

التغذية في زمن العصرية: مقارنة سوسيو-أنثروبولوجية

أمراد بلعيدي

قسم علم الاجتماع - جامعة قسنطينة 2

الملخص:

في إطار إلقاء نظرة على تغذيتنا في عصر التكنولوجيا، جاء هذا المقال في محاولة للإجابة على سؤال مهم كيف أصبحنا نأكل؟ وماهي عادات اكلنا؟ ومع من نأكل؟ واين نأكل؟ في زمن اخذت فيه العصرية وتطور الوسائل التكنولوجية جزءا هاما من حياتنا اليومية، فلقد أصبحنا نتبع نمط عيش متسارع تزداد فيه الفردانية وحرية القرار وكثرة فيه الحاجة لمواكبة التطور مما جعل عاداتنا تتأثر والغذاء والتغذي من بين هذه العادات التي تأثرت بالعصرية فظهر بذلك علاقات جديدة مع الغذاء وانماطه وتأثر الأكل الإنساني بثقافات وافدة من مجتمعات مختلفة مما أدى الى تغيير كبير في بنية تغذيتنا.

الكلمات المفتاحية: التغذية، العادات الغذائية، التكنولوجيا، العصرية، الوجبة الغذائية.

Résumé

Dans le cadre d'une vue d'ensemble sur notre alimentation et ce à l'époque de la modernité et d'une technologie galopante, cet article tente de répondre à certaines interrogations importantes : --quelle est notre alimentation ?--quelles sont nos habitudes alimentaires ?--avec qui partageons nous nos repas ?--Et où mangeons-nous ? Nous vivons dans une ère appelée modernité, marquée par une évolution remarquable des moyens technologiques, qui occupe de jour en jour une place importante dans la vie humaine. Un rythme et un mode de vie de plus en plus rapide, ou l'individualisme et la liberté de choix et de décision sont indiscutables. Tout ceci affecte notre alimentation, nos habitudes alimentaires, entrave fortement notre liberté, et limite notre ouverture sur d'autres cultures alimentaires et par là l'enrichissement de nos propre alimentation.

Mots clés : Alimentation, modernité, technologie, habitude alimentaire, repas.

مقدمة

إن التحولات التي يعرفها مجال الغذاء و التغذية اليوم على قدر كبير من الأهمية، حيث إن تحرير التجارة والانفتاح على السوق العالمي كان عاملا مهما في احتلال الصناعات الغذائية جانبا كبيرا من اقتصاديات المجتمعات المختلفة، كما أن التطور التكنولوجي كان له الأثر الكبير في تغيير مظاهر وعادات الغذاء والتغذي، حيث أصبح الحصول على الطعام لا يستغرق إلا بضع دقائق وهذا يختلف تماما عما عرفه مجتمعنا من قبل، ولعل ابرز سمة للتغذي في هذا العصر هي الوجبات السريعة التي جاءت لتلبي عدة حاجات تطلبها عصرنا هذا، ولعل في مقدمتها عامل الوقت أو الزمن حيث أضحى الإنسان المعاصر كثير المشاغل و التقلات.

إن هذه الوجبات السريعة تعتبر سلاحا ذو حدين فرغم أنها حقا لبت حاجة تسيير أحسن لوقت الأفراد وساعدتهم في تحرر أكبر تجاه تغذيتهم اليومية لكنها أحدثت كذلك تغيرات مختلفة قد ظهرت في المجتمعات الكبيرة والصغيرة ولربما أول موضع تمكن منه التغيير كان الوجبة الغذائية في حد ذاتها.

إن الوجبة حسب موسوعة Universalist هي أغذية تؤكل كل يوم في أوقات محددة¹، وتعرفها الموسوعة العلمية Encarta على أنها استهلاك لأغذية ومشروبات تؤخذ مرة واحدة على الأقل في زمن محدد²، هذه الوجبة اليوم تعرف تحولات كثيرة سواء من ناحية التكوين و نعتي بذلك المنتجات الغذائية المختلفة التي تتشكل منها وجباتنا اليومية، أو من ناحية التصنيع وهنا نشير الى مختلف المؤسسات الكبرى التي أصبحت تتنافس في الصناعة الغذائية دون مراعاة القيم والثقافات المختلفة للمجتمعات مما يجعلنا نتساءل ماذا يميز التغذية في هذه الفترة من الزمن وللاجابة على هذا السؤال سنحاول معرفة حالة التغذية في وقتنا الحالي مروراً ببحثاتها في زمن مضى.

الغذاء بين الثبات والتحول

في تاريخ التغذية الغربية و تحديدا في الجزء الثاني من القرن الـ20 أصبح الجميع يأكل حتى الشبع طبعا بصفة إجتماعية مختلفة كل حسب مستواه لكن المهم أن الجميع يأكل³، لينتجون بعد ذلك الشعور بوجود كميات كبيرة من الغذاء و يليها فيما بعد الغذاء فوق الحاجة، إن هذه التحولات في بنية التغذية و صناعاتها صاحبه تبدل الرؤية للغذاء في أدهان الإقتصاديين و السياسييين حتى الناس، مع بداية سنة 1980 ظهر فقر من نوع جديد في هذا المجال (من لديه صعوبة في الأكل)، في وقت تكدست فيه مخازن المجتمع الإقتصادي الأوروبي بأطنان اللحوم و الزبد و التي سحبت من السوق قصد الحفاظ على الاتجاه الإقتصادي المتبع في ذلك الوقت، الأمر الذي دفع إلى تحرك العديد من الفنانين و الموسيقيين و المتقنين بصفة عامة بطلب توفير الغذاء للجميع، لقد انبثق من وراء هذا التحرك تحول مهم في نظام القيم و المعايير للمجتمع الغربي، حيث انتقل الأكل من ذلك الهدف الرئيسي للتنظيم الإجتماعي إلى حق، وأصبح حق التغذية يتسم بتلك القيمة الأساسية مثل حق الصحة و حق التسلية للذات فرضا كحق في سنة 1930.

في سنة 1996 تنفجر أزمة جنون البقر "la vache folle" متبوعة بعد ذلك بأشهر قليلة مشكلة الأغذية المعدلة جينيا أو ما يعرف باسم (OGM) *، فخرجت التغذية إلى الواجهة الإعلامية في جميع أنحاء العالم وأصبحت التسمم الغذائي حديث الصحف والمجلات، وتستمر بعد ذلك الأزمات الغذائية بالظهور، بعد اكتشاف وجود مخلفات التطهير وزيوت الآلات في الغذاء الذي يقدم للدجاج، كل هذه الأزمات دفعت لتسليط الضوء على التغذية الحيوانية (شروط تربية الحيوانات).

عالم الصناعة الغذائية هذا والذي يجله تماما الأكل في المدينة أصبح في وقت جد قصير محط اهتمامه ومصدر قلق، حيث أصبحت الحداثة والتكنولوجيا في مجال الغذاء تؤدي إلى الأزمات والأمراض.

بعد كل هذا أرادت الصناعات الغذائية تعلم كيفية تسيير الأخطار الغذائية وطمأنة المستهلك، فاستعملت وسائل تكنولوجيا وعلمية لمراقبة الجودة، لكن لم تستطع الوصول إلى معرفة ملمة بالتصرفات والسلوكيات وردود فعل هذا الأكل المعاصر الذي أصدرت في حقه أحكام بأنه لا معقول، وخير دليل على ذلك الأزمة الجديدة التي ظهرت في عالم الانسان وهو السمنة المفرطة فتعود التغذية لتتصدر صفحات الجرائد والصحف مرة أخرى.

هذا واقع التغذية اليوم، تغذية أصبحت تعتبر مجالا ربحيا هاما وقطاعا اقتصاديا اهم بالرغم من كل الاخطار التي قد تتسبب فيها فتتهدد أرواح البشر وأجسادهم مما يجعلنا نطرح السؤال ماذا نعني بتصنيع الغذاء؟

تصنيع التغذية

تعتبر الصناعات الغذائية اهم معالم العصرية والتطور التكنولوجي الذي يعرفه انسان اليوم لذا وجب معرفة ماهية هذا التصنيع و كيف اصبح الغذاء صناعة و ماهي السمات المصاحبة لذلك؟

• تصنيع الإنتاج

توازيا مع العولمة التي تجعل من الغذاء غير معروف الحدود، فالتصنيع قطع الرابط بين الغذاء والطبيعة بالاستيلاء على الوظائف الإجتماعية للطبخ، وقطع الإتصال بين الأكل وعالمه البيولوجي الثقافي Bio culturel. إننا لو نحلل تصنيع الغذاء سنجد فرعين هما الإنتاج و التحويل، فالإنتاج الحيواني و الذي يكتسب على هذا المستوى خصوصية لها دلالة على الحدائة الغذائية و المصمم حسب نموذج تايلوري (رغم أن هذا النموذج قد رفض بشدة في مجال تنظيم النشاطات الإنتاجية الإنسانية) أدى إلى تشيئ الحيوانات الموجهة للتغذية و إنقاص من رتبته كمادة أولية ، و إفراغ اللحم من صفته الحيوانية و في نفس الوقت من خصائصه ، و بطريقة جد متناقضة أصبح الحيوان الحي في حالته الطبيعية يشخص (مثل شخصيات الرسوم المتحركة) و ينتزع الأدوار الأولى من نجوم السينما ، حيث أصبح يعطينا دروسا في أخلاقيات الطبيعة ، إن من نتائج هذا التشخيص أصبحت حيوانات الرفقة تتميز بوضع خاص ذو أهمية كبيرة مما ساهم في انفجار الأسواق الغذائية الحيوانية و اعتمت المختصون في عالم التسويق الأمر فاستثمروه بكل جدية و أصبحت الأسواق لا تخلو من أكل الحيوانات مثل الكلاب و القطط .

إن ظاهرة التشييء و التشخيص والتي تبدو من الوهلة الأولى على أنها تواصل لعملية التحضر⁴، لكنها بلا شك إشارة على محور الخصائص المهمة للتغذية، و ترجمة للاختلال في نظرة مكانة الإنسان الحديث داخل الطبيعة و تعامله مع الأنواع الحيوانية و لعل أزمة البقرة المجنونة خير دليل.

توازيا مع تحول الطبخ إلى التصنيع حصل تغير في القيمة الإجتماعية للنشاطات المنزلية، جعل الصناعات الغذائية تمتد إلى فضاء الإنتاج الذاتي و الذي يمثله الطبخ العائلي فأصبحت تعرض أكثر فأكثر منتجات قابلة للإستهلاك الفوري، لقد اعتدت الصناعة الغذائية على الوظيفة الإجتماعية للطبخ دون أن تتحمل أعباء هذا الاعتداء، مما أدى بالمستهلك إلى النظر للغذاء على انه عديم الهوية ذو نوعية رمزية مثل المجهول أو بلا روح بكلمة واحدة غير معروف الحدود مما يظهر مدى القلق الذي يولده تصنيع الغذاء⁵، هذا القلق الذي ازداد بتطور عامل التوزيع او صناعة التوزيع و التموين بالمواد الغذائية مما يحلنا لإلقاء نظرة حول عملية توزيع الغذاء فما هو يا ترى؟

• تصنيع التوزيع

في عام 1930 بفرنسا أخذت العلاقة بين سكان الحضر و سكان الريف تتعكس ففي فترة قرن و نصف من الزمن من سنة 1846 إلى سنة 1990 حدث تحول و انعكاس متناظر في هذه العلاقة مما بدل في نماذج الحياة و بخاصة في الروابط التي توجد بين الأكل و الغذاء ، فالإنتاج و التحويل و تسويق الغذاء عوامل نظمت و كونت وتيرة الحياة في المجتمع الريفي ، فانتقل الغذاء من مرحلة كان ذا قيمة ثقافية حين كان يؤخذ الطحين من حقل القمح إلى فرن الخبز و البقر من الزريبة إلى محل الجزار و الخضر من الحديقة إلى المطبخ، لقد تبدل سكان الريف و دخلوا في دورة الإنتاج الصناعي، كما أن عملية التحضر قامت بقطع الصلة بين الغذاء و عالمه الذي ينتج فيه و وضعته في هيئة سلع ماحية بذلك جزءا من جذوره الطبيعية و وظائفه الإجتماعية.

لقد أصبح الغذاء شيئا فشيئا مجرد سلعة، وجاءت آلية التوزيع لتتجلب لنا الأكل المستهلك، ففي بداية الستينات ظهرت الأسواق الكبرى و احتلت وضعية المسيطر فبين سنة 1969 و 1991 انتقلت المبيعات الغذائية في هذه الأسواق من 10.4% إلى 62.2%⁶ فكانت النتيجة خسارة الصلة مع الفروع المنتجة مما جعل الغذاء يصبح مجرد شيء للإستهلاك يشرف عليه مسؤولون عن الإنتاج و خبراء في التسويق.

صحيح انه توجد كميات كبيرة من الغذاء و بشكل ملفت للنظر لكن دون هوية و غير معروفة الجذور و أكثر من ذلك أنها مقلقة لأن الغذاء ليس مجرد منتج للإستهلاك فهو بمجرد دخوله إلى جسم المستهلك يصبح المستهلك في حد ذاته فهو يساهم بدنيا و رمزيا في الحفاظ على كماله و في بناء شخصيته فالأكل أيضا هو فعل يربط الإنسان بالطبيعة و بما هو حقيقي، من أجل

ذلك اوجد الانسان ممارسة الطبخ و التي تعتبر فعلا انسانيا بامتياز، هذا الطبخ الذي يعرف التحول جراء الانفتاح على العصرية فما هي حالة الطبخ في زمن العولمة .

طبخ التجميع وطبخ المتعة

إن خروج المرأة للعمل يساهم أيضا في تبدل وتغير العادات والسلوكيات المنزلية في سنة 1950 كانت تقضي المرأة الفرنسية مثلا حوالي أربع ساعات في اليوم وهي تقوم بنشاطات الشراء، تحضير الطعام، الغسل، في سنة 1992 أصبحت هذه المرأة تقضي اقل من ساعة في هذه الأعمال، هذا التراجع عن الوظائف الإنتاجية للمنزل والذي يتراجع ليس بسبب تأثير الآلات الكهرومنزلية أو اختلاف الأدوار الجنسية داخل المنزل فقط وإنما لعوامل أخرى كثيرة.

لقد وجدت الصناعات الغذائية في هذا التراجع أحد أساسيات تطورها الإقتصادي حيث انتقلت مبيعات المنتجات الغذائية والتي تحتوي على المنتجات المحولة خارج المنزل من 50% في سنة 1960 إلى 83% في سنة 1991.⁷

كما تراجعت وظيفة الطبخ في التغذية اليومية (خاصة في الدول المتقدمة) وأصبحت معظم الأطباق المقدمة تشتري جاهزة أو نصف جاهزة، ويكتفي الطاهي أو الطباخ بالتجميع فقط، إن تاريخ التغذية يبين أن هناك تطور يحصل حيث تم تحويل مجموعة من الوظائف في القطاع المنزلي إلى القطاع الإقتصادي إذن هناك تحويل في النشاط من قطاع إلى آخر ومثال العجائن الغذائية خير دليل على ذلك، إذ تعتبر اليوم هذه العجائن كغذاء

أساسي أين الجميع يخزنها في خزانة المطبخ، لقد كانت هذه المنتجات منذ قرن من الزمن تقريبا منتج يصنع في المنزل ببعض من الطحين و البيض لكن الصناعات الغذائية استفادت من هذا الأمر كذلك و قدمت منتجات تضاف إلى مكونات الأطباق حيث يقول Sigaut "إن تحضير الأغذية في وقت اعتبرت فيه وظيفة منزلية بامتياز، تعطي اليوم نظرة على أنها هوجمت من كل الجوانب من طرف شركات أنتت من قطاع خارجي كالمطاعم، خدمة التسليم للمنزل الأسواق الكبيرة..."⁸.

لكن ليست كل المجموعات الإجتماعية معنية بنفس القدر بهذا التحول لأنه في العطل والمناسبات الخاصة مثلا ينعكس الاتجاه ويصبح الطبخ المنزلي ذو دلالة رمزية ففي تحقيق ميداني مع نساء من فئة عمرية بين 50 و 60 سنة يظهر الطبخ على انه نشاط منزلي بأبعاد اجتماعية فالطبخ نشاط موجه للآخرين وهو عطاء وتقديم متعة ومشاركة للآخرين في ذلك، لكن بجانب الأبعاد الايجابية تظهر أبعاد سلبية أخرى مرتبطة بتكرار هذا النشاط والمضايقات التي تحتوي عليها الوظائف المنزلية مثل الإجبار، الحاجة، العادة⁹.

إن نموذج حياة المرأة اليوم قد تغير وأصبح من شبه المرفوض القيام بأعمال الطبخ لمدة طويلة أو الجلوس مع الأم أو الجدة لتعلم تلك الأطباق التقليدية التي كانت في زمن معين رمزا لطبخ ممتع يحتوي على قيم اجتماعية قبل أن يكون غذاء للجسد، لذا برز للوجود التغذي خارج البيت العائلي او ما يعرف بالغذاء الإقتصادي فما هي صفة العلاقة بين الاكل داخل البيت و خارجه؟.

الغذاء المنزلي والإقتصادي بين المد والجزر

من أجل فهم أحسن لتطور العادات الغذائية من المهم تحليل حركات تأرجح بعض النشاطات الغذائية والاقتصادية من جهة ومن جهة أخرى الخط الفاصل بين ما هو داخلي وما هو خارجي في المنزل، هذه الرؤية يمكن استعمالها في قراءة انثروبولوجية¹⁰

في المجتمعات التي تعتمد على ممارسة فلاحية متنقلة يعتبر فيها جني الثمار والزراعة جزء من الطبخ أو طبخ المجتمع الفلاحي، حيث يصبح الجني والحصول على هذه المنتجات النباتية تابعا للأعمال المنزلية مما يجعلها كلا متكاملًا، على عكس المجتمعات الصناعية حيث أن مجموعة كبيرة من الأعمال خرجت من الفضاء المنزلي وتم التكفل بها من طرف القطاع التجاري منقضا بذلك من أهمية النشاط الإنتاجي للمنزل.

هذا الخط الفاصل بين داخل وخارج المنزل يسمح لنا برؤية حركة المد والجزر في النشاط المطبخي و كذلك خصائص تحولات التغذية المعاصرة، إن إدخال أنظمة الإنتاج و التوزيع إلى الصناعة جعل العلاقة بين الأكل و تغذيته هشة و غير

متينة، فقطاع التغذية خارج المنزل يتطور يوماً بعد يوم مستعملاً في ذلك أنظمة ووسائل تقنية للتوزيع خاصة ما يسمى بالخدمة الفردية self-service و الذي يتيح للأكل خيارات عدة و عريضة من المنتجات، هذه الآليات التقنية الجديدة تقوم بتغيير عميق في نظام القرار الغذائي¹¹.

التغذية خارج المنزل

إن التغذي خارج المنزل يلعب دوراً حاسماً في تأرجح التغذية بين الفضاء المنزلي والإقتصادي، فالتغذية خارج المنزل تتكون من قطاعين كبيرين، أولاً قطاع المطاعم الجماعية والتي تضم المؤسسات والمطاعم المدرسية والمطاعم الجامعية وكذا جانب كبير من مطاعم القطاع الصحي، إن تسيير مثل هذه المطاعم مضمون من طرف الهيئة نفسها أو يوكل إلى مؤسسات مختصة في المطاعم الجماعية.

أما القطاع الثاني و المتمثل في المطاعم التجارية و تشمل كل أشكال المطاعم الموجهة للأفراد أو الجماهير بدءاً من محلات الوجبات السريعة حتى تصل إلى مطاعم الذوق الرفيع، في هذا القطاع تعتبر الإحصائيات المقدمة ليست دائماً سهلة الاستعمال مثلاً في فرنسا انتظر حتى سنة 1970 لكي يتعرض الإحصاء الوطني للنفقات على الفنادق، المقاهي، المطاعم¹²، بعد هذا التاريخ أنجزت عدة دراسات حول التغذية خارج المنزل.

في مدة 30 سنة تطورت التغذية خارج المنزل بقطاعها و بصفة معتبرة حيث سجل تزايد النفقات في هذا المجال بـ30% و ذلك ما بين 1970 و 1990، فالقسم المخصص للتغذية خارج المنزل من مجمل ميزانية غذاء العائلة تعدى نسبة 15.3% في سنة 1980 إلى 20.2% في سنة 1992¹³.

ما بين 1984 و 1998 اتسمت حركة النفقات على التغذية خارج المنزل بالبطء من ناحية القيمة لكن سرعان ما عادت الحركة إلى التسارع سنة 1999، و هذا لا يعني في تلك الفترة ما بين 1984 و 1998 أن عدد الوجبات المتناولة خارج المنزل قد تراجع على عكس ذلك، إن هذه الظاهرة خبأت وراءها عدة اتجاهات متناقضة، فتأثيرات ارتفاع عدد الوجبات المتناولة في المطاعم غير المحترفة قد اختبأ وراءه انخفاض النفقات المتوسطة للأفراد مما أدى إلى التبسيط الكبير لبنية الوجبة الغذائية و التغيير أو التخلي في اغلب الأحيان عن لائحة الطعام الكلاسيكية، و كذلك انخفاض في ثمن الوجبة¹⁴.

لقد كانت المطاعم التي تقدم وجبات مبسطة هي المستفيد الأكبر من هذه التطورات و لأجل تحليل هذا القطاع لا بد من التطرق إلى عدد الوجبات وعدد الوجبات المتناولة خارج المنزل ما بين 1985 و 1999 قد تعدى 16%¹⁵، هذه الأرقام تخبيئ متغيرات جد مختلفة حسب كل قطاع، في المطاعم الجماعية وخاصة منها مطاعم قطاع العمل (مطاعم الشركات) حيث تأثرت بالدورة الإقتصادية هذا من جهة ومن جهة أخرى فالأشكال الجديدة لتنظيم وقت العمل و الانتقال إلى مدة الـ35 ساعة أدى إلى تخفيض عدد الأيام التي يتواجد فيها العامل بالمؤسسة و عليه فعدد الوجبات المستهلكة ينقسم، أما في قطاع الصحة (مستشفيات و ديار التقاعد) فالتقدم في السن و انخفاض مدة الإقامة في المستشفيات لهؤلاء كان له الأثر الواسع على تصاعد تناول الوجبات خارج المنزل، أما في القطاع المدرسي أو المطاعم المدرسية فنمو الفئات المتمدرسة المتواصل شجع أكثر على تناول الوجبات الغذائية خارج المنزل خاصة الفئات الشابة¹⁶.

أما في قطاع المطاعم التجارية وفي سنة 1998 أعرب 62% من الأفراد انه في حالة ارتفاع ميزانيتهم الخاصة بالغذاء أنهم سيستغلونها في الخروج للمطاعم أو القيام بحفلات¹⁷.

الآكل بين نظام الإطعام والقرار

على خلاف الحالة العائلية أين يكون قرار التغذية أو اختيار نظام للتغذية متروكاً في غالب الأحيان لرغبة البيت لكن في المطاعم أين تكون الخدمة ذاتية فالآكل يبني اختياره الفردي على ما سيقدمه العرض (داخل المطعم) والذي يوصف عادة بأنه متنوع، ولأجل الاستجابة لتطلعات ورغبات الزبائن المختلفة قام المحترفون في مجال الإطعام باختراع فضاءات تعرض أطعمة متنوعة مثل مطاعم الخدمة الذاتية، محلات الوجبات السريعة والموائد الكبيرة وغيرها حيث أن الزبون يملك جانباً واسعاً من حرية الاختيار في هذه الأماكن.

إن قراء التاريخ الخاص بالطبخ و الذوق يعرفون إن خدمة المائدة (Buffet) تتميز بتنوع كبير يفتح المجال لاختيارات واسعة عند الرغبة في الأكل ، والمستعملة أكثر فأكثر في المطاعم الجماعية، و التي أوجدت تساويا مع التغذية الارستقراطية و مثال ذلك الخدمة الفرنسية الكبيرة المستعملة ابتداء من نهاية العصر الوسيط حتى الثورة الفرنسية¹⁸، في هذه الخدمة سلسلة من الأطباق وفي بعض الأحيان بالعشرات تقدم فوق ثلاث موائد متتالية و بكميات كبيرة في مثل هذه الخدمة لا يأكل الجميع من كل الأطباق المقدمة لكن بعض من هذا و بعض من ذلك.

فيما يخص تغذيتنا اليومية يعد امتلاك الاختيار ظاهرة جديدة في تاريخ المطاعم التي تقدم عروضاً متنوعة يسهل التحصل عليها، إن نظام التوزيع في المطاعم ذات الخدمة الذاتية والقادمة من الولايات المتحدة الأمريكية ابتداء من سنة 1970 عرفت تطوراً سريعاً واستخدمت أكثر ما يكون في المطاعم الجماعية خاصة في قطاع مطاعم الشركات¹⁹. تساهم هذه العدة التقنية في انتقال قرار التغذية أو القرار الغذائي من مجموعة اجتماعية إلى الفرد، لكن تبقى حرية الأكل في الاختيار غير كاملة فالعرض المقدم منظم على حسب ما يراه الفاعلون في المطاعم الجماعية من أفراد يعتبرونهم في الأساس على أنهم ضيوف.

إن حالة الأكل في المطاعم الجماعية في معظم قطاعاتها تتميز بفرديّة كبيرة في الاختيار فقرار التغذية في هذه الحالة لا يرجع لأفراد العائلة أو حتى للأفراد الذين يقاسمونه مائدة الطعام هذا في حالة ما إذا كان دفع ثمن الوجبة فردياً ، كما أن هذه الحالة يصاحبها تغير في ترتيب أوقات و نوع الأكل و الذي كان قبلاً يحدد من طرف المحيط الأسري ليحمل جزء منه مسؤول الطبخ في المطعم لان هذا الأكل إذا قرر بطريقة فردية ما سيستهلكه و ما هي الأطباق التي سيحتويها صحنه، سيكون اختياره انطلاقاً من تشكيلة المنتجات التي سيحدد بنيتها و اتساع تنوعها المسؤول في المطعم ، إن اتساع الاختيار هنا يعتبر أكبر مما اعتاد عليه في منزله أين طبيعة الأغذية تكون دائماً أقل تنوعاً و اختلافاً ، من جهة أخرى فان فردية القرار و دفع الثمن تجعل من تناول الوجبة في مطعم جماعي ممارسة اجتماعية أين يكون الاختيار فيها نشاطاً استعراضياً يضع الفرد في مكانة اجتماعية معينة.

التقاعد أو العودة لأكل المنزل

إن أهمية فردية القرار تظهر جلياً عندما ندرس العادات الغذائية في مرحلة التقاعد، فالتوقف عن نشاط العمل يضع نهاية لاستعمال المطاعم الجماعية بالنسبة لعدد كبير من الأشخاص معيدين معهم على مستوى المنزل عدد وجبات منتصف النهار الذي كانوا يتناولونه قبلاً في المطاعم خارج المنزل و من بين أولى نتائج هذا الرجوع إلى المنزل ارتفاع حجم المشتريات الغذائية المنزلية كما إن هذا الانتقال له نتائج نفسية و اجتماعية، ففي المطعم الأكل يبني بصفة فردية اختياراته في مجال التغذية لكن بعودته للمنزل فان هذا الاختيار سيصبح إما متروكاً للزوجة أو اختياراً يتم التفاوض حوله . إن التوقف عن النشاط(التقاعد) هو أيضاً مرحلة تساعد على ملاحظة تحولات الأدوار المنزلية ففي فرنسا مثلاً قام Poulain بإجراء مقارنة رجح فيها أعوام سابقة سمحت بملاحظة التحولات التي حصلت على مستوى الفضاء الاجتماعي الغذائي وكيف أن ربة البيت أصبحت لا تحتل ذلك الموضع المركزي كما كان في أعوام الستينات.

فحسب Poulain لم يعد الجميع يعيش كزوج couple كما أن المشتريات الغذائية لم تعد من إختصاص المرأة فقط، فأكثر من 25% من الرجال الذين يعيشون مع زوجاتهم يصرحون بأنهم هم من يقوم بالمشتريات الغذائية في غالب الأحيان و 38% منهم يقوم بالمشتريات من وقت لآخر هذا يخص الفئة العمرية بين 50 و 60 سنة، كما أن فارق العمر بين الزوج و الزوجة (عادة ما تكون الزوجة اقل عمراً من الزوج) يجعل من عملية التقاعد أو التوقف عن العمل لا تكون في وقت واحد فالزوج يعيد استثمار الفضاء المنزلي قبل الزوجة، الأمر الذي يجعل هذه المرحلة هامة في إعادة توزيع الأدوار المنزلية²⁰، لكن يبقى الطهي من إختصاص المرأة فالرجال يقومون بالتبضع و يحضرون موائد الطعام لكن ينتظرون دائماً المرأة أو الطاهية

لكن من المهم القول أن تغير الأدوار الإجتماعية في المنزل يحدث بصفة بطيئة و يبقى العمل المنزلي المرتبط بالتغذية في غالبيته من اختصاص العنصر الأنثوي²¹.

تحولات العادات الغذائية

أظهرت الدراسات التي أجريت انطلاقا من اعتماد ملاحظة العادات أو الممارسات الغذائية بساطة أشكال الوجبة الغذائية وإرتفاع مهم في زيادة الإعتقاد على التغذية خارج الوجبة كما توضح بصفة جلية وجود فروق بين المعايير الإجتماعية المرتبطة بالتغذية والعادات المتبعة حقا.

لقد قام Poulain بدراسات ميدانية في فرنسا بين سنتي 1995 و 1997 الأولى بعنوان "العادات الغذائية الجديدة بين المشاركة و التشرّد"²² أما الثانية فبعنوان "الأكل اليوم هو الإختيار"²³ هاتان الدراستان اعتمدتا في برنامج الغذاء غدا من طرف وزارة الفلاحة الفرنسية، لقد اعتمدت منهجية هذه الدراسات على الشراكة بين جمع المعطيات السلوكية (ملاحظة صحون الوجبات و إعادة بناء اليوم الغذائي قبل الوجبة الملاحظة) و القيام باستمارة بحث موجهة عبر مقابلة العمال الذين يعملون في تقديم الوجبات، إن التقاطع بين مختلف هذه المعطيات سيسمح لنا بفهم أحسن للتحولات في العادات الغذائية خاصة و أن هذه الدراسات أجريت على أشخاص من فئة عمرية بين 18-65 سنة .

ومن خلال نتائج هذه الدراسات سنحاول تبين بعض التحولات في العادات الغذائية عبر عدة خصائص.

نحو بساطة بنية الوجبة

لقد أثبتت الدراسات تصاعد مهما في مؤشر تبسيط الوجبة حيث انتقلت الوجبة ذات البناء المنظم و المتوازن (بكل ما تحتويه الوجبة من الكميات اللازمة من البروتينات، الأملاح، الفيتامينات، الدسم أو بمعنى علمي أدق تحتوي على السرعات الحرارية اللازمة) إلى بناء بسيط بنسبة 5.1% مما يؤكد نمو هذه الظاهرة، كما أن تحليل عامل الارتباط المتبادل يبين أن بساطة بناء وجبة منتصف النهار ظاهرة تدخل في إطار نماذج الحياة المدنية في الحضر وظهر ذلك في مجموعة العينة التي تسكن باريس والمدن الكبرى بفرنسا كما أن هذه الظاهرة تعرف تزايدا أكبر كلما زادت المسافة بين المنزل ومكان العمل، كما أنها تخص النساء أكثر من الرجال كما تمس كذلك الفئات الإجتماعية الخاصة بالموظفين.

التغذية خارج الوجبة

بمعدل يومي ينتقل بين 4.7 و 5.3 بين 1995 و 1997 يلاحظ إرتفاع في عدد تناول الوجبات اليومية (الوجبة زائد الأكل خارج الوجبة)، وهناك تحليل في ثلاث مجموعات سيسمح بفهم أكثر لتطور الظاهرة فالمجموعة الأولى تمثل مجموعة الأفراد الذين ينظمون تغذيتهم اليومية حسب الطريقة الكلاسيكية 3 وجبات في اليوم فقط أما الأكلين في المجموعة الثانية فيزيدون عن الوجبات الكلاسيكية وجبة أخرى أو اثنتين أما في المجموعة الثالثة فتجمع الأكلين الذين يتناولون أكثر من 6 وجبات يوميا يعني أنهم يزيدون على الوجبات الكلاسيكية 3 وجبات أخرى على الأقل و قد تصل إلى 15 وجبة .

عموما وحسب الدراسة دائما ففي العينة المدروسة والمتمثلة في 1157 فرد نجد 6144 وجبة غذائية أو التقاء مع الغذاء

prises alimentaires (وجبة وخارج الوجبة)

والتي تنقسم إلى 3266 وجبة أي بنسبة تناول 2.82 وجبة لكل فرد و 2875 وجبة خارج الوجبة الكلاسيكية بنسبة تقدر

بـ 2.48 وجبة لكل فرد، وثلاث أرباع الوجبات عبارة عن سوائل (عصير فواكه، قهوة، شاي....) وربع واحد فقط تمثل الأغذية الصلبة (الحلويات، البسكويت، الفواكه).

من وجهة نظر جغرافية عادة ما يكون مكان العمل بعيدا ولذا فهو يشكل المكان الرئيسي لتناول الوجبات خارج الوجبة

الكلاسيكية والتقسيم الزمني لوقت تناول هذه الوجبات عادة ما يكون غير واضح فإستهلاك الأغذية السائلة يتوزع على كامل اليوم في الصباح، بعد الوجبة، في منتصف بعد الظهر وفي المساء، أما فيما يخص الأغذية الصلبة فتتوزع على بعد وقت ما بعد الظهر والمساء لكن بكثافة أكبر بعد منتصف النهار.

جغرافية إستهلاك الأغذية

إن الخاصية الأخرى التي تميز التغذية المعاصرة و تظهر كذلك تحولات العادات الغذائية هي دخول التغذية إلى مكان العمل و القصد هنا ليس المطاعم وشركات التغذية و إنما مكاتب العمل في حد ذاتها أو قاعات الإجتماع و الراحة، وهذه النزعة تمس وجبات منتصف النهار و الأكل خارج الوجبة الكلاسيكية، تناول الوجبات في مكاتب العمل ظاهرة تتطور وبصفة مكثفة في القطاع الخدماتي فـ26.25% من العينة المدروسة في سنة1997 معنيون بهذه الظاهرة حسب الدراسة السابقة الذكر، حيث أن 10% من الأشخاص المبحوثين صرحوا أنهم يتناولون أكثر من وجبة في الشهر داخل أماكن عملهم إن هذه الأرقام ربما هي معطيات عامة لكن تعبر عن مدى تطور الظاهرة، حسب الدراسة دائماً فالتحليل الذي اجري للأيام التي سبقت البحث الميداني بين أن 15% من المبحوثين قد تناولوا وجبة منتصف النهار في أماكن عملهم يوماً واحداً فقط قبل بداية البحث الميداني ، لقد بين البحث كذلك إن المجموعة المعنية أكثر بهذه الظاهرة هم النساء العاملات سواء كن موظفات أو إداريات كما أظهرت كذلك أن الدافع لذلك ليس بالضرورة اقتصادي لكن السبب الأول يدخل في إطار منطق تنظيم وقت العمل، فالمرأة العاملة تفكر أكثر في كيفية تنظيم وقتها خاصة إذا كان لديها أطفال فهي مقيدة بوقتتين ثابتتين ساعة العودة للمنزل و ساعة الخروج منه و لذا فهي تنظم مختلف مهامها داخل مكان العمل و تناول الوجبة جزء من هذا التنظيم ، على عكس الرجل الذي عادة لا يهتم لهذه المضايقات فتبقى خارج مخطط تنظيمه للوقت ولذا يتميز وقت وجبته بالثبات كما أن طرق تسييرهم لمهام العمل تسمح لهم بتمديد أوقات الدخول و الخروج من المنزل.

لقد بينت الدراسة كذلك أن 55% من الوجبات المتناولة في مكان العمل هي خارجة عن الوجبة الكلاسيكية وعادة ما تكون مشروبات وحلويات وفاكهة.

يمكن ملاحظة من خلال هذا العنصر كيف أن العادة الغذائية طرا عليها التحول والتغير وأصبح الأكل داخل أماكن العمل عادة غذائية جديدة.

الخلاصة:

لقد كتب اميل دوركايم في كتابه *les formes élémentaires de la vie religieuse*

"تناول الوجبات في جماعة أمر يحدث في عدة مجتمعات وهذا ما يخلق نوع من الروابط العائلية الغير رسمية للأفراد الذين يشاركون في هذا الأمر، فهم عادة أناس ينتمون لنفس العرق أو الدم، لكن التغذية هنا تعكس دوماً مكونات هذه الجماعة الأصلية"²⁴.

وكتب هالبواكس "يبدو من الواضح أن المهم في الحياة العائلية هي الوجبة التي تتناول جماعة مع الزوجة والأولاد... فالعامل يعرف جيداً أن نظام تناول الوجبات، وعادات استهلاك بعض الأغذية والقيمة المعطاة لكل عادة تمثل هيئة اجتماعية"²⁵.

رغم كل ما عرفه ويعرفه عالم التغذية اليوم من تحولات وتغيرات على عدة مستويات، يبقى فعل التغذية والتغذي إنسانياً بامتياز، ورغم مرور الأعوام والسنوات وظهور الآلات والاختراعات في مجال الصناعات الغذائية، يبقى ارتباط الإنسان بالأرض وثيقاً وتبقى الفلاحة والزراعة عنصراً لا يستغنى عنه، وتبقى الأسرة والام العنصر المهم في تعليم النشئ ثقافة غذائية صحية وحلقة مهمة في نقل مختلف المهارات الخاصة بغذاء الإنسان.

الهوامش:

- ¹ Encyclopédie Universalis 9ème version numérique.
- ² Encyclopédie Encarta, Collection Microsoft Encarta 2005.
- ³ Aron J-P : la tragédie de l'apparence à l'époque contemporaine, communication № 46, 1987, cité par Jean pierre poulain : sociologie de l'alimentation ,1^{er} édition Quadrige juin 2005 paris.
- * Organisme Génétiquement Modifiés.
- ⁴ Elias N : La dynamique de l'Occident, Paris, Calmann-Lévy, 1974, cité par Poulain J-P sociologie de l'alimentation op.cit page 36.
- ⁵ Poulain J-P : sociologie de l'alimentation, ibid. page 37.
- ⁶ Poulain J-P : sociologie de l'alimentation ibid. page 38.
- ⁷ Poulain J-P : Sociologie de l'alimentation, ibid. page 39.
- ⁸ Sigaut F : , « alimentation et rythmes sociaux : nature, culture et économie », in M.Aymard, C .Grignon et F .Sabban, Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux, Paris, éd. MSH-INRA ,1993 page40.
- ⁹ Poulain J-P : Les jeunes seniors et leur alimentation, Paris, Cahiers de L'OCHA, №9.1998.
- ¹⁰ Sigaut F : « alimentation et rythmes sociaux : nature, culture et économie », in M.Aymard, C .Grignon et F .Sabban, Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux, Paris, éd. MSH-INRA ,1993.
- ¹¹ Poulain J-P : Sociologie de l'alimentation, op.cit page 36.
- ¹² Lambert J-L : « A table !La cuisine du statisticien », in La cité des chiffres ,Autrement « Sciences et société » 1992.cité par Poulain J-P dans sociologie de l'alimentation ,op.cit page 42.
- ¹³ Institut national de la statistique et des études économiques français 1993.
- ¹⁴ Poulain J-P : sociologie de l'alimentation op.cit page 42.
- ¹⁵ Poulain J-P : ibid., même page.
- ¹⁶ Michaud C : L'enfant et la nutrition : croyances, connaissances et comportements, Cahiers de nutrition et de diététique 32.1, 1997.
- ¹⁷ Poulain J-P : Les jeune séniors et leur alimentation, po.cit page43.
- ¹⁸ Poulain J-P, et Neirinck E : op.cit page 44.
- ¹⁹ Poulain J-P, et Larrose G : Traité d'ingénierie hôtelière .Conception et organisation des hôtels, restaurants et collectivités, Paris, Lanore, 1995.
- ²⁰ Poulain J-P : Les jeune séniors et leur alimentation, po.cit page48.
- ²¹ Poulain J-P : sociologie de l'alimentation, op.cit, page 50.
- ²² Poulain J-P, en coll. Avec Delorme J-M, Gineste M, et Laporte C : Les nouvelles pratiques alimentaires : entre commensalisme et vagabondage, Ministère de l'Agriculture, programme « Aliment Demain »,1996.
- ²³ Poulain J-P, en coll. Avec Gineste M et Delorme J-M : Aujourd'hui manger c'est choisir, ministère de l'agriculture, programme « Aliment Demain » ,1999.
- ²⁴ Cité par jean pierre poulain dans la sociologie de l'alimentation page 136
- ²⁵ Halbwachs M : la classe ouvrière et les niveaux de vie .recherche sur la hiérarchie des besoins dans la société industrielle contemporaine, paris Alcan ; rééd .Gordon & Breach (1970).

