

## الصناعة التقليدية الغذائية "مقاربة سوسيوانثروبولوجية لصناعة الكسكس نموذجاً بولاية أدرار"

- قبلي مامة ، بن عبيد رشيدة
- جامعة احمد دراية - أدرار - mamaguelli@gmail.com
- جامعة احمد دراية - أدرار - omowail137@gmail.com

**الملخص :** الصناعة الغذائية هي من أقدم الصناعات التي حاول الإنسان من خلالها الحفاظ على النوع البشري، هذا الارتباطها المباشر ببقائه على قيد الحياة أو بالأحرى استمراريته في الحياة؛ لذا هدفنا في هذه الورقة البحثية هو تسليط الضوء على نوع من أنواع الصناعة الغذائية التقليدية ألا وهي وجبة الكسكس نموذجاً - مقاربة اجتماعية أنثروبولوجية إنطلاقاً من واقع هذه الصناعة في ولاية أدرار، وبالتالي محاولة الإجابة عن التساؤل الرئيسي الذي يتمحور حول: كيف يمكن تفسير وتحليل الصناعة الغذائية التقليدية "الكسكس نموذجاً" في ضوء المقاربة السوسيوانثروبولوجية بولاية أدرار، وقد اعتمدنا على تقنيتي الملاحظة بالمشاركة والمقابلة الموجهة متبعين في ذلك المنهج الوصفي.

**الكلمات المفتاحية :** الصناعة الغذائية التقليدية ، الكسكس ، أدرار، الهوية ، دراسة ميدانية.

**Résumé :** L'industrie alimentaire est considérée comme l'une des plus anciennes industries qui s'intéressent l'homme. Cela c'est parce qu'elle est la cause de son existence.

Cette recherche est destinée à présenter une sorte de l'industrie alimentaire traditionnel qui est « LE COUSCOUS ». On analysant cette industrie dans le cadre sociologique et anthropologique particulièrement dans la wilaya d'ADRAR, afin de répondre à la question posée : comment expliquer et analyser le COUSCOUS comme une industrie alimentaire traditionnel dans l'approche socio anthropologue ? En utilisant les deux techniques l'Observation participante et l'entretien directif, selon la démarche descriptif .

## مقدمة:

رغم اختلاف وتنوع الأكلات الغذائية التقليدية في التاريخ المحلي، إلا أن الطبق الكسكسي التقليدي العريق له مكانة أظلية التي مافئ يحتلها في أذهان ومعدة الجزائريين، لدرجة أصبح يشكل معها اليوم ارثاً و مورد رزق لكثير من العوائل.

و يشترك سكان مدينة أدرار في منحهم لطبق الكسكسي مكانة أولى من موائد أفراحهم وأحزانهم في شتى المناسبات، وحتى بدونها، حيث لازال سكانها يحتفظون بعاداتهم وتقاليدهم المتوارثة في اعداد وصناعة الكسكس الذي يفتل يدوياً وبأنواع مختلفة، ومن هذا المنطلق هدفت دراستنا بالبحث والدراسة حول الصناعة التقليدية الغذائية من منظور سيوسيو انثروبولوجي، باعتبار أن له مكانة عريقة بمنطقة أدرار، حيث يعد من أهم الأطباق المعروفة وسيدها و الذي يستعمل يومياً، ويطلق عليه اسم "العيش" أو "الطعام" لاحتوائه على عناصر غذائية متكاملة من جهة واقتصادية من جهة أخرى، ومن خلال هذا الطرح نحاول البحث والتنقيب عن التساؤل الرئيسي الذي مؤداه: كيف يمكن تحليل الصناعة الغذائية التقليدية "الكسكس" نودجاً في ضوء المقاربة السوسيو انثروبولوجية بولاية أدرار؟.

تتلخص أهمية الدراسة في البحث والتنقيب عن شكل ومضمون هذه المادة المصنعة انطلاقاً من كونها مادة خام إلى أن يتم تحويلها إلى مادة صناعية جديدة قابلة للاستهلاك؛ أضف إلى ذلك اعتبار هذه المادة كتراث ثقافي أوجب المحافظة عليه مما يعني المحافظة على هوية المجتمع، نظراً لما له من أهمية ليس فقط على مستوى التصنيع الغذائي، بل على مستوى الإبقاء على النوع الإنساني ككل، وهذا ما تطرقت له الدراسات السابقة مثل:

- أطروحة دكتوراه تخصص علوم اقتصادية تم مناقشتها سنة 2007، للباحث: فوزي عبد الرزاق، تحت عنوان: "الأهمية الاقتصادية والاجتماعية للصناعات الغذائية وعلاقتها بالقطاع الفلاحي -دراسة حالة الجزائر-"، إذ انصب إشكالها حول تقييم فرع الصناعات الغذائية وأثره على الناحية الاقتصادية والاجتماعية خلال محلة 1995-2004 في ظل التحولات الجارية التي يعرفها الاقتصاد الجزائري.

- أطروحة دكتوراه تخصص تخطيط تم مناقشتها سنة 2011، للباحث: عبدات عبد الوهاب، تحت عنوان: "واقع الصناعات الغذائية وآفاق تطورها في الجزائر من خلال الفترة 1997-2007"، إذ ركز اشكالها حول تشخيص الصناعة الغذائية وآفاق تطورها في الجزائر خلال نفس الفترة.

إلا أننا وفي صدد دراستنا هذه اعترضتنا صعوبات أهمها ضيق الوقت في إجراء دراسة ميدانية معمقة أكثر، وأيضاً محدودية عدد أوراق البحث، التي أجبرتنا على تقليص في حجم المعلومات الخاصة بالموضوع المدروس.

أولاً: مدخل مفاهيمي :

الصناعة الغذائية: هي "الفرع الصناعي الذي يقوم بتحويل المواد الأولية الزراعية وفقاً لمواصفات محددة، لهذا تعمل هذه الصناعات على بقاء المنتجات الغذائية صالحة للاستعمال أطول مدة ممكنة بفضل طرق التحويل والحفظ والتصبير والتكليف والاستعمال تماشياً مع الشروط الجيدة والتي يفرضها التطور الحضاري" (1)

"هي التطبيق العملي بهدف إعداد وتصنيع وحفظ وتسويق المواد الغذائية باستخدام نتائج وأسس العلوم الأخرى في تصنيع الأغذية كزيادة عمرها التخزيني والمحافظة على قيمتها الغذائية وجودتها". (2)

الكسكس: هو مادة غذائية مصنعة ناتجة عن تحويل مادة القمح الصلب الممزوج مع القمح اللين عن طريق الماء المالح إلى حبيبات أو كريات صغيرة حسب الحجم المطلوب أو نوع المادة المكونة له (قمح، شعير، ذرة) وهوعدة أنواع.

ثانياً: المراحل التي يمر بها صناعة وإعداد الكسكس:

عملت النساء في مجتمع أدرار وطوال النهارية بيت لما لها من حقوق ولما لها من واجبات إلا أن هذا لم يكف لإخراجها من الوضع الذي تعيشه في ظل التطور التكنولوجي السريع، وهذا ما دفعها إلى سلك سبل جديدة في الارتقاء بحياتها وأسرتها من خلال البحث عن طرق وآليات في حفظ مادة الكسكس ولفترة طويلة، فعمدة النسوة ومنذ بدأ إعداد وصناعته على ذلك.

وبالتالي فإن لتعدد مراحل وإعداد الكسكس وصناعته طرق تعمل على حفظه، وهذا ما أقرت به المبحوثات في القسم الميداني، وحسب آراء المقابلات التي أجريت بصدد ضبطها هناك من حصرها في مرحلتين تتعدد إلى خمسة (5) مراحل حسب كيفية انجاز العمل كما سنرى، أما فيما يخص المراحل فهي حسب الآراء كالاتي:

أ-المرحلة الأولى: (قبل ظهور الغريال) حيث كانت النسوة عند انجازها لعمل إعداد الكسكس في المنزل وصناعته تعتمد على وسائل بسيطة وتقليدية مثلاً الجفان الكبيرة المصنوعة من الخشب أو الطين وأيضاً أطباق من سعف النخيل مختلفة الحجم، والعمل كله كان يعتمد على الجهد البدني من خلال الاعتماد على راحتين اليدين وأما يعملها في عملية الفتل، وفي هذا الصدد تقول أما عيشة تروكان (3): (كنا نبركش العيش بالطبق أنتاع الزعف ومن بعد تدل نتاع البلاستيك وتفتلوا بصباعتها، والحبوب الكبيرة الحجم نصغروها على حساب القد ألي نبغوه) (4) معنى كلامها يتم فتك الكسكس بوسيلة تدعى (الطبق) مصنوع من سعف النخيل هذا في السابق ومع تطور التقنيات أصبحوا يقومون بصناعة بمادة البلاستيك (كما سنرى في وصف وسائل العمل) وتقوم أيضاً تارة أخرى استخدام راحتي يديها وأصابعها في عملية تصغير حجم الحبوب حسب الرغبة المرادة.

ب: المرحلة الثانية: (بعد ظهور الغربال) قد حددت هذه الفترة بالضبط من طرف المبحوثات في نهاية الستينيات وبداية السبعينيات مع دخول الكهرباء للمنطقة فهذه الفترة مشهورة لدى سكان المنطقة باسم يوم الفتح فاستخدام الغربال كوسيلة ثانوية في عمل إعداد الكسكس وصناعته، إذ كان يستعمل غربالاً واحداً وهذا ما أكدته لنا الحاجة فطومعة<sup>(5)</sup> أثناء المقابلة فقالت: (نهار جاء الضوء دخل الغربال ألا علاه ألا واحد باه نولب بيه العيش مهو كيف دورك هذا هندريزة أنتاع الغرابيل)<sup>(6)</sup> إذ كان معنى كلامها أنهم كن يستخدم غربالاً واحداً من أجل عملية لولبة الكسكس فقط وليس كما هو الحال اليوم تستعمل أنواع مختلفة من الوسائل وتنوع الغرابيل.

إلا أن ما تم ملاحظته من خلال الاطلاع على التراث النظري حول مراحل وإعداد وصناعة الكسكس، فإن مراحل الإعداد والصناعة تختلف باختلاف المناطق وعادات وتقاليدها كل منطقة وبالتالي ومن خلال الملاحظة بالمشاركة فهذه المراحل هي:

**1-مرحلة الدشيشة (الطلوع):** وهي المرحلة الأولى من عملية إعداد وصناعة الكسكس تعريف المعجمي: هو نوع من الطعام حباته صغيرة جداً وتستعمل للتحضير الحريرة؛<sup>(7)</sup> وقد يستعمل اللفظ على فتاته الصغيرة، فيقال دششه،<sup>(8)</sup> أي جزأه فتاتاً فتاتاً، وقد ورد اللفظ عند ابن منظور في باب الجيم والبدال (الجيش الحب حين يدق قيل أن يطبخ جيششه) وقال في موضع آخر: الدش: اتخاذ الدشيشة وهي لغة في الدشيشة، قال الأزهرى: ليست بلغة ولكنها لکنه. وعليه يتم وضع السميد في وعاء كبير (جفنة) والمسمى بالقسري ويتم خلط الملح مع الماء سلفاً ويصب على السميد وعند بله يتم وضع قليل من السميد مع الفرينة ليوضع فيما بعد ذلك في الغربال المخصص لهذه المرحلة المسمى بغربال الطلوع أو الدشيشة، ويتم سعه براحتي اليدين في (القسري) أو الجفنة والحبيبات المكونة بعد ذلك يتم تصفيتها بغربال آخر يسمى اللقاط الدشيشة أو الطلوع ليتم الانتقال إلى مرحلة الموالية.

**2-مرحلة وضع الفرينة (الأولى، الوسطى):** وهذه المرحلة يتم وضع حبيبات الكسكس المصفات في المرحلة الأولى ويتم رشها بالماء المالح ثم تضاف قليل من الفرينة وتكرر العملية مرتين ثم بعد ذلك توضع في الغربال يسمى باللقاط الفرينة ثم الانتقال بعدها إلى المرحلة التي تليها.

**3-مرحلة التخراج (وضع الفرينة الثانية):** وهنا يتم رش حبيبات الكسكس بالماء ووضع قليل من الفرينة فوقها مرة واحدة، ويتم وضع الحبيبات في غربال يسمى ب: (غربال الخروج) وهو ذو شبكية واسعة نوعاً ما عن البقية المذكورة سابقاً ثم يوضع مرة أخرى في الغربال للقاط الفرينة وعليه يتم الحصول على حبيبات متساوية الحجم شبيهة بحبيبات الذرة وبذلك يتم الانتقال إلى المرحلة الرابعة وهي تختلف عن المراحل السابقة.

**4- مرحلة إخضاع الكسكس للبخار (مرحلة التفوار):** بعد الانتهاء من المرحلة الأخيرة من مراحل إعداد الكسكس في المنزل وصناعته يتم تجهيز مباشرة قدر على النار مملوء بالماء، وعند تصاعد البخار منها يتم وضع الكسكس في (الكسكاس) وهو إناء من معدن أو فخار مقعر ذو ثقب يوضع فيه الكسكس، ويشد على القدر لينفذ منه بخارها فينضجها بها.<sup>(9)</sup>

وبعدما ينضج الكسكس يتم تفتينه وغربلته أيضا بغريال يسمى الفرفار وهو غريال ذو ثقوب كبيرة جدا يمرر عبرها الكسكس الناضج ليتم نقله إلى المرحلة التي تلي.

**5- مرحلة النشر (التجفيف):** وهذه المرحلة الأخيرة يتم فيها تحضير فراش من الكتان أو البلاستيك يحضر سلفا لهذا الغرض ويتم تفريشه وبسط الكسكس عليه من أجل تجفيفه؛ وبالتالي هذه المراحل ومن خلال الملاحظة بالمشاركة تم تصويرها عبر فيديو يتم ترتيبه على شكل فيلم يوضح كل مراحل إعداد الكسكس في المنزل وصناعته قد تم إدراجه ضمن مرفقات البحث.

#### وصف لكيفية عمل تحضير أو إعداد الكسكس وصناعته:

إن المتمعن في مضامين وجبة الكسكس نجد أنها صناعة غذائية مركبة، (الفرينة، السميد، الماء، الملح) وكما جاء في مقدمة ابن خلدون (...الصناعة هو كل شيء يحدث منه تحويل مواعين والآلات ووسائل من أجل إنجازها ويم أيضا بمراحل عدة من حصاد، ودرس، وطحن، وعجن، ونضج ليسهل أكله ويصير وجبة غذائية يقات منها الإنسان، فهو صناعة)<sup>(10)</sup> فصناعة الكسكس في الجزائر كانت موجودة لكنها للاستعمال الفوري لتخزينه أم حديث وفي هذا الصدد يقول عبد الملك مرتاض: (...لم تكن النسوة قبل الاستقلال يفتلن الكسكسي لاستعماله فوراً فذلك أطيب النكهته، وألذ طعمه، ولكن بتطور العمران ونزوح أهل البدو نحو المدن، ثم بانفجار عدد سكان في المجتمع الجزائري أمست النساء قبل إقامة حفل الزفاف بأسابيع، يشرعن في قتل الكسكس وذلك كي يمرعن أيام الوليمة لما هو أهم وحتى يمكنهن التفرغ للألوان الأخرى من الأطعمة التي لا تقبل التصبير والتجفيف.<sup>(11)</sup>

لذلك ولتوضيح كيفية إعداد الكسكس في المنزل وصناعته فإننا ومن خلال الملاحظة بالمشاركة أن هذا العمل في المجتمع التواتي التسمية المشهورة لعمل إعداد وصناعة الكسكس، وأيضا المتعارف عليها بين أفرادها هي (التبركيش)، إذ يعرفه أحمد أبا الصافي جعفري بـ ركش بمعنى قتل الطعام وهي أعجمية.<sup>(12)</sup> وبالتالي يراد بعملية إعداد وصناعة الكسكس، الذي يحتاج إلى:

أولاً: تحضير الوسائل دون إغفال شيء منها لأنها كلها ضرورية وأساسية في العمل .

ثانياً: وضع وسائل العمل والمادة الأولية على شكل مستقيم يميناً ويساراً فيتم وضع الوعاء أو الجفنة (القشري) في الوسط، وفي اليمين إناء الماء (الطاس) وطريقة السميد أما عن اليسار فتوضع طريقة الفرينة مع طبقة فارغة من أجل ملئها بحبيبات الكسكس، وأيضاً الغريال (كل حسب الوسيلة)

ثالثاً: أن عملية الفتل تخلف حسب الطريقة المستخدمة في العمل وهذا ما أوضحه عبد المالك مرتاض حينما قال: ويراد بالفتل الكسكسي هو تمرير أصابع اليد اليمنى وحدها طورا، وعمل الأصابع اليد اليمنى واليسرى معا في الجفنة فوق كمية معلومة من السميد مع رشه بالماء وربما أضيف له، لدى انجاز عملية الفتل بعض الدقيق ليعقد عليه، فيستحيل السميد والدقيق إلى حبات متقاربة الأحجام ولهن في ذلك طرائق مختلفة منها تمرير حبات الكسكس في الغريال لتسقط على الطبق متساوية، ومنها حك تلك الحبيبات على الطبق فوق الجفنة قبل إلقائها في طبق آخر<sup>(13)</sup>.

ومن جهة أخرى هناك من وضع عملية إعداد الكسكس وصناعته حسب المحيط الذي تقام فيه العملية، فغير بعيد عن الجزائر، ها هي الجارة الشقيقة تونس أهلها يقومون بنفس العملية التي تقوم بها العاملات في منطقة تيممي إلا أنها اختلفت عنها في بعض الآليات وخطوات الإنجاز طبعاً تبعاً للمحيط وهذا الاختلاف يكمن في أن النساء في منطقة تيممي يقمن بإضافة دقيق الفرينة بعد ما يرش أو يضاف الماء للسميد على العكس من النساء في تونس فإنهن يقمن بإضافة السميد الناعم، بمعنى أنهن قبل بداية العمل يقمن بغريلة السميد الغليظ وما تساقط منه من حبيبات صغيرة الحجم يتم استخدامها في عملية تجفيف السميد الغليظ من الماء، وعليه فعملية إعداد الكسكس والصناعته لدى التونسيين هي: ((أنها تؤخذ حفنات من دقيق السميد الغليظ لتوضع في إناء كبير الحجم يعرف بالقصعة أو المعجنة، ويرش السميد بالماء المالح الذي أُعدَّ سلفاً، وذلك قبل الشروع في خلطه وتحريكه بواسطة أصابع راحة اليدين، ويضاف إلى الخليط قليل من السميد الناعم، وتكرر العملية نفسها تبعاً أي باليد مع زيادة الماء ودقيق السميد بالتداول إلى حد الوصول إلى الكمية المطلوبة)).<sup>(14)</sup>

أما عن خصوصية الطريقة أو الكيفية التي يعملن به عاملات اعداد وصناعة الكسكس، وبقية أفراد المجتمع التواتي هي أنهن يقمن بوضع كمية من السميد في الوعاء (القشري أو الطبسي) ويتم سكب قليل من الماء عليها وتخلط بأصابع اليدين (اليسرى واليمنى) يميناً وشمالاً حتى يبلل كل السميد، وعند الشعور أنه تبلل يوضع قليل من دقيق الفرينة فوقه من أجل تجفيفه، ثم الحصول على حبيبات الكسكس غير متجانسة في الحجم تعملن النسوة على حكها وسحقها في الغريال (كل حسب وظيفته كما وضحنا ذلك في وصف وسائل العمل) لتصبح متجانسة في الحجم، يتم تصفيتها ووضعها في القدر ليتصاعد البخار وينضج حبيبات الكسكس، ثم تقوم النسوة بتفتيت الحبيبات المتلاصقة جراء تصاعد البخار بواسطة الغريال، لتصل إلى مرحلة التجفيف التي تعمل النساء على تفريش رداء بلاستيكي أو من الكتان وبسط حبيبات الكسكس من أجل أن تجف وتستعمل كوجبة

غذائية في آجال غير محددة كل هذا قمنا به مع مشاركة إحدى العاملات من أجل تلبية طلبية، ثم تصوير كل المراحل والوسائل وكيفية العمل وإدراجها ضمن ملاحق البحث، والصور التالية توضح العملية كما هي، إذ تم اقتباسها من شبكة التواصل الاجتماعي فايس بوك يوم: 2017/04/23:



صورة رقم 01 توضح كيفية العمل في إعداد وصناعة الكسكس

### ثالثاً: أنواع الكسكس:

تعددت أنواع الكسكس وتنوعت حسب كفاءات وطرائق إعداد وصناعته ، وأيضاً بتعدد المكونات التي يتم صناعته لها والتي تعتبر أساسية وهذه الأنواع تنقسم إلى خمسة (5) أنواع وهي:

**1 - الكسكس العادي:** هذا النوع هو الوجبة الأساسية المستهلكة من طرف أفراد المجتمع التواتي، لما له من أهمية غذائية، وأيضاً متعارف عليه من الموارث الثقافية الغذائية لدى أهل المنطقة حيث أننا قمنا في كيفية تحضيره وكيفية صناعته، ووصف الوسائل المستخدمة في صناعة وإعداد الكسكس، فكان في البداية بصنع من مادة القمح أو الشعير فقط، وبعد ثورة التصنيع، ودخول أنواع الذرة، أصبح ما يسمى بالقمح الصلب (السميد)، والقمح اللين (الفرينة)؛ وما لاحظنا أن عملية التحضير للكسكس وتحويله إلى حبيبات من حالة دقيق إلى حبيبات لا تختلف وإن وجد فهو طفيف بإضافة أو نقص مرحلة أو مكون، حيث أن إعداد وصناعته وظيفية منوطة بالمرأة، وفي هذا الصدد تقول "نصيرة ريلي" عن الكسكس: (وتعتبر عملية تحويل السميد إلى حبات الكسكس نشاطاً نسوياً لا دخل للرجال فيه وتتطلب هذه العملية مجموعة من المراحل حيث يتطلب من المرأة قبل الفتل تهيئة السميد عن طريق طحن القمح أو الشعير بواسطة رحي حجرية، وغسل اليدين ... وبعد إعداد السميد توضع كمية منه في جفنة من الخشب وتبرم براحة اليدين بعد رشه بالماء المالح لمنع تسوسه وتلاعب بيدي الفتاة بهذا السميد إلى أن تتحول إلى حبيبات صغيرة منفصلة وتممره في غرابيل مختلفة الثقوب، وفي الأخير يطهي على البخار.

## الجدول رقم 01 يوضح مكونات الكسكس العادي ووظيفة كل مكون :

| الرقم | نوع المكون                                                                                     | وظيفته                                                                                                   |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 01    | السميد (ذرة أوقم) له أنواع الرفيع الغليظ، الرفيع المتوسط، الرفيع الدقيق العادي <sup>(15)</sup> | وظيفته أساسية فجزئيات السميد يتم تبليها بالماء المالح مع إضافة الفرينة لتتحول إلى كريات أو حبيبات الكسكس |
| 02    | فرينة (القمح)                                                                                  | العمل على تجفيف حبيبات الكسكس أو السميد المبلل وإعطائه خاصية الفك أي الانعزال كل حبة عن الأخرى.          |
| 03    | الماء                                                                                          | تبليد السميد والعمل على جعله كريات غير متجانسة الحجم تحتاج إلى التجفيف                                   |
| 04    | الملح                                                                                          | منع حبيبات الكسكس من التسوس إذا لم يستهلك آنيا                                                           |



صورة رقم 02 توضح نوع الكسكس العادي

**2 - كسكس السفة:** وهذا النوع له عدة تسميات منها المسفوف يعد خصيصا لشهر رمضان من أجل السحور، حيث تقول في هذا الصدد مريم الشويكي: وعلى السحور يتناول أهل الجزائر طعام المسفوف مع الزبيب واللبن والمسفوف هو الكسكس المجفف، وهذا النوع من الطعام أصبح عادة لكل الجزائريين في سحورهم.<sup>(16)</sup> أن ما تم ملاحظته من خلال عملنا لهذا النوع من الكسكس أنه لا يختلف عن الكسكس العادي في مراحل إعدادة وصناعته سوى في الوسائل خاصة أداة الغربال ، الذي تستخدم نوعاً ذا شبكية لا تتعدى 40 مم أو 25 مم في جميع مراحل الانجاز لأنه ومن الضروري أن يكون حبيبات الكسكس رقيقة كما أنه لا يختلف عنه لا من حيث المكونات، ولا من حيث وظيفتها.



**3 - كسكس الأعشاب ( السرائر أو الحشائش):** في هذا النوع يتم أثناء القتل بعد صب الماء على السميد تضاف مرة دقيق الفرينة ومرة دقيق الحشائش أو الأعشاب من البستان حيث أن النسوة قبل قتله تعمل على جمع الأعشاب من البستان أو تقوم بشرائها من الدكان (الطار) وبعد عملية جمعها يتم سحقها أو طحنها حتى تصبح مثل دقيق الفرينة، ولكي نقرب الصورة أكثر قامت الحاجة الزاهرة<sup>(17)</sup> بإعطائنا بعض أهم الأعشاب التي يستخدمونها في إعداد وصناعة كسكس الحشائش فقالت: (نديروفيه الحوايج ياسركلها على حساب طاقتو، نديرو القرطوفة، ولازير، القرنفل، ألال، الحبق، البسباس، القزير، الكروية، الحبة السوداء، وهذا الطعام نديروه للنفسه باش ترد صحتها)<sup>(18)</sup> فالهدف من إضافة هذه الأعشاب هي أنها تعمل عملية دوائية لمستهلكي وجبة الكسكس والحشائش التي تحتوي على أعشاب دوائية فكانت المرأة الحامل بعد الوضع هي المعني الأول بهذه الوجبة من أجل إعادة لها صحتها وما فقدته أثناء الحمل والولادة والصورة توضح كسكس الأعشاب



صورة رقم 03 توضح نوع الكسكس الحشائش (السرائر)

**4- كسكس الشعير:** هذا النوع يختلف عن بقية الأنواع في بعض المكونات وأيضا في طريقة الإعداد والصناعة فمن حيث المكون فهو يتكون مما يلي:

## الجدول رقم 02 يوضح مكونات كسكس الشعير:

| الرقم | مكونات كسكس الشعير             | وظيفتها                                                                                                               |
|-------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 01    | دقيق الشعير                    | أساسية لأنه يحل محل دقيق الفريضة في المرحل الأولى والثانية من مراحل الإعداد والصناعة                                  |
| 02    | دقيق الفريضة                   | ثانوية تستخدم في المرحلة الأخيرة من أجل تثبيت ولولة حبيبات كسكس الشعير وصقله                                          |
| 03    | حبات كسكس عادي ( كمية معلومة ) | أساسية يتم بناء عليها كسكس الشعير بعد بلها بالماء ورشها بدقيق الشعير                                                  |
| 04    | ماء + الملح                    | مكونين ثابتين أساسين يستخدم من أجل بل حبات الكسكس العادي لكي يلتصق بها دقيق الشعير، أما الملح وظيفتها الحفظ من التسوس |

ففي الجدول وضحنا فيه مكونات الشعير ووظائفه ، أما عن كيفية إعداد وصناعته ، فتقوم العاملات تبلييل كمية معلومة من الكسكس العادي ثم بعد ذلك يوضع في (القسري) ويرش مرة أخرى بالماء، ويضاف له دقيق الشعير وتعيد الكرة مرة أو مرتين وتميره في الغربال الذي يستعمل في مرحلة الخروج في الكسكس العادي أي الذي مربع شبكته يساوي 10 مم أما عن تصفيته فيتم بغربال الفرار أي الغربال المخصص للتفتيت الكسكس الناضج (غربال التفوار).



صورة رقم 04 توضح نوع الكسكس الشعير

5- كسكس البركوكس : (المردود): هو نوع من الطعام لكن حباته غليظة ، وتختلف طريقة تحضيره جزئيا عن الطعام<sup>(19)</sup>، لأنه لا يكف فيه الطبخ فقط: فالتعريف هنا عرف لنا هذا النوع من حيث الشكل وطريقة الطبخ، إلا أننا ومن خلال الملاحظة بالمشاركة نقول :

من حيث الحجم، فهو أكثر من حبات العدس الكبير وأصغر من حبات (الكوسة) وأيضاً من حيث إعداداته وصناعاته أي من حيث الكيفية، إذ لم يتم وضع كمية معلومة من الكسكس المبلل في الجفنة (القسري أو الطبسي)، ثم يرش بالماء المالح ويأتي بوعاء يخلط فيه السميد الرقيق مع دقيق الفرينة ويضاف الكسكس مرة تلو الأخرى إلى أن يصل حجمه إلى حبة العدس الكبيرة، وبعد ذلك يتم إضافة الفرينة في المرحلة الأخيرة بهدف صقل ولولبة حبات الكسكس المردود أو البركوس ويوضع في الكسكاس على القدر لكي ينضج، وبعد ذلك يفتت وينشر مثله مثل الكسكس العادي، والصورة توضح التالية البركوس (المردود):



صورة رقم 05 توضح نوع الكسكس البركوس (المردود)

#### رابعاً: الاجراءات المنهجية للدراسة

##### 1. منهج الدراسة

ان منهج البحث هو مجموعة العمليات و الخطوات التي يتبعها الباحث بغية تحقيق نتائج بحثه، واختيار المنهج يرتبط بمجموعة من العوامل أهمها طبيعة العمل المدروس ومنه اعتمدنا المنهج الوصفي الذي يعرف بأنه "أسلوب من أساليب التحليل المرتكز على معلومات كافية ودقيقة عن الظاهرة المدروسة" (20)

##### 2. تقنيات الدراسة:

نظراً لمتطلبات البحث تم اعتمادنا في جمع البيانات الميدانية على دليلي الملاحظة والمقابلة وهذا للتأكد من معلومات الدراسة

المقابلة: هي الوسيلة أو الحوار الذي يجري بين الباحث والمبحوث بعرض جمع البيانات التي تهتمه عن طريق طرح أسئلة، لذا قمنا بإجراء مقابلة مع أفراد مجتمع البحث من أجل توضيح بعض كفايات العمل أو صناعة

الكسكس واللواتي لهن خبرة في مجال إعداد الكسكس وصناعته ومن النساء اللاتي استهدفنهن هن: الأخت ميمونة، وفطومة أمّ مريم، والحاجة الزهرة، كونهن أحد نساء المنطقة (ولاية أدرار) ودرائتهن الكافية ووعيهن التام بالأدوار الوظيفية الحاصلة بين متغيرات الدراسة، وبالتالي عملت المقابلة على مساعدتنا في عملية مقارنة أقوال (إجابتهن) مع أقوال العاملات (إجابتهن) في منطقة الدراسة، بالإضافة إلى أنها كأداة مساعدة مع الملاحظة المباشرة والملاحظة بالمشاركة في جمع المعطيات والمعلومات الخاصة بالجانب النظري لصناعة وحفظ الكسكس في منطقة أدرار.

تعرف المقابلة: على أنها محادثة موجهة يقوم بها فرد مع فرد آخر بهدف الحصول على المعلومات اللازمة لاستخدامها في البحث العلمي، وهي البحث الموجه والمعالج للشكل من أجل معرفة حقيقة هذا الشكل وجوهر المحادثة هو السؤال والجواب، وبالتالي فهي أداة من أدوات البحث العلمي، تقوم عن التدريب والتنفيذ وكيفية تثبيت المعلومات المدونة بها وتسجيلها.<sup>(21)</sup>

الملاحظة بالمشاركة: هي التي يجريها الباحث أثناء مشاركته لمن يدرسه في الأنشطة التي يقومون بها، ويغلب استخدام هذا النوع من الملاحظة بواسطة علماء الأنثروبولوجيا الذين يدرسون الأقوام البيدايية، حيث يعيش الباحث وسط أفراد المجتمع كواحد منهم، ويشارك في الأنشطة التي يقومون بها ويجري ملاحظته عما يجري وعن خبراته الشخصية.<sup>(22)</sup>

### 3. مجالات الدراسة

#### 1- المجال الجغرافي:

##### أ. تعريف منطقة أدرار:

- أصل التسمية (أدرار): هي من الكلمات الكثيرة الاستعمال لدى السكان الأوائل للمنطقة، وهي تحويل لكلمة أدغاغ التي ترادف في اللغة العربية الحجر أو الحجارة، إذ كانت أدرار على ممر العصور نقطة تجمع واستقرار بشري، شكلت بحكم موقعها الاستراتيجي بين الوحات الجنوبية نقطة مركزية هامة تصل بين حواضر ومدن المغرب الإسلامي في الشمال والمراكز الحضارية الواقعة جنوب الصحراء.<sup>(23)</sup>

كما لم يطلق اسم أدرار على الإقليم إلا مع دخول الاستعمار الفرنسي للمنطقة خلال مطلع ق20، حيث كانت تعرف في كتب المؤرخين والرحالة بتوات، إذ يرى صاحب فهرست الرّصاع أن أصل التسمية هو اسم لأحد قبائل الصحراء، بينما يرى عبد الرحمان السعدي أن أصلها يرجع إلى هذا الرجل، وذلك لما أصاب سلطان مالي مّا مّر بالمنطقة للحج.<sup>(24)</sup>

وبالتالي فلها عدة أصول استمدت معناها ودلالاتها خاصة عندما تدلّ على مفهوم توات، سنرى ذلك بالتفصيل في تعريفنا لإقليم توات.

-الموقع الجغرافي: تقع ولاية أدرار بأقصى الجنوب الجزائري على بعد 1500 كلم عن العاصمة، يحدها من الشمال إلى ولاية البيض ومن الشمال الغربي ولاية بشار، ومن الغرب ولاية تندوف، ومن أقصى الجنوب مالي، ومن الجنوب الغربي موريتانيا، ومن الجنوب الشرقي ولاية تمنراست، ومن الشمال الشرقي ولاية غرداية؛ إذ تتربع على مساحة قدرها: 427968 كلم<sup>2</sup>، كما تتكون من أربع أقاليم جغرافية هي: قورارة، توات، تيدكلت، وتانزروفت، أضف إلى أنها تنحصر بين خطي طول 01 درجة شرقاً و 04 درجات غرب خط غرينتش، وبين دائرتي عرض 026 درجة إلى 030 درجة شمالاً.<sup>(25)</sup>

وفيما يلي الصورة توضح هذه الأقاليم والمناطق: <sup>(26)</sup>



صورة رقم 06 توضح تقسيم أقاليم ولاية أدرار

3- التأسيس الإداري للولاية: تأسست ولاية أدرار سنة 1974، حيث أنها كانت تابعة إداريا بعد الاستقلال لولاية بشار، وهي منطقة حدودية تقع الجنوب الغربي للجزائر، وأيضاً مكونة من مقاطعتين و 11 دائرة، و 28 بلدية، 299 قصراً، قدر عدد سكانها بـ 399714 نسمة حسب آخر إحصاء لسنة 2008، وبكثافة سكانية 0.93% في كلم .

(27)

لمحة تاريخية حول ولاية أدرار: تدلّ الشواهد الأثرية المتوفرة إلى اليوم على أن الحياة كانت موجودة بالولاية ومنذ أقدم العصور، من خلال النباتات التي كانت تغطي الأرض، وأيضاً الحيوانات التي حافظت لنا على

بعض البقايا والمستحثات الأثرية البحرية منها: الصدف والرخويات والخشب المتحجر، وخير دليل على ذلك الغابة المتحجرة المتواجدة بقصر تيط بمنطقة أولف.<sup>(28)</sup>

كذلك يرى بعض المؤرخين من بينهم المؤرخ الروماني "هيرودوت" (ق.5 ق.م) أن هذه المنطقة كانت عبارة عن واحات من النخيل تتخللها قرى على ضفاف الأنهار والأودية والبحيرات المائية، وأيضاً سكنتها قبائل الجيتول وهم أقدم سكان الصحراء التي ساهمت مع يوغرطا ملك نوميديا في هزم الرومان.

كما تحدث ابن خلدون عن مواطن البربر والعرب بأرض الصحراء وهي: توات، تيقورارين، إذ ذكر منهم قبائل زناتة ومديونة ولواتة، ومقرونة ومطغرة جاءت من غرب طرابلس والأوراس، وجنوب قفصة خلال ق1هـ، وكانت قبيلة مصغرة من أوفر القبائل عند الفتح الإسلامي خاصة بمنطقة توات وتمنيط.

أضف إلى ذلك أن من بين الأسباب التي جعلت الكثير من ملوك القبائل وأحفادهم ينزلون بمنطقة أدرار (توات) هي الحروب، والتي نذكر منها نزول بعض أحفاد أمراء دولة المرابطين الصنهاجية وهذا بعد سقوط مراكش سنة 540 هـ وأيضاً السلطان أبو حمو الثاني أحد ملوك تلمسان في أواخر 771 هـ الذي نزل منطقة تقورارين أي منطقة تيميمون حالياً، وأحفاد ملوك إشبيلية من ذرية قيس بن سعد الأنصاري الذين نزلوا بناحية تيميمون سنة 1348 هـ، وأيضاً أحد ملوك الطوائف الذين ينتسبون إلى بني حمود الأدارسة استقروا بمنطقة زاكلوا حالياً حوالي 1300 م عن الولاية وذلك سنة 450 هـ؛ علاوة على ذلك إلى العديد من الشخصيات العلمية التي حطت رحالها منها: ابن بطوطة أثناء رحلته سنة 1353 م، وأبو السالم العياشي سنة 1050 م، والمستكشف الألماني "جيوهارد رولفس" سنة 1864.<sup>(29)</sup>

وغير بعيد عن أحداث الثورة التحريرية المظفرة كانت المنطقة من بين أهم المناطق التي أقيمت بها المعسكرات (معسكر الشيخ بوعمامة بمنطقة دلدول دائرة أوقروت)، وبعض التجارب النووية الخاصة بالعدو ( التجربة النووية التي أقيمت بفرنسا منطقة رقان) فالمنطقة كانت ولا زالت بمثابة منطقة عبور على مر الأزمان منذ تلك الحقب إلى الآن، أي معبراً للقوافل التجارية وأهم طرق هذه القوافل الآتي<sup>(30)</sup>

الطريق الرئيسي المتجه من الشمال الغربي من منطقة توات وبودة إلى سلجماسة مروراً بتابلالة.

- الطريق المتجه من تلمسان نحو بودة مروراً بمنطقة بشارو بني عباس (وادي الساوره)
- الطريق المتجه من الشمال (الوسط) من بجاية مروراً بوجلان إلى أولاد سعيد ثم توات.
- الطريق المتجه من الشمال الشرقي نحو الجنوب الغربي يربط تونس بتوات مروراً بغدامس إلى عين صالح إلى أقبلي باولف.
- الطريق الذي يربط طرابلس الغرب بتوات مروراً بغدامس.

ومن بين أهم الطرق التي تربط أيضاً أدرار (توات) بغرب إفريقيا:<sup>(31)</sup>

- طريق رقان إلى تيمبكتو مرورا بتاودتي و أوران.

- طريق أقبلي بأولف إلى قاوا و تيمبكتو بعين زيزة و يتفرع منها طريقان أحدهما:

• صيفي: عين زيزة ، تمسنة ، تين زاوتين.

• شتوي: عين زيزة تسابيت

**المجال الزمني:** انقسم رأي علماء المنهجية بخصوص هذه النقطة إلى رأيين الأول يرى أن المجال الزمني يبدأ من اختيار الباحث موضوع دراسته إلى غاية استخلاص النتائج، أما الرأي الثاني فيرى أن المجال الزمني للدراسة يبدأ من النزول إلى الميدان إلى غاية استخلاص النتائج.

وفي دراستنا هذه اتجهنا إلى تبني الرأي الثاني، لأننا نرى أنه التوجه الأصح والفعلي للدراسة، كما نشير في هذا الصدد إلى أن الدراسة الميدانية لقصور بلدية أولاد أحمد تيمي كانت بغرض جمع المعطيات والمعلومات المتعلقة بعينة الدراسة قصد الإمام بجوانب البحث واستغرقت مدة زمنية ممتدة من تاريخ 20/09/2016 إلى غاية 27/09/2017.

**-التحليل السوسيولوجي لتقاليد وعادات صناعة الكسكس في ضوء المداخل النظرية الاجتماعية**

سعت الاتجاهات النظرية في علم الاجتماع الى تقديم تفسيرات للعمل واشكاله من خلال تقديم براهين واقعية تؤكد هذه التفسيرات ، فذهبت الواحدة منها الى تأكيد أهمية العمل المنزلي بتقديم مجموعة من الوظائف الهامة بالنسبة للمجتمع والتي لا يمكن الاستغناء عنها بينما ذهب الاتجاه الاخر بان العمل المنزلي ليس اداة لخدمة النظام الرأسمالي من خلال تحسين مساواته او علاج بعض المشكلات الاجتماعية حيث ذهب الاتجاه الثالث الى رمزية العمل المنزلي وكيف أنه أصبح في بعض المجتمعات ذا قيمة رمزية تسعى الى تكريس اوضاعها الطبقية بما يميزها في بناء علاقات القوة مع ابراز الوعي باختلاف وخصائص المجتمعات التي نشأة فيها من خلال الوقوف على نقاط القوة والضعف في هذه التفسيرات بما يتلائم واقع العمل المنزلي لصناعة الكسكس في المجتمع التواتي لذا سنحاول صياغة نموذج نظري يفسر العمل المنزلي "لصناعة الكسكس" في هذا المجتمع من وجهة نظر علماء الاجتماع وهذا بالتركيز على أفكار كل من النظرية الوظيفية عند بارسونز والتفاعلية الرمزية وما جاء به علماء نظرية الدور وفيما يلي تفاصيل ذلك:

**أولا: النظرية الوظيفية عند تالكوت بارسونز والعمل المنزلي:**

نعلم ان التفكير الوظيفي نشأ مع اعمال اميل دور كايم الذي اعتبر بمثابة جزء اساسي من صياغته لمهام التنظير والبحث في علم الاجتماع وتأثير تطور الوظيفية في صورتها الحديثة تأثير قويا بأعمال الانثروبولوجين امثال راد كليف براون وما لينوفسكي، وعادت الوظيفية مرة اخرى لعلم الاجتماع من خلال اعمال وكتابات تالكوت بارسونز وروبرت ميرثون

واستخدم مفهوم الوظيفة في علمي الاجتماع والانثروبولوجيا ليوضح عدة تصورات فهي في بعض الاحيان تستخدم بمعنى رياضيا كما هو الحال في اعمال سوروكين وهذا المعنى يشير الى ان مقدار أهمية متغير ما



يحدد بدوره مقدار أهمية متغير آخر وغالباً ما تشير الوظيفة إلى الأسهم الذي يقدمه الجزء إلى الكل وهذا الكل يكون متمثلاً في المجتمع أو ثقافة وأحياناً يتسع المعنى فتشير الوظيفة إلى الأسهم التي تقدمها الجماعة إلى أعضائها مثل ما تقدمه الأسرة للأطفال أو الأسهم التي يقدمها المجتمع الكبير للجماعات الصغيرة التي يصنعها. أما عن إسقاطات النظرية الوظيفية على العمل المنزلي لصناعة الكسكس تنطلق من خلال أعمال تالكوت بارسونز كيف وضح أنساق التكامل الوظيفي فيما بينها لبقاء واستمرارية النسق الأكبر وهو المجتمع ولذا فالدوافع الأساسية لعمل العاملات في أعداد وصناعة الكسكس في المنزل هي دوافع بنيوية وظيفية داخلية وخارجية يمكن تفسيرها كما يلي:

1- الدوافع الداخلية: تكمن في الظروف والمعطيات الداخلية التي تدفعها للعمل بهذا الشكل بسبب الفقر والحرمان المادي الناتج عن عدم وجود دخل اسري والمتمثل في أن رب العمل لا يعمل أو يعمل في المراتب الدنيا كما أنه وإن وجد مدخول فهو لا يكفي لتلبية احتياجات الأسرة مما تضطر الأم (كأمراة) إلى الخروج إلى العمل داخل فضاء منزلها الذي قد لا يتلائم مع طبيعة النشاطات المهنية التي تقوم بها.

2- الدوافع الخارجية: تتمثل في الظروف المحيطة بالمرأة العاملة في صناعة وأعداد الكسكس والتي تجد نفسها ليست لوحدها تم هذا النشاط داخل الفضاء المنزلي مما يشعرها بعدم الوحدة والعزلة عن بقية الأنساق الأخرى كذلك التعاون من طرف أنساق الأسرة في القيام بهذا العمل من خلال توزيع الأدوار الوظيفية حسب مراحل أعداد وصناعة الكسكس المنزلي ما بين الأنساق الأسرية

أما فيما يخص وظائف عمل أعداد وصناعة الكسكس فلها أضرار اجتماعية وصحية على النساء كونهن يعملن في منازلهن، هذا النشاط يؤثر سلباً على العلاقات الأسرية الناتجة عن قلة الاهتمام بها بما يفرز توترات وخلافات أسرية ضف إلى ذلك عدم قدرة العاملات على التوفيق بين الأدوار الوظيفية المهنية والأدوار الوظيفية المنزلية مما يفرز لها تهديد على مستوى النسق الأكبر وهو تهديد أمن واستقرار النسق الأسري وهذا ما أدى بأعضاء الأسرة إلى أحداث نوع من التكامل ما بين الأنساق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية للنسق الأسري في أحداث التكامل بين الأنساق الأخرى الناتج عن وعي النساء العاملات في صناعة وأعداد الكسكس بضرورة الحفاظ على النسق الأسري لخروجها للعمل سواء داخل أو خارج الفضاء المنزلي بالرغم من كل الصعوبات .

ثانياً: النظرية التفاعلية الرمزية والعمل المنزلي لصناعة الكسكس نموذجاً:

ركز علماء الاتجاه التفاعلي الرمزي على معاني الرموز والدلالات المرتبطة بالعمل المنزلي من خلال ما يقوم به كل فرد داخل الأسرة وخارجها وبالتالي يمكن تصنيف هذا الاتجاه من خلال مبادئه والتي تفسر العلاقة التفاعلية ما بين عاملات أعداد وصناعة الكسكس المنزلي ومحيطهن المتمثل في الاتصال والتفاعل بينهن وأصحاب طلبيات أو المستثمرين في أعداد وصناعة الكسكس في المنزل هذا من جهة

ومن جهة ثانية الصورة الذهنية التي يحملها كل طرف عن الآخر والتي تتكون من خلال التجارب فيما بينهم والتي تحدد سمات وخواص كل واحد على حدى فالصورة الذهنية التي يأخذها أصحاب الاحتفاليات أو



المستثمرين (أصحاب الطلبيات) قد تكون سلبية او ايجابية فالإيجابية تشمل انعاملات في اعداد وصناعة الكسكس المنزلي ذات أداء عالي ويتحكم في العمل ويلبى كل الطلبات في وقتها المحدد لها كما أن المنتج جيد من حيث الصناعة و المادة الاولية والنظافة وحتى في الاجر يستطيع صاحب الطلب التفاوض معهن في امكانية خفضه او تسديده بالتقسيط .

اما الصورة الذهنية التي تحملها النساء العاملات في اعداد وصناعة الكسكس في المنزل عن اصحاب الاحتفاليات او المستثمرين او اصحاب الطلبيات (مؤمنو الطلب) كونهم امناء وصادقين في تسديد الاجر في وقته المحدد دون انقاص او موراغة منهم وان لهم معرفة سابقة وجيدة في مجال العمل وهذا يمنح الوقت الكافي من اجل تلبية الطلب

وعليه فان العملية التقييمية للتفاعل والاتصال بين الطرفين تكون ايجابية فاعطاء رمز اجابي لمؤمنين الطلب (صاحب الاحتفالية او المستثمر) من طرف عاملات اعداد وصناعة الكسكس مثل الصدق والامانة والانضباط في تسديد الاجور وفي المقابل يعطي مؤمني الطلب (اصحاب الاحتفالية او المستثمرين) رمزاً ايجابيا للعاملات اعداد وصناعة الكسكس المنزلي مثل النظافة ، حسن الاداء، السرعة، لذلك فهذه العملية الاتصالية و التفاعلية تتم عبر لغة ورموز معينة بين الطرفين والتي تؤدي الى تعسيف العلاقة بينهما ويتجسد ذلك في استمرارية العرض و الطلب على عمل اعداد وصناعة الكسكس المنزلي

### ثالثاً: نظرية الدور والعمل المنزلي لصناعة الكسكس

بعض الظواهر الاجتماعية تحتاج الى تحليل على مستوى الوحدات الصغرى من اجل فهم حيثيات الموضوع ككل فظاهرة اعداد وصناعة الكسكس المنزلي من بين المواضيع التي فرضت نفسها على الساحة الاجتماعية وتحليله يحتاج الى نوع من التدقيق والامعان في مستوى تحليله نظرا لتعدد جهات النظر في الظروف التي تدفع الى القيام به فعملت بدورها نظرية الدور على تحليل بعض الظواهر التي لم تؤى الى التفسير يعتره غموض كان عليها هي ازالته، اذ ركزت على منطلق الدور الاجتماعي في المجتمع ، والذي عرف على انه ينطوي على واجبات وحقوق اجتماعية حيث ان الفرد لا يشكل دوراً واحداً بل يشغل عدة ادوار تقع في مؤسسات مختلفة وان الادوار في المؤسسة الواحدة غير متساوية بل مختلفة فهناك ادوار قيادية وادوار وسطية وأدوار قاعدية.

وما تم ملاحظته خلال التعريف ان التفسيرات تعددت حسب المنظرين الذين حددوا نوعية الدور الذي يقوم به الفرد داخل المجتمع فكل من ماكس فيبر وبارسونز ورايت ميلز ووالف ليبتون وغيرهم الذين اهتموا بالتنظيم للدور الاجتماعي وقدموا مبادئ يستند اليها باحث في تحليله لموضوع دراسته حيث اننا قمنا بتحليل الادوار الوظيفية للعاملات في اعداد وصناعة الكسكس المنزلي التي تتنوع بتنوع مراحل وكيفية العمل وقدمت تطبيق هذه المبادئ كما يلي:

يمكن تفسير عمل اعداد وصناعة الكسكس في المنزل من خلال الادوار الوظيفية التي تشغلها كل عاملة على حدى فعضوية المرأة في هذه المهنة متعددة بتعدد الادوار لها والوظيفة التي تشغلها، فتحتل هي دور الام في الاسرة وهو دور قيادي في حسن تشغيل دور المساعدة الاحدى العاملات في اعداد وصناعة الكسكس المنزلي كدور

قاعدي في حين تشغل مرة دور قيادي واخر وسيطي أو ثانوي قاعدي وفي نفس المهنة مثل انها تعمل على بائعة لمادة الكسكس (عاملة وبائعة ومؤمنة ومسوقة) فهي في هذه الحالة لها دور قيادي تتحكم في كل مجريات العمل وفي حالة اخرى تعمل دور قاعدي اذا كانت تنتمي الى مجموعة منتجات الكسكس (جمعيات أو ورشات منزلية)، فتقوم بانجاز مرحلة من مراحل العمل كإضافة دقيق الفرينة أو القيام على تجفيف الكسكس ان ما نلاحظه ان عاملات اعداد وصناعة الكسكس أثناء لعب هذا الادوار يحدث صراع ناتج عن تداخلها فيما بينها ومع ادوار وظيفية للأطراف المتعاملة معها فادوار المتداخلة مع ادوار العاملة كونها تقوم بدور مهني داخل المنزل شبيه بدورها المنوط كأم داخل المنزل وهو اعداد وصناعة الكسكس للاستهلاك المنزلي الخاص بالأسرة مما يؤدي الى صراع داخلي اي الاعمال تكون سيافة في انجازها هل المهنة (الطلبات المحددة بوقت) او المنزلية التي تحتاجها الأسرة للاستهلاك، هذا الصراع ينتج عنه في غالب الاحيان تقديم انجاز الطلبات المحددة بوقت لكي لا ينقطع عنها الزبائن، مما يفرز اتكالية وصراعات اسرية تهدد أمن واستقرار واستمرارية الأسرة اما عن صراع الادوار بين أطراف العمل يتجسد في صراع العاملات مع المستثمرين في مسألة التسويق بمفردهن مما يفرز مشاكل وصراعات تؤدي الى قطع العلاقات ما بين الأطراف.

خاتمة:

من خلال الطرح السابق حول الصناعة التقليدية الغذائية لصناعة الكسكس لاحظنا أنه من أجل فهم بعض الممارسات التي قامت بها العاملات في هذا المجال، كان من الضروري البحث عن تحليل وتفسير وتوضيح المفاهيم المرتبطة بمفهوم العمل المنزلي، فتوضح أن العمل فتح لنا رؤى حول توضح أشكال العمل، التي من بينها عمل المرأة والعمل المنزلي، ما أفرز لنا فيما بعد تحليل عمل المرأة في المنزل، وتحديدًا تحليل عملها في تحضير أو إعداد الكسكس وصناعته في المنزل الذي تنتظر منه عائداً، أو بمعنى آخر عمل المرأة المنزلي المأجور الناتج ظهوره كما رأينا عن الظروف المحيطة بهؤلاء النسوة، ومن أهم هذه الظروف ضعف أو انعدام العائد الأسري بسبب وفاة الأب أو طلاق الوالدين أو عدم عمل الأب.

فعمل المرأة في تحضير أو إعداد الكسكس وصناعته في المنزل المأجور كان ضرورة لخروجها من الضغوط الاقتصادية والاجتماعية المفروضة عليها والتي جعلتها تدخل الرهانات الاقتصادية من الباب الفتوح والمشاركة في التنمية المحلية دون وعي منها، وبالرغم من بساطة الوسائل وجهل القوانين الرسمية التي تحميها كمنتجة وتحمي منتوجها، وما تجدر الإشارة أن مثل هذه الأعمال غير الرسمية تساهم في عجز الميزان التجاري للدولة، وبالتالي فإن العاملات ونقص وعيهن جعلهن يرفعن دخلهن ويساهمن في عجز ميزان المدفوعات دون شعورهن بذلك بسبب عدم امتلاكهن رصيد معرفي في المجال الاقتصادي أو بالأحرى ثقافة الإنتاج.

## ملحق رقم 01 لدليل الملاحظة:

- 1- ملاحظة النساء وهن يقمن بتحضير وإعداد الكسكس في منازلهن.
- 2- أن النساء اللواتي يقلن أنهن بعد ما يعددنه في ورشات، ما هي إلا منازل قديمة (قصديرية) تركها أهلها (الأقارب، الجيران، الصديقات) لتستغلها هؤلاء العاملات في عمل صناعة الكسكس وبعض الصناعات اليدوية الغذائية التقليدية منها على سبيل المثال صناعة الحلويات، والخياطة التقليدية.
- 3- النساء اللواتي يعملن بشكل فردي يختلف عملهن عن أولئك اللواتي يعملن بشكل جماعي، من خلال أن اللواتي يعملن بشكل جماعي كل واحد تقوم بمرحلة من مراحل الإعداد والصناعة كل حسب خبرته ومعرفته، أما اللواتي يعملن بشكل فردي يقمن بجميع المراحل، إذ يستغرقن وقت طويل وجهد أكبر وأيضاً هذه الحالة تفرض عليهن أن يكن ذو خبرة وكفاءة عالية في عمل صناعة الكسكس.
- 4- أن وسائل العمل ليست حديثة ولا قديمة فهي حديثة وقديمة منها تقنية الغريال والأواني الحديدية والمصنوعة أيضاً من مادة التوتياء والطينية والخشبية (القصري، السعفية.....).
- 5- ما تم ملاحظة من خلال الملاحظة المباشرة أن هذا القانون قانون عرفي متعارف عليه ما بين العاملات في صناعة الكسكس؛ على اعتبار أن هذا النوع من العمل ينتمي للقطاع غير الرسمي وبالتالي الأجر فيه غير ثابت ولا يوجد للقوانين الرسمية ونفس الشيء ينطبق على تحديد سقف الإنتاج والتأمين الاجتماعي.

## الملحق رقم 02: دليل المقابلة

- 1- هل هناك أعمال تقومون بها لها عائد؟
- 2- لماذا اختارت النسوة صناعة الكسكس كعمل؟
- 3- هل هو عمل مربح له فائدة تعود على الأسرة؟
- 4- هل هو عمل شاق؟
- 5- ما هي المراحل التي تمرّ بها عمل صناعة الكسكس؟
- 6- هل وسائل العمل متنوعة؟ كيف هي؟
- 7- كيف يتم صناعة الكسكس؟
- 8- هل يختلف أنواع الكسكس في عملية صناعة الكسكس؟
- 9- ما هي مكونات كل نوع من أنواع الكسكس؟
- 10- ما هي الأعشاب المستخدمة في صناعة كسكس الحشائش؟

## الاحالات والهوامش :

- 1- عيون عبد الكريم، جغرافيا الغذاء في الجزائر، المؤسسة الوطنية للكتاب، الجزائر، 1985، ص 212.
- 2- أيمن مزاهرة، الصناعات الغذائية، جامعة البلقات التطبيقية، دار الشروق للنشر والتوزيع، عمان، 2000، ص 13.
- 3- السيدة: من مواليد 1951 أرملة لـ: 04 أطفال دفعتهما الحياة الأسرية الصعبة إلى إعالة أبنائها بالعمل في مجال الكسكس، إذ المدة التي تعمل فيها في هذا المجال منذ أكثر من 7 سنوات، لأنها لا تملك مؤهل علمي أو خبرة معينة نظراً لعدم تمكنها من الخروج من منزلها عندما كانت فتاة وأيضاً بعدما تزوجت بقيت حبيسة المنزل دون أن تتعلم أي حرفة أو نشاط يمكنها يوماً ما من تخطي صعاب الحياة، وبالرغم من صعوبة العمل نظراً لتقدمها في السن لم تعد كما في سابق عهدها الأول، لكن تجد نفسها مضطرة للعمل ولو قليلاً من أجل تلبية الحاجات الضرورية لأسرتها
- 4- مقابلة مع أما عيشة تروكان يوم: 2017/03/25 على الساعة 19:00 بقصر أولاد إبراهيم .
- 5- الحاجة: من مواليد 1945 أم لـ: 08 أطفال، دخلت مجال إعداد الكسكس وصناعاته بسبب أن زوجها فقد بصره ولا يستطيع الخروج للعمل فكانت هي المعيل لأسرتها، إذ كان هذا العمل المصدر الثاني من مصادر دخل الأسرة، فهي تعمل بإحدى مؤسسات التربية والتعليم طبخة، وبعد خروجها من دوامها الرسمي تقوم بهذا العمل، لأن الأجر الذي تحصل عليه من وظيفتها لا يكف لكل متطلبات الأسرة.
- 6- مقابلة مع الحاجة فطومة يوم 2017/03/25 على الساعة 19:15 بقصر أولاد إبراهيم.
- 7- أحمد أبا الصافي جعفري: اللهجة التواتية الجزائرية (معجمها بلاغتها أمثالها وحكمها، عيون أشعارها، ج 1، ط 1، دار الكتاب العربي، الجزائر العاصمة - الجزائر، 2013 ص 88
- 8- لسان العرب، ج 6 باب الشين، فصل الجيم، ص 273
- 9- عماد الدين إسماعيل بن أبي البركات، ابن باطيش أو المجد، الغني في الأنباء عن غريب المذهب والأسماء، ق 1991، ص 11
- 10- عبد الرحمن أبو زيد ولي الدين ابن خدون، مقدمة العلامة ابن خلدون (ديوان المبتدأ والخبر في تاريخ العرب والبربر ومن عاصرهم من ذوي الشأن الأكبر)، دار الفكر، بيروت - لبنان، 2007، ص 408 - 419.
- 11- عبد المالك مرتاض: تويضة وإبعادها الاجتماعية في الريف الجزائري، (تحليل مظاهر التعاون الاجتماعي والثقافي والاقتصادي بين اهل الريف)، ط 1، المؤتمر الثاني للثقافة الشعبية اللبنانية العربية، منشورات الحوار الثقافي، دار الحداثة، بيروت - لبنان، 1999 ص 184
- 12- أحمد أبا الصافي جعفري، مرجع سابق، ص 47
- 13- عبد المالك مرتاض، مرجع سابق، ص 1085
- 14- عماد صولة: هوية الطعام وطعام الهوية، مجلة علوم الإنسان والمجتمع، العدد: 02، جامعة بسكرة، جوان 2012، ص 253.
- 15- قوبع خيرة: تنمية الموارد البشرية مدخل لتحقيق الميزة التنافسية للمؤسسة - دراسة حالة مؤسسة المطاحن الكبرى (الظهرة) مستغانم، رسالة ماجستير منشورة، جامعة أبي بكر بلقايد - تلمسان، كلية العلوم الاقتصادية والتسيير والعلوم التجارية، 2010 - 2011، ص 112
- 16- الموقع الإلكتروني WWW feteseen-pslnurelrases//2013، يوم: 2016/08/29، في الساعة: 22:00 ليلا، مقال مريم الشويكي: بعنوان: رمضان الجائر..... طق الأطفال بدل المدافع والحليب والتمر سيد مائدة الإفطار، مجلة هلالك، العدد: 19، الأحد جويلية 2013
- 17- الحاجة: من مواليد 1963 لـ: 05 أطفال دفعها التغير الاجتماعي والاقتصادي إلى الدخول في هذا المجال من أجل تلبية حاجيات بناتها وهي تجهيزهن بأحدث الوسائل (من أفرشة وأغطية وأواني منزلية) لزهن لبيوت أزواجهن. وأيضاً تقول أن الأب يكفيه عناء النفقة وتلبية الحاجات الغذائية لأولاده.

- 18- مقابلة مع الحاجة الزاهة، يوم: 2017/04/25، في الساعة: 9:30 صباحا بقصر المنصورية
- 19- أحمد أبا الصافي جعفري، مرجع سابق، ص 339.
- 20- مهدي زويلق وتحسين الطراوة، منهجية البحث العلمي، ط9، دار الفكر للطباعة، عمان، الاردن، 1998، ص 188
- 21- صلاح الدين شروخ: منهجية البحث العلمي، دار العلوم، عنابة - الجزائر، 2003، ص 37.
- 22- المرجع نفسه، ص 86.
- 23- وزارة الثقافة: أدرار تعابير ثقافية تقليدية وشعبية، محافظة المهرجان الثقافي المحلي للفنون والثقافات الشعبية لولاية أدرار، المهرجان الثقافي الإفريقي الثاني - الجزائر، 2009، ص 01
- 24- الموقع الإلكتروني [www.taouat.net/main/images/pdf/touat\\_fi\\_oyoune](http://www.taouat.net/main/images/pdf/touat_fi_oyoune)، دليل ولاية أدرار: أدرار واحات من الفن وقصور للأمن، أدرار - الجزائر.
- 25- ولاية أدرار: أدرار تاريخ وتراث، نشرة بمناسبة الملتقى الوطني الشيخ سيدي محمد بن الكبير، يومي: 23/24 جوان 2010، ص 04
- 26- الموقع الإلكتروني <http://www.wilaya-adrar.dz>، ولاية أدرار، يوم: 2017/03/13، في الساعة: 01:00 ليلاً، ص 01
- 27- تقرير حول تأسيس ولاية أدرار: مستخرج من مديرية الاتصالات السلكية واللاسلكية لولاية أدرار، يوم: 2017/03/06، ص 02
- 28- المهرجان الثقافي المحلي للفنون، مرجع سبق ذكره، ص 2، 04
- 29- المرجع نفسه، ص 02 01
- 30- ولاية أدرار، أدرار تاريخ وتراث، مرجع سابق، ص 06
- 31- محمد الصالح حوتية، توات والأزواد، ج 01، دار الكتاب العربي، القبة، الجزائر، 2007، ص 141 - 158.