

دعوة إلى التراث الشعبي – الحلقة التاسعة الطعام الشعبي

مجلة التراث والمجتمع العدد - 49 سلسلة دعوة إلى التراث الشعبي - د. شريف كناعة - 2009/01/15م - 09:43 ص



مقدمة

تحدثنا في الحلقة السابقة (السابعة، عدد 48) عن أنواع الثقافة الشعبية المادية وميزاتها وطرق تصنيفها ثم قدمنا مثالا عليها وهو "الملابس الشعبية". نقدم في هذه الحلقة مثالا آخر من الثقافة الشعبية وهو الطعام الشعبي.

تعريف الطعام الشعبي

ذكرنا في حديثنا عن الملابس الشعبية وتشبيهها باللغة إنها هي "اللهجات" المحلية للملابس، وقياساً على ذلك يمكننا في بداية حديثنا عن الطعام الشعبي أن نقول إنه "اللهجات" المحلية للطعام؛ لأن له مميزات ووصفات خاصة، على مستوى المجتمعات والجماعات المحلية، تميزه عن أنواع الطعام التي تعد "قومية" أو "عالمية" أو تلك المحضرة تجارياً للاستهلاك بالجملة. والجماعات المشار إليها تكون ذات ثقافة شعبية وعادات وتقاليد وأساليب حياة يومية شعبية مشتركة، ويجمع بينها عامل واحد على الأقل يميزها عن الجماعات المحيطة بها مثل عامل الدين أو العرق أو اللغة أو الموقع الجغرافي أو غير ذلك من العوامل التي تجمع بين أفراد الجماعة، لكن في الوقت ذاته تميزهم أو تفصلهم عن غيرهم في البيئة المباشرة. والجماعة من هذا النوع تكون لها طرق تقليدية متوارثة شفوية أو بالملاحظة والتقليد عبر الأجيال في معالجة أنواع الطعام المستعملة لدينا يومياً، أو في المناسبات الخاصة، من حيث الحصول عليها وتحضيرها وتقديمها واستهلاكها. ويتماهى أفراد تلك الجماعة مع هذا الطعام فيعدون مناسبة وطريقة تحضيره واستهلاكه

دعوة إلى التراث الشعبي

الحلقة التاسعة: الطعام الشعبي

د. شريف كناينة*

تحدثنا في الحلقة السابقة (السابعة، عدد 48) عن أنواع الثقافة الشعبية المادية ومميزاتها وطرق تصنيفها ثم قدمنا مثلاً عليها وهو "الملابس الشعبية". نقدم في هذه الحلقة مثلاً آخر من الثقافة الشعبية وهو الطعام الشعبي.

تعريف الطعام الشعبي

ذكرنا في حديثنا عن الملابس الشعبية وتشبيهها باللغة إنها هي "اللهجات" المحلية للملابس، وقياساً على ذلك يمكننا في بداية حديثنا عن الطعام الشعبي أن نقول إنه "اللهجات" المحلية للطعام؛ لأن له مميزات ووصفات خاصة، على مستوى المجتمعات والجماعات المحلية، تميزه عن أنواع الطعام التي تعد "قومية" أو "عالمية" أو تلك المحضرة تجارياً للاستهلاك بالجملة. والجماعات المشار إليها تكون ذات ثقافة شعبية وعادات وتقاليد وأساليب حياة يومية شعبية مشتركة، ويجمع بينها عامل واحد على الأقل يميزها عن الجماعات المحيطة بها مثل عامل الدين أو العرق أو اللغة أو الموقع الجغرافي أو غير ذلك من العوامل التي تجمع بين أفراد الجماعة، لكن في الوقت ذاته تميزهم أو تفصلهم عن غيرهم في البيئة المباشرة. والجماعة من هذا النوع تكون لها طرق تقليدية متوارثة شفوية أو بالملاحظة والتقليد عبر الأجيال في معالجة أنواع الطعام المستعملة لدينا يومياً، أو في المناسبات الخاصة، من حيث الحصول عليها وتحضيرها وتقديمها واستهلاكها. ويتمهني أفراد تلك الجماعة مع هذا الطعام فيعدون مناسبة وطريقة تحضيره واستهلاكه جزءاً من هويتهم.

وندرج فيما يلي تلخيصاً للدراسات حول الطعام الشعبي عند شعوب العالم ويمكن تصنيف هذه الدراسات ضمن أنواع ثلاثة:

* أستاذ علم الإنسان والفلكلور في جامعة بيرزيت.

1- دراسات اثنوغرافية: وهي دراسات وصفية لثقافة الطعام الشعبي في مجتمع من المجتمعات المحلية، دراسات يمكن أن نصنفها بأنها أفقية أي أنها لا تهتم بالعمق الزمني، أو بالناحية التاريخية للطعام في تلك الثقافة، بل تعطي وصفاً لكل نواحي الحياة الشعبية: الاقتصادية والاجتماعية والثقافية المتعلقة بالطعام الشعبي المحلي أثناء المرحلة التي جرت الدراسة فيها، ومثل هذه الدراسة يمكن أن تعطينا وصفاً لجميع العمليات المتعلقة بالحصول على مواد الطعام، وكيفية تحضيره، وتقديمه واستهلاكه، كذلك يمكن أن تعطينا وصفاً للمواد التي تدخل في تحضير الطعام وكمياتها وطريقة معالجة كل منها، وشكل الطعام وعدد الأطباق في الوجبة الواحدة والترتيب بموجبه، وتنظيمها على المائدة وعدد الوجبات ونظامها، وكيفية الجلوس على المائدة، وكيفية تناول الطعام والعلاقات الاجتماعية وعلاقات السلطة، والأدوار المتعلقة بالطعام، وعلاقة الطعام بالثقافة المادية بشكل عام، ومن بداية الإنتاج حتى الاستهلاك، أو الحفظ والتخزين، ويمكن لهذا النوع من الدراسات أيضاً أن يتناول النظرة العامة أو التوجه إلى الطعام، والقيم المتعلقة بالطعام، ودور الطعام في المناسبات الخاصة والعامة، وعلاقة الطعام بالدين فيما يختص بالأشكال المحرمة والمحللة، والأنواع المحبذة في الأعياد والمناسبات الدينية، أو المحبذة بشكل عام.

2- دراسات تاريخية: هذه دراسات تهتم بالعمق الزمني التطوري لثقافة الطعام في مجتمع من المجتمعات الشعبية، أي أنها تدرس الأنماط التي يمكن أن نسميها "عمودية" للطعام بدلاً من دراسة الأنماط الأفقية، أي على غرار ما ذكرناه بالنسبة للدراسات الاثنوغرافية . فالثقافة الشعبية المتعلقة بالطعام في مرحلة ما، تكون تجسيدا وتلخيصاً لتاريخ وتطور جميع العناصر التي تدخل في تحديد أنواع الطعام في منطقة ما، مثل: البيئة والطقس وتاريخ السكن في المكان، والتوزيع الإثنية، وعمليات التحضر والتغير التكنولوجي، والتاريخ الاقتصادي، والعوامل الاجتماعية، والدين.

3- دراسات مقارنة: هذا النوع من الدراسات لا يكتفي بدراسة ثقافة محلية واحدة أو مجتمع محلي واحد، بل يدرس الفروق والتشابهات بين الأنماط

الأفقية لتقافة الطعام، في عدد من الأقاليم ذات الثقافات المتشابهة، ويدرس أيضاً الأسباب التي أدت إلى ظهور الفروق بينها، وتلك التي أدت إلى استمرار التشابه في بعض عناصر ثقافة الطعام التي ظلت مشتركة، وقد تدور المقارنة حول أي من العناصر المذكورة في إطار الدراسات الإثنوغرافية، أو حول مجموعة من تلك العناصر، فقد يكون موضوع المقارنة مثلاً كيفية صنع الخبز في أقاليم الوطن العربي المختلفة، وقد تدور المقارنة حول "ثقافة الخبز" ككل بدءاً بزراعة أنواع الحبوب المختلفة وحتى مرحلة الاستهلاك.

الوظيفة الاجتماعية للطعام الشعبي

الطعام ضروري للحياة، ولكنه في المجتمعات الإنسانية لا يحضر ولا يقدم ولا يستهلك بطرق تتطلبها حاجات الإنسان البيولوجية فقط، بل إن كل خطوة يعالج بها الطعام من بداية الإنتاج حتى الاستهلاك والعمليات اللاحقة المرتبطة بالاستهلاك والمرتبطة عليه تخضع لقوانين وعادات وتقاليد وآداب وأعراف كلها موروثاً اجتماعياً، يفهمها أبناء المجتمع الواحد ويتعلمونها لتبادل المعاني، ولتنظيم العلاقات الاجتماعية بينهم، وهم عن طريق مراعاة هذه القوانين والآداب والأعراف وعن طريق التلاعب بها، وحتى عن طريق كسرها، يصوغون معاني ورسائل ويتبادلونها باستعمال "لغة" الطعام الشعبي المحلي، وللطعام في هذا الصدد ميزان تجعل منه حقلاً غنياً بالمعاني والرموز الاجتماعية والثقافية، من هذه الميزات أن الطعام يدخل جسم الإنسان ويهضم ويصبح جزءاً في بناء الجسم، وكذلك فإن الطعام يدخل في تحديد شروط ردود فعل الإنسان، وضبط سلوكه عن طريق الثواب والعقاب منذ اللحظة الأولى من حياة الطفل، ويرتبط الطعام منذ الصغر بالوالدين، وبأفراد العائلة المباشرة، كما يرتبط بالمناسبات المشحونة بالعواطف والمعاني كالأعياد والأفراح والأنراح، وكل ذلك يعطي الطعام الكثير من المعاني والارتباطات في حياة الفرد، والكثير من التفاعلات والارتباطات في حياة المجتمع المحلي ككل. ولنحاول الآن عرض عدد من الأمثلة على أنواع المعاني والتفاعلات الاجتماعية التي يؤديها الطعام.

1- كيفية جلوس الناس لتناول الطعام: جلوس على الأرض أو على الحصيرة، وضع الأواني على طبق من القش أو النحاس، جلوس على كراسي حول مائدة أو طاولة طعام - تلك الكيفية قد تحدد الطبقة التي تنتمي إليها العائلة، وقد تميز سكان الريف عن سكان المدن، وقد تميز الأطفال عن الكبار.

وثمة معان أخرى مشابهة أيضاً يمكن أن تنعكس في كون أفراد العائلة يأكلون من الطبق نفسه، أو كل منهم من صحن مستقل، ويستعملون أيديهم في تناول الطعام أو يستعملون المعلقة أو الشوكة والسكين، وقد تختلف هذه الممارسات حسب وجود ضيوف أو عدم وجودهم، وحسب الوجبة إن كانت يومية عادية، أو وجبة مناسبة خاصة، أو إذا كانت العائلة تتناول الطعام في البيت، أو في مكان عام.

2- ترتيب الجلوس حول المائدة: ترتيب أفراد العائلة أو الحضور حول المائدة لا يكون في العادة عشوائياً، ولا يأتي بالصدفة، فقد يكون هناك مكان محدد لرب العائلة، أو لكبار السن أو للأطفال أو للنساء أو للضيوف، وإذا حضر عدد من الضيوف، فقد يجري ترتيبهم حسب المنزلة الاجتماعية أو حسب السن، أو حسب المصلحة المرجوة من كل منهم أو حسب الجنس. وقد يكون هنالك ترتيب زمني لتناول الطعام، ففي بعض العائلات الممتدة قد يأكل الرجال أولاً، ثم النساء أو الأطفال، أو يجري إطعام الأطفال أولاً ثم الرجال فالنساء، مثل هذا الترتيب أيضاً كثيراً ما يجري في الأعراس والمناسبات الهامة الأخرى، أو عند وجود الضيوف. وفي الأعراس قد يقدم الطعام لكبار السن (الختيارية) أولاً ثم للشباب ثم للنساء والأطفال، قد يأكل "الغرب" (من هم من بلدة أخرى) رجالاً ونساءً ثم "المعزبون" (المحليون) بعد ذلك.

3- نوع الطعام: النوع المستعمل في وجبة من الوجبات، يتحكم به عدد من القوانين والأعراف الاجتماعية، مما يمكن الناس من التفاعل بلغة أنواع الطعام، فأنواع المواد التي تدخل في تحضير الطعام، تحمل قيماً مختلفة،

فالطبق المعمول من اللحم يختلف في معناه الاجتماعي عن طبق "الخُبْزَة"، ولحم الضان يختلف في قيمته ومعناه عن لحم الدجاج، وهنالك اعتبارات أخرى كثيرة: فأنواع الطعام التي تقدم على الفطور تختلف عنها في الغذاء، ويختلف ما يقدم على العشاء عن كليهما. والطعام الذي تقدمه في الوجبات العادية يختلف عما نحضره في وجبات المناسبات الخاصة. والطعام الذي تقدمه لأصحاب المنزل الاجتماعية الرفيعة، يختلف عما تقدمه لأصحاب المنزل الاجتماعية الأدنى، فنحن لا ندعو وزيراً أو حاكماً للطعام ونقدم له الخبز والزيت أو الزيتون أو البيض المقلي، ولكننا نقدم مثل ذلك لشخص بسيط عادي، وقد جرت العادة في الماضي القريب أن تقدم مناسف الأرز في الأعراس لكبار السن، بينما تقدم مناسف البرغل للشباب والنساء والأطفال. كذلك قد نوصل رسالة عن طريق ترتيب الأطباق المختلفة على المائدة، فقد نضع أفضل الأطباق وأكبرها منزلة، أمام أعلى الحضور منزلة. وما زالت هناك ممارسة دارجة في بعض القرى وبعض القبائل، تتمثل في أن يوضع رأس الذبيحة وسط المنسف أو على صحن منفرد أمام ضيف الشرف.

4- طريقة التحضير: كذلك تختلف قيمة الطعام ومعناه حسب طريقة الطبخ أو التحضير، مع ثبات نوع المادة المستعملة، إذ إن هناك فرقاً كبيراً بين المسلوق والمشوي والمقلي والمحمّر والمطبوخ. وكمية الطعام أيضاً لا تخلو من الرمزية من حيث مدى مناسبتها للمنزلة الاجتماعية لمقدم الطعام ومستهلكه، ومن حيث كرم "المعزّب" (المضيف) وكرامة الضيف. فتقديم خروف محشي كامل يحمل معنى يختلف عن تقديم قطع صغيرة قليلة من اللحم على وجه المنسف. وليس هنالك أسوأ من العرس أو الوليمة التي يقوم الناس فيها عن المائدة "جوعانين" (وهم جياع).

5- دلالة الدور في التحضير على مكانة عضو الأسرة: أصبح من الممكن معرفة الكثير عن مواقع السلطة وتوزيع الأدوار وطبيعة العلاقات داخل العائلة، من طريقة معرفة من يتخذ القرارات المناسبة بالنسبة لأنواع

الطعام، ومن المسؤول عن تحضيره، ومن يقوم بتقديمه أو بتقسيمه بين أفراد العائلة، ومن يقوم بانتقاء المدعوين إلى وليمة، ومن يدعى أولاً إلى وليمة (عزومة).

6- الطعام كهوية إثنولوجية: على مستوى أوسع من العائلة والجماعة المحلية، تتميز المجموعات الاثنية بشكل عام باستعمال طعام ما، أو بالامتناع عن بعض أنواع الطعام، فبعض الفئات الاثنولوجية قد تمتاز بطبق أو "طبخة" أو "أكله" معينة، ويرمز استعمال هذا الطبق إلى العضوية في تلك الفئة. وقد لا تمتاز الفئة بمادة طعام معينة أو بطبق محدد، بل بكيفية تحضير المواد وكيفية تقطيعها وكيفية طبخها أو مدة الطبخ أو نوعية البهارات أو كميتها أو خلطتها، أو بأوقات ومناسبات أكلها أو كيفية أكلها، أو كيفية ترتيبها أو تقديمها. ومن الأمثلة على ذلك، أن الأقلية العربية في الولايات المتحدة الأمريكية مثلاً، تتمسك بما يعرف طعامها بأنه عربي، وبأنه عنوان عربي لهوية تلك الأقلية، وبعد أن يكون أبناء هذه الأقلية قد تركوا اللباس العربي، والعادات والتقاليد العربي، ونسوا اللغة العربية كلية، فقد تكون آخر رموز للهوية العربية يتنازلون عنها هي الطبخات العربية المميزة، مثل: الكبة، والمفتول، (الكسكس)، والمحاشي من كوسا وورق عنب وملفوف وغيرها. وكثيراً ما يلجأ اللبنانيون إلى تمييز هويتهم الخاصة بين الجاليات العربية ككل، عن طريق "الكبة النية" أي "النية" بينما تستعمل بقية الجاليات العربية "الكبة المقلية".

7- المغزى الديني لرموز الطعام: لا تقتصر رموز الطعام في دلالاتها على علاقة الإنسان بالإنسان، بل تتخطاها إلى علاقة الإنسان بالخالق وبالقوى الخارقة عن طريق الالتزام بالمحرمات في الطعام، أو تقديم القرابين، وتوزيع الطعام عن أرواح الموتى، وتقديم الأضاحي في الأعياد، وعند قبور الأولياء والصالحين، والامتناع عن الطعام في رمضان عند المسلمين، وعن الطعام المصنوع من لحوم الحيوانات أو من منتوجاتها في أوقات الصيام عند المسيحيين، أو تناول الأطعمة المحبذة عند الإفطار، أو في الأعياد والمناسبات الدينية.

وفي ختام هذا الموضوع موضوع الطعام، لا بد من التأكيد أن ما قدم من نماذج هو قليل من كثير من المعاني والرموز التي يتبادلها الناس في مجتمعنا عن طريق الطعام، وهي رموز كثيرة جداً. وتختلف من مكان إلى آخر.

