	28
رابعاً: الانتروبولوجيا المفهوم والأنواع.....	28

الفصل التطبيقي

تمهيد	33
أولاً. أنواع الأطعمة حسب مناسباتها والطقوس المصاحبة لتقديم الطعام	34
1. الأكل في الزردة.....	34
2. الأكل في الخطوبة	36
3. الأكل في الأعراس	38
4. الأكل في العزاء	40
5. الأكل في يناير.....	43
6. الأكل في المولد النبوي الشريف	45
7. الأكل في النفاس	47
8. الأكل في العتبة (السكن في منزل جديد)	47
9. صبان الدالة	48
10. تسنين الطفل.....	48
ثانياً. الأطعمة كوسيلة لتعزيز العلاقات العائلية	49
1. الأكل كوسيلة لتعزيز العلاقات العائلية	49
2. الأكل كوسيلة للتعبير عن الكرم والضيافة	50
3. الأكل في المناسبات الاجتماعية والدينية.....	52
4. الأطعمة كوسيلة للمصالحة والتسامح	55
5. الأكل ودورها في تعزيز روح التعاون الجماعي	56
6. انتقال القيم الاجتماعية عبر الأكل	58
خلاصة الفصل	60
الخاتمة.....	61
قائمة	64

64	المصادر والمراجع
68	الملاحق
82	ملخص
82	Abstract

المكتبة الجامعية المركزية

Bibliothèque Universitaire Centrale

الطارف في:

استمارة معلومات حول الأطروحة أو المذكرة

الاسم: صبرينة.....

اللقب: صيد.....

الكلية: الآداب واللغات.....

القسم: اللغة والأدب العربي.....

التخصص: أدب شعبي.....

المستوى: ماستر.....

عنوان المذكرة أو الأطروحة: الطعام في التراث الشعبي بمنطقة تبسة بين الطقوس والمناسبة

– مقارنة انثروبولوجية –

المؤطر: طريفة حميد.....

الكلمات المفتاحية: التراث الغذائي، الطقوس، المناسبات الاجتماعية، تبسة، الرموز الثقافية، الزردة، العزاء، الخطبة، الأكل الشعبي، الثقافة اللامادية.

تاريخ المناقشة للأطروحة (اليوم والشهر والسنة):/...../2025

السنة الجامعية:2025/2024.....

الملخص كاملا بجميع اللغات المتوفرة:

ملخص:

تتناول هذه المذكرة دراسة الطقوس الغذائية المرتبطة بالمناسبات الاجتماعية في ولاية تبسة، باعتبارها جزءاً لا يتجزأ من التراث الثقافي اللامادي الذي يعكس الخصوصية المحلية للسكان. وتهدف إلى إبراز البعد الرمزي والاجتماعي للأطعمة التقليدية، والكيفية التي تُعبّر بها عن قيم مثل الكرم والتكافل والانتماء الجماعي. كما تسعى إلى تحليل الأبعاد الطقسية المرتبطة بتحضير وتقديم الطعام

المكتبة الجامعية المركزية

Bibliothèque Universitaire Centrale

الطارف في:

خلال المناسبات المختلفة، من أفراح وزردات إلى عزاءات وحُطَب. اعتمدت الدراسة على المنهج الوصفي التحليلي، مع توظيف العمل الميداني من خلال ملاحظات مباشرة وشهادات شفوية. وقد أظهرت النتائج أن الطقوس الغذائية لا تزال حاضرة بقوة في المخيال الجمعي، رغم التحولات الاجتماعية المعاصرة، مما يدل على متانة الروابط الثقافية للمجتمع التبسي.

Abstract:

This dissertation explores the food-related rituals associated with social occasions in the Wilaya of Tébessa, considering them an integral part of the region's intangible cultural heritage. It aims to highlight the symbolic and social dimensions of traditional dishes and how they reflect values such as generosity, solidarity, and communal identity. The study analyzes the ritual aspects of food preparation and presentation during various events, including weddings, religious feasts (zarda), funerals, and engagement ceremonies. Using a descriptive and analytical methodology supported by fieldwork—through direct observation and oral testimonies—the research reveals that food rituals remain deeply rooted in collective memory despite ongoing societal transformations. This suggests the enduring strength of cultural bonds in the Tébessa community.

Keywords : Food heritage, rituals, social occasions, Tébessa, cultural symbols, zarda, funeral, engagement, traditional food, intangible culture.