

جامعة قاصدي مرباح ورقلة  
كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية  
قسم علم الاجتماع و الديمغرافيا



مذكرة مكملة لنيل شهادة ماستر أكاديمي

تخصص: أنثروبولوجيا

ميدان: انثروبولوجيا الفضاءات الحضرية

أنجزت من طرف الطالبة: بن دبكة إنصاف

موضوع:

الثقافة الشعبية في المدينة الصحراوية الجزائرية  
المطبخ وتحولاته تفرقت أنموذجا

نوقشت علنا بتاريخ: 2023/06/14.

لجنة المناقشة:

| الاسم واللقب    | الدرجة العلمية | الجامعة                 | الصفة        |
|-----------------|----------------|-------------------------|--------------|
| سميرة بن صافي   | دكتوراه        | جامعة قاصدي مرباح ورقلة | رئيسا        |
| عمر حمداوي      | أ.دكتور        | جامعة قاصدي مرباح ورقلة | مشرفا ومقررا |
| عريف عبد الرزاق | أستاذ          | جامعة قاصدي مرباح ورقلة | مناقشا       |

السنة الجامعية: 2023\_2022





## شكر وعرقان

و اعترافا بالفضل لأهله ، و عملا بقوله صلى الله عليه و سلم :

"من صنع إليكم معروفا فكافئوه، فإن لم تجدوا ما تكافئونه فادعوا له حتى تروا أنكم قد كافأتموه"  
أما بعد:

أشكر الله أولا و أخرا على نعمة التي لا تعد و لا تحصى ، و احمده على وافر فضله

وواسع كرمه الذي بنعمته وصلت إلى هذا اليوم، ثم أوجه آيات الشكر و العرقان بالجميل إلى أستاذي " حمداوي عمر " مشرفي الذي منحني الكثير من وقته في متابعة بحثي و إتمامه ، أسأل الله العلي القدير أن يجازيه خير الجزاء و أن يكتب صنيعه في موازين حسناته.

كما أتوجه بالشكر إلى أستاذتنا الكرام كل باسمه على مجهداتهم طيلة خمس السنوات

لإيصالنا لهذه المرحلة

كما نشكر كل من قدم لنا يد المساعدة من قريب أو بعيد

دون أن ننسى أهالينا الذين طالما دعمونا بدعائهم لنا بالنجاح و التوفيق في المسار العلمي.



## إهداء

بسم الله أهدي الكلام و باسم التحية أهدي هذا العمل المتواضع إلى

من سهر الليالي و امتطيا العذاب لأجلي

إلى من زرعوا ذرة الحياة في روح الأقدام

إلى من رسموا ابتسامة القوة على وجهي و دفعوني إلى الأمام

إلى من رفع الرحمان من شأنهما

إلى من رافقتني ابتسامتهما و دعواتهما

إلى من علمني الصبر على الحياة ، إلى أعلى ما منحني الخالق

أمي و أبي حفظهما الله

إلى جميع أفراد عائلتي و أصدقائي و زملائي في حياتي اليومية و خلال مشواري الدراسي

إلى أستاذي الكريم المشرف " حمداوي عمر " جازاك الله كل خير

و حفظك من كل شر

إلى أساتذتي الكرام الذين أشرفوا على تكويني أثناء مراحل دراستي

إلى كل من نسيه قلبي و يتذكره قلبي

إلى كل من سخرهم الله لي عوناً و سنداً.

## فهرس المحتويات

شكر وعران

اهداء

فهرس المحتويات

أ.....: مقدمة

### الفصل الأول: الإطار المفاهيمي للدراسة

1. تحديد الإشكالية: ..... 3

2. أسباب اختيار الموضوع: ..... 4

3. أهمية الدراسة: ..... 4

4. أهداف الدراسة: ..... 4

5. مفاهيم الدراسة: ..... 5

11 .....: خلاصة الفصل

### الفصل الثاني: الإجراءات المنهجية للدراسة

15 .....: تمهيد

1. مجالات الدراسة: ..... 16

أ. المجال المكاني: ..... 16

ب. المجال الزمني: ..... 16

ج. المجال البشري: ..... 17

2. منهج الدراسة: ..... 17

3. أدوات الدراسة ..... 18

أ. الملاحظة: ..... 19

ب. المقابلة: ..... 19

ج. الوسائل السمعية البصرية ..... 19

4. تقنية البحث: ..... 20

أ. تحليل محتوى: ..... 20

خلاصة الفصل: ..... 21

### الفصل الثالث: الجانب الميداني والتطبيقي

تمهيد: ..... 24

1. عرض و تحليل المقابلات: ..... 25

2. النتائج المتوصل إليها: ..... 42

خلاصة الفصل: ..... 43

خاتمة: ..... ب

قائمة المراجع

ملخص الدراسة



### مقدمة:

تعتبر الثقافة الشعبية أحد محددات الهوية الثقافية و التي تحمل بين ثناياها العديد من الأشياء التي تحدد ثقافة الفرد و الشخص و الجماعة، و للثقافة الشعبية علاقة بإقليم فهذا الأخير يؤثر فيها بل هو العنصر المهم في تشكيلها لما تحويه من ثقافة مادية مثل الطبخ و اللباس و الثقافة اللامادية كالحكم و الشعر وغيرها، بإقليم تقرت مثلا إقليم صحراوي إذا فالثقافة الشعبية فيه ذات طبيعة صحراوية و دراستها هي محاولة لنبش من الماضي انطلاقا لما هو الحاضر حاليا و مما ظهر مؤخرا لانتشار الكثير من الثقافات.

يعد الطعام أولى الحاجات التي يحتاج إليها الإنسان ليضمن بقاءه على قيد الحياة، فمنذ وجوده على سطح الأرض عمل جاهدا في الحصول على طعامه و طور في منظومة غذائه من البسيط إلى المعقد، ومن النيء إلى المطبوخ، إذ تختلف و تتنوع أنواع الأطباق و النكهات باختلاف ثقافات الشعوب إلا أن لكل مطبخ أطباق مختلفة و متنوعة تميز كل ثقافة عن الأخرى، فنجد المطبخ التقرتي متنوع يستمد تنوعه من الطبيعة الصحراوية و يتميز بأطباقه المختلفة التي تخصه و تميزه عن بقية المطابخ .

من خلال دراستنا لموضوع الثقافة الشعبية بالمدينة الصحراوية\_المطبخ و تحولاته\_ في تقرت اعتمدنا على القراءة الوصفية لمحاولة الوصول و معرفة التحولات التي طرأت في المطبخ التقرتي، خصصت ثلاثة فصول لدراسة الموضوع

الفصل الأول جاء بعنوان الاطار المفاهيمي للدراسة و يتضمن الإشكالية مع إبراز أسباب اختيار الموضوع و توضيح أهمية الدراسة و أهدافها بالإضافة إلى مفاهيم الدراسة.

أما الفصل الثاني فقد جاء بعنوان الإجراءات المنهجية للدراسة حيث تطرقنا إلى مجالات الدراسة و من ثم المنهج و أخيرا أدوات الدراسة.

و أما بشأن الفصل الثالث فقد خصص للجانب الميداني للدراسة وهو بعنوان عرض و تحليل و صياغة نتائج الدراسة حيث يتضمن عرض و تحليل المقابلات و النتائج العامة.

الخاتمة

قائمة المصادر و المراجع ثم الملاحق.



# الفصل الأول

## الفصل الأول: الإطار المفاهيمي للدراسة

1. الإشكالية وتساؤلاتها

2. أسباب اختيار الموضوع

أ. الأسباب الذاتية

ب. الأسباب الموضوعية

3. أهمية الدراسة

4. أهداف الدراسة

5. مفاهيم الدراسة

خلاصة الفصل

## 1. تحديد الإشكالية:

يعتبر الطبخ من أهم الروافد الثقافية الحاملة للثقافة الشعبية للمجتمعات، فهو ثقافة بالدرجة الأولى بما يتخلله من ممارسات و طرق في التحضير و التقديم، و له أبعاد حضارية و تنوع النكهات و الأطباق تبعاً للبيئة الثقافية و التاريخية، من أهم المواضيع التي اهتمت بها الانثربولوجيا و من ابرز الباحثين ليفي ستروس حول أبحاثه الميدانية، فالممارسات التي تتم أثناء التحضير و التقديم ووجود الأفراد حول المائدة كلها عبارة عن طقوس اجتماعية يبرزها الطبخ ضمن الثقافة الغذائية للمجتمع.

المجتمع الجزائري على تنوعه الثقافي تختلف عادات الأكل و الطبخ و حتى مسميات الأكلات خاصة التقليدية منها مبرزة التنوع الثقافي و دلالة الخصوصية الرمزية لكل مجتمع، بما فيها المجتمع التقرتي الذي يتمركز في الجنوب الشرقي من الجزائر و الذي ينفرد بخصوصية ثقافية في هذا الطبخ و من مسميات الأكلات الشعبية تعرف بها المنطقة كالبندراق و الحبات و المختومة و غيرها من ذلك غرار على مناطق صحراوية أخرى، ومع التغيرات الحاصلة أثرت على جميع نواحي الثقافة انعكست على الطبخ في حياتنا اليومية و تغيرت تماثلتنا حول الطبخ من نواحي عديدة و هذا ما نلاحظه على المجتمع الدراسة سواء من ناحية تغير طريقة التحضير و إعداد و طريقة التقديم، وتغير دور المرأة التي تمثل فضاء المطبخ فضاء الخاص بها، حيث أصبح الرجل و المرأة كلاهما ضمن هذا الفضاء و هذا مغاير لثقافة المجتمع، و التحول في المطبخ افرز تحولات و تغيرات ضمن الثقافة الشعبية لمجتمع تقرت و من خلال دراستنا الانثربولوجية لمجتمع الدراسة نحدد إشكالتنا ضمن سؤال الرئيسي:

- ماهي أهم التحولات التي طرأت على المطبخ التقرتي؟

إنه من الضروري تقسيم التساؤل الرئيسي إلى فروع حتى تسهل الممارسة الميدانية من أجل الوصول إلى

نتائج:

- ما هي الأطباق التقليدية التي عرفت تحول في مجتمع تقرت؟

- كيف انعكست ثقافة الأطباق العصرية على ثقافة الأطباق التقليدية؟

## 2. أسباب اختيار الموضوع:

ما دفعني لاختيار هذا الموضوع "الثقافة الشعبية في المدينة الصحراوية الجزائرية\_ المطبخ و تحولاته تقرت أنموذجا\_ " عدة أسباب منها:

### أ. أسباب ذاتية:

- التخصص في الانثربولوجيا هو ما دفعني لاختيار الموضوع.
- المساهمة في الإثراء العلمي لتخصص.
- الرغبة و الميول الشخصي لدراسة المواضيع التي لها علاقة بالمطبخ و الطبخ.
- كون أنني انتمي لهذا المجتمع، و كوني عنصرا متفاعلا معهم محاولة إبراز هذه التحولات التي طرأت على المطبخ.

### ب. أسباب موضوعية:

- محاولة إثراء حقل المعرفة و المكتبة الجامعية من خلال إنجاز دراسة انثربولوجية و ربطها بالمجالات الميدانية.
- قلة الدراسات التي تناولت هذه الدراسة من المنظور الانثربولوجي.

## 3. أهمية الدراسة:

عند دراستنا لأي موضوع علمي دراسة علمية له أهمية لاغني عنها، و دراستنا لهذا الموضوع له أهمية ضمن مجال الانثربولوجيا الحضرية.

- خوض تجربة بحث ميداني لنصل من خلاله إلى نتائج معمقة بموضوع الطبخ في المجتمع المحلي (تقرت)
- أن المطبخ جزء من ثقافة المجتمع.
- أن الطبخ يعكس ثقافة الشعب وحضارتها.

## 4. أهداف الدراسة:

تتميز أي دراسة في مجال العلوم الاجتماعية بشكل عام و الانثربولوجيا بوجه الخصوص بالأهداف التي يحددها الباحث لتكون دراسة إضافية تثري الرصيد العلمي.

نهدف من خلال هذه الدراسة إلى:

- التعمق في مظاهر و تغيرات المطبخ في المنطقة المدروسة.

- محاولة الإشارة إلى منطلقات جديدة في مجال العمل الانثربولوجيا.

- محاولة التعرف على الأكلات التقليدية و المعاصرة التي تخص هذه المنطقة.

- الكشف على الثقافة الشعبية في تقرت و تحديد ملامحها و حضورها اليوم في المدينة.

## 5. مفاهيم الدراسة:

تحديد مفاهيم الدراسة من أهم الخطوات الأولية في البحوث العلمية، و الركيزة الأساسية للبحوث الانثربولوجية بداية بالتعريف اللغوي ثم الاصطلاحية و أخيرا التعريف الإجرائي.

### مفهوم الثقافة الشعبية:

#### الثقافة:

➤ لغة: هي كلمة مأخوذة من agriculture إلى culture وتعني فلاحه الأرض و kulture باللاتينية، وفي اللغة العربية وكما جاء في معجم لسان العرب: (ثقف الرجل ثقافة، أي صار حاذقا حفيفا، ورجل ثقف حاذق الفهم و المهارة، وذو فطنة و ذكاء، ويقال ثقف الشيء و هو سرعة التعلم.<sup>1</sup>

➤ اصطلاحا: تعددت التعريفات الاصطلاحية للثقافة و تنوعت، و لعل السبب في ذلك يرجع إلى

الصيغة الشمولية التي تتميز بها الثقافة، لأنها تتعلق بجوانب عديدة من حياة الإنسان مثل الجانب الاجتماعي و الفكري و النفسي إلى غير ذلك، و من جملة التعاريف التي صيغت حول مفهوم الثقافة نجد ادوارد تايلور الذي يرى أن الثقافة هي "ذلك الكل الذي يشمل المعرفة و المعتقدات و الفن و الأخلاق و القانون و العادات و العرف. و كافة القدرات الأشياء الأخرى التي تؤدي من جانب الإنسان باعتباره عضوا في المجتمع".

<sup>1</sup>خواني خالد، مفاهيم الثقافة و المصطلحات المرتبطة بها، جامعة الوادي، سنة 2021، ص 82.

ويعتبر هذا التعريف من أكثر التعريفات دقة رغم بساطته فهو يشير إلى أن الثقافة هي ذلك الواقع المعقد و الذي تترايط وتتفاعل فيه مجموعة العوامل المعرفية و العقدية والفنية و الأخلاقية و القانونية و حتى الأعراف و قدرات الإنسان لتسخير الطبيعي لتشكيل فيما بعد نمط العيش الذي يتفق عليه الأفراد و مجموعات المجتمع.

و يعرفها روبرت بيرستد "الثقافة هي ذلك الكل المركب الذي يتألف من كل ما ن فكر فيه، أو تقوم بعمله أو نتملكه كأعضاء من المجتمع.

و يرى مالينوفسكي أن: الثقافة تشمل الحرف الموروثة و العمليات الفنية و الأفكار و العادات و القيم".

و يعرفها ليزي هويت الثقافة بأنها "الأشياء و الأفعال ذات معاني و التي تدرس في الإطار خارج الشخص".<sup>1</sup>

### الشعبية:

أما مصطلح "الشعبية" شكل موضوع خصبا لعدد من الدراسات الانثربولوجية تكاد تتفق هذه الدراسات حول مفهوم الشعبية و ما يشعبه من دلالات مختلفة.

فالشعبية صفة مشتقة من مصطلح شعبي الذي أهمها المادة و الروح من حيث الطرح اللغوي الشكلي و الدلالي و الرمزي . و تعد أيضا صفة بكل ما يصدر على الشعب قولاً ، ممارسة، سلوكا و تصورا للحياة و للأشياء، و يندرج ضمن هذه الدائرة المفهوم الشعبية أيضا كل ما هو موجه للاستهلاك الشعبي سوى كان ماديا أو معنويا.

يختلف مفهوم الشعبية عن مفهوم الشعوبية و الشعبوية اللذين يستثمران في حقول و مناسبات سياسة و إثنولوجية أخرى....

وحدثنا عن مفهوم الشعبية يفرض علينا الإشارة إلى عدد من الدراسات الاجتماعية و الإنسانية و كذا بعض الأطروحات العلمية التي ترفض استعماله أي استعمال مفهوم الشعبية، وتسمى جاهدة من أجل البحث عن مصطلح البديل و المؤهل لنكفل بكل المظاهر و القضايا التي قد يحملها هذا المصطلح أو يشير إليها من خلال إشعاعاته المادية و المعنوية.

<sup>1</sup> بوقرة كمال، المسألة الثقافية و علاقتها بالمشكلات التنظيمية في المؤسسة الجزائرية\_دراسة ميدانية بمؤسسة قارورات الغاز بوحدة باتنة، مذكرة لنيل شهادة دكتوراه، جامعة الحاج لخضر، باتنة، سنة 2008، ص 43.

لقد اجتهت بعض المهتمين لإيجاد مصطلح علمي أكثر وضوحاً وأكثر تعبيراً عن هذا الفضاء وما يدور في فلكه من قضايا ومظاهر ثقافية مرتبطة ارتباطاً عضوياً بالشعب. فظهرت مجموعة جديدة من المصطلحات وحاول كل باحث إيجاد مبررات علمية لشرعية مصطلحه.

ولعل أهم هذه المصطلحات التي عمل أصحابها على التأسيس لها وترسيخ معالمها من حيث الطرح الموضوعاتي والمعرفي والمنهجي ما يلي:

\* الثقافة الشفوية أو الشفهية

\* الثقافة المحلية

\* الثقافة الشفوية

\* التراث التقليدي

\* الفلكلور.

ومن هنا فالثقافة الشعبية هي ذلك الكم الهائل من المخزون الثقافي للشعب تداولته أجيال عبر العصور الماضية حتى وصل إلى الأيدي اليوم فتفهمت معانيه وتداولت مصطلحاته واستخدمت عناصره ومارست طقوسه فعاش فيها وعاشت فيه ومن ثم كان جزءاً من كيانها، سواء كانت هذه الثقافة الشعبية أدباً أم عادات أم تقاليد أم معتقدات أم معارف أم ثقافة مادية من صناعات وحرف وعمارة فإنها خصوصية عربية واستقلالية في المصطلح فالثقافة الشعبية قائمة رغم التباعد الزمني وهي مقارنة بين الحلقات تصل بين الأجيال وكما قال فون هاردر: "ثقافة الشعب هي دم وجوده"، إذا فالثقافة الشعبية هي ذلك السند المتين والمعين الذي لا ينضب تحمل العديد من الاجتهادات الأجيال وإبداعاتهم وعطاءهم على مر العصور.<sup>1</sup>

● **تعريف الإجمالي:** أن الثقافة الشعبية هي نوع من المورث الذي يتناقله أبناء المجتمع الواحد من جيل عن جيل في أشكال مختلفة كالعادات والتقاليد والمعتقدات إلى غير ذلك.

**مفهوم المدينة الصحراوية:**

<sup>1</sup>قبائلي عمر، مدخل للثقافة الشعبية، جامعة قاصدي مرياح، الأثر مجلة الآداب واللغات، جامعة قاصدي مرياح، ورقلة، العدد السابع، ماي 2008، ص174.

### المدينة

➤ لغة: وردت المدينة في معجم "لسان العرب لابن منظور" في مادة (م.د.ن) في قوله: "مدن بالمكان: أقام به، ومنه المدينة و هي فعلية [...]" و الجمع مدائن ومدن و يقال للأمة مدينة أي مملوكة"، فهي تعني النزول بمكان و الإقامة فيه.<sup>1</sup>

➤ اصطلاحاً : هي كل ما يختلف عن الريف من حيث الاتساع و عدد السكان و طراز المباني. و هي مجال لتركز الأشخاص و منطقة للحكم و مركز إداري كما أنها مجال منظم و مقنن لحياة لأفراد و ملكياتهم و هي أيضا انعكاس لتنظيم اجتماعي معقد.

يعرفها روبرت بارك بأنها: ليست مجرد تجمع للناس أو مجموعة من النظم و الإدارات فهي فوق هذا اتجاه عقلي لم تنجم فقط عن تخطيط هندسي أو معماري بل هي أيضا نتيجة لتفاعل ثقافات الأفراد و عاداتهم و تقاليدهم المتوارثة.

ويحدد روبرت بارك المدينة بأنها مكان إقامة طبيعي للإنسان المتمدن لهذا فهي تعتبر منطقة ثقافية تتميز بنمطها الثقافي.<sup>2</sup>

### الصحراء:

➤ لغة: هي ارض فضاء واسعة فقيرة الماء جمعها صحاري، و يقال أصحر المكان أي اتسع ، و صحر أو صحر الشيء إذا أشرب لونه حمرة خفيفة.<sup>3</sup>

➤ اصطلاحاً: فهي تلك الأقاليم التي تتميز بندرة المياه و قلة النباتات، حيث يقل المتوسط السنوي للأمطار فيها عن 10 بوصات (25 سم). ورغم مثل هذا العريف يحظى بالاتفاق وعلى أساسه أصبح الاسم العلمي للصحاري هم المناطق الجافة و شبه الجافة. إلا أن هناك اختلافات بين العلماء في تعريف الصحراء ، حيث أن البعض يأخذ بندرة الأمطار أساساً للتعريف. ومنهم من يعتبر نوع التربة و أصناف النباتات أساساً لتحديد المنطقة و

<sup>1</sup> بوجفجوف أمال و بومخيطة حنان، صورة المدينة في رواية "المدينة ما يكفي لتموت سعيداً-تعريفية لخضر زرياب-"، الباسميحة صالح، مذكرة لنيل شهادة الماجستير، جامعة محمد الصديق بن يحي، جيجل، سنة 2022، ص 18.

<sup>2</sup> طرش سارة، تأثير النمو السكاني في تغير مرفولوجية المدينة -دراسة ميدانية بمدينة سطيف-، مذكرة لنيل شهادة الماجستير، جامعة فرحات عباس، سطيف، د س، ص 19.

<sup>3</sup> قبالة مبارك، تطور مواد و أساليب البناء في العمارة الصحراوية، مذكرة لنيل شهادة الماجستير، جامعة محمد خيضر بسكرة، سنة 2009/2010، ص 11.



تصنيفها،وعلماء آخرون يجمعون بين هذه العناصر كلها ،فيطلقون اسم الصحراء على كل منطقة قليلة النبات،بسبب قلة الأمطار و جفاف التربة.<sup>1</sup>

ومن خلال ما سبقت الإشارة إليه يمكن تحديد مفهوم للمدينة الصحراوية بوصفه مصطلحا متكاملًا على أنها تلك التجمعات العمرانية التي تقطنها كثافة سكانية معتبرة تجمعهم روابط مشتركة عادة ما يتسم بها التجمع الحضري،و تقع ضمن حيز جغرافي ينأى بها عن البيئة الصحراوية القاحلة نظرا لما استحدثت فيها من تغييرات جعلتها مواكبة لتطلعت المجتمع المتحضر.

● تعريف الإجرائي: أن المدينة الصحراوية تحمل دلالات و معاني خاصة تعكس بدرجة كبيرة المحيط الجغرافي و الاجتماعي الذي تتواجد فيه.

### مطبخ:

➤ لغة: اسم مفرد مذكر، يجمع جمع تكسير على مطبخ.

➤ المكان الذي يطبخ فيه، غُرفة أو مساحة في البناء مخصصة للطبخ.

➤ اصطلاحا: هو احد عناصر الثقافة الشعبية لأي شعب في العالم و يقوم أيضا على تمثيل ثقافتهم ،وعلى رغم من الطابع العام المشترك لدى الثقافة المحلية إلا أن كل مطبخ منها أطباق مختلفة و متنوعة تميز كل ثقافة عن الأخرى.<sup>2</sup>

● تعريف الإجرائي: المطبخ في تقرت هو عبارة عن مكان يتم فيه إعداد الطعام من الأكلات التقليدية و المعاصرة.

### تحول:

➤ لغة: "تحول،تحول،تحول إلى ،تحول عن يتحول،تحولًا،فهو متحول،والمفعول متحوّل.: تحول الشيء مطاوع:تغير ،انقلب:تحوّلت أخلاق الفتى فصار عاقلا،التحول العالمي،تحوّلت معالم البيت.تحول الشخص إلى كذا /تحول

<sup>1</sup> قبالة مبارك،المرجع السابق،ص12.

الشيء إلى كذا:تبدل من حال إلى حال،أو تنقل من موضع إلى موضع".كما يقال عنه في لسان العرب"الحول:سنة بأسرها،والجمع أحوال وحوول و حؤول؛حكاها سيويه.و حال عليه الحول حولاً و حؤولاً:أتى. وتحول أيضاً من الحيلة.وتحول: تنقل من موضع...إلى آخر.و التحول التَّنْقُلُ من موضع إلى موضع...،فمن ذلك التعريفين لكلمة (تحول)يدل على أنها جاءت بمعاني كثيرة،فجاء بمعنى تحول الشيء إلى آخر،وبمعنى الاحتيال،وبمعنى الحول هو السنة،وهذا دل على شيء يدل على التنوع والثراء المعجمي في اللغة العربية و أيضاً هذا التعريف يتفق مع المعنى الاصطلاحي للكلمة تحول في بعض النقاط.

➤ اصطلاحاً:طرح ابن خلدون تعريفاً للتحول يتعلق بالتحولات التي تمر بها المجتمعات التي عاصرها، فعرّفه

"بالتحول و الانتقال م حياة البداوة إلى التحضر و تكوّن الدولة،وسيادة الأسر الحاكمة، و سلوك المحكوم نحو الحاكم، و تحول العصبية من قبيلة إلى عصبية الأسر الحاكمة،وتحول مظاهر الاجتماعية و الثقافية في كل مرحلة من مراحل حياة الدولة، كما تنحدر أولويات الدولة وتتحول أولويات الدولة و تتحول في كل مرحلة وفق عرضه لنشاطات الرعية"،ويشير أيضاً ابن خلدون إن التحول يصيب كل مظاهر الحياة،بما فيها طبائع و عادات الناس و الثبات على مظهر مستقر في الحياة الاجتماعية و الثقافية، التحول أيضاً ثابت من ثوابت الحياة،و هو ظاهرة اجتماعية ملازمة للمجتمعات البشرية منذ القدم و يحدث بقوة الفعل.<sup>1</sup>

● تعريف الإجرائي: و نقصد به في الدراسة هو التحولات التي طرأت على المطبخ التقريتي.

### الطبخ:

➤ لغة: طها ، يطهوه ، و يطهاه طهوا و طهاية و طهيا عالجها بالطبخ و الاسم الطهي ، يقال الطهو و الطهي أيضاً الخبز.

ابن الأعرابي : الطهي الطبخ ، أو الطاهي الطباخ و قيل الشواء و قيل أباز : كل مصطلح للطعام أو غيره معالج له طاه.

و الجمع طهاة طهي.

<sup>1</sup> عزت محمد الشيخ منار، البدع الإيقاعي في شعر علي الجارم\_دراسة جمالية\_مذكرة لنيل شهادة الماجستير، جامعة المنصورة، مصر، 2020، ص1.

➤ اصطلاحاً: الطبخ هو عملية تحضير الطعام و جعله قابلاً للاستعمال و يطلق عادة على تلك الوجبة الغذائية التي يتم تحضيرها باستخدام الحرارة-النار - و يشمل الطبخ عدة أساليب وتقنيات منها: السلق ، القلي ، الشواء ، و غيرها .

ويعتمد على عدة وسائل و تجهيزات أو دمج هذه التقنيات فيما بينها للوصول إلى أكالات شبيهة قابلة للهضم و مفيدة للجسم و تقديمها في أطباق بمظهر جميل و مزين.

الطبخ هو تغيير المادة الغذائية من الحالة النية إلى الحالة الناضجة بواسطة الحرارة و تحويلها من المادة الفيزيائية و التركيبية الكيميائية و جعلها قابلة للاستهلاك و الهضم.

و قد اختلف مفهوم الطبخ في العصر الحديث عن العصور القديمة فلم يعد الطبخ مهما من اجل سد الجوع فقط ، بل أصبح يهتم بالتفنن في تحضير ، و تقديم الأطباق المختلفة ، و التنافس على إظهارها بأجمل الأشكال، و اغني المكونات<sup>1</sup>.

● تعريف الإجرائي: أن الطبخ هو إعطاء الأطباق شكلها الفني في طريقة طبخ و أنه يختلف الطبخ التقريبي عن مطابخ الأخرى.

### خلاصة الفصل:

تطرقنا في هذا الفصل إلى عرض منهجية الدراسة التي قمنا بها انطلاقاً بالإشكالية و تساؤلات الدراسة، تحديد أسباب اختيار الموضوع ثم الأهمية و الأهداف، وكذا تحديد مفاهيم الدراسة من حيث التعريف اللغوي و الاصطلاحي و الإجرائي .

<sup>1</sup> لبلق مليكه و بن حدوش سهيلة، توليد مصطلحات و جبة غذائية من التراث\_الطبخ التلمساني نموذجاً\_، مذكرة لنيل شهادة الماستر، جامعة أبو بكر بلقايد، تلمسان، سنة 2017، ص ص 24\_25.



# الفصل الثاني

## الفصل الثاني: الإجراءات المنهجية للدراسة

### تمهيد

#### 1. مجالات الدراسة

أ. المجال المكاني

ب. المجال الزمني

ج. المجال البشري

#### 2. منهج الدراسة

#### 3. أدوات الدراسة.

أ. الملاحظة

ب. المقابلة

ج. التسجيل الصوتي

خلاصة الفصل.

### تمهيد:

في مختلف مجالات العلوم الإنسانية و الاجتماعية، يتوجب علينا أن نصطلح بشكل كبير على مناهج البحث الميداني، كما انه يتوجب علينا أيضا التمكن من إتقان جمع المعطيات و تحليلها. لهذه الغاية، لا بد من ضبط كل مراحل الدراسة الميدانية، ولا بد من إعطاء أهمية قصوى لكل مراحل البحث، حيث يعتبر الجانب الميداني تدعيما للجانب النظري يكون وفقه تكريس حقيقة التصورات و الأفكار النظرية التي جمعناها حول مشكلة الدراسة

## 1. مجالات الدراسة:

إن انتقاء ميدان الدراسة يتعلق أساسا بإشكالية الموضوع المطروح الذي يسعى وراء دراسة موضع "المطبخ و تحولاته في المدينة الصحراوية الجزائرية - تقرت أنموذجا"، ونجمن بدورنا قمنا باختيار منطقة تقرت لدراسة موضوعنا و تقديم الجانب الميداني منه.

### أ. المجال المكاني:

تقع مدينة تقرت جنوب شرق الجزائر، تحمل عاصمتها نفس الاسم "تقرت". اعتبر منذ القديم قطب تجاري و اقتصادي ووجهة سياحية وواجهة ثقافية، تتميز بعمرانها العتيق و تراثها الأصيل و طبيعتها الساحرة، وتكمن أهميتها الاقتصادية بوجودها قرب منابع البترول و نقطة نهاية لخط السكة الحديدية التي وصلت إليها سنة 1914م بالإضافة إلى وجود عدة شركات وطنية.

و يعتبر رقم 55 رمزا للولاية الجديدة قرت.

يحدها من الشمال ولايتي المغير و أولاد جلال، و من الشرق ولاية الوادي و من الغرب ولايتي غرداية و الجلفة و من الجنوب ولاية ورقلة، تتربع على مساحة 611354 نسمة حسب إحصائيات سنة 2020 و تضم 4 دوائر و 13 بلدية.<sup>1</sup>

### ب. المجال الزمني:

إن هذه التجربة لا تأتي بين عشية و ضحاها، وهو ما يفسر امتداد الدراسات الانثربولوجية من حيث زمن إجراءاتها، ففي البدايات الأولى للتراث الانثربولوجي نجد الباحث يقيم إقامة كاملة في مجتمع البحث و يكون علاقات صداقة مع أعضاء المجتمع<sup>2</sup>، و بهذا كانت فترة الدراسة من شهر ديسمبر 2022 إلى غاية شهر

<sup>1</sup> <https://tougourt.mta.gov.dz> 12:16 18/06/2023

<sup>2</sup> محمد حسن غامري، الثقافة و المجتمع الانثربولوجيا الثقافية البحث الميداني، ديوان المطبوعات الجامعية، د ط الجزائر 1989، ص 49.



ماي 2023 تم من خلالها جمع المعلومات الخاصة بالموضوع و ما سهل عليا المهمة أني فرد من هذا المجتمع و تواجد المؤسسات الخاصة بالطبخ ووجود طبابخات في منازلهم.

### 2. المجال البشري:

يعتبر هذا المجال من أهم الإجراءات الأولية في البحث الميداني الانثربولوجي و مصدر مهم جدا من مصادر جمع المعطيات الميدانية المرتبطة بمجال البحث،لهذا يحرص كل باحث في الانثربولوجيا على اختيار أشخاص أو المخبرين الذي يأخذ منهم تلك المعلومات.<sup>1</sup>

و بهذا كان مجتمع البحث على حسب طبيعة موضوعي المطبخ و تحولاته الذي يفترض أن يكون مجتمع الدراسة يشمل كل من فئة كبار السن و الشباب الذين يمارسون مهنة الطبخ و يقنطون منطقة تقرت.

### 2. منهج الدراسة:

في أي دراسة أنثربولوجية تتطلب منه منهج أو أكثر مما يستدعي منا الاستعانة بأكثر من منهج و قد تكون هذه المناهج مشتركة مع باقي فروع العلوم الاجتماعية و الإنسانية و منها ما هو خاص.

### تعريف المنهج:

يعرف على انه "الطريق المؤدي إلى الكشف عن الحقيقة في العلوم بواسطة طائفة من القواعد العامة التي تهيمن على سير العقل ة تحدد عملياته وحتى يصل إلى نتيجة معينة".<sup>2</sup>

و لقد استخدمنا في موضوعنا منهج من مناهج التي رأينا انه مناسب لدراستنا و هو:

<sup>1</sup> نفس المرجع، ص 62\_63.

<sup>2</sup> أحمد بدر: أصول البحث العلمي ومناهجه، المكتبة الأكاديمية، ط9، الكويت، 1994، ص94.

### المنهج الإثنوغرافي:

هو الدراسة الميدانية العلمية للظواهر الاجتماعية و ذلك عن طريق اتصال الباحث الانثربولوجي بموضوع البحث اتصالا مباشرا يعيش فيه بين المجتمعات المراد دراستها .

حيث يستخدم هذا المنهج " لدراسة أو ظاهرة ما،و يهتم بوصفها و صفا دقيقا موضحا مقدار هذه الظاهرة أو حجمها و درجة ارتباطها مع الظواهر الأخرى".<sup>1</sup>

لقد استخدمنا هذا المنهج قصد إعطاء صورة عن تحولات التي حصلت في المطبخ بمدينة تمرت.

### المنهج المقارن:

هو منهج تجريبي يختبر كل من العناصر الثابتة و العناصر المتغيرة لظاهرة ما في أكثر من مجتمع و أكثر من زمان . كما يعرف أيضا بأنه "منهج يعتمد على أوجه التشابه و الاختلاف بين ظاهرتين أو أكثر بالنسبة لظاهرة واحدة ضمن فترات زمنية مختلفة"<sup>2</sup>

وقد اعتمدت على المنهج المقارن لإجراء دراسة مقارنة بين كل من الأكلات التقليدية و العصرية التي تخص المنطقة.

### 3. أدوات الدراسة

يستعين الباحث الانثربولوجي بأدوات مختلفة حسب طبيعة كل موضوع و ظروف مجتمع البحث،و في اغلب الأحيان يستدعي البحث الحقلي وسال أساسية و متعارف عليها في الانثربولوجيا و هي الملاحظة و المقابلة.

---

<sup>1</sup> ذوقان عبيدات و آخرون:مذكرات عن مناهج البحث عن كتاب البحث العلمي، دار مجدلاوي،ب ط،عمان،ب.س،ص13.  
<sup>2</sup> بوكي سخية،المجتمع بين الوجبات السريعة و الوجبات التقليدية دراسة مقارنة الشباب التبسي أنموذجا،مذكرة لنيل شهادة ماستر،جامعة العربي التبسي،تبسه،2018  
<sup>3</sup> عامر قنديلجي،يمان السامرائي:البحث العلمي الكمي و النوعي،دار اليازوري للنشر و التوزيع ،د ط،عمان،2009،ص347.

أ. الملاحظة:

تعرف بأنها المشاهدة و المراقبة الدقيقة لسلوك أو ظاهرة معينة و تسجيل الملاحظات أولاً بأول ، و الاستعانة بأساليب الدراسة المناسبة لطبيعة السلوك أو تلك الظاهرة بغية تحقيق أفضل النتائج و الحصول على أدق المعلومات.<sup>3</sup>

في ضوء دراستنا استخدمنا الملاحظة البسيطة المباشرة كأداة استقصاء الحقائق من الواقع بالمشاهدة و الملاحظة و استفدنا من ملاحظة تحولات المطبخ في منطقة تقرت وتنوع أكلاتها التقليدية و المعاصرة و كيفية إعدادها.

ب. المقابلة:

تعد المقابلة من الأدوات المنهجية المستعملة لجمع البيانات و أكثرها استخداماً نظراً لمميزاتها و مرونتها، فهي أداة من أدوات البحث تستخدم في جمع البيانات التي تمكن الباحث من الإجابة على التساؤلات البحثية.

يعرفها فضيل دليوا: "على أنها دليل يشمل قائمة أو مجموعة من الأسئلة المحددة والمرتبطة ترتيباً منهجياً معيناً تتضمن عدة مواضيع فرعية ومقصودة تتعلق بموضوع البحث".<sup>1</sup>

وتعرف أنها وسيلة شفوية عادة مباشرة أو هاتفية أو تقنية لجمع البيانات يتم خلالها سؤال فرد أو خبير عن معلومات لا تتوفر عادة في الكتب أو المصادر الأخرى.<sup>2</sup>

و كان استخدامي للدليل المقابلة في البداية حددت نوع المقابلة ، مقابلة مفتوحة، و ثم وضعت جملة من الأسئلة، و قمت بسألهم، و المقابلة بصورة عامة هي قيام الباحث بزيارة المبحوثين في بيوتهم أو مكان عملهم من أجل الحصول على معلومات يعتقد الباحث إن المبحوثين ينفرون عليها.

ج. الوسائل السمعية البصرية

تعد من أهم الوسائل التي يعتمد عليها الانثربولوجين في أبحاثهم الميدانية، ولهذا اعتمدت على التصوير الفوتوغرافي من أجل توثيق الملاحظات الميدانية. حيث قمنا بأخذ بعض الصور المتعلقة بالأطباق التقليدية و المعاصرة للمنطقة، و كذلك آلة التسجيل الصوتي من خلال المقابلات هذا طبعاً بعد أخذ الإذن منهم.

<sup>1</sup> فضيل دليوا و آخرون، أسس المنهجية في العلوم الاجتماعية، منشورات جامعة منتوري، د ط، قسنطينة، 1999، ص 190.

<sup>2</sup> رجحي مصطفى عليان و عثمان محمد غنيم، مناهج و أساليب البحث العلمي، دار صفاء للنشر و التوزيع، د ط، عمان، 2000، ص 102.

### 4. تقنية البحث:

#### أ. تحليل محتوى:

يهدف تحليل محتوى إلى الوصف الدقيق و الموضوعي المنظم لمحتوى الظاهرة.<sup>1</sup>

حيث عرفه لازويل: إن تحليل المحتوى يستهدف الوصف الدقيق و الموضوعي لما يقال عن موضوع معين.

حيث قمنا هنا بإعادة مختلف تصريحات المقابلات التي قمنا بها من خلال البحث الميداني بهدف فهم الظاهرة

المدرسة.

---

<sup>1</sup> قمولة كوثر، المعالجون الشعبيون بمنطقة ورقلة\_دراسة اثربولوجية\_، مذكرة لنيل شهادة الماستر، جامعة قاصدي مرباح، ورقلة، سنة 2016، ص 31.

### خلاصة الفصل:

قمت في هذا الفصل بعرض أهم الخطوات المتبعة في الدراسة، والتي تعد قاعدة مهمة لأي بحث علمي، تعرفنا على المنهج المتبع في الدراسة مع تحديد مجالات الدراسة (المكاني والزمني و البشري)، بعد ذلك قمت بعرض أدوات الدراسة و كيفية استخدامها، حيث شمل دليل المقابلة على ثلاثة محاور أساسية يحمل كل محور عنوان و هي كالآتي:

✓ المحور الأول: الأطباق التقليدية التي عرفت تحول في مجتمع تقرت

✓ المحور الثاني: انعكاس ثقافة الأطباق العصرية على الأطباق التقليدية

مع محور أول خاص بتقديم البيانات الشخصية.

# الفصل الثالث

(الجانب الميداني)

## الفصل الثالث: الجانب الميداني و التطبيقى

### تمهيد

1. عرض و تحليل المقابلات

2. نتائج العامة للدراسة

خلاصة الفصل.

المراجع

الملاحق

ملخص الدراسة.

### تمهيد:

وفي هذه الدراسة وبعد ضبط مختلف الإجراءات المنهجية المتعلقة بالمجتمع البحثي واختيار المنهج، ثم بعد القيام بإعداد الأدوات الضرورية للجانب الميداني وتحضير دليل مقابلة ومن ثم التوجه نحو النزول الميداني، بعد كل ذلك نعد في هذا الفصل إلى عرض و تحليل و صياغة نتائج الدراسة.



## 1. عرض وتحليل المقابلات:

أ. محور الأول: البيانات الشخصية:

### المبحوث الأول:

الجنس أنثى، 35 سنة، مستواها التعليمي ثانوي، نوع النشاط طبخة في خيمة "نانا فاطمة للأكلات التقليدية" في تقرت، الخبرة في الميدان 10 سنوات.

### المبحوث الثاني:

الجنس أنثى، 45 سنة، مستواها التعليمي ثانوي، نوع النشاط طبخة في منزلها في تقرت، الخبرة في الميدان أكثر من 10 سنوات.

### المبحوث الثالث:

الجنس أنثى، 30 سنة، مستواها التعليمي جامعي، نوع النشاط طبخة و مديرة مؤسسة "ببة سكول" في تقرت، الخبرة في الميدان 5 سنوات.

### المبحوث الرابع:

الجنس أنثى، 27 سنة، مستواها التعليمي ثانوي، نوع النشاط طبخة في نفس المؤسسة "ببة سكول"، الخبرة في الميدان 3 سنوات.

### المبحوث الخامس:

الجنس أنثى، 45 سنة، مستواها التعليمي جامعي، نوع النشاط طبخة في المنزل، الخبرة في الميدان 6 سنوات.

ب. المحور الثاني: الأطباق التقليدية التي عرفت تحول في منطقة تقرت:

❖ الأكلات التقليدية المحافظة على طابعها القديم:

### المبحوث الأول

ج1) \_ أجريت مقابلة يوم 8 ماي على الساعة 10:30 مع إحدى الطباخين و هي عزيزة أخبرني عن الأكلات التي مازالت محافظة على طابعها القديم بعد التساؤل حيث قالت " كايين غير البندراق هي مازالت كيما راهي و مازالت أهل المنطقة كل جمعة يديروا بندراق و تتلم العائلة في دار".

ج1) ترى المبحوثة أن طبق البندراق المعروف في منطقة تقرت مازال محافظا على طابعه القديم ،حيث تجتمع العائلة التقرتية كل يوم جمعة على هذا الطبق كما أنه مرتبط بعادات المنطقة.

### المبحوث الثاني

ج1) \_ أجريت مقابلة يوم 9 ماي على الساعة 9:30 مع إحدى مبحوثات المنطقة و هي طباحة في منزلها حيث قالت: " كايين غير البندراق كيما راهي من ناحية الطياب و التقديم".

ج1) \_ أكدت المبحوثة انه يوجد إلا طبق البندراق الذي مازال محافظا على طابعه القديم من ناحية إعدادة و تقديمه.

### المبحوث الثالث:

ج1) \_ أجريت مقابلة يوم 10 ماي على الساعة 11:00 مع طباحة في مؤسسة بيه سكول الموجودة في المنطقة حيث أخبرتني أنه مازال كل شيء كيما راه محافظ على طابعه القديم غير الأواني تبدلت و كايين أطباق زادولها الديكور.

ج1) \_ ترى المبحوثة أن طبق البندراق مازال محافظا على طابعه القديم إلا أن أواني تغيرت و يوجد بعض الأطباق أضيفت لها لمسة عصرية.

### المبحوث الرابع:

ج1) \_ أجريت مقابلة يوم 10 ماي على الساعة 11:30 و هي طباحة في نفس المؤسسة حيث أخبرتني أنه كايين الحبات و البندراق و المختومة.

ج1)\_ أكدت المبحوثة أنه يوجد بعض الأطباق مازالت محافظة على طابعها القديم تمثلت في (الحبات والبندراق و المختومة).

#### المبحوث الخامس:

ج1)\_ أجريت مقابلة يوم 12 ماي على الساعة 10:00 و هي طبخة في منزلها حيث قالت: الأكلات التي مازالت محافظة على طابعها القديم كايين الحبات و البندراق.

ج1)\_ بعد طرح السؤال على المبحوثة أجابت انه يوجد أطباق كذلك مازالت محافظة على طابعها القديم من غير البندراق و هي الحبات و المختومة."

❖ طبق البندراق محافظ على وجوده رغم دخول "الديكور و البريستيج":

#### المبحوث الأول

ج2)\_ أن البندراق مازالت محافظة على وجودها رغم دخول ما يعرف بالديكور و البريستيج وانه من الجانب الصحة صحي فيه الخضرة(بطاطا،البصل،الكابو،نبته البندراق،...الخ)،والبروتين(اللحم)،وزيد جدادنا نوضونا على هذه الأكلة كل جمعة تجتمع فيه العايلة و زيد ناس تحبوا.

ج2)\_ حسب ما قالت المبحوثة يعني هذا أن البندراق مازالت محافظة على وجودها رغم دخول ما يسمى بالديكور و البريستيج و كذلك لأنه صحي،فالمواد المكونة له كلها خضروات و لحم، و هو طبق قديم تناقلته الأجيال و مزال موجود لحد الآن.

#### المبحوث الثاني:

ج2)\_ أنه الطبق الأساسي في المنطقة و هي أكلة تقليدية و مايقدرش أهل المنطقة يستغنوا عليها و تطورت عبر الأجداد.

ج2)\_ ترى المبحوثة أن البندراق هي أكلة تقليدية اشتهرت بها منطقة تقرت و مازالت إذ تعتبر طبقا رئيسيا لا يمكن الاستغناء عنه و لهذا توارثت الأجيال هذا طبق.

المبحوث الثالث:

ج2) \_ البندراق محافظين عليها لأنها أكلة تقليدية و هي محبوبة و حتى كي يجينا ضيف خارج المنطقة كي يخطوها ليه يعيفها و كي يذوقها تعجبه.

ج2) \_ أكدت المبحوثة أن البندراق أكلة تقليدية و المفضلة لدى سكان المنطقة، لكن رؤيتها من طرف أشخاص خارج المنطقة للوهلة الأولى لا يعجبوا بشكلها و عند تذوقها يتغير رأيهم.

المبحوث الرابع:

ج2) \_ الطبق الوحيد لي قعد على خاطر كي تقولي تقرت يقولك البندراق هي أكلة البلاد.

ج2) \_ ترى المبحوثة أن طبق البندراق رمز لمنطقة تقرت.

المبحوث الخامس:

ج2) \_ أن البندراق من بكري نطيبوها نوضنا عليها من جيل إلى جيل آخر و هي الطبق الرئيسي في تقرت.

ج2) \_ ترى المبحوثة أن البندراق من قديم يقومون بإعدادها إلا أنها انتقلت من جيل إلى جيل و هي طبق رئيسي للمنطقة.

❖ الأكلات التقليدية في المطبخ التقري:

المبحوث الأول:

ج3) \_: "كاين البندراق يقولوها الواقفة في النزلة و الحبات (المحكوك)، و المختومة و البركوكش و المرورة .

ج3) \_ ترى المبحوثة انه من غير طبق البندراق والذي يطلق عليه أيضا بالواقفة في بلدية النزلة، هناك الحبات التي تسمى بالمحكوك و البركوكش و المرورة .

المبحوث الثاني:

ج3) \_ عدنا البندراق و الحبات و الباطوط و البركوكش

ج3) \_ أكدت المبحوثة انه يوجد طبق البندراق و الباطوط و البركوكش.

المبحوث الثالث:

ج3\_ كايين الحبات و تخرج منها المحكوك و المرشومة، والبندراق البركوكش.

ج3\_ عند الحديث مع المبحوثة أكدت هناك العديد من الأطباق تمثلت في الحبات و يستخرج منها طبق يسمى بالمحكوك و المرشومة، و نجد البندراق و البركوكش.

المبحوث الرابع:

ج3\_ أجريت مقابلة في نفس المؤسسة مع طباخة ثانية أخبرتني أن: "الأطباق التقليدية هي الحبات و البندراق و الباطوط و المرورة و البركوكش".

ج3\_ ترى المبحوثة أن منطقة تقرت تشتهر بأطباق تقليدية أهمها الحبات و البندراق و الباطوط و المرورة و البركوكش.

المبحوث الخامس:

ج3\_ جريت مقابلة مع طباخة في منزلها حيث أخبرتني: " قاتلي أشهرهم هي الحبات الباطوط و بندراق و المختومة".

ج3\_ بعد الحديث مع المبحوثة حيث ترى أن الحبات و الباطوط و البندراق و المختومة أطباق يشتهر بها المطبخ التقري.

**المحور الثالث: انعكاسات ثقافة الأطباق التقليدية على الأطباق المعاصرة:**

❖ الأكلات التقليدية التي ادخل عليها الطابع العصري:

المبحوث الأول:

ج4\_ أجريت مقابلة مع إحدى الطباخات و هي عزيزة أخبرتني عن الأكلات التي أدخل عليها الطابع العصري حيث قالت: " كايين الحبات من ناحية الديكور أضيفت لها لمسة البيض و الزيتون بأنواعه و المختومة كايين لي زيدها البيض المغلي أو الشحمة أو التونة بالنسبة للشكل كايين لي ديرها مربعة و كايين لي ديرها مدورة بالسينية أو السيار".

ج4\_ ترى المبحوثة أن يوجد أطباق ادخل عليها الطابع العصري تشمل كل من الحبات التي أضيف لها البيض و الزيتون بأنواعه ،ونجد أيضا المختومة أضيفت لها التونة والبيض المطبوخ و الشحمة،أما بالنسبة للشكل يوجد من يعدّها على شكل مربع ومن على شكل دائرة.

#### المبحوث الثاني:

ج4\_ أجريت مقابلة مع طبّاخة في المنزل قالت: " بكري كانوا يطيبوا البندراق بالكديد أو الشحمة و درك يطيبوا فيها باللحم الخروف أو الحاشي "

ج4\_ أكدت المبحوثة أن طبق البندراق من ناحية الإعداد نجد من يطبخه بالكديد أو بالشحمة،ويوجد من يعملها باللحم.

#### المبحوث الثالث:

ج4\_ أجريت مقابلة مع طبّاخة في مؤسسة قالت:"كاين الحبات عادوا يطيبوها بالجامبو و في الديكور عادوا يديروا ليها البيض"

ج4\_ عند الحديث مع المبحوثة قالت أن الحبات يوجد من يعيدونها "بالجامبو"، و من ناحية التقديم يضيفون لها البيض.

#### المبحوث الرابع:

ج4\_ أجريت مقابلة في نفس المؤسسة مع طبّاخة ثانية اخبرتني أن:" الأطباق التقليدية فعدت كيما راهي حاجة متغيرة غير أواني التقديم.

ج4\_ ترى المبحوثة أن الأطباق التقليدية بقيت على حالها،غير أن أواني التقديم غيرت.

#### المبحوث الخامس:

ج4\_ أجريت مقابلة مع طبّاخة في منزلها حيث أخبرتني:" كاين الحبات يزيدوا ليها من ناحية الديكور البيض و الفلفل المقلي و الزيتون و البطاطا أما في الطياب فعدت كيما راهي".

ج4\_ أكدت المبحوثة من خلال المقابلة أنه لا يوجد تغيير من ناحية الإعداد،إنما التغيير وقع على طريقة التقديم فمثلا أضيف إلى طبق الحبات البيض و الفلفل المقلي و البطاطا المطبوخة و الزيتون.

ج. المحور الثالث: انعكاسات ثقافة الأطباق العصرية على ثقافة الأطباق التقليدية

❖ أسباب التغيير في طريقة الطبخ:

المبحوث الأول:

ج5) \_ طريقة تغيرت بنسبة قليلة غير باه نسهلوا العملية و نكملوا الطياب بكري كنا نطيبوا على الجمر و درك على النار".

ج5) \_ تغيرت الطريقة بشكل بسيط من اجل تسريع عملية الطهي ، و في القديم كانوا يطهون على الحطب و اليوم نحن نطهو على النار.

المبحوث الثاني:

ج5) \_ تعود طريقة التغيير في طريقة الطبخ إلى التطور و الازدهار و العصرية هي لي خلات الناس تغير في إعداد الطعام".

ج5) \_ التغيير الذي طرا على طريقة الطهي يعود إلى عدة عوامل منها: التطور و الازدهار و العصرية.

المبحوث الثالث:

ج5) \_ جريت مقابلة مع طبخة في المؤسسة قالت : أنا في طبخ التقليدي مانغيرش فيه أما الطبق المعاصر نغيره فيه كيما في داري باه تخليهم ياكلوا دخلي فيها حوايج هما يحبوها".

ج5) \_ عدم التغيير و المساس في طريقة الطبخ الأطباق التقليدية أما فيما يخص الأطباق العصرية فالتغيير وارد إذ انه محتم عليك إدخال بعض المواد المرغوبة في أطباق غير مرغوبة.

المبحوث الرابع:

ج5) \_ جريت مقابلة مع طبخة من نفس المؤسسة قالت رأي مغاير: " كاين أطباق طورنا فيها على حسب ماتفرجنا في اليوتيوب و نشوفوا في صفحات الفايسبوك".

ج5) \_ بعض الأطباق أدخلت عليها بعض التغيرات و هذا راجع لمواكبنا العصرية و تتبعنا لقنوات التواصل الاجتماعي اليوتيوب و الفايسبوك و غيرها.

المبحوث الخامس:

ج5) \_اخبرني إحدى المبحوثين حيث قالت: "مواكبة العصرنة بصح منمشش القيمة الغذائية للطبق "

ج5) \_مواكبة العصرنة دون المساس بالقيمة الغذائية للطبق مع المحافظة على طريقة تقديمه قدر الإمكان.

❖ الأكلات المتناولة ذات طابع تقليدي أم عصري:

المبحوث الأول:

ج6) \_جريت مقابلة مع طباحة و هي عزيزة قالت:"الأكلات المتناولة في المنطقة يغلب عليها الطابع العصري

بالنسبة لفئة الشباب كي يجووا للمحل يطلبوا الأكل المعاصر (حميس،دجاج مفور،بيتزا،بوراك،لحم مفور،مملحات،مقلي،بوراك...الخ)"أما فئة الكبار يطلبوا الأكل التقليدي.

ج6) \_تختلف الطلبات من حيث الطابع بين الشباب و كبار الناس،فالشباب فطلباتهم تنحصر في الأطباق

العصرية(الحميص الدجاج . بيتزا . بوراك...)،أما كبار السن فأطباقهم المفضلة تبقى التقليدية دون منازع.

المبحوث الثاني:

ج6) \_اخبرني إحدى الطباخين انه: "الطبق التقليدي بقى كل يوم جمعة(البندراق)،و الأكلات معاصرة سائر

الأيام عندك تليتلي،شربة،بيتزا،دجاج محمر...الخ".

ج6) \_ مازال الطبق التقليدي يتناول نهاية الأسبوع أي اليوم الذي تجتمع فيه تقريبا كل أفراد العائلة أما الطبق

العصري فنتناوله سائر الأيام.

المبحوث الثالث:

ج6) \_جريت مقابلة مع طباحة في منزلها قالت : الأكلات المتناولة في البلاد معاصرة أكثر".

ج6) \_الأطباق المتناولة في المنطقة أكثرها معاصرة

المبحوث الرابع:

ج6) \_جريت مقابلة مع طباحة من نفس المؤسسة قالت: الأكلات أكثر تناولا هي التقليدية بدل المعاصرة".

ج6) \_الأطباق المتناولة تقليدية و تليها المعاصرة.



المبحوث الخامس:

ج6)ـ جريت مقابلة مع طباحة حيث قالت: " الأكلات المتناولة في البلاد يغلب ليها الطابع العصري في زمننا هذا".

ج6)ـ في وقتنا الحاضر يغلب الطابع العصري.

تحليل المقابلات:

الأطباق التقليدية التي عرفت تحول في منطقة تقرت:

❖ الأكلات التقليدية المحافظة على طابعها القديم:

كانت جل إجابات المبحوثين أن البندراق هي الأكلة الرئيسية و المشهورة في منطقة تقرت إلا أنه يوجد رأي مغاير يرى أن الحبات و المختومة هي كذلك و مازالت محافظة على طابعها القديم.

يعدّ الطبخ دلالة على مختلف الثقافات التي تخص و تميز منطقة عن أخرى، حيث مازال يحافظ المطبخ التقرتي على أصالته التي تشتم رائحتها في مختلف الأكلات التقليدية و الشعبية.

انه مطبخ غني و متنوع و يعكس بيئة المجتمع الصحراوي إذ أن أطباقه تثبت تفرد المطبخ التقرتي عن غيره من المطابخ حيث نجد: البندراق و الحبات و المختومة، هذه الأطباق تعبر عن عادات و تقاليد سكان المنطقة والتي توارثت عبر الأجيال و مازال إلى حد اليوم توجد هذه الأطباق عند عامة الناس إلا أنها تختلف أسماؤها من منطقة أخرى.

كما أكدت دراسة بوغرارة هبة الله<sup>1</sup> أن طبيعة الأكل الذي يتناوله الشخص تعكس البيئة التي يقيم بها و الثقافة التي ينتمي إليها، و بالنسبة لمنطقة تقرت فقد عكس طابع الطعام فيها ثقافتها و تنوع الأعراق الذي تتسم به، و من أهم مكونات النظام الغذائي فيها نذكر: النعمة (الكسكس) و هي من الأطباق الأساسية في منطقة تقرت، بالإضافة إلى الحبات (المحكوك) و المختومة و غيرها لها فوائد صحية.

<sup>1</sup> بوغرارة هبة الله، الأوضاع الاجتماعية و الثقافية لمنطقة تقرت خلال العهد الاستعماري (1845\_1962)،

مذكرة لنيل شهادة دكتوراه، جامعة محمد خيضر، بسكرة، سنة 2021، ص. 96\_98.

طبق البندراق يحافظ على وجوده رغم دخول ما يسمى "البريستيج و الديكور":

كانت جل إجاباتهم أن طبق البندراق هو الطبق الرئيسي في المنطقة و يعبر عن عاداتها و تقاليدها و انه يتوارث عبر الأجيال.

فالبندراق هي كسكس يسقى بمرق نبات البندراق وهي رمز من رموز المنطقة و أهمها و من أشهر الأكلات، حيث تتميز بطعمها و ذوقها الخاص و هي منتج زراعي محلي تقليدي يشبه إلى حد بعيد نبتة السبانخ في إعدادها و يطلق عليها أسماء متعددة بالمنطقة الصحراوية الأخرى على غرار البورطلاق في وادي سوف، فانه لا تكاد العائلة التقرتية الاستغناء عنها يوم الجمعة و حتى في أفراحهم و أفراحهم، يتم تحضيرها باللحم و الخضراوات ماعدا الطماطم (البصل و البطاطا و الفلفل و الفول و اليقطين)، وبعده تحضير خليط الخضر الذي يخصص لطهيه أواني خاصة تسمى "قدرة الفاكهة" و الكسكس و يقدم ب في جفنة تسمى "قصعة العود"، وهذا الطبق غني بالفيتامينات و البروتينات و المعادن و هذه العشبة تنبت لوحدها في تقرت و منها أتت تسمية الطبق، كما أنها تستخدم منذ القدم في الطب البديل، و أن أغلب السياح الذين زاروا تقرت لم يستحسنوا شكلها لكن عند تذوقهم لها نالت إعجابهم.

كما أكدت دراسة بن عمارة محمد<sup>1</sup> أن أهم أكلة شعبية في المنطقة هي الكسكسي، وقد دخل في ثقافة المجتمع بل نستطيع نقول بأنه أصبح من الهوية المحلية للمجتمع.

كما أكدت دراسة بوكي سخية<sup>2</sup> أن من أشهر الأكلات التقليدية نجد الكسكس إلى تتناوله الأسر التبسية كل يوم جمعة كوجبة الغذاء و في الأعراس كطبق أساسي، ونجد كذلك البركوكش و المحجوبة و الشخشوخة و شربة الفريك و البوراك.

كما أكدت دراسة الجريدي سعاد<sup>1</sup> انه تزخر المنطقة بالعديد من الأكلات الشعبية النابعة من التراث الأصيل و المتوارثة عبر الأجداد و هذا نظرا للفوائد الجمة على جسم الإنسان

<sup>1</sup> بن عمارة محمد، تأثيرات الأنماط البيئية في تغيير العادات الاجتماعية الغذائية\_دراسة ميدانية بصحراء وادي سوف\_وادي العلندة أمودجا، مذكرة لنيل شهادة دكتوراه، جامعة محمد خيضر، بسكرة، سنة 2015، ص 151.

<sup>2</sup> بوكي سخية، المجتمع بين الوجبات السريعة و الوجبات التقليدية دراسة مقارنة الشباب التبسي أمودجا، مذكرة لنيل شهادة ماستر، جامعة العربي التبسي، تبسة، سنة 2018، ص 84.

(البندراق، البركوكش، الحبات، المختومة...)،

و معظم الأكلات تعبر عن بساطة العيش و تعكس التنوع الثقافي للأكلات الشعبية لكن تبقى أكلة البندراق سيدة الأطباق التقليدية، ونظرا للأهمية التراثية لمختلف الأكلات الشعبية انتشر العديد من المطاعم التقليدية تسهر على تقديم مختلف الأكلات الشعبية المحلية باعتبارها بوابة لأي زائر ليحتك بخصوصية المكان و التعرف على تاريخ المنطقة.



<sup>1</sup> الجريدي سعاد، الحفاظ على التراث الثقافي اللامادي من اجل تحقيق التنمية المستدامة\_دراسة حالة ميدانية المقارن، مذكرة لنيل شهادة ماستر، جامعة محمد خيضر، بسكرة، سنة 2020، ص ص 101\_102.

### ❖ الآكلات المتناولة في المنطقة:

- كانت جل إجاباتهم أن الأطباق المتعارف عليها في المنطقة تمثلت في البندراق و الحبات و المختومة و الباطوط و البركوكش و المرورة و البوسرير.
- الآكلات التقليدية هي من أصناف الطعام يستخدمها الناس بسبب وفرة مصادرها و سهولة تحضيرها و إعدادها حيث أنها تختلف من منطقة إلى أخرى فنجد المطبخ التقرتي يتميز بأطباقه تمثلت في:
- البندراق: هي الأكلة الرئيسية و المشهورة في المنطقة هي عبارة عن كسكس يسقى بمرق نبات البندراق.
  - الحبات، المحكوك: هي كسكس معيار متوسط لا يكون معه مرق، بعدما يمزج بصلصة، وهو لا يختلف عن الزيطي في حرارته و جودة الفلفل المستخدمة فيه.
  - المختومة: وهي عبارة عن طبقتين من العجينة سمكها متوسط، يتم حشوها بمزيج الطماطم و البصل و الفلفل و بعض التوابل تطهى على الطجين و تقدم ساخنة.
  - المرورة: كسكس مفتول بعدة أعشاب طبية و بعض الدقيق، معيار حباتها و طريقة طبخها تشبه البركوكش، وهي طبق يقدم للمرأة النافس .
  - المرشومة: هي كسكس يسقى بمرق محضر من بصل و فلفل و طماطم و توابل .
  - كما أكدت دراسة خيرة خليف و مارية شاكو<sup>1</sup> أن من أشهر المأكولات لدى سكان تقرت هي البندراق هي عبارة عن كسكس يأكل بعقدة البندراق و هي نوع من العشب المورق تقطع إلى قطع صغيرة و توضع في قدر طيني أو معدني على نار خفيفة و يضاف إليها الفلفل و البطاطا و الفول و البصل و اليقطين و اللحم، لحب أهل تقرت لهذا الصنف من الأكل أصبحوا يستعملونها حتى في ولائم الأعراس .

<sup>1</sup> خليف خيرة و شاكو مارية، الحياة الاجتماعية و الاقتصادية في إقليم وادي ريف خلال القرن 19 ميلادي، مذكرة لنيل شهادة الليسانس، معهد العلوم الاجتماعية و الإنسانية، الوادي، سنة 2012، ص. 39\_40.

- الحبات (المفورة): هذا كسكس ينضج على البخار و يخلط الكسكس بالخضر الطازجة من فلفل و طماطم و بصل أخضر و يرطب بالسمن أو الزيت و يقدم للأكل.
- المختومة و تسمى في بعض الجهات المحجوبة، و هي طبقتان من الكسرى البلدي بينهما عقدة مكونة من البصل و الفلفل و الطماطم و التوابل تطهى على طجين الطين أو الحديد.
- العيش (البركوكش، المردود): هذا الصنف نوع من الكسكسى حباته خشينه ،تحضر مرقه بالطماطم، و الفلفل و الفرماس (المشمش الجاف) و الفول و الحمص و بعد نضج المواد تضاف إليه حبات العيش و يترك على النار قليلا حتى يتفاعل المواد مع حبات العيش، و أحسنه ما كان مطبوخ مع لحم الرأس، ويكثر استعماله أيام الشتاء.
- المرشومة: نوع من الكسكسى تكون حباتها قريبة من حبات المفورة لكن تسقى بمرق احمر محضر بالبصل و الطماطم و الفلفل و بعض التوابل
- كما أكدت دراسة بريح كلثوم<sup>1</sup> أن تشتهر منطقة تماسين كباقي المدن الصحراوية بالعديد من الأطباق التقليدية من أبرزها نجد: البوسرير، الحبات، البندراق، الحبات، المختومة، البركوكش، الشخشوخة.



<sup>1</sup> بريح كلثوم، دور الصناعات الحرفية و التقليدية في تنمية السياحة بالمدن الصحراوية \_دراسة حالة مدينة تماسين\_، مذكرة لنيل ماستر، جامعة محمد خيضر، بسكرة، سنة 2020، ص 66.

❖ الأكلات التقليدية التي ادخل عليها الطابع العصري:

كانت جل إجابات المبحوثين انه يوجد بعض الأطباق أضيفت لها لمسة العصرية من ناحية التقديم فمثلا الحبات أضيف لها البيض و الزيتون بأنواعه و غيرها من بعض الأطباق.

تعرف الجزائر على أنها متنوعة في عاداتها و تقاليدها فإن منطقة تقرت تختلف عن بقية المناطق، و للغوص في تراثها العميق و الغني تطرقنا إلى أطباقها المتنوعة خاصة الأكلات التقليدية المشهورة في المنطقة و المزوجة باللمسة العصرية فمثلا نجد البندراق التي كانت تعد بالقديم بدلا من اللحم، و الحبات أصبحت تزين بالبطاطا المطبوخة و الزيتون بأنواعه و غيرت كذلك أواني التقديم حيث كانت تقدم هذه الأكلات في أواني خاصة بها نجد "قصعة العود و ملاعق العود" و الآن أصبحت تقدم في "الصحن و ملاعق الحديد"، رغم هذه التحولات التي طرأت على الأكلات التقليدية إلا أن أهل المنطقة مازالوا محافظين على إعداد هذه الأكلات لأنها تعكس ثقافة و الهوية التقرتية.

– كما أكدت دراسة شتوان خيرو و بامي حورية<sup>1</sup> أن من العادة تقديم الأكلات الشعبية التقليدية كالكسكسى و البركوكش و المفورة في القصعة لتدور حولها العائلة من كبيرها لصغيرها للتغذى في جو حميمي لا مثيل له كما أنها تستعمل القصعة في فتل الكسكسى و البركوكش.



<sup>1</sup> شتوان خيرة و بامي حورية، طقوسية الطعام في الأدب الجزائري، رواية الدروب الوعة لمولود فرعون أمودجا، مذكرة لنيل شهادة ماستر، جامعة ابن خلدون، تيارت، سنة 2021، ص 45

ب. المحور الثالث: انعكاسات ثقافة الأطباق العصرية على الأطباق التقليدية:

❖ الأسباب التي أدت إلى تغيير في طريقة الطبخ:

كانت جل إجابات المبحوثين مختلفة أن لكل مبحوثة وجهة نظر في أسباب تغيير في طريقة الطبخ.

الطبخ هو عملية تحضير و جعله قابلا للأكل حيث أصبح يهتم بالتفنن في تحضير و تقديم الأطباق بالأشكال المتنوعة.

لهذا نلاحظ قد تغيرت طريقة الطبخ و هذا راجع لعدة أسباب من بينها: مواكبة المطبخ للعصرنة، ومتابعة مواقع التواصل الاجتماعي و بالتالي التفاعل معها و بالتجريب كنوع من التغيير في حياته اليومية، إلا أن هذا التغيير كان بوضع بعض اللمسات البسيطة على المظهر الخارجي للطبق عند تقديمه التي تعتبر من أهم الأمور التي تجعل الطبق محببا للنظر و عدم المساس بالقيمة الغذائية خاصة الأطباق التقليدية .

كما أكدت دراسة غويلة حسناء<sup>1</sup> أن التفاعلات في منشورات الصفحة في كل ما هو تقليدي، فهذه المنشورات تعتبر عنصرا فعالا في تقديم معلومات مختلفة حول الطبخ الجزائري .

<sup>1</sup> غويلة حسنة، دور شبكات التواصل الاجتماعي في الحفاظ على الموروث الثقافي الجزائري موقع فايس بوك \_أمودجا\_، مذكرة لنيل شهادة الماستر، جامعة 8ماي1945،قلمة،ص96.



❖ الأكلات المتناولة في منطقة يغلب عليها الطابع التقليدي أم العصري:

كانت جل إجابات المبحوثين أن أكثر الأكلات المتناولة في منطقة معاصرة أكثر ماهي تقليدية.

كان المطبخ التقريي يعتمد على أطباق تقليدية بحته من أهم هذه الأطباق تمثلت في: البندراق، المختومة،

الجبات، الشخشوخة وغيرها من أطباق المتعارف عليها في المنطقة، لكن أدى اختلاط الثقافات إلى تغيير عادات المطبخ التقريي فأصبحت لا تخلو المائدة التقريية من أطباق العصرية المختلفة "الشورية، طجين الحلو، البوراك، بيتزا، مقلي...."؛ رغم دخول هذه الأطباق إلا أن مازال أهل المنطقة محافظين على تقديم الطبق التقليدي يوم الجمعة الذي يجتمع فيه أفراد العائلة.

- كما أكدت دراسة لكحل ذكرى<sup>1</sup> أن اليوم لا تخلو المائدة من "الشورية و البوراك" ومختلف الأطباق العصرية و لا ننكر بأن العائلات لم تتخلى عن عاداتها و تقاليدها في الجانب الغذائي كالأطباق التقليدية لا تزال حاضرة فنجد المرأة الماكثة في البيت تضع "الكسكس" و الشخشوخة لمساعدة نفسها و الحفاظ على الأكلات التقليدية من الزوال و في نفس الوقت التسهيل عن المرأة العاملة خارج المنزل.



<sup>1</sup>لكحل ذكرى، تحولات ثقافة الاستهلاك في الأسرة الجزائرية\_الإنفاق في احتفالات الزواج أمودجا\_دراسة انثربولوجية بمنطقة الدونس، جامعة محمد خيضر، بسكرة، سنة 2021، ص45

2. النتائج المتوصل إليها: من خلال دراسة موضوع المطبخ و تحولانه في المدينة الصحراوية الجزائرية

تقرت أمودجا، توصلت إلى النتائج الآتية:

- لكل مجتمع ثقافة الطبخ تميزه عن باقي المجتمعات الأخرى.
- تختلف مكونات الأكلات التقليدية عن الأكلات المعاصرة.
- لكل واحد منهم وقتها الخاص الذي تقدم فيه، فمثلا أن معظم الأطباق التقليدية تقدم يوم الجمعة أو في الأفراح و الأقرح.
- الأكلات التقليدية توصل الروابط الاجتماعية بين المجتمع التقري.
- الأكلات المعاصرة هي أكلات دخيلة عن المجتمع المحلي على عكس الوجبات التقليدية المتوارثة و المنتقلة جيل عن جيل، و لا ننفي أن هناك أكلات تقليدية ليست من المنطقة دخلت عالم الأكلات المعاصرة مثل الزفيطي و الشخشوخة البسكرية.
- المطبخ التقري غني و متشعب، اعتمد منذ القدم على المواد الأولية الموجودة في البيئة الصحراوية.
- لكل أكلة في المنطقة رمز ترمز إليه.
- من خلال الأكلات التقليدية الموجودة في المنطقة ندرك أن تبين لنا عادات و تقاليد المدينة الصحراوية التقرية و كذلك تكشف على جزء كبير من ثقافة هذا المجتمع التقري.

## خلاصة الفصل:

لقد حاولنا من خلال هذه الدراسة توضيح التحولات التي طرأت على المطبخ، باعتبار المطبخ أحد عناصر الثقافة الشعبية لأي منطقة من الوطن، و يقوم أيضا بتمثيل ثقافتهم، فالمطبخ التقرتي متنوع بفعل اختلاط الثقافات و له خصائص مميزة عن باقي مناطق الوطن حيث يشتهر بأكلات تقليدية تمثلت في البندراق و الحبات و المختومة و البركوكش هي التي جعلته يميز عن بقية المجتمعات الأخرى، فهو يعبر عن هوية و أصالة سكان المنطقة، فمن خلال هذه الأطباق التي تطرقنا إليها فهي بمثابة رمز لمنطقة تقرت.



إن بحثنا المعنون ب: "الثقافة الشعبية في المدينة الصحراوية\_المطبخ و تحولاته تقرت أنموذجا"، يدخل ضمن الدراسات الأنثروبولوجية حيث حاولنا من خلاله إلقاء الضوء على التحولات التي طرأت على المطبخ التقرتي و التركيز على أهم الأطباق التي تشتهر بها منطقة تقرت و التي تعبر عن هويتها و أصالتها.

و الكشف عن الواقع الحقيقي لهذه التحولات في المطبخ في ظل التغييرات الاجتماعية و الثقافية التي عرفتھا المنطقة المدروسة، ذلك بإعطاء الوصف الدقيق لجميع التحولات التي دخلت على الأطباق التقليدية الخاصة بالمنطقة بعد أن كانت تقرت محافظة على أطباقها قبل انفتاح و امتزاج الثقافات على الأخرى و ظهور ما يعرف بأطباق العصرية و أطباق تقليدية ذات لمسة المعاصرة.

## قائمة المراجع:

### 2. الكتب:

1. أحمد بدر، أصول البحث العلمي ومناهجه، المكتبة الأكاديمية، ط9، الكويت، 1994..
2. ذوقان عبيدات و آخرون، مذكرات عن مناهج البحث عن كتاب البحث العلمي، دار المجدلاوي، ب ط، عمان، ب س.
3. رنجي مصطفى عليان و عثمان محمد غنيم، مناهج و أساليب البحث العلمي، دار الصفاء للنشر و التوزيع، د ط، عمان، 2000.
4. عامر قنديلجي، و يمان السامرائي، البحث العلمي الكمي و النوعي، دار اليازوري، د ط، قسنطينة، 1999.
5. فضيل دليوا و آخرون، أسس المنهجية في العلوم الاجتماعية، منشورات جامعة منتوري، د ط، قسنطينة، 1999.
6. محمد حسن غامري، الثقافة و المجتمع\_الانثربولوجيا الثقافية و البحث الميداني، ديوان المطبوعات الجامعية، د ط، الجزائر، 1989.

### 3. المجلات:

1. خواني خالد، مفاهيم الثقافة و المصطلحات المرتبطة بها، جامعة الوادي، سنة 2021.
2. قبايلي عمر، مدخل للثقافة الشعبية "مقاربة انثربولوجية"، الأثر مجلة الآداب و اللغات، جامعة قاصدي مرباح، ورقلة، العدد السابع، ماي 2008.

### 4. مذكرات:

1. الجريدي سعاد، الحفاظ على التراث اللامادي من اجل تحقيق التنمية المستدامة\_دراسة حالة مدينة المقارين، مذكرة لنيل ماستر، جامعة محمد خيضر، بسكرة، 2020.
2. بريح كلثوم، دور الصناعات الحرفية و التقليدية في تنمية السياحة بالمدن الصحراوية دراسة حالة\_مدينة تماسين، مذكرة لنيل شهادة ماستر، جامعة محمد خيضر، بسكرة، سنة 2020.
3. بن عمارة محمد، تأثيرات الأنماط البيئية في تغيير العادات الاجتماعية الغذائية دراسة ميدانية بصحراء وادي سوف\_وادي العلندة أنموذجا، مذكرة لنيل شهادة دكتوراه، جامعة محمد خيضر، بسكرة، سنة 2015.

4. بوجفجوف أمال و بومخيطة حنان، صورة المدينة في رواية" في المدينة ما يكفي لتموت سعيدا- تغريبة لخضر زرياب- "لياسمينة صالح، مذكرة لنيل شهادة الماستر، جامعة محمد الصديق بن يحيى، جيجل، 2022.
5. بوشمال ساسية و يمينة سروطي، طقوس جني التمور في وادي ريغ- تقرت أنموذجا-، مذكرة لنيل شهادة الماستر، جامعة الشهيد حمه لخضر، الوادي، سنة. 2018.
6. بوغرارة هبة الله، الأوضاع الاجتماعية والثقافية لمنطقة تقرت خلال العهد الاستعماري (1845\_1962)، مذكرة لنيل دكتوراه، جامعة محمد خيضر، بسكرة، سنة 2021.
7. بوقرة كمال، المسألة الثقافية و علاقتها بالمشكلات التنظيمية في المؤسسة الجزائرية- دراسة ميدانية بمؤسسة قارورات الغاز بوحدة باتنة، مذكرة لنيل شهادة دكتوراه، جامعة الحاج لخضر، باتنة، سنة. 2008.
8. بوكي سخية، المجتمع بين الوجبات السريعة و الوجبات التقليدية- دراسة مقارنة الشباب التبسي أنموذجا-، مذكرة لنيل ماستر، جامعة العربي التبسي، تبسه، سنة 2018.
9. خليف خيرة و شاكو مرية، الحياة الاجتماعية و الاقتصادية في إقليم وادي ريغ خلال القرن 19 الميلادي، مذكرة لنيل شهادة ماستر، معهد العلوم الاجتماعية و الإنسانية، الوادي، سنة 2012.
10. شتوان خيرة و بامي حورية، طقوسية الطعام في الأدب الجزائري- رواية الدروب الوعرة لمولود فرعون أنموذجا-، مذكرة لنيل شهادة ماستر، جامعة ابن خلدون، تيارت، سنة 2020.
11. عزت محمد الشيخ منار، البديع الإيقاعي في شعر علي الجارم- دراسة جمالية-، مذكرة لنيل شهادة الماجستير، جامعة المنصورة، مصر، سنة. 2020.
12. غويلة حسناء، دور شبكات التواصل الاجتماعي في الحفاظ على المورث الثقافي الجزائري موقع الفاييس بوك- أنموذجا-، مذكرة لنيل شهادة الماستر، جامعة 8 ماي 1945، قلمة، سنة. 2019.
13. قبالة مبارك، تطور مواد أساليب البناء في العمارة الصحراوية، مذكرة لنيل شهادة ماجستير، جامعة محمد خيضر، بسكرة، سنة 2010.
14. قمولة كوثر، المعالجون الشعبيون بمنطقة ورقلة- دراسة اثربولوجية-، مذكرة لنيل شهادة الماستر، جامعة قاصدي مرباح، ورقلة، سنة. 2016.

15. لبلق مليكه و بن حدوش سهيلة، توليد مصطلحات و جبة غذائية من التراث\_الطبخ التلمساني نموذجاً، مذكرة لنيل شهادة الماستر، جامعة أبو بكر بلقايد، تلمسان، سنة. 2017

16. لطرش سارة، تأثير النمو السكاني في تغير مرفولوجية المدينة\_دراسة ميدانية بمدينة سطيف\_، مذكرة لنيل شهادة الماجستير، جامعة فرحات عباس، سطيف، د س.

17. لكحل ذكرى، تحولات ثقافة الاستهلاك في الأسرة الجزائرية الإنفاق في احتفالات الزواج أمودجا\_دراسة انثربولوجية بمنطقة الدوسن، جامعة محمد خيضر، بسكرة، سنة 2021.

5. المواقع الالكترونية:

18. <https://ar.m.wiktionary.org> .

19. <https://tougourt.mta.gov.dz>



# قائمة الملاحق

## الملحق رقم 01: دليل المقابلة للثقافة الشعبية في المدينة الصحراوية الجزائرية.

### 1. المحور الأول: البيانات الشخصية للمبحوثين

- الجنس
- العمر
- المستوى التعليمي
- نوع النشاط
- الخبرة

### 2. المحور الثاني: الأطباق التقليدية التي عرفت تحول في منطقة تقرت:

1. ما الأكلات التقليدية التي ما زالت محافظة على طابعها القديم؟
2. ما الذي جعل الأطباق التقليدية و خاصة الطبق البندراق منه يحافظ على وجوده رغم دخول ما يسمى "الديكور و البريستيج"؟
3. ماذا نعرف عن أهم الأكلات التقليدية في مطبخ تقرت؟

### 3. المحور الثالث: انعكاسات ثقافة الأطباق العصرية على الأطباق التقليدية

1. ما الأكلات التقليدية التي ادخل عليها الطابع العصري؟
2. حسب رأيك ما هي الأسباب التي أدت في تغيير طريقة الطبخ؟
3. هل الأكلات المتناولة في المنطقة يغلب عليها الطابع العصري أم تقليدي؟



السبانخ



نبته البندراق



البندراق



البركوكش



المرورة



الحبات (المحكوك)



الباطوط



المختومة (المحجوبة)



البوسرير



الشخشوخة



الأطباق العصرية



تبلجين

## ملخص الدراسة باللغة العربية

تمحورت دراستنا حول " الثقافة الشعبية في المدينة الصحراوية الجزائرية \_مطبخ وتحولاته تقرت أنموذجا\_ حاولنا من خلال هذه الدراسة إبراز التحولات التي حدثت في المطبخ الصحراوي بمنطقة تقرت، حيث نهدف من خلال هذا البحث إلى محاولة التعرف على الأكلات التقليدية و المعاصرة التي تخص هذه المنطقة والكشف على الثقافة الشعبية في تقرت، و قد اعتمدنا على تقنيتي الملاحظة و المقابلة للحصول على معلومات شاملة و معمقة حول موضوع دراستنا متبعين في ذلك المنهج الإثنوغرافي.

الكلمات المفتاحية: الثقافة الشعبية، المدينة الصحراوية، مطبخ، تحول، طبخ.

## Abstract:

The study focus on the popular culture in the southern saharian cities which is the food and its transformations. the study shows the traditionnel dishes and the changes which happened on it. Our objective was to show all kinds of traditionnal dishes and the new ones in our research. We have relied on opposition and observations in order to get deep information's and following anthography approach.

**Key words:** Popular culture, Desert city, the kitchen, transformation ,cooking.