

ثقافة الطعام وتحقيق التماسك الاجتماعي لدى الليبيين بالقاهرة دراسة ميدانية في الأنثروبولوجيا الاجتماعية

أ. مروة عكاشة علي (*)

أ.د. سعد بركة (**) أ.د. علياء الحسين (***) د. محمد جلال (****)

• ملخص:

هدفت الدراسة الى تعرف ثقافة الطعام الليبي والإطار المفاهيمي لها، وتحديد وظيفة الطعام الليبي في تعزيز التماسك الاجتماعي لدى أعضاء الجالية الليبية بالقاهرة، ورصد وظيفة الطعام الليبي في تدعيم أوأصر العلاقات الاجتماعية، تم استخدام المنهج الأنثروبولوجي، والملاحظة بالمشاركة، ودليل العمل الميداني، والمنهج التاريخي، وتم تحديد مجتمع الدراسة من خلال ترددهم على المطاعم، وكذلك المصريين المترددين على المطاعم الليبية، وتمت هذه الدراسة ذات الجانب الليبي في جمهورية مصر العربية، وفي منطقة مدينة نصر؛ حيث يتواجد الليبيون بكثافة في هذه المنطقة.

وتوصلت نتائج الدراسة الى أن اللحوم من أهم أنواع الطعام لديهم، نظراً لأن اللحوم هي قوام حياة الليبيين، ولا تكتمل ضيافة الضيوف لديهم إلا بتقديم اللحم مع إضافة الخضر والخبز، وأن جلسات الشاي لدى الليبيين تعكس معاني وقيم اجتماعية وخاصة لدى الرجال لأنه من خلالها يعقد الصفقات وعمليات البيع والشراء، ويُعد الطعام محوراً أساسياً في مسألة الإحساس بالهوية، ويلعب الطعام دوراً في توثيق وتوطيد الانتماء الثقافي، كما توصلت الدراسة إلى أنه عند تقديم الطعام يتبادل الآخرين العلاقات الاجتماعية، وهذا الفعل يحمل رموزاً ومعاني تتألف في الطعام الليبي.

الكلمات المفتاحية: ثقافة الطعام، التماسك الاجتماعي، العلاقات الاجتماعية، الجالية الليبية بالقاهرة

(*) باحث دكتوراه بقسم الأنثروبولوجيا بكلية الدراسات الأفريقية العليا - جامعة القاهرة

(**) أستاذ الأنثروبولوجيا بكلية الدراسات الأفريقية العليا - جامعة القاهرة

(***) أستاذ الأنثروبولوجيا بكلية الدراسات الأفريقية العليا - جامعة القاهرة

(****) أستاذ الأنثروبولوجيا المساعد بكلية الدراسات الأفريقية العليا - جامعة القاهرة

Food culture and Achieving Social Cohesion among Libyans in Cairo: a Field Study in Social Anthropology

Marwa Oksha Ali

Prof. Dr. Saad Baraka

Prof. Dr. Alyaa Elhussein

Dr. Mohamed Galal

• Abstract

The study aimed to identify the culture of the Libyan food and its conceptual framework, and the reasons for its survival over a long history. Also, aimed at the determination of the function of the Libyan food in enhancing social cohesion among members of the Libyan community in Cairo, The anthropological method, participatory observation, field work' guide, and the historical method were adopted. The study population was determined by their frequency of restaurants, namely Libyan citizens as well as Egyptians who frequent visitors to Libyan restaurants, This study was completed with the Libyans in the Arab Republic of Egypt, and in the Nasr City area where there are a large number of Libyans are found.

The results of the study concluded that given that meat is the mainstay of life for Libyans the hospitality of their guests is not complete without serving meat with the addition of vegetables and bread. Milk is usually sourced from animal origins and it plays a major role in their food, and that tea sessions among Libyans reflect social meanings, especially among men, because through them they conclude deals and buying, selling. Food is considered an essential axis in the issue of the sense of identity, and food plays a role in documenting and consolidating cultural affiliation. It reveals the meaning that society produces in terms of its connotations and situations. Indeed, food becomes the founder of ethnic, religious, political, class, and sexual boundaries in some cases. The study also found that when providing food, others exchange social relations which carries symbols and meanings that are composed in each one invited to the food.

Keywords: Food culture, Social cohesion, Social relations, The Libyan community in Cairo.



• مقدمة:

ثقافة الطعام هو رمز لكل بلد، ويعتبر الطعام واحداً من عوامل جذب السياحة، والأمر لا يقتصر على طعم ذي مذاق لذيذ، إذ تعتبر تلك الأكلات الشهيرة بمثابة عادات وتقاليد تعكس تاريخ وحضارة المنطقة العربية.

وفي كثير من المناسبات خاصة الأفراح نجد الاهتمام بتقديم الأطعمة اللببية في مناطق الدولة المختلفة، والتي توارثتها الأجيال جيلاً بعد جيل وتجذب قطاعات عريضة من المواطنين والمقيمين والسياح، وغالباً ما يكون لكل نوع من هذه الأطعمة مناسبة، فمنها ما يؤكل في الأفراح، ومنها ما يقدم على مائدة الإفطار في شهر رمضان، ومنها ما يؤكل في الصيف وأخرى في الشتاء.

والمجتمع الليبي بطبيعته مجتمع مضياف ويقدم هذه الأكلات في أغلب المناسبات الاجتماعية، حيث أنه في الأعراس اللببية (الأفراح) يقيمون خيمة أمام المنزل ويتم تقديم كسكسي أو بازين لأي شخص يدخل الخيمة حيث يجد أمامه قصعة (صينية كبيرة) يوجد بها كسكسي يكفي لأربع أفراد وبجانبه مسير (مخلل)، ومشروب (مشروبات غازية)، وما عليه ألا أن ينضم مع ثلاثة آخرين ليتناولوا الطعام.

وعلى ذلك فإن هذه العادات التي تنسم بالكرم والتجمعات الكبيرة في كافة المناسبات تدعم التماسك الاجتماعي لدى الشعب الليبي.

والتماسك الاجتماعي يظل أحياناً هدفاً بعيد المنال، وهو هدف المجتمع برمته، وليس الحكومة وحدها، والمجتمعات المتماسكة هي مجتمعات مستقرة وآمنة وعادلة، تقوم على احترام وحماية كل حقوق الإنسان، وتساوي الفرص، والتضامن، والأمن ومشاركة المجتمع⁽¹⁾. لذا جاءت أهمية هذه الدراسة في تحديد أثر ثقافة الطعام الليبي في تحقيق التماسك الاجتماعي لدى أعضاء الجالية الليبية بالقاهرة.

(1) إدريس الكراوي، إشكالية التماسك الاجتماعي في العالم العربي، تجارب مقارنة، المجلس العالمي للعمل الاجتماعي، المملكة المغربية، 2015، ص 23.

أولاً- إشكالية الدراسة:

تتمثل إشكالية الدراسة الحالية في أهمية التماسك الاجتماعي ودوره المتميز في البناء الاجتماعي؛ حيث أنه يحافظ على بقاء البناء الاجتماعي بكافة أنساقه في حالة تفاعل إيجابي، وهو الذي يشير إليه "البنك الدولي" على أنه حالة تُظهر فيها مجموعة من الأشخاص داخل منطقة جغرافية محددة استعداداً للتعاون الذي يحقق مُناخاً جيداً للتغيير، ويفيد على المدى البعيد⁽¹⁾، كما أنه التوجه نحو الصالح العام الذي يستلزم قبول النظام الاجتماعي والامتثال لقواعده ومعاييره الاجتماعي⁽²⁾.

وبناءً على ما سبق فإن الطعام الليبي والذي يُقدّم في المناسبات الاجتماعية يسهم في تحقيق هذا التماسك الاجتماعي بشكل كبير داخل ليبيا، وعندما استدعت الظروف تزوج الليبيين خارج ليبيا بسبب ما يسمى بالربيع العربي في عالمنا العربي، انتقل الليبيون جهة الغرب إلى تونس وجهة الشرق إلى مصر، وغيرهم انتقلوا للإقامة في كثير من دول العالم الأوروبي والآسيوي.

وقد حافظ أعضاء الجالية الليبية المقيمة بالقاهرة على نفس عاداتهم وثقافتهم وتراثهم، واستطاعت المطاعم الليبية أن تجمعهم في تجمعاتهم المعتادة وفي المطاعم المشهورة بهذه الأكلات، وبذلك أسهمت الأكلات الليبية في تعزيز التماسك الاجتماعي للجالية الليبية بالقاهرة، وتدعيم العلاقات الاجتماعية بينهم وبين المصريين الذين اعتادوا على هذه الأكلات الليبية داخل ليبيا والمصريين الذين سمعوا عنها وأكلوها داخل التجمعات الليبية والمطاعم الليبية بالقاهرة.

وتنتهي إشكالية الدراسة إلى تساؤل مؤداه:

- ما أثر ثقافة الطعام الليبي في تعزيز التماسك الاجتماعي لدى أعضاء الجالية الليبية بالقاهرة؟

(1) Ritzen, J., Easterly, W., & Woolcock, M. J., On "Good" Politicians and "Bad" Policies: Social Cohesion, Institutions, and growth (Policy Research Working Paper No. 2448). World Bank. 2000.

(2) European Commission, op cit.



ثانياً- أهمية الدراسة وأسباب اختيار الموضوع:

يمكن تحديد أهمية الدراسة من خلال ما يأتي:

1. الأهمية النظرية:

- أ. تساعد هذه الدراسة الباحثين على ثقافة الطعام المجتمع الليبي، وأهم الأكلات الشعبية والتي تقدم في المناسبات الاجتماعية المختلفة في ليبيا.
- ب. تعتبر هذه الدراسة هي محاولة تفسيرية لثقافة الطعام، وأثرها في تحقيق التماسك الاجتماعي بين أعضاء المجتمع الليبي في داخل ليبيا وخارجها.
- ج. يمكن أن تعتبر هذه الدراسة إضافة جديدة لموضوع جديد في الأنثروبولوجيا الاجتماعية.
- د. تضيف هذه الدراسة أسباب جديدة للتماسك الاجتماعي وآلياته وأهميته والمراحل التي تساعد على تحقيقه.

2. الأهمية التطبيقية:

وتتمثل في إضافة الجديد حول تطبيقات التماسك الاجتماعي من خلال عوامل مختلفة ومنها الأفراح والزينة والمهر والذي يدعم الليبيين التماسك الاجتماعي داخل وخارج ليبيا.

• أسباب اختيار الموضوع:

تمثل أسباب اختيار الموضوع فيما يلي:

1. وجود ندرة في الدراسات العربية والأجنبية التي تبحث في ثقافة الطعام وأثرها في تحقيق التماسك الاجتماعي، وذلك على حد اطلاع الباحثة.
2. بمراجعة الأدبيات اتضح عدم اهتمام الباحثين بثقافة الطعام في مجتمع الدراسة.
3. ثقافة الطعام هي مجال خصب للدراسة، ويمكن أن تكون بداية لسلسلة من الدراسات الأنثروبولوجية في الجانبين: الاجتماعي والثقافي.

ثالثاً- أهداف الدراسة:

تسعى الدراسة إلى تحقيق الأهداف التالية:

1. تعرف ثقافة الطعام الليبي والإطار المفاهيمي لها، وأسباب بقائها عبر تاريخ طويل ومنذ أزمنة.
 2. تحديد وظيفة الطعام الليبي في تعزيز التماسك الاجتماعي لدى أعضاء الجالية الليبية بالقاهرة.
 3. رصد وظيفة الطعام الليبي في تدعيم أواصر العلاقات الاجتماعية لدى أعضاء الجالية الليبية بالقاهرة.
- رابعاً- تساؤلات الدراسة:

في ضوء الأهداف السابقة تسعى الدراسة للإجابة عن التساؤلات التالية:

1. ما ثقافة الطعام الليبي وما الإطار المفاهيمي لها؟
2. ما وظيفة الطعام الليبي في تعزيز التماسك الاجتماعي لدى أعضاء الجالية الليبية بالقاهرة؟
3. ما وظيفة الطعام الليبي في تدعيم أواصر العلاقات الاجتماعية لدى أعضاء الجالية الليبية بالقاهرة؟

خامساً- مفاهيم الدراسة:

وردت بهذه الدراسة بعض المفاهيم، والتي ساعدت في بلورة مشكلة الدراسة، وهي:

1. ثقافة الطعام Food Culture:

الطعام لغةً: هو ما يؤكل، والطعام عام في كل ما يؤكل ويقتات من الحنطة والشعير والتمر وغير ذلك، واستثنى منه الحنطة، وإطلاق الصاع فيما عداها من الأطعمة⁽¹⁾، وفي حديث أبي سعيد -رضوان الله عليه- "كنا نخرج صدقة الفطر على عهد رسول الله -صل الله عليه وسلم- صاعاً من طعام أو صاعاً من شعير"⁽²⁾، وفي التنزيل الحكيم ﴿فَإِذَا طَعِمْتُمْ فَانْتَشِرُوا﴾ (الأحزاب: 53).

(1) السيد محمد مرتضى الزبيدي، تاج العروس من جواهر القاموس، ج(33)، وزارة الإرشاد والأبناء، الكويت، 1965، ص 14.

(2) محمد بن أبي بكر عبد القادر الرازي، مختار الصحاح، مكتبة لبنان، بيروت، 1989، ص 344.



وفي الاصطلاح: فالطعام هو أي مادة يمكن أن يحولها الكائن العضوي لإعطاء الطاقة وبناء الخلايا، وأنه المكون من تركيبة تضم السرعات الحرارية والبروتينات، والدهون، والمعادن، والكربوهيدرات، وعند دخوله إلى المعدة تقوم الأحماض فيها بفصل المواد الغذائية والمكونات ذات الفائدة في الطعام في عملية تسمى الهضم، ثم يقوم الجسم بامتصاصها لكي تصبح مصدراً للطاقة⁽¹⁾، والأبيض هو عملية تناول الطعام، والهضم، والإفرازات اللازمة، وامتصاص المواد الغذائية، والتخلص من الفضلات، وهي مرتبطة كلها بالعوامل البيئية، ويتم تأطير التفاعل بين الكائن ومحيطه الخارجي بالثقافة، والقاعدة هي أن كل شخص لابد أن يأكل شيئاً، ولكن لا أحد يأكل كل شيء، وإن اختيار الطعام في الثقافة قائم على مجموعة واسعة من العوامل مثل: التوافر، وسهولة الإنتاج، والتكاليف والمنافع، والأعراف، واستساغة الطعام والدين أو الضمير الجمعي⁽²⁾.

إن الغاية من دراسة الثقافة من المنظور الأنثروبولوجي هي لأجل بيان المواقف السلوكية للبشر، وكيفية تشكيل النشاط البشري ضمن قواعد محددة، ويرتبط ظهور الثقافة في مجال الطعام بتلك الفعاليات التي تختص بأفعال انتقاء الطعام، وإعداده، وأساليب تناوله، والمرغوب، وغير المستساغ منه، والمحرم، وعاداته، وذلك من أجل تشكيل ما يعرف بالوجبة Meal التي تُعد منتجاً بشرياً بوصف الإنسان هو الكائن الوحيد الذي يطهو طعامه، وقد تباينت أساليب إعداد الطعام ومكوناته من بيئة إلى أخرى، كما اختلفت أساليب إعداده من ثقافة إلى أخرى.

وقد اتجهت بعض الدراسات الأنثروبولوجية المعنية بالطعام على جوانب اجتماعية ورمزية مرتبطة بالعادات الغذائية والسياسات الغذائية، بينما اهتم البعض الآخر من الدراسات في مجال الأنثروبولوجيا بالجانب التغذوي لدراسة الطعام، لذا ستهتم الدراسة

(1) Brix, H., James, Encyclopedia of Anthropology, Vol. 3, London, 2006, p. 978.

(2) Malinowski, Bronislaw, the Scientific Theory of Culture, Oxford University Press, London, 1960, p. 91.

الحالية بأهم وجبات الطعام التي تتواجد بصفة دائمة على موائد الليبيين، وبخاصة في موائدهم التي تقام في مناسبات الأعراس (الأفراح)، والميلود (المولد النبوي)، وعاشوراء، وكذلك الموائد الرمضانية التي تزخر بما لذ وطاب من الأطعمة الليبية المفتخرة التي تتباهى بها النساء من خلال أن ترسل قبل إفطار رمضان بعضاً منها لجاراتها وترد عليها الأخرى بوجبة مثلها أو أحلى مذاقاً منها، ويستمر هذا السياق طوال شهر رمضان الكريم.

وعلى ذلك فالطعام يحقق الترابط داخل المجتمع بين كافة أفراد، ويزيد هذا الترابط خارج المجتمع؛ حيث يبحث الليبيون خارج مجتمعهم على محلات الأكل التي تقدم الأكل الليبي، ويشعرون بسعادة غامرة حينما يجدون الطعام الليبي بنفس مذاقه، والذي يثير الحنين إلى الوطن، ونسمع دائماً خارج وطنهم جملة "اشتقت ليكي يا ليبيا يا حنيئة"، ويعقبوا على كلامهم بأنهم يشعرون في كل جزء من أرض الوطن وهم بداخله أنه مشتاق إليهم ويحنو عليهم.

وتعرف الباحثة ثقافة الطعام إجرائياً: بأنها عادات التعامل مع الطعام وأساليب تناوله، وطرق البحث عنه خارج وطنهم، والمشاعر الصادقة التي يشعرون بها أثناء تناولهم هذه الأكلات الليبية تحديداً، والتي تثير الشجن لديهم وتذكرهم بوطنهم.

2. مفهوم التماسك الاجتماعي Social Cohesin:

تعددت مفاهيم التماسك الاجتماعي بتعدد وتباين أيديولوجيات الباحثين والمختصين، إلا أنها اتفقت في مجملها على أنه يستخدم في وصف الحالات التي يرتبط فيها الأفراد بروابط اجتماعية وحضارية مشتركة، وخاصة الجماعات الصغيرة، وهذا ما أدى إلى تعدد مسمياته بين التماسك، والتضامن، والترابط وغيرها من التعريفات.

وينظر إلى التماسك الاجتماعي على أنه خاصية لمجتمع يتعامل مع الروابط والعلاقات بين الوحدات الاجتماعية مثل الأفراد والجماعات والوحدات الإقليمية⁽¹⁾.

(1) McCracken, M., Social Cohesin and Macroeconomic Performance. Centre for the Study of Living Standards (CSLS), Conference: The State of Living Standards and the Quality of Life, October 30-31. Ottawa, Ontario/Canada. 1998.



وكان عالم الاجتماع إميل دور كاتم "Emile Durkheim"⁽¹⁾ أول من استخدم مفهوم التماسك الاجتماعي، حيث اعتبره من ميزات المجتمع وعرفه على أنه الترابط بين أفراد المجتمع والولاءات المشتركة والتضامن⁽²⁾.

ويتفق معظم الباحثين على أن التماسك الاجتماعي هو سمة مرغوبة للكيان الاجتماعي، وبالتالي فهو ليس سمة فردية، وينظر إليه عادة على أنه بناء متعدد الأبعاد يتألف من ظواهر على المستوى الجزئي، مثل المواقف والتوجهات الفردية، كما أن التماسك الاجتماعي ليس بناء معاصر ولكنه مفهوم قديم منذ تاريخ طويل من المناقشات النظرية حول كيفية تشكيل النظام الاجتماعي في المجتمع⁽³⁾.

وعلى ذلك فإن التماسك الاجتماعي ليس مسئولية فئة محددة من فئات المجتمع وإنما يجب على كل الطوائف أن تشارك معاً وتتضامن من أجل تحقيقه سواء الأسرة أو الدولة أو غيرها من شرائح المجتمع⁽⁴⁾.

والجالية الليبية بالقاهرة تجتمع مع بعضها ويتم التواصل الجيد بينهم بعيداً عن وطنهم، وذلك على موائد الطعام وفي التجمعات مع الأصدقاء، وفي المطاعم المشهورة بالأكلات الليبية، وأيضاً يوجد عدداً غير قليل من المصريين الذين أقاموا في ليبيا لفترات طويلة واعتادوا على الأكلات الليبية وأصبحت تمثل لهم طبق رئيس محبب إليهم، ومنهم من يبحث عن المطاعم الليبية ليأكل ويستمتع بالمذاق الليبي الساحر للأكل.

وتعرف الباحثة التماسك الاجتماعي إجرائياً: بأنه تماسك وارتباط الجماعة، والذي يشير إلى قوة الجماعة في جذب أعضائها للاستمرار النشط، وتنشأ حالة تماسك

(1) Durkheim, E., De la division du travail social: Etude sur l'organisation de societies superieures. Paris: Felix Alcan. 1893.

(2) Jenson, J., Mapping Social Cohesion: The State of Canadian Research. Canadian Policy Research Networks, 1928, (ftp://ftp.cprn.org/family/msc2_e.pdf).

(3) Norton, A., de Haan, A., Social Cohesion: Theoretical Debates and Practical Applications with Respect to Jobs. Background paper for the World Development Report, World Bank. Available at: <https://openknowledge.worldbank.org/handle/10986/12147.2013>. p.11

(4) جان جتمان وآخرين، دينامية الأنظمة التعليمية والتماسك الاجتماعي، المجلة العربية للتربية، تونس، مجلد(33)، عدد (12)، 2013، ص ص 1-32.

الجماعة نتيجة رغبة أعضاء في البقاء داخل الجماعة من ناحية، ونتيجة الضغوط التي تتعرض لها الجماعة من ناحية أخرى.

كما تعرفه الباحثة أيضاً بأنه: درجة التقارب في العلاقات بين أفراد الجماعة؛ حيث أن التماسك القوي يجعل الأفراد يستمرون في الجماعة، والتماسك الضعيف يميل الأفراد فيه إلى ترك الجماعة ومغادرتها إلى جماعة أكثر تماسكاً وقوة.

سادساً- التوجه النظري للدراسة:

اعتمدت الدراسة الحالية على النظرية الوظيفية، والتي يشير إليها "مالينوفسكي" على أنها نظرية ماهية الطبيعة البشرية، وكيفية عمل المؤسسات الإنسانية، وما تفعله الثقافة من أجل الإنسان، وقد تأثر مالينوفسكي بأعمال "دوركايم" مستخدماً "المماثلة البيولوجية"، لكي يوضح وظيفة كل عنصر من عناصر البناء في المحافظة على البناء الكلي.

وقد ظهرت النظرية الوظيفية في الأنثروبولوجيا بعد أن تبين أن النظريتين التطويرية والانتشارية لا تسمحان بدراسة القبائل التي لا تتوافر أدلة عن تاريخها من ارتباطها بالقبائل الأخرى، وقد اهتم "روبرت ميرتون" ببناء نظرية سوسيولوجية اعتماداً على مصطلح الوظيفة، واقترح صياغة نظرية متوسطة المدى توظف مفهوم الوظيفة، وصاغ نموذجاً تحليلياً يتكون من إحدى عشر بند، وهذا النموذج التحليلي المعروف بنموذج التحليل الوظيفي في علم الاجتماع.

وقد أدخل "ميرتون" عدداً من المفاهيم الأساسية إلى الاتجاه البنائي الوظيفي من أجل تعديل النظرية الوظيفية لتماسك النسق⁽¹⁾.

وتستخدم النظرية الوظيفية في هذه الدراسة حيث تشير الدراسة إلى وظيفة الطعام الليبي في تعزيز التماسك الاجتماعي، فالأكالات هنا تؤدي وظيفة أو يمكن القول بأنها وظيفية كنسق داخل البناء الاجتماعي وإذا ضعف هذا الدور فإن النسق الاجتماعي سوف يساعدها لتؤدي وظيفتها وذلك للمحافظة على النسق أو البناء بأكمله.

(1) شحاته صيام، النظرية الاجتماعية من المرحلة الكلاسيكية إلى ما بعد الحداثة، القاهرة، دار الفكر العربي، 2009، ص 17.



سابعاً - منهج الدراسة:

تم استخدام المناهج التالية:

1. المنهج الأنثروبولوجي:

يرتكز المنهج الأنثروبولوجي على الدراسة الميدانية، وتم استخدام أدوات جمع البيانات التالية:

2. الملاحظة بالمشاركة:

تقوم الملاحظة بالمشاركة على مشاركة ظاهرة ما، وملاحظتها أثناء قيامها بالعمل أو النشاط، أو التفاعلات المختلفة.

3. دليل العمل الميداني:

اعتمدت الدراسة على دليل العمل الميداني، والذي تم تطبيقه على أعضاء الجالية الليبية المقيمين بالقاهرة، والذين يترددون على المطاعم الليبية المتواجدة بمنطقة مدينة نصر بالقاهرة.

4. المنهج التاريخي:

وذلك لتحديد تاريخ الأكلات الليبية القديمة، والتي تمثل أهم الموائد الليبية في الوقت الحالي.

ثامناً - مجالات الدراسة:

1. المجال البشري للدراسة:

أ. مجتمع الدراسة:

تم اختيار المبحوثين من خلال المترددين على المطاعم الليبية، وتم إجراء المقابلات معهم كأفراد، وكأسر أثناء تواجدهم لتبادل وجباتهم المفضلة في المطاعم التي يتردد عليها الليبيون والمصريين، وكثيراً من الدول الأخرى.

ب. شروط اختيار مجتمع الدراسة:

تم تحديد مجتمع الدراسة من خلال ترددهم على المطاعم، وهم مواطنين ليبيين ومواطنات ليبيات، وكذلك المصريين المترددين على المطاعم الليبية، والذين يرغبون

في تناول هذه الوجبات بسبب معاشتهم السابقة للمجتمع الليبي، أو صداقاتهم مع أعضاء الجالية الليبية وترددهم معهم على هذه المطاعم.

ج. أسباب اختيار مجتمع الدراسة:

يرجع اختيار مجتمع الدراسة إلى تركيز الجالية الليبية في منطقة مدينة نصر بالقاهرة؛ حيث تشبه إلى حد كبير المدن الليبية، كما أنها بعيدة عن العشوائيات، كما يرجع أسباب اختيار الباحثة لمجتمع الدراسة؛ حيث لم يهتم كثيراً من الباحثين بالتواجد الكبير للمطاعم وتجمعات الأخوة الليبيين في هذه المنطقة بكثرة برغم ارتفاع مستوى المعيشة فيها.

2. المجال الجغرافي للدراسة:

تتم هذه الدراسة ذات الجانب الليبي في جمهورية مصر العربية، وفي منطقة مدينة نصر؛ حيث يتواجد الليبيون بكثافة في هذه المنطقة.

3. المجال الزمني للدراسة:

استغرقت الدراسة عامان، وبدأت المرحلة الأولى للدراسة بمراجعة الأدبيات الخاصة بالدراسة، وتم الانتهاء من الإطار النظري خلال عام من الدراسة، وبعد ذلك اتجهت الباحثة إلى إعداد أدوات الدراسة وقياس مدى ملائمتها مع مجتمع الدراسة، ثم قامت الباحثة بالتوصل إلى مجموعة من النتائج التي تم تحليلها ووضعها بالدراسة مع التوصيات والبحوث المقترحة.

نتائج الدراسة الميدانية:

أولاً- الأطعمة التي اشتهر بها الليبيون في القاهرة في الحياة اليومية:

1. الحبوب:

تُعد الحبوب من المكونات الرئيسة في طعام الليبيون؛ حيث تعتبر أداة الرحي هي الأداة المهمة لطحن الحبوب وهي عبارة عن قرصين من الحجارة يوضع أحدهما على الآخر وبالقرص الأعلى يد وفتحة خاصة لصب الحبوب، ومن أفضل أنواع الأكل المكونة من الحبوب ما يسمى "البازين" وهو من أبرز الأطعمة الشعبية في ليبيا ويعتبر الدقيق سواء القمح أو الشعير هي أساس صنعه؛ حيث يوضع وعاء نحاسي أو حديدي



على النار وبه قليل من الماء وعندما يغلي يضاف إليه الدقيق حتى يصبح كالعجينة، ثم يقلب جيداً بعضاً حتى يستوي، وبعد ذلك يوضع العجين المطبوخ في إناء آخر ويخلط بالعصى حتى يستوي، وفي النهاية يقدم على شكل هرمي يضاف إليه الحساء أو ذالحم أو بالمرق، وفي حالة عدم الحصول على الشحم أو اللحم فإنه يعوض بالصفايا وهي الدقيق المخلوط الذي نضجت فيه عجينة البازين، وفي هذا الصدد يؤكد ما وصفه "الحسن الوزان" بأن سكان ليبيا يأكلون طعاماً سيئاً هو بازين الشعير، أما عن "تشارلس ويلينقتون" ذكر بأن الغذاء الوطني لليبين الذي يتناولونه جالسين مجموعات حوله.

ومن الأغذية الوطنية المفضلة لليبين في القاهرة الكسكي، وهو يصنع من القمح أو حبوب الذرة، حيث يوضع بعض الدقيق الخشن في إناء خشبي ويدعك براحة اليد اليمنى، ويضاف إليه قليل من الماء وقليل من الدقيق الناعم من خلال استخدام اليد اليسرى حتى يصبح حبيبات لا تلتصق، وعند إعداد الكسكي للغذاء يوضع إناء فيه ماء لطهي اللحم أو ما يتوفر من فلفل وشحم وخضر، بالإضافة إلى وجود صحن يوضع فيه حبيبات الكسكي وهو من الوجبات الرئيسة عند اليبين، كما أنه يقدم في ولائم الزواج.

وأكد المبحوثين على طعام يسمى الدويذة، وهو على شكل حبيبات صغيرة بحجم الأرز، حيث تغلي تلك الحبيبات في الماء مع إضافة قطع من الزبد، كما أن هناك ما يسمى "بالعطيلة" وهي تشبه الدويذة إلا أنها أكبر حجماً مثل حبة المكرونة، ووجود ما يسمى "المقطع" وهو يصنع من العجينة بفرداً حتى تصبح كالفتيرة وتقطع إلى قطع صغيرة وتطهى في الماء، علاوة على ما يتوفر من لحم وبهارات أو شحم ومازالت الزميطة معروفة وهي تصنع من دقيق الشعير المحمص ويضاف إليه الماء لكي يعجن، مع إضافة زيت الزيتون وتقطع بالأيدي وتكور بالأصابع وتؤكل ويضاف إليها البلح في بعض الأحيان، وهي سهلة التحضير ومن ثم تعتبر مفضلة لديهم.

وذكر المبحوثين العيش "الخبز" فذكروا بأنه أنواع لديهم فهناك خبز الشعير وهو يصنع من الشعير والدقيق، وهو من الأكلات الأساسية لديهم، وهناك خبر المله، وخبر

الفتات وهو يشبه بالكعك، وهو يتم تحضيره بنفس طريقة الرشة دون أن يضاف إليها خميرة، ويتم تسويتها في الفرن كالعيش "الخبز"، وعندما تطهى يوضع الفتات في صحن ويصب عليها الخضراوات والحساء وتؤكل بالأيدي.

كما تم ذكرهم ما يسمى بالفطائر ويتم طهيها من دقيق القمح بعجنه بالماء ثم تسوى، وتعتبر الفطائر من وجبات الأفراح التي تؤكل مدهونة بالزيت، كما يوجد الفطائر المكونة من دقيق القمح تقلى في الزيت.

2. اللحوم:

أكد المبحوثين أن اللحوم من أهم أنواع الطعام لديهم وبالأخص لحم الابل والخراف، ولحوم البقر، نظراً لأن اللحوم هي قوام حياة الليبيين، وجميعهم يفضلون اللحوم، وبالأخص لحم الجمال، ولا تكتمل ضيافة الضيوف لديهم إلا بتقديم اللحم مع إضافة الخضر والخبز وغالباً ما يذبح جدي أو خروف ويقدم واجب الضيافة من لحمه، وغالباً ما تطهى اللحوم لديهم إما مطبوخاً أو مشوياً ويحفظ ويخزن من خلال التقديد وهي عبارة عن تقطيع اللحم إلى شرائح صغيرة ويجفف في الشمس ثم تقلى بقليل من الدهن، وما زالت هذه الطريقة يتم استخدامها عند قدومهم إلى القاهرة.

وأشار المبحوثين سبب تفضيلهم للحوم إلى أنهم اعتادوا أن يقتاتوا على كل حلال فالقنص والصيد هما مصدر من مصادر التزود بلحوم الحيوانات البرية فالغزلان وقطعان الابل التي كانت تجوب الصحراء هي هدف للمطاردة حتى تخر أرضاً من الإعياء ثم يقومون بذبحها وطهيها بهدف أكلها، وفي هذا الصدد أشار "جان ريمون" أن غابات برقة كانت تتسم بأنها مليئة بالأرانب والغزلان البرية وأسراب الحمام التي كانت غاية لهواة الطرائد والصيد والقنص.

3. التمور والخضروات والفواكه:

الجدير بالذكر أن الليبين ينتجون تموراً ذات جودة عالية ويعتبر الغذاء الرئيس لديهم، ويقومون بنزع النواة من البلح بعد أن ينضج ويجفف ثم يعجنونه، ويحفظ في قراب جلدية، ويؤكل مع اللبن سواء لبن البقر أو الماعز أو النوق حيث يشكل وجبة أساسية لديهم، بالإضافة إلى فاكهة التين وهي تعتبر من الفواكه المعروفة لديهم،



بالإضافة إلى الكثير من الفواكه كالشمش والوخ والرمال والكمثرى والتفاح والبرتقال والتوت والزيتون والبطيخ والموز والبرقوق والدلاع (البطيخ)، واللوز، علاوة إلى الخضروات كالبصل والجزر والبصل والبسلة والطماطم والخيار والفاول والفلفل والقرع والباميا.

ثانياً- المشروبات اللببية التي اشتهر بها الليبيون في القاهرة في الحياة اليومية:

1. شرب الحليب:

ذكر المبحوثين أن اللبن عادة مصدره من أصول حيوانية سواء من الماعز أو الضأن أو من الإبل والبقر، وهو يلعب دوراً كبيراً لديهم في الغذاء، بالإضافة إلى اللحوم والحبوب، ويتم تقديمه لضيوفهم وبالأخص حليب الماعز، والليبيون يتناولون الحليب الذي ينتج من حلب حيواناتهم، وتقوم النساء بالحليب مرة في الصباح ومرة أخرى في المساء، وكانت هناك أماكن مخصصة لببيع الحليب وهو سوق باعة الحليب، كما يفضلوا تناول الجبن الذي يصنع من حليب الجمل.

كما يقوم الليبيون بصنع السمن من مشتقات الألبان من المواد الغذائية المهمة لديهم، كما انهم يستخرجون الزبد من الحليب الذي يخمر، حيث يتم وضعه في قراب جلدية ويخضونها حتى تتفصل الزبدة عن اللبن من الخثارة، وتلتصق الزبدة غالباً على جدران القراب، ويصبون اللبن المتخثر في أوعية أخرى وعندما يجمعون الزبدة يغسلونها مع قليل من الملح حتى تصبح في قوام الزيت ثم يحفظونها في قرب حيث تكون جاهزة للأكل أو للبيع، واكدوا على حبهم لأكل العسل والبعض منهم يتناوله على مأدبة الطعام بتحضير فطير بالعسل.

2. المشروبات الساخنة:

يفضل الليبيون المشروبات الساخنة مثل الشاي أو الشاهي الأحمر والأخضر مع إضافة السكر والنعناع في بعض الأحيان، ويفضلونه عن القهوة لاعتقادهم بأنه منشط على العمل ويشربونه بعد كل وجبة غذائية ويختمون به اليوم، ويقدم الشاي كأحد متطلبات الضيافة الأساسية.

والشاهي أو الشاي على الطريقة الليبية له مذاق مختلف ويتميز بنكهة أخذه وكان يسمى في الوثائق التونسية "التاي"، وأن الخطوات المتبعة في تحضير الشاي له

طقوس واجب احترامها، كما لا يمكن الفصل بين الشاي كمشروب وبين التقاليد المتبعة في تحضيره، وفي المناسبات الاجتماعية المتنوعة، إذاً لإعداد الشاي وتحضيره له مراحل لكل منهما لون وطعم خاص كما وضحه المبحوثين، وهو كالآتي:

تبدأ عملية تحضير الشاي بتحضير العالة وهي العدة المخصصة لتحضير الشاي وتتكون من طاولة صغيرة مغطاة بمفرش جميل مزخرف توضع عليها تسمى "سفرة" بها عدة أكواب زجاجية صغيرة الحجم تسمى "الطيوس" وهي جمع طاسة، وإبريق وكوب معدني ذو مقبض وإسفنجة، وإناء كبير به ماء لغسل الإسفنجة والأكواب، ومصفاة صغيرة الحجم علاوة على مجموعة من الحفاطات الجميلة يوضع في إحداها الشاي الأخضر المجفف، والأخرى الشاي الأحمر المجفف، وثالثه يوضع بها السكر والصغرى يوضع بها النعناع، بالإضافة إلى إبريق كبير من الماء وملعقة صغيرة، وغاز صغير أو كانون كموقد النار، وأصبحت العالة ذات طابع تجهيزي في المجتمع الليبي في القاهرة، وجرت العادة على أن أول شيء يتم إحضاره عند دخول الضيف هو المفرش الخاص بالعالة كدلالة على الترحيب بالضيف والرغبة في قضاء وقت ممتع، وفرحة بقدومه وخاصة في المناسبات والأعياد الاجتماعية كالزواج أو العودة من مناسك الحج، وفي هذا السياق ذكروا: "وتي الشاهي والصابونة والحجاج قريب يجونا".

كما يحرص الليبيون على تناوله في مناسبات اجتماعية معينة، والمتعارف عليه بين النساء "باللمة" كتعبير عن رغبة النساء في التجمع مع بعضهم بعضاً، ويمثل التجمع عند النساء والرجال فرصة مناسبة يتدارسون خلالها أمورهم الاجتماعية، ومشاكلهم أو إدخال السرور على أنفسهم ويترتب على هذه العملية بطبيعة الحال تدعيم وحدة الأفراد والجماعات الاجتماعية، وتعزيز تضامنهم وتوفير جو اجتماعي مناسب لترسيخ قيم اجتماعية وروابط اجتماعية معينة بين أفراد المجتمع، مما يؤكد أن الشاي هي الأداة الجوهرية في استمرار وتضامن الأفراد وتوفير الجو الاجتماعي المناسب لترسيخ القيم وتعميقها في نفوس الجماعة، ومما لا شك فيه أن إبراز وظائف الاتصال الجمعي مازالت سائدة حتى أثناء تواجدهم في القاهرة، وهو العمل على ربط



الأفراد والجماعات، وتكاملهم مع النسق البنائي العام مما يؤكد على ما أشار إليه "إيفانز بريتشارد" إلى أهمية التواصل بين الأفراد والجماعات القبلية لتتمين التضامن والتماسك فيما بينهم مما ذكره بأن تماسك الجماعة وتضامنها هو نتاج لدرجة التواصل بين أعضائها.

وعملية تقديم الشاي لدى الليبيين تتكرر ثلاث مرات في الجلسة الواحدة الأولى مرحلة تلقيم الشاي وتأتي هذه المرحلة مباشرة بعد غلي الشاي على النار لمدة طويلة قد تستغرق ساعة لكي يصبح الشاي ثقيلًا في دورة الأول، وعملية التلقيم تعطي الشاي نكهة طيبة، وتلعب دوراً في جودته وحسن تصنيعه هذا من جهة، ومن جانب آخر يساعد على صنع الرغبة وهو ما يسمى لديهم الكشكوشة، ويضع المضيف الرغبة في الطواسي لتعطي منظر الشاي بهاء والإقبال من قبل المضيف.

• ومن المأثورات الشعبية لديهم:

الشاهي "الشاي" بلا رغبة ولا كشكوشة كيف المرا هلي بلا دندوشة"

ديري رغاوي ورخري يا طاسة حبك سبق درجاح سير خراصه

مما يؤكد على أن جلسات الشاي مهمة لديهم في حياتهم ومشاعرهم وحبهم له، وأن جلسات الشاي لدى الليبيين لها طقوس معينة فصاحب المنزل أو أحد أبنائه بعد الترحيب بالضيف يشعلون النار في موقد الغاز ويجلس جلسة التريعة ويقابل الضيوف، ويتم تقديم الشاي على سفرة بها "طيوس قائلًا له "تفضل الشاهي" فيرد الضيف قائلًا له "يشهيك ويزهيك"، وفي المرحلة الأخيرة من تقديم الشاي يقدم الضيف كلمة شكر وامتنان لصاحب البيت قائلًا "اللهم اختم لنا ولكم بالسلامة" وهي إشارة إلى انتهاء الضيافة، وأن عملية تصنيع الشاي والمراحل المختلفة التي يمر بها تستغرق وقتاً طويلاً، مما يعكس طبيعة النظام الاجتماعي القائم وتقديرهم وتمسكهم بهذه العادة الاجتماعية.

وأكد المبحوثين على أن جلسات الشاي لدى الليبيين تعكس معاني وقيم اجتماعية وخاصة لدى الرجال لأنه من خلالها يعقد الصفقات وعمليات البيع والشراء والمقايضة، علاوة على عمليات المصالحة بين المتنازعين، وحل المشاكل الاجتماعية بمختلف

أشكالها إذن فنجان الشاي هو مفتاح الحديث وبداية الكلام، وإن نظرة تحليلية متعمقة للمراحل المختلفة التي تمر بها عملية تصنيع الشاي في أدواره الثلاثة من شأنها أن توجه الأنظار إلى بعض الحقائق الاجتماعية التي تعيش في صلب البناء الاجتماعي للمجتمع، وتعطي صورة واضحة عن سمات وخصائص نسقها الثقافي الكلي، ولعل أبرز وأهم تلك الحقائق الاجتماعية والسمات الثقافية والتي يمكن التوصل إليها أن هذه العملية تتطلب تكاتف الجهود وتجميع القوى في إطار عملية تعاونية تتمثل في توزيع الأدوار، وتعدد الأدوات المستخدمة، ومن أقوالهم الشعبية التي تعكس هذا المعنى بقولهم "عالة الشاهي"، ومما لا شك فيه أن هذه العملية التعاونية المتمثلة في عملة وتصنيعه هي انعكاس للاتجاه التعاوني الذي يسود المجتمع، كما تتمثل العملية التعاونية في استعارة أدوات الشاي من الجيران أو الأقارب في المناسبات كالأعياد والحفلات الزوجية، وإن عملية تصنيع الشاي والمراحل المتنوعة التي يمر بها تستغرق وقتاً طويلاً ويفيد ذلك أن الليبيين لديهم فائض من الوقت يمضونه في جلسات الشاي، وينظرون إلى الأمور الحياتية الأخرى ببساطة، وهذا بدوره طور عادات الفراغ لديهم، واقتربت هذه العادة بالجدود والكرم.

وتتخلل معظم المراحل التي تمر بها عملية صنع الشاي مجموعة من التحذيرات والتنبهات، ومما لا شك فيه أن الوظيفة الظاهرة هذه التحذيرات تشير إلى الاهتمام بصنعه والحرص على إنجازها بشكل يسر الشاربين ويرضي أذواقهم، ومن ثم تحرص ربة البيت على الاهتمام البالغ بنظافة أدوات صنع الشاي وتقديمها في أبهى وأجمل صورة وإلا عرضت نفسها لثرثرة النساء الزائرات وانتقادها والامتناع عن شرب الشاي.

وفي هذا السياق يحقق صاحب عالة الشاي نوع من الحنين الدافئ فظهرت الأغاني الشعبية بألوانها المتعددة وبالأخص في أيام الأزمات الاقتصادية ومنها: البراد يبكي وطاسته تشكيله.

والسخان من صهد الجحيم صليلة..... البراد يبكي والمروحة ضرباته
جوه الطواسي يمسحوا دمعاته.

وبلغت درجة حب الشاي في المجتمع إلى درجة الكيف، وهي قمة الانتعاش والرضى فالشعر الشعبي أشار في هذا الصدد:



شاهي معدل في قزازه طايب. امين تشبحة مثل اللين الرايب.

لا هو حلو لا هو مر لا هو سكر. في كل تخدميه أتقول امذكر

وفي المناسبات الدينية مثل شهر رمضان الشاي له نكهة خاصة، وتحرض الكثير من الأسر وخاصة الأسر التي تتضمن بين أفرادها كبار السن على تجهيز الكانون "العالة" باكراً فيجتمع حولها أفراد الأسرة وضيوهم، ولا تحلو السهرة إلا بهم، وفي مظهر آخر نجد الشباب يجتمعون في بيت أحدهم لتمضية السهر الرمضانية بوجود العالة، ويقومون بإعداد وتحضير الشاي بأنفسهم، وهذه المظاهر الاجتماعية في جلسات الشاي تعزز متانة وقوة القيم الاجتماعية في البيت الذي يسكنه الليبي من تعاون وتماسك وعلاقات قوية بين أفرادها، كما نلاحظ هذه الصور حميمتها في ليالي الشتاء فيزداد التعلق بعالة الشاي وبالأخص لدى الأطفال، حيث تتجمع الأسرة حول العالة، ويبدأ الأب سهرته مع أطفاله، وذلك بعد تناوله "طاسة الشاي الأولى" التي يحرص أن تكون في المستوى المطلوب، لكي تعطيه مزاجاً طيباً تتيح له سهرة طويلة مليئة بالحكايات والذكريات الجميلة والمرتعة، وهنا يضيف على الجلسة نوعاً من التشويق والسرور، وفي جلسات أخرى تتطلق الضحكان بصوت عالي تضيفي على الجلسة سروراً وفرحاً بالغاً أما في الطاسة الأخيرة حيث يقترب الوقت من نهاية السهرة التي تختم يتناول الأطفال الشاي في دورة الشاي الأخيرة، أما عن القهوة فقد ذكر المبحوثين بأنهم يشربونه مع تدخينهم للشيشة.

والجدير بالذكر هنا كما ذكرتها إحدى المبحوثات أن البعض من الليبيين يقومون بعملية تقليب المكسرات كاللوز والفل السوداني على موقد النار على أن تكون النار هادئة في وعاء خاص يسمى المقلاة، وهي عملية يتوقف عليها جودة تقديم الشاي في مرحلته الأخيرة، علاوة على وريقات الزهر أو النعناع لكي يعطيه نكهة خاصة، وغالباً ما يصاحب تقديم الشاي الكعك.

حرص الليبيون في القاهرة على نظام خاص يتبلور في تحديد قواعد ومبادئ تقديم الشاي وتناوله، وهذه القواعد تعكس طبيعة النظام الاجتماعي الليبي، وهي حصيلة معرفة الفرد وإدراكه لحقيقة الفعل الاجتماعي الذي يمارسه وهو النتيجة النهائية

للعلاقات الاجتماعية المتبادلة في ضوء الأبعاد الزمانية والمكانية للقيم الاجتماعية، والنظام الاجتماعي يتوطد أركانه إلا من خلال خبرة ووسائل مشتركة للتواصل والتفاهم بهدف إدراك ما ينطوي عليه المجتمع من قيم اجتماعية مناسبة، وحينما يتأسس النظام الاجتماعي على هذا النحو فإنه يهيئ الفرصة لكل فرد لأن يعيش حياة اجتماعية مقبولة، ويسعى إلى تنظيم علاقاته على متعة احترام الذات وإشباع متطلباته واحتياجاته الاجتماعية من حب وتقدير، ويفترض النظام الاجتماعي القائم طرقاً وأساليب متنوعة بشكل قاعدة مشتركة تنظم بموجبه أفعال الأفراد الاجتماعية، وأهم هذه الأساليب والطرق توطيد علاقات الأفراد الاجتماعية وعلاقات وطبقات فئات العمر المختلفة، وإحاطة هذه العلاقات بنوع من الاحترام والتقدير، وقد حققت العادات الاجتماعية المرتبطة بالشاي وظيفة اجتماعية، في توطيد وتماسك أركان النظام الاجتماعي، ومن خلالها يمكن توضيح وإبراز أهم الوظائف الاجتماعية المرتبطة بالشاي في تماسك وتوطيد أركان النظام الاجتماعي من خلال التأكد على الالتزام بقواعد سلوكية محددة، ويمكن أن نصنف هذه القواعد السلوكية في فئتين أساسيتين كما تم ذكرها من قبل الباحثين أثناء المقابلات الميدانية وهما:

- مجموعة المبادئ والقواعد السلوكية التي تخص الضيف أثناء تناوله الشاي، بأن عليه التأكيد من نظافة العالة وترتيبها، وأن يقوم بالتربعة وهي طريقة الجلوس في صنع الشاي، وتتمثل في وضع المقعد والقدمين على الأرض كل ركنه جانب، وتعد هذه الطريقة من أفضل الطرق التي يجد فيها الليبيون راحتهم في صنع الشاي، ويتعاون ثلاثة أفراد أو أربعة في هذه العملية، وإذا كان في المجلس أكثر من ضيف واحد، فيجب تقديم الشاي أولاً لأكبرهم سناً، وإذا تساوى الضيوف في السن فيجب أن يقدم الشاي أولاً لمن هو أعلى مرتبة دينية أو اجتماعية، كما يجب أن يقدم للضيوف ثلاث أدوار من الشاي كاملة، ويحرص أن يصاحب هذه الأدوار الحلويات أو المكسرات، وأن تتم عملية تحميص المكسرات أمام الضيف، ويجب أن يتم تقديم الشاي للجالسين دون تجاوز أحد بعينه إلا في حالة من يتناول الشاي سادة نتيجة لمرض ما، وفي حالة دخول ضيف على مجلس الشاي وقد انتهت أدواره الثلاثة وشرب الجالسون فعلى المضيف أن يجدد الشاي احتراماً وتقديراً



للضيف الجديد، كما يجب أن لا يقدم الشاي للضيف في كوب "طاسة" مكسورة لأن ذلك تقليداً من شأنه ومكانته الاجتماعية.

- أما عن الفئة الثانية تتمثل في الآداب الاجتماعية المرتبطة بأسلوب تناول الشاي وتتمثل في أنه على الضيف أن يجلس في غرفة الضيوف المخصص بجلوس الضيوف، ولا يتجه الضيف لصب الشاي بنفسه إلا إذا سمح المضيف بذلك، وألا يصدر من الضيف أصوات مزعجة عند شرب الشاي ويسمى لديهم بالرشفة، كما يجب تناول الضيف الشاي باليد اليمنى مما يعكس الآداب الاجتماعية المرتبطة بتقديم الشاي وطريقة تناوله، وإن التزم الضيف بتلك القواعد السلوكية تعكس تصوره لمجموعة الحقوق والواجبات المتبادلة بينه وبين الجماعة التي ينتمي إليها في تلك الجلسات الاجتماعية، وأن اعتراف الضيوف لتلك الحقوق والواجبات وإقرارهم بها وتأسيس تصرفاتهم وعلاقاتهم الاجتماعية المتبادلة على أساس يعتبر ضماناً أكيدة لترسيخ وتقوية العلاقات الاجتماعية والروابط القربانية وتعميق مشاعرهم الوجدانية على صعيد الأهداف الاجتماعية العليا والأهداف المثالية الفضلى، ومن ثم يمكن القول بأن التزام الضيوف بتلك الآداب التي اشتملت عليها العادات الاجتماعية لصنع وتحضير وتناول الشاي وأسلوب تناوله يحقق مثاليات التفكير الاجتماعي في المجتمع المصري والتي تتمثل في توفير جو اجتماعي مستقر ملائم لتوسيع شبكة الاتصال والتواصل بين أعضاء المجتمع وتوثيق العلاقات الاجتماعية فيما بينهم، وترسيخ قيمتي التعاون والكرم وهما قيمتان من أبرز القيم الاجتماعية لدى الشعب الليبي، والإعلاء من شأن الفرد والحرص على اندماجه في الحياة الاجتماعية، وقد عبرت جلسات الشاي على اهتمامها بالفرد، ورفع شأنه بتأكيد على عدم تجاوز أي فرد في أثناء صب الشاي وتجديده له إذا كان على وشك الانتهاء والمبادرة إلى تقديمه له حتى وإن كان للشاي قد قدم للجالسين قبل برهة قصيرة، فالواجب يقضي بأن لا ينتظر حتى تأتي الطاسة الثانية والثالثة، بالإضافة إلى إثارة الوعي بأهمية إقامة علاقات اجتماعية طيبة فيما بينهم وإحاطة هذه العلاقات بنوع من الاحترام والتقدير، وقد عبرت القواعد السلوكية الخاصة بأسلوب تناول الشاي عن هذا الاهتمام.

ثالثاً- الوجبات الغذائية اليومية لدى الليبيين في القاهرة:

1. وجبة الفطور:

وهي في الصباح الباكر عند الاستيقاظ ويتم تناولها في الفترة الزمنية ما بين الساعة الثامنة والتاسعة صباحاً، وعادة ما يتم تناول الفطار في "الكوجيتة" المطبخ فهي وجبة خفيفة وسريعة.

2. وجبة الضحى:

وهي وجبة عبارة عن ساندويشات مكونة من لحم التونة أو البيض المقلي، ويتم تناولها في منزلهم، وهي وجبة خفيفة ومكملة لوجبة الفطور.

3. وجبة الغداء:

وهي الوجبة الثالثة ويتم تناولها في الفترة ما بين صلاة الظهر وتمتد حتى حوالي الساعة الثانية ظهراً ولأنها يتم تناولها بعد انتهاء عمل رب الأسرة، والوجبة النمطية هنا تحتوي على الكثير من النشويات وبخاصة الأرز أو المكرونة أو الكسكسي وطواجن البطاطس أو البامية أو الباذنجان والمحشيات وطواجن الأسماك، ويكثر استخدام التوابل المختلفة عند إعداد تلك الوجبات، علاوة على اللحم أو الدجاج سواء الماعز أو الضأن والسلطات والمخللات والخبز، والطعام المفضل لديهم ويكثر تناوله في يوم الجمعة هو البازين والكسكسي والمحشيات.

4. وجبة العصور أو العصرية:

وهي تعتبر الوجبة الرابعة وتكون في فترة العصر أي ما بين الساعة الخامسة والسادسة مساءً وهي تعتبر من الوجبات الخفيفة لديهم، ويتمثل طعام هذه الوجبة من الكعك أو الخبز أو البسكويت والتمر والجبن مع الكاكاو أو الشاي أو العصير أو القهوة، وفي حالة وجود الضيوف يتم تقديم العصيدة.

5. وجبة العشاء:

وهي تعتبر الوجبة الخامسة لدى الليبيين، ويتم تناولها من الساعة التاسعة مساءً، وفيها يتم تناول البيض المسلوق مع (الهريس) الفلفل الحار أو التونة أو الحساء والبطاطس المقلية أو السلطة.



6. وجبة العقب:

وهي تعتبر الوجبة السادسة لدى الليبيين في القاهرة وهي غير أساسية وغالباً ما يتم تناولها بعد وجبة العشاء، وهي تعتبر وجبة خفيفة مكونة من الكعك أو الخبز مع الحليب أو الشاي أو الكاكاو، وعن شكل الجلوس خلال تناول الطعام فالوضع النمطي هو في شكل دائري على الأرض إما في وضع قرفصاء على الأرض أو مترعين أي أرجلهم تكون في وضع متقاطع وأحياناً يتم ثني الركبتين كوضع التشهد، ويتم وضع الطعام فوق قطعة مربعة من المشمع أو القماش، وفي بعض الأحيان يتم وضع الطعام فوق قطعة دائرية لها أرجل مصنوعة من الخشب أو الألومنيوم.

رابعاً- الطعام والمناسبات الاجتماعية والدينية الليبية وعلاقتها بالتماسك الاجتماعي:

1. مناسبات الخطوبة والزواج:

أكدت إجابات المبحوثين أن أغلب الأسر الليبية في القاهرة يفضلون الزواج المبكر لأبنائها عن عمر ثمانية عشرة سنة للشباب ومن الخامسة عشر للبنات، وسبب ذلك رغبة الأسر في وضع أبنائهم أمام الأمر الواقع للظروف الاقتصادية التي يواجهونها بحيث يستطيع الابن تحمل مسؤولياته أمام تكوين أسرة والعمل على تلبية احتياجاتها ومتطلباتها والاهتمام بها وتوفير لقمة العيش لها، بالإضافة إلى رغبتهم في تحصين أبنائهم وشبابهم من الانزلاق في المحرمات والمهالك، وأن طابع الليبيون يجعل الشباب والأسر يقلدون بعضهم في تلك العادة المتمثلة في الزواج المبكر.

وأشارت إجابات المبحوثين إلى الكيفية التي تتم بها الخطبة ومراسمها فإنه يعطي الابن العلم بالفتاة التي سوف يتزوجها إلا أن موضوع زواجه منها غالباً ما يكون من اختيار الأهل دون الرجوع إلى موافقته من عدمها ويكفي أن تكون برضا الأم والأب، وبعد ما تتم الموافقة من الأسرة على زواج ابنها تبدأ مراسم الخطبة بذهاب أم الأب وأخواته لزيارة أهل الفتاة المراد خطبتها لرؤيتها والتعرف عليها والتي غالباً ما تكون معروفة للأسرة من قبل باعتبارها من الأقارب، ويعرض الزواج على أسرتها وكثيراً ما يحدث بذهاب والد الأب مباشرة إلى والد الفتاة دون النظر إلى رأي والدته وأم الفتاة ويعرض عليه الأمر بأن يطلب ابنته إلى ابنه بهدف الزواج، ومن العادات المعروفة

لديهم أن يذهب والد الشاب مصطحباً معه احد أفراد عائلته الموجودين معه في القاهرة سواء من الأعمام أو الأخوال أن وجد وفي المقابل يكون والد الفتاة في انتظارهم ويتم الاستقبال بشكل رسمي، وتكون هناك وليمة يقدمها أهل الفتاة، ومن ثم يحدث الطلب والموافقة وسط بهجة الجميع ويتم الاتفاق على جميع الأمور المرتبطة بالزواج كالمهر وموعد العقد والزفاف.

وفي هذا اليوم يتم تقديم عصائر وشكولاتة ومكسرات وبقلاوة وجاتوه وفواكه، ثم بعد ذلك يجتمع والد الفتاة وأهل الفتى في مكان يسموه "المربوعة" وهو نظام جلسة للرجال، وبعد الجلوس يقدم إليهم الحليب وعصائر التمر، اعتقاداً منهم بأن الحليب تكون فاتحة ببيضاء عليهم، والتمر بركة لهم، وتأتي هذه الكواليس خلال ضيافة العريس.

وبعد الاتفاق على موعد إقامة الزفاف والذي غالباً ما يكون خلال شهر أو شهرين تبدأ الاستعدادات من الطرفين، يقوم أهل الفتى بشراء ما يلزمهم من حلي وثياب وغالباً ما تكون من الفضة وهو ما يدخل في مهر العروس، والتي لها أهمية كبيرة عند الدبش "الكسوة" إلى بيت العروس إلا بعد تقديم وليمة ابتهاجاً بها، وغالباً ما تكون ذبح شاة واحدة ومن يكون غير ميسور الحال فلا يحضرها إلى أهله إلا بداية العرس لمراسم الفرح وتكون الوليمة واحدة إيداناً ببداية العلاقة "العرس".

وفي هذا الصدد الأقوال المأثورة لديهم لا تدخل العلاقة على أهل بيت العريس بدون دم أي تقديم وليمة لها، ويمكن لصاحب العرس أن يشتريها ويتركها عند التاجر أو في مكان بعيداً عن مكان إقامة أهل العريس، كما تتضمن العلاقة والتي تصنع من سعف النخيل على احتياجات العروس من عطور وبخور وحناء وكحل والقرنفل والجدره والمحلب والمستكة وحب الرشاد ومجموعة من الكمامين وهي الحبة السوداء والكمون الحلو والكمون الشمر، كما تتضمن المشط والمرآة والسلك ومجموعة من إبر الخياطة، ومن العادات التي تسبق العرس بأسبوع أو أسبوعين يقوم أهل العروس بطهي طعام العرس، وتستقبلهم النساء بالهازيج والزغايد الشعبية، كما تجتمع النساء المقربين لهم بإشعال النار ووضع أواني تحميص الشعير عليها، وتكون الطريقة بوضع الرمل الحر النقي ويوضع على النار حتى يسخن الرمل بداخله ثم يصفى الشعير من الرمل بواسطة



غريال من حديد، وهكذا تعاد الكرة عدة مرات إلى أن تنتهي الكمية المراد تحميلها وهي غالباً تتراوح بين 50-70 كيلو جرام من الشعير وذلك يتوقف على قدرة والد العروس، ثم يهرس الشعير بشكل جيد وتتم إزالة النخالة منه، وتقوم النساء الأخريات بطحن الكمية على مجموعة من المطاحن المصنوعة من الحجارة وتسمى لديهم "الرحاة" ثم يغريل الدقيق ويجهز للعرس حيث تقدم أكلة طوال أيام العرس كوجبة إفطار، وفي هذا اليوم تقدم للنساء وجبة غذاء وغالباً ما يقوم ولي أمر العروس بذبح شاة اذا كان ميسور الحال، والبعض قد يكتفي بوجبة غذاء عادية من طعام أهل العروس في حال عدم قدرة أهلها على تقديم وجبة غذاء باللحم.

2. طعام الأعياد والمناسبات الدينية:

أ. العادات الغذائية لدى الليبيين في القاهرة في شهر رمضان:

تحرص الأسر الليبية في القاهرة استعداداً لشهر رمضان بإجراء صيانة تقليدية لبيوتهم وشرائهم أطعمة استعداداً لشهر رمضان، وتزداد علاقة الليبيين بالمساجد ويصطحب الإباء الأبناء لأداء الصلوات ويكثر قراء القرآن في الأوقات المختلفة.

ومن العادات والتقاليد الراسخة هو الاجتماع الأسري صغاراً وكباراً، والحرص على تقديم الأكلات الشعبية المختلفة منذ اليوم الأول من شهر رمضان، ويحرصون على تبادل العزائم والزيارات طوال شهر رمضان.

يتم تناول الوجبة الرئيسية عند أذان المغرب مباشرة، وهي تتضمن السلطات والشورية والحساء أو المكرونة أو الطواجن والطباخ، والمحشيات والخضراوات المختلفة بما فيها الأرز والعصيان واللحوم أو الدجاج، وورق السلق المحشي والذي يطلق عليه "براك"، ويجب أن تبدأ عملية تناول الطعام بالشورية.

ويفضل الليبيون في القاهرة أنواعاً من المشروبات خلال شهر رمضان كالسحلب والروزاتا وهي مزيج من اللبن واللوز، والخشاف، وقمر الدين، كما تنتشر لديهم الحلويات الرمضانية كالقطايف والزلاية، علاوة على الدبلة وهي تصنع من خيوط عجين رقيق وتجمع على شكل وردة ثم تقلّى في زيت ساخن ثم تسقى بالعسل وترش بالسمسم، وهناك حلوى تعرف بالبسيصة وهي عبارة عن قمح مقشور ومحمص يضاف

له كمون حلو وكمون عريض، والبعض الآخر يخلطه بالسكر الناعم وزيت زيتون وقليل من الماء، ثم تقديم الشاي أو الشاي، حيث أنه في شهر رمضان له نكهة خاصة، وتحرض الكثير من الأسر وخاصة الأسر التي تتضمن بين أفرادها كبار السن على تجهيز الكانون "العالة" باكراً فيجتمع حولها أفراد الأسرة وضيوفهم، ولا تحلو السهرة إلا بهم، وفي مظهر آخر نجد الشباب يجتمعون في بيت أحدهم لتمضية السهرات الرمضانية بوجود العالة، ويقومون بإعداد وتحضير الشاي بأنفسهم، وهذه المظاهر الاجتماعية في جلسات الشاي تعزز متانة وقوة القيم الاجتماعية في البيت الذي يسكنه الليبي من تعاون وتماسك وعلاقات قوية بين أفرادها، كما نلاحظ هذه الصور حميمتها في ليالي الشتاء فيزداد التعلق بعالة الشاي وبالأخص لدى الأطفال، حيث تتجمع الأسرة حول العالة، ويبدأ الأب سهرته مع أطفاله، وذلك بعد تناوله "طاسة الشاي الأولى" التي يحرص أن تكون في المستوى المطلوب، لكي تعطيه مزاجاً طيباً يتيح له سهرة طويلة مليئة بالحكايات والذكريات الجميلة والممتعة، وهذا يضيف على الجلسة نوعاً من التشويق والسرور، وفي جلسات أخرى تنطلق الضحكات بصوت عالي تضيء على الجلسة سروراً وفرحاً بالغاً أما في الطاسة الأخيرة حيث يقترب الوقت من نهاية السهرة التي تختتم يتناول الأطفال الشاي في دورة الشاي الأخيرة.

ب. العادات الغذائية لدى الليبيين في القاهرة في عيد الفطر:

دأب الليبيون على الإقبال على مباحج الحياة في الاحتفال بالأعياد فمع نهاية شهر رمضان والإعلان على ثبوت هلال شوال، تعم الأفراح ويقوم الأهالي بإخراج الزكاة وفق نصوص الشريعة الإسلامية ويعملون على الاغتسال والتطيب وإبداء الزينة وارتداء الملابس الجديدة والتوجه للساحات والمساجد وترتفع أصوات التكبيرات ثم يصطفون لأداء صلاة العيد والمعايدة، ومن العادات المنتشرة تناول المقطع بالسمن والحليب في وجبة الفطار، وفي وجبة الغذاء طبخ مكون من أحد الخضروات المختلفة مع اللحم والأرز أو المكرونة أو الكسكسي مع السلطات والمخللات، وفي وجبة العصر يتم تناول أنواع الكعك مع البسكويت.

ج. العادات الغذائية لدى الليبيين في القاهرة في عيد الأضحى:

كان إذا حل العاشر من ذي الحجة يكون عيد الأضحى وعلى غرار عيد الفطر يبدأ الليبيون يومهم في عيد الأضحى، وأهم ما يميز هذا العيد هو ذبح الأضاحي وهي سنة



حرص المسلمون على تأديتها فبعد صلاة العيد يذهب الناس إلى بيوتهم لذبح الأضاحي وتوزيع لحومها على الفقراء والأقارب، ثم يقومون بإعداد الطعام ودعوة أقاربهم الموجودين معهم في القاهرة، ويتم تناول الشاي المخلوط بالحليب، وفي وجبة الفطور يتم إعداد القلايا وهي كبد وقلب وأحشاء الأضحية، وفي وجبة الغذاء يتم تناول اللحم مع المكرونة والسلطات والطبخ، ومشروب المياه الغازية والشاي.

د. العادات الغذائية لدى الليبيين في القاهرة في المولد النبوي:

يتناولون في وجبة الفطور فطير بالسمن أو العصيدة ويتم توزيعها على الجيران كنوع من الهدايا وهذا ما يميز هذه المناسبة.

هـ. العادات الغذائية لدى الليبيين في القاهرة في عاشوراء:

يحرص الليبيون في مصر على الاحتفال بيوم عاشوراء كما يحتفلوا به في ليبيا؛ حيث يقوموا بتحضير مائدة طعام تشتمل على الفول والحمص وكذلك البيض، والذي يوزع على الجيران كهدية، كما يرتدي رجل يسمى "الشيشباني" قطع ملابس عبارة عن قبعة مصنوعة من الخيش، وسلاسل من القواقع حول رقبته، ويمسك بيده عصا يرقص بها، ويتجول هذا الرجل خلال اليوم في الشوارع والأزقة، والبعض يطبخ البليلة والسليقة الحمراء، كما تضع النساء الحناء في أيديهن، وتكحيل أعينهن بالكحل العربي، وقص جزء من شعرهن، والأطفال يجتمعون ويغنون أغنية وهي:

هذا حاله وأحواله

شيباني ياباني

ربي يقوى مزاله

هذا حال الشيباني

خامساً- ثقافة الطعام وإبعاد الشر ودفع الضرر:

أكد المبحوثين على أن الطعام يلعب دوراً كبيراً في دفع الضرر وإبعاد الشر عن الأفراد، نظراً لأن الطعام والدعوة للطعام والمشاركة فيه كتبادل الهدايا وسيلة للتواصل والتفاعل بين الأفراد، والمشاركة فيه إلغاء للعدوانية وإبعاد خطر التهديد الذي قد يأتي من الآخر، وكذلك الدعوة إليه وهو يشكل لغة دون لفظية غنية في قدرتها على إثارة التفاعل بين الأفراد، وهذا ما لمستته في المقابلات التي تجمع بين الأفراد في نسج القربات والصداقات والمصاهرات التي أكدت على أن المشاركة في الطعام بقاء

الجماعة على قيد الحياة على المستويين المادي والاجتماعي، فالرفيق هو الشخص الذي يأكل المرء معه خبزاً، وفي المقابل رفض المشاركة في الطعام علامة على الكراهية والعداوة، وهذا ما أكدته لي إحدى المبحوثات " بأن الفرد لا يأكل مع عدوه، لأن تناول الطعام معاً علامة على القرابة والصداقة والثقة، لذلك عندما تدعي ينبغي تلبية الدعوة لأن رفضها يعتبر عيباً ومن ثم تحافظ على علاقتك مع من دعاك.

ومن العادات التي تم التركيز عليها أثناء المقابلات أن حينما يدعون الأحبة للطعام يقومون معهم بواجب الضيافة ويفعلون المثل لأن الحفاظ على العلاقة مرتبطة بقبول الدعوة أو رفضها، ومن ثم تم تركيز عينة الدراسة من الجنسين على العلاقات الناجمة عن الطعام والملح أي أن الاحبة جميع بينهم الملح ولم يفارق بينهم سوى بُعد المسافة، وبفعل الملح الذي له رمزية قدسية توثق المواثيق والعقود وتخفي التجاوزات والصراعات والخلافات وتقتصر التي تتسبب فيها العداوة التي أصلها من الشيطان الرجيم والعيون الحاسدة، مما اكدوا على أن الملح واختلاطه في الدم يلوح بمثابة آلية لمواجهة الشر والتقليل منه واتقائه وكطريقة لاستجلاب الخير وافتتاح الممارسات والأعمال الاجتماعية، حيث تشتغل المنظومة المعنوية في هذا المجال بهدف إنجاز وتحقيق الكثير من التحذيرات في مواجهة العين والجن الشريرة، فمن يرغب في الاستحمام ليلاً، ومن ثم عليه أن يلقي حفنة من الملح في الاستحمام بهدف طرد الجن على اعتبار انهم لا يأكلون الطعام المالح، بالإضافة إلى استخدام الملح لرد العين بذره في النار أو وضعه في جيب العروس ليلة الزفاف، والحرص على نثره قبالة الباب تأميناً لها من الأذى والشر.

أكدت إجابات المبحوثين على أن الدعوة للحفلات والمناسبات تتخللها غالباً تناول وجبة غذاء أو عشاء أو دعوة لتناول فنجان القهوة، وقد تنوعت المناسبات والحفلات كالخطوبة ومولود جديد، وتعزية، وحفل الزفاف، ومناسبات تمتن وتعزز العلاقات الاجتماعية بين النساء الليبيات كحفلات عيد الميلاد وفيها يتم تقديم دعوات خاصة للأصدقاء والأهل بدورها نسج علاقات جديدة وطيدة تشبه الدوائر فالدائرة الكبيرة التي تشمل أفراد الأسرة ثم دائرة الأنساب، ودائرة الأقارب، ودائرة الاصهار، ورفاق العمل، ودائرة رفقاء الدراسة، ودائرة العلاقات التجارية والسياسية، وعلاقات الشراء والبيع.



وفي هذا السياق قد ذكرت إحدى المبحوثات أن لديها صديقة تحبها بدرجة كبيرة كأخوات وكانوا يتبادلون الزيارة والطعام لدرجة أنها اختارتها زوجة لأخيها وهي الآن لديها ثلاثة أطفال من أخيها ومازالت صديقتها المفضلة لها، مما يؤكد على أن علاقات الأكل عند الأفراد فيما بينهم وفي صلتهم بالآلهة والعالم الماورائي، وما القربان إلا إسقاط على الآلهة للرباط الذي تخلقه الأكلة الجماعية، وكذلك الشرب في المجتمعات سواء القديمة أو الحديثة رابط شرب الخمر بين الأفراد قوى إذا صار عادة فكون علاقة صداقة ونديم المرء قريب منه بقرابة المجالسة واللذة المقتسمة والاختيار الإرادي بين الشخصين، وإنما هذا الخيار مقنن بالكفاءة في الشرف والسن. أي أن الطعام يعيد إنتاج المقدس ويصبح محلاً للالتزام بالتعاليم العقائدية والدينية.

وتظهر التحالفات والاتفاقات حول مائدة الطعام في عادات النقاش والجلوس والحوار وتفاعل فعلها في استمرارية وإدامة المواثيق، وهكذا تتكون شبكة من التضامن والتعاون، ومتى ما دخل الفرد في خيمة وشرب وأكل فهو محرم قتله، ويحرم عليه قتل مضيفته أي أن التابو أصابهما فأمن الطرفين.

سادساً: ثقافة الطعام رمز الهوية والانتساب:

يُعد الطعام محورياً أساسياً في مسألة الإحساس بالهوية، إذ يساعد مأكلاً أي جماعة إنسانية على تعزيز تنوعها وتنظيمها، بالإضافة إلى وحدانيتها وأخرويتها عن كل جماعة ذات مأكلاً مختلف، كما يُعد الطعام محورياً لمسألة الهوية الفردية، إذ يتكون أي فرد بيولوجياً، وسيكولوجياً، واجتماعياً من الطعام الذي يختار أن يتناوله⁽¹⁾ مثل كل المواد المحددة ثقافياً لإيجاد العلاقات الاجتماعية والمحافظة عليها، كما يحترم الطعام تماسك الجماعة، ويفصلها عن الجماعات الأخرى في أن واحد⁽²⁾، وتولد الأثنية من رحم الاختلافات المعترف بها، وتظهر بالتباين، وبالتالي يساعد إعداد الطعام الأثني في بيان تحديد نماذج الكل جغرافياً وتاريخياً، لكن في حقيقة القول الأثنية هي المتخيل

(1) Fischler, Claude, Food, Self and Identity, Social Science Information, 1988, p. 275.

(2) Mintz, Sidney and DuBois, Christine, The Anthropology of Food and Eating, Annual Reviews Anthropology, 2002, p. 100.

كالوطنية، ويمكن أن تكون المطبخية المشتركة متخيلة كذلك، إذ توفر المطبخيات إضافات ملموسة لأفكار الهوية الوطنية والأثنية.

ويُعد في الكثير من الثقافات الطعام على أنه ممارسة اجتماعية، ويُعد تناوله نشاط اجتماعي بامتياز، كما يُعد الحصول على الغذاء والولائم، بالإضافة إلى السياسة المعيشية، أنها مؤشرات للمكانة الاجتماعية، وغالباً ما تعكس مهارات الطبخ والاختيارات تلك الهوية الشخصية والاجتماعية.

وكما يحدد الأفراد والمجتمع ما يُعد مأكولاً، فتحدد الهوية ما هو قابل للأكل، لذا من الصعب التغيير في الهوية الخاصة بالطعام، دون وضعها في إطار المجتمع الأوسع؛ حيث أن هويات المنتجات نفسها ليست لب القضية؛ إنما هي عملية التحديد والمرجعيات التي يستخدمها الأفراد لتحديد أطعمتهم، ولا توجد هويات الأفراد في عزلة، فهي إما أن تتشابه أو تختلف عن الآخرين، فالأفراد دائماً ما يعرفون أنفسهم في مقابل الآخر، بالرغم من ذلك يمكن أن تُعد الهوية هي مجال محدد من الخصائص الممزوجة لتكون الشخص الذي يعرف هو أم هي من دون الالتباس مع الآخرين.

يوحى الغذاء والطعام لخصوصية الشعب الليبي في تميزهم وتفردهم في تحضير الأطعمة المشهورة "الشربة"، الدجاج بالزيتون" وخاصة طبق الكسكسي، حيث الاعتقاد أن الحفاظ على هذا الغذاء منذ فترات طويلة ضمن السجل الغذائي له علاقة بطبيعة الهوية الثقافية والتمسك برغبة المنح والعطاء في المجتمع والعكس هو الصحيح، إذ نلمس عبارات لدى المبحوثين في حديثهم عن الولائم التي يتم فيها تقديم الطعام وخاصة الكسكسي أو غيابه وعادات إكرام الضيف في مأدبة، فالبعض من المبحوثين أثبت على أهمية العادات الغذائية باعتبارها تنتمي لفضاء ثقافي تأثر ويؤثر في ثقافات وحضارات مختلفة، فالكثير من الأطعمة وردت من مناطق وأماكن متنوعة محلية وشرقية وغربية وجنوبية فهي متنقلة هنا وهناك من حيث الطرق والتركيب والتحضير والتقديم، وباتت مع الزمن جزء من الهوية الثقافية ذات الانتماء العربي ومن ثم فكل ما يحيل إلى تغريبها ينظر له باستهجان ومن ثم تسعى بعض المجموعات المحلية لتأمين وضمان حدودها الثقافية في مستوى الطعام ما بين محلي وغربي.



وقد يطال من يخالف الضوابط المتعارف عليها في آداب الضيافة وتقديم الغناء كعدم توفير الطعام الكافي للضيوف كل أشكال الوصمة، ومن ثم يوضع في خانة العار والحشومة، حيث لاحظت أن بعض المبحوثين أكدوا على عدم تمنّيهم أن يكونوا في هذا الموقف المخزي المتمثل في الوصم بالشح والبخل أو المبالغة في دعوة الأصدقاء دون استطاعة وقدرة"، يعتبر لدى البعض من منقصات النخوة والرجولة والكرم، إلا أن البعض لا يحسب ظروف دعوته بشكل جيد فيقع في مشكلة كبيرة ويمنح الآخرين فرصة الحديث عنه، ومن ثم الدعوة للطعام تحتاج للتفاهم بين صاحب الوليمة والمدعوين، الأمر ليس مجالاً للعب لأن الدعوة للطعام تبعد الكثير من المساوي ككلام الناس السيء والبخل، ومن ثم أن السخاء في الكرم والإطعام لا يمثل ذات الفرد فحسب بل يمتد لنسبه وأصوله، ويدل على مكانته الاجتماعية ومعدنه المرموق.

ويلعب الطعام دوراً في توثيق وتوطيد الانتماء الثقافي، وإنه علامة هوية تكشف عن المعنى الذي ينتجه المجتمع بصدد دلالاته ووضعياته، بل أن الطعام يصير مؤسساً لحدود أثنية ودينية سياسية، وطبقية، وجنسية في بعض الأحيان، فهذه الأثرية والأطعمة تختص بها هذه الجماعة دون غيرها، وتلك ألوان أخرى يسرى عليها منطق التحريم⁽¹⁾.

وهي نتيجة اتفقت مع هدفت دراسة **Boutaud, et al., (2016)**⁽²⁾، بأن الغذاء والثقافة والأنماط والممارسات الثقافية المتعلقة بالغذاء في الحياة اليومية، اهتمت الدراسة بالنشاط اليومي للحفاظ على الحياة، فكتفت تجارب الأكل عن علاقة معقدة بين الطعام والمجتمع، بما في ذلك البيئة والرمزية للثقافات والنظام الغذائي وكذلك المتعة، والطعام علامة للهوية والشخصية والطبقة الاجتماعية وأنماط الحياة، وأدوار الجنسين والعلاقات في الأسرة والمجتمع، والتي تتغير عبر الزمان والمكان، والطعام هو

(1) العطري عبد الرحيم، قرابة الملح الهندسة الاجتماعية للطعام، المغرب، شركة النشر والتوزيع المدارس، 2016، ص 29.

(2) Boutaud, J. J., Becut, A., Marinescu, A., Food and Culture. Cultural Patterns and Practices Related to Food in Everyday Life, **International Review of Social Research**, 6 (1), 2016, pp. 1-3.

عدسة لتحليل نظام المجتمع والتغيرات التاريخية والسلطة والسياسة، ويتضح من تحليل "بورديو" لذوق الطبقات الاجتماعية وجود علاقة بين الطعام والطبقة.

وتوصلت نتائج الدراسة إلى وجود علاقات بين الطعام والطبقة الاجتماعية.

ووصف المبحوثين الجلوس من خلال تنظيم المآدب الجماعية في خضم المشاركة المباشرة من خلال كفايات الجلوس على مائدة الطعام، حيث يوزع الحضور في أربعة أفراد يفترشون الحصير أو يجلسون في كراسي تتوسطها طاولات يتمركز بها، صحن الشورية، وبجانبه طبق السلطة، وصحن الكسكسي الذي تتوسطه قطعة من اللحم تزينها الخضورات المكونة من جزر وبطاطا وكوسة، وصحن الحلو للتحلية وهو مكون من فواكه مجففة يضاف إليها السكر وماء الزهر، ويكون الخبز هو سيد الطعام في أكياس. ويتضح من خلال ذلك أن تناول وجبة الطعام طبيعة الشبكة العلائقية بين الأفراد والجماعات حيث يمكن ملاحظة كفايات الجلوس واختيار رفيق الطاولة، فعادة ما يلتقي الأصدقاء المتعارفين مسبقاً على مائدة الطعام في حين يتنافر من لا تجمعهم علاقات تعارف أو تفصلهم البغضاء والعداوة، فكلما كانت العلاقات جيدة بين الضيوف عمت الألفة والبركة والتقاسم إذ يقوم أحدهم بتقسيم اللحم، فلا يكون هناك مجال للخجل أثناء الأكل ومن ثم ينشأ النقاش والتواصل، ومن أداب الأكل انتظار الجميع وعدم التسرع واللياقة والاحترام، وإلا أعتبر ذلك من سوء الخلق فيسمى الفرد الذي يتسرع في القفز بين الأطباق بالجيعان أو المجوع، وهي أخلاق وضعية تسيء للهوية الشخصية للفرد ويمكن أن تحيل لهويته النسبية.

وهي نتيجة اتفقت مع دراسة زيان محمد وبوشمة الهادي (2019). والتي توصلت نتائج الدراسة إلى أن الطعام يسهم في دوراً ضرراً والسوء عن الفرد والجماعة؛ حيث تذوب التمايزات بين الأفراد وتحل البركة والخيرات، فالطعام وتبادله يخلق جو من التفاهم والتواصل، أنه يترجم مشاعر الترحيب أحياناً، حينما لا يكون الكلام متاحاً.

كما يعبر الطعام عن خصوصية المجتمع المحلي، ويتجلى ذلك من خلال الأطعمة التقليدية المعروفة، لكنه يمكن أن ينسحب على المجتمع الكلي والشمولي.



كما توصلت الدراسة إلى أنه عند تقديم الطعام يتبادل الآخرين العلاقات الاجتماعية، وهذا الفعل يحمل رموزاً ومعاني تتألف في كل واحد يسمى الأكل.

والجدير بالذكر أنه يصعب أن نجد نفس ردود الأفعال والتفاعلات في كل المآدب والحفلات لأنها تختلف بين فرد وآخر وطبقة اجتماعية لأخرى فمن تتوفر فيهم صفات الجود والكرم قد يكون الناس المجتمعين حول موائدهم أكثر فرحاً ومرحاً بالتواصل والتلاقي، والحديث السعيد والمستمر يمكن ملاحظته ببسر وسهولة في شكل نكت ومزاح للترويح عن النفس ليدوم حتى أوقات منتصف الليل لأنها عادة ما تبرز في العشاء، وفي المقابل نجد عكس ذلك عند أفراد آخرين كالقليل من الضيوف والتواصل المنقطع الذي يرجع لطبيعة العلاقات الاجتماعية التي تتسم بالقوقع والانطواء.

سابعاً - علاقة الطعام والعلاقة التبادلية المادية والرمزية:

تشكل طرق التعامل مع الطعام نسقاً منظماً في كل ثقافة من الثقافات، ولغة تنقل المعاني من خلال بنيتها ومكوناتها، فالطعام ليس مجرد مجموعة من المنتجات يمكن استخدامها في الدراسات الإحصائية أو الغذائية، بل هو في نفس الوقت نسق من أنساق التواصل، ومجموعة من الصور وبيروتوكول يطبق على ما يصح قوله أو فعله.

وتتمثل طرق التعامل مع الطعام مجال أولى لنقل المعنى، لأن تناول الطعام نشاط أساسي يتكرر باستمرار، وألوان الطعام عديدة ولها سمات مختلفة تميز كل منها من حيث الملمس والطعم واللون وطرق إعداده، وهي علامات سهلة تدل على المعنى، فالطعام لغة سهلة المنال بالنسبة للجميع.

وفي هذا السياق يحمل الطعام في بنيته إضافة إلى الحاجة الفسيولوجية والشعورية للجسم الكثير من العناصر الثقافية والرمزية، خاصة وأن أغلب ثقافات العالم أن لم نقل جميعها تشير إلى الطعام بالمائدة التي تعبر عن التجمع حولها سواء من طرف أفراد العائلة أو الأسرة الواحدة أو خلال المناسبات والطقوس الطرفية والمرتبطة في العادة بطقوس معينة.

أما بالنسبة للمجتمع الليبي في القاهرة عندما يتم تقديم الطعام يتم تبادل الآخرين العلاقات الاجتماعية، وهذا في حد ذاته يحمل معاني ورموزاً تتألف في كل واحد يسمى الأكل، وهذا ما أشار إليه "مارسل موس" عن الفعل الاجتماعي.

وفي هذا السياق أكدت إجابات المبحوثين أن مهمة الطعام تستند إلى المرأة الليبية، ولها أهمية رأس المال في بناء الأسرة الليبية في القاهرة حيث تكتسب المرأة في المجتمع الليبي مكانة عالية ومرموقة من خلال طهي الطعام حيث يطلق على المرأة الماهرة في الطهي "مدروكة" ومن ثم الزوج يدفع لشراء مستلزمات الأكل خاصة في مناسبات زيارة الأهل والأصدقاء، أي أن قوة الطبخ وجودة المطبخ مرتبطة بامتلاك القوة الاقتصادية التي تمكن الزوج من الشراء وبناء لتقسيم العمل التقليدي في المجتمع الليبي، فالزوجة الليبية تمثل ربة البيت، والطاهية هي مكانة مرموقة قد تتأثر حينما تشاركها المطبخ امرأة أخرى، وقد يؤثر على علاقتها بزوجها ممثلاً للإنفاق.

وإن واقع الظروف المادية والاقتصادية انعكست على قدرة الأفراد على تسيير المناسبات والاحتفالات مما جعل البعض يعجزون عن تسيير وجبة طعام لضيف واحد، وبالتالي يتهربون من الضيف كما يتهربون من جامع الضرائب، وهي تعتبر من الأفعال والسلوكيات غير المقبولة اجتماعياً التي تدل على تغييره الاجتماعي والثقافي.

يتضح من خلال ما سبق أن عادات الضيافة وآدابها وكذا تقديم الطعام مرهون بالظروف المادية التي لم تعد كما في بلدهم الأصلي حيث كان الجميع يلتقي دون انتظار ومقابل، وكان شرب كوب من الشاي أو فنجان القهوة كافياً لجمع الجيران والأصدقاء أمام مائدة الطعام، وعلى الرغم من ندرة الغذاء وقلته كان المجتمع ثرياً بالرميزات والقيم، حيث تمتزج العبادة بالعمل، والتقشف بالغني لتعم البركة، فقلة الغذاء تضيي نوع من القداسة على الروابط الاجتماعية، حيث الطهارة والارتقاء والصفاء بالفرد الذي نحترمه، وتصبح بذلك أغذية مثل الخبز، والحليب، والماء والطعام والملح عبارة عن عناصر مقدسة تمنح بفضل أكلها تقدساً واحتراماً للعلاقة مع المضيف تشبه علاقة الأخوة.



• مراجع الدراسة:

– المراجع العربية:

- 1- ابن منظور الأفرقي المصري، لسان العربي، مجلد (1)، دار صادر، بيروت، 1980.
- 2- إدريس الكراوي، إشكالية التماسك الاجتماعي في العالم العربي، تجارب مقارنة، المجلس العالمي للعمل الاجتماعي، المملكة المغربية، 2015.
- 3- جان جتمان وآخرين، دينامية الأنظمة التعليمية والتماسك الاجتماعي، المجلة العربية للتربية، تونس، مجلد (33)، عدد (12)، 2013.
- 4- شحاته صيام، النظرية الاجتماعية من المرحلة الكلاسيكية إلى ما بعد الحداثة، القاهرة، دار الفكر العربي، 2009.
- 5- العطري عبد الرحيم، قرابة الملح الهندسة الاجتماعية للطعام، المغرب، شركة النشر والتوزيع المدارس، 2016.
- 6- كلاكهون، الإنسان في المرأة، ترجمة: شاعر مصطفى سليم، منشورات المكتبة الأهلية، بغداد، 1964.

– المراجع الأجنبية:

- 1- Belasco, Warren, Food: The Key Concepts, Berg, Oxford, 2008
- 2- Boutaud, J. J., Becut, A., Marinescu, A., Food and Culture. Cultural Patterns and Practices Related to Food in Everyday Life, International Review of Social Research, 6 (1), 2016
- 3- Brix, H., James, Encyclopedia of Anthropology, Vol. 3, London, 2006.
- 4- Durkheim, E., De la division du travail social: Etude sur l'organisation de society's superieures. Paris: Felix Alcan. 1893.
- 5- Fischler, Claude, Food, Self and Identity, Social Science Information, 1988, p. 275.
- 6- Jenson, J., Mapping Social Cohesion: The State of Canadian Research. Canadian Policy Research Networks, 1928, (ftp://ftp.cprn.org/family/msc2_e.pdf).
- 7- Malinowski, Bronislaw, the Scientific Theory of Culture, Oxford University Press, London, 1960.

- 8- McCracken, M., Social Cohesin and Macroeconomic Performance. Centre for the Study of Living Standards (CSLS), Conference: The State of Living Standards and the Quality of Life, October 30-31. Ottawa, Ontario/Canada. 1998.
- 9- Mintz, Sidney and DuBois, Christine, The Anthropology of Food and Eating, Annual Reviews Anthropology, 2002.
- 10- Norton, A., de Haan, A., Social Cohesion: Theoretical Debates and Practical Applications with Respect to Jobs. Background paper for the World Development Report, World Bank. Available at:<https://openknowledge.worldbank.org/handle/10986/12147>.2013. p.11
- 11- Ritzen, J., Easterly, W., & Woolcock, M. J., On "Good" Politicians and Bad" Policies: Social Cohesion, Institutions, and growth (Policy Research Working Paper No. 2448). World Bank. 2000.

