

ترجمة: أنثروبولوجيا الطعام وتعدّد الاختصاصات لـ إيغور دي غارين

ANTHROPOLOGY OF FOOD AND
MULTIDISCIPLINARY APPROACH Igor De
GARINE

زيان محمد*، جامعة الشلف، الجزائر، m.zian@univ-chlef.dz

ميمون محمد، جامعة الشلف، الجزائر، m.mimoun@univ-chlef.dz

تاريخ الإرسال: 2021/02/27 تاريخ القبول: 2021/05/06 تاريخ النشر: 2021/06/05

ملخص:

يلج إيغور دي غارين على ضرورة تطوير تعاون متعدد الاختصاصات من أجل بناء أنثروبولوجيا حقيقية حول الطعام، حيث تمثل الأطعمة بالنسبة له جزءاً أساسياً من الهوية الثقافية، والشعور بالانتماء لجماعة ما، فالإنسان من المحتمل أن يكون مُستهلكاً ههماً، إلا أن الثقافة تلعب دوراً هاماً في تكييفه لحل مشكلاته أثناء تلبية احتياجاته الغذائية في نظام متناغم. كما يؤكد دي غارين على طابع أنثروبولوجيا الطعام من خلال مثال قبيلتي الماساي والموسي في وسط وجنوب كينيا وشمال تنزانيا اللتان تستهلكان بعض الأطعمة التي تعمل على تأكيد هوية الفرد ككائن ثقافي.

حاولنا من خلال ترجمة هذا المقال التعريف بأنثروبولوجيا الطعام منطلقين من قراءات نظرية وميدانية، أولاً لأهميته وغازته النظرية والميدانية التي تشتغل على المجموعات الصغيرة، وثانياً حاولنا قدر الإمكان الحفاظ على نكهته العلمية باختيار الكلمات المناسبة والمتلائمة مع طبيعة النص الأصلي والمجتمع المدروس، وهي مساهمة لترجمة ثقافات المجتمعات الصغيرة في ملتقى علوم متعددة.

* المؤلف المرسل.

الكلمات المفتاحية: أنثروبولوجيا الطعام، الطعام، تعدّد الاختصاصات، الماساي، المويّتي.

Abstract:

Igor de Garin insist on the need to develop multi-disciplinary approach in order to build a real anthropology about food, where foods are for him an essential part of cultural identity, and a sense of belonging for all.

Man is likely to be an avid consumer, but culture plays an important role in adapting it to resolve problems while meeting his nutritional needs in a coherent system. He also emphasizes the anthropological nature of food through the example of the Massa and Moussey tribes of central and southern Kenya and northern Tanzania, which consume certain foods that serve to confirm the identity of the individual as a cultural entity.

We aimed by translating this article the definition of the anthropology of food, based on missives theoretical and practical studies. on small groups and communities. by preserving as much as possible its scientific character and originality. by choosing appropriate words. to reflect their cultures in multidisciplinary approach.

Keywords: Anthropology of food, Food, Pluridisiplinary, Massa, Moussey.

الطعام، ظاهرة اجتماعية كلية

في عام 1932، نشرت أودري ريشارد (Audrey Richard) (1932) أولى أعمالها حول البامبا (Bamba)، ثم ما فتئت أن اندلعت الحرب العالمية بسرعة. في عام 1941، عملت مرجريت ميد (Margrit Mead) على إنشاء فريق بحثي لدراسة عادات الأكل (1945). وفيما بعد أصبحت أنثروبولوجيا الطعام مجالاً استقصائياً مألوفاً.

بقدر ما يتناسب الطعام مع تلبية حاجة أساسية مُتأصلة في فسيولوجيا الكائن البشري، وجد علماء الأنثروبولوجيا أنفسهم في مواجهة بين الثقافة والطبيعة، لا تقل ثراء رمزياً أكثر منه مادي ك تلبية الحاجة الجنسية والتبادل الزوجي. فكلود ليفي ستراوس لم يرتكب أي خطأ حينما كرّس وقته في دراسة الأساطير (سنوات 1964، 1966، 1968، 1971) فكتب ما يناهز 2000 صفحة في تحليل الأساطير الأمريكية عن أصل المطبخ (Kitchen)، محيطه وحدوده. وذلك أن الأطروحات البنيوية حول الطعام لا يمكن لأحد أن يختزلها في المطبخ (الذي لا يشكل سوى ميداناً لبلوغ الطابع الرسمي) ويظهر لدى المتخصصين في العلوم الإنسانية ك نقطة مُطابقة حقيقية لمعظم الأنشطة الاجتماعية. منذ حفلات الختان إلى طقوس الموت، فالسجل الغذائي موجود في كل مكان تقريباً، بحيث يمكن الحديث هنا عن فعل اجتماعي شامل بالمعنى الذي يقصده مارسيل ماوس (MAUSS,1945).

ركز أعضاء مدرسة الشخصية القاعدية على ميدان الأطعمة، وبالخصوص في مرحلة الطفولة. بالموازاة مع أبحاث الاختصاصيين في المادية الثقافية كل ت. هوبهوس L.T. Hobhouse والمساهمين معه (1915)، ويسلر Wissler (1926) وويتي Whiting (1964)، وفي الآونة الأخيرة مدرسة البيئة الثقافية من ستوارد Steward (1964) إلى م، هاريس M, Harris (1968) مروراً بفايدا Vayda (1969)، رابابورت Rappaport (1967) إلى ليه Lee (1979)، ووضعت في مقدمة برنامج اهتماماتها تحليل الأنظمة الغذائية المفضلة، وغالباً ما كانت لأسباب غير بريئة حول أنظمة الإنتاج.

صعوبات تعددية الاختصاصات

هذا لا يعني أن الدراسة قد نجحت بمنهجية متعددة الاختصاصات حول السلوك الغذائي للإنسان في البيئة التي يتطور فيها، لمعرفة مجتمعه وثقافته التي تطبع صفاته اللامحدودة. فالميدان المتوخى تناوله شديد التعقيد (ويقتضي تعاون خبراء من العلوم البيولوجية والعلوم الإنسانية ونادراً ما يخاطر خبراء التغذية المعزولين بإبداء آرائهم حول مجال غريب عنهم ثقافياً ولا يتحكمون في معالمه، ونتيجة لذلك، يتم الوصول لمعرفة ذات علاقة بالسلوك الغذائي للإنسان في إطار المجتمعات الصناعية، وكثيراً ما لوحظت في المستشفى أثناء ملاحظة حيوانات المختبر.

لا يرغب عالم الأنثروبولوجيا في إجراء أبحاث استقصائية حول الاستهلاك الغذائي أو حول القياس البشري المرتبط بالأطعمة أو السكان الذين يدرسه، فيعتبرها رتيبة، وبمثابة صدمة

بالنسبة للدراسة السكانية وغير الجديرة بتقدير الروح التي ترى أنها تهدف لإظهار تدريجي للبني العميقة واللاواعية التي تميز المجتمعات والثقافات.

بلا شك نعتزف بوجود علاقة بين الثقافة المادية (خاصة نظام الإنتاج)، والبيئة الاجتماعية وأنظمة التصورات التي تميز المجتمع، لكن القليل من الأشياء التي تُقال عن العلاقات الموجودة بين الطعام ومخاطره البيولوجية، الثقافية المادية وبين اختلاف الأنظمة الرمزية المميّزة للمجتمع.

فرضيات، تعدد الاختصاصات

من المغربي في الواقع جعل هذا الافتراض هدفاً جذاباً حول بعض مزايا النظام الغذائي المتماثل مع بعض خصائص النظام الاقتصادي والاجتماعي والديني، وأخيراً، وكما جربنا بالفعل مع الأساطير التقليدية لترسيخ هذه الفكرة من نمط الشخصية الطبيعية في مجتمع معلوم.

ألا يؤثر النظام الغذائي على قدرة الأفراد لإنفاق الطاقة، وعلى الفرص المتاحة في الحصول على الطعام؟ حيث يبدو أن الدورة قد اكتملت بسرعة ومن الممكن أن تحدث على نحو درامي. أثناء موسم الأمطار لعام 1985، وفترة الندرة الشديدة التي ضربت الماساي Massa والموسي Massey اللذان نحن بصدد دراستهما، على سبيل المثال، من الممكن الاستعانة بالأطعمة النادرة التي لا تكون عادة في متناول الأفراد الضعفاء، ك جمع درنات نبات سعد المستدير *Cyperus rotundus* من المناطق الوعرة، وتاكا أنفولوكراتا *Tacca involucrata*، ونبات أبو صافية *Amorphophallus*، وكوكلوسيرم *Cochlospermum* في الأدغال والأعشاب. وبالخصوص نبات النجم المصري *Dactyloctenium*، التي يقتضي البحث عنها إنفاق سعرات حرارية، كما تتطلب نشاطات عديدة كالتكديس والتذرية وسحق البذور، وبالتالي ستؤدي لا محالة لبذل مجهود لا يكافئ ما سيتم إنتاجه من طعام، تجنيه نساء تعانين من سوء التغذية. وبالتالي يحق لنا التساؤل فيما إذا كانت كميات الإنتاج كافية لاسترجاع الطاقة المستهلكة في التحضير.

قد تكون هناك سجلات ارتباط أخرى؟، هل هناك ارتباط بين التغذية والمجتمع، والصورة الجسدية التي يتم تقييمها (السمنة أو النحول)، وما العلاقة الموجودة بين ممارسة العنف الجسدي والنظام الغذائي؟ في مجتمع يعاني أفراده من سوء التغذية منذ فترة الطفولة إلى فترة البلوغ وقد يكون ممكناً من الناحية الوراثية. وربما كان ذلك مسرّحاً لمنافسة والعنف الشبيه لما نشاهده في أفلام الويسترن؟ وكيف يكون صدى هذه العناصر الأدب الشفهي والرمزي؟

في المجتمعات التي يستفحل فيها الجوع وندرة الطعام سيؤثر ذلك لا محالة على الديموغرافيا (Bailey, 1961) وعلى أغلب الصفات الفيزيائية، فكيف يستوعب المجتمع هذا ويندمج معه؟، وما هي تداعياته على الأنظمة الرمزية والتنظيمية؟ وهل يوجد أدب شفوي أسطوري، وأخلاقيات للفقر المدقع، وممارسة الصوم الذي ربما يكون مرتبطاً بالتعصبي النباتي؟ أم أنه لا يوجد علاقة بين النظم الرمزية والاحتياجات البيولوجية؟ لاسيما التغذية، وهل أعيد صياغتها عن طريق الثقافة؟، حيث لا نملك سوى أن نتمنى ذلك، لكن بمقدورنا أن نضع افتراضات مختلفة، لأنها ستفتح حقلاً خصباً للمهتمين بتعدد الاختصاصات.

تعددية الاختصاصات وأنظمة البحث

إن التعاون بين علماء الأنثروبولوجيا وعلماء التغذية يشكل استثناء، فقد تمّ انجاز دراسة مشتركة منذ فترة طويلة مع أ. ريشارد Richard و أ، ويدوسون E, Widdowson (1936) بحيث تُمثل أنموذجاً للتعاون بين اختصاصيين في العلوم الإنسانية وعلماء البيولوجيا، وتمثل استثناء نرغب في تبيان جوانبه من خلال غياب لغة مشتركة تربطهما وعجزهما في التبادل المشترك مع صعوبة التقدير عند أي منهما نميل، لكن لا يمكن المبالغة في حجم هذا التنافر.

أظهر العمل الذي تم تنفيذه منذ 1976 في إطار فريق علماء أنثروبولوجيا الغذاء التفاضلي للمركز الوطني للبحوث العلمية C.N.R.S إمكانية تعاون بحثي طالما يقوم بين مهنيين يجمعهم الاحترام المتبادل. بيد أن هذا التعاون يواجه اختلافات منهجية تميز المنهج المتبع لدى علماء التغذية، وعلماء الأنثروبولوجيا وعلماء أنثروبولوجيا الأحياء. حيث ينعكس عالم الانثروبولوجيا في المجتمعات التي يدرسها وهو مجبر على العمل بنفس طويل، وعليه أن يتحكم في المعلومة واكتسابها بوتيرة بطيئة على مدى فترة زمنية طويلة. كما يمكن لعلماء أنثروبولوجيا الأحياء إجراء قياسات، وتدابير وأخذ عينات تُميز انضباطهم خلال حملات مكثفة قصيرة الأمد.

وعلى اختصاصي التغذية إدارة دراسات كمية حول الطعام، والزامه بولوج الميدان في مختلف المراحل المميزة من السنة الغذائية. فإذا كان برنامج عمله متسرعاً، فسيكون وجوده في الميدان بمثابة صدمة أثناء المقابلات مقارنة بعالم الأنثروبولوجيا. وليس الأمر واضحاً أن تعاقب مختلف المتخصصين، ناهيك عن تعایشهم في نفس المجتمع، لتمكين إجرائها بسهولة. إلا أنه لا يمكن الكفّ عن المحاولة لأسباب ضرورية متعددة.

الضروريات النظرية والعملية

لا يزال النظام الغذائي البشري غير معروف بشكل واضح، ولا نشعر بالرضا عن مؤلفي الأعمال المنجزة حول الأطعمة في البلدان النامية. حضارة «التألق» مُرتبطة بالضرورة بـ التبذير، ووفرة البروتينات الحيوانية، فهل يمكننا رؤية المزيد من التعديلات الاقتصادية والتعلم منها؟، في كل الأحوال يقترن الانفجار السكاني بالاستغلال المفرط لموارد كوكبنا، ويفرض نفسه في مشكلة الإمدادات الغذائية لاسيما ذات المصدر البروتيني. ومن هذا المنظور، فالدراسة المنهجية للمجتمعات التي تتمكن من تغطية متطلبات مختلف فئات الأفراد الذين يشكلونها، مع الحفاظ عليهم في فاعلية وتوازن بدني وعقلي عن طريق استهلاك حمية قليلة السعرات الحرارية والمحتوية على البروتين والدهون جديرة بالدراسة. كما تدلّ بذلك منظمة الصحة العالمية، في دراسة المجموعات التي تعيش على اقتصاديات الكفاف في ظل ظروف بيئية صعبة لأن ذلك يمنح إمكانية اكتشاف أنماط حياة أصلية، بما في ذلك النظم الغذائية وأثارها على الخصائص الفسيولوجية، فضلاً عن الأمراض المزمنة. (OMS rapp. 387).

نواجه اليوم حالة متناقضة، حيث نقف تحت تأثير ثقافة ما، وندرك بوضوح بعض العيوب، ونشهد زوال بعض المجتمعات دون أن تنقل لنا أسرارها وقدرتها على حل مشكلة الاحتياجات الغذائية في نظام بيئي متناغم. وهنا نعتقد على سبيل المثال في المجتمعات الميلانيزية، التي تسمح فيها تقنيات البستنة بتحقيق عوائد ملحوظة من السعرات الحرارية في الهكتار (Rappaport 1967).

في عصر تكون فيه المشاكل الربحية للبحوث مطروحة وحيث أجيال علماء الأنثروبولوجيا الشباب يتساءلون عن غايات أبحاثهم، يمنحهم الطعام فرصة تحقيق مدى فاعليتها في ميدان يمكن أن تكون فيه أنشطتهم سهلة وتقودهم لمسائل عملية، سواء تعلق الأمر بالبحث عن أسباب سوء التغذية المزمن، أو تقديم برنامج تعليمي أو الترويج لاستهلاك طعام مثير للاهتمام بشكل خاص من الناحية التغذوية في سياق محدد.

لا يزال علم التغذية يطرح مشكلة التجانس الغذائي للجنس البشري، ويستمر النقاش الذي سيؤدي لمفاهيم مثل الحاجة الغذائية (FAO/OMS 1973). والتوازن الغذائي، والطعام الغذائي المثالي، وهو ما يبين أننا مازلنا في قائمة جرد ووصف أنواع الحلول المقدمة من جانب المجتمعات البشرية لتلبية الاحتياجات الغذائية.

تبين الملاحظات التي أُبديت منذ عام 1947 في غينيا الجديدة، إلى أنه في مقدور مجتمعات بأكملها التمتع بصحة جيدة، وتوازن ديموغرافي لتحقيق أداء فعلي يتلاءم مع نمط حياتهم بينما يملكون أنظمة غذائية غير كافية مقارنة بالمعايير التي أوجدها المجتمع الصناعي أو مومن (1971). وليس لنا أن نأخذ بالجانين على هذه الحقيقة فيما إذا كانت الاختلافات بين السكان الأصليين لغينيا الجديدة والأستراليين من العرق القوقازي سواء كانوا أم لا، من التمثيل الأيضي ذاته هيبسلي Hipsley (1964)، وما إذا كانت كما كتب أو من:

«الاختلافات بين الأنظمة الغذائية في غينيا الجديدة وتلك التي تعتبر طبيعية، ينبغي الافتراض كَوْن عمليات التكيف التي تشكل أساس الاحتياجات الغذائية الغربية تختلف اختلافاً كبيراً، عن تلك الموجودة في غينيا الجديدة الأصلية».

مع ذلك، يقترح العمل حديث العهد ل فيرو- لوزي Ferro-Luzzi (1975) الجدال حول قابلية التكيف التفاضلي ولا تزال بعض الجماعات السكانية التقليدية مفتوحة. وتطلب الأمر انتظار إصدار أحدث تقرير لمنظمة التغذية والزراعة، ومنظمة الصحة العالمية والأمم المتحدة، حول مُتطلبات الطاقة والبروتين (1985) أنظر تضمين بيانات المحتوى المباشر في البيانات الاستوائية، وأن يُنظر إلى تكيفهم الأيضي والسلوكي (51-47p)، ولكن المشكلة في الفقرة السابقة تظل كاملة.

التغذية، البيولوجيا، البيئة والمجتمع

لا شك، كما يقول كلود ليفي شتراوس أن «الأطعمة مفيدة للتفكير» حيث أن الطعام ميدان هام، ويمكن أن يكشف عن البنية العميقة للمجتمع. لكن الأطعمة تؤثر بشكل كبير على وظائف الإنسان، وعلى (لحمه) حسب تعبير أفريقي، وقد بدأ استهلاك الأطعمة يحدث فروقاً بين المجتمعات، وبين الأفراد.

فالمشكلة مطروحة بصفة ساذجة منذ فترة طويلة. ألم يكتب (م. ف. فرايتز M.F. Fritz 1935, p 334): نعتقد وبشكل عام أنه بإمكانه خلق تباينات بين المجموعات العرقية عن طريق تأثير الأطعمة، فعلى سبيل المثال الأعراق التي تتناول اللحم تكون مضطربة، شرسة وقلقة، في حين أن الأعراق التي تقتات على النباتات هادئة مُسالمة ولطيفة، أليست هذه هي إحدى المخاوف التي أعرب

عنها النباتيون الهندوس؟ «أخبرني ماذا تأكل أخبرك من أنت» كما كتب (بريلات سافارين¹ Brillart Savarine) خلال القرن الماضي (1885).

يسعى أعضاء مدرسة الشخصية القاعدية للإظهار، من منظور فرويدي، إلى جانب الجنسانية، أهمية ميدان الطعام، والإحباطات الناجمة عنه في بناء الشخصية التي تميز مختلف أنماط المجتمع (كاردينير 1945 Kardiner)، فيعتقدون أنه أحد الميادين المؤثرة بشكل عميق في التنظيم الاجتماعي. كوهين (1961 Cohen) في عنوان أحد مقالاته عن «الطعام وتبعاته: دراسة ثقافية التقاسم وعدم التقاسم، أثر الأنظمة المجتمعية على الشخصية». وتكمن ذات الانشغالات في عمل السيد (ساليينز 1961 Sahllins) والعديد من أعلام مدرسة الإيكولوجيا البشرية.

نسبية التكيف الغذائي للمجتمعات

وفقاً لها، فإن الطعام والسعي للحصول عليه يساهم في نشر تأثير البيئة على المجتمع، ولعل الخيط الموجه لهذا التفسير يدعونا للتفاؤل، فالإنسان التقليدي، من منظور روسو يميل لأقصى حد نحو الاستفادة من البيئة التي يتطور فيها. وإن تأثير المجتمع الغربي الرأسمالي هي التي دمرت عصره الذهبي وحكمته المرجعية، لاسيما في فترات الجفاف. لذا نجد تيرنبول Turnbull (1961، 1965) يدافع عن أقزام البيغمي² (Pygmées) من البوشمن (1979) ونود هنا تسليط الضوء على الممارسات الممتازة للمكسيكيين حينما عالجوا الذرة بمحلول قلوي لغرض تحسين قيمته الغذائية، (كاتز 1974 Katz). مع ذلك يمكن ملاحظة ما يوازي براعة العديد من سكان السافانا الأفريقية الذين يقومون بغلي الخضروات التي يجمعونها لفترة أطول، مما يقلل بشكل ملحوظ من نسبة الفيتامين المستهلك في نظامهم الغذائي والذي يحتاجون إليه، ومن الثابت أن

¹ محامي وسياسي فرنسي ولد عام 1755 وتوفي عام 1826، أشهر بكتابه: فيزيولوجيا المذاق، (Physiologie du Gout)
² البيغمي حسب الدراسات الأنثروبولوجية مجموعات عرقية زنجية تعيش في أفريقيا (الكونغو والكامرون) لا تزيد طول قامة الذكر البالغ فيهم عن 130سم، والمرأة عن 121سم والقزمية حالة مرضية نوعية ناتجة عن قصور في الهرمونات، ترافقها اضطرابات مرضية كالبلادة والغباء وسرعة التعب والشيخوخة المبكرة، وعدم تناسب أعضاء الجسم وقد أرجع المختصين في الأنثروبولوجيا وعلماء التغذية لاعتمادهم في حياتهم البدائية القائمة على التغذي بالنباتات (المترجمان).

شعب الماسا في شمال الكاميرون لا زالوا يستهلكون دقيق الذرة الحمراء (*Sorghum caudatum*) الرديئة، والمحتوية على حمض الفيتيك* (Phytates) في قشورها، بحيث تقلل من عسر الهضم.

ما علينا سوى النظر إلى عادات الطعام المتخلى عنها للاقتناع أن حالات عديدة منها ناتجة عن عدم كفايتها الغذائية (غارين 1984). وأنه من النادر جداً أن يتم مراعاة الاحتياجات الخاصة للأطفال من البروتين، وأخذاً في الاعتبار تأثير المجتمع الرأسمالي حيث لا دخل لشركة نيسلي في الأمر، وهنا نسعى في إطار التكيف العالمي الشامل، لبلوغ «اللياقة الشاملة» المرغوبة لدى علماء البيولوجيا الاجتماعية، من أجل ضمان البقاء البيولوجي للمجموعة.

هناك مجتمعات تبنت حلولاً فعالة أكثر من غيرها. ولاشك أن المجتمعات التي فشلت في انتقاء التدابير الغذائية اللازمة ولأسباب عديدة، اختفت من على سطح الأرض. وأما المتبقية فقد تكيفت بشكل مناسب على البقاء، لكن تكيفها الغذائي (البيولوجي) ليس مثالياً. فالإنسان، وباعتباره حيوان قاربت¹ (Omnivorous) لا تقوده الفيزيولوجيا: بل يخضع اختياره للأطعمة الموجودة في بيئته للإكراه الثقافي.

كتبت م، ميد (1945: 3)...«أن العادات الغذائية هي خيارات يتخذها الأفراد أو الجماعات استجابة للضغوط الاجتماعية والثقافية، بتحديد، واستهلاك واستغلال جزء من الموارد الغذائية المتاحة»، إنه الفرق بين ما هو مُتَمَن من طرف الثقافة، وبين ما هو فيزيولوجي ومرغوب من الناحية الغذائية التي تشكل أصل الإنسان، وقد تحمل بذور فئائه.

محاولة المقارنة متعددة الاختصاصات

يمثل الطعام على وجه الخصوص أحد الميادين النادرة التي تجمع بين العلوم البيولوجية والعلوم الإنسانية في ذات الوقت، والقابلة للتحديد الكمي الدقيق حيث تتوسط فعلاً تبادلياً بين الطبيعة والثقافة. كما تؤثر استهلاك الأطعمة في المستوى التغذوي، وإنفاق الطاقة على مستوى نشاط الأفراد الذين يشكلون مجتمعاً، وتؤثر كذلك على الثقافة المادية والأنظمة الرمزية، وهذه

* يعد حمض الفيتيك أو الفاتيك من مضادات التغذية لما له من قدرة على أخذ أو تقليل إتاحة بعض العناصر الهامة كالسيوم والمغنسيوم والحديد والزنك والنحاس والفسفور، إضافة إلى تكوين مركبات معقدة مع البروتين (المترجمان).

¹ فضلنا ترجمة الكلمة بكلمة القارت أو المقترث أي من القوارت ومعناها حيوان يأكل كل ما يقع بين يديه.

المصطلحات المختلفة تكون ذات منظور مزدوج. يتم البحث عن علاقات الارتباط القائمة بين مختلف أنظمة الظواهر، بدراسة دقيقة، ومتواضعة، وتقدير كمي لنظام الطعام على وجه خاص، لاسيما الاستهلاك. وعلى سبيل المثال، محاولة إتباع منهج متعدد الاختصاصات في إطار المركز الوطني للبحوث العلمية منذ عام 1976 حول قبائل الماساي والموسي، غرب الكاميرون ومختلف سكان الجنوب وجمهورية إفريقيا الوسطى والنيبال تجربة تطبق الحد الأدنى من البروتوكول، مع مراعاة ذلك وفق المصطلحات الأنجلوساكسونية، الجوانب الداخلية (Etic) الموضوعية، بالأخص، المادية للنظام الغذائي والجوانب الخارجية (Emic) اللامادية، والتي من خلالها يترجم ما يمكن تسميته بالذاتية الثقافية.

أ- جوانب عامة: البيئة الطبيعية، والمساكن الديموغرافية.

II- أنثروبولوجيا الطعام

أ- الثقافة المادية

صناعة المنتجات الغذائية وحفظها وتخزينها، تسويقها، تكنولوجيا الطعام، طهي، استهلاك، تقنيات، ميزانيات الأطعمة والأسرة.

ب- الثقافة اللامادية

اثنولوجيا العلم واثنولوجيا النبات، التغذية العرقية، علم اثنولوجيا الحيوان، التنظيم الاجتماعي والديني وما يتعلق بإنتاج واستهلاك الأطعمة. الدراسة الطقوسية باستخدام مكونات غذائية: القرابين، الأضاحي، أنظمة العرافة... وغيرها. دراسة أنشطة الوجاهة التي تلعب فيها الأطعمة دوراً مثل: الهدايا، الاستهلاك التفاخري، العلاجات التجميلية للجسد من خلال الطعام، طب الأعراق.

III- التغذية، مظاهر كمية

استهلاك الأطعمة لمختلف فئات الأفراد في أوقات مختلفة من الدورة السنوية.

القياسات البشرية الغذائية (الحجم والوزن، محيط ذو شقين، تجاعيد الجلد) في نفس الفترات.

عينات الدم، فحص الهيموجلوبين، هيماتوكريت، في نفس فترات السحب.

عينات البراز، الطفيليات المعوية، ميزانية الوقت، إنفاق الطاقة.

IV- الرؤى والمواقف

الاستمارة والمقابلة حول الأطعمة المفضلة والمستهجنة.

الاستمارة والمقابلة حول المعرفة الغذائية.

V- الأدب الشفوي

تحليل المفردات المتعلقة بميدان الطعام (الحقل الدلالي).

تحليل المواضيع الغذائية للأدب الشفوي، أساطير، حكايات، خرافات، أمثال، أغاني.

لا تزال الملاحظات التي أبدت بعيدة عن الكشف عن علاقات متبادلة رائعة متعددة الاختصاصات لكنها تجربتنا على عدم القبول بالتفسيرات العقلية أو البيولوجية المحضة، وهو في ذاته تقدم.

نموذج الماساي والموسي

نظرة موجزة على النظام الغذائي للشعبين كافية للاقتناع (غارين، 1963، 72، 64، 78، 79، 84، 88، كوبر 1988). حيث يحتل سكان الماساي وموسي ولكليهما حوالي 200 ألف فرد 250 كلم جنوب نجامينا عاصمة التشاد، تلك السافانا التي تقع على حدود المسار الأوسط ل لوغون (Logone) وكابيا (Kabbia)، والتي يسودها مناخ استوائي يتميز بمغائية تتراوح من 600 إلى 800 ملم في سنة وفيضانات للأنهار. فإذا قمنا بتمييز الفروق الدقيقة بسبب البيئة وعلى وجه الخصوص القرب أو البعد عن مصادر المياه الدائمة، يمكننا القول أن هاتين المجموعتين تستفيدان من نفس الظروف البيئية كونهما مرتبطنان بشكل وثيق بالمجال الجغرافي وتمتلكان نفس المستوى التكنولوجي والعديد من الخصائص الثقافية المشتركة. وعلى نحو متبادل تدرجان تماماً

نمط حياتها والناس المحيطين بها، التوبوري (Toupouri)¹، الفولبي (Foulbie)² الذين يسيطرون تاريخياً على المنطقة ويتمتعون بالسيادة الاقتصادية والسياسية.

التعسف النسبي في أنشطة الإنتاج

يمارس الماساي والموسي الزراعة، وتربية الثروة الحيوانية، وصيد الأسماك والصيد، ولكنهم لا يولون لهذه النشاطات الاهتمام ذاته. إذ يقوم الماساي بغرس الذرة الحمراء في المواسم الماطرة (Sorghum caudatum)، ويزرعون بعض الخضروات، مع وجود أشجار النخيل العروش (Borassus Flabellifer) والدوم (Hyphaene Thebaica)، واصطياد السمك طوال السنة من نهر لوغون، يستهلكونه يومياً ويدير علمهم ربحاً مادياً مهماً، لكنهم قبل كل شيء هواة تربية الماشية، كالماعز والأغنام، وبالأخص الأبقار التي تمثل صلب اهتمامهم الرئيسي، لأنها تستخدم في تشكيل مهر (Dot) العروس (10 رؤوس)، وفي تشكيل القروض المرموقة من المواشي، وعلاجات الألبان للتسمين غورو (guru) التي يضطلع بها الرجال.

في حين الموسي هم في الأولوية مزارعون لأصناف كثيرة من الذرة الرفيعة لنوع البنسيتيام (Pennisetum sp). أليوزين (Eleusine coracana)، والبقوليات مثل: الفاصولياء، البازلاء، الفول السوداني ويزرعون الكثير من الخضروات النباتية مثل: البامية، حُماض غينيا (Hibiscus sabdariffa)، الخيار، اليقطين، السمسم... وغيرها. كما أنهم يمارسون صيد الأسماك كنشاط موسمي في الغالب، ويملكون قطعان صغيرة من المواشي خاصة الماعز، حيث يلعب حصان (بوني لاكا) دوراً محورياً في نظام المهر (غارين 1975)، وفي بعث قروض الماشية والصيد، ويعيشون بمناطق الأحرش في أقاليم سكانية مقارنة بالماساي.

من الواضح أن هذه الخيارات الفنية تتأثر بطبيعة الحال مع علم البيئة المجهرية فإذا كان الموسي لا يمارسون بالكاد صيد الأسماك، ذلك أن الماساي لهم أسبقية الإقامة على ضفاف الأنهار الجارية، ولكن لا شيء يمنع الماساي من تربية الأحصنة والموسي من تربية البقر.

¹ وهي تنتمي لقبيلة الكونوري من كبرى قبائل شمال الكاميرون التي تدين بالإسلام (المترجمان)

² وتسمى أيضاً بقبائل الفولاني التي وفدت إلى شمال الكاميرون وساهمت في نشر الإسلام عبر التجارة والقوافل (المترجمان)

اعتماد زراعة الذرة في موسم الجفاف

دعونا نتفحص مثال على ذلك ميدان الزراعة، حيث تمتلك كل مجموعة نطاقاً خاصاً بها وكانت المنتجات الزراعية إلى وقت قريب موجودة بالفعل، فإذا نظر إليها المرء من منظور نفعي في البيئة البشرية، فمن المتوقع أن ينبثق ذلك عن مجموعة تتبنى كل الأنواع ذات المردود الإنتاجي ولاسيما في مجال الحبوب. ولكن الأمر ليس كذلك. كما هو الحال في كل المجتمعات فإن ذلك موجود في هاتين المجموعتين اللتان تتمايزان ب طعام أساسي يدعوه جيليف (Jelliffe 1967) «الطعام الثقافي الخارق» الذي يستقطب اهتمام المجتمع الذي يتلقى الحصص الضرورية من الأسعار الحرارية، ضمن إيقاع الدورة النباتية في أثناء الأنشطة الشعائرية. يعتبر هذا الطعام جيداً أخلاقياً ودينياً، وكذلك غذائياً. وهذا هو حال الذرة الحمراء الرفيعة في موسم الأمطار (Sorghum caudatum variété caffrorum). وفي المجتمعات التي تهتمنا لا نعرب عن فكرة «العيش» ب «تي فونا ti funa» (تناول العصيدة السمكية من الذرة الحمراء). وإذا كان هذا التنوع فعال نسبياً، فهو مدين لأسبقيته التاريخية، ولنضجه المبكر أكثر من مردود قيمته الغذائية.

ينتج الماساي حوالي 100 كلف من الحبوب/ للفرد الواحد، في حين ينتج الموسي حوالي 180 كلف، فهاتين المجموعتين لا تتمكنان في أغلب الأحوال من تلبية جميع احتياجاتهما من الأصناف التقليدية وتعانيان من تبعات التحام الفصول التي تؤثر عليهما بشكل وخيم. ويمكن للحبوب أن تجنّبهم من أزمة غذائية تكون بحوزة قبيلتي التوبوري والفولي. حيث تزرعان الذرة البيضاء على تربة الصلصالية الاستوائية (Hydromorphes) في موسم الجفاف (Sorghum durra) وهي ذات مردود وفير، يصل لأكثر من 300 كلف سنوياً للفرد، لأنها تنضج قبل فترة تقييد الحصص بفترة وجيزة، وعليه فالأراضي المتوفرة لدى الماساي والموسي، يعرفون جيداً تقنياتها، بل إنهم في بعض المناطق يأجرون خدماتهم لتنفيذ هذه الدراية أثناء الهجرات السنوية.

لماذا لم يوافقوا على ذلك قبل اعتماده؟ فالماساي في مقاطعة غيسي (Guisey) المجاورة لـ التوبوري يقدمون تفسيراً لذلك كونهم لا يقبلون على زراعة الذرة البيضاء في موسم الجفاف (Dogolonga, Sorghum duraa)، لأن هذا النوع من الفلاحة يؤدي لإجهاد الأرض الخصبة المحلية (ناغاتا Nagata)، كما يعتبرون محاولة تنفيذها من قبيل المجازفة وتكون عاقبة صاحبها الموت، من طرف الإلهة قبل نضج المحصول. وتجدر الإشارة إلى الماساي دي غيسي (Gussey)، على اتصال مباشر مع التوبوري، وهم الأكثر خضوعاً لتأثير هذه الديناميكية السكانية، أين تكون الذرة البيضاء رهانهم الرئيسي على وجه التحديد، الذي يصيغ رفضهم بصفة واضحة. رفض تبني سمة

ثقافية ايجابية على المستوى الإطار البيولوجي (بما أنها ستسمح بالقضاء على المجاعة الموسمية)، لكن تشير التقديرات الضئيلة أن خصائص السكان، سمحت ولوقت قريب بالتأكيد على النطاق الثقافي مثل الماساي يعيشون في مواجهة ضغط التروبولوري، وأعدادهم من الفولبي القدامى. والآن نحن أمام خيار ثقافي لم يساهم في تحسين التكيف الشامل (اللياقة الشاملة) للأفراد والجماعات (دورهام 1976).

كما لا يمكننا تجاهل البعد التاريخي هنا، فليس فقط الاعتراف بتأثير المجتمعات الصناعية (من خلال نموذج المدن الأفريقية)، بل هناك تأثير للنماذج المرغوبة في السلوك المتأني من التاريخ المحلي، ويتعلق الأمر بنموذج إسلامي مغربي، أين تهيمن عليه عناصر الفولبي الذين أخضعوا المنطقة عسكرياً، خلال القرن الماضي للنفوذ الاقتصادي والاجتماعي والديني (الإسلام)، وانتهى بهم الأمر لفرض أسلوبهم على الماساي والموسي الذي ينتمون لقبائل كردي¹ Kirdi (الوثنيين، والمعتمدين بثقافتهم). وفي نهاية المطاف وبعد فقدان الماساي والموسي لثقافتهم ومعتقداتهم بدأوا في التخلي عن زراعة الذرة الحمراء، والإقبال على زراعة الذرة البيضاء، لكن ليس بسبب الصفات الموضوعية لهذا النوع، بل لأنهم يشاركون في منافسة جامحة للاستيلاء على التربة الصلصالية الاستوائية المناسبة.

تظهر الدراسة الكمية لاستهلاك الأغذية هيمنة الذرة الحمراء التقليدية، وبأن تحليل المواقف والأراء حول ما هو مستحب ومستهجن تدفعنا نحو تأويلات كثيرة، إذ تبين أن المجموعات تضطر لاستهلاك مواد غذائية لا ترغب فيها ولكنها تستمر في تناولها بسبب عدم وجود بديلاً عنها، وهذا هو حال الماساي وبسبب تناول غذاءهم الأساسي أصبحوا محل سخرة من طرف المجموعات المجاورة، لأن برازهم صار يتلون باللون الأحمر. فبات يُقال أنهم «يأكلون برازهم»، وهم حالياً يستهلكون أنواعاً أخرى متنوعة من الحبوب التي تنتج الدقيق الأبيض والأرز والخبز، وبتاوا قادرين على تحمل تكاليفه وعلى انتهاز نمط حياة تحسدهم عليه القبائل المسلمة وسكان المدينة.

يقدم لنا مثال مقاومة الماساي والموسي أثناء موسم الجفاف (muskwari, Sorghum) لمحطة عن مدى تعقيد العوامل التي تقع ضمن نطاق العلوم الإنسانية والتي قد تكون أحياناً محبطة في سبيل بلوغ الرفاهية الفسيولوجية: كما هو حال الماساي، في الرفع من قيمة الأسعار الحرارية للنظام الغذائي واختفاء النذرة الغذائية.

¹ مجموعات قبائل كردي (Kirdi) تستوطن في شمال الكاميرون ومنها: الموندانغ وماساي وفزيقا (الترجمان).

للإطلاع على النص الأصلي: Anthropologie de l'alimentation et pluridisciplinarité على

الرابط: <http://documents.irevues.inist.fr/handle/2042/41295>

ملخص المؤلف:

يسمح مجال الطعام بتعاون مثمر بين العلوم الإنسانية والبيولوجيا، ومن المرجح أن يكون للثقافة في هذا المجال تأثير قابل للقياس على البيولوجيا.

يشير النهج المتعدد الاختصاصات الذي يضطلع به فريق المركز الوطني للبحوث العلمية في إطار أنثروبولوجيا الغذاء التفاضلي CNRS إلى أن بعض المجتمعات التقليدية لا تعتمد الاستراتيجيات الغذائية، التي قد تلي في أحسن الأحوال احتياجاتهم الغذائية. بل تتداخل خياراتها الثقافية التي تستجيب للرمزية البحتة. وهذا ما يدعو لتوخي الحذر بشأن الآراء البيولوجية المفرطة في التفاؤل.

كلمات مفتاحية: الأنثروبولوجيا، الطعام، الثقافة، تعدد الاختصاصات، المجتمعات التقليدية.

Abstract:

The field of food and nutrition allow for a fruitful collaboration between Social and Biological Sciences. It appears as an area where cultural factors may have measurable effects on biology

The pluridisciplinary approach carried out by the CNRS team Differential Food Anthropology suggest that some traditional societies do not necessarily adopt the food strategies which might fulfill at best their nutritional needs. Cultural choices which answer purely symbolic cravings may interfere. This suggests to be cautious about overoptimistic biological providentialist views.

Keywords: Anthropology; food; culture; pluridisciplinary; traditional societies.

قائمة المراجع:

BAILEY, K. V.(1961). *Rural Nutrition Studies In Indonesia : 1. Background to Nutritional problems In the Cassava Areas, Trop. géog. méd.* 13, p216.

BRILLAT, Y. A. (ed) (1961), *Food and its Vicissitudes A Cross-Cultural Study of Sharing and Non-Sharing in Sosial Strucure and Personality*, New York : Holt, Rinehardt and Winston, chap 11.

DURHAM, W .H, (1976). *The Adaptative Significance of Cultural Behaviour*, *Human Ecology*. 4 pp 97-99.

Energy and Protein Requirements, (1985). Report of a Joint FAO/WHO/UNU, Geneva : Expert Consultation Technical Report Series 724, WHO.

Cf. for instance, the all but last Report of a coeducational special Committee FAO / WHO of Experts: Energy Needs and Needs in Proteins, FAO, Rome, on 1973, standing aside in comparison with the precedent published in 1963

FRRRO-LUZZI, A, et al, (1975). Food Intake, its Relationchip to Body Weight and Age and its apparent Nutritional Adequacy in New Guinean Children, The Amirican Journal of Clinical Nutrition, 28, 1443-1453.

FRITZ, M. F, (1935). Diet and Racial Temperament, Psychological Bulletin, 32, p320-335.

GARINE, I. De, on (1963). Prestige and Cows, pp 191-196 in: VI° International Congress of Anthropological and Ethnological Sciences, Paris: flight 2, 2nd part.

GARINE, I. De, on (1964). Assembled Them of Cameroon, Economical and social life. Paris, PUF.

GARINE, I. de, 1972, The Socioculturel Aspacts of Nutrition Ecology of Food and Nutrition, 1, 143-163.

GARINE, I. de, on (1975). contribution in Ethnozoologie of the horse to Moussay (Chad and Cameroon), pp 505-520 in The Man and the animal (Acts of 1° symposium of Ethnozoologie, no v. 1973), Paris: Inst. Int. Of Ethnosc.

GARINE, I. de, (1978). Population, Production and Culture in the plains Societies of Northern Cameroon and Chad, the Anthropologist in development Projects 2, Current Anthropology 19 (1), 12-65.

GARINE, I. de. on (1979). Culture and Nutrition in The Food: for a Biocultural Anthropology of Feeding, Paris, Commnication, 31, pp70-92.

GARINE, I. de. (1984). Of the Perception of Malnutrition in the traditional societies. London: Information. On Social, wise Sciences , 23, 4/5, pp 731-54.

GARINE, I. de, et KOPPERT, G, (1988). Coping with seasonal fluctuations in Food among Savanna Populationns, The Massa and Moussay (Chad and Cameroon), in Coping with uncertainty in food supply. I. de Garine et G.A. Harrison Clarendon Press Oxford, pp 210-290.

HARRIS, M. (1968). *The Rise of Anthropological Theory*, New-York: Harper and Row

HIPSLEY, E, H, on (1964). *Social and economic Considerations on the Rate of Use of Energy in New Guinea*, Bull. du Pac. South, Flight 14 N ° 2, p28.

HOBHOUSE, L. T, WHEELER, G. C. & GINSBERS, M., (1951). *The Material Culture and Social Institutions of the Simpler Peoples : An essay in correlation*, London: Chapman Hall

JELLIFFE, D. B., 1967, *Parallel Food Classification in Developing and Industrializing Countries*. Am. Journ. Of Nut., 2(3), pp. 273-81

KARDINER, A. LINTON, R., DU BOIS, C., WEST, J. (1945). *The Psychological Frontiers of Society*, Columbia: Un Press, p238.

KATZ, S., HEDIGER, M., & VALLROY. L. (1974). *Traditional processing Techniques in the New World Anthropological and Nutritional Significance*, Science184 : 765-773.

KOPPERT, S., on (1981). *Kogoyna, food study, anthropométrie and pathological of a village assembled the North Cameroon*. Dept. of Nutrition, University of agronomical Sciences, wageningen

LEE, R.B. (1969) . *Kung Bushmen Subsistence*, pp. 59-79 in Vayda Edit. 1969, *Environment and Cultural Behaviour*, New York: The Ntural History Museum Pr.

LEE, R.B. (1979). *The Kung San-Men, women and Work in a Foraging Society* Cambridge University Press.

C, Lévi Strauss.(1964). *On Mythologique I*. Paris, Plon: *The Vineyard and Cooks it*.

C, Lévi Strauss.(1966). *Mythologique II*, Paris, Plon: *Some Honey in Cinder*.

C, Lévi Strauss. (1968). *Mythologique III*. Paris, Plon: *Origin of the Ways of Table*.

C, Lévi Strauss. (1971). *Mythologique IV*. *The Bare Man*, Paris, Plon

MAUSS, M., *Essai sur le Don, Forme et Raison de l'Echange dans les Sociétés Archaiques*, Paris, P.U.F

MEAD, M., GUTHE, C. E. (1945). *Manual for the Study of Food Habits, Bull Of Nat. Res. Coun. (National Academy of Sciences) N 11*

O.M.S. Rapport Technique N° 387, p7.

OOMEN, H.A.P.O. (1971). *Ecology of Human Nutrition in New Guinea Evolution of Subsistence Patterns Ecology of Food and Nutrition, Vol 1, p8-9*

RAPPAPORT, R. A. (1967). *Pigs for the Ancestors, Ritual in the Ecology of a New Guinean People, Yale University Press.*

RICHARDS, A.I. (1932). *Hunger and Work in a Savage Tribe-a Functional Study of Nutrition Among the Southern Bantu, London: Routledge.*

RICHARDS, A.I, WIDDOWSON, E.M. (1936) . *A Dietary Study in North Eastern Rhodesia, Africa9 (2), p166-196*

SAHILINS, M.T. (1972). *Stone Age Economics, Chicago Aldine Atherton*

STEWART, J. (1949). *The Native Populations of South America, J. Stewart Edit. Handbook of the South American Indians, Washington B. Amer. Ethno., Bull. 143, Vol.5,*

STEWART, J. (1955). *Theory of Culture Change, Urbana, University of Illinois Press, 37,40, 41*

TURNBULL, C.M. (1961) , *Now York:The Forest People.*

TURNBULL, C.M. (1965). *Wayward Servants, The Two words of the African Pygmies, Wesport, Greenwood Press*

VAYDA, A., Edit. (1969). *Environment and Cultural Behaviour, New York: The Natural History Museum Press*

WHITING, J. (1964) . *Effects of Climate on Certain Cultural Practices in W. Goodenough (ed) Exploration in Cultural Anthropology, new york: mc garw hill, 511-544*

WISSLER, C. (1926). *The Relations of Nature to Man in Aboriginal America, Oxford Univ, 216, 17.*