

مهرجان الناظور الأول للثقافات اللامادية
المتوسطة (25 - 28 يوليوز 2007)

الدكتور محمد يعلى
أستاذ التعليم العالي لتاريخ الغرب الإسلامي
الوسيط وتحقيق نصوصه المخطوطة
بكلية الآداب والعلوم الإنسانية بالمحمدية
جامعة الحسن الثاني - المحمدية -
للإتصال : 0670468292
moyaala@gmail.com -

فن الطبخ المغربي الأصيل تراث متوسطي لامادي

L'art culinaire marocain authentique : un patrimoine méditerranéen immatériel

سأتناول في هذه المداخلة أحد أبرز مكونات الثقافة الشفوية اللامادية في بلادنا ، بالتركيز على خصائص فنّ الطبخ المغربي الأصيل ، الذي وصل إلينا عبر حقب مختلفة من تاريخنا ، حملته في الذاكرة الجدات والأمهات إلى البنات . وهو تراث مغربي نشترك فيه مع جهات متوسطية أخرى . ويحمل في حد ذاته دلالات اقتصادية واجتماعية وأنثروبولوجية . كما يواجه اليوم خطر النسخ والتشويه والضياع . وقد استندت فيما توصلت إليه هنا بالدرجة الأولى إلى الأبحاث الميدانية التي أنجزتها في بعض المراكز الحضرية بالجهات الأربعة الكبرى للمغرب مع المحترفين ، كمسيري المطاعم الأصيلة الكبرى ورؤساء مطابخها ، وبعض العاملين فيها ، وعدد من الأمهات والجدات التقليديات وبعض دآات الدور التراثية الكبرى ، فضلا عن المُدرسين من المكونات والمكونين بمركز التأهيل المهني الفندقّي والسياحي بتواركة (الرباط) ، وفي معهد التكنولوجيا الفندقية بفاس . كما استعنت أيضا بخزان ذاكرتي الذي تعود بداية تاريخه إلى أكثر من نصف قرن مضى . ومن الصعوبات التي تواجه الباحث في هذا الموضوع أنه ما زال مجالا بكرا لم ينل كغيره حظه الوافر من الدراسة والتوثيق .

أولا - خصائص فن الطبخ المغربي الأصيل

1 - الطبخ المغربي تراث شفوي معقد

إن الطبخ المغربي الأصيل ، مثل غيره في بلدان أخرى ، عملية معقدة . فالمطبخ عبارة عن مختبر لابد لمستعملته أو المشرفة عليه ، أن تكون على دراية بمبادئ عدة معارف علمية وصناعية وفنية مختلفة ومتوارثة ،

كالفيزياء لمعرفة طبيعة كل واحد من العناصر الغذائية التي تدخل ضمن عملية الطبخ من زيت ولحم وخضر وفواكه وتوابل وعجائن وسوائل وغيرها . والكيمياء التي تتحكم في التفاعل الذي يحدث ما بين عناصر الطبخ داخل القدر، وفي تخمير مختلف العجائن ، وفي فساد الأطعمة . مما يستلزم مراعاة مسألة الانسجام والترتيب ما بين مختلف المكونات عند طهيها ، وتقدير كمية النار المناسبة لها ، وتدارك إصلاح بض الأطعمة بعد فسادها ، ومعرفة طرق حفظها ، كالتجفيف والتعليق والتعسيل والتخليل والتزبييت ، وغيرها . والحساب الذي كان ضروريا لتقدير عدد مواد كل وصفة وتحديد الكميات المطلوبة والمناسبة لكل واحدة منها . كما أن للطبخ التقليدي أيضا ارتباط وثيق بعدة صناعات كانت المرأة تنجز بعضها ، كصناعة بعض الأواني من الطين ، والمواد المختلفة الأحجام من الطين والتبن . ونتاج الطبخ في الأخير هو انعكاس للمخيلة الفنية الفردية لصاحبه ، وحصيلة إبداعها المتميز عن غيرها :

فعملها في مراحل التحضير والتركيب والطهي ، يمر بتصورها الخاص ومعاناتها وانفعالها الوجداني ، قبل أن نراه في الأخير أمام الذواقين أطباقا منسقة ومشهية ، معروضة على موائد مرتبة بكيفية فنية رائعة الجمال ، لا تقل إبداعا

وروعة عن معرض لوحات رسام أو عزف مقطوعات موسيقار . ويتجلى حضور هذا الجانب الفني الشخصي بصورة واضحة وملموسة في اختلاف ولون ونكهة ولذة طبقين لأكلة معينة ، تقوم بتحضيرها كل طبخة على حدة ، بنفس المواد ، في نفس الزمن والمطبخ ، وطهيها في نفس المواق ، وعرضها في نفس الأواني والموائد لنفس الذواقين .

2 - الطبخ المغربي تراث نسائي متوارث

يرجع الفضل الأكبر في جمع هذا التراث المطبخي الرفيع وممارسته وحفظه في بلادنا ، إلى ربات البيوت

عندما كانت شؤون المنزل ، في إطار التقسيم التلقائي للعمل بين الزوجين ، من اختصاص الزوجة وحدها . فكان هذا البيت مملكة خاصة للمرأة ، وكان خارج فضاء واسع للرجل . وإذا كانت الأنثى في مجتمعنا التقليدي بصفة عامة أمية لحرمانها من حق التعليم خارج البيت - بخلاف الذكر - فإن معارفها العلمية ومهاراتها المهنية والفنية وغيرها كانت تتلقاها كلها داخل المنزل ، وفق قاعدة التوريث ، بواسطة الرواية الشفوية والتكوين العملي ، مما جعل هذا المنزل يشكل في حد ذاته مدرسة لتكوين البنات وأمهات

المستقبل ، حيث كانت ربة البيت هي المديرة والمربية والمعلمة لهن . لذلك فقد وصل إلينا هذا التراث من أعماق التاريخ ، حملته ذاكرة الأجيال المتعاقبة ، وتم نقله عبر العصور والشعوب ، من جيل الجدّات إلى الأمهات فالبنيات ، بواسطة الروايات الشفوية والحفظ في الذاكرة عن طريق التعليم المباشر في المنزل ، مما مكن البنات منذ نعومة أظفارهن ، وبالممارسة اليومية التطبيقية المستمرة طول الحياة ، من اكتساب معرفة مبادئ هذا الفن ثم الحصول على مهارة إتقانه .

ومما عزز ندرة التدوين واستمرار العمل بمنهج الرواية الشفوية في التعليم والتكوين المطبخي ، أن التغذية

التي كانت مهمة آلية يومية متواصلة ومتوارثة ، تقوم بها نساء أميات على العموم ، هي في نفس الوقت عملية بيولوجية طبيعية لمستهلكيها خصوصا من الرجال ، لذا لم يفكر أحدهما في تدوينها . كما كان أهل الطبخ التقليدي قديما من النساء المحترفات والرجال على قلتهم حريصين على حفظ كنوز الطبخ في الذاكرة ، وعدم السماح للغير بتدوينها تلافيا لمنافسة غيرهم لهم ، وتجنبنا لخطر الاستغناء عنهم . وهو أمر ما زال يلاحظ عليهم إلى اليوم . وقد نجد شيئا من هذا السلوك - بالأسف - حتى لدى صنف من المكونات مع تلامذتهم في بعض مؤسسات التكوين المختصة . كما أن فن الطبخ كان يدخل أيضا ضمن الأسرار الخاصة لأصحاب البيوت الكبرى والقصور ، مما جعل بعض الأمراء والملوك كثيرا ما يبعثون البنات إلى الدور المشهورة لتعلم فن الطبخ وآداب المائدة كما فعل مثلا السلطان المولى إسماعيل (1672م) . - (1727م) مع بنات البخاري اللواتي " فرقهن على عريفات داره ... للتربية والتأديب" ⁽¹⁾ وربما أطلق على الواحدة منهن بعد تكوينها اسم " دَاة " . وكان يدخل في هذا السياق ظاهرة احتضان الأسر المغربية الموسرة " لدَاة " أو أكثر من قبيل هذا الصنف ، وارتفاع ثمن الواحدة منهن أيام تجارة الرقيق .

3 - الطبخ المغربي تراث متوسطي مشترك

من المعروف أن ضفتي البحر الأبيض المتوسط شكلتا قلب العالم القديم ، وكونتا عبر جميع حقبة التاريخ مجالين لاستقبال وإرسال المؤثرات الحضارية فيما بينهما . حصل هذا في الاتجاه الأفقي إما من المشرق نحو المغرب ، مثل وصول الثقافات الفينيقية والقرطاجية والإسلامية العربية ⁽²⁾ ثم العثمانية ، أو من الغرب إلى الشرق كانتشار الثقافة المغربية ثم الأندلسية . وحدث كذلك في الاتجاه العمودي من الشمال

⁽¹⁾ أحمد الناصري ، الاستقصا لأخبار المغرب الأقصى ، الجزء السابع ، تحقيق وتعليق جعفر الناصري ومحمد الناصري ، دار الكتاب ، الدار البيضاء ، 1956 ، ص 71 .

⁽²⁾ الحسين فقاوي ، من مظاهر التغذية في تاريخ المغرب الوسيط ، مجلة أمل ، عدد 16 (1999) ، ص 35 .

نحو الجنوب كالحضارة الرومانية والبيزنطية ثم الأندلسية والإسبانية والفرنسية والإيطالية ، أو من الجنوب نحو الشمال كالحضارة الإسلامية العربية التي انتقلت مع الفاتحين إلى أوروبا ، ثم - فيما بعد - مع المغاربة المرابطين والموحدين والمرينيين إلى الأندلس .

لكن تبادل التأثير في مجال فن الطبخ بين المغرب وشركائه المتوسطيين قد حصل بصورة أكثر قوة ووضوحا خلال تاريخه الإسلامي انطلاقا من العصر الوسيط إلى اليوم .

لاشك أن العرب الفاتحين قد حملوا - فيما حملوه معهم - إلى المغرب (³) تقاليدهم الغذائية في نهاية القرن الأول الهجري / بداية القرن الثامن الميلادي ، وما بعده ، وأثروا وتأثروا بالطبخ الأمازيغي وألوان أطعمته بعدما غزوا بلادنا . لكننا لا نعلم بالضبط ما حملوه إلينا ، ولا ما نقلوه منا (⁴) . غير أن بؤادر التأثير قد تكون حصلت تدريجيا بعد ما نجح الأدارسة - وأصلهم من المشرق - في تأسيس دولة مغربية مركزية مستقلة عن الخلافة العباسية ، بعدما وفدت على عاصمتها ، في عهد إدريس الثاني ، نخبة راقية من العلماء العرب مع أسرهم . نزحت جماعة منهم من مدينة القيروان حاضرة إفريقية، وجاءت جماعة أخرى من قرطبة حاضرة الدولة الأموية بالأندلس (⁵) . غير أن مصادرنا عن تاريخ هذه الفترة لا تبوح بمظاهر ذاك التفاعل الذي يكون قد حدث فعلا داخل البيئة المغربية

- وعلى الأقل في مدينة فاس - ما بين مطابخ النخبة العربية الوافدة والنخبة الأمازيغية المستقبلية . ورغم أن المغرب قد دخل عقب انحلال دولته المركزية الإدريسية مرحلة اضطراب وضعف ، امتدت منذ القرن الثالث الهجري / التاسع الميلادي ، عقب وفاة السلطان محمد بن إدريس الثاني عام 221 هـ / 836 م . إلى منتصف القرن الخامس الهجري / الحادي عشر الميلادي (⁶) ، فإنه لم يسمح للأزمة السياسية أن تدمر تراثه الغذائي ، حيث حافظ على فن طبخه المتطور ، الذي شهد به ابن حوقل ، وهو رحالة مشرقي من النخبة العربية ، زار المغرب خلال القرن الرابع الهجري / العاشر الميلادي ، ووصف في كتاب رحلته أطعمة مدن طنجة وأصيلة وفاس وتامدلت ومنطقة سوس ، بأنها **طيبة ، لذيذة وحسنة** (⁷) .

غير أن التفاعل في مجال التغذية عموما وفن الطبخ على وجه الخصوص ، قد حدث بكيفية واضحة ما بين المغرب وجهات متوسطية أخرى منذ القرن الخامس الهجري المذكور ، وارتفع ، بفعل انفتاح المغرب على مجاله المتوسطي ، إلى مستوى التشارك الذي كان أكثر قوة وعمقا ما بين المطبخ المغربي ونظيره الأندلسي الغني (⁸) .

(³) حسين مؤنس ، فتح العرب للمغرب ، مكتبة دار الثقافة الدينية ، القاهرة ، (د.ت.) ، ص. 299 .

(⁴) فقاوي ، نفس المرجع ، ص. 34 .

(⁵) ابن أبي زرع ، الأنيس المطرب بروض القرطاس . دار المنصور للطباعة والنشر ، الرباط ، 1973 ، ص. 29 ، 38 ؛ علي الجزناتي ، جنى زهرة الأس في بناء مدينة فاس ، تحقيق عبد الوهاب ابن منصور ، الطبعة الثانية ، الرباط ، 1411 هـ / 1991 م ، ص. 17 - 18 .

(⁶) ابن عذاري ، كتاب البيان المغرب . الجزء الأول ، تحقيق ومراجعة ج. س. كولان وإ. ليفي - بروفنسال ، دار الثقافة ، بيروت ، (د.ت.) ، ص. 254 ؛ ابن أبي زرع ، نفس المصدر ، ص. 51 - 77 ؛ ابن الخطيب ، أعمال الأعلام ، القسم الثالث ، تاريخ المغرب العربي في العصر الوسيط ، تحقيق وتعليق أحمد مختار العبادي وإبراهيم الكتاني ، دار الكتاب ، الدار البيضاء ، 1964 ، ص. 202 - 224 .

(⁷) ابن حوقل ، كتاب صورة الأرض ، دار الكتاب الإسلامي ، القاهرة ، (د.ت.) ، ص. 100 .

(⁸) فقاوي ، نفس المرجع ، ص. 35 .

لقد تفاعلت التغذية المغربية مع التغذية الأندلسية لارتباطهما السياسي والديني ، في فترة تدخل الأندلس في المغرب بعدما انهارت وحدته السياسية في القرن الثالث الهجري / التاسع الميلادي ، وانقسم إلى عدة إمارات

مستقلة ومتناحرة ، امتد وجودها إلى القرن الخامس الهجري ⁽⁹⁾ ، وخلال مرحلة قيام الدولة المغربية المركزية الكبرى التي ضمت على التوالي المغرب الأوسط (الجزائر) ثم الأندلس ، وبعدها إفريقية (المغرب الأدنى / تونس) ، ودامت منذ أواخر القرن الخامس هـ. / الحادي عشر م. إلى مطلع القرن الثامن هـ. / الرابع عشر م. ، والتي تزعمها المغرب بقيادة الدول المرابطية والموحدية والمرينية . وقد تحول ذلك التفاعل زمن الوحدة السياسية ، وخصوصا ما بين المغرب والأندلس ، حسب ما ورد مدونا في كتابين للطبخ الأندلسي والمغربي ، سنشير إليهما ، و كما تشهد عليه اليوم الذاكرة المطبخية المغربية ، إلى تشارك يشبه الامتزاج ، نتيجة الاختلاط الاجتماعي ، والتنقل المستمر للمغاربة والأندلسيين بين العدوتين منذ فتح الأندلس إلى سقوطها ، حين اتخذ ذلك التنقل في مرحلته الأخيرة بالنسبة لكثير من النخب الأندلسية رحلة أبدية نهائية إلى المغرب ، بعد فقدان بلادهم ، للاستقرار في مدنه المختلفة مثل فاس ، تطوان ، شفشاون ، سبتة ، طنجة ، القصر الكبير ، الرباط ، ومراكش .

وصارت التغذية المغربية أيضا خلال عصر الوحدة من ناحية أخرى كنظيرتها الأندلسية ، مصطبغة بالتأثير العباسي الذي أدخله زرياب إلى قرطبة في القرن الثالث الهجري / التاسع الميلادي ⁽¹⁰⁾ ، ومواكبة لتطور الطب الذي كان يرى أن نظام التغذية الغير السليم ، يفضي إلى حدوث المرض ، وأن المواد الغذائية وسيلة لعلاج بعض أنواعه ⁽¹¹⁾ . لذا كان علماء التغذية على مدى المرحلة الإسلامية وإلى غاية القرن العشرين هم الأطباء . لكن اهتمامهم بموضوع التغذية قد اقتصر في كتبهم على الجانب العلمي الصحي والطبي . وكذلك الأمر بالنسبة مثلا لكتب المسالك والرحلات والفلاحة والأنواء والحسبة والنوازل والمناقب والتراجم . فرغم ما تحمله من معلومات غذائية عرضية

هامية ، فإنها لا تقي بالغرض المطلوب هنا . أما التأليف في فن الطبخ ، الذي يعنى بأسماء الوجبات ، والأطباق ، ووصفات الأطعمة ، وقيمتها الغذائية ، وتقنيات تحضيرها وطبخها ، وكيفية عرضها ، فأعمال القدماء التي وصلتنا عنها خجولة جدا ، ولا تتجاوز ، كما أشرنا إلى ذلك ، كتابين هاميين موجّهين للنخبة : أحدهما لطباخ مجهول ، ألفه في القرن السادس الهجري / الثاني عشر الميلادي للخليفة الموحي

⁽⁹⁾ ابن أبي زرع ، نفس المصدر والصفحات ؛ ابن الخطيب ، نفس المصدر والصفحات .

⁽¹⁰⁾ إ. ليفي - بروفنسال ، الشرق الإسلامي والحضارة العربية ، منشورات معهد الجنرال فرانكو للأبحاث العربية - الإسبانية ، تطوان ، 1951 ، ص. 22 - 23 ؛ فقاوي ، نفس المرجع ، ص. 35 ، 38.

⁽¹¹⁾ نذكر على سبيل المثال كتاب مختصر الأغذية الذي صنفه أبو العلاء ابن زهر (ت. 525هـ/1130م) في عصر المرابطين ، وكتاب الأغذية لابنه أبي مروان ابن زهر (ت. 557هـ/1162م) ؛ أنظر محمد العربي الخطابي ، الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي ، الطبعة الأولى ، دار الغرب الإسلامي ، بيروت ، 1990 ، ص. 25 ، 79 - 165 .

عبد المؤمن بن علي (12) . وثانيهما لابن رزين ، بعنوان " فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان " .
دونه في عهد المرينيين خلال القرن السابع الهجري / الثالث عشر الميلادي (13) . وهما يتضمنان تصنيفا
لمحتوى تغذية النخبة الأندلسية والمغربية وقيمتها الصحية ، وأسماء كثير من أطباقها المرموقة مرفوقة
بطرق تحضيرها ، فضلا عن توضيح كيفية إصلاح الأطعمة ، وطرق حفظها ، والشروط الصحية
الواجب مراعاتها في المطبخ وفي ترتيب الأطعمة ، وذكر جهاز المطبخ ولوازمه . ورغم قلة وجود
البطاقات التقنية ، فإن الكتابين معا يعكسان من جهة ، المستوى الحضاري الرفيع الذي وصلت إليه في العصر
الوسيط التغذية المغربية عموما ، ويبرز من جهة أخرى المركز المرموق الذي احتله فن الطبخ على
الخصوص إلى جانب نظيره في بلدان متوسطة أخرى . وندرة تدوين هذا التراث كما لاحظنا تؤكد حقيقة
أن الرواية الشفوية شكلت القاعدة الأساس والمنهج المتبع ، حافظ بها المغاربة على فن الطبخ من الضياع
، وتمكنوا من نقله وتداوله عبر كل هذه القرون الماضية .

وإذا كان المغاربة قد حافظوا عقب سقوط الأندلس على التراث الغذائي المشترك ، فهذا لا يعني
أنه بقي في معزل عن المؤثرات الخارجية خلال الحقبين الحديثة والمعاصرة . فقد وفد علينا في عهد
السعديين التأثير التركي العثماني ، الذي عبر الحدود مع الأميرين السعديين عبد الملك وأخيه أحمد ،
اللذين عاشا - قبل أن يتوليا بالتتابع حكم المغرب - مدة في إسطنبول (14) . وانتقل مرة أخرى في عصر
العلويين مع هجرة الكثير من الأسر الجزائرية الموسرة إلى مدن مختلفة بالمغرب ، عقب الاحتلال
الاستعماري الفرنسي لبلادهم عام 1830 م. أذكر منهم على سبيل المثال بعض من استقر منهم في مدينة
القصر الكبير (15) ، كأسرة الوهراني ، وأسرة عُدّة ، وأسرة بومديان ، وأسرة الشاوش . ومما تجذر
الإشارة إليه أن تأثير فن الطبخ المغربي في أوربا المتوسطية ظهر واضحا بشبه جزيرة إيبيريا عموما
وبرز في البرتغال على وجه الخصوص في كتاب " فن الطبخ " الذي صنفه باللغة البرتغالية طبّاخ
الملك البرتغالي Domingo Rodrigues (16) .

كما أن تاريخنا المعاصر ، ولا سيما طيلة فترة النصف الأول من القرن العشرين حين فرض
الاستعمار الفرنسي والإسباني نظام الحماية على المغرب (1912 - 1956) ، قد تميز بوقوف التغذية
المغربية للمحافظة على كيانها في وجه التغذية الاستعمارية ، التي حاولت احتواءها دون جدوى . لكن
مقاومة التغذية المغربية - لم تستطع الصمود طويلا أمام الابتكارات الأوروبية الزراعية والعلمية

(12) أعاد عبد الغني أبو العزم تحقيقه تحت عنوان : أنواع الصيدلة في أنواع الأطعمة ، الطبخ في المغرب والأندلس في عصر الموحدين ، نشر
مركز دراسات الأندلس وحوار الحضارات بالرباط ، سلسلة نصوص ودراسات ، 1 ، الطبعة الأولى ، مطبعة النجاح ، الدار البيضاء ، 2003 .

(13) ونشره محمد ابن شقرون ، مطبعة الرسالة ، الرباط ، 1981 .

(14) الناصري ، نفس المصدر ، الجزء الخامس ، ص. 62 - 63 .

(15) محمد عبد السلام بوحلفة ، الطريق لمعرفة القصر الكبير ، المطبعة المهدية ، تطوان ، 4 غشت ، 1972 ، ص. 10 ؛ عبد السلام القيسي
الحسني ، مدينة القصر الكبير ، تاريخ ومجتمع ووثائق ، منشورات جمعية البحث التاريخي والاجتماعي بالقصر الكبير ، مطبعة الأمنية ، الرباط ،
2006 ، ص. 17 ، 142 ، 146 .

(16) محمد سنتيتو ، أوقات وتغذية في تاريخ المغرب الحديث ، مجلة أمل ، عدد 17 (1999) ، ص. 22 .

والتكنولوجية ، مما جعلها تقبل ما يلائم مطابخها من المواد الغذائية الجديدة مثل البطاطس والزيت الصناعية ، والزبدة الرومية (17) ، ووسائل إعداد المواد الغذائية بالمطبخ كآلات طحن الحبوب واللحم والخضر والعصير . والآليات الكهربائية لحفظ الأطعمة مثل الثلجات

" والترموسات " . وأجهزة الطهي كالمواقد الكيروسينية والكهربائية ثم الغازية فيما بعد . وبعض الأواني الخفيفة المستحدثة من المعادن الغير النحاسية كالألومنيوم ، مثل القدور ، والمقالي ، والأباريق ، والملعقات ، والشوكات ، زد على هذا أصنافا أخرى من مادة اللدائن (البلاستيك) . بالإضافة إلى التأثير العلمي الصحي الحديث ، الذي زاد في نشر الوعي بأهمية احترام معايير الصحة والسلامة عند بناء المطبخ ، وبمراعاة قواعد النظافة وشروط الغذاء الصحي المتكامل والمتوازن ، عند تحضير وجبة ، وأثناء طهيها . وقد تضاعف التأثير الخارجي الغربي بعد استقلال المغرب خصوصا مع التحسن النسبي لمستوى العيش ، وانتشار التعليم ، ودخول وسائل الاتصال السمعية والمرئية للبيوت ، وغياب موقف المقاطعة .

ثانيا - فن الطبخ المغربي الأصيل تراث غني بالدلالات

1- الدلالات الاقتصادية والاجتماعية

إذا كان الأكل فعل طبيعي ، فالتغذية ظاهرة اقتصادية واجتماعية (18) . ذلك أن الاقتصادي يوفر لها البنية التحتية المتمثلة في صنع تجهيزات المطبخ ، ووسائل الطاقة ، والأواني . ويزودها بالمنتجات الغذائية النباتية والحيوانية المتنوعة ، التي يرتفع عرضها أو ينخفض ، ويظهر نوع منها أو يختفي ، حسب مميزات بيئتها الطبيعية المحيطة ، كاختلاف التضاريس وتنوع التربة والمناخ (19) ، وحوادث آفات السيول والجراد ، وتبعاً للظروف البشرية الإيجابية مثل استخدام التقنيات الملائمة في الإنتاج ، أو السلبية كالحروب التي تدمر المحاصيل والماشية . ومن مميزات أطباقنا التقليدية المغربية القديمة أن محتوياتها كانت تدل مستهلكها في الحين على الظروف الطبيعية الملائمة لإنتاجها ، كنعومة المناخ . أما اليوم ، فإن الزراعة المغطاة مثلاً قد وفرت لها ما تحتاجه من خضر ولحوم وفواكه وغيرها بكميات كثيرة وفي غير الموسم الطبيعي لإنتاجها ، لكنها ، على العكس من سابقتها ، تفتقر لتلك النكهة واللذة القديمة .

(17) بوجمعة رويان ، جوانب من التغذية لدى المغاربة خلال فترة الحماية ، مجلة أمل ، عدد 16 (1999) ، ص. 136 ، 139 ، 140 .
(18) أنظر مثلاً كتاب محمد الطيب التتاني ، التقاليد الغذائية بمنطقة الصويرة ، الصويرة ، 1998 ؛ أندري بورغيير (André Burguiere) ، الأنثروبولوجيا التاريخية ، ترجمة محمد حبيدة ، مجلة أمل ، عدد 5 (1994) ، ص. 106 ، 109 .
(19) مصطفى نشاط ، التغذية والأزمة في المغرب في العصر المريني ، مجلة أمل ، عدد 17 (1999) ، ص. 8 .

تعتبر المطابخ المغربية كغيرها عن ملامح حضارة مجتمعتها ومستوى عيش أصحابها (20) .
فاختلاف الموائد هو أصدق تمثيل لتركيبية المجتمع . لأن المرء يعكس من خلال طعامه مركزه الاجتماعي ومستواه المادي والحضاري . واختلاف ألوان الأطعمة وكمياتها عموما هو اختلاف للطبقات وشرائحها (21) ، وتعبير دال على الفوارق الاجتماعية . فمستوى الطنجية المراكشية مثلا يختلف ما بين الطنجية الشعبية التي يتناولها السائح في " جامع الفنا " ، والطنجية الخاصة بالأعيان والضيوف (22) . وسرُّ تميز الثانية عن الأولى يكمن في تنوع عناصر كل واحدة منهما من حيث الكم والجودة ، وطريقة التحضير والطهي .

كما أن العادات الغذائية تتباين حسب المناسبات . فلكل مائدة رسالة يعبر الفرد أو الجماعة من خلالها عن المناسبة التي أقيمت من أجلها . وبقدر ما كثرت المناسبات الاجتماعية بالمغرب ، تعددت الأطعمة المُعدة لها . فأطباق ولائم الأفراح كالخطوبة والزفاف والنفاس والعقيقة والختان ، كانت تختلف عن أطباق المناسبات الدينية مثل

الحج ورمضان وأعياد الفطر والأضحى والمولد النبوي وعاشوراء . كما تهيأ أطعمة أخرى في المواسم كرأس العام الفلاحي (النَّأِير) والعنصرة ، وأخرى تتعلق بقضاء المصالح مثل ولائم الضيافة . وتصبح العادات الغذائية أكثر تميزا وغرابة حينما يتعلق الأمر بأطعمة الطوائف الصوفية المختلفة المقدّمة لمريديها في الاحتفالات التي تقيمها، مثل فرق " أحماشنة ، جيلالة ، عيساوة ، اُكناوة ، وهداوة " ، وغيرها .

2 - دلالات أنثروبولوجية

جسدت الثقافة الغذائية المغربية الأصيلة قيما وأعرافا متعددة، تَصَدَّرُها الفصل ما بين موائد الذكور والإناث، وكان احترام نظام الأكل الجماعي يمثل قلب حياة المجتمع المغربي . فعملية الطبخ والأكل كانت تتم داخل منزل الأسرة وليس خارجه . إذ كان الأكل والشرب في المطاعم والمقاهي وصمة عار يُعرضُ فاعلها للنقد اللاذع . لذلك كان أفراد الأسرة أو ضيوفها ، يجلسون عند المائدة المنزلية ملتفين حول صحن كبير ، لا يشرع أحد منهم في الأكل قبل حضور الجميع ، وبعد تلقي إشارة البداية بالأكل من الأب في حالة الأسرة أو من كبير القوم أو أحد أعيانهم في حالة الوليمة . وإذا تطوع أحدهم لخدمة الجماعة فإن الجميع ينقطع عن الأكل برفع اليد عن الصحن إلى حين رجوعه . وكان التفكير في الآخر الغائب عن الوليمة من السلوكات المعتادة في الثقافة الغذائية ، حيث كانت النساء الحاضرات في حفل نسائي يحملن معهن بعض نصيبهن من الحلويات للأطفال والزوج . وكان الأقارب والأصدقاء الغائبون

(20) أندري بورغيير ، نفس المرجع ، ص. 107 ؛ فقادي ، نفس المرجع ، ص. 34 - 35 .

(21) فقادي نفس المرجع ، ص. 35 .

(22) عبد الغي أبو العزم ، أصول الطنجية المراكشية ، مقال مرقون تحت الطبع .

عن الحفل يتوصلون عادة بحققهم من الأطعمة والحلويات . كما كان أدب الأكل يحتم على كل فرد من الملتفين حول الطبق أن يأكل من الجزء الذي أمامه احتراما لحق غيره . ولم يكن أحد يجروء على مس اللحم في الصحن قبل توزيعه بعدالة . وقد وصلت قيمة التفكير في الآخر إلى درجة عالية من التقدير والاحترام ، تدل عليها سلوكيات غير قليلة ، منها مثلا وجوب ستر أطباق الطعام أو مواد غذائية أخرى عند نقلها من البيت إلى الخارج أو العكس ، مراعاة لإحساس المحرومين ، ورحمة بالمتوحّحات والأطفال . كما كان على المضطر للأكل في حضور غيره أن يسارع في البداية إلى إشراكه فيما يأكله.

إرتبطت شيمة الكرم والضيافة بالمطبخ المغربي الأصيل ، حيث كانت الأطباق اللذيذة من بين الهدايا المحبوبة المتداولة ، وكانت أيضا من الرموز التي تبعث رسائل إلى الآخر ، تحمل من المؤشرات ما يدل على وجود فتاة حاذق ، جاهزة للزواج . كما كانت الأسرة تحافظ على طعام الضيف ، غاب أم حضر ، فهو قد ينزل دون سابق موعد أو إخبار . ومن الرموز التي تؤكد أن المغرب الأصيل كان كريما ومضيافا ، تلك الطقوس التي يراعيها

صاحب المائدة في سلوكه مع ضيوفه : فهو لا يتوقف عن الأكل ، وإن شبع قبلهم ، ولا يفتر عن حثهم على الأكل

بعبارات مألوفة وهو يتجاذب معهم أطراف حديث خفيف وطبيعي ، تتخلله الأخبار والنكت والمستملحات ، ليؤنسهم دون أن يترك فرصة للصمت .

وكانت النظافة من أساسيات الثقافة الغذائية المغربية . فغسل اليدين قبل الأكل وبعده كانت من الطقوس التي أعدّ المجتمع لها ماعونا خاصا بها ، يستعمله الضيف دون التنقل من مجلسه . كما تهتم المرأة بنظافة طبخها ومطبخها ، وتعرض أجمل ما عندها من مفارش الموائد والمناديل وأنفس الأواني . وليس هذا غريبا في مجتمع يعرف أن لا إيمان للمسلم الغير النظيف .

ومن المميزات الأنثروبولوجية الهامة للتغذية المغربية التقليدية أنها تعكس معتقدات بيئتها . فتقدّيس الطعام الذي يعتبر سلوكا إنسانيا عاما ، كان المغربي يعبر عنه ببعض طقوس معتقداته . فهو يذكر اسم الله قبل الشروع في الأكل ، ويحمده بعد الانتهاء منه ، شاكرا نعمة الله وملتمسا دوامها . وللتعبير عن الخوف من عقاب صاحب النعمة

كان الجميع حريصين على عدم ترك فضلات الطعام عند نهاية الأكل ، خصوصا إذا كان هذا الطعام كسكسا . ويدخل ضمن هذا المعتقد أيضا فعل التقاط قطع الخبز الساقط على الطريق العام وتقبيله ثم وضعه في مكان على حدة ، احتراما لنعمة الله .

وارتبط مدلول بعض المأكولات بمعتقد الرغبة في المال السعيد بالآخرة ، وهو ما كان حاضرا بقوة أكثر في الفواكه التي ورد ذكر عدد منها في القرآن الكريم ، كالتين والزيتون والعنب والتمر . وفي الأطعمة التي كانت لها حرمة في المجتمع ، وكان لابد من حضورها في بعض المناسبات الدينية ، وهي

تلك التي كان يقبل على تناولها الرسول - صلى الله عليه وسلم - مثل الثريد والعصيدة . ولجني قدر من الحسنات كان المرء لا يرمي ما يفضل عنه من الطعام لحاجة الفقراء إليه . ويسعى لنفس الغاية في تعامله مع بقايا القطع الصغيرة من الخبز ، التي كانت تجمع وتحفظ في وعاء بعد تجفيفها ، لتستهلك عند الحاجة على شكل كسكس من نوع خاص أو ثريد .

وتجلت علاقة التغذية المغربية أيضا بالقوة الغيبية . إذ كان لدى عدد غير قليل من الناس اعتقاد خرافي بالقدرة الخارقة لبعض الأطعمة القادرة على قضاء حاجة أو علاج مرض أو تغيير مصير ، كالأطعمة التي تعدّ في حفلات مختلف الطوائف الصوفية المذكورة ، مثل فرقة **أحمادشة** التي تقدم طعاما بلحم **العُثْرُوس** ، وطائفة **أُكْنَاوَة** التي تهَيئ **الكسكس المسّوس** . في حين كانت هناك أطعمة أخرى لها علاقة بمعتقدات سحرية خفية ، يدخل في تحضيرها مثلا الديك الأسود .

وكان لمعتقدَي طلب الاستغفار والعلاج كذلك نصيب في المطبخ المغربي الذي ظل - وما زال - يحضر أطباقا خاصة بالصدقات في بعض المناسبات الدينية وغيرها ، ترسل إلى المساجد والزوايا وبعض الأضرحة ، يوم 26 من شهر رمضان ، ويوم المولد النبوي الشريف . وهي عمل اجتماعي ترجع جذوره إلى فكرة القرابين التي كان

الإنسان قبل ظهور الديانات السماوية يقدمها للآلهة لغرض الحصول على رضاها ورحمتها واستجابتها لمطالبه . ويندرج ضمن هذا الاعتقاد أيضا ، ما يقدّم من أطباق للفقراء عند قبر الإنسان المتوفى ، و**الطُّلْبَة** الذين يقرؤون في منزله ومن أجله شيئا من القرآن الكريم ، وينشدون بعضا من الأذكار الدينية ثم يدعون له بالرحمة والمغفرة . أما المأكولات والمشروبات التي يتعاطاها بعض الناس ، خصوصا من الشرائع الجاهلة والفقيرة للعلاج من الأمراض على أيدي المعالجين ، فهي عبارة عن ممارسة هؤلاء لحرفة الطب القديم ، يخلطونه بأعمال الشعوذة والدجل ، ويحيطونه بطقوس خرافية ، كالتعاويذ والطلاسم والبخور وغيرها . ونجد ، عكس هذا ، أطعمة طبية قديمة ومتوارثة مثل **الكسكس بالأعشاب** ، تحضره النساء وفق وصفة خاصة ، ثم يأكلنه ويشربن بعده كووس الشاي . وهو طبق مسخن للذات ، تعتقد النساء أنه يعالجهن من العقم .

ثالثا . فن الطبخ المغربي الأصيل مهدد بالاندثار

1 . تتجه خصوصيات الطبخ الجهوي نحو الاختفاء

ينتاب الباحث في هذه المعضلة والتي ستليها إحساس بالأسى ، يعود إلى أن الخصوصيات الغذائية الجهوية منذ عقود قد أخذت في التلاشي ، بحيث لم تعد الجهات تتميز فيما بينها كثيرا كما كانت في

الماضي . فقد انتقلت عدة ألوان من الأطعمة مع طرق تحضيرها وطهيها من أصولها نحو باقي الأقاليم ، نتيجة عدة أسباب من بينها تعدد هجرة السكان تحت ضغط العوامل الطبيعية كآفات الجفاف والأوبئة أو لإكراهات بشرية مثل الأسفار والحروب ، بالإضافة إلى تحسن ظروف الأمن بالطرق ، وتطور وسائل النقل والإعلام والنشر والتقنيات الفلاحية ، مما شجع على الاختلاط السريع للسكان ، ورحيل الأطباق الجهوية والمحلية نحو جهات أخرى . فوجبة الطنجية مثلا خرجت من مراكش وانتشرت في معظم مناطق المغرب (23) . وانتقل قبلها طعام آسَلُو (24) من موطنه الصحراوي بقبائل لمتونة إلى باقي الجهات ، حتى أصبح تحضيره اليوم ملازما لشهر الصيام ، ولبعض المناسبات مثل حالة النَّفَّاس.

2 - يتعرض الطبخ المغربي الأصل لخطر مسخ الهوية

إن صمود التغذية المغربية التقليدية عبر القرون ، واستمرار تراث فن طبخها حيا إلى عصرنا ، يرجع الفضل فيه بالدرجة الأولى إلى جهود المرأة ، التي ناضلت من أجل إغناؤه وحمايته وحفظه من الضياع . وإن كان الرجل قد ساهم في حفظ بعض الأطعمة التي كان إعدادها وطبخها من مهامه ، مثل الشواء والطنجية ، فإن جهوده لا

يمكن أن ترقى بتاتا إلى مستوى كفاح المرأة التي نذرت نفسها للمطبخ قرونا ، تتعهد في صبر وتحمل ، وتعنى بتدبير شؤونه ، وتجتهد في تجديد تجهيزاته وأوانيها ، وتتفنن في إتقان تحضير وجباته ، وتبدع ألوانا أخرى من أطعمته . لذا ، فهي تعتبر بحق الحاضنة الكبرى لحضارتنا الغذائية التي نتمتع بها حاليا . أليست هي صانعة أذواقنا الأسرية والمحلية والجهوية والوطنية ؟ ألم يكن المطبخ دولتها الخاصة ، تتحكم من خلاله في ذوق الرجل ، وتتدخل في أدق " أشهيواته " عن طريق سلطانها الغذائي الرفيع ؟

إن تعرض المجتمع لهبوب تيار الحداثة بعد الاستقلال مكّن الأنثى من التمتع - كرفيقها الذكر - بحق التعليم النظامي الحديث ، والالتحاق بالعمل خارج البيت ، ولولوج مجال الحياة العصرية الجديدة الجارفة . وكان من عواقب هذا الوضع الطارئ السريع ، تنازل المرأة عن عرش إمبراطوريتها العتيقة دون تقدير لأهمية رسالتها الحضارية التاريخية ، وتحرر رعيته من سلطانها الغذائي اللذيذ . فوقع تحول جوهري في نظام التغذية المغربية وتقاليد فن الطبخ . ويشهد على هذا عدة مظاهر جديدة من الحياة الاجتماعية اليومية ، أذكر منها على سبيل المثال لا الحصر أن الأكل خارج المنزل - الذي كان أمرا مستهجنا في الماضي - قد غدا ، بالنسبة لجميع الفئات بما فيها المرأة ، من العادات اليومية المقبولة .

(23) أبو العزم ، أصول الطنجية المراكشية ، نفس المرجع .

(24) إبراهيم القادري بوتشيش ، المغرب والأندلس في عصر المرابطين ، الطبعة الأولى ، دار الطليعة ، بيروت ، 1993 ، ص. 70 .

فالمطاعم الفاخرة عوضت ما كانت الدور الكبرى تحضّره للأسرة ، كما لبّت المطاعم الشعبية حاجة ذوي الدخل المحدود إلى وجبات متوسطة الأسعار . أما موائد الأرصفة التي نصبها كل من هب ودب عند مداخل بعض المقاهي ، والملبنات ، والبقالة ، وفي محطات المواصلات والأسواق ، فهي تعرض الأكل التقليدي البسيط بأرخص الأثمان ، إما على شكل عجائن " كالحرشة والملوي والبغّير والرّغيف " ، أو مشويات مثل " النقانق والقضبان " ، أو مطبوعات " كالبيوش والكرعين والحريرة " ، أو مقلّيات كالسمك والفلفل والبادنجان .

شرع عدد من الأسر الكبيرة الموسرة ، منذ عقود ، في التوجه نحو تنظيم حفلات مناسباتها العائلية أو الضيافات الخاصة خارج بيت العائلة بالقاعات الخاصة أو في الفنادق المصنفة ، وأوكلت مهمة تحضير الأطعمة وطهيها وإعداد الحلويات والمشروبات إلى أصحاب المطاعم أو متعهدي الحفلات ، الذين عملوا كلهم على تقديم وتثبيت وجبات مغربية تقليدية نمطية ، تتكون عادة من " البُسْطيلة " وبعدها " الطاجين باللحم والبرقوق " ، قد يتلوّه طبق " الدجاج بالليمون " ، أو " البُسْطيلة مع خروف مشوي " . وهي وجبات حسنة المظهر ، لكنها مثل الحلويات والشاي اللذين يسبقان الطعام ، نادرا ما تتوفر على الحد الأدنى من مستوى الجودة التي كانت تبدها سيدة البيت أو

" داذة " . وأذكر أن هذا التوجه الجديد قد أصبح اليوم تقليدا عاما شمل باقي الشرائح الاجتماعية . كما أن رغبة الجيل الجديد من النساء - بعد غياب منهج التوريث الشفوي للتراث الغذائي - في معرفة طرق

تحضير وطهي الأطباق الأصيلة ، وحاجة أصحاب المشاريع الغذائية التجارية إلى مراجع في الموضوع ، شجع بعض المهتمات على إصدار كتب خاصة ، لا تقي هي أيضا بعمق الغرض المطلوب . وأفدح ما أخشاه ، إذا ما سار الحال كما هو عليه الآن ، أن تستمر الجودة في الانحدار ، والذوق الرفيع نحو التدني ، وأعلام الأطباق إلى النسيان ، مع انقراض ما بقي لنا في المجتمع من الجيل السابق ، الحافظ لذاكرة طبخنا الأصيل ، وأن يؤول سلطان الأغذية اللذيذة لجيل لاحق وإلى مؤسسات تجارية ، لا عهد لهما بأسرارها . يضاف إلى هذا أن الأطباق الأصيلة تتعرض اليوم على يد المستثمرين من المغاربة والأجانب إلى عمليات استنساخ عما تعرضه المطاعم التجارية المذكورة ، ثم يتم التصرف فيها ، قبل تقديمها للزبناء ، في حلة عصرية مشوهة الهوية .

كل هذا كفيل بأن يعرض المجتمع المغربي لخطر اضمحلال هويته الغذائية الأصيلة . لذا ، أوجه من هذا المنبر نداء لكل من يهمه الأمر للمبادرة إلى إنقاذ وحماية هذا التراث الذي لاتقل قيمته الحضارية والسياحية عن غيره من كنوز ثقافتنا اللامادية . وإذا استثنينا المجهود الذي بذلته القناة الثانية (2 M) في البرنامج القيم الذي تعدّه مشكورة السيدة شميشة ، بعنوان " شهيووات بلادي " ، والتي يرجع لها الفضل

في اكتشاف وتسجيل الكثير من الأطعمة المغربية الأصيلة الوطنية والجهوية والمحلية ، بالمدن والقرى ، فإن هذا التراث لم يحظ حتى الآن - إذا استثنينا مؤسسة مختصة بمركز التأهيل المهني الفندقي والسياحي بتواركة ، ومشروع معهد التكنولوجيا الفندقية بفاس - بالاهتمام المطلوب لإنقاذه وحمايته وحفظه وتنظيمه وترويجه .

خلاصة القول ، أن فن الطبخ المغربي الأصيل ، تراث شفوي عريق لامادي مثل غيره من الفنون التقليدية ،

قد نشأ ، ونما ، وتطور ، واكتسب خصائصه ودلالاته في مجتمعنا داخل الأسرة ، وتحت الرعاية الخاصة للمرأة . كما تلاقح خلال جميع حقب التاريخ مع غيره ببلدان متوسطة أخرى ، وارتفعت درجة ذلك التلاقح إلى مستوى الامتزاج مع نظيره الأندلسي . وقد وصل إلينا هذا التراث عن طريق التوريث بالرواية الشفوية ، وهو اليوم أكثر من أي وقت مضى في أمس الحاجة إلى الحماية والحفظ والاستثمار ، لأنه قد تعرض ، بعدما تخلت المرأة عن رعايته ، إلى مخاطر التشويه والاستغلال والنسيان .

تم نشر هذا المقال مع ملخصين باللغتين الإسبانية والفرنسية في كتاب تحت عنوان :

Forum d'Imerqane

Actes du 1° Festival des Cultures Immatérielles Méditerranéennes

PATRIMOINE EN PARTAGE

Rabat , Décembre 2007 , pp. 91-104