

جامعة قاصدي مرباح ورقلة  
كلية العلوم الإنسانية والعلوم الاجتماعية  
قسم علم الاجتماع والديمغرافيا



مذكرة مكملة لنيل شهادة ماستر أكاديمي

الميدان: العلوم الاجتماعية

الشعبة: علم الاجتماع والديمغرافيا

التخصص: الأنثروبولوجيا الفضاءات الحضرية

اعداد الطالبة: مريم بوفنيك

مذكرة بعنوان:

الممارسات الغذائية التقليدية

- دراسة اثنوغرافية - لصناعة الرب بحي بوعامر ورقلة انموذجا

نوقشت وأجريت علنا بتاريخ:

...../...../.....

اللجنة المناقشة:

الصفة	الرتبة	اسم ولقب الأستاذ
رئيسا	أستاذ محاضر ب	بوحنيك زينب
مشرفا ومقررا	أستاذ محاضر ب	أمال مخالفة
مناقشا	أستاذ تعليم عالي	رحيمة شرقي

السنة الجامعية: 2024/2025



جامعة قاصدي مرباح ورقلة  
كلية العلوم الإنسانية والعلوم الاجتماعية  
قسم علم الاجتماع والديمغرافيا



مذكرة مكملة لنيل شهادة ماستر أكاديمي

الميدان: العلوم الاجتماعية

الشعبة: علم الاجتماع والديمغرافيا

التخصص: الأنثروبولوجيا الفضاءات الحضرية

اعداد الطالبة: مريم بوفنيك

مذكرة بعنوان:

الممارسات التقليدية الغذائية

- دراسة إثنوغرافية - لصناعة الرب بحي بوعامر ورقلة

نوقشت وأجريت علنا بتاريخ:

...../...../.....

اللجنة المناقشة:

الصفة	الرتبة	اسم ولقب الأستاذ
رئيسا	أستاذ محاضر ب	بوحنك زينب
مشرفا ومقررا	أستاذ محاضر ب	أمال مخالفة
مناقشا	أستاذ تعليم عالي	رحيمة شرقي

السنة الجامعية: 2024/2025

## شكر وعرّفان

الحمد لله رب العالمين والصلاة والسلام على أشرف الأنبياء والمرسلين نبينا وحببينا محمد وعلى اله  
وصحبه اجمعين

اما بعد:

اشكر الله أولا واخرا على نعمه التي لا تعد ولا تحصى واحمده على وافر فضله وواسع كرمه الذي بنعمته  
وصلت الى هذا اليوم، ثم أوجه آيات الشكر والعرّفان بالجميل الى استاذتي الدكتورة "مخالفة امال"  
مشرفتي التي منحنتي الكثير من وقتها في متابعة بحثي واتمامه، اسال الله العلي القدير ان يجازيها خير  
الجزاء وان يكتب صنيعها في موازين حسناتها

ويدعوني واجب الوفاء ان اشكر كل أستاذة الأنثروبولوجيا على راسهم الأستاذ الدكتور "خليفة عبد القادر"  
الذي دعمنا ووقف بجانبنا حفظه الله واطال في عمره ونفع به وبعلمه، وكذا اود ان اشكر الأستاذة "بن  
صافي سميرة " شفاها الله وبارك في عمرها، كما اشكر كل أستاذة قسم علم الاجتماع وديمغرافيا كل  
باسمه ووسمه

كما لا يفوتني ان اشكر عائلتي على دعمهم لي كل باسمه وامي وابي اللذان بفضلهم وصلت الى ما انا  
عليه الان، واشكر كل من خيرة وحوارية وماهر على مساندهم لي لإتمام مذكرتي كما لا أنسى شكر لكل

الأصدقاء والاقارب من بعيد او قريب

## فهرس المحتويات

	شكر وعرfan
	فهرس المحتويات
	جدول الملاحق
	مقدمة
	الفصل الأول: الإطار النظري لدراسة
04	تمهيد
05	أولا: الإشكالية
07	ثانيا: أسباب اختيار الموضوع
07	ثالثا: أهمية الدراسة
07	رابعا: اهداف الدراسة
08	خامسا: مفاهيم الدراسة
08	1-الصناعة التقليدية
10	2-الأغذية التقليدية
11	3-الغذاء
12	4-الرب
13	سادسا: المقاربة النظرية
14	خلاصة
	الفصل الثاني: الإطار المنهجي للدراسة
16	تمهيد
17	أولا: مجال الدراسة
18	ثانيا: المنهج المعتمد في الدراسة
19	ثالثا: أدوات الدراسة الميدانية
19	1-المقابلة
20	2-الملاحظة بالمشاركة

21	خلاصة
	الفصل الثالث: الدراسة الميدانية
23	تمهيد
24	أولاً: عرض بيانات المقابلة
37	ثانياً: السياق العام للممارسة الثقافية
39	ثالثاً: تحليل النتائج على ضوء المقاربة النظرية
42	رابعاً: نتائج الدراسة
44	خلاصة
46	خاتمة
48	قائمة المراجع
51	الملاحق
58	ملخص الدراسة

## جدول الملحقات

الصفحة	عنوان الملحق	الرقم
51	دليل المقابلة	01
52	شبكة الملاحظة المعتمدة في العمل الإثنوغرافي	02
53	التمر	03
53	القدر الأول	04
53	مصفاة الطهي + القدر الثاني	05
53	كيس سميد فارغ	06
54	غليان التمر في الماء	07
54	تصفية الخليط من الأوساخ	08
54	نضج التمر	09
55	وضع التمر في كيس الدقيق	10
55	شد الكيس بإحكام من أجل ربطه	11
55	ربط الكيس بخيط محكم	12
56	الخييط الذي يحكم الكيس	13
56	تعليق الكيس لتقطير الرب	14
56	غلي الرب للمرة الثانية بعد تقطيره	15
56	نضج الرب واستوائه	16
57	جلد الماعز الذي يوضع فيه خليط الدهان مع الرب (القرط)	17
57	خليط الدهان مع الرب	18



## مقدمة

### مقدمة:

تشكل الصناعات الغذائية التقليدية احد المداخل الأساسية لفهم العلاقة المعقدة بين الإنسان وبيئته عبر الزمن، فهي ليست مجرد أنشطة مادية لإنتاج الغذاء، بل هي أنظمة معرفية وثقافية متجذرة في السياقات البيئية الاجتماعية التي نشأت فيها، وتأتي صناعة الرّب في الجنوب الجزائري، لاسيما بمنطقة ورقلة كمثال حي على هذا التفاعل الحيوي بين الإنسان والنخلة والمجال الصحراوي، في سياق إنتاجي تقليدي بتوارثه السكان عبر الأجيال.

تهدف هذه الدراسة إلى تناول صناعة الرّب من منظور اثنوغرافي عبر التعمق في الممارسات اليومية والمعاني الثقافية ، والبني الاجتماعية التي تحيط بهذه الصناعة مع التركيز على الكيفية التي تتجلى بها العلاقة بين الإنسان والبيئة من جهة ، والديناميكيات الاجتماعية التي تنظم الإنتاج والتوزيع والمعرفة المحلية ، من جهة أخرى .كما تسعى الدراسة إلى استكشاف ما إذا كانت هذه الممارسات تشهد تحولات نتيجة تغيرات اقتصادية او اجتماعية أو بيئية ، وإلى أي مدى لا تزال تشكل ركيزة في الهوية الغذائية و الثقافية للمجتمع المحلي كما إن اختيار صناعة الرّب كنموذج في هذه الدراسة لم يأت من فراغ، بل لما تحمله هذه الممارسة من قيمة اثنوغرافية غنية تسمح بقراءة أعمق لتفاعلات الثقافة، والمعيش اليومي والمعرفة المتجسدة في العمل اليدوي ضمن سياق محلي يجمع بين الطبيعة و المجتمع، وحيث تمت هاته الدراسة في ثلاث فصول.

يحتوي الفصل الأول على الركائز العلمية التي بنيت عليها الإشكالية وأهمية الدراسة وأهدافها فضلا عن صياغة المفاهيم الإجرائية ذات صلة بالدراسة إذ تعد من الضروريات في إثراء البحث العلمي بإعادة الصياغة المصطلحات العلمية وتبسيطها والتدقيق في دلالاتها ومعانيها وإعادة إنتاجها، كما تعتبر حلقة

## مقدمة

---

ربط الجانب النظري والميداني للدراسة والذي تظهر فيه تميز هذه الدراسة في إطارها المجالي، لتسهيل على القراء المعاني التي نريد ان نعبر عنها دون الاختلاف في إدراك الأفكار.

أما الفصل الثاني الموسوم بالإجراءات المنهجية للدراسة تحديد مجالات الدراسة المكاني والزمني والبشري، تم تحديد المنهج المعتمد في الدراسة مع ابراز الأدوات التي تم الاعتماد عليها في جمع المعلومات والبيانات الخاصة بالموضوع.

وأخيرا الفصل الثالث المعنون بعرض وتحليل نتائج الدراسة الذي يمثل الجانب الميداني لدراستنا ويتضمن عرض وتحليل المعطيات الميدانية للدراسة ومناقشتها على ضوء المقاربة النظرية وصولا الى النتائج العامة للدراسة.

## الفصل الأول: الإطار المنهجية للدراسة

تمهيد

أولاً: الإشكالية

ثانياً: أسباب اختيار الموضوع

ثالثاً: أهمية الدراسة

رابعاً: أهداف الدراسة

خامساً: مفاهيم الدراسة

سادساً: المقاربة النظرية

خلاصة

**تمهيد:**

بعد الاطار النظري من الركائز الأساسية لأي دراسة اكاڤيمية اذ توفر الأسس المفاهيمية التي توجه البحث وتسهم في تفسير الظواهر المدروسة ، فالإطار النظري لا يقتصر على عرض المفاهيم والمصطلحات المرتبطة بموضوع الدراسة ، بل يشمل أيضا عرضا للمقاربة النظرية التي تبناها الباحث ، ويهدف هذا الإطار الى بناء خلفية علمية متماسكة تمكن من فهم موضوع الدراسة في ضوء النظريات والمفاهيم المرتبطة به وكذلك يعتبر بمثابة البوصلة التي توجه الدراسة نحو تحقيق أهدافها بدقة و وضوح .

## أولاً: الإشكالية

تعد صناعة الرُّب من أقدم و أغنى الممارسات الغذائية التقليدية في المجتمعات الواحية ، حيث ترتبط ارتباطاً وثيقاً بمنظومة النخيل الصحراوية وبدورة الحياة الموسمية في البيئات القاحلة فهي ليست مجرد نشاط إنتاجي لتصنيع مادة غذائية ، بل تمثل تعبير متكامل عن التكيف الإنساني مع الشروط البيئية الصعبة ، من خلال ممارسات ثقافية ومتوارثة، وصناعة الرُّب تعد مثالا حيا على هذا التفاعل الدينامي ، فعملية إنتاج الرُّب ليست فقط استغلالاً لنواتج النخيل ، بل تدخل ضمن نظام بيئي اجتماعي أوسع ، حيث تحدد مواعيد الجني و أساليب التحويل ومعايير التخزين بحسب العوامل المناخية ، ومواسم الري ومستوى الإنتاج ، بل وحتى وفق البنية الاجتماعية و العلاقات القرابية، داخل المجتمع المحلي ، فتكيف سكان واحات الجنوب الجزائري مع بيئتهم من خلال تطوير التقنيات التقليدية لتحويل التمور الى مادة قابلة للتخزين و الاستهلاك لفترات طويلة ، ما يعكس ليس فقط معرفة بيئية دقيقة ، بل أيضا تنظيما اجتماعيا واقتصاديا محكما . كما توضح كيف أن هذه الممارسة الإنتاجية ترتبط بإيقاع الطبيعة، وتخضع لموازن دقيقة بين الجهد والموارد والنتائج، مما يجعلها نموذجا لدراسة الاستدامة التقليدية في المجتمعات المحلية.

وتعد مدينة ورقلة، وبشكل خاص حي بوعامر من المناطق التي لا تزال تحافظ على جزء مهم من التراث المادي واللامادي المرتبط بالصناعات التقليدية الغذائية وعلى رأسها صناعة الرب (دبس التمر) التي تمارس بطرق يدوية متوارثة داخل الأوساط العائلية او في اطار شبكات اجتماعية محلية، وتتميز هذه الصناعة في حي بوعامر بطابعها المنزلي والتعاوني المرتبط بدورة الحياة الزراعية في الواحات خاصة موسم جني التمور .

وعليه انطلقت هاته الدراسة من التساؤل الرئيسي التالي:

✓ ما هي ابعاد الممارسات الغذائية التقليدية؟

واندرجت تحت هذا التساؤل الأسئلة الفرعية التالية:

- 1- ماهو البعد الايكولوجي في صناعة الرب بحي بوعامر ورقلة؟
- 2- ما هو البعد السوسولوجي في صناعة الرُّب في حي بوعامر ورقلة؟
- 3- ماهو البعد الصحي في صناعة الرُّب في حي بوعامر ورقلة؟

## ثانيا: أسباب اختيار الدراسة

### أسباب ذاتية:

- الميول الشخصي لدراسة موضوع كيفية صناعة الرب بطرق التقليدية والتعمق فيه
- معرفة الاليات والأدوات المستخدمة في صناعة الرب
- الرغبة في لقاء الضوء على أهمية الرب كغذاء تقليدي
- الرغبة في انشاء مؤسسة ناشئة لتسويق المنتج المحلي عبر منصة الكترونية

### أسباب موضوعية:

- نقص الدراسات حول هذا الموضوع محليا ووطنيا
- اثرء المكتبة الجامعية بمراجع حول الصناعات التقليدية الغذائية والتركيز على صناعة الرب كمنتوج محلي
- معرفة ودراسة طرق صناعة الرب

## ثالثا: أهمية الدراسة:

البحث والتتقيب عن شكل ومضمون مادة الرب المصنعة انطلاقا من كونها مادة خام الى ان يتم تحويلها الى مادة صناعية جديدة قابلة للاستهلاك، اضع الى ذلك اعتبار هذه المادة كتراث ثقافي اوجب المحافظة عليه مما يعني المحافظة على هوية المجتمع، نظر لما له من أهمية ليس فقط على مستوى التصنيع الغذائي ، بل على مستوى الإبقاء على النوع الإنساني ككل

## رابعا: اهداف الدراسة:

تسليط الضوء على نوع من أنواع الصناعة التقليدية الا وهو الرب والطرق التقليدية المعتمدة في صناعته

- 1- التطرق الى معرفة أنواع التمور المستعملة في صناعة الرب كمنتوج غذائي
- 2- التعرف على الأدوات المستخدمة في صناعة الرب ودورها في الحفاظ على جودة المنتج
- 3- التطرق لمراحل صناعة الرب بوجي بوعامر ورقلة

**خامسا: مفاهيم الدراسة:**

مختلف الدراسة الأكاديمية اعتبرت المفهوم الإجرائي مرحلة مهمة لتعريف مضمونها وتضيء معالمها بالابتعاد عن أي ليس يمكن ان يتعرض له المتلقي لمفاهيم الدراسة وهو التحديد العملي والدقيق للمعنى الذي يقصده الباحث من استخدامه لمصطلح معين في سباق دراسته بما يسمح بقياسه أو تحليله أو ملاحظته ميدانيا

**1/الصناعة التقليدية:**

**عرفت المنظمة الدولية للتجارة والتنمية في سنة 1962 الصناعات التقليدية كما يلي:**

يُطبق تعريف المنتجات المنتجة باليد على كل الوحدات المنجزة بمساعدة الأدوات والوسائل البسيطة، وكل المعدات المستعملة من طرف الحرفي والتي تحتوي على جزء كبير منها على عمل اليد أو بمساعدة الأدوات اليدوية، في حين أن منتجات الصناعة التقليدية تتميز عن نظيرتها اليدوية بما يلي<sup>1</sup>:

• الطابع التقليدي أو الفني الذي يعكس خصائص وتقاليد البلد المنتج

• منتجات حرفيين يمارسون عملهم غالبًا من المنزل

**تعريف الصناعة التقليدية في الجزائر**

تم تحديد تعريف جزائري للصناعة التقليدية والحرف بصور الأمر رقم 01-96 المؤرخ في 10 جانفي 1996، والذي يحدد القواعد المنظمة لهذا القطاع. وتتص المادة 5 منه على أن:

"الصناعة التقليدية والحرف هي كل نشاط للإنتاج أو الإبداع أو التحويل أو الترميم الفني، أو الصيانة أو التصليح أو أداء خدمة، يطغى عليها العمل اليدوي، وتمارس بصفة رئيسية ودائمة، وفي شكل مستقر أو متنقل أو عرضي، وبكيفية فردية أو ضمن تعاونية للصناعة التقليدية والحرف، أو مقابلة للصناعة التقليدية والحرف".  
(2)

<sup>1</sup> ليلي بوحديد، وشراف عقون ، جوان 2019، واقع الصناعة التقليدية والحرف في الجزائر وآليات ترقيتها ، مجلة ميلاف للبحوث والدراسات ، المجلد 5 ، ص176

<sup>2</sup> ياسين بن زيدان، وسيد أحمد بن ناصر ، نوفمبر 2019، أهمية الصناعة التقليدية والحرف في ظل تطور التسويق في الجزائر ، الملتقى الوطني حول >الصناعة التقليدية والحرف كآلية لتفعيل اقتصاديات السياحة المستدامة وتسويق الهوية الإقليمية في الجزائر-جيجل- جامعة محمد الصديق بن يحيى، ص4

ويُعرف **عبد القادر حليمي** الصناعة التقليدية بأنها: تلك الصناعة المحلية الموروثة عن الأجداد، التي تُقام في الورش الصغيرة، وتعتمد في غالب الأحيان على القوة العضلية، ولا تحتاج إلى رؤوس أموال كبيرة ولا إلى شركات لتمويلها، مثل صناعة الفخار، الزرابي، السجاد، الحبال، الحصر، وبعض الأدوات المنزلية كالملاعق الخشبية، القدور، والأدوات الزينة المحلية.<sup>(1)</sup>

كما تشمل **الحِرَف اليدوية** الجانب التطبيقي للفن، مثل: الفخار، الحفر، النقش على الخشب، حياكة السجاد، المنسوجات اليدوية، التطريز، والمصنوعات الجلدية كالأحذية والحقائب. فهي نشاط إنساني متأصل في طبيعة الإنسان منذ القدم، ويُعتبر نشوؤها من بدايات صنعه لنماذج فنية استخدمها للسيطرة على الوسائل الطبيعية.<sup>(2)</sup>

### المفهوم الإجرائي للصناعة التقليدية:

تشير **الصناعة التقليدية** إلى مجموع الأنشطة اليدوية التي تعتمد على المهارات والخبرات المتوارثة، والتي تهدف إلى إنتاج سلع مادية أو تقديم خدمات ذات طابع تقليدي، غالبًا ما تحمل طابعًا ثقافيًا محليًا أو وطنيًا. وتشمل هذه الصناعات **الحِرَف اليدوية** مثل: النسيج، الفخار، وغيرها من الأنشطة التي تُمارس بشكل يدوي. وتُعد الصناعة التقليدية عنصرًا مهمًا في الحفاظ على التراث الثقافي والموروث الحضاري للمجتمعات، لما تحمله من رموز وهوية تاريخية متجذرة

1 عبد القادر حليمي ، 1967، جغرافية الجزائر ، دمشق، مطبعة الانشاء، ص279

2 بن عيسى شوقي، الصناعة الجلدية بين الاندثار والتفعيل -تلمسان- جامعة أبي بكر بلقايد، 2003، ص08

## 2/ الأغذية التقليدية:

تعريف حسب منظمة الأغذية والزراعة (FAO):

الأغذية التقليدية هي تلك التي تنشأ من النظم الزراعية التقليدية وتستهلك ضمن المجتمعات المحلية، وتشمل الأطعمة المخمرة والمحضرة بطرق تعكس التراث الثقافي والمعرفة التقليدية لتلك المجتمعات ، وغالبا ماتعد جزء من النظم الغذائية التقليدية المتوارثة عبر الأجيال<sup>(1)</sup>

## الأغذية التقليدية في الوطن العربي:

الدكتور عبد الرحمن عبيد مصيقر-الدكتور حسيب رجب:

يقصد بالأغذية التقليدية Traditional Foods تلك الأغذية التي تحضر من مكونات غذائية محلية المنشأ وتدخل في تكوين الوجبات الغذائية للأفراد أو المجتمعات، وهي غالبا ما ترتبط ارتباطا وثيقا بتاريخهم والبيئة التي نشئوا فيها.

وتتميز هذه الأغذية بانتشارها الواسع وتقبل أفراد المجتمع لها، وهي تستهلك بكثرة خاصة بين الطبقات الفقيرة وفي المناسبات الاجتماعية والدينية. وقد أثبتت الدراسات أن العديد من الأغذية التقليدية ذات قيمة غذائية جيدة وأنه بتناولها مع أغذية أخرى فإنها تساعد على تكملة النقص في العناصر الغذائية الضرورية للإنسان.

ونظرا لأن معظم الأغذية التقليدية تحضر من مكونات أساسية ذات منشأ محلي تم إنتاجها من محاصيل غذائية بواسطة أفراد المجتمع الواحد الذين برعوا في تحضيرها وحفظها دون الاعتماد على أي مواد حافظة كيميائية، فهي تعتبر من أصح أنواع الأغذية المتداولة خاصة وأن بعضها يحضر ويستهلك طازجا.<sup>(2)</sup>

(1) FAO, "Safeguarding Traditional Food System;" 2013

(2) عبد الرحمن عبيد مصيقر أو حسيب رجب وآخرون ،الأغذية التقليدية في الشرق الأدنى ،المكتب الإقليمي ،القاهرة،ص1

## المفهوم الإجرائي للأغذية التقليدية :

الأغذية التقليدية هي الأطعمة والمشروبات التي تُنتَج وتُحَضَّر وتُستهلك وفقاً لمعارف وممارسات موروثية داخل ثقافة أو مجتمع معين، وغالباً ما ترتبط بموارد محلية وطقوس جماعية وهوية ثقافية. وتُعتبر كذلك منظومة ثقافية متكاملة، وليست مجرد وصفات، وتُنتَج غالباً في مواسم معينة وتتماشى مع المناخ المحلي. ولكل منطقة أو جماعة أكلاتها التقليدية الخاصة بها

## 2/ الغذاء :

## التعريف اللغوي:

هو ما يُتَعَدَّى به، وقيل: ما يكون به نماء الجسم وقوامه من الطعام والشراب واللبن. وغذاء يغذوه غذاءً.

قال ابن السكيت: يُقال "غذوته غذاءً حسناً" ولا تُقَل "غذيته".

وجمع "غذاء" هو "أغذية"، مثل فصيل وفصال.

ومنه قول عمر رضي الله عنه لعامل الصدقات: "احتسب عليهم الغذاء ولا تأخذها منهم". (1)

## الغذاء اصطلاحاً:

هو مواد تُؤخذ عن طريق الفم للإبقاء على الحياة والنمو، حيث تمدّ الجسم بالطاقة، وتبني الأنسجة، وتُعَوِّض التالف منها. (2)

(1) ابن منظور، معجم لسان العرب، طبعة الجديدة، دار المعارف القاهرة، ص3223

(2) معجم الصناعات الغذائية والتغذية، محمد فهمي صديق ط1، 1993م الدار العربية للنشر والتوزيع، القاهرة، ص207

مجرد مادة استهلاكية، ليصبح وسيلة لفهم الأنظمة الثقافية الأوسع بما في ذلك الطقوس والتقاليد والهياكل الاقتصادية. كما يُستخدم الغذاء كعدسة لفحص الديناميكيات المجتمعية، حيث يظهر كيف تشكل الممارسات الغذائية الهوية الثقافية و تعبر عن العلاقات الاجتماعية. (1)

### المفهوم الإجرائي للغذاء :

الغذاء هو الطعام والشراب الذي يتناوله الإنسان والحيوان يوميا من مواد من شأنها استعادة طاقته أو تجديده وكذلك الغذاء بوصفه نظاما ثقافيا و اجتماعيا يعكس التفاعل بين الإنسان والبيئة ويكشف عن القيم والعلاقات داخل المجتمعات وأنماط إنتاج وتحضير وتناول الغذاء تعكس هوية الجماعة وتعد وسيلة لتعبير عن الانتماء والتميز الثقافي

### 3/الرُّب:

#### التعريف اللغوي للرُّب:

الرُّب هو الطلاء الخاثر، وقيل: هو دبس كل ثمرة، أي سلافة خُنَّازِتها بعد الاعتصار والطبخ. وجمعه الرُّبوب والرُّباب، ومنه يُقال: سقاء مريبوب، إذا رَبَّيْتَهُ، أي جعلت فيه الرُّب وأصلحته به.

وقال ابن دُرَيْد: رُبُّ السمن والزيت هو ثَقْلُه الأسود".

وأُشْد: كسائِبِ الرُّبِ عليه الأشكُلُ كما يُطَلَقُ الرُّبُ أيضًا على ما يُطَبَخُ من التمر، وهو ما يُعرف اليوم بـ الدبِس. وإذا وُصف الإنسان بـحُسن الخُلُق، قيل: هو السمن لا يَحْمُ أي كأنه في أخلاقه كالسمن النقي الذي لا يَفْسُد. (2)

#### الرُّب اصطلاحا:

عسل التمر هو السائل الكثيف الذي يستخلص من التمر، جميع أنواع التمور صالحة لإنتاجه ولكن تفضل ذات التركيز العالي (3) من منظور أنثروبولوجي، يُعتبر دبس التمر المعروف محليا بـ"الرُّب" أكثر من مجرد مادة غذائية؛ فهو يجسد تفاعلا عميقا بين الإنسان وبيئته، ويعكس ممارسات ثقافية واجتماعية متوارثة عبر الأجيال.

(1) Cultural Anthropology of Food-( Cultural Anthropology)- vocab.Definition Explanation/

Fiveabled

(2) ابن منظور، معجم لسان العرب ، طبعة جديدة ، دار المعارف ، القاهرة ، ص1550

(3) داوود حسين داوود، فاطمة عبد الرؤوف، منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة، 2022، صناعات ومنتجات التمور الغذائية سلسلة النشرات الإرشادية لنخيل التمر، الخرطوم، ص6

في المجتمعات الواحاتية، يمثل دبس التمر عنصراً أساسياً في النظام الغذائي، ويستخدم في تحضير أطباق تقليدية مثل "العصيدة خلال المناسبات الدينية والاجتماعية، مما يبرز دوره في تعزيز الهوية الثقافية والانتماء الجماعي.

تشير الدراسات إلى أن إنتاج دبس التمر يُعد نشاطاً منزلياً تقليدياً، يعتمد على تقنيات متوارثة تعزز من قيم التعاون والتضامن داخل المجتمع. كما يستخدم الدبس في حفظ التمور وتحضير الحلويات المحلية، مما يظهر تكيف المجتمعات مع مواردها البيئية.<sup>(1)</sup>

### المفهوم الإجرائي للرُب :

الرُب هو منتج غذائي طبيعي يستخرج من عصارة التمور الناضجة بعد غليها وتصفيتها ، ويتميز بقوامه اللزج ولونه البني الداكن ونكهته الحلوة المركزة يعد من أهم منتجات نخيل التمر في البيئات الواحات ، ويستخدم كمحل طبيعي وكمصدر غني بالطاقة والمعادن والسكريات ، وكذلك يعد موروثاً ثقافياً يعكس المعرفة متوارثة عبر الأجيال

### سادساً: المقاربة النظرية

تعد النظرية الايكولوجية الثقافية احدى المداخل النظرية الرئيسية في الانثروبولوجيا، التي تهدف الى فهم العلاقة التفاعلية بين الانسان وبيئته الطبيعية باعتبار ان الثقافة لا تنشأ في فراغ بل تتشكل وتتطور داخل إطار بيئي محدد، ويرتبط هذا التوجه ب **جوليان ستيوارد** الذي ركز على مفهوم الأنماط الثقافية المتكيفة، أي كيف تنتج الجماعات البشرية انماطاً ثقافية استجابة للبيئة التي تعيش فيها.

### اسقاط النظرية على الدراسة

تهدف هذه الدراسة للوصول الى كيفية تفاعل المجتمعات البشرية مع النظم البيئية المحيطة بها، وكيف تنشأ أنماط ثقافية معيشية متكيفة مع طبيعة البيئة لصناعة الرب، بوصفها نشاطاً غذائياً تقليدياً مرتبطاً بالنخيل والمناخ الصحراوي، تمثل نموذجاً حياً لهذا التفاعل

وبناء على مبدأ المتعارف عليه من قبل رواد الأنثروبولوجيا الذين أولوا الاهتمام بدراسة العلاقة المتبادلة بين الإنسان وبيئته وفهم كيفية تكيف المجتمعات البشرية مع الظروف البيئية (الموارد الطبيعية) لنكشف كيف تتشكل هذه الصناعة التقليدية بفعل التفاعل المعقد بين الإنسان وبيئته بمستوياتها المختلفة .

**خلاصة:**

في ضوء ما تم عرضه ضمن هذا الإطار النظري، يتبين أن نتناول موضوع الدراسة لا يمكن أن يتم بمعزل عن الأسس المفاهيمية والنظرية التي تستند. فقد أتاح هذا الجانب الوقوف على أهم المفاهيم المرتبطة بموضوع المذكرة ، واستعراض أبرز المقاربات النظرية التي تفسر الظاهرة المدروسة وتوجه يبل تحليلها. وكذلك فإن هذا الإطار لا يمثل فقط خلفية معرفية ، بل بعد أداة إجرائية تساهم في بناء تحليل علمي متماسك يسهم في الوصول الى نتائج أكثر دقة موضوعية .

## الفصل الثاني: الإجراءات المنهجية للدراسة

### تمهيد

أولاً: مجالات الدراسة

1-المجال المكاني

2-المجال الزمني

3-المجال البشري

ثانياً: منهج الدراسة

ثالثاً: أدوات وتقنيات البحث الميداني

خلاصة

**تمهيد:**

يمثل الإطار المنهجي أحد الأركان الأساسية في أي بحث علمي ، إذ يحدد الأسس و الإجراءات التي اعتمدها الباحث، ويكتسي هذا الجانب أهمية بالغة ، لأنه يبرز مدى التزام الباحث بالصرامة العلمية والمنهجية في جميع البيانات وتحليلها، مما يضفي على البحث طابعا من المصداقية و الموضوعية ، ويتناول هذا الإطار توضيح المنهج المعتمد في الدراسة ، وأدوات وتقنيات جمع البيانات، إضافة الى المجتمع المدروس والكيفية التي تم بها تحليل المعطيات كما يتطرق الى التبريرات المنهجية وراء اختيار كل أداة ، بما ينسجم مع طبيعة الموضوع و أهداف البحث.

## أولاً: مجالات الدراسة

## المجال المكاني:

ارتأيت أن أجري هذه الدراسة في منطقة بوعامر الواقعة بولاية ورقلة ، والتي يحدها شمالا سعيد ومن الجنوب مخادمة ومن الشرق لقصر العتيق ومن الغرب بامنديل ، وهي إحدى المناطق التي لا تزال تحافظ على تقاليدها الغذائية الزراعية الأصلية، خاصة فيما يتعلق بإنتاج رب التمر بطرق تقليدية، وتتميز هذه المنطقة بوجود علاقات اجتماعية متماسكة تسهم في نقل المعارف التقليدية بين الأجيال كما تحتضن وحدات منزلية شبه تقليدية لإنتاج الرب، مما يجعلها بيئة مناسبة لفهم ديناميكيات الإنتاج والمعنى الثقافي المرتبط به

## المجال الزمني:

## الدراسة الاستطلاعية:

اعتمدت الدراسة الاستطلاعية على زيارات متكررة للبيوت الحرفيات، والمشاركة معهم في إعداده لأن الباحثة تنتمي لمجتمع البحث وهذا ما جعلني اشاركهم طريقة صنعه

كانت أول بداية لي عند حرفيات في حيننا 21 أكتوبر 2024 ، فقد كنت متحمسة لمعرفة طرق وأدوات صناعة الرب ن وقد تم استقبالي بكل سرور ولم يبخلوا علي بشيء فقد شاركتم كذلك في إعداده، وفي مجتمعي هذا تلعب المرأة دورا جوهريا في الحفاظ على التراث الغذائي المحلي ن وعلى رأسه صناعة الرب ، هذا المنتج التقليدي يعد جزءا أساسيا من الثقافة الغذائية في المنطقة صانعات الرب هن في الغالب نساء من مختلف الأعمار يعملن ضمن نطاق العائلة أو الجيرة، باستخدام أدوات تقليدية موروثية مثل القدر النحاسي و الموقد الحديدي ، وينظر الى هذه الحرفة ليس فقط كمصدر دخل إضافي ، بل كممارسة مرتبطة بالهوية النسوية والروح الجماعية .عملية صنع الرب تتم في موسم الجني ، وتمتد على مراحل تتطلب مهارة وصبرا كبيرين، وتتناقلها النساء شفويا من جيل الى آخر رغم الإقبال المحلي على المنتج

## الدراسة الميدانية:

ترتبط هذه الدراسة بفترة زمنية حديثة نسبياً، وتمتد ما بين سنة 2024 الى سنة 2025، وهي الفترة التي تتم فيها تنفيذ العمل الميداني، عبر زيارات ميدانية متكررة ، وملاحظات بالمشاركة ومقابلات مع الفاعلين المحليين في مجال إنتاج رب التمر، وقد تم اختيار هذه الفترة لكونها تعرف عودة قوية إلى الممارسات التقليدية في طلب الاهتمام المتزايد بالمنتجات المحلية ذات الطابع التراثي ، خاصة خلال مواسم الجني وتحويل التمور

## مجتمع البحث:

ارتكز العمل الميداني على التفاعل مع مجموعة من الفاعلين المحليين، تم اختيارهم وفقاً لطبيعة المعرفة التي يمتلكونها حول إنتاج رب التمر وشمل هذا المجال نساء يمارسن التحويل المنزلي للتمور، وكذلك يمثلون ذاكرة حية حول التحولات التي طرأت على هاته الصناعة

## ثانياً: منهج الدراسة

كما اعتدنا على المنهج الإثنوغرافي، إذ أننا لم نكتفي بالوصف الجزئي لكيفية صناعة الرب بل قمنا بربطها بسياقها الثقافي الاجتماعي والذي تطلب من التواجد معهم في بيوتهم ومشاركتهم عملية التصنيع

يعرف الباحث "زيتون" على أنه منهج وصف الواقع، واستنتاج الدلائل والبراهين من المشاهدة الفعلية للظاهرة المدروسة، حيث يتطلب هذا المنهج من الباحث المعيشة الفعلية للميدان أو حول موضوع الدراسة .

فالمنهج الإثنوغرافي بدوره يسعى الى جمع المعلومات بالاعتماد على تقنيات مختلفة ومزدوجة كالملاحظة بالمشاركة والمقابلة (1)

(1) كمال زيتون، تصميم البحوث الكيفية ومعالجة بياناتها إلكترونياً عالم الكتب ، القاهرة، 2006، مصر، ط1، ص306

## ثالثاً: أدوات جمع البيانات:

## 1/ المقابلة:

يعرف موريس أنجرس أن المقابلة هي أداة يستعين بها الباحث لمسائلة المبحوث وقد استعانت بها هذه الدراسة لجمع البيانات حيث تعتبر أفضل التقنيات لكل من يريد استكشاف طرق صناعة الرب و الأدوات المستخدمة في صناعته. (1)

استعملت هاته الدراسة المقابلة ليس لمعرفة طرق صناعة الرب فقط بل لتحليل كيفية تكيف المجتمعات البشرية مع بيئتها وكيف تؤثر البيئة في أنماط العيش هاته الحرفيات ، ولهذا تظهر أهمية المقابلة فهي ليست مجرد أداة في يد الانثربولوجي لتسجيل البيانات لفهم ما وراء الثقافة أو الثقافة ذاتها بل هي الأداة التي تحمل طريقة الممارسات من أفواه أصحابها وتحليلهم الخاص كما ستعين الدراسة لتعمق في الفهم حسب تدرجاتهم الخاصة، وقد أجليت هذه الدراسة على خمس مقابلات. (2)

## الملاحظة بالمشاركة:

شبكة الملاحظة بالمشاركة يعرفها موريس أنجرس بأنها مصدر ظهور الأشكال الأخرى للملاحظة في عين المكان. وإنها تتطلب الاندماج في مجال حياة الأشخاص محل الدراسة مع مراعاة عدم تغيير أي شيء في الوضع. ويعتبر الأنثربولوجيون هم أول من مارس الملاحظة بالمشاركة من خلال عيشتهم في المجموعات البشرية بغية دراستها عن قرب، و طالما أن هدف هذه بالدراسة البحث والتنقيب عن شكل ومضمون الرب انطلاقاً من كونه مادة خام الى أن يتم تحويله إلى مادة صناعية جديدة قابلة للاستهلاك، وفي هذا الإطار أسجل على شبكة ملاحظة التقنيات والأدوات المستعملة وكذا كيفية التحضير والتمور التي استعملتها في عملية التصنيع.<sup>3</sup>

1/ أنجرس موريس، منهجية البحث في العلوم الإنسانية ، الجزائر دار القصة للنشر، 2004، ص197

2/ إبراهيم فتحية محمد، مدخل المناهج البحث في علم الإنسان السعودية، دار المريخ للنشر، 1988، ص170

3/ موريس أنجرس ، المرجع السابق، ص185

**خلاصة:**

في ختام هذا الإطار المنهجي، يتضح أن اختيار المنهج وأدوات البحث لم يكن عشوائياً، بل تم وفق اعتبارات علمية تتماشى مع طبيعة الموضوع وأهداف الدراسة. فقد مكن هذا الجانب من تحديد معالم المسار الإجرائي الذي سلكه البحث، من خلال توضيح المنهج المتبع، وطرق جمع البيانات و مواصفات المجتمع المدروس، وتعد هذه الإجراءات المنهجية ضرورية لضمان مصداقية النتائج التي سيتم التوصل إليها لاحقاً، كما تساهم في تعزيز الطابع العلمي للبحث، وتجعل من النتائج المحصلة عليها أكثر قابلية للفهم و التفسير وعليه فإن، هذا الإطار يشكل حلقة أساسية تربط بين الإشكالية النظرية و التحليل الميداني .

## الفصل الثالث: الدراسة الميدانية

تمهيد

أولاً: عرض وتحليل المقابلات

ثانياً: السياق العام للممارسة الثقافية

ثالثاً: تحليل النتائج في ضوء المقاربة النظرية

رابعاً: النتائج العامة للدراسة

خلاصة الفصل

**تمهيد:**

تعد الدراسة الميدانية مرحلة أساسية في أي بحث علمي ذي طابع تطبيقي ، غز تمثل الجانب العملي الذي يترجم من خلاله الإطار بين النظري والمنهجي إلى واقع ملموس ، فهي تتيح للباحث النزول إلى الميدان من أجل جمع المعطيات والمعاينة المباشرة للظاهرة المدروسة ، وتمكن أهمية هاته الدراسة في كونها توفر بيانات أصلية تستند إلى تفاعل مباشر مع الأفراد باستخدام أدوات بحثية ملائمة كالملاحظة والمقابلة وغيرها ، وكذلك جاء هذا الفصل الميداني ليسجل أهم الملاحظات والنتائج التي تم التوصل إليها أثناء النزول إلى الميدان .

## دراسة صناعة " الرّب " الدراسة الميدانية:

يعد الرّب أو صناعة الرّب من اقدم المنتجات الغذائية التقليدية ارتبطت ارتباطا وثيقا بحياة الانسان في البيئات الصحراوية و الزراعية ، وما يرتبط الرّب بموسمية جني التمور ، ويعكس علاقة الانسان بالبيئة المحيطة به ، حيث يعتمد على ماتقدمه الأرض من موارد طبيعية وهذا ما استخلصناه من خلال التجربة وهذا لا يكفي وحده حيث سوف يلجئ للعمل بالمقابلة مع بعض الحرفيات أو ربات البيوت صانعات لهذا المنتج

صانعة أو حرفية في صناعة الرّب 01:

العمر: 65

مستوى التعليم: أمية

المهنة: ماكثة بالبيت

صانعة 02: ج.س

العمر: 68

مستوى التعليم: أمية

المهنة : ماكثة بالبيت

صانعة 03: ف.إ

العمر: 70

مستوى التعليم: أمية

المهنة: ماكثة بالبيت

صانعة 04: ج.ب

العمر: 67

مستوى التعليم: أمية

المهنة: مائكة بالبيت

صانعة 05 : م.ج

العمر: 71

مستوى التعليم: أمية

المهنة: مائكة بالبيت

### المحور الأول : متعلقة بالبعد التقني والبيئي

1/ ما نوع التمور المعتمدة في صناعة الرب بحي بوعامر ورقلة؟

الصانعة 01: تمر الغرس

التمر المستخدم أو المعتمد هو الغرس

2/ هل هناك مواسم معينة لصناعة الرب بمنطقة بوعامر ورقلة؟

صانعة 01: مكانش وقت محدد نطيب فيه

لا يوجد موسم معين يصنع فيه الرب

## 3/ هل هذه العملية فردية أو جماعية ؟

## صانعة 01:

الخدمة نخدمو جماعي عندنا غابة يقطعو منها ولادي وندوه نفرزوه مع بناتي ممبعد نغسلوه ويجفف فالشمس ونحشوه ولادي معايا و خطرات حتى لبنات يحشو معانا نديروه في سطولا ولا بطانة ( قرارة ) ونخدم ممبعد انا بيه الرُّب وكل مكان قديم التمر يكون الرُّب مليح يعني مش تحشيه منا نخدم بيه وكاين لي بلا مايحشوه يخدمو بيه بصح الرُّب يجي قليل.

العمل يكون جماعي لأن لدينا غاية يجنون منها الثمار أي التمر أنا و أولادي ، ومن ثم تأتي عملية الفرز التي اقوم بها مع بناتي وبعد ذلك نقوم بغسله وتجفيفه ومن ثم تخزينه في وعاء بلاستيكي أو بطانة تمر ، وبعد ذلك أقوم بصنع الرُّب منه وكل ما كان التمر قديم أي له مدة طويلة مخزن فإن الرُّب يكون أفضل ، وهناك من يقومون بصنعه بدون تخزين لكن الرُّب يكون قليل مقارنة مع المخزن .

## 4/ ماهي الأدوات والتقنيات المستخدمة في صناعة الرب :

## صانعة 01 :

الأدوات : طابونة (المنصب)، البرمة، لي يطيب فيها التمر والسقاي والكسكاس والبرمة الثانية لي ندير فوقها الكسكاس باه نصفي التمر وشكارة سميد فارغة والماء والتمر

التقنيات: نجيب التمر ونغسل من الغبرة و التراب وبعدها نحطو فالبرمة ونزيد عليه الماء ونشعل عليه النار ولتبدأ تغلي نقص عليها ونخليها طيب من 08 نتاع صباح حتى 04 نتاع لعشية ممبعد نحط هذاك التمر في شكارة سميد لي حطيتها فوق الكسكاس وتحت برمة وممبعد نكب تمر فيه وممنبعد نعصرو بيدي وبعدها نزيد نعاود نطيبو ونصلو النار ونغطيه ونخليه على نار هادية حتى يرجع عسل ويتقلا

الأدوات : الموقد ، القدر ، الذي يطبخ فيه التمر ، ملعقة كبيرة ومصفاة الطهي والقدر الثاني الذي يوضع فوقها مصفاة الطهي لكي يصفى التمر ، كيس دقيق فارغ ، التمر ، الماء ا

التقنيات : اتى بالتمر واغسله من الغبار والأتربة وبعدها اضعه في القدر واضيف عليه الماء واوقد النار عليه وعندما تبدأ بالغليان اضيف عليها النار واتركها تطبخ من 08 صباحا حتى 04 مساء بعد ذلك اضع التمر في كيس دقيق الذي وضعته فوق مصفاة الطهي وتحتة القدر وبعدها افرغ التمر فيه بعد ذلك أقوم بعصره بيدي ثم اعيدته لكي يطبخ مرة أخرى على نار هادئة واغطيه حتى يصبح قوامه ثقيل

5/هل تعتمد في صناعة الرب على الطرق التقليدية من خلال التحضير اليدوي او التقطير:

**صانعة01:**

نخدم بيدي نعصر التمر ملىح كما بكري

اعمل بيدي واقوم بعصر التمر جيدا كما فالسابق

**المحور الثاني: متعلقة بالبعد الاجتماعي والثقافي**

1/ كيف اثرت البيئة على انتاج الرب:

**صانعة01:**

عندنا النخل والتمر يجي ياسر على هذا مانخليهش حتى يفسد نخدم بيه الرب

لدينا النخيل يعني يوجد الكثير من التمر لهذا لا اتركه حتى يفسد اصنع بيه الرب

2/كيف تم تناقل ثقافة انتاج الرب في حي بوعامر ورقلة:

**صانعة01:**

تعلمت من جارتى وعدت نخدم

اخذت الصنعة من عند جارتى وأصبحت اصنعه

## 3/مالعادات والتقاليد المرتبطة بصناعة الرب:

## صانعة 01:

نديروه فالاعراس لكثرة نخطوه مع دهان لجماعة لي تغني(دندياني) ولا كي يجي ضيف عزيز نخطهولو مع الكسرة ونديروه فالربيع ثاني نخطو الرب مع الدهان فالقرط (جلد الجدي يتغسل ويتنظف ويخدمو بيه القرط شغل قربة لا القرط الجلد يقعد بشعرو) ونخدمو بيه الرفيس

نستخدمه فالاعراس يوضع مع الدهان(السمن)لي الفرقة الرجالية التي تغني او عندما يأتي ضيف عزيز يقدم له مع الفطيروكذلك فالربيع نقوم بمزج الرب مع الدهان فالقرط ويصنع به الرفيس(اكله تقليدية بالفطير تكون ويوضع عليها الدهان والرب وتمزج جيدا وتقدم)

## المحور الأول : متعلقة بالبعد التقني والبيئي

## 1/ ما نوع التمور المعتمدة في صناعة الرب بحي بوعامر ورقلة؟

الصانعة 02: تمر تاشروبيت -القرس- تقزيون ، دقلة لبيتم - بنت خباله ولي نطيب بيهم ياسر تاشروبيت و لقرس و تقزيون والدقلة وكان عندي نوع آخر نطيب بيه  
التمر 4 أنواع تستخدمهم وهو الغرس - تقزيون -تاشروبيت والدقلة ، وإن كان عندها نوع آخر تستعمله كي لايفسد

## 2/ هل هناك مواسم معينة لصناعة الرب بمنطقة بوعامر ورقلة ؟

صانعة 02: معندوش وقت يطيب فيه أي وقت يطيب

ليس له كذلك موسم أو وقت محدد يصنع فيه

## 3/ هل هذه العملية فردية أو جماعية ؟

صانعة 02:

الخدمة نخدمو جماعي عندنا غابة يقطعو منها ولادي وندوه نفرزوه ممبعد نغسلو ويجفف فالشمس ونحشيه مع ولادي نديروه في سطولا ولا بطانة (قرارة) ونخدم ممبعد انا بيه الرب

العمل يكون جماعي لان لدينا غابة يجنون منها الثمار أي التمر انا واولادي، ومن ثم تاتي عملية الفرز وبعد ذلك أقوم بغسله ومن ثم اتركه يجف فالشمس وبعد ذلك أقوم بتخزينه في وعاء بلاستيكي او بطانة وبعد ذلك أقوم بصناعة الرب به

## 4/ ماهي الأدوات والتقنيات المستخدمة في صناعة الرب :

صانعة 02:

الأدوات: طابونة ، البرمة لي يطيب فيها التمر والسقاي والكسكاس والبرمة 02 لي ندير فوقها الكسكاس باه نصفي التمر، شكارة سميد فارغة ولا شاش ، التمر ، الماء

التقنيات: نجيب التمر نغسلو من الغبرة ولا تراب ممبعد نحطو فالبرمة ونزيد عليه الماء ونشعل عليه النار ولتبدأ تغلي نقص عليها ونخليها طيب من 08 نتاع الصباح ل 04 نتاع لعشية ممبعد نحط هذاك التمر في شكارة السميد لي حطيتها فوق الكسكاس وتحت برمة ممبعد نكب التمر فيه ونخليه ليلة كاملة يقطر وغدوة من ذاك نعاود نطيب ونصلو النار ومانغطيهاش ونقعد نشوف فيه حتى يرجع عسل ويثقل نصكر عليه النار وثم نعرف بلي طاب ونلوح فيها قرصة (الخبرة) نقرها فالوسط ونخليها طيب فيه وممبعد نحها نلقاها دات اللون نتاع التمر

الأدوات: الموقد، القدر، الذي يطبخ فيه التمر ، ملعقة كبيرة ومصفاة الطهي والقدر الثاني الذي يوضع فوقها مصفاة الطهي لكي يصفى التمر، كيس دقيق فارغ، التمر والماء

التقنيات: اتي بالتمر واغسله من الغبار والأتربة بعد ذلك اضعه في القدر واضيف عليه الماء واشعل عليه النار وعندما تبدأ بالغليان اتركها على نار هادئة من الثامنة 08 صباحا الى الرابعة 04 مساء بعد ذلك اضع التمر في كيس الدقيق الذي وضعته في مصفاة الطهي وتحت القدر بعد ذلك اسكب التمر فيه واتركه ليلة كاملة يقطر وغدا من ذلك اكرر طهيه مرة أخرى واتركه على نار هادئة ولا اغطيه وامكث بجانبه حتى يصبح قوامه ثقيلًا اطفئ عليه النار وارمي فيه قرصة (الخبزة) مثقوبة في الوسط وادعها تطهى فيه الى ان تأخذ اللون البني من التمر أي تأخذ لون التمر

**5/ هل تعتمد في صناعة الرب على الطرق التقليدية من خلال التحضير اليدوي او التقطير:**

**صانعة 02:**

نخليه فوق الكسكاس يقطر ليلة كاملة لان قبل كنت نعصره بيدي بصح ماعدتش قادرة من يدي اضعه فوق مصفاة الطهي يقطر ليلة كاملة لان من قبل كنت اعصره بيدي لكن لم اصبح قادرة من يدي

**المحور الثاني: متعلقة بالبعد الاجتماعي والثقافي**

**1/ كيف اثرت البيئة على انتاج الرب:**

**صانعة 02:**

عندي نخلات في غابة الاب نتاعي تمر يجيني ياسر نطيب بيه الرب ونخدم ثاني باه نعطيه لعباد لي تجي داوي عندي لي نلقاه فيه فقر الدم

لدي النخيل في غابة ابي يعني يوجد الكثير من التمر اصنع بيه الرب وكذلك اصنعه لكي اعطيه لناس التي تاتيني تعالج عندي من اجد فيه فقر الدم

2/ كيف تم تناقل ثقافة انتاج الرب في حي بوعامر ورقلة:

صانعة02:

تعلمت من الام نتاعي كانت كي تخدم نقعد نشوف معاها

اخذت الصنعة من عند امي كنت اراقبها وهي تقوم بصنعه

3/مالعادات والتقاليد المرتبطة بصناعة الرب:

صانعة02:

نديروه فالاعراس لكثرة نخطوه مع دهان لجماعة لي تغني(دندياني) ولا كي يجي ضيف عزيز نخطهولو مع

الكسرة وثاني نديروه لنافس مع الدهان فالمرودود باه يزيداها الدم وانا نعالج بيه ثاني لعباد لي فيها فقر الدم

نستخدمه فالاعراس يوضع مع الدهان(السمن)لي الفرقة الرجالية التي تغني او عندما يأتي ضيف عزيز يقدم

له مع الفطيروكذلك نقدمه للمرأة النفساء مع الدهان فالكسكس لكي تتعافى بسرعة وكذلك اعالج به الافراد

الذين يعانون من مرض فقر الدم

**المحور الأول : متعلقة بالبعد التقني والبيئي**

1/ ما نوع التمور المعتمدة في صناعة الرب بحي بوعامر ورقلة؟

الصانعة03: تمر القرس

التمر الذي تستخدمه هو الغرس

2/ هل هناك مواسم معينة لصناعة الرب بمنطقة بوعامر ورقلة ؟

صانعة 03: معندوش وقت يطيب فيه

كذلك لا يوجد موسم معين يصنع فيه

## 3/ هل هذه العملية فردية أو جماعية ؟

## صانعة 03 :

الخدمة نخدمو جماعي عندنا نخلة فالدار وعندي في غابة الاب نتاعي نخلات يروحو ولادي يقطعوهم ويقطعو لي فالدار ونفرزو مع عيال ولدي وبنتي ممبعد نغسلو ونخليه يجفف فالشمس ومبعد نحشيه انا وولادي نديرو في سطولا ولا بطانة ومبعد نخدم بيه الرب

العمل يكون جماعي لان لدينا نخلة فالبيت ولدي كذلك في غابة والدي نخيل يذهب اولادي لجني ثمارهم ونفس الشيء التي فالبيت ومن ثم نقوم بفرزه مع زوجة ابني وابنتي وبعد ذلك أقوم بغسله ومن ثم اتركه يجف فالشمس وبعد ذلك أقوم بتخزينه مع اولادي في وعاء بلاستيكي او بطانة

## 4/ ماهي الأدوات والتقنيات المستخدمة في صناعة الرب ؟

## صانعة 03:

الأدوات: طابونة ، البرمة لي يطيب فيها التمر والسقاي والكسكاس والبرمة 02 لي ندير فوقها الكسكاس باه نصفي التمر وشكارة سميد فارغة والتمر والماء

التقنيات: نجيب التمر من البطانة ونلوحو فالبرمة ونزيدلو الماء ونشعل عليه النار ولتبدأ تغلي نقص عليها ونخليها طيب من 08 نتاع صباح حتى 04 نتاع لعشية ممبعد نحط هذاك التمر في شكارة سميد لي حطيتها فوق الكسكاس وتحت البرمة ومبعد نكب فيه التمر ومبعد نذير شكارة ونخليها ليلة كاملة تقطر وغدوة من ذاك نعاود نطيبو ونصلو النار ونقعد نشوف فيه حتى يعقد ويولي عسل نصكر عليه النار

الأدوات: الموقد القدر الذي يطبخ فيه التمر وملعقة كبيرة ومصفاة الطهي والقدر 02 الذي يوضع فوقها مصفاة الطهي لكي يصفى التمر وكيس دقيق فارغ والتمر والماء

التقنيات: احضر التمر من البطانة وارميه في القدر واضيف له الماء واوقد عليه النار وعندما تبدأ بالغليان اتركها على نار هادئة واتركها تطبخ من 08 صباحا الى 04 مساء بعد ذلك اضع ذلك التمر في كيس دقيق

الذي وضعته فوق مصفاة الطهي وتحتة القدر ومن ثم افرغ التمر فيه بعد ذلك احكم بالاغلاق التام على الكيس ومن ثم اتركه يقطر وغدا من ذلك اعيد طهيه على نار هادئة واراقبه من قريب حتى يصبح قوامه ثقيل

5/ هل تعتمد في صناعة الرب على الطرق التقليدية من خلال التحضير اليدوي او التقطير؟

صانعة 03:

نزير على الشكارة ونخليه يقطر وحدو

احكم الاغلاق جيدا الكيس واتركه يقطر لوحده

المحور الثاني: متعلقة بالبعد الاجتماعي والثقافي

1/ كيف اثرت البيئة على انتاج الرب:

صانعة 03:

عندي نخلات في غابة الاب نتاعي تمر يجيني ياسر نطيب بيه الرب

لدي النخيل في غابة ابي يعني يوجد الكثير من التمر اصنع بيه الرب(توفر التمر بكثرة)

2/ كيف تم تناقل ثقافة انتاج الرب في حي بوعامر ورقلة:

صانعة 03:

تعلمت من الام نتاعي كانت كي تخدم نقعد نشوف معاها

اخذت الصنعة من عند امي كنت اراقبها وهي تقوم بصنعه

3/ مالعادات والتقاليد المرتبطة بصناعة الرب:

صانعة 03:

نديروه فالاعراس لكثرة نخطوه مع دهان لجماعة لي تغني (دندياني) ولا كي يجي ضيف عزيز نخطهولو مع الكسرة

نستخدمه فالاعراس يوضع مع الدهان (السمن) لي الفرقة الرجالية التي تغني او عندما يأتي ضيف عزيز يقدم له مع الفطير

المحور الأول : متعلقة بالبعد التقني والبيئي

1/ ما نوع التمور المعتمدة في صناعة الرب بحي بوعامر ورقلة؟

الصانعة 4: تمر القرس

التمر الذي تستخدمه هو الغرس كذلك

2/ هل هناك مواسم معينة لصناعة الرب بمنطقة بوعامر ورقلة ؟

صانعة 04: معندوش موسم محدد يطيب فيه

ليس له موسم أو وقت معين يصنع فيه

3/ هل هذه العملية فردية أو جماعية ؟

صانعة 04 :

نشري تمر مفروز لا نغسلو ونخليه ينشف فالشمس ممبعد نحشيه مع ولادي في سطل ولا بطانة ونخليه وقت ونخدم بيه الرب

اشترى التمر منقى وتم فرزته واغسله ثم اتركه يجف في الشمس وبعد ذلك اخزنه مع اولادي في وعاء بلاستيكي وبعد مرور فترة زمنية عليه أقوم بصناعة الرب به

**4/ ماهي الأدوات والتقنيات المستخدمة في صناعة الرب ؟**

**صانعة 04:**

**الأدوات:** طابونة ، البرمة لي يطيب فيها التمر والسقاي والكسكاس والبرمة 02 لي ندير فوقها الكسكاس باه نصفى التمر وشكارة سميد فارغة والتمر والماء

**التقنيات:** نجيب التمر من البطانة ونغسلو من الغبرة ونلوحو فالبرمة ونزيدلو الماء ونشعل عليه النار ولتبدأ تغلي نقص عليها ونخليها طيب من 08 نتاع صباح حتى 04 نتاع لعشية ممبعد نحط هذاك التمر في شكارة سميد لي حطيتها فوق الكسكاس وتحت البرمة وممبعد نكب فيه التمر وممبعد نذير شكارة ونخليها ليلة كاملة تقطر وغدوة من ذاك نعاود نطيبو ونقصلو النار ونقعد نشوف فيه حتى يعقد ويولي عسل نصر عليه النار .

**الأدوات:** الموقد القدر الذي يطبخ فيه التمر وملعقة كبيرة ومصفاة الطهي والقدر 02 الذي يوضع فوقها مصفاة الطهي لكي يصفى التمر وكيس دقيق فارغ والتمر والماء

**التقنيات:** احضر التمر من البطانة واغسله من الغبار وارميه في القدر واضيف له الماء واوقد عليه النار وعندما تبدأ بالغليان اتركها على نار هادئة واتركها تطبخ من 08 صباحا الى 04 مساء بعد ذلك اضع ذلك التمر في كيس دقيق الذي وضعتة فوق مصفاة الطهي وتحت القدر ومن ثم افرغ التمر فيه بعد ذلك احكم بالاغلاق التام على الكيس ومن ثم اتركه يقطر وغدا من ذلك اعيد طهيه على نار هادئة واراقبه من قريب حتى يصبح قوامه ثقيل

5/ هل تعتمد في صناعة الرب على الطرق التقليدية من خلال التحضير اليدوي او التقطير؟

صانعة04:

نخلية فوق الكسكاس يقطر ليلة كاملة

اتركه فوق مصفاة الطهي يقطر ليلة كاملة

المحور الثاني: متعلقة بالبعد الاجتماعي والثقافي

1/ كيف اثرت البيئة على انتاج الرب:

صانعة04:

نشري التمر ونخدم بيه الرب باه نبيعو (لحاجة لدرهم خلاتني نخدم)

اشتري التمر واصنع به الرب لكي ابيعه(لحاجة الى المال جعلتني اصنعه)

2/ كيف تم تناقل ثقافة انتاج الرب في حي بوعامر ورقلة:

صانعة04:

تعلمت من جارتني وعدت نخدم

اخذت الصنعة من عند جارتني اصنعه

3/ مالعادات والتقاليد المرتبطة بصناعة الرب:

صانعة 04:

نديروه فالاعراس لكثرة نخطوه مع دهان لجماعة لي تغني(داني داني) ولا كي يجي ضيف عزيز نخطهولو

مع الكسرة

نستخدمه في الأعراس يوضع مع الدهان(السمن ) لي الفرقة الرجالية التي تغني او عندما يأتي ضيف عزيز يقدم له مع الفطير

### المحور الأول : متعلقة بالبعد التقني والبيئي

1/ ما نوع التمور المعتمدة في صناعة الرب بحي بوعامر ورقلة؟

صانعة 05: التمر علي وراشد -دقلة- تفرزيون - تمسريت - تاشروبت - موزيت - تاكرموست - القرس  
تستخدم صانعة عدة أنواع من التمور منها : الغرس - تاشروبت - تاكرموست - تفرزيون - علي وراشد -  
دقلة - تمسريت

2/ هل هناك مواسم معينة لصناعة الرب بمنطقة بوعامر ورقلة ؟

صانعة 05: معندوش موسم محدد يطيب فيه

ليس له موسم أو وقت معين يصنع فيه

3/ هل هذه العملية فردية أو جماعية ؟

صانعة 05 :

نشري تمر مفروز لا نغسلو ونخليه فالشمس ينشف ومبعد نحشيه في سطل ولا بطانة وخطرات نشريه واجد  
لا نخدم بيه الرب

اشتري التمر منقى واقوم بغسله ومن ثم اتركه لكي يجف في الشمس وبعد ذلك اخزنه في وعاء بلاستيكي،  
ومرات اشتري التمر مخزن واصنع به فقط

## 4/ ماهي الأدوات والتقنيات المستخدمة في صناعة الرب ؟

## صانعة 05:

الأدوات: : طابونة ، البرمة لي يطيب فيها التمر والسقاي والكسكاس والبرمة 02 لي ندير فوقها الكسكاس باه نصفي التمر وشكارة سميد فارغة والتمر والماء

التقنيات: نجيب التمر من البطانة ونغسلو من الغبرة ونلوحو فالبرمة ونزيدلو الماء ونشعل عليه النار ولتبتدا تغلي نقص عليها ونخليها طيب من 08 نتاع صباح حتى 04 نتاع لعشية ممبعد نقعد نصفي فالوسخ لي يطلع لفوق نحيه وكلي يطيب نحط هذاك التمر في شكارة سميد لي حطيتها فوق الكسكاس وتحت البرمة وممبعد نكب فيه التمر وممبعد نربط شكارة بالشريط ونعلق لفوق نخليها ليلة كاملة تقطر وغدوة من ذاك نعاود نطيبو ونقصلو النار ونقعد نشوف فيه ونحيلو الطبقة لي تطلع لفوق باه ماتغمش عليه ونخليه حتى يعقد ويولي عسل نصكر عليه النار

الأدوات: الموقد القدر الذي يطبخ فيه التمر وملعقة كبيرة ومصفاة الطهي والقدر 02 الذي يوضع فوقها مصفاة الطهي لكي يصفى التمر وكيس دقيق فارغ والتمر والماء

التقنيات: احضر التمر من البطانة واغسله من الغبار وارميه في القدر واضيف له الماء واوقد عليه النار وعندما تبدأ بالغلجان اتركها على نار هادئة واتركها تطبخ من 08 صباحا الى 04 مساء بعد ذلك أقوم اصفيه من الاوساخ التي تصعد للاعلى وعندما يطبخ اضع ذلك التمر في كيس دقيق الذي وضعته فوق مصفاة الطهي وتحت القدر ومن ثم افرغ التمر فيه بعد ذلك احكم بالاغلاق التام على الكيس واربطه بالخيط واعلقه من الأعلى ومن ثم اتركه يقطر وغدا من ذلك اعيد طهيه على نار هادئة وراقبه من قريب وعندما أرى الطبقة صعدت ازيلها لكي لا تفسده واتركه حتى يصبح قوامه ثقيل

5/ هل تعتمد في صناعة الرب على الطرق التقليدية من خلال التحضير اليدوي او التقطير؟

صانعة 05:

نربط الشكارة بالشريط ونعلقها لفقو دايرة لوحة ملصقة فيها هذا الشريط ونخلية ليل كامل هاك يقطر (هاذي الطريق درتها وحدي شفت بلي تساعدني خير من يقطر وحدو ولا نعصرو بيدي)

اربط الكيس بخيط محكم واعلقه من الأعلى وضعت لوحة والصقت فيها هذا الخيط واتركه ليلة كاملة يقطر (هاته الطريقة صنعتها بنفسي لان رايتها تساعدني افضل من تقطير لوحده او اعصره بيدي)

**المحور الثاني: متعلقة بالبعد الاجتماعي والثقافي**

1/ كيف اثرت البيئة على انتاج الرب:

صانعة 05:

نشري التمر ونخدم بيه الرب باه نبيعو (لحاجة لدرهم خلاتني نخدم) ولان ثاني مطلوب الناس تحوس تشريه عليا

اشتري التمر واصنع به الرب لكي ابيعه (لحاجة الى المال جعلتني اصنعه) وكذلك لانه مطلوب من طرف الافراد

2/ كيف تم تناقل ثقافة انتاج الرب في حي بوعامر ورقلة:

صانعة 05:

تعلمت من جارتني وعدت نخدم

اخذت الصنعة من عند جارتني وأصبحت اصنعه

## 3/ مالعادات والتقاليد المرتبطة بصناعة الرب:

## صانعة 05:

نديروه فالاعراس لكثرة نخطوه مع دهان لجماعة لي تغني (داني داني) ولا كي يجي ضيف عزيز نخطهولو مع الكسرة

نستخدمه فالاعراس يوضع مع الدهان (السمن) لي الفرقة الرجالية التي تغني او عندما يأتي ضيف عزيز يقدم له مع الفطير

## ثانيا: السياق العام للممارسة الثقافية

ان عملية الوصف التي تعكس الاحداث الواقعية لهاته الدراسة وتكشف عن كيفية صناعة الرب ، فقد اعتمدت هذه الدراسة على 5 صانعات الرب

ان المتمعن في مضامين غذاء الرب نجد انه صناعة غذائية متكونة من (ماء وتمر) وكما جاء في مقدمة ابن خلدون (الصناعة هو كل شيء يحدث منه تحويل مواعين والالات ووسائل من اجل إنجازهم ويمر أيضا بمراحل عدة من حصاد ودرس وطحن وعجن ونضج ليسهل اكله ويصير وجبة غذائية يقات منها الانسان ، فهو صناعة )<sup>1</sup>

فصناعة الرب كانت موجودة منذ زمن بعيد وهي من اقدم الصناعات الغذائية التقليدية في المناطق التي تكثر فيها زراعة النخيل، فساكن يستغلون وفره التمر لصناعة هذا الغذاء التقليدي لذلك ولتوضيح كيفية اعداد الرب في المنزل وصناعته فاننا ومن خلال الملاحظة بالمشاركة ان هذا العمل في حي بوعامر ورقلة اذ تعتبر

<sup>1</sup> عبد الرحمن ابو زيد ولي الدين ابن خلدون ،مقدمة العلامة ابن خلدون ،(ديوان المبتدأ والخبر في تاريخ العرب والبربر ومن عاصرهم من ذوي الشأن الأكبر) ،دار الفكر ،بيروت لبنان ،2007،ص419.408

صناعة الرب نشاطا فرديا تقوم به النسوة في بيوتهن ، وبالتالي يراد بعملية اعداد وصناعة الرب الذي يحتاج الى

أولا : تحضير الوسائل والأدوات دون اغفال شيء منها لانها كلها ضرورية واسباسية في العمل

ثانيا: وضع وسائل وأدوات العمل والمادة الأولية بجانبها كل من التمر والماء والموقد والقدرين الأول والثاني ومصفاة الطهي وملعقة كبيرة وكيس دقيق فارغ

ثالثا: ان عملية صناعة الرب قد تختلف من صانعة لآخرى الى ان المواد الأولية نفسها كلهن يتشاركن فيها،<sup>2</sup> وكذلك حتى في طريقة الصنع فهي تقريبا نفسها وهناك تفاوت طفيف بينهم ، تبدأ صناعة الرب من جلب التمر وغسله ومن ثم وضعه في القدر ويسكب عليه الماء ووضعه فوق الموقد ومن ثم تركه حتى يغلي فيتترك على نهار هادئة ومن ثم تصفية ما يصعد للاعلى من اوساخ (تشكل طبقة) ومن ثم تركه يطبخ من 8 صباحا

حتى 4 مساء ، وبعد ذلك ناتي بقدر ثاني ووضعه فوقه مصفاة الطهي وفوقها كيس فارغ او قطعة قماش

شفاف(شاش) ووضع التمر فيها وتركه يقطر ليلة كاملة وغدا من ذلك نقوم بطبخه مرة ثانية على نار هادئة مع مراقبته وعدم وضع غطاء عليه (لكي لايفيض) حتى يصبح قوامه ثقيلًا تغلق عليه الغاز ويترك حتى يبرد ومن ثم وضعه في قارورات بلاستيكية ويخزن وهذا العمل تقوم به جماعة من النسوة الماكثات في البيت وكلهن تقريبا كبيرات فالسن، اما عن المواسم فليس لدى هاته الصناعة موسم معين فاي وقت يصنع فيه

### على مستوى التغيرات:

رغم التحولات العميقة التي شهدتها العالم في ظل التطور التكنولوجي المتسارع، فان صناعة الرب قد شهدت تغير طفيف في طريقة الصنع سابقا كانت النساء تعتمدن العصر باليد التمر عند وضعه في كيس اما الوقت الحالي فقد استغنين عن هاته العادة واستبدلوها بعملية التقطير وهو وضع الكيس فوق مصفاة الطهي ووضع التمر فيها وتركه يقطر ليلة كاملة، اما عن الأدوات فقديما كانت النسوة تستعملن قطعة قماش اما الان فقد

استبدلوها بكيس سميد فارغ، اما عن اللباس فكانت النساء تلبسن الكتانة (لباس تقليدي معروف في هذا الحي) عند صنعه اما الوقت الحالي فاصبحن يلبسن ملابسهن المعتادة وتغير هاتهن العادة، وكذلك فالقديم كانت النساء يطهينه على الحطب على عكس الان اصبح الطهي على الموقد بالغاز ،مع هذا لا تزال صناعة الرب تحتفظ بمكانتها الاصلية في الثقافة الغذائية التقليدية، لاسيما في المناطق الواحية مثل ورقلة ويلاحظ ان هذه الصناعة لم تخضع بشكل كامل لمسار التحديث بل حافظت على وسائلها التقليدية في التحضير، من غسل التمر يدويا الى غليه وتكثيفه في قدور على نار هادئة مرورا بعمليات العصر والتصفية او تقطير التي تنفذ غالبا بوسائل بسيطة متوارثة ، ان هذا الثبات في طرق الإنتاج يعكس تمسكا عميقا بالهوية الثقافية ورفضاً ضمناً لذوبان هذه المعرفة المحلية في منطق الإنتاج الصناعي ، فالرب لا يصنف مجرد منتج غذائي بل ينظر اليه كمكون رمزي من التراث ووسيلة للحفاظ على الذاكرة الجماعية ما جعله بمنأى عن التغيرات الجوهرية التي طالت غيره من المنتجات التقليدية ، ان استمرارية هذه الوسائل تمثل نوعاً من المقاومة الثقافية في وجه العولمة وتعكس وعياً مجتمعياً بأهمية المحافظة على الصناعات المتجذرة في البيئة المحلية

### على مستوى العلاقة بين الانسان وبيئته:

تعد صناعة الرب مثالا دالاً على العلاقة التفاعلية بين الانسان وبيئته ، حيث أسهمت الظروف البيئية والمناخية الخاصة بالمناطق الواحية، ولا سيما في الجنوب الجزائري في تشكيل نمط عيش يرتكز على استغلال الموارد الطبيعية المتاحة وعلى راسها النخيل في بيئة جافة ومناخ قاحل، حيث تندر المياه وتتقلص فرص الزراعة المتنوعة لجا الانسان الى تطوير أساليب معيشية تتلائم مع شروط الطبيعة، فكانت التمور بغناها الغذائي ووفرتها الموسمية مصدراً أساسياً للقوت غير ان وفرتها في موسم الجني فرضت على السكان البحث عن طرق لحفظها، وهكذا نشأت صناعة الرب كحل بيئي واقتصادي في ان واحد من خلال هذه الصناعة تمكن الانسان من تحويل منتج طبيعي سريع التلف الى مادة قابلة للتخزين طويلة الأمد، مستخدماً أدوات بسيطة ومتاحة في محيطه ما يعكس فاعلية المعرفة المحلية في التكيف مع البيئة لذلك فان صناعة الرب ليست مجرد نشاط غذائي بل تجسد تعبيراً عن التفاعل الدينامي بين الانسان والوسط الطبيعي وترسخ نموذجاً لما يعرف ب الابتكار التقليدي الذي ينشأ من رحم الحاجة والواقع البيئي

### ثالثا: تحليل النتائج في ضوء المقاربة النظرية

عند تحليل نتائج دراسة صناعة الرب في ضوء المقاربة الايكولوجية يتضح ان هذه الصناعة لم تنشأ بمعزل عن العوامل البيئية ، بل جاءت كاستجابة مباشرة لخصوصيات المجال الطبيعي والمناخي الذي يعيش فيه الانسان الواحي فوفرة التمور وندرة الموارد الغذائية الأخرى إضافة الى الحاجة للتخزين في مناخ حار وجاف دفعت الانسان الى ابتكار حلول تعتمد على التكيف مع البيئة بدلا من مقاومتها ووفقا لهذه المقاربة فان الثقافة ليست كيانا مستقلا بل تبنى من خلال أنماط الاستخدام العقلاني للموارد المحلية ، وهو ما يتجلى في اعتماد أدوات بسيطة وتقنيات يدوية متوارثة لتحويل التمر الى مادة غذائية قابلة للتخزين وهكذا تفهم صناعة الرب لا كمجرد نشاط اقتصادي او تراثي بل كألية بيئية ثقافية حافظت على التوازن بين الانسان والوسط الطبيعي كما توضح النتائج ان استمرارية هذه الصناعة رغم التغيرات التكنولوجية يعكس فاعلية النموذج الثقافي المحلي في مواجهة الضغوط الخارجية ، ما يدعم الطرح الايكولوجي القائل بان الثقافة تتجذر في البيئة ويعاد انتاجها تبعا لتحولاتها لا على حسابها وركز جوليان ستوارد على دراسة العلاقة بين البيئة الطبيعية

والأنظمة الثقافية، وقد اعتبر ان الثقافة لا يمكن فهمها بشكل كامل الا من خلال فهم كيف يتفاعل الانسان مع بيئته لتلبية حاجاته

#### 1/ التكيف البيئي

يمثل حي بوعامر بورقلة نموذجا دالا على التكيف البيئي المحلي ، حيث نجح سكانه عبر الأجيال في تطوير نمط معيشة يتلائم مع الخصائص المناخية والموارد الطبيعية للمنطقة الصحراوية، وفي هذا السياق تتجلى صناعة الرب كأحد ابرز اشكال هذا التكيف اذ وظفت نساء هذا الحي وفرة التمر الناتجة عن نخيل الواحة وقمن بتحويله الى مادة غذائية قابلة للحفظ والتداول دون الاعتماد على تقنيات معقدة او موارد خارجية ، يتوافق هذا السلوك مع ما أشار اليه جوليان ستوارد رائد هاته النظرية حيث يرى ان الثقافات تنشأ وتتطور نتيجة لاستجابات جماعية للبيئة عبر استخدام أدوات وتكنولوجيا محلية وقد ساعدت طبيعة التمر كمنتوج موسمي سريع التلف على تحفيز نساء هذا الحي نحو إيجاد حل لهذا الشيء (مثل الغلي والتصفية) ، مساهم

في خلق تقليد غذائي متجذر في السياق البيئي والاقتصادي للمكان ويعد هذا النمط من التكيف احد أوجه الابتكار البيئي المحلي ، حيث تستجيب الثقافة لحاجات العيش في بيئة قاحلة عبر حلول غير مفروضة من الخارج بل نابعة من فهم شعبي عميق للبيئة المحلية

رغم عدم امتلاك بعض النساء لمحصول تمر خاص بهن الا انهن يحرصن على صناعة الرب سنويا وهو سلوك يفسر ضمن اطار الدوافع الاجتماعية والثقافية لا المادية فحسب ، أولا: يحمل الرب قيمة عالية في الثقافة المحلية حيث يعتبر حيازته وصناعته مؤشرا على التدبير النسوي الناجح ، ثانيا: تشكل هذه الممارسة نوعا من التمسك بالهوية الثقافية في مواجهة مظاهر التغير المجتمعي او الحداثة المفروضة وهو ما يجعل من صناعة الرب واجبا ثقافيا غير مكتوب، تتوارثه النساء ويعتبر جزءا من مقام المرأة في المجتمع الواحي، بذلك فان الدافع لا يرتبط بامتلاك التمر فقط بل ينبع من رغبة في الاستمرارية والانتماء وتأكيد الذات داخل النسق الثقافي المحلي

لعبت نساء حي بوعامر دورا مركزيا في استغلال مادة الرب سواء في المجال الغذائي او العلاجي وهو ما يعكس عمق المعرفة التقليدية التي تمتلكها المرأة في المجتمعات الواحية فمن الناحية الغذائية اعتمدت النساء على الرب كمصدر مركز للطاقة والسكريات الطبيعية عند الحاجة الى تقوية الجسم مثل فترات النفاس او مرض، يستخدم الرب مع السمن كثيرا مما يظهر قدرة النساء على دمج المعرفة البيئية بالغذاء اليومي ، اما من الناحية العلاجية فقد استخدم الرب في الطب الشعبي كمقو عام ومضاد لفقر الدم حيث يخلط مع الحليب او الأعشاب ويقدم للأطفال ونساء وكبار السن ، هذا الاستعمال المتعدد يؤكد ان النساء لم تكن مجرد مستهلكات لهذه المادة بل كن فاعلات اساسيات في حفظ وصناعة وتوجيه استخدام الرب

## 2/ اللب الثقافي:

بالنظر الى حي بوعامر تبرز صناعة الرب كمثال حي على تجسيد مفهوم اللب الثقافي فقد تطورت هاته الصناعة استجابة لوفرة التمر في البيئة الواحية من جهة وللحاجة الى تخزينه وحفظ قيمته الغذائية في ظل مناخ جاف وقاس من جهة أخرى استخدمت النساء في الحي تقنيات محلية بسيطة ، فقد تبدأ المرأة أولا بجلب الأدوات المتمثلة في التمر والماء والموقد والقدر الذي يطبخ فيه التمر وملعقة كبيرة خشبية او من حديد

ومصفاة الطهي والقدر 2 الذي يوضع فوقها مصفاة الطهي وكيس دقيق فارغ ، اما عن عملية التصنيع فتبدا من جلب التمر (ويكون التمر غرس الذي يستعمل في هذا التصنيع هذا المتعارف عليه في هذا الحي لكن ليس هو النوع الوحيد المستعمل بل يوجد أنواع أخرى لكن تستخدم بأقلية مقارنة بتمر الغرس) وغسله من التراب والغبار وبعدها وضعه في القدر ويسكب الماء عليه وتوقد النار عليه وعندما تبدا بالغليان يترك القدر على نار هادئة من 8 صباحا حتى 4 مساء بعد ذلك يوضع ذلك التمر في كيس دقيق الذي يوضع فوق مصفاة الطهي وتحتة قدر وبعدها يفرغ التمر فيه بعد ذلك يترك التمر يقطر ليلة كاملة ثم يعاد طبخه مرة ثانية على نار هادئة ومراقبته وعدم تغطيته كي لا يتدفق من الضغط حتى يصبح قوامه ثقيلًا يترك حتى يبرد ثم يخزن في قارورات بلاستيكية

دون الحاجة الى تدخل صناعي خارجي مما يعكس تكيفا بيئيا خالصا ، هذه الممارسات ليست مجرد عادات بل تعد تعبيرا عن منظومة ثقافية متكاملة نابعة من البيئة وموجهة نحو الحفاظ على الاستمرارية والعيش كما ان الدور الذي تلعبه النساء في هذه الصناعة رغم غياب محصول تمر شخصي أحيانا يعكس ادراك جماعيا لأهمية الرب كمكون أساسي في الحياة اليومية سواء كمصدر غذائي او كعلاج تقليدي ، ان تمسك النساء بهذه الممارسة حتى مع تطور الوسائل الحديثة يبرهن على ان اللب الثقافي لا يختزل في الوسائل فقط بل يشمل أيضا الهوية والرمزية الاجتماعية

#### رابعاً: نتائج الدراسة

اسفرت الدراسة الميدانية لصناعة الرب في حي بوعامر ورقلة عن النتائج التالية

#### 1. استمرار الممارسة التقليدية رغم التحولات:

تبين ان صناعة الرب ماتزال تمارس من قبل عدد من الاسر لا سيما النساء رغم التحولات الاجتماعية والثقافية التي شهدتها الحي ، وقد أظهرت النتائج ان نقل المعارف المرتبطة بهذه الصناعة يتم غالبا عبر التوراث العائلي او الاجتماعي والمشاركة الفعلية ما يشير الى قوة المعرفة التقليدية ضمن الثقافة المحلية

## 2. ارتباط صناعة الرب بالبيئة المحلية ونمط العيش:

تعد صناعة الرب نموذجا فعليا لتفاعل الانسان مع بيئته ، حيث تعتمد كليا على مكونات محلية (التمر ، أدوات تقليدية) مما يجعلها ممارسة ذات طابع ايكولوجي ، وتكيف الانسان مع بيئته جعل من مخلفات النخيل وقود بديل يظهر كفاءة بيئية وتدويرا داخليا للموارد (جعل من التمر ربا وخبزه)

## 3. البعد الرمزي والثقافي لصناعة:

أظهرت المعطيات ان الرب لا يختزل في بعده الغذائي فقط بل يحظى بدلالة رمزية اذ يستخدم في مناسبات مثل الاعراس والضيافة ، كما يعتبرا عنصرا من عناصر الهوية الثقافية المحلية ومكونا أساسيا في ذاكرة المجتمع الواحي

## 4 - المعرفة النوعية:

كشفت المقابلات عن امتلاك النساء لمعارف دقيقة حول اختيار التمور ، توقيت التحضير ، مدة الغلي ، وطرق الحفظ وهذا ما يسمى بالمعرفة المحلية وكذلك فان ممارسة هاته صناعة تزاولها نساء الكبيرات فالسن والماكاتات فالبيت كثيرا في هذا الحي

## خلاصة:

من خلال هذه الدراسة الميدانية تمكنا من الاقتراب بشكل مباشر من الواقع المدروس مما أتاح جمع المعطيات دقيقة وموثوقة ساعدت في فهم اعمق للاشكالية المطروحة، وقد مكنتنا المعاينة الميدانية عبر الأدوات المعتمدة من الوقوف على تفاصيل لا يمكن ادراكها من خلال التحليل النظري فقط وهو ما اضفى على الدراسة طابعا علميا عمليا متكاملًا ، وبذلك تشكل الدراسة الميدانية جسرا مهما بين الجانب النظري والمنهجي وبين النتائج التي ستعرض لاحقا بما يعزز مصداقية البحث وقيمتة العلمية



## الخاتمة

### الخاتمة:

حاولت الباحثة من خلال هذه الدراسة ان تبرز مدى ثراء الصناعات الغذائية التقليدية في السياق الواسع من خلال الغوص في الممارسة الثقافية المرتبطة بصناعة الرب في حي بوعامر ورقلة لقد أظهرت المعاينة الميدانية والمقاربة الانثروبولوجية الايكولوجية ان هذه الصناعة لا تقتصر على انتاج مادة غذائية بل تتجاوز ذلك لتشكل منظومة متكاملة من المعارف المحلية ، وكذلك لتظهر تكيف الانسان مع بيئته، حيث حاولت الباحثة الالمام بالموضوع الذي يعتبر من بين المواضيع الحديثة وذات أهمية في العلوم الاجتماعية بصفة عامة وبمنطقة ورقلة بصفة خاصة

وهذا انطلاقا من مفهوم الصناعة التقليدية ، الأغذية التقليدية، الغذاء، الرب، وغيرها من المفاهيم التي اضطرت الباحثة الى استخدامها لتشكيل البنية العامة حول الدراسة، ومحاولة الالمام بها من مختلف جوانبها ، وهذا فيما يخص الجانب النظري للدراسة ، اما فيما يخص الجانب الميداني من الدراسة ، فطبيعة الدراسة فرضت على الباحثة انتهاج المنهج الاثنوغرافي في ظل المقاربة الايكولوجية، لدراسة مجتمع البحث في اطار دراسة ميدانية وفقا لشبكة الملاحظة بالمشاركة ، ودليل المقابلة مع خمس صانعات لرب ، وقد توصلت هذه الدراسة الاثنوغرافية لمفاهيم معرفية حول صناعة الرب في حي بوعامر ورقلة باعتبارها من الصناعات الغذائية التقليدية ومن خلال التحليل الايكولوجية فان صناعة الرب في حي بوعامر تمثل ممارسة ثقافية ، كما تشكل نموذجا تطبيقيا لفهم التفاعل الديناميكي بين الانسان وبيئته في سياق الواحات الجزائرية غير ان هذه الممارسة تواجه اليوم مخاطر حقيقية تهدد استمراريتها، تتمثل في ضعف التثمين المؤسسي وانخفاض اقبال الأجيال الصاعدة عليها لذا فان حماية هذا الشكل من التراث الغذائي يتطلب إعادة ادماجه في سياسات التنمية المحلية، ودعم المبادرات المجتمعية التي تعزز استمراريته مع خلق جسور بين الموروث التقليدي ومتطلبات الاقتصاد

فائمة المراجع



## قائمة المراجع :

- 1/ معجم الصناعات الغذائية والتغذية، محمد فهمي صديق ط1، 1993م الدار العربية للنشر والتوزيع، القاهرة
- 2/ ابن منظور، معجم لسان العرب ، طبعة جديدة , دار المعارف ، القاهرة ،
- 3/ عبد القادر حليمي ، 1967، جغرافية الجزائر ، دمشق، مطبعة الانشاء
- 4/ كمال زيتون، تصميم البحوث الكيفية ومعالجة بياناتها الكترونيا عالم الكتب ، القاهرة، 2006، مصر، ط1
- 5/ أنجريس موريس، منهجية البحث في العلوم الإنسانية ، الجزائر دار القصة للنشر، 2004،
- 6/ إبراهيم فتحية محمد، مدخل المناهج البحث في علم الإنسان السعودية، دار المريخ للنشر، 1988،
- 7/ عبد الرحمن ابو زيد ولي الدين ابن خلدون ،مقدمة العلامة ابن خلدون ،(ديوان المبتدأ والخبر في تاريخ العرب والبربر ومن عاصرهم من ذوي الشأن الأكبر) ،دار الفكر ،بيروت لبنان ،2007،
- 8/ ليلي بوحديد، وشراف عقون ، جوان 2019، واقع الصناعة التقليدية والحرف في الجزائر وآليات ترقيتها ، مجلة ميلاف للبحوث والدراسات ، المجلد 5 ، ص176
- 9/ ياسين بن زيدان، وسيد أحمد بن ناصر ، نوفمبر 2019، أهمية الصناعة التقليدية والحرف في ظل تطور التسويق في الجزائر ، الملتقى الوطني حول <الصناعة التقليدية والحرف كآلية لتفعيل اقتصاديات السياحة المستدامة وتسويق الهوية الاقليمية في الجزائر-جيجل- جامعة محمد الصديق بن يحي،
- 10/ بن عيسى شوقي، الصناعة الجلدية بين الاندثار والتفعيل -تلمسان- جامعة أبي بكر بلقايد ،2003
- 11/ عبد الرحمان عبيد مصيقر أو حسيب رجب وآخرون ،الأغذية التقليدية في الشرق الأدنى ،المكتب الإقليمي ،القاهرة
- 12/ داؤود حسين داؤود، فاطمة عبد الرؤوف، منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة، 2022، صناعات ومنتجات التمور الغذائية سلسلة النشرات الإرشادية لنخيل التمر، الخرطوم،
- 13/ FAO, "SAFEGUARDING TRADITIONAL FOOD SYSTEM;" 2013

*CULTURAL ANTHROPOLOGY OF FOOD-( CULTURAL ANTHROPOLOGY)-  
VOCAB.DEFINITION EXPLANATION/ FIVEABLED /14*

*DATE PALM PRODUCTS.CHAPTER3 /15*

الملاحق



الملحق الأول : المقابلة المعتمدة في الدراسة

المحور الأول : متعلقة بالبعد التقني والبيئي

مانوع التمور المعتمدة في صناعة الرب بحي بوعامر ورقلة ؟

هل هناك مواسم معينة لصناعة الرب بحي بوعامر ورقلة ؟

هل هذه العملية فردية او جماعية ؟

ماهي الادوات والتقنيات التقليدية المستخدمة في صناعة الرب ؟

هل تعتمد في صناعة الرب على الطرق التقليدية من خلال التحضير اليدوي او على التقطير ؟

المحور الثاني : متعلقة بالبعد الاجتماعي والثقافي

كيف اثرت البيئة على انتاج الرب ؟

كيف تم تناقل ثقافة انتاج الرب في حي بوعامر ورقلة ؟

ما العادات والتقاليد المرتبطة بصناعة الرب ؟

الملحق الثاني: شبكة الملاحظة المعتمدة في العمل الإثنوغرافي:

المحاور	الملاحظة	النتيجة
ظروف عامة	تحديد المنطقة	.....
	السيدة التي تقوم بالعمل	.....
	موسم انتاج الرب	.....
	الوقت اللازم لإنتاج الرب	.....
الأدوات المستعملة في إنتاج الرب	المواد الأولية في انتاج الرب	.....
	التقنيات	.....
	الاولاني والأدوات	.....
عملية التصنيع	كيف تتم عملية التحضير	.....
	اثناء عملية صناعة الرب	.....
	بعد التحضير	.....



4/ القدر الاول



3/ تمر



6/ كيس سميد فارغ



5/ مصفاة الطهي + القدر الثاني



7/ غليان التمر في الماء



9/ نضج التمر



8/ تصفية الخليط من الأوساخ



10 / وضع التمر في كيس الدقيق



12 / ربط الكيس بخيط محكم



11 / شد الكيس بإحكام من اجل ربطه



14/ تعليق الكيس لتقطير الرب



13/ الخيط الذي يحكم الكيس



16/ نضج الرب و استوائه



15/ غلي الرب للمرة الثانية بعد تقطيره



18/ خليط الدهان والرب



17/ جلد الماعز الذي يوضع فيه  
خليط الدهان مع الرب (القرط)

## ملخص الدراسة باللغة العربية

الصناعة الغذائية هي من اقدم الصناعات التي حاول الانسان من خلالها الحفاظ على النوع البشري , هذا لارتباطها المباشر ببقائه على قيد الحياة او بالأحرى استمراريته في الحياة :لذا هدفنا في هذه الدراسة هو تسليط الضوء على نوع من أنواع الصناعة التقليدية الا وهو الرب والطرق التقليدية المعتمدة في صناعته من واقع هذه الصناعة في حي بوعامر ورقلة، التطرق الى معرفة أنواع التمور المستعملة في صناعة الرب كمنتوج غذائي، التعرف على الأدوات المستخدمة في صناعة الرب ودورها في الحفاظ على جودة المنتج التطرق لمراحل صناعة الرب بحي بوعامر ورقلة، وبالتالي محاولة الإجابة عن التساؤل الرئيسي الذي يتمحور حول :ماهي الطرق التقليدية المعتمدة في صناعة الرب كغذاء في حي بوعامر ورقلة ؟, وقد اعتمدنا على تقنيتي الملاحظة بالمشاركة والمقابلة الموجهة متبعين في ذلك المنهج الوصفي

وقد توصلت الدراسة الى مجموعة من النتائج أهمها:

1. استمرار الممارسة التقليدية رغم التحولات
  2. ارتباط صناعة الرب بالبيئة المحلية ونمط العيش
  3. البعد الرمزي والثقافي لصناعة
  4. المعرفة النوعية:
- الكلمات المفتاحية : الصناعة التقليدية الغذائية , الرب , حي بوعامر ورقلة , دراسة ميدانية .

Summary of the study in Arabic :

The food industry is one of the oldest industries through which man has tried to preserve the human species, this is because of its direct link to his survival or rather his continuity in life :so our goal in this study is to shed light on a type of traditional food industry, but the Lord is an ethnographic study model from the reality of this industry in, And we relied on the techniques of observation by participation and guided interview, following in that descriptive approach

Keywords: traditional food industry, the Lord, bouamir and Raqqa district, field study .