



وزارة التعليم العالي والبحث العلمي



جامعة أحمد درايعية أدرار

كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية

قسم علم الاجتماع والديمقراطية

عنوان الأطروحة:

دور ثقافة المستهلك في تفعيل العمل المنزلي (صناعة الأغذية التقليدية بولاية أدرار نموذجا)

تخصص علم الاجتماع التنظيم والعمل

رسالة مقدمة لنيل شهادة الدكتوراه

إشراف:

إعداد الطالبة:

ك. أ. د. رضا نعيجة

ك. بن عبيد رشيدة

الرتبة	الاسم واللقب	الجامعة	الصفة
الدكتور	د. عزو حمزة	جامعة أدرار	رئيسا
الأستاذ الدكتور	أ. د. رضا نعيجة	جامعة أدرار	مشرفا ومقررا
الأستاذ الدكتور	أ. د. قرزيز محمود	جامعة عباس لغرور - خنشلة	مناقشا
الأستاذ الدكتور	أ. د. خواجه عبد العزيز	جامعة غرداية	مناقشا

السنة الجامعية

1447/1446 هـ، 2026/2025 م

الله أكبر

الإهداء

أهدي ثمرة جهدي:

إلى روح أبي وأخي وجدتي الطاهرة تغمدهم الله برحمته

إلى من غرست فيّ حبّ التعلم و أنارت لي دروب الحياة أُمي حفظها الله

إلى أخواتي اللواتي كُنَّ لي الساعد الأيمن في إنجاز هذا البحث

إلى كل إخواني وأخواتي التي لم تلدهم أُمي نفع الله بهم الأمة

إلى كل أفراد أسرة قسم علم الاجتماع

إلى كل من يحمل راية العلم والمعرفة

إلى كل من يحمل همّ الدعوة

إلى الله عز وجل

أهدي بحثي

هذا

شكر وتقدير

الشكر لله أولاً و آخراً

أتقدم بالشكر الجزيل إلى الأستاذ المشرف "رضا نعيمة" الذي أفادني كثيراً بنصائحه وتوجيهاته القيمة فجزاه الله عنى كل خير.

والشكر موصول إلى بعض أساتذة جامعة أدرار الذين كان لهم الفضل الكبير في إرشادنا إلى النهج الصحيح القويم.

كما أتقدم بالشكر الجزيل إلى كل من أسهمت أناملهم في إخراج هذا العمل من

نخس بالذكر: خيرة، إيمان، زهية، مريم، محمد هاشم، فاطمة

قريب أو بعيد راجيةً

من المولى عز وجل أن يجعله خالصاً لوجهه الكريم.

أمين.

فهرس المحتويات

1	الاهداء
ب	شكر وتقدير
III	فهرس المحتويات
أ	فهرس الجداول
د	فهرس الاشكال
6	المقدمة
أ	الاطار المنهجي
5	الفصل الأول
5	تمهيد:
5	أولاً: أسباب اختيار الموضوع
6	ثانياً: أهمية الدراسة
6	ثالثاً: أهداف الدراسة
7	رابعاً: الإشكالية
5	الشكل 1 مخطط دراسة
5	سادساً: تحديد مفاهيم الدراسة
7	سابعاً: الدراسات السابقة
11	ثامناً: صعوبات الدراسة
12	استنتاج:
5	القسم النظري
20	تمهيد:

20	أولاً: مفهوم الثقافة والمستهلك
44	ثانياً: مفهوم ثقافة المستهلك:
53	ثالثاً: عناصر ثقافة المستهلك المادية
58	رابعاً: عناصر ثقافة المستهلك اللامادية:
20	الفصل الثالث
68	أولاً: مفهوم العمل المنزلي
81	ثانياً : مفهوم الصناعة الغذائية :
89	ثالثاً : مفهوم الصناعة الغذائية التقليدية
121	رابعاً: آليات وطرق العمل في مجال الصناعة الغذائية التقليدية بولاية أدرار.
121	أولاً: مراحل العمل في صناعة الغذاء التقليدي بولاية ادرار
67	القسم الميداني
150	تمهيد:
150	أولاً: الإجراءات المنهجية
150	المنهج والتقنية:
151	2. تقنيات الدراسة:
151	الاستمارة:
151	ب. المقابلة:
152	ث. الملاحظة:
152	ث. الملاحظة بالمشاركة:
152	1-2- مجالات الدراسة
152	أ- المجال الجغرافي:
159	ب- المجال الزمني:

160	ج- المجال البشري: ..
161	ثانيا: العينة وكيفية تحديدها ..
162	ثالثا: وصف خصائص عينة الدراسة ..
163	تمهيد: ..
189	ثانيا: تحليل وتفسير البيانات المتعلقة بثقافة المستهلك المادية واللامادية ..
189	تمهيد: ..
225	ثالثاً- تحليل وتفسير المتعلقة بعلاقة ثقافة المستهلك والعمل المنزلي(صناعة الأغذية التقليدية) ...
225	تمهيد: ..
163	نتائج الدراسة ..
163	خاتمة ..
167	قائمة ..
167	المصادر والمراجع ..
182	الملاحق ..

فهرس الجداول

- جدول رقم (1) يوضح التقسيم الإداري لولاية ادرار 1
- جدول رقم (2) يوضح توزيع مفردات العينة حسب الجنس: 1
- جدول رقم (3) يوضح توزيع مفردات العينة حسب السن: 1
- جدول رقم (4) يوضح توزيع العينة حسب المستوى التعليمي: 1
- جدول رقم (5) يوضح توزيع مفردات العينة حسب الحالة العائلية: 1
- جدول رقم (6) يوضح توزيع مفردات العينة حسب الفئة العمرية: 1
- جدول رقم (7) يوضح توزيع العينة حسب الظرف التي دفعت للعمل في المنزل: 1
- جدول رقم (8) يوضح توزيع العينة حسب ملكية وسائل العمل: 1
- جدول رقم (9) يوضح توزيع العينة حسب متغير الخبرة المهنية: 1
- جدول رقم (10) يوضح العينة حسب سعر المادة الاولية في متناول صانعات الغذاء التقليدي: 1
- جدول رقم (11) يوضح توزيع العينة حسب المادة الاولية خاصة بإنتاج المفتولات من الغذاء التقليدي (أنواع الكسكس): 1
- جدول رقم (12) يوضح توزيع مفردات العينة المادة الاولية خاصة بإنتاج المخبوزات من الغذاء التقليدي: 1
- جدول رقم (13) يوضح توزيع العينة حسب اختلاف المادة الاولية من منتج لآخر: 1
- جدول رقم (14) يوضح توزيع مفردات العينة حسب صناعة الغذاء التقليدي بنوع مادة أولية واحدة: 1
- جدول رقم (15) يوضح توزيع العينة حسب تنوع في منتج الغذاء التقليدي: 1
- جدول رقم (16) يوضح توزيع العينة حسب وجود أفضلية تصنيع الغذاء التقليدي: 1
- جدول رقم (17) يوضح توزيع العينة حسب طول مدة حفظ منتج الغذاء التقليدي: 1
- جدول 18 يوضح توزيع مفردات العينة حسب توفر الوسائل المستعملة في صناعة الغذاء التقليدي: 1
- جدول رقم (19) يوضح توزيع العينة حسب سعر الغذاء التقليدي يحدد حسب مراحل إنتاجه: 1
- جدول رقم (20) يوضح توزيع العينة حسب المفتولات من الغذاء التقليدي سعر خاص بها: 1
- جدول رقم (21) يوضح توزيع العينة حسب طريقة توفير الوسائل عند صناعة الغذاء التقليدي: 1
- جدول (22) يوضح توزيع مفردات العينة حسب وجود لباس خاص بالعمل في صناعة الغذاء التقليدي: 1
- جدول (23) يوضح توزيع العينة حسب أن صناعة الاغذية التقليدية تمر بمراحل كبيرة: 1
- جدول رقم (24) يوضح توزيع مفردات العينة حسب اختلاف مراحل صناعة الغذاء التقليدي: 1
- جدول (25) يوضح توزيع حسب صناعة الغذاء التقليدي يلبي الحاجات الفردية للأفراد: 1
- جدول رقم (26) يوضح توزيع العينة حسب أن صناعة الغذاء التقليدي تلبى الحاجات الجماعية للأفراد: 1
- جدول رقم (27) توضح توزيع العينة حسب المعرفة بنوع الغذاء التقليدي المستهلك أكثر: 1
- جدول رقم (28) يوضح توزيع العينة حسب اصرار المستهلك على معرفة مكان العمل: 1
- جدول 29 يوضح توزيع العينة حسب استفسار المستهلك عن وسائل إنجاز العمل في صناعة الغذاء التقليدي: 1

- جدول 30 يوضح توزيع العينة حسب ملكية العاملات لبطاقة إخبارية: 1
- جدول 31 يوضح توزيع العينة حسب وعي المستهلك أن المنتج التقليدي لا توجد عليه بطاقة استهلاكية..... 1
- جدول رقم (32) يوضح توزيع العينة حسب استقطاب المستهلك عن طريق توزيع البطاقات الإخبارية من طرف العاملات: 1
- جدول رقم (33) يوضح توزيع العينة حسب ارتباط إنتاج الغذاء التقليدي بنوع اللباس:..... 1
- جدول رقم (34) يوضح توزيع العينة حسب اقتران استهلاك الغذاء التقليدي بتنوع الوجبات الغذائية: 1
- جدول رقم (35) يوضح توزيع العينة حسب اقتران التقليدي بكثرة الوجبات في اليوم الواحد: 1
- جدول رقم (36) يوضح توزيع العينة حسب نوع الاختيار في الاستهلاك: 1
- جدول رقم (37) يوضح توزيع العينة حسب تفضيل استهلاك الغذاء التقليدي لأنه طبيعي: 1
- جدول رقم (38) يوضح توزيع العينة حسب المواسم التي يستهلك فيها الغذاء التقليدي بشكل كبير: 1
- جدول رقم (39) يوضح توزيع العينة حسب إنتاج الغذاء التقليدي في المناسبات:..... 1
- جدول رقم (40) يوضح توزيع العينة حسب أن استهلاك الغذاء التقليدي لكثرة الاحتفالات الشعبية المرتبطة بدورة الحياة اليومية: 1
- جدول رقم (41) يوضح توزيع العينة حسب استهلاك الغذاء التقليدي بكثرة في احتفالية الزواج:..... 1
- جدول رقم (42) يوضح توزيع العينة حسب استهلاك الغذاء التقليدي بكثرة في احتفالية الموت (السلطة):..... 1
- جدول (43) يوضح توزيع العينة حسب استهلاك الغذاء التقليدي لكثرة الاحتفالات الدينية: 1
- جدول رقم (44) يوضح توزيع العينة حسب أن الغذاء التقليدي يدخل الفرح على المستهلك (الضيف):..... 1
- جدول (45) يوضح توزيع العينة حسب تداول بعض الأمثال الشعبية يجعل الغذاء التقليدي مفضلا لدى مستهلك: 1
- الشكل رقم (46) يوضح العينة حسب تداول بعض الأمثال الشعبية يجعل الغذاء التقليدي مفضلا لدى مستهلك 1
- جدول رقم (47) يوضح توزيع العينة حسب القوانين و الممارسات غير المكتوبة تدفع المستهلك لاقتناء الغذاء التقليدي: . 1
- جدول رقم (48) يوضح توزيع العينة حسب العرف الغذائي (قانون غير المكتوب) يدفع الى استهلاك الغذاء التقليدي: 1
- جدول رقم (49) يوضح توزيع العينة حسب العادات والتقاليد التي أدت الى استهلاك نوع المعين من الغذاء التقليدي: 1
- جدول رقم (50) يوضح توزيع العينة حسب أهمية صناعة الغذاء التقليدي:..... 1
- جدول رقم (51) يوضح العلاقة بين اللباس الخاص وارتباط الغذاء التقليدي بنوع اللباس: 1
- جدول 52 يوضح العلاقة تنوع المنتج و المواسم التي يستهلك فيها الغذاء التقليدي بشكل كبير: 1
- جدول 53 يوضح العلاقة بين أفضلية عملية تصنيع الغذاء التقليدي واحتفالية الزواج التي يستهلك بها الغذاء أكثر: 1
- جدول رقم (54) يوضح العلاقة بين أفضلية استهلاك الغذاء التقليدي لأنه طبيعي وأهمية الأغذية التقليدية:..... 1
- جدول رقم (55) يوضح العلاقة بين تنوع الغذاء التقليدي وأهميته: 1
- جدول (56) يوضح العلاقة بين أفضلية عملية تصنيع الغذاء التقليدي واحتفالية المون (السلطة) التي يستهلك فيها أكثر . 1
- جدول رقم (57) يوضح العلاقة بين تنوع الغذاء التقليدي واحتفالات الشعبية المرتبطة الشعائر الدينية:..... 1

- جدول رقم (58) يوضح العلاقة بين معرفة نوع الغذاء التقليدي الأكثر استهلاكاً والعادات الغذائية التي أدت إلى استهلاك نوع معين من الغذاء : 1.....
- جدول رقم (59) يوضح العلاقة بين الفئة العمرية ومعرفة الأمثال الشعبية التي يذكر فيها الغذاء التقليدي: 1.....
- جدول رقم (60) يوضح العلاقة بين أفضلية عملية تصنيع الغذاء التقليدي وتداول بعض الأمثال الشعبية لتفضل استهلاكه: 1.....
- جدول (61) يوضح العلاقة بين تنوع منتج الغذاء التقليدي وإدخال الفرح على المستهلك (الضيف): 1.....
- جدول رقم (62) يوضح العلاقة ملائمة مكان العمل وتنوع منتج الغذاء التقليدي: 1.....
- جدول رقم (63) يوضح العلاقة بين تنوع منتج الغذاء التقليدي والاحتفالات الشعبية المرتبطة بدورة الحياة اليومية: 1.....
- جدول رقم (64) يوضح العلاقة بين العادات والتقاليد الغذائية التي أدت إلى استهلاك نوع معين من الغذاء التقليدي ونوع الاختيار في الاستهلاك: 1.....
- جدول رقم (65) يوضح العلاقة بين تنوع منتج الغذاء التقليدي واقتران استهلاك الغذاء التقليدي بتنوع الوجبات الغذائية: 1.....
- جدول (66) يوضح العلاقة بين استهلاك الغذاء التقليدي في احتفالات شعبية واستهلاك الغذاء التقليدي في احتفالية الزواج: 1.....
- جدول رقم (67) يوضح العلاقة بين اقتران استهلاك الوجبات الغذاء التقليدي بكثرة العادات والتقاليد التي يتم استهلاك نوع معين خاص بها: 1.....
- جدول (68) يوضح العلاقة بين اختلاف المادة الأولية من منتج لآخر وتنوع منتج الغذاء التقليدي: 1.....
- جدول 69 يوضح العلاقة بين أفضلية عملية تصنيع الغذاء التقليدي واختلاف مراحل صناعة الغذاء التقليدي حسب نوع الغذاء : 1.....
- جدول رقم (70) يوضح العلاقة بين اقتران استهلاك الغذاء التقليدي بتنوع الوجبات الغذائية و المواسم التي سيتهلك فيها بشكل كبير: 1.....
- جدول رقم (71) يوضح العلاقة بين حالة العائلية و الظروف التي تدفع للعمل في المنزل: 1.....
- جدول رقم (72) يوضح العلاقة بين الخبرة المهنية في منتج الغذاء التقليدي و التنوع في متوجه: 1.....
- جدول 73 يوضح العلاقة بين تنوع منتج الغذاء التقليدي ومعرفة نوع الغذاء التقليدي الأكثر استهلاكاً: 1.....
- جدول رقم (74) يوضح العلاقة بين ملائمة مكان العمل وإصرار المستهلك معرفة مكان العمل: 1.....

فهرس الاشكال

- الشكل 1 مخطط دراسة 5
- الشكل 2 يوضح موقع ولاية ادرار على الخريطة الإدارية 159
- الشكل رقم (4) يوضح توزيع مفردات العينة حسب متغير السن 164
- الشكل رقم (5) يوضح توزيع العينة حسب متغير المستوى التعليمي 165
- الشكل 6 توزيع مفردات العينة حسب الحالة العائلية 167
- الشكل 7 يوضح توزيع مفردات العينة حسب الفئة العمرية 168
- الشكل رقم (8) يوضح توزيع العينة حسب الظروف التي دفعت للعمل في المنزل 165
- الشكل رقم (9) يوضح توزيع العينة حسب ملكية وسائل العمل 166
- الشكل رقم (10) يوضح توزيع العينة حسب ملكية وسائل العمل 168
- الشكل رقم (11) يوضح توزيع حسب المادية الاولية في متناولصناعات الغذاء التقليدي 169
- الشكل رقم (12) يوضح توزيع العينة حسب المادة الاولية الخاصة بإنتاج المفتولات من الغذاء التقليدي 170
- الشكل رقم (13) يوضح توزيع مفردات العينة حسب المادة الاولية خاصة بإنتاج المخبوزات من الغذاء التقليدي 171
- الشكل رقم (14) يوضح توزيع العينة حسب اختلاف المادة الاولية من منتج لآخر 172
- الشكل رقم (15) شوضح توزيع العينة حسب وجود تنوع في منتج الغذاء 173
- الشكل رقم (16) يوضح توزيع العينة حسب وجود أفضلية تصنيع الغذاء التقليدي 175
- الشكل 17 يوضح توزيع العينة حسب وجود أفضلية تصنيع الغذاء التقليدي 176
- الشكل رقم (18) يوضح توزيع العينة حسب طول مدة حفظ منتج الغذاء التقليدي 178
- الشكل رقم (19) يوضح توزيع العينة حسب توفر الوسائل المستعملة في صناعة الغذاء التقليدي 179
- الشكل رقم (20) يوضح توزيع العينة حسب سعر الغذاء التقليدي يحدد حسب مراحل إنتاجه 180
- الشكل رقم (21) يوضح توزيع العينة حسب مفتولات من الغذاء التقليدي سعر خاص بها 181
- الشكل رقم (22) يوضح توزيع العينة حسب طريقة توفير الوسائل عند صناعة الغذاء التقليدي 183
- الشكل رقم (23) يوضح توزيع العينة حسب وجود لباس خاص بالعمل في صناعة الغذاء التقليدي 184
- الشكل رقم (24) يوضح توزيع العينة حسب أن الأغذية التقليدية تمر بمراحل كبيرة 186
- الشكل رقم (25) يوضح توزيع العينة حسب اختلاف مراحل صناعة الغذاء التقليدي 187
- الشكل رقم (26) يوضح العينة حسب صناعة الغذاء التقليدي يلبي الحاجات الفردية للأفراد 188
- الشكل رقم (27) يوضح توزيع العينة حسب أن صناعة الغذاء التقليدي يلبي الحاجات الجماعية للأفراد 189
- الشكل رقم (28) يوضح توزيع العينة حسب معرفة التقليدي الاكثر استهلاكا 190
- الشكل رقم (29) يوضح توزيع العينة حسب إصرار المستهلك على معرفة مكان العمل 191
- الشكل رقم (30) يوضح توزيع العينة حسب استفسار المستهلك عن الوسائل التي ينجز بها العمل 192

- الشكل 31 يوضح توزيع العينة حسب وجود بطاقة إسهارية 193
- الشكل رقم (32) توزيع العينة حسب وعي المستهلك أن المنتج التقليدي لا توجد عليه بطاقة استهلاكية 194
- الشكل رقم (33) يوضح توزيع العينة حسب استقطاب المستهلك عن طريق توزيع البطاقات الإسهارية 195
- الشكل 34 يوضح توزيع العينة حسب ارتباط إنتاج صناعة الغذاء التقليدي بنوع اللباس 197
- الشكل رقم (35) يوضح توزيع العينة حسب اقتران استهلاك الغذاء التقليدي بتنوع الوجبات الغذائية 198
- الشكل رقم (36) يوضح توزيع العينة حسب اقتران الغذاء التقليدي بكثرة الوجبات في اليوم الواحد 199
- الشكل رقم (37) يوضح توزيع العينة حسب نوع الاختيار في الاستهلاك 201
- الشكل رقم (38) يوضح توزيع العينة حسب تفضيل استهلاك الغذاء التقليدي لأنه طبيعي 202
- الشكل رقم (39) يوضح توزيع العينة حسب المواسم التي يستهلك فيها الغذاء التقليدي بشكل كبير 204
- الشكل رقم (40) يوضح توزيع العينة حسب إنتاج الغذاء التقليدي في المناسبات 205
- الشكل رقم (41) يوضح توزيع العينة حسب أن استهلاك الغذاء التقليدي لكثرة احتفالات الشعبية المرتبطة بدورة الحبة اليومية 207
- الشكل رقم (42) يوضح توزيع العينة حسب استهلاك الغذاء التقليدي بكثرة في احتفالية الزواج 208
- الشكل رقم (43) يوضح توزيع العينة حسب استهلاك الغذاء التقليدي بكثرة احتفالية الموت (السلكة) 209
- الشكل رقم (44) يوضح توزيع العينة حسب استهلاك الغذاء التقليدي لكثرة الاحتفالات الدينية 211
- جدول رقم (45) يوضح توزيع العينة حسب أن استهلاك الغذاء التقليدي راجع لطقوسة الغذاء التقليدي: 211
- الشكل رقم (46) يوضح توزيع العينة حسب أن استهلاك الغذاء التقليدي راجع لطقوسية الغذاء التقليدي 212
- الشكل رقم (47) يوضح توزيع العينة حسب أن الغذاء التقليدي يدخل الفرح على مستهلك (الضيف) 214
- الجدول رقم (48) يوضح توزيع العينة حسب أن الغذاء التقليدي يدخل الفرح على المستهلك الفرح (الضيف) 214
- الشكل رقم (49) يوضح توزيع العينة حسب معرفة الأمثال الشعبية التي يذكر فيها الغذاء التقليدي 216
- الشكل رقم (50) يوضح توزيع العينة حسب القوانين و الممارسات غير المكتوبة تدفع المستهلك لاقتناء الغذاء التقليدي 219
- الشكل رقم (51) يوضح توزيع العينة حسب توزيع العينة حسب العرف الغذائي (قانون غير مكتوب) يدفع الى استهلاك الغذاء التقليدي 221
- الشكل رقم (52) يوضح توزيع العينة حسب العادات والتقاليد التي أدت الى استهلاك نوع معين من الغذاء التقليدي 223
- الشكل رقم (53) يوضح توزيع العينة حسب أهمية صناعة الغذاء التقليدي 224

المقدمة

تعتبر ثقافة المستهلك جزءا أساسيا من الحياة اليومية للأفراد في المجتمع المعاصر حيث تتشكل هذه الثقافة من مجموع العادات والتقاليد والمعتقدات التي تؤثر على سلوك المستهلكين في اختيار المنتوجات والخدمات التي يحتاجونها، إذ لعبت الثقافة الاستهلاكية دورا حيويا في تشكيل السوق، وتوجيه اتجاهات الانتاج بشكل عام كجانب مادي للثقافة الاستهلاكية، فمن بين الجوانب التي تتأثر بها ثقافه المستهلك ولها دورا في تنشيط وتفعيل العمل المنزلي هي الجانب اللامادي لهذه الثقافة، والمتمثل في انعكاسات العادات والتقاليد على الثقافة المجتمعية، جزئية التراث الثقافي الاجتماعي للمجتمعات، فهي ليس فقط ضرورة فحسب لكنها مسؤولية اجتماعية نحو تعزيز الثقافة والتراث الغذائي لجلب المجتمع .

فالثقافة الاستهلاكية الغذائية في المجتمع الجزائري لا تختلف في مضمون مكوناتها وتفاصيلها عن بقية الثقافات العربية رغم وجود تميز منبث من خصوصيه المناطق التي تقوم بها تقوم بالعملية الاستهلاكية، إذ اعتبر صناعة الأغذية التقليدية جزءا أساسيا من التراث الثقافي فعكست هذه الأطعمة تاريخا وتقاليد وقيما متأصلة في المجتمع الادراري من خلال تعزيز ثقافة المستهلك وتوجيه اهتمامهم نحو تقدير هذه الأطعمة التقليدية، وتمكين الاقتصاد المحلي من دعم العمل المنزلي والصناعات الصغيرة، وذلك بتشجيع الاستهلاك المحلي ودعم المنتجات التقليدية المحلية .

لذلك فإن الاهتمام بدور ثقافة المستهلك في تفعيل العمل المنزلي من خلال جانبها المادي المتمثل في سعر السوق وجودة العمل، ووسائل العمل؛ وغير المادي الذي شمل العادات والتقاليد والمعتقدات والقيم، ومدى مساهمتهما في رفع وتدني إنتاجيه النساء العاملات في مجال صناعة الأغذية التقليدية في المنزل؛ الأمر الذي يمثل موضوع دراستنا والمتعلق أساسا ب: دور ثقافة المستهلك في تفعيل العمل المنزلي (صناعة الأغذية التقليدية بولاية أدرار نموذجا)، ولمعالجة موضوع البحث هذا، يجدر بنا الإشارة الى محتواه والمتضمن ثلاثة أقسام القسم الأول يشمل الفصل الأول المتعلق بالإطار المنهجي للدراسة، إذ شمل كل من الإشكالية

الفرضية، نموذج الدراسة، تحديد المفاهيم، أهميه وأسباب وأهداف الدراسة، كذلك شمل على المنهج، والتقنية المستخدمة في عملية البحث والتتقيب عن المعلومات ثم الدراسات السابقة وأخيرا صعوبات الدراسة .

أما القسم المتعلق نظري للدراسة فتضمن فصلين: هما الفصل الثاني والفصل الثالث فالثاني تضمن ماهية ثقافة المستهلك؛ إذ احتوى مضمونه على أربع مباحثها الأول منها عنون ب: الثقافة والمستهلك، أما الثاني فعنوانه ثقافة المستهلك، والثالث معنون بعناصر ثقافة المستهلك المادية، أما الرابع فعنون بعناصر ثقافة المستهلك اللامادية، أما الفصل الثالث عنوانه هو ماهية العمل المنزلي وصناعة الأغذية التقليدية بولاية أدرار، والذي بدوره شمل على أربع مباحث أولها مفهوم العمل المنزلي والثاني معنون بمفهوم الصناعة الغذائية أما الثالث معنون بالصناعة الغذائية التقليدية والرابع تحت عنوان آليات وطرق العمل في الصناعة الغذائية التقليدية بولاية أدرار ثم استنتاج للفصلين .

القسم الميداني التطبيقي للدراسة على ثلاثة فصول الرابع والخامس والسادس، فالفصل الرابع متعلق بمجالات الدراسة والعينة وكيفية تحديدها، وخصائص مجتمع البحث؛ أما الفصل الخامس فتضمن تحليل وتفسير الفرضية الأولى واستنتاجها، أما الفصل السادس تحليل وتفسير الفرضية الثانية واستنتاجها، ثم استنتاج عام حول الفرضيات الدراسة، وفي الأخير خاتمة وقائمة المصادر والمراجع التي تم الاعتماد عليها خلال مسار البحث والملاحق.

A graphic of a scroll with a light gray background and a dark gray border. The scroll is partially unrolled, with the top and bottom edges showing a rolled-up effect. The text is written in a bold, black, Arabic calligraphic font.

الأطوار
المنهجي

الفصل الأول

تمهيد:

يحتاج كلُّ بحثٍ إلى دراسة معمقة، انطلاقاً من التراكم المعرفي الذي سبق ووضّح أحد الزوايا التي تحتاج إلى إجلاء الغموض عنها؛ لذا تمّ تسليط الضوء على ثقافة المستهلك ودورها في تفعيل العمل المنزلي، حيث كانت هناك أسباب لاختيار هذا الموضوع، لما له من أهمية وأهداف مهمة خاصة بالموضوع المدروس، وأيضاً الميدان المدروس، إضافة إلى ذلك كون هذا الموضوع له تداخل معرفي مع كثير من التخصصات والشعب العلمية، جعلته يكسب نوعاً من التنوع المعرفي المتداخل، لذلك كانت الدراسات السابقة متنوعة وكثيرة لدرجة أنّها أفرزت صعوبة أدرجناها كلها ضمن موضوع البحث، فاكتفيت برصد أهم الدراسات التي تقاطعت معرفياً ولا مست واقع بحثنا، وكذلك الدراسات التي ساهمت في تحديد مفاهيم ومتغيرات الدراسة؛ غير أنّ الموضوع ما فتئ أن أفرز صعوبات أثّرت على مجريات البحث بشكل أو بآخر منها عدم وجود دراسة مشابهة تماماً للموضوع (في حدود اطلاعي)، أيضاً صعوبة الوصول إليها لأنّ الدراسة واكبت فترة وباء كورونا الذي فرض عدم التنقل وكثير من الإجراءات الاحترازية التي منعت التنقل من مكان لآخر.

أولاً: أسباب اختيار الموضوع

نظراً لأهمية هذا الموضوع الذي تم اختياره لعوامل عدة من بينها:

- 1- المبالغة في الإشادة بدور الأغذية التقليدية وتأثيرها في كل من الظواهر في المجتمع خاصة الأعراس و الزيارات.
- 2- انتشار تناول الغذاء التقليدي بشكل واسع عبر كامل الولاية ومساهمة لجميع مستويات الحياة حتى الاقتصادية، كونها محل ترويج وتسويق منتجات الأعمال منها الأعمال المنزلية.
- 3- أما السبب الذاتي فيتمثل في كوني من المهتمين بالموروث الشعبي والثقافي المحلي والذي يعتبر كواقع معاش بالنسبة لي.

4- محاولة البحث والتقيب عن مثل هذه الظواهر وكشف خباياها ودواعيها حتى يتسنى للباحثين بعدي السير على نفس الدرب.

5- رغبتني في إبراز الجانب السوسيو ثقافي للعمل المنزلي بسبب كثرة تناول الأغذية التقليدية، والتي يتم بيعها كمنتجات من بينها المنتجات المنزلية المحلية.

ثانيا: أهمية الدراسة

تتضح أهمية هذا البحث كونه يعالج مشكلة اجتماعية اقتصادية عملية، والأمر يتعلق بطبيعة تأثير المجتمع الكلي، وما يحمل من موروثات ثقافية واجتماعية في تفعيل العمل المنزلي، فالعمل المنزلي المأجور وغير المأجور يمكن إبرازه من خلال جانبه السوسيو مهني ومدى تميزه عن بقية الأعمال الأخرى، وبالتالي فإن أهمية دراستنا تكمن في الآتي:

1- كون موضوع الغذاء التقليدي والعمل المنزلي لم يدرس من هاته الزاوية لأنه يرتبط بعدة

مجالات منها: المجال الأنثروبولوجي والمجال الاجتماعي والمجال الثقافي والمجال

الاقتصادي، وبالتالي فتعدد مداخل هذا الموضوع يضفي عليه أهمية خاصة.

2- الرغبة في زيادة الرصيد الثقافي والمهني المحلي وإيجاد السبل من أجل إثرائه.

3- تعكس هذه الظاهرة حقيقة الواقع التي مست الحياة المعيشية لمجتمع أدرار خاصة الأسر

والعائلات ذات المدخول المحدود، وهذا ما أدى بنا إلى الوقوف على إبراز الجوانب

الإيجابية للعمل المنزلي وإثرائها ومعالجة النقص و السلبيات والعمل على تقاديها.

ثالثا: أهداف الدراسة

بناء على أهمية الموضوع المدروس فإن الهدف يصبو نحو الكشف عن دور الاحتفالات

الشعبية في تفعيل العمل المنزلي، كما نهدف أيضا إلى البحث عن الدور المحوري الذي

تلعبه الثقافة الاستهلاكية في تفعيل العمل المنزلي من خلال مجموعة النقاط التالية:

1- البحث عن زيادة مشاركة النساء المنتجات في المنازل ومعرفة العلاقة الترابطية بين

عملهم وسوق العمل العام.

2- البحث كذلك عن الظروف المعيشية التي يمر بها عمال المنازل ودور الثقافة الاستهلاكية كظرف من هذه الظروف في زيادة الإقبال على هذه المهنة.

إبراز العلاقة السببية بين الثقافة الاستهلاكية والعمل المنزلي باعتبار أن الأغذية التقليدية ترتبط بمجموعة الأعمال المنزلية من بينها تحضير الأطعمة، والملابس، وتزيين المنازل...

رابعاً: الإشكالية

تعدُّ ظاهرة العمل قديمة قدم وجود الإنسان على وجه الأرض، فالمتتبع لتاريخ ظاهرة العمل يجده يختلف باختلاف الأزمنة والأمكنة، وحتى ناحية الممارسة على أرض الواقع، كما أنه يختلف من حيث التصنيف: فهناك أعمال إدارية وأعمال زراعية وأعمال يدوية، وبالتالي فإن اختلاف التسمية والممارسة والفعل في العمل تضي عليه طابع خاص يتميز به عن غيره من الأعمال.

غير أن العمل المنزلي وحسب ما أشارت إليه الدراسات السابقة لامست الواقع المدروس مثل: دراسة "أن كلي" المعنونة بـ: سوسيولوجيا العمل المنزلي المؤلفة سنة 1971، والتي تهدف من خلالها إلى الكشف عمّا إذا كانت النساء راضيات أو غير راضيات عن العمل المنزلي ودراسة سامية مصطفى الخشاب حول: **المرأة والعمل المنزلي دراسة اجتماعية ميدانية**؛ إذ وضح أن هذه الأعمال تشمل مجموعة من النشاطات التي يقوم بها الفرد والجماعة داخل منازلهم بقيمة أقل من العمل المأجور المنظم، أي هو أدنى مما يربح أصحابه من عملهم في سوق العمل، كذلك قد يأخذ شكل آخر وهو غير المدفوع الأجر في الأسرة، وهو يشمل النساء العاملات في البيت برعاية الأطفال أو المسنين هذا من جهة ومن جهة أخرى فإن العمل المنزلي المأجور يشمل العمال المنزليين الذين يدفع لهم الأجر عينا أو يحتسب لهم ضمن الطعام والمأوى بالنسبة للعمال المقيمين في المنازل، لذلك يعتبر هذا شكلا دائما من الأجر العيني لهم.

فالعمل المنزلي هو العمل الذي يقوم به الفرد والجماعة على حد سواء داخل المنازل إذ أن هذا النوع من العمل يشكل تحديا صعبا فهو عمل غير رسمي يشمل الوجهين العمل

المنزلي المأجور والعمل المنزلي غير المأجور، لأسباب اجتماعية وثقافية واقتصادية جعلت العامل يمتن العمل في منزله حتى يتمكن من تحقيق متطلبات حياته، وهذه الأسباب بعضها مرتبط بعناصر الثقافة المادية للمستهلك كالعوي بعدم وجود بطاقة استهلاكية على المنتج وأخرى مرتبطة بعناصر الثقافة اللامادية للمستهلك مثل: الاحتفالات الشعبية لما لها من دور في تفعيل هذا النوع من العمل، لأن التحضير لها يتطلب تحضير العديد من الأشياء من أجل الاحتفال، وبالتالي كان تحضير الغذاء التقليدي في مجتمع أدرار من بين التحضيرات الدالة على وجود احتفالية شعبية، ومن خلال هذا الطرح يعترضنا تساؤل مؤداه:

- ما دور ثقافة المستهلك في تفعيل العمل المنزلي والمتمثل في صناعة الغذاء التقليدية بولاية أدرار؟

ومن خلال التساؤل الرئيسي تنبثق عنه تساؤلات فرعية مؤداه:

- 1- هل لعناصر ثقافة المستهلك المادية دور في تفعيل العمل المنزلي المتمثل في صناعة الغذاء التقليدية بولاية أدرار؟

- 2- هل لعناصر ثقافة المستهلك اللامادية دور في تفعيل العمل المنزلي المتمثل في صناعة الغذاء التقليدية بولاية أدرار؟

وللإجابة عن هذه التساؤلات فإن الفرضية العامة للدراسة جاءت كآتي:

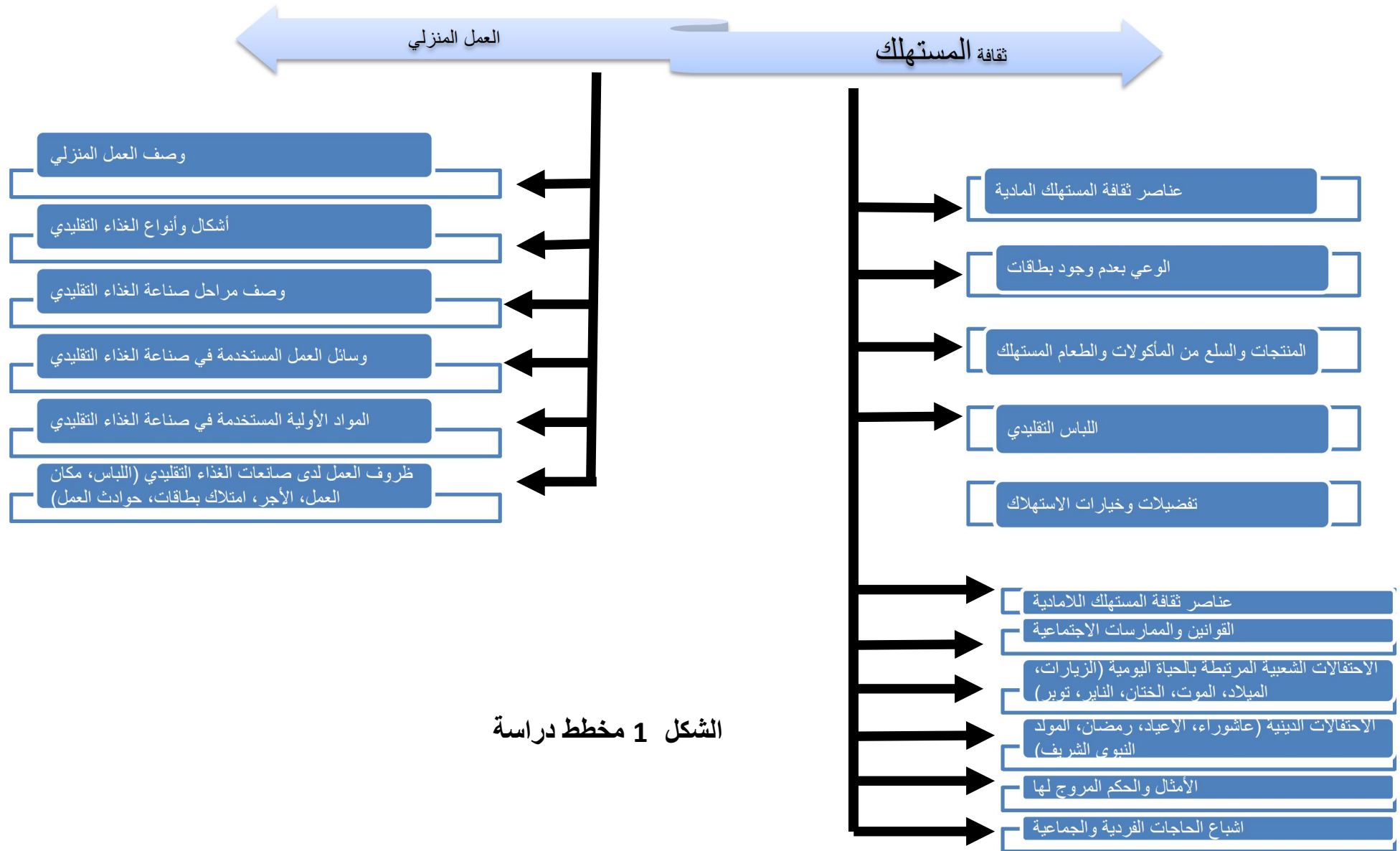
- لثقافة المستهلك دور في تفعيل العمل المنزلي (زيادة الإنتاج المنزلي) وبالأخص صناعة الغذاء التقليدي.

وبالتالي هذه الفرضية تنبثق عنها فرضيات فرعية هي:

- 1- لعناصر ثقافة المستهلك المادية دور في تفعيل العمل المنزلي المتمثل في صناعة الغذاء التقليدي.

- 2- لعناصر ثقافة المستهلك اللامادية دور في تفعيل العمل المنزلي المتمثل في صناعة الغذاء التقليدي.

وبالتالي فإننا نوضح تساؤلات وفرضيات الدراسة من خلال إتباع مخطط الدراسة.



الشكل 1 مخطط دراسة

سادسا: تحديد مفاهيم الدراسة.

لكي يتمكن الباحث من التحكم في مجريات البحث يتوجب عليه حصر جملة مفاهيم بحثه، مع تحديد تعاريفها بهدف التوضيح؛ لازالة الغموض، و منه يمكن تحديد مفاهيم الدراسة في المفاهيم التالية:

1- تعريف الثقافة: تعددت التعاريف لمفهوم الثقافة نظرا لتعدد وجهات النظر حولها، ونظرا لتعدد الأوساط والبيئات التي تتشكل وتظهر فيها؛ وبالتالي نقدم بعض أهم التعاريف لها وهي كالآتي:

- عرفها " كروبير وكلوكهون" بأنها: تتألف من أنماط مستترة أو ظاهرة للسلوك المكتسب والمنقول، عن طريق الرموز، فضلا عن الإنجازات المتميزة للجماعات الإنسانية، ويتضمن ذلك الأشياء المصنوعة، كما يتكون جوهر الثقافة من أفكار تقليدية، وكافة القيم المتصلة بها، أما الأنساق الثقافية فتعتبر نتاج السلوك من ناحية، وتمثل الشروط الضرورية له من ناحية أخرى.¹

- يعرفها "أنتوني غدنز" انطلاقا من وجهة نظر علماء الاجتماع على أنها: جانب من جوانب الحياة الإنسانية التي يكتسبها الإنسان بالتعلم لا بالوراثة، ويشترك أعضاء المجتمع بعناصر الثقافة تلك التي تتيح لهم مجالات التعاون والتواصل، وتمثل هذه العناصر السياق الذي يعيش فيه أفراد المجتمع، وتتألف ثقافة المجتمع من جوانب مضمرة عيانية مثل: المعتقدات، والآراء، والقيم التي تشكل المضمون الجوهرية للثقافة، ومن جوانب عيانية ملموسة مثل: الأشياء، الرموز، أو التقانة التي تجسد هذا المضمون.²

- كما أن الثقافة: هي القيم والاحتقالات ووسائل الحياة التي تميز جماعة ما، ويشيع استخدام فكرة الثقافة، شأنها شأن المجتمع بصورة واسعة في علم الاجتماع، وفي العلوم الاجتماعية الأخرى ولاسيما الأنثروبولوجيا، وتعتبر الثقافة واحدة من أهم الخصائص المميزة للمجتمعات.

¹ - عاطف غيث، مرجع سابق ، ص 97

² - أنتوني غدنز(ترجمة: فايز الصياغ): علم الاجتماع، المنظمة العربية للترجمة (مؤسسة ترجمان)، ط 01، بيروت- لبنان،

2-تعريف العمل:

أ. لغة: جمع أعمال، مصدر عمِلَ الفعل بقصد وفكر، والعمَلُ أي المهنة.¹

_ أ-01) العمل: المهنة والفعل، والعمل لا يقال إلا فيما كان عن فكر ورؤية، ولذلك اقترن بالعلم حتى قيل إن قلب لفظ العمل لفظ العلم هو تنبيه على أنه من مقتضاه؛² وفي القرآن الكريم (.... أَنِّي لَأُضِيعُ عَمَلًا عَامِلٍ مِّنْكُمْ مِّنْ ذَكَرٍ أَوْ انثَى³).

ب- اصطلاحا:

العمل: شخص أو مجموعة أشخاص يزاولون مشروعا حرفيا أو تبادليا أو تجاريا أو صناعيا أو خاصا بتقديم الخدمات بقصد تحقيق الربح.⁴
عرفه "ماركس": العمل قبل كل شيء عقد قائم بين الإنسان والطبيعة، حيث يلعب الإنسان ذاته تجاه الطبيعة دور إحدى القوى الطبيعية، فالقوة الممنوحة لجسده من السواعد والسيقان والرأس واليدين يضعها كلها في حركة تهدف إلى دمج المواد وإعطائها شكلا ذا منفعة لحياته فيسهم في الوقت ذاته بتغيير الطبيعة الخارجية وطبيعته الخاصة، نميا مواهبه الكامنة.⁵

ج- إجرائيا:

¹ - نور الدين الوسيط، مرجع سابق، ص 868.

² - محمد عمارة: قاموس المصطلحات الاقتصادية في الحضارة الإسلامية، دار الشروق، ط1، بيروت - لبنان، 1993، ص 391.

³ - القرآن الكريم، برواية ورش عن نافع، سورة آل عمران، الآية 195.

⁴ - مجموعة باحثين في التجارة: موسوعة عالم التجارة وإدارة الأعمال (القاموس التجاري إنجليزي - عربي)، EDUTEE CREPS، 2001، ص 134.

⁵ - جورج فريدمان وبيار رافيل (ترجمة: بولاند عمانويل): سوسيولوجيا العمل، ج1، منشورات عويدات وديوان المطبوعات الجامعية، بيروت- باريس- الجزائر، ص 12.

هو نشاط أو المجهود بنوعيه (العقلي والعضلي) الذي يبذله الإنسان من أجل تلبية احتياجاته وفي مختلف المجالات

أ- (2) العمل المنزلي:

أ- اصطلاحاً: هو العمل الذي تقوم به النساء في العادة إذ لا يدخل ضمن العمل المأجور، أو هو النشاط الضخم الذي تبذله النساء لاسيما في المجتمعات التقليدية في العمل الزراعي العائلي أو الأعمال الحرفية التي يمارسها لتلبية احتياجات العائلة: مثل الغزل أو النسج؛ وبالتالي فالعمل سواء كان بأجر أم بغير أجر فهو يعني تنفيذ مجموعة من المهّمات تتطلب بذل جهد عقلي وعضلي بهدف إنتاج سلع وخدمات لتلبية احتياجات البشرية.¹

ب- إجرائياً:

من خلال التعاريف السابقة نقول أنّ العمل المنزلي؛ هو ذلك النشاط ذو المجهود العضلي والعقلي الذي تبذله فئة النساء من أجل مقابل معين بهدف رفع مستوى دخلهن وأسرهن نظراً للتغير الاجتماعي الحاصل في المجتمع الأدراري وتغير النظرة لعمل المرأة وتغييره بنمط العمل المنزلي المأجور.

سابعاً: الدراسات السابقة

إنّ التراكم المعرفي له أهمية في كون الباحث لا ينطلق من فراغ أثناء القيام بالبحث، هذا لوجود باحثين لهم أسبقية في سياق تناول الموضوع رغم اختلاف زوايا تناول، وبالتالي تعتبر الدراسات السابقة كقاعدة بيانات يعتمد عليها الباحث في تحديد زاوية بحثه خاصة الإطار الزمني المكاني لها، وعليه فدراسة موضوع بحثنا "ثقافة المستهلك ودورها في تفعيل العمل المنزلي (صناعة الأغذية التقليدية بولاية

¹- أنتوني غدنز (ترجمة: فايز الصياغ): علم الاجتماع، ط1، المنظمة العربية ومؤسسة ترجمان، بيروت- لبنان، 2005،

أدرار)، لا توجد له دراسات سابقة مشابهة تماما وهذا في حدود اطلاعنا، لكننا تحصلنا على أبحاث تتقارب مع متغيرات الدراسة، خاصة العمل المنزلي، والصناعة الغذائية، وصناعة الأطعمة وهي كالتالي:

1-الدراسات المحلية

شملت دراستين حول الأغذية التقليدية، تناولت صناعة الأغذية التقليدية ضمن الأنشطة غير الرسمية وتعدد أشكالها ومنها:

- دراسة أحلام سارة وفارس كعوان (2020): الخبز والتراتبية الاجتماعية في الجزائر خلال القرن التاسع عشر، وضح فيها كل أنواع الخبز التي كانت تتناول خلال هذه الفترة، وأهميتها البالغة في كشف الهوية الثقافية والاجتماعية والمستوى المعيشي في الجزائر خلال هذه الحقبة من الزمن

- دراسة أنيسة سدر (2022): الكسكي صناعة تقليدية غذائية في الجزائر-مع إشارة لحالة تطبيقية-، حيث وضحت لدى الأمم المتحدة قائمة التراث الثقافي غير المادي الوطني من خلال صناعة الكسكي ومكانته لدى الجزائريين على غرار كل دول المغرب العربي في أفراحهم وأحزانهم ، لدرجة أصبح اليوم كمورد رزق كصناعة غذائية تقليدية منزلية متوارثة لكثير من العائلات، ومن بين أهم النتائج المتوصل لها:

- مادة الكسكي لها أهمية كبيرة من كل الجوانب صحيا، اجتماعيا، اقتصاديا، وحتى نفسيا من حيث إكرام الضيف وإسعاده.
- تواجه صناعة الكسكي كأي صناعة أو حرفة مشاكل وصعوبات قد تهدد استمراريتها مستقبلا، منها ما تعلق بالتجفيف أو مشاكل تقنية.

2-الدراسات العربية

في هذا العنصر نحاول عرض الدراسات السابقة العربية المشابهة لموضوع الدراسة سواء خاص الشبه بالمتغير المستقل أم المتغير التابع، المهم فيها أنها تتناول جانبا من الموضوع وتزيل بعض الغموض عن جوانبه نذكر منها:

*دراسة لونيس علي: الأبعاد الاجتماعية والثقافية لسلوك المستهلك العربي، وهي دراسة ميدانية تم الاعتماد فيها على تقنية الاستبيان وعينة تم اختيارها من خلال المقابلة الموجهة، واستبيان تحديد المستوى السوسيو اقتصادي، واستبيان دراسة العلاقة بين العوامل الاجتماعية والثقافية وتغير اتجاه سلوك المستهلك الجزائري؛ أما عن المنهج الذي سلكه البحث هو المنهج الوصفي المعتمد على الأساليب الإحصائية في التحليل وتفسير المعطيات، ومن بين أهم النتائج المتوصل إليها هي:

- أن القرارات الشرائية للمستهلك تعتمد في شكلها ومضمونها على مدى فعالية ودينامية العلاقة الموجودة بين المستهلك وبين إطاره أو خلفيته الاجتماعية، ذلك أن الواقع يحدد هذا التفاعل الذي قد يكون ناجحا على تحقيق اشباعات ورغبات هذا المستهلك ولو على حساب جوانب أخرى.
- أن هناك علاقة أساسية ومهمة ذات دلالة بين العوامل الاجتماعية والعوامل الثقافية وتغير اتجاه سلوك المستهلك.
- أن المستهلك يلجأ دائما إلى تغيير اتجاه سلوكه الحقيقي أو الواقعي بحثا عن مكانية الاجتماعية ضمن الآخرين.
- أن العوامل الثقافية وثيقة بسلوك المستهلك الجزائري لمختلف السلع والخدمات التي يطلبها، فتعطي نوع من الخصوصيات ذاته في الخصوصية الفردية لدى العديد من الأفراد المستهلكين.

*دراسة "سكوت" وآخرون 1973: عنوانها: العلاقة بين سلوك المستهلك وقيم المستهلك، إذ تعلق بخصائص السيارات مثل: (النوع) والحاجة للخدمات، والتلوث البيئي وتكاليف التشغيل والضمانة معتمدين في ذلك على مقياس روكيه؛ ومن أهم النتائج المتوصل إليها: وجود علاقة بين بعض قيم المستهلكين وخصائص محددة في السيارات، وهو مرتبط ببعض القيم مثل: الحياة الممتعة والسرور.

4-مناقشة الدراسات السابقة:

استفدت من الدراسات السابقة بوصفها روافد غنية بما خدم بحثي خدمة معتبرة، انطلاقاً من المنهج وتقنيات البحث، والمدخل النظري وصولاً إلى كيفية تحليل المعطيات وتفسيرها الموجودة بين أيدينا، ويمكن إجمال ما قدمته لنا هذه الدراسات في النقاط التالية:

- كانت بمثابة مراجع ومصادر بشكل أساسي في القسم النظري مثل دراستي عطار عبد الحفيظ وأنيسة سدره، وأحلام سارة، وعبد الرحيم العطري، وعماد صولة.

- إتباع آليات الدراسة خاصة في عملية تقسيم أو تصنيف الأغذية التقليدية إلى أغذية مفتولة وأغذية مخبوزة والتي يقوم بها أفراد المجتمع ، وأيضاً إتباع المنهج والطرق التي استخدمت في الدراسات السابقة في توضيح بعض العادات والتقاليد والطقوس الممارسة أثناء صناعة الغذاء منها تقنية الملاحظة بالمشاركة وتقنية المقابلة، والملاحظة المباشرة المعتمدة على تقنية التصوير الفتوغرافي.

- أما حديثنا عن العمل المنزلي؛ صحيح أنه مسَّ الجانب غير الرسمي من العمل، إلا أن العمل المنزلي الذي جاء في الدراسات السابقة مثل دراسة سامية الخشاب يختلف من حيث نوع النشاط وأيضاً الفئة المقدم أو الموجه لها، فالدراسات السابقة عمدت على توجيهه نحو خدمة الأسرة أو العائلة وهو غير مأجور مثل التنظيف والطهي ورعاية الأطفال والمسنين أي لا ينتظر منه رد الخدمة أو المكافئة، في حين دراستنا هذه كانت موجهة وقصدية إلى النساء العاملات في المنزل وبأجر دون أن يكون هذا العائد أو الأجر لصالح الأسرة أو

للعائلة أو للمرأة في حد ذاتها، الأمر الذي أعطى لهؤلاء النسوة جانباً معتبراً من الحرية الاقتصادية وتوفير احتياجاتهن وحاجيات وأسرهن دون تدخل أي طرف في مالهن.

- العينة المستخدمة في الدراسات السابقة هي عينات عشوائية بسيطة أو منتظمة في حين كانت العينة في دراستنا قصدية لأننا كنا على دراية ومعرفة تامة بخصائص مجتمع البحث وبالتالي فمن خلال هذه الخصائص قمنا بوضع شروط اختيارنا للعينة القصدية.

- وبالنسبة لنتائج دراستنا و نتائج الدراسات السابقة فبطبيعة الحال تختلف كل الاختلاف انطلاقاً من التقنيات والأطر المتبعة في التحليل والتفسير، وصولاً إلى أنها تختلف وكمسلمة في طبيعة وخصوصية المجتمع المدروس وهو النساء العاملات في مجال صناعة الأغذية التقليدية المنزلية بولاية أدرار.

ثامناً: صعوبات الدراسة

لا يخلو أي بحث من بعض المشاكل والعراقيل التي تعترض جماعة البحث وهي

كما يلي:

1. الذاتية:

- السبب الصحي الذي كان في بداية العمل، على الرغم من الانطلاقة الموفقة والتي تم فيها إنجاز وجمع معلومات لا بأس بها للعمل، لكن تم التوقف لمدة سنتين، جراء المرض، ثم العودة من جديد.

- الانقطاعات المتكررة بسبب المرض وبطئ العمل بسببه.

2. الموضوعية:

1. نقص الكتب المتخصصة خاصة المتعلقة بالمنطقة فهي جلتها لها تعبير أدبي أو أنها موجودة في المخطوطات مما أفرز لنا مشكلة تحليل هذه المخطوطات، وكذلك صعوبة الحصول عليها وهذا في حدود إطلاعنا.

2. ضيق الوقت الناتج عن التأخر بسبب الظروف الصحية التي حالت دون أن نتمكن في إيداع الأطروحة في الوقت المحدد لها.

3. صعوبة الحصول على مراجع خاصة بالبحث وخاصة المتخصصة، بسبب محدودية الإمكانيات المادية والزمانية المتاحة لنا.
4. صعوبة الحصول على الدراسات السابقة الخاصة بالموضوع بالرغم من المحاولات العديدة في كيفية الحصول عليها .
5. حدوث بعض المشاكل في الميدان منها الظرف الوبائي (وباء كروونا) أدى بنا إلى استغراق وقت طويل في توزيع الاستمارة ، بسبب عدم إمكانية التنقل من مكان لآخر نظرا لوجود إجراءات احترازية صارمة (حظر التجوال، منع التجمع)، مما أثر ذلك على باقي مجريات البحث خاصة في إجراء المقابلات الخاصة بمعرفة طول مدة توزيع الاستمارة أفرز لنا ضيق في التحليل واستخلاص النتائج.

استنتاج:

من خلال ما سبق نقول أن اختيار المنهج القويم يتيح للباحث اختيار التقنيات المناسبة للدراسة والتي تساعد الباحث على التقريب والبحث في خوض مضمار البحث وبكل أبعاده، الاجتماعية والاقتصادية والثقافية والتاريخية وحتى القانونية، التي تعطي للبحث نوعاً من الخصوصية لعدة اعتبارات منها ما هو مرتبط بنظرة الباحث ومنها ما هو مرتبط بالبحث ذاته مثل نوع البحث.

وبالتالي مكنتنا هذه الإجراءات من البحث وبشكل سليم عن مضامين ودواعي كل متغير على حدة، من خلال إجراء مقابلات ومعاينات كان الموضوع يستدعي ضرورة القيام بها سواء في الجانب النظري أو الجانب التطبيقي من الدراسة.

القسم النظري

الفصل الثاني

تمهيد:

تعتبر ثقافة المستهلك من المفاهيم ذات البعد المداخل المؤشرات في مجال البحوث والدراسة، نظرا لتداخل مكونات المفهوم الثقافة والاستهلاك، فكل مفهوم له أبعاده ومؤشراته، وبالتالي ارتباط المفهومين مع بعضهما أعطى أهمية كبيرة في البحث والدراسة والتقصي فثقافة المستهلك تعد أحد الركائز الأساسية في فهم التفاعلات الاقتصادية والاجتماعية ، إذ أنها تعكس أنماط استهلاك القيم والهويات الفردية والجماعية، كما أنها تشكل جسرا بين الأفراد والسوق، وعليه فهي لا تقتصر على تلبية الاحتياجات الفردية؛ بل تعتبر وسيلة للتعبير عن الهوية والانتماء الاجتماعي، لذا يتم التفصيل في خبايا ودواعي المفهومين حتى نستطيع توضيح معنى ثقافة المستهلك ولو من الناحية الاقتصادية والاجتماعية والثقافية لما لهم من أهمية في تحليل وتفسير مفهوم ثقافة المستهلك، وفيما يلي تفاصيل ذلك:

أولاً: مفهوم الثقافة والمستهلك

أ/ تعريف الثقافة:

1- لغة:

ثقف: الثقف الحذق في إدراك الشيء وفعله ومنه استعير المثاقفة، ورمح مثقف أي مقوم وما يثقف به الثقاف، ويقال ثقتت كذا إذا أدركته ببصرك لحذق في النظر ثم يتجوز به فيستعمل في الإدراك وإن لم تكن معه ثقافة؛¹ وهذا مصداقا لقوله تعالى: ﴿وَأَقْتُلُوهُمْ حَيْثُ ثَقِفْتُمُوهُمْ وَأَخْرِجُوهُمْ مِّنْ حَيْثُ أَخْرَجْتُمُوهُمْ.....﴾²، وقوله تعالى: ﴿فَإِمَّا تَثَقَفْتُمُوهُمْ فِي الْحَرْبِ فَشَرِّدْ بِهِم مِّنْ خَلْفِهِمْ لَعَلَّهُمْ يَذَّكَّرُونَ﴾³.
وقوله عز وجل: ﴿مَلْعُونِينَ أَيْنَمَا نُوْفُوا أُحْدُوا وَقُتِلُوا تَقْتِيلًا﴾⁴.

¹ - الحسين بن محمد بن المفضل أبو القاسم الأصفهاني (تحقيق: يوسف الشيخ محمد البقاعي): معجم مفردات ألفاظ القرآن،

ط 1، دار الفكر، 2006، بيروت- لبنان، ص 62

² - القرآن الكريم، برواية ورش عن نافع، الآية 191 من سورة البقرة

³ - المصدر نفسه، الآية 57 من سورة الأنفال

⁴ - المصدر السابق، الآية 61 من سورة الأحزاب

وجاءت الثقافة في مقاييس اللغة على نفس اللفظ عند الأصفهاني (ثقف): فالثاء والقاف والفاء في كلمة واحدة إليها يرجع الفروع، وهو إقامة درء الشيء، ويقال ثقفت القناة: إذا أقمت عوجها، وثقفت الكلام من فلان؛ ورجل ثقف لقف، وذلك أن يصيب علم ما يسمعه على استواء، ويقال ثقفت به: إذا ظفرت به، وبمعنى آخر إذا ثقفه فقد أمسكه، وكذلك الظاهر بالشيء بمسكه، فالقياس بأخذهما مأخذا واحدا.¹

أما معجم نورالدين الوسيط فجمع بين الدلالة اللغوية للفظ وبين المعنى الاصطلاحي في تعريفه للثقافة، فهي لديه صيرورة الطعم حاذقا، وسرعة الإدراك أي الفطنة الحاذقة، إذا الثقافة هي: ((مجموعة ما توصل إليه الإنسان، في الحقول العامة، من أدب وفكر، وفن وصناعة وبلاغة وحساب وهندسة وفلك وموسيقى)).²

إذن الثقافة تتعدد معانيها ودلالاتها حسب مجال الدراسة أي باختلاف المجالات العلمية حسب ما ذكره معجم نور الدين الوسيط، وهذا بالنظر إليها من زاوية التخصص الذي يدرس، وبالتالي فإن التعريف الاصطلاحي هو أيضا لن يختلف كثيرا عن أخذها في التحليل والدراسة حسب مجالها الزماني المكاني وحتى العلمي لدراستها وفهم معناها.

2- الثقافة اصطلاحا:

*يعرفها ابن خلدون الثقافة هي: العمران الذي هو من صنع الإنسان بما قام به من جهد وفكر ونشاط ليسديه النقص بين طبيعته الأولى ، وخاصة في بيئته حتى يعيش معيشة عامرة زاخرة بالأدوات والصناع³ .

¹ - الحسين بن أحمد بن زكريا (مراجعة: أنس محمد الشامي): مقاييس اللغة، دار الحديث، القاهرة- مصر، 2008، ص 140

² - عصام نور الدين: معجم نور الدين الوسيط (عربي-عربي)، ط 1، دار الكتب العلمية، بيروت- لبنان، 2005، ص 478

³ - خالد محمد أبو شعيرة وثائر أحمد غياري: الثقافة و عناصرها ، ط1، دار الإعمار العلمي ومكتبة المجتمع العربي، عمان-الأردن، 2013، ص18

*أما مالك بن نبي فيعرف الثقافة بأنها: « مجموعة من الصفات الخلقية والقيم الاجتماعية التي تؤثر في الفرد منذ ولادته وتصبح لا شعوريا العلاقة التي تربط سلوكه بأسلوب الحياة في الوسط الذي ولد فيه»¹

*الثقافة كما اتفق على تعريفها في إعلان "مكسيكو" 1982 وبمعناها الواسع هي: "جميع السمات الروحية والمادية والعاطفية، التي تميز مجتمعا بعينه ، أو فئة اجتماعية بعينها ، وهي تشمل الفنون والآداب وطرائق الحياة كما تشمل الحقوق الأساسية للإنسان ، ونظم القيم والمعتقدات والتقاليد"².

*الثقافة في نظر علماء الاجتماع تعني: جوانب الحياة الإنسانية التي يكتسبها الإنسان بالتعلم لا بالوراثة، إذن يشترك أعضاء المجتمع بعناصر الثقافة تلك التي تتيح لهم مجالات التعاون والتواصل فتمثل هذه العناصر السياق الذي يعيش فيه أفراد المجتمع ، كما تتألق ثقافة أي مجتمع من جوانب داخلية غير مرئية مثل : المعتقدات والآراء والقيم والتي تشكل جوهر الثقافة،ومن جهة أخرى تشمل جوانب خارجية مرئية أي ملموسة مثل: الأشياء ،والرموز التقنيات التي تجسد هذا المضمون³.

*عرفها "مورجان": هي مجموعة النماذج السلوكية والاتجاهات والقيم التي يساهم بها الأفراد وتنتقل بواسطة المجتمع نفسه.⁴

*عرفها "لنتون": هي كل مركب يشتمل على كل ما صنعه يد الإنسان، وعلى المعتقدات والفنون والعادات التي يكتسبها بوصفه عضوا في جماعة وكل ما ينتجه الإنسان العادي من الأشياء التي تقرؤها العادات ، إذ هي حصيلة الاستجابات التكيفية للإنسان المتمثلة في الأفكار المتعلقة بالسلوك وأنماطه التي يتخذها الأفراد والجماعات لتلبية حاجاتهم الحياتية وتحقيق أهدافهم.⁵

1 - مالك بن نبي (ترجمة : عبد الصبور شاهين) : مشكلة الثقافة ، دار الفكر ، ط4، دمشق-سوريا ، 1984، ص48

2 - قدوري عبد الكريم : دعائم الأنثروبولوجيا (النظريات والمفاهيم الأساسية)، ط1، ابن النديم للنشر والتوزيع ،وهران - الجزائر ،2022، ص164

3 - أنتوني غدنز(ترجمة : فايز الصياغ) : علم الاجتماع ، ط4، المنظمة العربية للترجمة ومؤسسة ترجمان، عمان -الأردن، ص82

4 - فايز محمد الحديدي: ثقافة تربوية (التربية مبادئ وأصول) ط1، دار أسامة ، عمان -الأردن ، 2007، ص157

5 - المرجع نفسه، ص157

*الثقافة عند "ماليونوفسكي": أداة فعّالة تنقل الإنسان إلى أفضل وضع يواكب المشاكل والأطروحات الخاصة التي تواجهه في المجتمع أو في بيئته ، وذلك في ضوء تلبية احتياجاته الأساسية¹ .

*عرفها "تايلور": هي ذلك الكل المركب الذي يشمل المعرفة والمعتقدات والفنون والأخلاق والقانون والعرف ، والعادات والإمكانات المادية وغير المادية التي يحصل عليها الفرد باعتباره عضوا في المجتمع.²

فالثقافة بالمفهوم الشامل الذي وضعه تايلور باعتباره أنه عرّفها بجوانبها الكلية المادية واللامادية ، من خلال جعلها كل متكامل ومركب لا يمكن فصله فإن الثقافة : هي مجموع الجوانب الخارجية الملموسة والتي تنتج عن عمل الإنسان وتنفيذ اليد في عقله عن طريق التقنيات والوسائل ، دون إهمال الجوانب الداخلية التي ترتبط بالمعتقدات والقيم والأعراف والعادات والتقاليد التي يرثها الفرد من مجتمعه.

2 - نشأة وتطور الثقافة :

إن مفهوم الثقافة له خصوصية متأتية من نشأة وتطور المفهوم عبر التاريخ العلمي المتزامن مع نمو العقل البشري عبر الأزمان وباختلاف المكان أيضا ، إذ يتجلى في الاحتكاك الحضاري الناتج عن تكاثر الجنس البشري وانفتاح قدراته ونمو خبراته في جميع ميادين الحياة الاجتماعية من خلال عملية التأثير والتأثر فيما بين أبناء الجنس البشري الواحد؛ لذلك ظهرت أشكال مختلفة للتنظيمات الاقتصادية والاجتماعية والسياسية؛ التي تطورت بدورها إلى اختراعات وإبداعات فردية وجماعية، مثلت أحد أوجه الثقافة التي حاول عدة علماء توضيحها وإزالة الغموض عن فحواها من بينهم علماء الاجتماع والأنثروبولوجيا، من خلال آرائهم ومواقفهم المختلفة في تفسير الثقافة أمثال: "بنديكت" و"ميد" و"ولنتون" و"فيبر" و"دوركايم" فهؤلاء اختلفت نظرتهم وتفسيراتهم الاجتماعية عن بعض الاتجاهات والآراء علماء الطبيعة أو الجغرافيا.

¹ - دوني كوش (ترجمة: قاسم المقداد): مفهوم الثقافة في العلوم الاجتماعية ، منشورات اتحاد الكتاب العرب ،دمشق-سوريا، 2002، ص24

² - خالد محمد أبو شعيرة وثائر أحمد غياري، المرجع السابق، ص18

إن نشوء الثقافة في نظر علماء الطبيعة أن حياة الإنسان تنشأ وتتشكل على أنها حتمية للأرض والبيئة التي تضبطها الشروط الجغرافية حسب المكان الذي تمكن الإنسان من قهرها والسيطرة عليها¹. أي تطويع القشرة الأرضية لخدمة الإنسان.

بيد أن الجبريين الزمانيين تأثروا بأبحاث "دروان" الحيوية إذ حاولوا تطبيق المنهج العلمي التطوري على الدراسات الاجتماعية لكنهم لم ينجحوا ، لأنهم رأوا أن التطور الثقافي يبدأ من البسيط ويسير نحو التعمد كما يحدث في عالم الحيوان ، وهذا افتراض لا يفسر ما يظهر في المجتمعات ، إذ أن ما يحدث في المجتمعات عكس ذلك تماما.²

إذن الاتجاهين كل له زاوية في تفسير الثقافة رغم أنها لا تغطي كل الجوانب في عملية التحليل و التفسير الكاف في انتشار وتطور مفهوم الثقافة إلا أنهما حاولا إعطاء تفسير علمي ممنهج في توضيحها من خلال ربطها إما بالإطار المكاني أو الزماني حتى يتسنى لهم التدقيق والتوضيح المفصل لمفهوم الثقافة.

وغير بعيد من تحليل وجهات النظر السابقة فإن هناك أصحاب التفوق العنصري الذين خالفوا الرأي ، كون رأيهم أنبنى على العنصرية من خلال الثقافة من صنع الجنس الآري (الأبيض) ، وأن هذا الجنس انتفع بها وحافظ عليها عكس الأجناس البشرية الملونة الذين قضاوا على الثقافات، فلم يصمد أصحاب هذا الاتجاه أمام معارضيهم ولم يثبت وجوده لأن لديه نظرة عنصرية.³

كما هو ملاحظ من خلال التحليل أن لكل اتجاه أو نظرية زاوية يتم الولوج بها إلى البحث والتي يراها الزاوية الأساسية التي يبنى عليها البحث ، فربط مفهوم الثقافة بالنوع البشري من شأنه إعطاء سيرورة نموه عبر الزمن ، سواء من حيث نمو العقل أو من حيث النمو الفيزيولوجي والتركيبى لبني البشر فلونه مثلا : كما يرى أصحاب التفوق العنصري له ارتباط وثيق بالحفاظ على ثقافة المجتمع عكس بقية الأجناس مثل : الزوج.

بينما أتى الاقتصاديون وربطوا وجهة نظرهم إلى الجانب المادي أو المنفعة المادية التي يحصل عليها الإنسان و التي هي الدافع الأساسي للقيام بأي نشاط أو عمل لذلك كان

¹ - فايز محمد الحديدي، المرجع السابق، ص150

² - خالد محمد أبو شعيرة وثائر أحمد غياري، مرجع سابق ، ص20

³ - فايز محمد الحديدي ، المرجع السابق ، ص150

الاقتصاد وما ينبجّر عنه من علاقات سبب لنشأة الثقافة وتطورها ، و يتجسد منطلق هذا المنظور أن كل ما يوجد وما يقدم هو في خدمة هذا النشاط أو صورة من صورته¹ .

3- خصائص الثقافة:

إن الثقافة تعكس التغيرات الاجتماعية التاريخية فهي تعبر عن كيفية فهم الإنسان لذاته ولعالمه المحيط به لذا هي من العناصر الأساسية في تشكيل الهوية البشرية لما لها من خصائص عدة تشمل جميع المجالات والحقب الزمنية التي تطور خلالها المفهوم في حد ذاته: إذ أكسب الثقافة خصائص متميزة استفردها عن غيرها من المفاهيم ، وهذه الخصائص والسمات تمثلت في الآتي:

1- **التعلم (الثقافة تلقن)**: يتم اكتساب الثقافة من خلال عملية التعلم أو التفاعل مع بيئة الفرد فالإنسان يعتمد في بقائه على أنماط السلوك التي يتعلمها أكثر من أي نوع آخر لذلك سميت عملية اكتساب الثقافة هذه بعد تولد انتقاف² بمعنى الفرد يتلقن و يتعلم المعارف والممارسات الثقافية بالاحتكاك والتفاعل مع بني جنسه.

2- **الثقافة مشتركة**: أي مشتركة من أفراد المجتمع الواحد إذ لا يمكن أن يمتلكها فرد واحد أو عدد قليل من الأفراد .بمعنى متفق عليه ومستخدم في المجتمع ،وأن عناصرها لها صفة العمومية ، وبذلك تسمى بالعموميات الثقافية أو المشتركة بين فئات معينة في المجتمع.³

3- **الثقافة متكاملة وشاملة**: إذ تشمل جميع الجوانب المادية وغير المادية لا حصر لها في حياة الإنسان ، فالثقافة كلية متكاملة ترتبط أجزاء منها إلى حد ما ببعضها البعض وعلى سبيل المثال لا الحصر: جسم الإنسان المادي يتكون من عدة أجهزة متكاملة وظيفيا تعمل للحفاظ على الصحة العامة للكائنات الحية.⁴

4- **الثقافة ديناميكية (حركية)**: فالثقافة تتطور باستمرار مع الحفاظ على خصوصيتها ، لذلك يجب التركيز على العادات والتقاليد الاجتماعية عند الترويج للسلع والخدمات، لذا يتضمن تلك

1 - خالد محمد أبو شعيرة وثائر أحمد غياري، المرجع السابق ، ص20

2 - قدوري عبد الكريم : دعائم الأنثروبولوجيا (النظريات والمفاهيم الأساسية)، ط1، ابن النديم للنشر والتوزيع ،وهران - الجزائر، 2022، ص165

3 - دلال ملحس استيثية : التغيير الاجتماعي والثقافي، ط3 ، دار وائل ، 2014، عمان -الأردن ، ص217

4 - قدوري عبد الكريم، المرجع السابق ، ص166

المنتجات الفوائد والمسموحات المتعلقة بعادات الاستهلاك المقبولة، كما يجب مراعاة خصوصية الذكور والإناث واختيار الأوقات المناسبة للتسوق ومناسباته.¹

5- **الثقافة طبيعية وتلقائية:** فهي الطريقة الجيدة التي تجعل الفرد يشعر بتأثر الثقافة على سلوكه هي عندما يصبح في احتكاك مع ثقافة أخرى، كما هو الحال مثلا : عند السفر.² أي أن للثقافة صفة تلقائية تنتج تلقائيا عن طريق عملية التأثير والتأثر بين أفراد المجتمع، وأيضاً طبيعية ناتجة عن طبيعة الإنسان الذي لا يستطيع العيش بمفرده دون الحاجة إلى من يتفاعل معه.

6- **الثقافة تساعد على التكيف:** أي أن الثقافة تعمل على تكيف الفرد في مجتمعه، وقيامه بأدواره الاجتماعية المتوقعة منه بعد اكتسابه لمجموعة كبيرة من المعارف والخبرات والعادات والتقاليد والقيم والاتجاهات والأنماط السلوكية السائدة في مجتمعه.³

7- **الثقافة رمزية:** الرمز هو شيء لفظي أو معنوي (غير لفظي) وقد يأتي في ثقافة معينة ليبدل على شيء آخر، إذ لا يكون دائما واضحا أو دالا على ما يرمز له، لكن غالبا ما يكون قويا مثل: تصميم أو ألوان بعض أعلام الدول لها ارتباطات رمزية بأفكارهم ومفاهيم مجردة.⁴ من خلال ما سبق فإن خصائص الثقافة لا يمكن حصرها في العناصر التي ذكرنا ؛ بل تتعدى خصائص ومميزات جزئية خاصة بتداخل مجالات العلوم والحياة الإنسانية بشكل عام لأننا نجد أن مفهوم الثقافة ينقسم إلى عدة أنماط أو أنواع من الثقافات، والتي يتم توضيحها في العنصر الموالي.

4- أنماط أو أنواع الثقافة:

انطلاقا من اعتقاد بعض علماء الأنثروبولوجيا ، أن الحضارة أو التحضر ما هو إلا مجرد نوع خاص من أنواع الثقافة أو أحد أشكالها ، إذ لم يميزوا بين الثقافة والحضارة عكس علماء الاجتماع الذين ميزوا بين المفهومين : فالحضارة هي المجموع الإجمالي للوسائل البشرية

1 - محمد منصور أبو جليل، المرجع السابق ، ص258

2 - عنابي بن عيسى ، ج1، المرجع السابق ، ص120

3 - دلال ملحق استيتية ، المرجع السابق ، ص218

4 - قدوري عبد الكريم ، المرجع السابق، ص165

بينما الثقافة: هي المجموع الإجمالي للغايات البشرية؛¹ وبالتالي نجل أنماط الثقافة في نمطين أساسيين هما:

1- **الثقافة العامة (الأصلية):** وهي الثقافة الرسمية وهي مجموعة القيم والأفكار، الأغلبية العامة للمجتمع، والتي تحدد أنماطهم السلوكية، وسماتهم الرئيسية وتميز عن غيرهم من المجتمعات الأخرى؛² إذن هذا النوع من الثقافة يمثل أصل المجتمع بممارسته وأفعاله السلوكية الظاهرة والخفية، والتي تفرد المجتمع الواحد عن غيره من المجتمعات في خصائص والمميزات مثل: ثقافة المجتمع الجزائري وبقية المجتمعات العربية الإسلامية.

2- **الثقافة الفرعية (الجزئية):** لكل ثقافة عدد كبير من الثقافات الفرعية (الجزئية) تسمح لأعضائها بالتميز والانتماء بطريقة دقيقة إلى نموذج معطى للسلوك، وهناك معايير أساسية تحدد الثقافة الجزئية منها: الجنسيات، الديانات، المنطقة الجغرافية، و السن... وغيرها من المعايير التي تميز ثقافة عن أخرى وبشكل عن الثقافة الأم.³

5- **وظائف الثقافة:**

إن تعدد أنماط وأشكال الثقافة واختلافها حسب المجتمعات الإنسانية، الهدف منها هو إشباع الحاجات الأساسية للإنسان من أجل تحقيق أعلى درجات الرفاهية والرقى له، والرفاهية والرقى يقاسان في المجتمعات المتحضرة أو المتقدمة بما يملكه الإنسان من إمكانات ثقافية تمكنه من اشباع رغباته وبالتالي نلاحظ أن بتعدد هذه الإشباعات تعدد الوظائف الثقافية سواء بالنسبة للفرد أم المجتمع والتي يمكن تفصيلها كالتالي:

1- **الوظائف الاجتماعية:** تلعب الثقافة دورا هاما في تشكيل هوية المجتمعات وتفاعل الأفراد، بهدف تخفيف الترابط والتلاحم الاجتماعي وتمثل الوظائف الاجتماعية فيما يلي:⁴

* تمد الأفراد بمجموعة من الأنماط السلوكية لتخفيف حاجاتهم البيولوجية من مأكّل وملبس ومشرب ومسكن وأيضا المحافظة على بقاء الجماعة واستمرارها بالتناسل.

* تمدهم بمجموعة من القوانين والنظم التي تتيح التعاون بين أعضائها مما تتيح تكيف الجماعة مع المواقف البيئية المختلفة، وتوحيد استجابتها لمواقف معينة.

1 - المرجع نفسه، ص165

2 - محمد منصور أبو جليل وآخرون، المرجع السابق، ص 259

3 - عنابي بن عيسى، المرجع السابق، ج1، ص133

4 - خالد محمد أبو شعيرة وثائر أحمد غياري، المرجع السابق، ص28

* تمد الثقافة لأعضائها الوسائل المختلفة التي تهيء لهم التفاعل داخل الجماعة مما يهيء قدرا من الوحدة يمنعها من السقوط في أنواع الصراع المختلفة.

* تخلق حاجات يكتسبها الفرد، ثم تمده بوسائل اشباعها، فالاهتمامات الجمالية والأخلاقية والدينية تخلقها الثقافة من خلال تهيئة وسائل اشباعها للفرد.

2- الوظائف الفردية: يعتبر الفرد عنصرا مهما في المجتمع وعليه ثقافته لا بد من أن تكون ذات أهمية في اكتسابه للخبرات والممارسات التفاعلية مع غيره من بني جنسه، فالدور الوظيفي للثقافة الفردية لا يعم بالفائدة على الفرد فقط وإنما على الجماعة أو المجتمع من خلال ما يفرزه من التفاعل بينه وبينهم وعملية التكيف والاستمرار من أجل البقاء، إذ يمكن إجمال هذه الوظائف كما يلي:¹

* تمدّ الثقافة الفرد بمجموعة أنظمة تعمل على جعله يتكيف مع المواقف البيئية المختلفة بطريقة متماثلة وواحدة لجميع الأفراد لتميزهم عن غيرهم في المجتمع.

* تقدم حلولاً للمشكلات التي يواجهونها في الحياة ، بناءً على الخبرات التي يكتسبونها بتوافقهم مع العادات والتقاليد المجتمعية، فيحدثون التكيف مع الثقافات الأخرى.

* تقدم الثقافة للفرد مثيرات عليه أن يستجيب لها بالطرق الموجودة في ثقافته مثل : قوانين السير، التحية، المجاملة وهذه السلوكيات تساعدهم على عملية التكيف أيضا مع الوسائل والطرق المختلفة غير المألوفة في ثقافتهم.

* تمد الثقافة الأفراد بوسائل للتعنبؤ بجزء كبير من سلوكيات الأفراد، فيتعرفون على الأنماط الثقافية التي تسود المجتمع، أي الفرد يسلك سلوك معين مخالف أو موافق لمعايير المجتمع في مجال ما، فيتوقع أن يواجه ردة فعل معينة مثل : الارتياح أو الاستهجان أو العنف، فهذه الثقافة تساعده على مواجهة ثقافة أخرى مغايرة لها .

3- الوظائف النفسية: هذه الوظيفة مرتبطة بسابقتها، فهي مرتبطة باكتساب الأنماط السلوكية وأساليب التفكير والمعرفة، وقنوات التعبير عن العواطف والأحاسيس، وإشباع الحاجات الفسيولوجية أو البيولوجية والروحية، وهو ما أطلق عليه بالإدماج أو التنشئة الاجتماعية

¹ - فايز محمد الحديدي، المرجع السابق، ص175

والهدف من هذه الوظيفة مساعدة الأفراد على التكيف مع الثقافة واكتسابهم لهويتهم الاجتماعية الثقافية.¹

6- نظريات الثقافة:

تعددت الاتجاهات النظرية التي تناولت مفهوم الثقافة وذلك باختلاف مجالات الدراسة وأيضاً أزمنتها، فالتناول الأنثروبولوجي يختلف عن التناول الاجتماعي لمفهوم الثقافة رغم وجود نقاط الالتقاء بين المجالين وهو الفرد في تفاعله مع محيطه الاجتماعي، كذلك يختلف التوجهان عن التناول البنيوي، الذي أخذ من التحليل الوظيفي والأنثروبولوجي بعض المفاهيم والصيغ الاجتماعية في دراسة الإنسان وسلوكه، ونذكر على سبيل التمثيل بعض العلماء منهم: "مالينوفسكي"، "وروث بندكت"، "ودوركايم"، "وكلود ليفي شتراوس" الذين حللوا الثقافة في سياقات مختلفة باختلاف المجتمعات الإنسانية، وبالتالي نذكر من هذه الاتجاهات ما يلي:

1- الاتجاه الأنثروبولوجي: إن المتتبع للتحليل الأنثروبولوجي لمفهوم الثقافة عبر الزمن والبلدان يجده حافلاً بالانتظير، انطلاقاً من أعمال الأنثروبولوجيين الفرنسيين والبريطانيين وصولاً إلى الأمريكان، وخلال العصور القديمة والحديثة والمعاصرة، والتي تجلت في أعمال "مونتسكيو" و "سبنسر" و "دوركايم"، "وتاييلور"، "ومارغريت ميد"، "وبندكت" و"مارسيل موس"، "وكلود ليفي شتراوس" وغيرهم ممن كانت لهم تحليلات مستفيضة حول تطور مفهوم الثقافة والأنماط الثقافية.

بيد أن هنا سنركز على تحليل الأنثروبولوجيين المشاهير في القرن الماضي مثال: "مالينوفسكي" "وبواس"، "مارغريت ميد"، "وروث بندكت"، الذين حاولوا تفسير الثقافة انطلاقاً من الوضع السائد في مجتمعاتهم، "فمالينوفسكي" رفض الممارسة التجريدية التي كانت شائعة في المدارس الأنثروبولوجية رغم اعترافه بتأثير "دوركايم" و"مارسال موس"، مفضلاً بذلك مقاربة مختلفة تركز على الفرد، وهذا بقوله: « هي تركز على مبدأ القائل بأنه في أي نوع من الحضارات، يكون لكل عادة، أو شيء مادي، أو فكرة، أو إيمان، وظيفة حيوية ما ومهمة ما وهي تمثل جزءاً لا يستغني عنه ضمن جسم كل فاعل».² إذن فهو يعني هنا بالحضارة مفهوم

¹ - دلال ملحق استثنائية، المرجع السابق، ص 219

² - كليلد فورد غيرتز (ترجمة: محمد بدوي): تأويل الثقافات مقالات مختارة، ط1، المنظمة العربية للترجمة ومركز دراسات الوحدة العربية، بيروت - لبنان، 2009، ص 27

الثقافة التي تشمل وجها ماديا وجزءا لامادي لتفسير سلوك فرد أو جماعة داخل المجتمع ، كما أنه قصد بالفاعل: الفرد الذي هو جزء من الكل وبذلك تحول اهتمام "مالينوفسكي" إلى دراسة الشعوب الإفريقية بإجرائه زيارات ميدانية لجنوب شرق القارة ثم بعدها رحل إلى أمريكا التي قام بها بدراسة ظاهرة الأسواق الزراعية في المكسيك،¹ أي أنه صبَّ اهتمامه بدراسة الثقافات المختلفة وتوضيح المفهوم باختلاف الطبيعة البشرية حسب الزمان والمكان الذي تنتمي إليه فأقام وعاش الشعوب الإفريقية بثقافتها، وأرسى قارب أبحاثه في أمريكا وثقافتها أيضا.

وغير بعيد عن نظرة "مالينوفسكي" ها هي " روث بنديكت " و"مارغريت ميد " طالبتى "فرانز بواس" اللتان أجريتا دراستهما في المجتمع الأمريكي رغم اختلاف موضوع دراسته من حيث العنوان إلا أنه صب في مجال واحد وهو العلاقة بين الثقافة والشخصية .

"فروث بنديكت" من خلال عملها على نمذجة الثقافة على مستوى الفرد فتحت باب الأنثروبولوجيا في نقاش كبير، إذ يعود الفضل إليها في تقديم نموذجا منهجيا لدراسة الثقافة البشرية من حيث النمط بدلا من المحتويات الاجتماعية، ورأت أن طقوس أزمة الحياة ليست سوى واحدة من الطرق العديدة التي تظهر بها أنماط الثقافة وتنعكس في سلوك أعضاء المجموعة؛ إذ وضعت رأيها في كتابها المعنون ب: "أنماط الثقافة" الذي نشرته سنة 1934.²

أما " مارغريت ميد " ومن خلال كتابها الذي نشرته سنة 1949 والمعنون ب : «بلوغ سن الرشد في سامو» فانطلقت من الدراسة الميدانية في سامو، إن المقارنة بسن المراهقات في سامو والمراهقات الأمريكيات إذ توصلت من خلال مقارنتها إلى أن الضغوط النفسية المرتبطة بالبلوغ هي ذات طابع ثقافي وليس بيولوجي، إذ ارتبطت هذه الضغوط بشكل أساسي بالمراهقين الأمريكيين بينما كان لدى المراهقين في سامو انتقال هيكلي نسبيا إلى النضج الجنسي.³

كما اعتبرت "ميد" الجنس قبل الزواج أمرا طبيعيا ولا يتطلب مشاركة عاطفية قوية، إذ لم يواجه المراهقون ضرورة الاختيار بين مجموعة متنوعة من المعايير الأخلاقية والقيم المتضاربة في كثير من الأحيان لذلك لم تكن المراهقة تتسم بالعواصف والتوتر في " سامو" على عكس الانتقال المراهقين الأمريكيين أن مرحلة البلوغ سلسلة وخالية من الاجهاد بالنسبة لسكان "سامو"

¹ - المرجع السابق، ص28

² - قدوري عبد الكريم ، المرجع السابق ، ص177

³ - المرجع نفسه ، ص182

على عكس الانتقال بين الأمريكين، إذ رأت أن التكيف الثقافي وليس التغيرات البيولوجية المرتبطة بالمراهقة يجعلها صعبة ومرهقة.¹

ومما سبق إن الأنثروبولوجيين رغم اختلاف زوايا الرأي والفكر تناول مفهوم الثقافة إلا أنهم ألقوها بالفرد والتغيرات التفاعلية التي ينتجها عن طريق التأثير والتأثر بنمط الثقافة السائد داخل الجماعة الواحدة، "فمليانوفسكي" ركز على نمط الثقافة باختلاف عناصرها (المادية وغير المادية)، بينما "روث بنديكت" و"مارغريت ميد" ربطوا الثقافة بالشخصية في ثنائية علائقية لا يمكن فصلهما عن بعضهما، لأن ثقافة الفرد في أي مجتمع أو جماعة تمثل هويته الاجتماعية بما يحمل المعنى لمفهوم الثقافة.

2- **الاتجاه الوظيفي:** يركز هذا الاتجاه على كيفية تأثير الثقافة على سلوك الأفراد والمجموعات وكيفية استخدامها في تحقيق أهداف معينة، وهذا من خلال التركيز على كل العوامل سواء اجتماعية، مادية، ثقافية، وحضارية، لأن منطلقها الفكر العقلاني (الأفكار) ، فحاولوا الربط بين هذه العوامل من أجل الوصول إلى نظرة سوسيولوجية بعيد عن المثالية والذاتية؛² إذ من بين السوسيولوجيين الذين أكدوا طرح أن المعتقدات الدينية محفزة للأفعال الاقتصادية "ماكس فيبر" الذي وضع نظريته في مؤلفه الشهير: «الأخلاق البرونستانانية وروح الرأسمالية الحديثة» من خلال العلاقة الخاصة التي تنشأ بين العوامل المادية والعوامل المثالية والتي تمارس كل منها التأثير في الأخرى، ورأى أن بعض الطبقات الاجتماعية تتبنى أخلاقيات دينية معينة من أجل الحفاظ على نفوذها وثروتها أو الزيادة فيها، وهذا ما لاحظته عند الطبقة الأرستقراطية، فهي تحافظ على قوتها جزئيا انطلاقا من تبيينها لطقوس دينية دقيقة كوسيلة لإقصاء الطبقات الأقل منها شأنًا، فهذه الطبقة تتجذب للديانات ذات الطابع الشكلي التي تتسم بطقوس دقيقة جدا وتتبنها تاركة وراءها العبادات التي تتصف بالحماسية والانفعالية لبقية الطبقات الاجتماعية الأخرى.³

¹ - المرجع السابق ، ص184،183

² - ديفيد إنغليز - جون هيوسون (ترجمة لما نصير)، المرجع السابق ، ص47

³ - المرجع نفسه ، ص51،50

إذن "ماكس فيبر" حل ووضع الفعل الاقتصادي في ضوء تأثير العامل الديني الذي بموجبه، يحافظ أفراد المجتمع على كينونتهم الاجتماعية، من خلال تبني نمط أخلاقي ديني يمكنهم من السيطرة والنفوذ على بقية الشرائح الاجتماعية المتفاعلة معهم داخل المجتمع الكبير. لذا وضَّح " فيبر " مواطن الفرق بين البروتستانت وبقية الديانات أمثال الكاثوليك الذين يروهم أقل تدينا من البروتستانت؛ وغير بعيد عن هذه النظرة أيضا جاءت تفسيرات مشابهة لرأي "ماكس فيبر" في علاقة العامل الديني ببقية العوامل الاجتماعية والاقتصادية في تناول الثقافة حيث كانت الثقافة هي العامل الذي يجمع من خلاله في عملية تفاعلية بينه وبين العوامل من أجل الحفاظ على المجتمع، وهذا الرأي يمثل في نظر "إميل دوركايم" الذي وضَّح وجهة نظره من خلال تقسيم العمل الاجتماعي وكيف أنبنى مفهوم من العوامل الثقافية التي نتاج المعتقدات الدينية السائدة في المؤسسة " فإميل دوركايم " في كتابه : « الأشكال الأولية للحياة الدينية » وأكد على أن الأفكار الدينية والأخلاق والقيم هي حجر الأساس في كل المجتمعات ؛ فهي عناصر بالغة الأهمية في أي نظام إجتماعي وليس العوامل المادية كتقسيم العمل ، لذلك تترتب عن هذا الرأي ثلاث آثار هي:¹

1- أن الثقافات - جميعها بغض النظر عن مدى تطور المجتمع- لها دور اجتماعي يشبه دور الديانات، إذ تعمل هذه الأخيرة كرابط بين الأفراد من خلال نشر الأعراف والقيم المشتركة .

2- الثقافات كعنصر ديني تقسم العالم إلى قسمين، واحد "مقدس" و الآخر " مدنس"، إذ تحدد الثقافة وتوضح للأفراد في ذلك المجتمع القيم الأخلاقية الرئيسية التي يجب عليهم ليس العمل بها فحسب، بل أن يعتزوا بها أيضا من خلال تحديد الأمور المسيئة أخلاقيا.

3- أن الروابط تعزز في المجتمع باستمرار بواسطة طقوسه التي تشكل علاقة ترابط مشتركة بين أفراد المجتمع إذ يحددون من خلالها ولائهم والتزامهم بالقيم الثقافية الرئيسة في المجتمع.

وفي نفس السياق الوظيفي أتى " تالكوت بارسونز" بنظرة مغايرة للنظريتين الدوركايمية والفيبرية، وذلك من حيث التحليل والتفسير والربط العلائقي، ففي كتابه: « النظام الاجتماعي» الذي نشر سنة 1951 وضع المعالم الرئيسية لنظريته الجديدة للعمل، فقال: ((ومن المناسب في تعابير العمل أن نصنف عالم الأشياء في ثلاث طبقات اجتماعية، ومادية وثقافية، وكل

¹ - لما نصير ، المرجع السابق ، ص56

طبقة من هذه الأشياء تمثل نظاماً))؛¹ "بارسونز" في تحليله يقصد بتصنيف العمل إلى عالم أشياء أي إلى أنظمة قائمة بذاتها تتفاعل وظيفياً فيما بينها من أجل إحداث التوازن داخل النظام العام وهو المجتمع ، فالجانب الاجتماعي أو النظام الاجتماعي، يحتاج إلى النظام الاقتصادي (المادي)، ويحتاج بدوره أيضاً إلى النظام الثقافي، وفي حلقة دائرية يتكامل أجزاء النمط ويحققوا أهدافاً تكاملية عامة بالنسبة للمجتمع ككل، لأن الثقافة تدخل في الفعل وتمتلك حياة لوحدها كجزء مجزأ منه، وهذا ما أقر به قائلنا: ((فالنظام الثقافي لا يعمل وحده كجزء من نظام عمل متماسك وهو فعلاً ذلك)).²

3- الاتجاه البنوي: قام هذا الاتجاه على الأفكار التي أتى بها "كلود ليفي ستراوس" من خلال نظريته لثقافة الشعوب بوصفها أنظمة يمكن تحليلها وفق العلاقات التركيبية بين عناصرها ورأى أن الأنماط الجامعة في الأنظمة الثقافية ماهي إلا نتاج التركيبية الثابتة للعقل البشري أين ما كان، وأعطى بذلك "ليفى ستراوس" أدلة على ذلك في التشابه القائم في النسب والميثولوجيا والفن والدين والطقوس ووسائل الطهي وبهذا افترض وجود تركيبة لا واعية في العقل البشري تركز على إقامة التضاد بين أزواج من المتناقضات، فينظر للعقل على أنه مستودع واسع لأنواع مختلفة من المواد الطبيعية يختار منها أزواجا من العناصر يمكن التآليف بينها لتشكيل البنى المختلفة؛³ فأثر "جاكوبسون" و "ديسوسور" في أعمال "ليفى شتراوس" ظاهر من خلال تطبيق منهج اللسانيات البنوية على الحياة الاجتماعية والثقافية بشكل عام، لتفسير القواعد الأساسية اللاواعية للتعبير البشري، إذ أنشأ فكرة المسلمات الثقافية توجد على مستوى ما يسميه البنية، وليس على مستوى الفعل الظاهر، فافترض أن كل مجتمع يقوم على نفس الأساس المتين الذي ينظم الحياة الجماعية وعمل بالعلاقات والمؤسسات الإنسانية، كما تأثرت أعمال "ليفى شتراوس" بأعمال "مارسل موس"، خاصة وأن "شتراوس" اعتبر الهدية ظاهرة اجتماعية شاملة تحافظ على المجتمع ككل ، وتتجلى في جميع جوانب الحياة الاجتماعية فهو

1 - آدم كوبر (صباح صديق الديمولوجي) ، المرجع السابق ، ص89

2 - المرجع نفسه، ص90

3 - كليفرود غيرتز (ترجمة : محمد بدوي) : تأويل الثقافات ، ط1، المنظمة العربية ومركز دراسات الوحدة العربية ، بيروت-

لبنان، 2009، ص830، 831

بهذا جمع بين المنهج البنوي لعلم الأصوات ومفاهيم إلهية والمعاملة بالمثل خاصة المطبقة على شروط القرابة.¹

ما لوحظ في أعمال "كلود ليفي شتراوس" أنه استفاد من التراكم المعرفي لسابقه في تناول الثقافة، وما عليه إلا أن ربط مجالات العلم ببعضها ليصل إلى التحقق من افتراضاته التي حللت الواقع الاجتماعي حسب ما رآه وما عايشه "شتراوس" وبالتالي لم تكن نظريته أو تحليله لمفهوم الثقافة كاف وشاملا ليتخذ كتعريف شامل وعام.

ومن خلال الطروحات السابقة للاتجاهات النظرية وعلى اختلاف تحليلاتها، نلاحظ أن الثقافة تعددت أوجهها بتعدد زوايا تناولها، وباختلاف الزمان والمكان، فالوظيفية السوسولوجيون اختلفوا في التحليل والتفسير عن الأنثروبولوجيين بالرغم من استفادة السوسولوجيين من أعمال الأنثروبولوجيين كما فعل "دوركايم" مع خاله "مارسال موس" أيضا استفادة البنيويين من علماء اللغة واللسان من خلال أثر أعمال جاكسون وديسيور على أعمال "لوفي شتراوس"؛ بيد أن كل هذه الاتجاهات تعرضت لجملة من الانتقادات والتي أدت إلى ظهور نظريات أخرى تنظر للواقع الاجتماعي من زوايا مغايرة أمثال الماركسية والنظريات المحدثة.

(ب) تعريف المستهلك

1. تعريف المستهلك:

أ- لغة: ورد في معجم نورالدين الوسيط

إستهلك: (مادة، هل ك)؛ إستهلك (الرجل المال أو نحوه)، يستهلكه إستهلاكاً، فهو مُستهلكٌ، والمال مستهلك، أنفقه أهلكه أتي عليه، وإستهلك الرجل خصمه: أهلكه، إستهلك الرجل المتاع: إستهلكه حتى إستهنفذه، وإستهلك الرجل في الأمر: جد فيه مستعجلاً.²

ب- تعريف المستهلك اصطلاحاً:

لقد تعددت الآراء والاقتراحات حول إعطاء تعريف شامل للمستهلك الذي يعتبر العصب المحرك للعملية التسويقية منها:

¹ - قدوري عبد الكريم ، مرجع سابق ، ص 214، 216

² - عصام نور الدين: معجم نور الدين الوسيط(عرب-عربي)، دار الكتب العلمية، بيروت- لبنان، 2005، ص 116

1) المستهلك من وجهة النظر الاقتصادية: هو ذلك الفرد الذي يسعى دائماً الى سد حاجاته المادية والمعنوية يقتصد تلبية رعايته، مرتكزاً في ذلك على ثنائية الدخل وأسعار السلع والخدمات المعروضة.

2) أما من الناحية الاجتماعية: فهو ذلك الفرد الذي يتعايش مع طبقة الاجتماعية فيتأثر بها، من خلال علاقات يسعى من ورائها لإشباع حاجاته وسد رغباته الى أقصى درجة ممكنة.¹

3) ويعرفه القانون الجزائري: في المادة 3 فقرة 1 من قانون رقم 03/09 كل شخص طبيعي أو معنوي يقتضي، بمقابل أو مجاناً، سلعة أو خدمة موجهة للاستعمال النهائي من أجل تلبية حاجاته الشخصية أو تلبية حاجة شخص آخر أو حيوان متكفل به.²

4) المستهلك: هو الشخص الذي يشتري أو الذي لديه القدرة لشراء السلع والخدمات المعروضة للبيع بهدف إشباع الحاجات والرغبات الشخصية أو العائلية.³

وبناء على ما سبق من التعريفات يمكن استخلاص تعريفاً عاماً بمستهلك هو كل شخص طبيعي أو معنوي يقوم بسلوك معين في إطار حلقة تسويقية منطبقاً لدراسة سلوك المستهلك ومضمونها تحديد أهداف وغايات العناصر المشكلة لها، والتي تتميز بالحركية والتجدد حسب درجة تأثير مختلف العوامل ، وطبيعة عرض الاقتناء أو الشراء.⁴

5) إجرائياً المستهلك: هو كل شخص بعينه أو معنوي (مؤسسة) يقوم بسلوك داخل إطار البيع والشراء من أجل تحقيق أو تلبية الحاجات الضرورية له أو لغيره، إذ يتميز بالتغير حسب العوامل المؤثرة فيه داخل المجتمع.

2. أنواع الاستهلاك (المستهلكين):

تستخدم كلمة مستهلك لوصف نوعين مختلفين من المستهلكين.

¹ - محمد منصور أبو جليل وآخرون: سلوك المستهلك واتخاذ القرارات الشرائية، ط01، دار الحامد للنشر والتوزيع، عمان-الأردن، 2013، ص 21

² - بوشارب إيمان: حماية المستهلك من شروط التعسفية في عقود الاستهلاك، دار الجامعة الجديدة للنشر والتوزيع، الإسكندرية- مصر، 2018، ص 36

³ - عنابي عنصر بن عيسى: سلوك المستهلك عوامل التأثير البيئية، ديوان المطبوعات الجامعية، ج1، ط02، ص 16

⁴ - محمد أبو جليل وآخرون، مرجع سابق، ص 22

1. **المستهلك الفرد:** هو ذلك الفرد الذي يقوم بالبحث عن سلعته أو خدمة ما وشراؤها لاستخدامه الخاص أو استخدامه العائلي.

2. **المستهلك الصناعي أو المؤسسي:** يضم كافة المؤسسات الخاصة أو العامة، حيث تقوم هذه المؤسسات بالبحث وشراء السلع والمواد أو المعدات التي تمكنها من تنفيذ أهدافها المقررة في خططها أو استراتيجياتها.¹

3. خصائص المستهلك:

يتميز المستهلك الفرد عن المستهلك المؤسسي بعدة خصائص أهمها:²

- ✓ تعدد عدد المتدخلين في قرار الشراء
- ✓ لكل متدخل دور معين في اتخاذ قرار الشراء
- ✓ المشتريات تمثل مدخلات يعاد تشغيلها لإنتاج سلع وخدمات أخرى موجهة للغير سواء بربح أو بدونه.

نرى في هذه النقطة بأن التمييز بين المستهلك الفردي والمؤسسات يترتب عليه نتائج هامة نذكر منها:

- ✓ **من الناحية التسويقية:** سلوك المستهلك الفردي يختلف عن سلوك المؤسسات (التنظيمي) مما يترتب عنه اختلاف في الاستراتيجية التسويقية المستخدمة في كلا السوقين.
- ✓ **من الناحية القانونية:** اختلاف وضعية المستهلك الفردي عن المؤسسات من حيث الوضعية المالية، والمعارف التقنية، والعدد في السوق، ومدى حيابة المعلومات حول الاسواق... الخ.

وعليه يظهر لنا جلياً أن التوازن بين الطرفين التبادل منذ البداية مفقود، نظراً لخلل في موازين القوى، الأمر الذي يدعو الى البحث عن سبل إعادة هذا التوازن، وما كان إعداد ترسانه من القوانين، والقيام بالدراسات والأبحاث في المجالات القانونية والتسويقية إلا لهذا الغرض.³

¹ - أميمة معراوي: سلوك المستهلك، الجامعة الافتراضية المنصورية، 2020، ص 04

² - قالون الجيلالي: التسويق الحديث في خدمة المستهلك، عالم المعرفة للنشر والتوزيع، المحمدية- الجائر، 2011، ص

4. العوامل المؤثرة في الاستهلاك:

هناك العديد من العوامل التي تؤثر على معدلات الاستهلاك وحسب مجالات التي ترتبط بها، فهناك عوامل اقتصادية وهناك عوامل غير اقتصادية والتي يمكن تفصيلها كالتالي:

1. **العوامل الاقتصادية:** وتشمل كل العناصر التي تمس الجانب الاقتصادي للاستهلاك وتتمثل في:

✓ **الثروة:** المقصود بها جميع ممتلكات الافراد من الأصول المالية والعقارية، ولكن يجب التمييز بين الدخل والثروة، إذ يوجد أفراد أغنياء يملكون أموالاً وعقارات لكن ليس لديهم وظيفة، ولا يتقاضون راتباً شهرياً، بمعنى أن الثروة أشمل من الدخل.¹

بمعنى أن الثروة والمتمثلة فيما يملكه أي فرد في المجتمع من مال أو أراضي ورثها عن أبيه وأجداده، وذلك بالاستفادة المباشرة منها دون أن يبذل جهداً في تحصيلها، أما فيما يخص الدخل يختلف عنها حيث أن الفرد يبذل قصارى جهده في تحصيل المال والأراضي.

✓ **المستوى العام لأسعار السلع والخدمات:** يؤثر المستوى العام لأسعار السلع والخدمات على الاستهلاك للشخص من خلال العلاقة العكسية بين طلب المستهلك وسعر السلعة المباعة، فكلما انخفض سعر السلعة أو الخدمات زادت الكمية المطلوبة من تلك السلعة أو الخدمات المباعة مع ثبات العناصر الأخرى، وهذا ما يفسره قانون الطلب لجميع السلع بشرط ثبات دخل الأسرة وأذواق الأفراد، وأسعار السلع الأخرى، فتكون العلاقة علاقة عكسية بين السلع والكمية مثل: انخفاض أسعار الحاسوب أدى الى زيادة الكمية المطلوبة منه نظراً لانتشار استخدامه الواسع في المؤسسات والمدارس حيث ارتفعت كمية المبيعات منه على مستوى العالم.²

✓ **معدل الفائدة:** لا يشجع ارتفاع معدلات الفائدة الأفراد على الاقتراض من المصاريف، وإنما على العكس من ذلك يجعلهم أكثر ميولاً للادخار وإيداع مدخراتهم في المصاريف مما يكون له أثر مباشر في تخفيض الاستهلاك، إذ يؤدي ارتفاع معدل الفائدة إلى خفض الاستثمار

¹ - خالد واصف الوزني: مبادئ الاقتصاد الكلي بين النظرية والتطبيق، ط03، دار وائل للنشر والتوزيع، عمان- الأردن، 2007، ص 80

² - حسنا ناصر إبراهيم وبيداء ستار لفته: **العوامل المؤثرة على النزعة الاستهلاكية عند المستهلك العراقي، مجلة دراسات محاسبية ومالية**، مج 08، العدد: 23، 2013، ص 64

مما يكون له أثراً سلبياً على الدخل مستقبلاً، ويؤدي بذلك إلى انخفاض الاستهلاك من جديد.¹

✓ **توزيع الدخل:** هو أحد أهم العوامل المؤثرة في الاستهلاك إذ نلاحظ أن توزيع الدخل داخل المجتمع لا يتم بشكل متساوي بين جميع فئاته، مما يتيح عن ذلك من تفاوت في الميول إلى الاستهلاك، بمعنى آخر أن الاستهلاك يختلف ويتميز حسب الميل الحدي الاستهلاكي للعائلة فمثلاً: هناك فرق بين الميل الحدي لاستهلاك العائلات المنخفضة الدخل، والميل الحدي لاستهلاك العائلات المرتفعة الدخل، فهذه الأخيرة استهلاكها يكون أكبر من العائلات المنخفضة الدخل.²

✓ **ميول المستهلك وتوقعاته:** تؤثر التوقعات الخاصة بالدخل والأسعار والثروة على معدلات الاستهلاك، فالأفراد الذين يتوقعون اتجاه دخولهم إلى التزايد يميلون إلى الاكثار في الإنفاق الاستهلاكي بتخفيض الادخار عن أولئك الذين يتوقعون اتجاه دخولهم للتناقص.³ فالميل أو الميول مفرد أو جمع هي رغبة المستهلك في تلبية حاجاته من السلع والخدمات، إذ تنبني التوقعات الاستهلاكية على الرغبة (الميل) الاستهلاكية من أجل تلبية هذه الحاجات لذلك الأفراد الذين يميلون إلى الإنفاق ومصاريفهم متزايدة هم الأكثر استهلاكاً والأقل ادخاراً، على عكس الأفراد الذين لا يميلون إلى كثرة الإنفاق فإن استهلاكهم متناقص.

2. **العوامل غير الاقتصادية (الاجتماعية، الثقافية، النفسية):** تعتبر العوامل الثقافية والاجتماعية والنفسية من العوامل الأساسية التي تشكل سلوك المستهلك وتؤثر على قراراته الشرائية وبالتالي تتفاعل معاً لتشكيل نمطاً استهلاكياً مختلف لكل فرد داخل المجتمع، إذ يمكن تلخيصها كالتالي:

¹ - الموقع الإلكتروني: <http://elwihat.univ-grdaia.dz> يوم: 2023/12/13، الساعة: 10:30

عدمان مريزق: **الأزمة المالية العالمية كنتاج لأزمة سلوك استهلاكي والحل البديل، مجلة الواحات والبحوث والدراسات، العدد: 12، 2011، ص 706**

² - مغاري كريمة (الإشراف: لعلالي علاوة): دراسة دوال الاستهلاك في بعض دول شمال إفريقيا باستعمال نماذج بيانات بانيل (1990-2009)، رسالة دكتوراه في العلوم الاقتصادية، كلية العلوم الاقتصادية والعلوم التجارية وعلوم التسيير، جامعة الجزائر 03، 2013-2014، ص ص 14، 15

³ - عدمان مريزق، المرجع السابق، ص 706

أ. العوامل الثقافية: تشمل العوامل الثقافية عدة عناصر منها: المعتقدات والقيم والعادات والتقاليد والرموز، والمعارف التي يتشارك فيها أفراد المجتمع الواحد، إذ تعتبر الثقافة بمثابة المرآة التي يرى من خلالها الأفراد العالم الخارجي حولهم، فتؤثر بشكل كبير على سلوكهم الاستهلاكي، ومن بين أهم العوامل الثقافية المؤثرة على الاستهلاك كما يلي:

1. الثقافة السائدة (الثقافة الفرعية، الثقافة الاجتماعية): تمثل الثقافة السائدة (العامة) الإطار

العام الذي يحدّد القيم والمعتقدات الأساسية للمجتمع، إذ يؤثر على احتياجات ورغبات وتفضيلات المستهلكين بشكل عام، بينما الثقافة الفرعية هي جزء من الكل أي الثقافة العامة، وتتميز عنها كونها خاصة بالفئة التي يقومون بها، فالثقافة بكل عناصرها المادية التي تتضمن أساليب إنتاج الخيرات المادية، والعناصر غير المادية التي تتضمن كافة أشكال الوعي الاجتماعي لها، ارتباطاً وثيقاً ببعضها، وتضرب جذورها في التاريخ، وهي حصيلة المعارف التي طورها الإنسان، إذ يسعى الى تغيير الوسط الطبيعي الذي يعيش فيه نحو الأفضل، ومن خلال هذا التطور والتغير تتطور العادات والتقاليد وأنماط الاستهلاك.¹

ب. العوامل الاجتماعية: تشتمل العوامل الاجتماعية على عنصرين يؤثران بشكل مباشر على الاستهلاك هما:²

1. الطبقة الاجتماعية: تؤثر على السلوك الشرائي للمستهلك، وذلك من خلال تبضع أفراد الطبقة العليا منتجات لا يستخدمها غيرهم من الطبقات الأقل دخلاً، أو يشترون من أمكنة لا يفضل أن يتعامل معهم المستهلكين الأقل دخلاً نظراً لارتفاع أسعار المنتجات في هذه الأماكن، كما يستخدم أفراد الطبقة الاجتماعية عادات استهلاكية خاصة بهم للمحافظة على هوية الطبقة التي ينتمون إليها.

2. المركز الاجتماعي: يؤثر المركز الاجتماعي الذي يشغله المستهلك في الإنفاق على السلع

والخدمات، إذ يظهر جلياً من خلال اختلاف الإنفاق بين الطبقات الاجتماعية، أي أن الأسر والعوائل تختلف من حيث الانفاق فهناك الأقل دخلاً، وهناك المتوسطة، والعليا فمثلاً كل طبقة لها انفاقها على استهلاك نوع معين من المواد كالأغذية أو اللباس.

¹ - مغاري كريمة والعلالي علاوة، المرجع السابق، ص 18

² - حسناء ناصر إبراهيم وبيداء ستار لفته، المرجع السابق، ص 706

ت. العوامل الشخصية (النفسية): هي العوامل المرتبطة بالفرد بحد ذاته وتشمل عدة عناصر منها:

1. النمو الديمغرافي (السكاني): مما لا شك فيه أنّ الزيادة السكانية بشكل عام تعني زيادة الإقبال على الاستهلاك غير أنّ البعد السكاني للاستهلاك لا يتوقف عند عامل الزيادة السكانية، بل يتعدى الى التوزيع العمري للسكان والبعد التعليمي وغيرها من الأبعاد المرتبطة فيما بينها.¹

2. المهنة: يؤثر النشاط الذي يقوم به الفرد على الاستهلاك على اعتباره هو النشاط الذي يعني من خلاله دخل أعلى أو أقل والذي يحدد له المركز والمكانة الاجتماعية الذي تنتمي إليها وبالتالي سيؤثر على نوع المنتجات التي يستهلكها.²

3. نمط الحياة: وهي مجموعة الصفات النفسية التي تميز الفرد عن غيره مثل: الانفتاح، الاجتماعية، الانطواء، المغامرة، هذه الصفات تؤثر بدورها على خيارات وتفضيلات المستهلك وأنماط شرائه فمثلاً: يفضل شخص خوض غمار شراء سلعة جديدة ليتميز عن غيره ويتفرد باستعمالها، بينما الآخر يفضل استعمال منتجات معروفة ومجربة أو حتى قديمة.³

4. الوعي الذاتي (التفاخر): هو الصورة التي يكونها الفرد عن نفسه إذ يحاول التعبير عن ذاته من خلال بعض المنتجات التي يكتسبها ويستهلكها مثل: أن يشتري شخص سيارة فاخرة تعبر عن نجاحه ليعكس صورته الذاتية (المباهات بنفسه)،⁴ إذ أشار "فيلين" لمفهوم التباهي الاستهلاكي الذي يعني الاستعمال المفرط للسلع في دراسته الأنثروبولوجية للمجتمعات الرأسمالية بهدف اكتساب الهبة.

ومن خلال ما سبق يتضح لنا أن الاستهلاك وقراراته الشرائية تتأثر بمجموعة معقدة ومتداخلة من العوامل، والتي سبق وإن فصلنا فيها سواءً عامة أو خاصة مثل: العوامل الثقافية والاجتماعية والنفسية، فهي عوامل مرتبطة فيما بينها تفاعلياً لتشكل الصورة النهائية للعملية الاستهلاكية لذا يعتبر فهم هذه العوامل وتأثيراتها على الاستهلاك أمراً بالغ الأهمية لجميع

¹ - عدنان مريزق، المرجع السابق، ص 706

² - حسناء ناصر ابراهيم وبيداء ستار لفته، المرجع السابق، ص 66.

³ - عدنان مريزق، المرجع السابق، ص 706.

⁴ - حسناء ناصر ابراهيم وبيداء ستار لفته، المرجع السابق، ص 66

الأطراف، لأنها تساعد على اتخاذ القرارات الأفضل لتحقيق أهداف مختلفة من بينها فهم ديناميكيات السوق وتوقع التوجهات المستقبلية للاستهلاك.

5) نظريات الاستهلاك:

هي مجموعة التوقعات والأفكار والنماذج التي حاولت تفسير العلاقة بين الدخل والاستهلاك لدى الأفراد والأسر، فهي بذلك تسعى الى فهم كيف يتخذ الناس قرارا ما ينفقونه من دخلهم على السلع والخدمات، وما هي العوامل التي أثرت على هذا القرار، وبالتالي وجدنا هناك عدة مداخل نظرية منها التقليدية، ومنها الحديثة والتي نذكر منها الآتي:

1. نظرية الدخل المطلق لكينز: حاولت هذه النظرية تفسير العلاقة بين الدخل والاستهلاك وذلك من خلال افتراض "جوان مينارد كينز" أن الاستهلاك يرتبط بشكل مباشر ومطرد بمستوى الدخل، أي كلما زاد دخل الفرد، زاد معه اتفاهه على الاستهلاك والعكس صحيح، هذا الافتراض الذي قام بتحليله انطلاقاً من مفهوم الميل الحدي للاستهلاك لتوضيح نظريته، هذا المفهوم يكون أقل من الميل المتوسط للاستهلاك لأن نسبة الزيادة في الدخل لأغراض الاستهلاك، ويكون أقل من النسبة التي خصصت من الدخل أصلاً للاستهلاك.¹

فنظرية الدخل المطلق لها أهمية كبيرة في السياسات الاقتصادية إذ هدفت الى زيادة الطلب الكلي في الاقتصاد من خلال زيادة المداخل التحفز الاستهلاك وزيادة النمو الاقتصادي، كما أنها تساعد في فهم كيفية حدوث الدورات الاقتصادية، وكيف تساعد السياسات الحكومية في التخفيف من آثار هذه الدورات،² فهي بذلك ركزت بشكل أساسي على المدى القصير الذي يتضمن كمية موجهة يمثلها الاستهلاك المستقل، ومن ثم فإن الميل الحدي للاستهلاك يكون في هذه الدالة أقل من الميل المتوسط للاستهلاك، لذا وضع العلاقة غير المتناسبة بين الاستهلاك والدخل المتاح، وبهذا تنتقل الى الأعلى بمرور الزمن نتيجة عدة عوامل من بينها: زيادة ثروات المستهلكين مع مرور الزمن، وظهور سلع جديدة في الأسواق إضافة الى تطور الأنماط الاستهلاكية مما يدفع الى زيادة الاستهلاك.³

¹ - سامي خليل: نظرية الاقتصاد الكلي، الكتاب الثاني، جامعة الكويت، 1994، ص 1049.

² - صيغاري كريمة: المرجع السابق، ص 47.

³ - سامي خليل: المرجع السابق، ص 1057.

وبالتالي فنظرية الدخل المطلق بالرغم من اسهاماتها الهامة في فهم سلوك المستهلك، وكذا استخداماتها في التحليل الاقتصادي إلا أنها تعرضت لعدة انتقادات من بينها افتراض: أن حجم الاستهلاك المتعلق بمستوى الدخل المتاح فقط (رغم اقراره بالعوامل الأخرى)، في حين يكون سلوك المستهلك على مستوى الجزئي بأخذ اعتبار أسعار السلع والخدمات المطلوبة، إلى جانب مستوى الدخل، إذن دالة الاستهلاك أهملت أثر الأسعار في تحديد حجم الدخل وهيكل الاستهلاك.¹ بمعنى آخر أنها ركزت على العوامل الاقتصادية المادية المؤثرة على الاستهلاك والدخل وأهملت دور العوامل الثقافية والاجتماعية والنفسية في العملية الاستهلاكية.

2. نظرية الدخل الدائم لفريدمان: تحاول هذه النظرية تفسير العلاقة بين الدخل والاستهلاك حيث أثبت على تقديم رؤية مختلفة عن رؤية الدخل المطلق "لكنيز"، اذ ركز فيها "فريدمان" على تحليل توقعات الأفراد بشأن دخلهم المستقبلي بدلاً من التركيز فقط على الدخل الحالي، أي أن الاستهلاك في المدى الطويل يتحدد بتوقعات الأفراد لمداخيلهم المستقبلية.² بمعنى أن "فريدمان" افترض في نظرية الدخل الدائم أن قرارات الاستهلاك لدى الأفراد لا تعتمد على دخلهم الحالي بل تعتمد على ما يتوقعون أن يكون دخلهم على المدى الطويل أي أنهم يميلون إلى الحفاظ على مستوى معيشي ثابت نسبياً على مر الزمن حتى ولو حدثت تقلبات في دخلهم الحالي.

لذلك إذا حدثت تغيرات كبيرة في الدخل الدائم فإن الأفراد يميلون الى تعديل مستوى استهلاكهم بشكل كبير فمثلاً: إذا توقع شخص زيادة في دخله المستقبلي فإنه يزيد في استهلاكه الحالي، أما التغيرات المؤقتة في الدخل لا تؤثر بشكل كبير على الاستهلاك لأن الأشخاص يدركون أنها مؤقتة وغير دائمة، بمعنى أن هذا الشخص عليه أن يحدد إذا كانت هذه الزيادة في دخله دائمة أو أنها زيادة انتقالية لن تستمر.³

فنظرية الدخل الدائم "لفريدمان" لها أهمية في التحليل الاقتصادي من خلال فهم لماذا يتغير الاستهلاك بشكل كبير استجابة للتغيرات القصيرة الأجل في الدخل، كما تلعب دوراً هاماً في تصميم السياسة الاقتصادية، حيث تساعد في تقييم تأثير التغيرات في السياسة النقدية

¹ - محمد فرحي: التحليل الاقتصادي الكلي (الاسس النظرية)، ج1، الجزائر، ص166.

² - عمر صخري، المرجع السابق، ص 154-160

³ - ميغاري كريمة، المرجع السابق، ص61.

والمالية على الاستهلاك كل هذا لم يمنع النقاد من توجيه انتقاداتهم لها، ومقادها: أن "فريدمان" استبعد من نظريته وجود علاقة ارتباطية بين الاستهلاك المؤقت والدخل المؤقت وبين الاستهلاك المؤقت والاستهلاك الدائم، وبين الدخل الدائم والدخل المؤقت.¹

أي أن هناك صعوبة في قياس الدخل الدائم بشكل دقيق والذي يتطلب توقعا للمستقبل، إذ لم تشمل النظرية في تحليلها على جميع الجوانب المفسرة للاستهلاك بل استنتجتها كالثروة، وسعر الفائدة ومعدل التضخم.

3. نظرية دورة الحياة: سعت هذه النظرية إلى فهم العلاقة بين الدخل والاستهلاك على مدار الفرد، والتي داء بمطلفاتها الاقتصادي "فرانك ومود يغلياني" الذي ركز على فكرة كون الاستهلاك ينتج عن خطة طويلة الأجل بما يتناسب مع الدخل، وأن المستهلكين لا يتأثرون بالتغيرات العشوائية للدخل الحالي، أي أن سلوكهم الاستهلاكي مستقر ومحكم في المدى الطويل، وبتعبير آخر أنهم يستخدمون بشكل مسبق جزءاً من دخلهم المقبل لتمويل الاستهلاك الحالي، كما يمكنهم استهلاك أقل من دخلهم الجاري فيحولون جزءاً من دخلهم الحالي الى المستقبل.²

رغم أهمية هذه النظرية في تفسير الاستهلاك والعوامل المؤثرة فيه، إلا أنها تعرضت الى الانتقاد والتفنيد، وهم انتقاد وجه لها هو صعوبة قياس الدخل المتوقع في المستقبل، كما أنها افترضت وجود درجة عالية غير معقولة من العقلانية لدى المستهلكين، حيث أن هؤلاء بإمكانهم التنبؤ بمستقبلهم بشكل دقيق، وهذا من الصعب الوصول إليه في الواقع.

كل هذه النظريات التي فسرت الاستهلاك حسب ما تراه مناسب لها ومتاح في عملية تحليل وتفسير المعطيات الاقتصادية، إلا أن هناك جهات نظر تختلف أو ترتبط بجوانب وعوامل أخرى من شأنها تحليل الاستهلاك وبشكل أدق، أي أن لها نظرة أكثر شمولية في تحليل جميع العوامل المؤثرة على الاستهلاك، والعلماء المعاصرين الاقتصاديين خير دليل على ذلك كونهم حاولوا تفسير الاستهلاك بالاعتماد على النظرة الشمولية وأخذ بعين الاعتبار جميع العوامل المؤثرة؛ حتى يتمكنون من إعطاء توضيح شامل للعملية الاستهلاكية داخل المجتمعات.

¹ - الموقع الإلكتروني: <http://dspace.univ-eloud.dz>

نصر ضو: الاستهلاك العائلي والنظريات المفسرة له، جامعة قاصدي مرباح، ورقلة، ص322.

² - محمد الشريف إلمان: محاضرات في النظرية الاقتصادية الكلية (الدوال الاقتصادية الكلية الأساسية «القطاع الحقيقي»)،

ج02، ديوان المطبوعات الجامعية، الجزائر، 2003، ص 132

ثانياً: مفهوم ثقافة المستهلك:

إن تحديد ثقافة المستهلك تطلب منا معرفة مفهوم الثقافة ومفهوم المستهلك حتى يتسنى لنا معرفة العلاقة التي تربط المفهومين مع بعض، فثقافة المستهلك كما رأينا في الإطار المنهجي تعدد تعريفها منها تعريف: "مارتن لي" حين قال: "هي ارتباط الأنشطة الاقتصادية مع الممارسات الثقافية، تلك التي يمكن تحديدها تماماً بواسطة دوران رأس المال وسيكولوجية الأفراد".¹

كما تعرف أيضاً أنها: ((إلمام المستهلك بما يتوفر من معلومات حول السلع والخدمات وظروف السوق بوجه عام بهدف أن تكون لديه قدرًا من المعرفة، التي تتمثل في أساليب الإدراك للواقع الاجتماعي، بما فيه من علاقات ونظم وردود أفعال متباينة نحو ما يتحقق معه من وعي استهلاكي معين بوصفه أحد الدعائم لوصول المستهلك لحقوقه وواجباته)).²

من هذين التعريفين لثقافة الاستهلاك نلاحظ أنها تتميز بخصوصية وشمولية في تحليل عناصرها، وبالتالي نستطيع توضيح ذلك من خلال خصائص هذه الثقافة، وكذا العوامل المؤثرة فيها، ثم النظريات التي حاولت تحليلها وتفسيرها وتفاصيل ذلك كالآتي:

1- خصائص ثقافة المستهلك:

تعتمد ثقافة المستهلك على دراسة السلوك الاستهلاكي من جميع الجوانب سواءً المادية أم الجوانب غير المادية نظراً لاختلاف مضامينها ومدلولاتها، وهذا ما أعطى لثقافة نوع من الخصوصية والتميز في الخصائص، التي يمكن توضيحها كالتالي:

أ. **ثقافة المستهلك مادية:** بمعنى أنها مرتبطة بالمنتجات المادية، وذلك من خلال أساليب وطرق عرض السلع وبيعها، فهي هنا تعبر عن القيمة التبادلية المراد إيصالها للمستهلك في شكل منفعة بهدف تلبية الرغبات، وكذا أنها تمثل الربح (الفائدة) التي يستفاد منها جراء العملية التبادلية.³

¹ - سامية حس الساعاتي: الثقافة والشخصية بحث في علم الاجتماع الثقافي، دار الفكر العربي، مصر-القاهرة، 1998، ص35.

² - عمر محمد عبد الباقي: الحماية العقدية للمستهلك (دراسة مقارنة بين الشريعة والقانون)، ط2، منشأة المعارف، 2008، ص46.

³ - فرحي محمد ومايدي آمال: دراسة الثقافة الاستهلاكية على وعي المستهلك بالخداع التسويقي-حالة المستهلك في مدينة الأغواط، كلية العلوم الاقتصادية والتجارية وعلوم التسيير، جامعة الأغواط، مجلة الواحات والدراسات، العدد1، مج9،

ب. **ثقافة المستهلك معنوية (شعورية):** أي أنها لا ترتبط بالممارسات المادية فقط، وإنما مرتبطة أيضاً باستهلاك المعاني والخبرات والصور، فالأساليب التي يعرض بها البائع السلع هي مرتبطة بصورة معينة يسعى البائع الى تثبيتها في ذهن المشتري، أي تكوين صورة ذهنية عن طريق صورة بصرية التي يكونها الفرد خلال تجوله في السوق أصبحت هدفاً في حد ذاته (صورة وتصوير).¹

ت. **ثقافة المستهلك خصوصية:** والمقصود من الخصوصية أنها متفردة ومتميزة عن غيرها من الثقافات لدى الفرد داخل المجتمع، حيث تضفي البائع الأسلوب على السلع، فهي لا تخلق المعاني والصور في أذهان الناس، بل تحاول أيضاً تنفيذ هذه المعاني على شكل معين، بمعنى أنها تدعم التمايزات الاجتماعية، التي من شأنها خلق لديهم رغبة جامعة في حب التملك والشراء.²

ث. **ثقافة المستهلك ديناميكية:** بمعنى أنها حركية وانتقالية وفي تحول دائم وسريع، فكما هو ملاحظ في ظل العولمة نجد أنّ ثقافة المستهلك انتشرت بصورة متسارعة خاصة مع تطور المجتمعات وقيمه الثقافية السائدة، هذا التطور الذي رافقته التحولات السياسية والاقتصادية والتي شملت عدة مفاهيم منها: التحضر والتمدن والرفاهية، والنمو السائد، وكذا درجة الاستقرار والأمن داخل هذه المجتمعات.³

ج. **ثقافة المستهلك رمزية:** أي أن ثقافة المستهلك تخلق من الرموز ما يجعلنا نفهم ذواتنا وذوات الآخرين على نحو معين، بمعنى أن الأفراد يختلفون في مجموعة الرموز والعلامات التي ترتبط بالسلع التي يستخدمونها ويستهلكونها، ولهذا تخضع الرموز والعلامات في ثقافة المستهلك إلى التغيير المستمر ففي ضوء العلاقات التفاعلية بين الافراد والجماعات داخل المجتمع يتحولان إلى نضال مستمر حول مجموعة من الرموز تستهدف خلق معان جديد وترتيبها في الأذهان.⁴

2016، ص560.

¹ - محمد الجوهري وآخرون: علم الاجتماع الاقتصادي، دار المسيرة، ط1، عمان-الاردن، 2009، ص373.

² - المرجع نفسه، ص374.

³ - فرحي محمد وآمال مايدي، المرجع السابق، ص560.

⁴ - محمد الجوهري وآخرون، المرجع السابق، ص ص375-376.

ح. ثقافة المستهلك قهرية: هذه الخاصية التي تميزت بها ثقافة المستهلك كونها تدفع الأفراد وترغمهم على الانسياق وراء طموحاتهم دون النظر الى إمكانياتهم المتاحة والفوائد التي سيحققونها جراء الانقياد، وبذلك فالقهرية في ثقافة المستهلك ظهرت في عنصرين هما: التقليد الذي دفع المستهلك لتكريس حياته لأن يحصل على ما حصل عليه غيره، دون النظر في العوامل الاعلامية والاعلانية المهولة في ذلك، أما العنصر الثاني فيتمظهر في التقاليد وكيفية استخدامها وتوظيفها مثل: ما يحدث في الاحتفالات والمناسبات التقليدية التي تحولت الى احتفالات استهلاكية.¹

2-2- العوامل المؤثرة في ثقافة المستهلك:

تسعى ثقافة المستهلك الى تطوير المنتجات والخدمات من أجل تلبية احتياجات المستهلكين، كما أنها تحدد وبدقة الأفراد المستهدفة للاستهلاك، وتعمل على بناء علاقات قوية مع العملاء، وذلك بإنشاء حملات تسويقية فعالة فالثقافة الاستهلاكية تحاول دراسة مجموعة القيم والمعتقدات والسلوكيات التي تشكل علاقات الأفراد بالمنتجات والخدمات فتتأثر وفقاً لعوامل عدة هي:

أ. العوامل الثقافية:

إن تعدد الأنظمة الاجتماعية أدى إلى تعدد النظام الثقافي لأفراد المجتمع، والذي يشمل الجوانب الاقتصادية منها الاستهلاك، هذا الأخير الذي يتأثر بمجموعة من التغيرات الثقافية المرسومة في المجتمع، فكما هو ملاحظ أنه قد أثر على منظومة الحاجات الإنسانية واشباعاتها، ولاحظنا أنه أيضاً قد تعرض لدوامه من التغير بسبب مقتضيات هذا العصر الحديث، لأن في كل زمان وعصر حاجاته ونوع وكمية استهلاكه، فالتغير التي تمر بها حياة الفرد لها أثر واضح في رسم نمط استهلاكي متطبع بأطر هرمية الحاجات التي رسمها لنفسه بما يتناسب وحجم التغيرات وقع تحت وطأتها أفراد المجتمع، لذا فالسلوك الاستهلاكي للفرد تتحكم فيه عوامل ثقافية منها: القيم والعادات والتقاليد، والمعتقدات، التي تخلق لدى الأفراد توجهات معينة في حال اقتناء أو استهلاك سلعة أو منتج ما.

¹ - المرجع نفسه، ص376.

وعليه فإنَّ القيم الأساسية لأفراد المجتمع مثل: العائلة العمل، الذي تمثل أساساً لتفضيلات وخيارات المستهلك مثلها مثل العادات والتقاليد المتوازنة عبر الأجيال هي أيضاً تؤثر على اختبار المنتجات والسلع والخدمات تماشياً مع التغيير الثقافي داخل المجتمع.¹

ب. العوامل الاقتصادية:

تشمل هذه العوامل كل الجوانب المرتبطة بالاقتصاد بشكل عام وثقافة المستهلك بشكل خاص، إذ تركز على الوضع الاقتصادي لأفراد المجتمع الذي يؤثر على قدراته الشرائية ونوعية المنتجات التي يشتريها، نظراً لما لعبه الإعلان التسويقي وتناميه من دور كبير في تشكيل رغبات المستهلك وتوجيه سلوكهم الشرائي، والخدمات التي يقدمها من خلال العروض الترويجية المحفزة للشراء وكذا نوعية تصميم وتغليف عبوات المنتجات التي أثرت جداً في أذواق المستهلك، في ظل التطور التكنولوجي السريع والمتنامي نتيجة توفير المنتجات والخدمات الجديدة في أي وقت.

وبالتالي العوامل الاقتصادية لا تقل أهمية عن بقية عوامل رسم وبناء ثقافة استهلاك لدى أفراد المجتمع عامة، والفرد على وجه الخصوص، فالتنوع الكبير للسلع والخدمات المترامن مع التغيير المستمر في خصائصها ومميزاته أثر على تموين الثقافة الاستهلاكية لدى السكان، وذلك بهدف مواكبة التقدم التكنولوجي والمعرفي والمعلوماتي للسلع.²

ت. العوامل الاجتماعية:

تركز في هذه العوامل على مجموعة النظم الاجتماعية التي تشكل وتتحكم في تفضيلات المستهلكين والمتمثلة في: الطبقة الاجتماعية (الفئات الاجتماعية) التي ينتمي إليها، وكذا المجموعات المرجعية مثل: الأصدقاء، العائلة، جماعة الزقاق والذين بدورهم يقدمون آرائهم وتقديم نماذجهم حول شراء أو اتخاذ قرار شراء سلع ما، وهذا ما ينشأ لدى المستهلك أخذ موقف وبناء رصيد فكري معين حولها، أضف الى ذلك الأدوار الاجتماعية التي يلعبها الفرد داخل المجتمع والتي تمكنه من التأثر على احتياجاته الاستهلاكية مثل: الوالد، الأب، الموظف.

¹ - فارس عباس فاضل البياتي ومحمد داؤد: *النمو السكاني وثقافة الاستهلاك (دراسة في مدينة أربيل لفراس)*، *المجلة*

العراقية لبحوث السوق وحماية المستهلك، مج08، العدد: 01، جامعة الموصل، 2016، ص 309'310

² - المرجع نفسه ، ص 310

فالسوك الاستهلاكي للفرد تتحكم فيه العوامل الاجتماعية مثل: المكانة الاجتماعية، الدور الاجتماعي، الطبقة الاجتماعية هذه العوامل من شأنها التأثير وبشكل واضح في رسم النمط الاستهلاكي حسب هرمية الحاجات الفردية بما يتناسب والتغيرات الحاصلة في المجتمع.¹

ث. العوامل الدينية:

المعتقدات الدينية عامل أساسي وقوي في تشكيل ثقافة المستهلك، من خلال فهم الشركات ومؤسسات الصنيع للدور الذي يلعبه الذين في حياة المستهلكين، وذلك بتطوير استراتيجيات تسويقية بما يتماشى والمعتقدات الدينية، فمثلاً: ديننا الحنيف حدد الاستهلاك وكيفية المعاملات بين المنتج والمستهلك بعدم التبذير والافراط دون مراعاة القوانين الشرعية والانسانية، كذلك بناء علاقات قوية مع المستهلكين والمنتجين تحت مبدأ احترام العقائد والقيم وتعزيز التقاهم الثقافي والتسامح.

فهذه الضوابط الدينية تتعكس على طبيعة الثقافة الاستهلاكية فنلاحظ أن بعض الأفراد لا ينجذبون نحو استهلاك بعض الحاجات لاعتبارات دينية أو عقائدية (حرام _ حلال)، لأنهم يرونها بعيدة عن الدين أو من لهو الدنيا، وذلك بحسب ما يحملونه من قيم دينية ومعتقدات أثرت بشكل كبير على الممارسات السلوكية التي ستؤثر على رغباتهم وحاجاتهم الاستهلاكية.²

ج. العوامل السياسية:

تلعب العوامل السياسية دوراً حاسماً في تشكيل ثقافة المستهلك حيث تؤثر السياسات الحكومية والقوانين والأنظمة على سلوك المستهلكين وقراراتهم الشرائية، ومن أبرز هذه العوامل:³

1. السياسة الاقتصادية التي تشمل أثر معدلات الضرائب على الدخل والشراء، وكذا الدعم الحكومي لبعض المنتجات، وأيضاً الحواجز الجمركية كلها تؤثر على تفضيلات المستهلكين.
2. السياسة الثقافية المتمثلة في تشجيع السياحة، ودعم الحكومة للأنشطة الثقافية هي أيضاً تؤثر على خيارات المستهلكين للمنتجات المحلية.

¹ - فارس عباس فاضل البياتي ومحمد داؤد ، المرجع السابق ، ص309

² - المرجع نفسه ، 310

³ - المرجع نفسه 311

3. السياسة الاجتماعية: وتظهر من خلال قوانين حماية المستهلك التي تؤثر على ثقة المستهلكين في المنتجات والخدمات والعمل على تشجيعهم بشراء السلع التي تحترم هذه القوانين كما تؤثر أيضاً على اللوائح الصحية ونوعية المنتجات المتاحة للمستهلكين، بمعنى اختيار المنتجات الصديقة للبيئة.

فتدخل هذه العوامل بشتى أنواعها كما ذكرنا في السوق عامل طبيعي، كونه أنه لا بد للسوق من أن تحكمه ضوابط قانونية سلطوية، فقد أشارت الجهات المختصة أن لهذه العوامل دوراً فاعلاً في تنامي ثقافة المستهلك لدى سكان المجتمعات، وما الاستقرار السياسي، والاقتصادي والاجتماعي إلا مظهر من مظاهرها يسعى من خلاله الى بناء ثقافة استهلاكية في المجتمع.¹

2-3- نظرية ثقافة المستهلك:

تعود نشأة ثقافة المستهلك للدراسات التي اهتمت بدراسة الاستهلاك بأبعاده الاجتماعية والثقافية التي أهملتها الدراسات الأخرى؛ إذ تم الاهتمام بها حديثاً أي في مجتمعات ما بعد الحداثة، وخلال العشرين سنة الماضية، هذه الدراسات قامت بمعالجة الاستهلاك ومظاهره المختلفة مثل: العوامل السوسيو ثقافية، والتجريبية، والرمزية، والأيدولوجية؛ فنظرية ثقافة الاستهلاك تكشف كيف أن الأنشطة الاستهلاكية تساعد في صياغة وتحويل المعاني والرمزية المتضمنة في الاعلانات والدلالات التي تحملها العلامات التجارية والسلع المادية، لكي تعبر عن ظروف اجتماعية وشخصية معينة، فيتجسد ذلك من خلال بناء الهويات الفردية والجماعية.²

ومن أهم المنظرين الذين اهتموا بدراسة ثقافة الاستهلاك نجد " مايك فيزرستون" الذي استخدم مصطلح " ثقافة الاستهلاك" وأكد أنّ عالم السلع وقواعد بنائها يلعب دوراً أساسياً في فهم المجتمع المعاصر، وكان تأكيده على أمرين هما: الأول التأكيد على العد الثقافي للاقتصاد، ورمزية استخدام السلع المادية بوصفها موصلات أو ناقلات ليست للمنافع أو الفوائد

¹ - ا فارس عباس فاضل البياتي ومحمد داؤد ، المرجع السابق ، ص 311

² - نرمين محمد إبراهيم وآخرون: *ثقافة الاستهلاك رؤية سوسيو اقتصادية*، *المجلة العلمية لكلية الآداب*. مج13، عدد2،

فقط، والثاني: التركيز على اقتصاد السلع الثقافية، ومبادئ أو قواعد السوق من العرض والطلب، بالإضافة إلى تراكم رأس المال والمنافسة والاحتكار الذي يعمل داخل مجال أنماط الحياة والسلع الثقافية والسلع المادية¹.

كما ساهم "بياربوديو" وانطلق من مفهوم الوسط المعيشي وهو مفهوم يفسر المبدأ الاستراتيجي الذي يمكن الأفراد والجماعات كفاعلين في المواقف الاجتماعية من أن يتعايشوا مع الطابع العشوائي وغير المستقر لهذه المواقف وهو يشير إلى مجموعة الاستعدادات المتغيرة أو القابلة للتغير التي تربط الخبرة الماضية للفاعل مع حاضره، وأكد أن الفروق بين الجماعات ليست فروقا مادية وحسب، بل هي فروقا ثقافية أيضا، ومن أكثر الفروق الثقافية ظهور ما يسمى بأنماط التذوق الاستهلاكي للسلع والخدمات².

ووضح "ماكس فيبر" أيضا ثقافة الاستهلاك انطلاقا من مفهوم "مكانة الجماعات" حيث تسعى كل منها على تأكيد ذاتها وإظهار تمايزها عن غيرها سواء كانت عليا أم خاصة في مجال الاستهلاك بتأكيد على دور قيم الهوية في عملية الاستهلاك، فهو بذلك قدّم معالجة أكثر شمولية من خلال اهتمامه بدراسة الظروف التاريخية لازدهار الرأسمالية الصناعية في المجتمعات المتقدمة³.

وحاول كل من "تالكوت بارسونز ونيل سميلسر" على إدخال تعديلات على النظرة الكينزية التي تدور حول الميل الطبيعي للإنسان نحو الاستهلاك، وأكد على أن الاستهلاك ينبع أساسا من اعتبارات سوسولوجية منها: اختلاف أوضاع المستهلكين في البناء الطبقي بالمجتمع، إذ تضيفي الهوية والرموز الطبقيّة أدوارا أساسية وهامة، والتي تتضمن مجال

¹ - ياسر عبد أحمد شحاتة: الإصلاح الاقتصادي وثقافة الاستهلاك في المجتمع المصري، مجلة كلية الآداب، العدد 11،

جامعة بورسعيد، 2018، ص 381 و 382

² - أحمد زايد وآخرون: الاستهلاك في المجتمع القطري (أنماطه وثقافته)، مطابع مؤسسة العهد، قطر، 1991، ص 144

³ - نرمين محمد إبراهيم وآخرون، المرجع السابق، ص 144 ' 145

الاستهلاك الوحدة المعيشية، حيث أن تحديد المكانة الطبقيّة يظهر تباينا في إنفاق هذه الرموز¹.

ومن خلال هذا التراث السوسولوجي الذي يدور حول دراسة ظاهرة الاستهلاك، وجد أنه هناك تيارين أساسيين:

الأول ارتكز حول عمومية ثقافة الاستهلاك وعالميتها، حيث توجد لدى معظم الناس وفي كل المجتمعات أساليب سلوك متشابهة فيما يتصل بالاستهلاك؛ أما التيار الثاني ارتكز حول أن لكل فئة اجتماعية تخلق لنفسها من الأساليب والقيم والممارسات ما يميزها عن غيرها من الفئات الاجتماعية خاصة فيما يتعلق بالاستهلاك².

ولتوضيح وجهة نظر هذين التيارين أكثر نصل ذلك في الآتي:
أ- ثقافة الاستهلاك عمومية عالمية:

تأتي عمومية وعالمية ثقافة الاستهلاك كانعكاس لتغيرات اقتصادية وبنائية بدأت في المجتمعات الرأسمالية المتقدمة لكن انتشرت في العالم، وهذا بسبب نجاح شركة المتعددة الجنسيات في فرض هيمنتها الإنتاجية والتوزيعية في أماكن كثيرة من العالم، وذلك بتغيير النظرة حول الاستهلاك بفضل الصناعات الإعلانية والاتصالية فأصبحت هذه الشركات تتصل اتصالا وثيقا بالشركات العالمية التي تنتج الأخيار ووسائل الترويج والاعلان والبرامج التربوية، بهدف وضع أساس للتحكم العالمي في الثقافة، وبهذا هي تهدد وتدمر الثقافة المحلية، وتخلق ثقافة عالمية من نوع جديد³.

والمعنى من هذا الطرح أن التغييرات في الأنظمة الاجتماعية والاقتصادية العالمية، ومن خلال زوال الحدود بين الطبقات الاجتماعية من ناحية الدخل وأسلوب المعيشة والإنفاق (ملبس، مأكّل، مسكن) جعل من ثقافة المستهلك وأن تصبح عالمية عامة بين أفراد المجتمعات، فهي

¹ - السيد محمد الزامخ: علم الاجتماع الاقتصادي (دراسة نظرية وتطبيقية)، دار المعرفة الجامعية، الاسكندرية - مصر، 2008، ص ص 89-91.

² - ياسر عيد أحمد شحاتة، مرجع سابق، ص 382

³ - محمد الجوهري وآخرون: علم الاجتماع الاقتصادي، ط 01، دار وائل، عمان-الأردن، ص 379.

أصبحت (ثقافة المستهلك) أشبه بلغة الناس؛ إذ توجد لديهم كلهم لكنها تختلف من حيث المحمول اللغوي الذي يمتلكه كل فرد.

ب- خصوصية ثقافة المستهلك:

جاءت نظرة الخصوصية التي نشأت في ظل التظاهر الرأسمالي في حد ذاته، فهو بذلك يدفع الجماعات إلى البحث عن هوية مستقلة داخل النظام الكلي، وذلك بالدفاع عن أساليب ثقافية حتى وإن لم تكن موجودة في المجتمع (مستحدثة) أي ابتدعتها الثقافة الاستهلاكية الحديثة.¹ ركنت هذه النظرة إلى التأكيد على ربط الثقافة بالسياق الاجتماعي الذي يوجد فيه الشخص، من خلال عدم وجود ثقافة استهلاكية عامة، بل يوجد هناك أنماط متميزة من هذه الثقافة أي أن لكل فئة اجتماعية ثقافة تحافظ عليها وتدافع عنها كما تدافع عن ممتلكاتها المادية، بمعنى أدق لكل فئة اجتماعية رصيدها الثقافي. الذي يعمل بمثابة الطاقة الرمزية للجماعة، فالباحثين في مجال ثقافة الاستهلاك أمثال "بيار بورديو" وجد ارتباطا وثيقا بين جانبي القوة المادية والرمزية، وكذا ارتباط القوة الرمزية بالوظيفة الاقتصادية.²

وبالتالي نلاحظ أنّ أنصار هذه النظرية حلّلوا ثقافة الاستهلاك على المستوى الميكرو سوسولوجي، حيث أنهم انطلقوا من خصوصية ومميزات ثقافة الاستهلاك لدى الفرد، وكيفية تشكيلها لديه عن طريق تحليل العلاقة الترابطية بينها وبين المعطى الاقتصادي، ودون تغييب المعطى الاجتماعي الثقافي باعتبارهما فاعلين أساسيين في حياة الفرد والجماعة داخل المجتمع وأيضا كون المعطى الاقتصادي يبنى على مراعاة العوامل الاجتماعية مثل العمر، والمهنة، الدخل الفردي، والمكانة... وغيرها.

وتماشيا جنبا إلى جنب مع العوامل الثقافية مثل: القيم، العادات والتقاليد والعرف والمعتقدات، وهنا ثقافة المستهلك اكتست حلة الخصوصية نظرا للتراكبات التي أحدثتها

¹ - المرجع نفسه ، ص 383

² - المرجع نفسه، ص ص 382-383

التغيرات التكنولوجية على المستوى التقني وأيضاً على مستوى الممارسات الاستهلاكية لوجود ثورة معلوماتية كبيرة في المجتمع المعاصر.

ومن خلال الطرحين السابقين حول نظريات ثقافة الاستهلاك نجد هناك انتقادات قد وجهت لهذه النظريات، والتي كان من أبرزها: ¹

• الدعوة إلى ترشيد الاستهلاك، وذلك بالعودة إلى النموذج الاقتصادي التقليدي لسلك المستهلك.

• الاختلالات الاستهلاكية برزت مع تطور الأنشطة التسويقية لتكون العقل المدبر للمستهلك قبل المؤسسة تبدأ من دراسة سلوك المستهلك وتنتهي لشعور ما بعد الشراء.

• عملية الاستهلاك غير السليمة وغير الرشيدة كاتباع نمط استهلاكي بعيد عن ثقافة المجتمع وقيمه، من خلال الأساليب التسويقية التي تروج بشكل كبير لثقافة الاستهلاك التي يشوبها الغش والخداع التسويقي الذي يرافق مراحل عملية التسويق، وذلك باستغلال شغف المستهلك لتلبية حاجاته وتضليله بمعلومات كاذبة.

ثالثاً: عناصر ثقافة المستهلك المادية

1- تعريف المنتج: يشكل المنتج عنصراً أساسياً من العملية التسويقية، وهو أحد أهم مكونات المزيج التسويقي؛ ويهدف إلى تحقيق حاجات ورغبات المستهلكين، وهو بذلك يمثل محور تسويق المنتجات نظراً إلى خصائصها ومميزاتها، فلا بدّ من وجود منتج جيد يمكن الاعتماد عليه والثقة به من قبل المستهلك.²

ويعبر مفهوم المنتج أية فكرة أو سلعة أو فكرة أو خدمة يمكن أن يحصل عليها المستهلك من خلال عملية المبادلة التي تتم بينه وبين البائع وذلك بمقابل نقدي أو عيني، وأن مستوى الإشباع الذي يحققه المنتج في مضمونه السلعي يتمثل في بعدين هما:

أ- **البعد المادي:** ويشمل العناصر الموضوعية والشكلية الملموسة في المنتج الذي تقدمه المنظمات، فالشكل والتصميم والحجم والصيانة والكفالة وطريقة الاستعمال .

¹ - محمد فرحي وآمال مايدي، المرجع السابق ، ص 561

² - محمد منصور ابو جليل وآخرون، المرجع السابق، ص 304.

ب- **البعد الرمزي:** وهو الناتج عن الدوافع النفسية والاجتماعية غير الملموسة، التي يبحث عنها المستهلك في المنتج الذي تقدمه المنظمات .

(أ) **خصائص المنتج :** قد أمكن الباحث "rogers" وزملائه من تحديد في هذا المجال خمسة خصائص أساسية للمنتج الجديد تؤثر وتساعد على سرعة قبوله بمجرد نزوله الى السوق، وهي:¹

- **الميزة النسبية:** يقصد بها الدرجة التي تبدو فيها السلعة الجديدة متفوقة عن السلعة التي يقدمها المنافسون في السوق , وكلما زادت الميزة النسبية للسلعة في نظر المستهلك النهائي, من حيث التكاليف ,والأداء أو سهولة استعمالها؛ أدى ذلك إلى تبني السلعة محل الاهتمام بسهولة.

- **الملائمة:** يقصد بها الدرجة التي يشعر معها المستهلك أن السلعة الجديدة تتفق مع قيمه وتجاربه وخبراته السابقة .

- **التعقد:** يقصد بها درجة شعور المستهلك بأن السلعة الجديدة سهلة الفهم أو التشغيل فكلما زادت درجة تعقد السلعة من حيث فهمها أو تشغيلها زادت الفترة المطلوبة بقبولها بواسطة الغالبية العظمى من مستهلكي سوقها المستهدف .

- **قابلية التقسيم:** يقصد بها درجة شعور المستهلك بإمكانية تجربة السلعة الجديدة على نطاق محدود فكلما كانت السلعة قابلة للتجربة على اساس بعض السلع الاستهلاكية كلما زاد معدل قبولها في السوق المستهدف .

- **إمكانية التوضيح أو الملاحظة:** يقصد بها درجة السهولة التي يمكن بها الملاحظة أو صف نتائج تبني المنتج الجديد للغير .

(ب) **مستويات المنتج:** وهي ثلاثة تكمن في:²

أ- **المنتج الجوهري:** وهو عبارة عن المنفعة الجوهرية والمزايا الأساسية التي يبحث عنها المشتري ويتوقع الحصول عليها من المنتجات التي تقدمها المنظمات, وبما يسمح بإشباع حاجاته ورغباته.

¹ - عنابي بن عيسى، المرجع السابق، ص258-263 .

² -محمد منصور ابو الجليل وآخرون، المرجع السابق، 307 .

ب- **المنتج الملموس:** وهو عبارة عن المنتج الفعلي الذي يتم عرضه بالسوق من قبل المنظمات ويتكون من السمات والأبعاد المادية الملموسة التي تسهل عملية المبادلة للمنتج الأساسي.

ت- **المنتج المدعم:** هو عبارة عن المنتج الملموس (الفعلي) مضاف إليه كافة العناصر الملموسة وغير الملموسة المرافقة لهذا المنتج أو الداعمة له والذي تقدمه المنظمات ,بمعنى آخر ,جميع الخدمات التي ترافق المنتج مثل التوزيع , التركيب, الضمان, الصيانة .

2_ **تعريف السعر:** هو عملية موازنة المنافع التي يحصل عليها المشتري أو المستهلك بالقيم النقدية التي يمكن أن يدفعها, وهي عملية معقدة ترتبط باعتبارها اقتصادية وسلوكية متعددة فكما يشتري العميل منتجاتنا بنقوده, فنحن أيضا كرجال تسويق نشترى نقود العميل بمنتجاتنا ويبني مزيج الأسعار على دراسة متأنية للعوامل المؤثرة كالعرض والطلب, وقدرة المستهلك على الدفع.¹ كما يعتبر السعر القيمة النقدية التي يدفعها المشتري مقابل حصوله على المنتج؛ أي القيمة التي يكون الشاري مستعد لدفعها أو مبادلتها مع مجموعة المنافع المرتبطة بانتفاعه بالمنتج ,حيث أن مقدار ما يدفعه المشتري لقاء حصوله على أهمية كبرى لإدراكات المستهلكين تضي عليه قدرا من النسبية والتفاوت ,وبالتالي فإن استراتيجيات التسعير يجب أن تأخذ بالاعتبار عددا من الأمور أهمها :²

- تغطيه كافة التكاليف التي تدخل في الإنتاج , مع الأخذ اعتبار تحقيق هامش ربح معين للمنظمة .
 - ان يكون السعر جذابا وحافزا للمستهلكين ,من أجل استمالة ميولهم ورغباتهم لشراء المنتج .
 - المحافظة على كمية ونوعية الإنتاج مع ثبات مستوياته .
 - أن يعير السعر عن جودة المنتج وشهرته وذلك المنظمة المنتجة له .
- *أهداف التسعير:³

¹ - طلعت اسعد عبد الحميد وآخرون ، المرجع السابق، ص15.

² - محمد منصور ابو جليل وآخرون , مرجع سبق ذكره .ص309.

³ - طارق الحاج وآخرون : التسويق من المنتج إلى المستهلك, دار صفاء للنشر والتوزيع ,ط 1 ,عمان الاردن، 2010،

- ✓ تحقيق عوائد معقولة على رأس المال المستثمر .
- ✓ تحقيق الحد الأعلى من الربح دون الإضرار بمصالح المجتمع وعن طريق اعتباره هدفا بعيد المدى من جهة وهدفا يمكن تحقيقه عن طريق مجموعة من السلع والخدمات التي تنتجها المنشأة وليس عن طريق سلعة واحدة وبظروف خاصة تستغلها.
- ✓ زيادة حصة المؤسسة في السوق . (زيادة مبيعاتها وزيادة العملاء) .
- 4_ استقرار الاسعار (استقرار الأسعار لا يعني ثباتها وإنما بقاءها على علاقة مستقرة مع أسعار السلع الأخرى ضمن عوامل السوق المتغيرة).
- 5_ مواجهة المنافسة .

***سياسات التسعير:** أن إنتاج وتقديم منتجات جيدة تلبي حاجات ورغبات الزبائن تتطلب أن يكون سعرها المحدد مقبولا لدى المستهلكين, فالسعر المرتفع قد ينفر هؤلاء من المنتج فيتجهون للبحث عن منتجات بديلة ذات أسعار منخفضة, وقد يؤدي السعر القليل إلى نتائج عكسية وسلبية على المنتج, وهذا الوضع يستوجب دراسة متأنية للسياسات التسعيرية يهدف الى سعر مناسب ومقبول للطرفين المستهلك والمنظمة, ويطلق على جميع القرارات المتعلقة بالوصول الى السعر المناسب (المزيج التسعيري)؛¹ ومن الطرق التي يمكن اتباعها في تحديد السعر:²

- 1 _ التسعير على أساس التكلفة .
- 2_ التسعير على أساس الطلب .
- 3_ التسعير على أساس المنافسة .
- 4_ التسعير على أساس المستهلك

3- **التوزيع:** يعني التوزيع distribution الكيفية التي تصل بها السلع والخدمات إلى العميل في المكان والوقت المناسب والكيفية التي تضمن إدراكها وضمان عملية التبادل والتملك من جانب المستهلك أو المشتري الصناعي, ويتمشى نشاط التوزيع مع العديد من الأنشطة المركبة والتي تتمثل في أنشطة التوزيع المادي للسلع والخدمات مثل النقل والمناولة والتخزين, اختيار استراتيجية التوزيع المناسبة.³

¹ - محمد منصور ابو جليل وآخرون , المرجع السابق, ص 309 .

² - المرجع نفسه, ص 122

³ طلعت اسعد عبد الحميد وآخرون : المرجع السابق, ص 15.

***طرق التوزيع:** تتطلب عملية إيصال السلع الى المستهلك النهائي أو الصناعي مراعاة المميزات الثقافية للسوق الذي ينتمي اليه المستهلك .فعلى سبيل المثال ,تختلف العادات الشرائية من بلد الى بلد آخر ففي الولايات المتحدة مثلا ,لازال المستهلك ,يفضل المستهلك فيها الشراء اليومي.¹

وبالمثل تستخدم شركة tupperware أسلوب البيع المباشر في المنازل إلا أن أسلوبها تم تعديله وفقا للسوق الخارجي المستدف؛ فمثلا في نيجيريا فشل هذا الأسلوب حيث اعتبرت السيدات في هذا البلد أن الزيارات المنزلية تتعارض مع العادات الثقافية لسكان بحيث اعتبرتها انتهاكا لحرمة وخصوصية المنزل، أما في الولايات المتحدة الامريكية , ففضلت الشركة تنظيم عروض للسلعة في وقت الاستراحة المحدد في الشركات نظرا لأن امرأة من اثنتين تعمل في هذا البلد، كما نشير كذلك إلى أن بعض التقنيات البيعية لم تتوقف على بلد معين فقط.

4- الترويج: إنَّ الترويج هو المتحدث الرسمي عن الانشطة التسويقية يؤدي من خلال بائع غير شخصي (الصحف, والتلفزيون, والاذاعة, ...الخ), ومن خلال ما بين يديك من تقاوم وميداليات ومعارض وعينات ...الخ تقدم لك لكي تتعرف عليها أيها العميل، فإذا كانت لديك الرغبة والقدرة، فأما المنتج الذي أشبع حاجاتك ورغباتك، ويتضمن نشاط الترويج بجانب ذلك العلاقات مع العملاء ومعالجة شكاوهم لضمان الوجود الدائم في السوق المستقبلية.²

***أهداف الترويج:** الترويج عبارة عن الأسلوب الذي تتبعه المؤسسة لترغيب المستهلك بالسلعة ومن ثم شرائها، ويهدف الترويج إلى:³

- ✓ ترغيب المستهلك بالسلعة وإقناعه بشرائها .
- ✓ المحافظة على السمعة الجيدة للسلعة بين الجمهور .
- ✓ توسيع نطاق المستهلكين من السلعة .
- ✓ إدخال أساليب ترغيب جديدة بين فترة وأخرى باستخدام وسائل الاتصال المختلفة .

***عناصر الاتصال والترويج:**⁴

¹ - عنابي بن عيسى : المرجع السابق, ص131.

² - طلعت أسعد عبد الحميد وآخرون، المرجع السابق، ص 16.

³ - طارق الحاج وآخرون، المرجع السابق، ص 159 .

⁴ - طارق الحاج وآخرون , المرجع السابق، ص 159 .

- 1_ المرسل : وهو المؤسسة التي تقوم بإنتاج أو توزيع السلعة .
- 2_ المستقبل :أي الجمهور الذي يستقبل ما ينقله المرسل عن السلعة .
- 3_ الرسالة : الرسالة هي الوصفات التي تتمتع بها السلعة المراد إيصالها الى الجمهور .
- 4_ وسيلة الاتصال: اذ تعتبر من الأمور الهامة لكيفية إيصال المعلومات عن السلعة من المرسل الى المستقبل .وبالإمكان استخدام أكثر من وسيلة اتصال مثل التلفاز أو الإذاعة أو الجرائد أو الصحف .

رابعاً: عناصر ثقافة المستهلك اللامادية:

1- العادات :

أ) العادات: لغة: هي ما يكرر الإنسان العودة إليه مرارا ,واصطلاحا: هي أسلوب اجتماعي متكرر يتم توارثه, ويمكن أن تكون العادة فردية , أو هي سلوك اجتماعي جبري ملزم تتكون انطلاقا من قيم دينية وعرفية تجعل الأفراد تبعا كعادات الزواج, يجسدها الأفراد في مختلف طبقات المجتمع ومستوياته وأنماطه الحضري والريفي .¹

ب) اصطلاحا: العادة الاجتماعية بصفة عامة ,كما يعرفها حلبن وحلبن هي : كل سلوك متكرر يدخل في إطار العادات الاجتماعية فهناك أنواع من السلوك المتكرر تعتبر عادات خاصة بالفرد بل تُعدُّ في كثير من الأحيان لوازم iniogynraciaes تشترك فيها جماعة ,ولذلك فالعادات الفردية لا تعتبر قسما من أقسام العادات الاجتماعية ,من جهة والعادات الفردية عادات المشي والكلام والأكل وغيره .²

ب_ خصائص العادات:³

- 1-التلقائية: تتكون بصورة غير واعية في المجتمع .
- 2-الإلزام والجبرية: شعور كل فرد بأنه ملزم ومجبور على اتباعها, فهو لم ينشئها, بل فرضت عليه فرضا.
- 3-الاتصال بنواحي أسطورية وعناصر خرافية: معظم العادات تكون متصلة بمناحي أسطورية وخرافات واعتقادات فاسدة.

¹- لزهرة مساعديّة : في مفهوم الثقافة وبعض مكوناتها , (العادات . التقاليد . الاعراف), مجلة الذاكرة, العدد المركز الجامعي

ع.ح.ب, ميلّة, العدد التاسع, الجزائر, جوان 2017, ص 36.

²- فوزية دياب, المرجع السابق, ص 104.

³- لزهرة مساعديّة : المرجع نفسه, ص 36.

4-التنوع والنسبية: تختلف العادات من مجتمع لآخر وتتنوع من إقليم إلى إقليم, كما تتغير من زمن إلى زمن أيضا في كل من الطعام والشراب والملبس والمسكن والنشاطات المختلفة كالاحتفالات.

5-الرغبة في التمسك بها: انطلاقا من اعتقاد معظم الشعوب والأمم بأنَّ العادات والتقاليد هي الأفضل عندها الرغبة في التمسك بها, والحفاظ عليها .

2- التقاليد:

هي كل ما يرتبط بالماضي وتداولت عليه الأيام وأصبح قديما ,وهي محاكاة للأولين وموروث عنهم فهي: «عادات مقتبسة راسيا أي من الماضي الى الحاضر, ثم من الحاضر إلى المستقبل فهي تنتقل وتورث من جيل إلى جيل ومن السلف إلى الخلف على مر الزمان»¹.

والتقاليد لغويا: نعثر على مفهوم في الجذر "قلد" وقلدته قلادة أي جعلتها في عنقه, ومنه التقليد في الدين "وكان المعنى يفيد المحافظة على الأمانة وذلك بوضعها في العمق سوسولوجيا اكتسب مفهوم التقاليد بعدا جديدا يعبر عن مدى ارتباط الإنسان الاجتماعي بترائه المادي الروحي, ومحاولة بعثه من جديد, عن طريق إعادة إنتاجه ماديا أو روحيا بإقامة الاحتفالات المعبرة عن المناسبات معينة, فترتدي في كل احتفال منها طابعا خاصا به, وأنواعا معينة من السلوك الطقسي والرمزي, غالبا ما يكون غير مفهوم أو غير مفكر فيه, فيأخذ طابعا شعبيا "ومنحى فولكلوريا ينتهي عادة بانتهاء المناسبة الاحتفالية, إلا أنه يبقى راسخا في وعي أو لا وعي الجماعة التي تتناقله جيلا عن جيل, وتشعر نحوه بقدر كبير من التقديس, ويرون أنه من الصعب, بل المستحيل, العدول عنها وهذا ما يميزها عن العادات.²

***أهمية التقاليد :**

¹ - فوزية ذياب: القيم والعادات الاجتماعية مع بحث ميداني لبعض العادات, دار النهضة العربية ببيروت- لبنان, 1980 ص 164.

² - مريم أرشيد الخالدي: الاتجاهات نحو العادات والتقاليد كظواهر اجتماعية في المجتمع الاردني , مجلة كلية التربية , جامعة الازهر, العدد (180 الجزء الثالث), اكتوبر لسنة 2016 , ص481

تعتبر التقاليد روح الأمة كونها مهمة في تسيير حياتهم اليومية حيث توفر لهم قوانين ونظم لذلك، هذه النظم متواجدة قبل وجود الإنسان لترسم له التصرفات والأساليب التي تسمح له بالتفاعل في المجتمع، ولذلك لها دور مهم في الحفاظ على تماسك، حيث يتسع انتشارها في المجتمع، لذا فهي تعمل على التنظيم الاجتماعي والأخلاقي هنا تتجسد لنا بصورة نظام غير رسمي أو ما يطلق عليه بالنظام العرفي حيث نجد أن: هذا النظام هو نابع من النظام هو الذي يسير ويتحكم في حياة الأفراد من تصرفات هو نابع من النظام العرفي للتقاليد، حيث تحظى التقاليد بالتقدير والتبجيل ولذلك لكونها تمثل التاريخ الأساسي لماضي أي شعب، حيث تعتبر التقاليد مرآة عاكسة للماضي لأنها تعكس لنا قيما ومعتقدات الأسف، هذا الماضي لا يبقى إلا بوجود ذاكرة جماعية هذا يتبين لنا أهمية التقاليد، حيث يقول لفي بروهل: ((الماضي عند المجتمعات التقليدية والذي تحفظه الذاكرة الجماعية لا يتوسع أبداً. أنه يفتقد للتعلم فيصبح مكبرو تاريخي معبر عن الروايات أو النوادر)).¹

3_العرف:

***التعريف اللغوي:** العرف بضم العين، هو البذل والعطاء، وقد يدل على الصبر.²

وعند ابن منظور: العرف من المعروف، أي ضد المنكر، وهو كل ما يستحسن من الأفعال.³

*التعريف الاصطلاحي:

عرّفه الشيخ أبو سنة العرف أنه: الأمر الذي اطمأنت إليه النفوس وعرفته وتحقق في قراراتها والفته مستمدة في ذلك إلى استحسان العقل، ولم ينكره أصحاب الذوق السليم في الجماعة، وإنما يحصل استقرار الشيء في النفوس وقبول الطباع له بالاستعلام الشائع المتكرر والصادر عن الميل والرغبة.⁴

***أقسام العرف:** ينقسم إلى عرف عدة أقسام: وهي عرف عام وعرف خاص، عرف شرعي

¹ - اسعد فايزة: العادات والتقاليد في الوسط الحضري بين التقاليد والحداثة، مقارنة سوسيوولوجيا لعادات الزواج والختان

² - احمد رضا: متن اللغة، مج 4، مكتبة الحياة، ب ط، لبنان، 1960، ص 77.

³ - جمال الدين بن منظور: لسان العرب، ج2، دار النوادر، ط 5، الكويت، 2010، ص 239.

⁴ - أحمد ابو سنة: العرف والعادة في رأي الفقهاء، مطبعة الأزهر، (ب. ط)، مصر 1947، ص 8 .

***فالعرف العام هو:** ((ما تعرفه الناس جميعا في عصر من العصور ...)) ومثاله تعارف الناس على بيع المعطاة بلا لفظ وهو بذلك يتكون من تعرف الناس على أمر معين على اختلاف طبقاتهم , خلافا لجماع الذي يتكون باتفاق المجتهدين دون عامة الناس.¹

***أما العرف الخاص:** مثاله ان يعتاد الناس في بلد ما دون غيره من البلدان, أو أهل حرفة دون أخرى, مثاله أن يعتاد الناس في بلد ما على لبس معين في المناسبات, وإن يثبت التجار ديونهم من خلال دفاترهم التجارية.²

***العرف الشرعي:** اللفظ الذي يستعمل من قبل الشارع ويراد به معنى خاص, مثاله الصلاة التي نقلت من معناها (الدعاء) الشرعي المتمثل في الحركات التي تبدأ بالتكبير وتنتهي بالتسليم وكذلك الصيام الذي نقل معناه اللغوي (الإمساك المطلق) الى معناه الشرعي المتمثل في الإمساك الخاص....³

4- الأمثال الشعبية: هناك عدة تعريفات أهمها:

تعد الأمثال الشعبية نتاجا اجتماعيا لخبرات عاشتها أجيال.⁴ وعموما المثل ينشأ عن تجارب إنسانية فردية أو اجتماعية فهو مرآة للشعوب تدل على عقلانية الشعب, وتعكس اتجاهاته و اخلاقه وتقاليده وحياته الاجتماعية.⁵

***وظائف الأمثال الشعبية :** ⁶

1_ الوظائف التعليمية: تلعب الأمثال دورا رئيسا وهاما في التعلم حيث أنها تتضمن الكثير من المعلومات التي يؤمن أصحابها بأنها صحيحة, فهي الخبرة والحكمة المتبقية من الأجيال السابقة والتي تنتقل إلى الأجيال اللاحقة, فالأمثال هي قواعد تعليمية مستحسنة ومقبولة فقد تتعامل مع المناخ والصحة وقواعد والأخلاق وغيرها من مجالات الحياة. والطابع التعليمي هذا هو الذي يكون مباشرا في أغلب الأحيان يدل على أن المثل ابتكار تصنعه العبقرية الشعبية

¹ - وهبة الزحيلي: أصول الفقه الإسلامي, ج2 دار الفكر, ط1, سوريا, 1986, ص829.

² - وهبة الزحيلي, المرجع السابق, ص 830.

³ - أحمد أبو سنة, مرجع السابق, ص 20.

⁴ - محمد عبده وفاتن محمد شريف: الأسرة والقراية (دراسة في الأنثروبولوجيا الاجتماعية), دار الوفاء لدينا لطباعة والنشر والتوزيع, مصر, ط1, 2006, ص47.

⁵ - حسين عبد رشوان: الفلكلور والفنون الشعبية, المكتب الجامعي الحديث, مصر, (د. ط), 1993, ص41.

⁶ - فروق احمد مصطفى وعثمان مرفت العشماوي: دراسات في التراث الشعبي, دار المعرفة الجامعية, (د. ط, مصر,

2011, ص 169.

وأنة يثبتاً أكثر مما تثبت الأنواع الأدبية الأخرى، والطابع التعليمي الأخلاقي هو السبب في ذبوع الأمثال في سائر الأنحاء.

2_ الوظائف الثقافية والاجتماعية للأمثال: يعكس المثل الشعبي القيم واهتمامات الجماعة، كما انه يعمل على نقل تلك القيم والاجتهادات من جيل الى آخر، ومن ثم يساهم في استمرار وتواصل الثقافة cultural continuity والمفهوم الاجتماعية لا تنظم دون توفر درجة معينة من الأتساق والتوافق، وأنه لابد من وجود أنماط معينة من القيم تتحكم في أنماط السلوك بحيث يمكن للفرد أن يتوقع من الآخرين سلوكا معيناً بالذات في موقف معين بالذات لأنّ هذا السلوك تمليه تلك القواعد والقيم من الناحية، كما أن الفعل الاجتماعي يقاس بالنسبة إليها.

***أنواع الأمثال:** الأمثال أنواع مختلفة باختلاف المورد والمضرب، واختلاف المثل في حد ذاته أي أن المثل يمكن أن يكون كلمتين أو ثلاث كلمات، ونذكر من هذه الامثال:¹

أ- **الأمثال الإشارية:** من خلال الاسم نستطيع أن نعرف هذا النوع من الأمثال: في الاصطلاح يسميها الدارسون (بالأمثال السائدة) وقد سميت بهذا المصطلح لأن السيرورة تلزم المثل، وليس قيذا على نوع محدد منه ويسمونها (بالأمثال الموجزة) والإيجاز يغلب على معظم الأمثال، ولا يقتصر على هذا النمط فحسب، وهو لذلك ليس بقيد على نوع معين منها ويسمونها بالأمثال الحوارية، لأنها تأتي حواراً في قصة، فالقصة كما هو معروف، تحتوي على الشخصيات وأكثر ما يتداول فيها فعل قال فأجاب، وقد استبعد هذا النمط من الأمثال وأطلق على نوع آخر يطابقه تماماً؛ والأمثلة الإشارية فيحد ذاته ينقسم الى عدة اصناف منها :

1. **المثل الإشاري العنقودي:** وقد شبهه الدكتور فيصل مفتاح، بعنقود العنب الذي تنتظم حباته بشكل ملفت ورائع مع حسن الهيئة، وجمال التنسيق في هذا النوع العنقودي خاصة، والقصة كذلك تأتي أحداثها متسلسلة ومنتظمة، ويقول أيضاً: يجعلنا نحس كأن القصة حقيقية وأمثالها غير حقيقية، أي مفتعلة ونحس كأن الأمثال حقيقية أي العكس تماماً، وذلك كله كي نجمع هذا العدد من الامثال في نسق واحد، وقد لا تحس بأي افتعال فيهما كليهما.²

2. **الأمثال الخرافية:** أمثال يقصد بها العبرة والموعظة، وأجريت على السنة الحيوان والطيور والجماد، فتبدو كأنها فقيهة حكيمة وهذا الأسلوب الرمزي، قد يأتي وليد الظروف التي تحتم على

¹ - فيصل مفتاح حداد : أنواع الأمثال والحكم في نماذجها المختارة، دار الكتب الوطنية، ط1، بنغازي، ليبيا، 2008، ص14.

² - المرجع نفسه، ص14

المرء أن يلزم الصمت, وأن يكفَّ على النصح, وبخاصة الملوك كانوا يألفون من النصح فكان الناصح يلجأ الى رموز يقرب فيها الفكرة دون تصريح ,ويترك للسامع المغزى المقصود.¹

3. الأمثال القياسية والشرطية: وهي أيضا على ثلاثة أنواع عمادهما القياس والمقارنة بين الشئيين وهما:

1. الأمثال القياسية التفضيلية: وهي طائفة من الأمثال, أغلبها على وزن "أفعل" وهي صيغة التفضيل في العربية, ولما كان التفضيل بطبيعته يتضمن مقارنة قياسا, فهي تعد نوعا من الأمثال على وزن أفعل, غير أنه وجدت صيغ أخرى للتفضيل والمدح وليست على وزن أفعل مثل: خير, نعم.

2. الأمثال التصويرية: وهي ما تصور وتجسد لنا ما هو معنوي إلى ما هو حسي وهذا ما ذهب إليه مفتاح حينما قال: وهي أمثال تبدو فيها عناصر التجسيم والتجسيد والتشخيص, وتصبح فيها المجردات والأفكار الذهنية مائلة في صورة حسية أمام الناظر لكونها قريبة إلى الإفهام بارزة للعيان, سهلة الاستيعاب, ومنها ما هو قديم ومنها المولد.

3. الأمثال التفسيرية: وهذه الأمثال تأتي فيها الجملة أو الكلمة الثانية مفسرة للأولى وشارحة لها وأحيانا تكون عبارة عن تعريف, أو نقول أن الكلمة الأولى تكمل الثانية أو العكس أو بدون بعضها لا يكتمل المثل.

4. الأمثال المسجوعة: فالأمثال المسجوعة من عنونها سنعرف مضمونها, فهي الأمثال التي تحتوي على سجع في كلماتها ورنين, أي في الحروف الأخيرة من الكلمات, وقد عرفها فيصل مفتاح الحداد بقوله: وجدنا في كتاب: ((إحكام صنعة الكلام)) للكلامي قوله: والأمثال على ضربين ما عقد بالسجع, ومنها ما لم يعقد, فما ما عقد بالسجع كقولة صلى الله عليه وسلم (إنكم لتكثرن عند الجزع وتقلون عند الطمع.²

5. الأمثال القياسية التشبيهية: وهي الأمثال التي تحتوي على نوع من أنواع الصور البيانية ألا وهو التشبيه وقد عرفها الميداني بقوله: هي نوع من الأمثال القياسية, ومنها ما هو طويل

¹ - ، المرجع نفسه, ص 48.

² - فيصل مفتاح حداد ، المرجع السابق, ص 139.

مفصل وهذا اللون الأخير، يكاد يكون معدوماً من أمثال العرب القديمة، ولكنه موجود في القرآن الكريم والحديث النبوي، وفي حكم الفلاسفة.¹

5-الحكمة:

*لغة: جاء في محيط المحيط أن الحكمة هي: العدل والعلم والحلم والنبوة والقرآن والانجيل وقيل: ما تمنع من الجهل.²

*اصطلاحاً: فنجد مجموعة من المفاهيم، نظراً لأهميتها الأخلاقية، وقد وردت في كتب المصطلحات الأدبية والنقدية نذكر منها: الحكمة هي كلمة جامعة، تلخص نظرية أو مجموعة ملاحظات وتجارب، والمفروض فيها أن يسلم بها الجميع، مثال ذلك قول المتنبي: من يهن يسهل الهوان عليه.

*أنواع الحكم: وقد قسمت الحكم إلى ثلاثة أنواع على حسب الأسلوب، فنجد حكم طلبية وخبرية وأخرى عددية.

استنتاج:

من خلال الطرح السابق نستنتج أن ثقافة المستهلك تعتبر من نتاج مجموعة المعايير الاجتماعية والعادات والتقاليد الاستهلاكية للسلع أو الخدمات، والتي يترجمها أفراد المجتمع في سلوك الشراء أو البيع والذات يتطلب القيام بمجموعة من الإجراءات العملية حتى يتسنى للفرد أن يحدث قراراً إما للشراء كزبون (مستهلك)، أو ببيع (صانع).

فعللاقة المد والجزر بين قرار البيع والشراء من شأنها أن أحدثت سلوكيات جديدة جعلت الثقافة الاستهلاكية تأخذ عدة معاني ودلالات خاصة مع التطور والتغير الاجتماعي، وعصرنة كل مجالات العمل بما فيها الأعمال غير الرسمية، ومن بين هذه المصطلحات:

- المعايير الاقتصادية: من بينها الجودة التي تحدد من خلالها الأذواق، نوعية الطلب وغيرها من الاجراءات المتعارف عليها عمليا واقتصاديا

¹ - الميداني أبو الفضل أحمد بن محمد بن إبراهيم الميداني النيسابوري (ت ٥١٨ هـ) تحقيق: محمد محيي الدين عبد الحميد

(ت ١٣٩٢ هـ): مجمع الأمثال، ج1، دار المعرفة - بيروت، لبنان، (ب، س، ن)، ص 206.

² - بطرس البستاني: محيط المحيط، مكتبة ناشرون، لبنان، بيروت، ط 1، 1987، ص 185

- الموقف الشرائي: والذي يبنى على تصورات وأذواق المستهلك، والتي تنشأ من وعييه بمجريات الأسواق أو بالأحرى وعيه بمجريات لبيع.
- العادات والتقاليد الاستهلاكية: إذ عرفت في العصر الحديث تغيرات كثيرة نظرا لتوفر وتدفق الوسائل والاجراءات وتطور الأمكنة وطرق العمل، إذ ظهرت وسائل جديدة أكثر تطورا من الوسائل الصناعة في أوائل التصنيع؛ وبذلك تغيرت النظرة لاستهلاك المبيعات في جميع المجالات منها مجال استهلاك الصناعة الغذائية.
- العرف الاستهلاكي: الذي ينشأ من الحاجة الاستهلاكية المتعارف عليها بين أفراد المجتمع الواحد.

الفصل الثالث

تمهيد:

إن المتتبع لتطور مفهوم العمل في جميع مجالات الحياة يجده يتغير نتيجة التغير الاجتماعي في المجتمع وظهور متطلبات اجتماعية جديدة؛ لذلك أفرز هذا التغير ظهور أشكال وأنواع متعددة من الأعمال تتشكل وفق الحاجة الاجتماعية لأفراد المجتمع، وأيضا تكوّن خدمات يقوم بها أفراد لأفراد آخرين بمقابل أو دون مقابل.

بيد أنّ العمل بنمطيه: الفكري والعضلي وعلى مرّ العصور كان ولازال قائم رغم اختلاف الفلسفات والمدلولات التي توضح طبيعة العمل في حد ذاته، وهذا ما لوحظ من خلال فلسفات العمل عبر الزمن، وأيضا ما آل إليه مجتمع ما بعد الحداثة الذي لم يجعل العمل كوسيلة للنمو بل أصبح مفهوم العمل يرتبط بالحياة أو ما يطلق عليه بالعيش في رفاة واستقرار، الذي كان العمل إحدى عناصرها الأساسية.

وبالتالي هذا الفصل يتحدث حول ماهية العمل المنزلي والصناعة الغذائية التقليدية بولاية أدرار؛ فالعمل المنزلي كنوع أو شكل من أشكال العمل الذي أخذ مظهر من مظاهر الحياة الاجتماعية ألا وهي العمل المنزلي وصناعة الأغذية التقليدية كشكل من الأعمال المنزلية المدفوعة الأجر، والتي أفرزتها الحاجة الفردية والجماعية لأفراد المجتمع الأدراري، وأيضا التغير الذي طرأ نتيجة التطور التكنولوجي الذي مسّ كل جوانب الحياة منها عمل صناعة الأغذية التقليدية داخل المنازل.

هذا الأخير (العمل المنزلي) دخل مجال التأسيس والتصنيع من خلال الورشات المنزلية أو جمعيات تنظمه لإعطائه صبغة التأسيس والرسمية، إذ لازال الغموض على مفهوم العمل المنزلي، تم الاستهلال الفصل بتعريف العمل المنزلي، ثم نشأة وتطور العمل المنزلي والخصائص إلي تميز بها هذا العمل عن غيره من الأعمال، ثم تم التطرق لمفهوم الصناعة الغذائية بشكل عام تمهيدا للمبحث الذي يلي، وهو مفهوم الصناعة الغذائية التقليدية التي هي لبّ الموضوع المدروس، فشمّل على تعريف الصناعة الغذائية التقليدية، ونشأتها وتطورها، ثم أنواع الصناعات الغذائية التقليدية، وتقسيم العمل في صناعة الغذاء التقليدي، ثم مراحل إنتاج الغذاء التقليدي ووسائل العمل، وأخيرا تحليل صناعة الغذاء التقليدي في ضوء نظريات علم الاجتماع؛ وفي ما يلي تفاصيل ذلك:

أولاً: مفهوم العمل المنزلي

يتناول هذا العنصر تعريف العمل بشكل عام كمنطلق لتعريف العمل المنزلي بشكل خاص، ثم يتحدث عن نشأة وتطور العمل المنزلي، وأيضاً الخصائص المميزة للعمل المنزلي وهذه العناصر هي:

1-1- تعريف العمل المنزلي:

اصطلاحاً: هو العمل الذي تقوم به النساء في العادة إذ لا يدخل ضمن العمل المأجور، أو هو النشاط الضخم الذي تبذله النساء لاسيما في المجتمعات التقليدية في العمل الزراعي العائلي أو الأعمال الحرفية التي يمارسها لتلبية احتياجات العائلة: مثل الغزل أو النسيج؛ وبالتالي فالعمل سواء كان بأجر أو بغير أجر فهو يعني تنفيذ مجموعة من المهام تتطلب بذل جهد عقلي وعضلي بهدف إنتاج سلع وخدمات لتلبية احتياجات البشرية.¹

*** العمل المنزلي:** يمثل الإنتاج المنزلي أو العائلي مجموع الأعمال والنشاطات غير السوقية، التي تقوم بها في أغلب الأحوال ربات البيوت إذ تعتبر الأعمال المنزلية من بين أقدم وسائل إنتاج ونمط هام من أنماط التشغيل وهو استمرار لبعض الأعمال الحرفية التقليدية التي كان يقوم بها الآباء والأجداد.²

*** العمل المنزلي:** هو قيام أفراد الأسرة بالعمل في المنزل لحساب صاحب العمل الذي يزودهم بالمواد الأولية وأحياناً بأدوات العمل، ثم تسلم إليه المنتجات ليقوم بتسويقها، ورغم الفوائد التي تعود على الأسرة من العمل المنزلي إلا أن القائمين به يحصلون غالباً على أجر منخفض أو يعملون ساعات طويلة أو يشتغلون ليلاً ولا يتمتعون بالإجازات المختلفة.³

*** يعرفه الديوان الوطني للإحصاء (ONS):** هو كل نشاط يقوم به فرد سواء أكان رجلاً أم امرأة يمارس عملاً داخل إطار البيت ويستفيد من هذا النشاط؛ بحيث أنه يسمح له بالحصول على عائد، ويتمثل هذا النشاط في إنتاج السلع والخدمات لصالح مستخدم، ويكون ذلك في

¹ - منظمة العمل الدولية: الحماية الفعالة للعمال المنزليين (دليل لوضع قوانين العمل)، ط 01، المكتب الدولي للعمل، جنيف، 2012، ص ص 09-10

² - عزوز علي وبوزيان عبد الباسط: الاقتصاد الموازي والسياسات المضادة له في الجزائر، ورقة عمل في إطار الملتقى الوطني حول: الاقتصاد الموازي في الجزائر الآثار وسبل الترويض، يومي 20 و 21 نوفمبر 2007، جامعة سعيدة، ص 04.

³ - أحمد زكي بدوي: معجم مصطلحات العمل (إنجليزي، فرنسي، عربي)، ط 01، دار الكتاب المصري ودار الكتاب اللبناني، 1988، ص 422

إطار عقد عرفي، لا يخضع لأي مراقبة مباشرة، أما المكان فهو خارج مجالات المستخدم، وقد يقوم هذا الأخير بتقديم المواد الأولية وأدوات العمل تكون من اختصاص العامل المنزلي.¹

1-2- نشأة العمل المنزلي وتطوره:

نعلم أن لكل مفهوم أو ظاهرة نشأة تاريخية ظهرت وتطورت خلالها، فالعمل المنزلي ليس وليد اليوم ولا الأمس، بل هو ضارب جذوره في أعماق التاريخ، إذ يظهر ذلك من خلال الدراسات والأبحاث التي أكدت على أن له امتدادات في الحضارات الإنسانية فهو على حسب الممارسات والأفعال الاجتماعية لدى أفراد هذه الحضارات.

إذ كان لظهور العمل المنزلي أو نظام الصناعات المنزلية ما يسمى بالمانيفاكوتورة² أسباب ودوافع أدت إلى ظهوره من أهمها ما يلي:³

_ إنهيار نظام الطوائف الحرفية لأسباب ارتفاع الطلب في المجتمع الأوروبي نتيجة الزيادة في عدد السكان

_ ظهور الاكتشافات الجغرافية وأثرها على تراكم الثروة

_ ظهور المصانع في الشكل الأول الناتجة عن تجميع الحرفيين وتجميعهم في شكل وحدات حرفية يسهل استعمالها

وبالتالي هذه الظروف كانت كبوادر في ظهور العمل المانيفاكوتوري التي كانت أولى بداياته مع الانجليز في الصناعات الصوفية، فكان هذا العمل وبالرغم من تعدد تسمياته إلا أنه وجهان لعملة واحدة وهي العمل المنزلي (نظام الوسطاء أو النظام الصناعي المنزلي، أو المانيفاكوتوري أو الإنتاج المنزلي).⁴

¹ - الديوان الوطني للإحصاء، المجموعة الإحصائية، جوان 1989

² - هي نظام عمل يوجه العمال نحو تقسيم العمل والتخصص في مهام معينة وحركات معينة تقتضي الدقة و السرعة في العمل نتيجة دخول الآلة في مجال إنجاز الأعمال خاصة في الصناعات النسيجية والخزفية ومثلاتها، إلى أن أخذ هذا المفهوم معنى العمالة المنزلية بصيغة جديدة (وهي العمل في المنزل وأطراف العمل تتكون من أبناء الأسرة) جراء المنافسة الشديدة لكبار الرأسماليين واحتكارهم مجال العمل بشكل كلي. (ينظر: الموقع الإلكتروني: www.mohamedrabeea.com، مقال تحت عنوان: مبادئ الشيوعية، ل: وجدي حمدي، يوم: 2015/05/28، في الساعة: 18:45.

³ - رشيد واضح: المؤسسة في التشريع الجزائري بين النظرية والتطبيق (د،ط) دار هومة، بوزريعة - الجزائر 2002

ص 15

⁴ - إحسان محمد الحسن: علم الاجتماع الصناعي، ط1، دار وائل، عمان - الأردن 2005، ص 55

بيد أن التحولات والتغيرات التي شهدتها نمط الإنتاج المنزلي خلال ق 17 و ق 18 جعلته يعمل جنباً إلى جنب مع نظام الطوائف سابقاً، ونظام المصنع¹، ما نستكشفه من هذا الطرح هو أن العمل المنزلي تعايش مع جميع الأنظمة التي ظهرت في المجتمع الإنساني ، وبالتالي فإن ظهور العمل المنزلي قديماً دعت إليه الحاجة الإنسانية منذ ظهور البشرية إلا أنه بفعل التطور والتحول الاقتصادي والاجتماعي والثقافي وحتى السياسي وصل إلى ما وصل إليه حسب التسميات التي ظهر فيها . فظهر العمل المنزلي في شكله الجديد على شكل نوعين أساسيين من المؤسسات هي :²

_ منشآت تجمع عدد من الحرفيين الذين كانوا يشتغلون الحرفة نفسها قبل ذلك ، وفي هذه المنشآت يقومون بجزء معين من مجموع مراحل عملية إنتاج سلعة معينة.

_ منشآت تضم مجموعة من الحرفيين لهم حرف مختلفة، ويشاركون أو يتعاونون من أجل تحقيق منتج معين، مثل إنتاج عربة الخيل، إذ يمكن أن يشترك في ذلك كل من النجار والحداد و الميكانيكي، والدهان كل على حسب اختصاصه ومعرفته وخبرته في الحرفة .

أما فيما يخص الوسائل المستعملة في هذه المؤسسات أو المصانع هي إما مغزل أو مغزليين ومادتها الأولية من الصوف، التي تعمل النسوة على غسلها ومشطها في حين يقوم الرجال بتشغيل المحلج أو جهاز الخياطة، إلا أن المادة الأولية في بعض الأحيان يعمل رب العمل على تأمينها من الوسائل أيضاً.³

كذلك أن ما يميز نظام الإنتاج المنزلي هو وقوع الإضرابات نتيجة الضغط المفروض على العمال من طرف أرباب العمل مثل انخفاض الأجور، ارتفاع معدل ساعات العمل، عدم الحصول على إجازة؛⁴ وبالتالي فإن من نتائج هذا الضغط عدم تمكن العمال المانيفاكتوريين

¹ - إحسان محمد الحسن: علم الاجتماع الاقتصادي، ط1، دار وائل ، عمان _ الأردن، 2005، ص 55

¹- ناصر دادي عدون : المؤسسة الاقتصادية (موقعها في الاقتصاد وظائفها وتسييرها)،(د، ط)، دار المحمدية ، الجزائر ،(د، س، ن)، ص 55

² - إحسان محمد الحسن :علم الاجتماع الصناعي ،المرجع السابق ، ص55

³ - إحسان محمد الحسن، علم الاجتماع الاقتصادي، المرجع السابق ، ص55

⁴ - أحمد ذكي بدوي : معجم مصطلحات العمل (انجليزية ، فرنسية ، عربية) ط1 دار الكتاب المصري ودار الكتاب اللبناني، 1988، ص 422.

²- رشيد واضح، المرجع السابق ، ص16

الصمود في أوساط النشاطات الحرفية ، وأيضاً مع ظهور المصانع التي أدخلت الآلات والوسائل الإنتاجية الحديثة فظهرت بذلك مؤسسات صناعية آلية.¹

إلا أن الدراسات الحديثة كشفت عن أن العمل المنزلي لم يختف ولكن بقي إلى حد الساعة لكن تحت حل وصيغ جديدة مثل الاقتصاد الخفي، الاقتصاد الموازي والاقتصاد العائلي أو الأسري فعملت الدراسات إلى توضيح هذه المفاهيم والتي من بين مؤشرات العمل المنزلي أو البيئي وأعطت نتائج من بينها مثالا وخلال نهاية ق¹⁹ ظهرت فكرة إدخال قيمة العمل المنزلي في الناتج القومي الإجمالي.²

لذا ومن خلال الطرح نقول إذا كانت مرحلة العمل المانيفاكتوري قد اضمحلت بمجيب المصانع الآلية ، فكيف يترقى تعايش هذا النظام مع بقية هذه الأنظمة إلى حد الآن، ومن هذا نقول عن العمل المنزلي الذي نتناوله في دراستنا من خلال تناول ظروف عمل العاملات في إعداد الكسكس في المنزل وصناعته.

1-3- الإطار القانوني للعمل المنزلي

نعلم أن القوانين والتشريعات التي تسن ما هي إلا تنظيم لعلاقات معينة، إما العلاقات الجماعية والفردية بين أفراد المجتمع ، أو العلاقات في أوساط العمل الناتجة عن بعض الممارسات التعسفية لأرباب العمل في القيام بمهامهم ، لذا سنحاول عرض القوانين والتشريعات الدولية والوطنية للعمل المنزلي موضحين بذلك كيف أن هذا النمط من الإنتاج لازال يمارس وبأشكال مختلفة ولا زالت القوانين التي تفصل فيه لم تجزم بقانونيته لعدة اعتبارات وفيما يلي تفصيل ذلك :

1- نظرة القوانين الدولية للعمل المنزلي

إن القضايا و المسائل التي تطرح على المستوى الدولي ، ناتجة عن انتهاك الحقوق الإنسانية لأفراد المجتمعات ، ما دفع الكثير من الهيئات والمنظمات الدولية إلى العمل على وضع قوانين واتفاق دولي حول هذه القضايا ، ونذكر من بين القضايا والمسائل التي حدث فيها

³ - الموقع الإلكتروني: <https://www.forum.lu/wp-content>، عنوان المقال: **Travail domestique et femmes**

au يوم: 2015/08/19، في الساعة: 21:20، p19، 21، foyeur, iktober 1993,

¹ - الموقع الإلكتروني: <https://www.forum.lu/wp-content> ، المرجع السابق. ص 17

الاتفاق النظر في وضع العمال المنزليين (العاملة المنزلية)، والحالة التي وصل لها من انتهاك لحقوقهم وإنهاك جهودهم ، ما أدى بالكثير من الدول الأوروبية والعربية إلى عقد معاهدات لحماية العمال المنزليين في الدول المستخدمة ومن بين هذه الاتفاقيات والمعاهدات ما يلي:

أ) مجلس التعاون لدول الخليج العربي حول التنظيم القانوني لاستخدام العمالة المنزلية: وضح المجلس خصوصية العمالة المنزلية لطبيعة نشاطها لأنها لم تكن تضع لقانون العمل المنظم في هذه الدول، ما أدى بهذا الوضع إلى طرح الكثير من الأسباب من بينها تعاضم حجم العمالة المنزلية منذ السبعينيات من القرن الماضي في دول مجلس التعاون العربي الخليجي، وأيضا كون هذه العمالة في دول مجلس التعاون خصت عمال الخدمة المنزلية من غير المواطنين الأصليين واختلاف دياناتهم خلاف الدول الأخرى التي تكون فيها هذه العمالة من مواطنيها، وتشو من هذه العمالة شبكة علاقات تجاوزت الحدود الإقليمية لدول مجلس التعاون.¹

وغير بعيد من مثال مجلس التعاون لدول الخليج العربي كانت هناك إطلاقات حول قضايا العمل المنزلي من طرف الحركات الدولية نذكر منها الحركة الليبيرالية الجديدة برزت في إيطاليا والتي أدت بإدخال قيمة العمل المنزلي في الناتج القومي ، وأيضا إعطاء راتب منزلي ولو رمزي لأن هذا العمل لا يقدر بثمن.²

كما عمل مركز البحث والمعلومات لمنظمات المستهلكين المنشور من طرف CRIOC على الطريقة الكلاسيكية بحساب الوقت في ميزانية العمل البيتي³. إلا أن ما نلاحظه في هذه الاتفاقيات والمعاهدات وعمل هذه المنظمات والحركات أنها عبارة عن بنود ومبادئ تخص دول أو منطقة من العالم ، فتعالج هذه القضايا والمسائل في حدودها فقط ، على العكس ما نجده في مكتب العمل الدولي الذي يعالج القضايا والمسائل الدولية في كل مناطق العالم على اعتباره إحدى الهيئات الدولية التي تعمل على إعطاء الحقوق القانونية الخاصة بنزاعات العمل والفصل فيها .

¹ -الموقع الالكتروني: www.gccls.org ، مقال ل: جمال سلمان (الإشراف العام : سالم بن علي المهيري واخرون): التنظيم

القانوني لاستخدام عمال الخدمة المنزلية بدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية.

² - الموقع الالكتروني، السابق، p 19, opit, travail domestique et femmes au foyer

³ - I did ,p19

ب) المكتب الدولي للعمل وتنظيمه للعمل المنزلي : قام هذا المكتب بوضع معايير لنهوض بالعمل واللائق للعمال المنزليين حيث دعى في تقرير له انطلق سنة 2010 واستمر إلى سنة 2011 إلى تناول العمل المنزلي في جميع أشكاله المتعددة ، إذ من النتائج التي توصل إليها المكتب أن العمل المنزلي ظاهرة موحدة في جميع أنحاء العالم؛ إنه ظاهرة معقدة بتعدد الظروف والعوامل التي تحيط بها، وبسبب أيضا عدم وضوح الأصل القانونية لهذا العمل في قوانين العمل الحديثة وهذا ما يعتبره المكتب الدولي للعمل كتعقب بالنسبة للعمال المنزليين في حياتهم المهنية.¹

ج) منظمة العمل الدولي: عملت بدورها على منذ مطلع 1965 على قرارات شروط استخدام العاملين في الخدمة المنزلية ومن هذه الشروط:²

- إقرار مستويات معيشية دنيا تتوافق واحترام الذات والكرامة الإنسانية اللازمة للعدالة الاجتماعية وفي كل أنحاء العالم دون استثناء

- اعتماد صك دولي بشأن شروط استخدام العمال المنزليين

وبالتالي فإن العمالة المنزلية أو العمل المنزلي شكل ومنذ القديم إشكالا دوليا نظرا لعدم وجود قوانين عمل قديمة أو حديثة تنظم العمل المنزلي أي كيفية الأعمال والنشاطات الأخرى ، نظرا لعدة أسباب منها سياسة دول العالم حيث أن الكثير من الدول مثل هذا النوع محتجب أو خفي مما أدى بالهيئات الدولية والدارسين لحقوق الإنسان على إيجاد صعوبة في إجراء إحصاءات وتقديرات لحجم هذه العمالة لغرض احتواء مشاكلها وتحدياتها.

2- القانون الجزائري للعمل المنزلي:

عملت الجزائر ومنذ الاستقلال إلى اليوم سن ووضع قوانين والتي تتماشى مع القوانين والتشريعات الدولية ،من خلال إبرامها وتوقيعها للعديد من الاتفاقيات والمعاهدات الدولية ، وخاصة تلك التي تساوي حقوق الإنسان والعمل؛ إذ من بين القضايا التي كشفت جهودها فيها قضية عمل المرأة ومسألة ومساواة بينها وبين الرجال في مجال العمل وأيضا قضية العمل

¹ - التقرير الرابع (1)، مكتب العمل الدولي تحت عنوان: العمل اللائق من أجل العمال المنزليين، ط 01 ، مؤتمر عمل

دولي ، الدورة 99 ، 2010، جنيف، ص 10

² - مكتب العمل الدولي : المصدر نفسه، ص 20-21

الموازي أو الاقتصاد الموازي الذي من بين أشكاله العمل المنزلي المأجور الذي تفاقم حجمه في الآونة الأخيرة جعل المشرع الجزائري ينظر في قضيته بإدخاله ضمن لوائح الضمان الاجتماعي.¹ ولم يكتف المشرع الجزائري بالقوانين التي كانت موجودة من قبل سنة 1997 سنوضحها بالتفصيل فيما يلي :

انطلاقا من المرسوم التنفيذي رقم 474/97 المؤرخ في 8 ديسمبر 1997، وعملا بأحكام المادة 4 من القانون 11/90 المؤرخ في 26 رمضان عام 1410 الموافق لي 21 أبريل 1990 والمتعلق بعلاقات العمل، يحدد هذا المرسوم النظام الخاص بعلاقات العمل التي تعني العمال في المنزل لذا يمكن توضيح كيفية تنفيذ الأشغال في المنزل وما هي المواد المنصوص عليها في القانون والتي أعطى وبين المشرع من خلالها حقوق وواجبات العمل المنزلي.²

وشملت المواد التي حدد في إطارها كفاءات تنفيذ الأشغال في المنزل وحسب ما نصت عليه وهي كالآتي:³

المادة 5 : يجب على المستخدم، عند تسليم الأشغال قصد تنفيذها في المنزل أن يعد دفتر طلبات يسجل فيه ما يلي:⁴

- اسم العامل ولقبه وعنوانه.
- طبيعة العمل وكميته.
- تاريخ تسليم هذا العمل.
- الأجرة المطبقة على هذا العمل.
- قائمة اللوازم والمواد المسلمة للعامل.

المادة 6 : يسجل المستخدم عند تسليم المنتج موضوع الطلب على دفتر تسليم نسخة منه إلى العامل بعد توقيع الطرفين عليها ما يأتي:⁵

- تاريخ التسليم.

¹ - مكتب العمل الدولي، المرجع السابق، الدورة 240، ص 9

² - مرسوم تنفيذي رقم 94-474 المؤرخ في 08 ديسمبر 1997 المحدد النظام الخاص بعلاقات العمل التي تعني العمال في المنزل، ج.ر.ر. 82 المؤرخة في 14 ديسمبر 1997.

³ - ج.ر.ر. 82 المؤرخة في 14 ديسمبر 1997.174، مصدر سابق، ص 19

⁴ - المرجع نفسه، ص 19

⁵ - المرجع السابق، ص 19

- المبلغ أو الأجر المدفوع فعلا.

- عند الاقتضاء. اللوازم والمواد المستردة.

المادة 7: يحظر على المستخدم إسناد أي عمل ينجز في المنزل يتطلب بصفة مباشرة أو غير مباشرة استعمال أو معالجة مواد أو منتجات سامة وخطيرة على صحة العامل في المنزل أو على عائلته وعلى أمنهم أو تنجم عنه أضرار بالمحيط

المادة 8: يحسب راتب العامل في المنزل على أساس مقاييس الأجر المعمول بها في المهن المماثلة، وعلى أي حال لم يكن هناك إنفاق أفضل بين الطرفين ، لا يمكن أن يقل راتب العامل في المنزل عن الأجر الوظيفي الأدنى المضمون، كما هو محدد في التنظيم المعمول به

كما عمل المشرع الجزائري على ضبط كل طرفي العمل في الخدمة المنزلية سواء

المستخدم أو العامل المنزلي في حد ذاته، على غرار الحق في العمل داخل المنزل والأجر

نص قانون العمل وانطلاقاً من مواده على ما يلي:¹

المادة 9: يستفيد العامل في المنزل يشتغله نفس المستخدم مدة ستة أشهر في المجموع على الأقل، من التعويض على العطلة المدفوعة لأجر ، ويعادل مبلغه يومين (02) عمل في الشهر يحسب التعويض المذكور في الفقرة السابقة على أساس الأجور المتوسطة الشهرية المتقاضات خلال الفترة المدخلة في الحساب ويدفع في آخر فترة حسابية المرجعية .

المادة 10: يستفيد العامل في المنزل من الأحكام التشريعية والتنظيمية المعمول بها في مجال الضمان الاجتماعي .

المادة 11 : يلتزم العامل في المنزل بامتنال أوامر المستخدم عند تنفيذ عمله .

المادة 12: يمنع العامل في المنزل من القيام بأية مناقشة من شأنها أن تسيء للمستخدم ويلتزم بحفظ السر المهني.

أما الفصل الرابع من هذا المرسوم جاءت فيه الأحكام الختامية وشملت المواد التالية: المادة 13 و المادة 14 والمادة 15، والتي تتضمن الآتي:²

1- يلزم كل مستخدم أو أكثر في المنزل بامتنال أحكام هذا المرسوم في أجل 60 يوما ابتداء من تاريخ نشره ونشر أيضا أنه ومع التعديل الدستوري الجديد مارس 2016 عمل على إدراج.

¹ - ج.ر. 82 المؤرخة في 14 ديسمبر 1997.174، المصدر السابق، ص 19

² - المرجع السابق، ص 20

- 2- كل ما يخالف أحكام هذا المرسوم يتعرض للمتابعة والعقوبة طبقاً للتشريع المعمول به.
- 3- ينشر هذا المنشور في الجريدة الرسمية الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية .
- العامل المنزلي ضمن قوائم الضمان الاجتماعي ، وعلى المستخدمين المنزليين تسجيل أعمالهم ، وأيضاً يستفيد العامل في المنزل من إمكانية التعاقد مع شخص طبيعة أو معنويًا عامًا أو خاصًا به.

1-4- انهيار تقسيم العمل في المنزل:

ظلت المرأة ومنذ أقدم العصور تناضل من حريتها واستقرارها ليس فقط الذاتي، وإنما الكلي لها ولأسرتها، فباتت مسألة المساواة في الحقوق والواجبات مابين الجنسين (الذكر والأنثى أو بالأحرى ما بين أفراد النوع الاجتماعي) كما سبق ووضحنا ذلك (أنظر: ص 144 من الرسالة) فلم يبق تنديد الحركات النسوية عبر العالم والزمن حول مسألة المساواة في العمل ذاته، بل تطور ووصل اليوم إلى ما يسمى بمفهوم الجذر، الذي يتعدى معناه الفرق البيولوجي ما بين الرجل والمرأة.¹

وبالتالي ما نلاحظه هو أن مفهوم تقسيم العمل مابين النوع الاجتماعي لم تمس مجال دون غيره، بل مست جميع الفضاءات بما فيها المنزل والعائلة وتحديدًا الأدوار الأسرية التي يقوم بها الطرفين ما أدى إلى ظهور إشكال يتمحور حول: هل العمل في المنزل هو حكر على النساء للقيام به؟

من خلال هذا التساؤل اتضح لنا أن مجمل الدراسات التي تناولت التقسيم الجنسي للعمل، بحث وكشفت على أن هناك تقسيم غير عادل للمهام انطلاقاً من التفرقة مابين أدوار النساء في الرعاية الأسرية (رعاية الأطفال)، وأدوار الرجال المهنية (الإنفاق على الأسرة)، إلا أن الدراسات الحديثة رأت أن هذه النظرة تقليدية، ولا بد من تغييرها حسب التغيرات التي تحصل في المجتمع، ما أدى إلى ظهور الكثير من التناقضات والمشاكل منها اعتقاد الرجال أن زوجاتهم يشاركن في الأعمال والنشاطات المهنية، وبالتالي يصبحون منافسين لهم في المجالات التي يتفوقن فيها، ما أدى ذلك إلى الشجار والمتاعب، ولذلك عملوا على عدم غض الطرف عن إهمال الزوجات لمنزلهن لكي لا تطالبهن بمساعدتهم داخل المنزل.²

¹ الموقع الإلكتروني p 19 ، <https://www.fotum.lu/wp-content.opit>

² - سناء الخولي: الأسرة والحياة العائلية، دار النهضة العربية، بيروت - لبنان، 2009، ص ص 100، 101.

إذن الدراسات الحديثة تبحث في معنى وتقسيم العمل ليس بالنظر للبعد الاجتماعي فقط ومنظومة العلاقات للعمل المنزلي، وإنما تنظر له على تكامل الأبعاد من خلال أفكار ومعتقدات وثقافة الجنسين وأيضاً في الجانب المادي الاقتصادي، الذي يحدد المكانة الاجتماعية لكل نوع؛ فظهر بذلك نوعين من العمل داخل المنزل خاص بفئة الإناث هما: الأول خاص بالنساء العاملات والمشتغلات، والثاني نساء ناشطات ولا يعملن.¹

أما أن المقصود بالناشطات من العمل وما لاحظناه من خلال الملاحظة المباشرة للسادة العاملات الأول: رسمي وهو ممارسة المرأة لعمل رسمي خارج المنزل، وبعد رجوعها تقوم بكل الأنشطة والأعمال المنزلية التي تخص دورها كأم أو أخت، أو زوجة، إضافة إلى الأعمال والنشاطات التي تقوم بها كهوايات لها مثل الخياطة أو صناعة الحلويات وبيعها.

أما الثاني فهو يشمل الجانب من العمل المنزلي المأجور غير الرسمي أو الخفي، الذي تقوم به النساء في منازلهن لعوامل اجتماعية واقتصادية وثقافية وحتى علمية، كما هو الحال بالنسبة لدراستنا التي حددت فئة النساء العاملات عمل إعداد الكسكس في المنزل وصناعته.²

وبالتالي الإشكالية في تقسيم العمل ما بين الجنسين (الرجل والمرأة) كانت حول المساواة وعدم المساواة في المهام، انطلاقاً من المهام والأدوار الوظيفية داخل المنزل حسب الجنس، هذا ما دفع الهيئات والمنظمات الدولية، والمفكرين في البحث عن الكيفية التي يمكن الوصول إليها. وتتم المساواة في المهام خاصة داخل المنزل، وأيضاً مع خروج المرأة للعمل الذي أحدثت هزة في كيان البناء الاجتماعي التقليدي، هذه الهزة حددت بما يسمى بأزمة الهوية لدى المرأة أو النساء بين مجالين أول خاص بكونها تتواجد كشريكة ومنخرطة في المنطق التطوري الذي يبتعد كل البعد عن المراقبة العائلية، والثاني: أنها امرأة عاملة وعليها الخضوع لشروط من أجل الظهور، والخروج للعمل باعتبارها امرأة تحت سلطة رجل (زوجة).³

¹ - www.fotum.lu ، الموقع السابق.

² - أنتوني جينز: علم الاجتماع، ط 04، مركز دراسات الوحدة العربية، المنظمة العربية للترجمة، بيروت- لبنان، 2005، ص 360

³ - بداش وردة: الفضاء العام والفضاء الخاص بين القطيعة والاستمرارية (المرأة العاملة في المؤسسة الصناعية - دراسة ميدانية بسوناطراك)، رسالة ماجستير منشورة، قسم علم الاجتماع، جامعة وهران - السانبا - 2011-2012، ص ص 37-

إذن فتقسيم العمل في المنزل كما لاحظنا هو وضع المرأة أمام تحديين أحدهما مر، الأول دورها أو وظيفتها الطبيعية كأم أو زوجة أو أخت لا بد لها من القيام بمهام الأعمال المنزلية من ترتيب وغسل وتنظيف، وطبخ وهذه الأعمال ذات طابع غير مأجور في المقابل، الوجه الثاني وهو دورها أو وظيفتها في إعالة الأسرة وعملها الرسمي المأجور بطابعه الرسمي فالرسمي يمثل عملها خارج المنزل وبالضبط في مؤسسات الدولة، وغير الرسمي الذي يشمل عملها داخل المنزل وخارجه والمتمثل في الأنشطة التجارية هو ليس الذي تقوم به المرأة بهدف الربحية لظروف ما؛ وبالتالي نستنتج أن العمل المنزلي المأجور كان ولا زال يتمشى جنباً إلى جنب مع بقية الأعمال الرسمية وغير الرسمية إلا أن صياغة تسمياته اختلفت باختلاف الزمان والمكان.

1-5- خصوصية العامل المنزلي:

تتعدد تعاريف العمل المنزلي حسب الظروف والعوامل المؤدية للعامل للقيام بهذا النمط من العمل، وأيضاً حسب التوجهات التشريعية والقانونية الدولية والوطنية، بالإضافة إلى الإطار الزمني المكاني الذي يشتغل فيه العامل المنزلي، فالعامل المنزلي في أوروبا يختلف عن العامل في الشرق الأوسط، ويختلف أيضاً عن العامل المنزلي في المغرب العربي وبالضبط في الجزائر، وهذا ما يتضح لنا من خلال التعاريف التالية:

* يعرفه المكتب الدولي للعمل: هو فرد سواء كان رجلاً أو امرأة يمارس عملاً داخل إطار البيت بصفة شخصية ويستفيد من هذا النشاط، بحيث أنه يسمح له بالحصول على عائد.¹ ونجد هذا التعريف قد صيغ بنفس الصياغة وجاء في نفس السياق مع تعريف الديوان الوطني للإحصاء بالجزائر.²

* وتعرفه الاتفاقية الدولية رقم 189 في المادة (1) الفقرة (ج): هو أي شخص يؤدي عملاً منزلياً من حين إلى آخر وعلى نحو متقطع فقط، وليس على أساس مهني عاملاً منزلياً، وليس على أساس مهني فقط.³

¹ - الديوان الوطني للإحصاء : معلومة إحصائية رقم 48، جوان 1989.

² - مؤتمر العمل الدولي، الاتفاقية 189 الفقرة المتعلقة بالعمل اللائق للعمال المنزليين، المنعقد في جنيف 16 جوان 2011، ص 02

³ - منظمة العمل الدولية : الحماية الفعالة للعمال المنزليين (دليل قوانين العمل)، ط1، المكتب الدولي، جنيف، 2012،

* وتعرفه وزارة العمل السعودية: هو كل شخص ذي صفة طبيعية يؤدي خدمة منزلية مباشرة أو غير مباشرة إلى صاحب العمل أو إلى ذويه، ويكون أثناء أدائه الخدمة تحت إشراف وتوجيه صاحب العمل أو من يقوم مقامه مثل: عاملة النظافة المنزلية أو البستاني أو حارس المنزل ومن في حكمهم.¹

وبالتالي ومن خلال هذه التعاريف فإن للعامل المنزلي خصوصيات تميزه عن باقي العاملين في قطاع النشاطات الأخرى والتي نلخصها فيما يلي:²

1. إنتاج السلع والخدمات لصالح المستخدم في غالب الأحيان ما يكون له نفس النشاط داخل القطاع الاقتصادي الرسمي مثل الكهربائي يعمل على تصليح الكهرباء والأجهزة الكهربائية داخل المؤسسة التي ينتمي إليها، وبعد خروجه من دوامه يعمل كعامل في تقديم الخدمة المنزلية.

2. عقد العمل عرفي لا يخضع لأية مراقبة مباشرة، إذ في موضوع بحثنا هذا ما رأيناه خاصة في الجانب الميداني أنه عقد عرفي بناء على الشروط الأساسية مثل الأجر ليس له محددات وأيضاً الإنتاج لا يخضع لقوانين جودة المنتج أو الرقابة الاستهلاكية سواءً عند النساء المنتجات للكسكس أو لدى المستثمرين فيه، أو لدى المحلات التي تباع الكسكس بسبب عدم وجود ضابط تجاري في بيعه، وهذا ما أقره لنا صاحب أحد المحلات عند جوابه عن السؤال: في حالة خضوعك للمراقبة التجارية للمنتجات التي تقوم ببيعها ووجد منتج الكسكس لديك ماذا تفعل؟ فقال س.ج.ع.³: « نبيعه بخفية وإلى جا الكنترول ولقاه ما يسولنا لأنه ليس من ضمن القائمة التي تخضع للمراقبة الاستهلاكية». ⁴ معنى كلامه أن منتج الكسكس ليس له

¹ - الموقع الإلكتروني: www.musaned.gov.sa/content/uploaded/Musaned، يوم: 2016/08/27، في الساعة: مساء 18:30، وزارة العمل، المملكة العربية السعودية: مساند برنامج العمالة المنزلية، وزارة العمل المملكة العربية السعودية، ص 05

² - عطار عبد الحفيظ: أبعاد وإستراتيجية العمل المنزلي، مجلة دراسات جامعة الجلفة-الجزائر، العدد 02، 2010، ص 73.

³ - السيد: من مواليد 1974 أب ل: 04 أطفال دعتهم الظروف المعيشية والمنافسة الحادة ما بين التجار المحليين إلى تعداد مصادر الدخل من خلال العمل في مجال تحضير وإعداد الكسكس، وذلك بتأمين المادة الأولية لبعض العاملات في المجال ومضاربتهم فيه ثم إعداد بيعه.

⁴ - مقابلة مع السيد : "س.ج.ع" الذي رفض الإفصاح عن معلوماته الشخصية لشهرته في هذا المجال، يوم: 2015/06/16، على الساعة: 10:00 صباحاً بمحله.

صيغة تجارية أو قانون يمنع بيعه بسبب أنه لم يدخل ضمن المواد الاستهلاكية المراقبة من طرف الهيئات المعنية بذلك.

كما أنّ للعامل المنزلي خصوصيات ينفرد بها عن باقي الأعمال الأخرى والتي نلخصها كالآتي:¹

3. يمثل العامل المنزلي صفة موظف أجير أو مستقل فهو يقوم بنشاطه داخل المنزل بصفة شخصية وهذا ما لاحظناه من خلال الملاحظة بالمشاركة لحالة العاملات في إعداد وصناعة الكسكس، حيث أن العاملات بعد إنجاز العمل حسب ما هو مطلوب منها تتحصل على أجرهن كما اتفق عليه سلفاً.

4. حصول العامل المنزلي على المواد الأولية والأدوات اللازمة للعمل إما عن طريق المستخدم، أو يقوم العامل بشرائها وإدماج ذلك في التكاليف، ويتم ذلك عن طريق التراضي بين الطرفين ودون أي مراقبة مباشرة؛ وهذه الطريقة تعمل بها العاملات في مجال تحضير الكسكس إما المستثمر أو صاحب الاحتفالية يقوم بتأمين المادة الأولية وهي تقمن بإنجاز العمل، وفي حالة عدم تأمينها فإن ثمنها الذي اقتنته بها فإنها تعمل على إدخاله في حساب الأجر الكلي لطلبية.

5. يبرم العامل المنزلي التعاقد مع واحد أو عدد من المستخدمين، حيث يقدم هؤلاء بمواصفات وميزات السلعة المراد إنتاجها، مما قد يجعل منهم ممّوين له بالمادة الأولية والأدوات واللوازم.

6. وجود حالة وساطة بين العامل المنزلي والمستخدم أو حتى بينه وبين الزبون مما يخلق صعوبات ومشاكل مهنية.

7. استقلالية العامل المنزلي في تحديد سعر الإنتاج، وتسويقه واقتناء المادة الأولية اللازمة.

8. صعوبة التفريق ما بين العامل المنزلي الموظف والمستقل في الجانب الميداني خاصة بصفة جلية في حالة استخدام العمال المنزليين لعمال منزليين آخرين، كوسطاء أو مساعدين عائليين، حيث أنّ أفراد العائلة يساهم كل منهم في العمل داخل المنزل بصفة شخصية مباشرة أو غير مباشرة.

9. تمتاز علاقات العمل بالنسبة للعامل المنزلي بالرتابة ومحدودية العقد المعنوي المتفق عليه سلفاً وهو غالباً ما يكون نقداً والذي يشمل العائد من حجم الإنتاج مع التكاليف التي تصاحبه، واعتماد الوقت المخصص للعمل كمقياس ليس ممكناً دائماً.

¹ - عطار عبد الحفيظ: أبعاد وإستراتيجية العمل المنزلي، المرجع السابق، ص ص 73,74

10. غياب كل الحماية الاجتماعية وكل الضمانات التي تخص العائد (التسريح أو الطرد) التأمينات الاجتماعية (العلاج أو الأمومة)، التعويض عن البطالة.
11. حرية العامل المنزلي في تنظيم وقت عمله (الأخذ بعين الاعتبار آجال الطلبات) وبالتالي له حرية اختيار أيام الراحة والعُطَل، لكنه قد يكون مجبراً على التوقف عن العمل في حالة عدم وجود الطلبات.

وبالتالي هذه الخصوصيات التي تم عرضها والتي يمتاز بها العامل المنزلي دون غيره من العمّال، جاءت من طبيعة النشاطات المنزلية التي عملت على إقصاء العامل المنزلي من حقوقه الرسمية (الغياب، ارتفاع الأجور....) نظراً لغياب عقد رسمي يحدد النشاطات ووقت العمل ودوافعه بحيث يتم التفاوض غالباً على منح أجور ضعيفة دون مستوى الأجر الرسمي، أيضاً دون مستوى الدخل المرجو من العمل المنزلي غير أن عائده قد يعرف ارتفاعاً هاماً في حالات تزايد الطلب على الخدمات لدرجة الوصول إلى عدم المقدرة على تلبية جميع الطلبات بسبب فائض العرض خاصة في مواسم الاحتفالات كالأعراس والأعياد، مما يؤدي به إلى الربح بالرغم من ظرفيتها.¹

كما نجد أنّ نشاطات العمل المنزلي تتركز على أعمال وحرف ذات طابع تقليدي كالخياطة، والحياسة والطرز، الطبخ ورعاية الأطفال وغيرها، وهذه الأعمال هي امتداد للمهام المنزلية لدى فئة النساء وعائلاتهم، إذ هذا الامتداد هو بمثابة عملية توريث البنات للأعمال التي كان يمارسها أمهاتهن، كما يتضح أيضاً ويتركز العمل المنزلي في مجالات يصعب تحديدها أو حصرها مثل: الدروس الخصوصية، المحاسبة، الإعلام الآلي....، نظراً للتطور التكنولوجي وتداخل القطاع الخاص في القطاع غير الرسمي، مما أدى إلى بروز فروع أخرى من النشاطات والأعمال.²

ثانياً : مفهوم الصناعة الغذائية :

يتناول هذا العنصر الصناعة الغذائية بشكل عام ، ونشأة الصناعة الغذائية في الجزائر بشكل خاص، ثم يليه خصائص وأهمية الصناعة الغذائية، لأنّ هذا الجزء هو تمهيد أو

¹ - عطار عبد الحفيظ: أبعاد وإستراتيجية العمل المنزلي، المرجع السابق، ص 74.

² - عطار عبد الحفيظ: رسالة ماجستير، المرجع السابق، ص ص 155، 156.

تفريش للعنصر الأهم في موضوع البحث وهو الصناعة الغذائية التقليدية وفي ما يلي تفصيل ذلك :

2-1- نشأة وتطور الصناعة الغذائية

المنتج لتطور تاريخ العمل الصناعي ومن القدم أول ما بدأ بتصنيعه هو الغذاء، سواء كان بشكل بسيط أو مركب أو شبه مركب، إذ كان الإنسان البدائي بذل أقصى صعوبات اقتناص الطعام إما بتبليبه بالماء أو طهيه بالنار، وكل هذه الأفعال تدخل ضمن عملية تصنيع الغذاء، وبالتالي نوضح المراحل التطورية لصناعة الغذاء كما يلي:

1- صناعة الغذاء في مرحلة ما قبل التاريخ: وجدنا أن الإنسان البدائي منذ القدم في اعتماده على القنص والصيد كان يعمل على تصنيع بعض الأغذية للحفاظ عليها واستهلاكها في مواسم أخرى أو استعمالها كدواء علاجي لبعض الأمراض، وعلى سبيل المثال لا الحصر أعدّ المصريون القدامى عدة طرق لاستخراج زيت بذرة الكتان وزيت أخرى، كما برعوا في حفظ الكثير من الفواكه كالعنب الذي استعملوه في صناعة الخمر، رغم أنهم لم يدركوا حقيقة التخمر علمياً¹ وغير بعيد من ذلك فإن الصينيين القدامى أنتجوا المعكرونة قبل عدة قرون من بدأ الحضارة في منطقة المتوسط، وأيضاً عمل الرومانيون تحسينات على الحجارة، أدت إلى ظهور الرحي التي لا زالت تستخدم إلى اليوم.

2- صناعة الغذاء في المرحلة التاريخية:

هذه المرحلة توضح التغير والتطور الذي طرأ على الإنسان ليس فقط في جانب بحثه عن الغذاء وسيلة وإنما ركز أيضاً على جوانب كثيرة وصلت إلى ابتكار آلات تساعده في القيام بالأعمال، إلا أن هذا التطور العلمي يشمل مجال حفظ الغذاء على اعتبار أن الاكتشافات العلمية ظهرت منذ قرن 17م، على الرغم من وجود دراسات فسّرت العديد من مظاهر التخمر والخلايا الخمرية 1690م من فيل هولندي "أنتونيوفون إوينوك"².

كما تعتبر الحروب أحد أبرز الدوافع التي ساهمت في تطوير الصناعة الغذائية، إذ ساهمت الحرب العالمية الأولى في تطوير عملية حفظ الغذاء من خلال تجفيفه لما لهذه الطريقة من

¹ - فوزي عبد الرزاق: الأهمية الاقتصادية والاجتماعية للصناعة الغذائية، دراسة حالة الجزائر 1962-1995، رالة

ماجستير غير منشورة، جامعة الجزائر، ص54

² - حامد عبد الله جاسم: الصناعة الغذائية، ج1، ط1، مطبعة جامعة بغداد، 1975، ص16

فوائد منها تسهيل عملية نقله وتوزيعه واستعماله لدي أفراد الجيوش؛¹ هذا إذا كانت المناطق حارة وجافة أما المناطق الباردة فتم استعمال الثلج الطبيعي في حفظ الأغذية خاصة الأغذية غير المتوفرة، ما أدى إلى اكتشاف أنظمة التبريد الميكانيكي التي تعمل على أساس الضغط أو على أساس الامتصاص، ومثال ذلك لا حصر عملت الحكومة الفرنسية في سنة 1775م على تخصيص جائزة قدرها 13000 فرنك فرنسي لمن يتمكن من الوصول إلى طريقة يمكن استعمالها في تهيئة الغذاء لكي لا يفسد، نظراً لضخامة جيوشها وإصابتهم بعدة أمراض منها سوء التغذية، إذ تضمن هذه الطريقة الشروط الصحية للغذاء ولا تضر بالجنود.²

3- الصناعة الغذائية وما بعد الحداثة :

إن هذه المرحلة شملت القرنين 20 و21م ، فشهدت تطوراً هائلاً في كل المجالات إذ ظهرت الكثير من المفاهيم والمصطلحات التي تتخصص وتفرّد مجال العلم الواحد إلى عدّة علوم، وبالتالي فمجال الصناعة الغذائية بدوره شهد أحدث الإنجازات سواء من حيث نوعية الغذاء وإمكانية حفظه أم من حيث نقله وسلامته وجودته بالإضافة إلى توصيفه كسلعة. وعلى هذا الأساس أصبح مفهوم جودة وسلامة الغذاء عنصراً أساسياً في الحفاظ على النوع البشري ، ومما أدّى إلى بروز الكثير من العلماء والباحثين الذين وضّحوا طبيعة الأمراض الناجمة عن تلوث الغذاء التي ظهرت عبر أنحاء العالم، ولما لها من علاقة كبيرة بما ينتج داخل المصانع الغذائية، لذلك عملت بعض الدول إلى وضع قوانين و إجراءات تنص على كافة التدابير الصحية لمراقبة الغذاء بهدف توفير المواد الغذائية التي يمكن لها أن تساعد في تحسين مستويات معيشتهم.³

إن من خلال القراءة العميقة لموضوع الصناعة الغذائية في مجتمع الحداثة، فإنه بالرغم من توفر الأجهزة والمخابر التقنية ذات معدات وأجهزة حديثة، إلا أن هناك فجوة في الفهم الحداثي لدى المجتمع، إذ هناك دول مصنعة ومستهلكة بشكل واعٍ لما تنتجه وتصدره، وهناك

¹ - المرجع نفسه، ص 17

² - فوزي عبد الرزاق، مرجع السابق، ص 55

³ - فوزي عبد الرزاق، المرجع السابق، ص 56

دول أخرى مستهلكة وغير واعية لما تستهلكه وتقننيه، وبالتالي الصناعة الغذائية أخذت صورتين في المجتمع الاستهلاكي تتجلى في منتج للصناعات الغذائية بأحدث الوسائل والتقنيات والآليات، ومستهلك للصناعات الغذائية بالرغم من عدم توفر إنتاجها المحلي من خلال استيرادها من الخارج وهذا حال الدول النامية أو السائرة في طريق النمو¹، وفي هذا الصدد أشار الكاتب الأمريكي فانس باكر (vonce pokerd) في كتابه (مجتمع بلا حماية) للتشهير بالغزو الاستهلاكي الذي أيقظته تقنياته إلى هتك حرمة كل حياة خاصة، فأصبح الإنسان صخرة لشركات التجارة المهيمنة، لا يمكن أن يحمي منها موارده المالية أو يصون أسرار حياته العائلية.²

2-2- أهمية الصناعة الغذائية:

إن التطور الحداثي في مختلف مجالات الحياة، من انفجار ديمغرافي متسارع، والذي أدى إلى ظهور الكثير من المشاكل الاجتماعية والاقتصادية في المجتمع، منها مشاكل الغذاء وتصنيعه فعملت الدول على الاهتمام بالصناعة الغذائية كأحد أهم الدعائم الأساسية للمحافظة على النوع البشري، هذا لما لهذه الصناعة من أهمية انعكست على جميع الأصعدة، ولتوضيح أهمية التصنيع الغذائي أكثر نذكر بعض النقاط منها :

- الغذاء عنصر ضروري لاستمرار حياة البشر ونموهم نظرا لعلاقته المباشرة بصحة الإنسان.
- تعمل الصناعات الغذائية على حفظ الأغذية من الفساد وتوفيره على مدار السنة كما يساهم بسهولة تسويقه وتوزيعه تحتل الصناعة الغذائية مكانة مرموقة بين جميع الصناعات الأخرى فمثلاً الو.م.أ تشغل 14م شخص في هذا القطاع وتعد من أكبر الصناعات فيها، ولها تأثير مباشر على تشجيع صناعات أخرى.
- يساهم التصنيع الغذائي بتوفير أشكال مختلفة من المواد الغذائية.
- إيجاد مصادر غذائية جديدة ، وإنتاج أغذية قيمتها الغذائية عالية وبالتالي إنتاج أغذية مصنعة بمستوى صحي خالٍ من السموم والتلوث.

¹ - مصطفى الفلالي، المرجع السابق، ص384-385.

² - أيمن المزهرة: الصناعات الغذائية، دار الشروق، عمان-الأردن، ص 13.

- رفع المستوى المعيشي وزيادة القدرة الاستهلاكية والشرائية للفرد والمجتمع، من خلال تشجيع الاستثمار للوصول إلى أكبر قدر ممكن من الاكتفاء الذاتي لتوفير العملة الصعبة للاقتصاد الوطني.

إذن تعتبر هذه النقاط في تلخيص أهمية الصناعة الغذائية كونها شاملة وعمامة، مسّت أفراد المجتمع دون استثناء فأيمن لمزاهرة لم يخصص هذه الأهمية كل حسب مجال انفراده بينما هناك من يخصص أكثر في توضيح أهمية الصناعة الغذائية، على اعتبار أنها تخص فروع صناعية مختصة في مجال الغذاء مثل: التحويلية، والحفظ، والتسويقية. وعلى هذا الأساس نذكر بعض النقاط التي خصت الصناعة الغذائية بأهمية خاصة كالآتي:

- تعتبر الصناعة الغذائية من الصناعات التحويلية ذات الكثافة العالية فهي تمتص عنصر البطالة، لذا فهي تساعد الدول الكثيفة العمالة على امتصاص عنصر البطالة.¹
- تعمل الصناعة الغذائية على ضمان استمرارية الانتاج من خلال عملية المد والجزر بينها وبين قطاع الفلاحة، فالتصنيع الغذائي يتوقف على توفير المواد الخام الزراعية على مدار السنة حسب طريقة الحفظ، وبهذه الطريقة جعل الغذاء متوفر طوال فصول السنة مثل محصول الطماطم.²
- توفير نظام متكامل لحماية المستهلك من خلال تقديم منتجات آمنة، تقديم منتجات تتناغم وتفضيلات وأذواق المستهلك لتسهيل إشباع حاجاته الاستهلاكية من الغذاء.³

2-3- العوامل المؤثرة في الصناعة الغذائية:

تتأثر الصناعة الغذائية بعدة عوامل والتي تلعب دورا حاسما في تطورها واستدامتها، وفي عدا العنصر نذكر أبرزها التالي:

- 1- فساد وغش الغذاء: إذ تتبع هذه النقطة من الاهتمام بحماية المستهلك من الظواهر السلبية التي تجري على الغذاء والأطعمة، وأن تجاهل المستهلك لتركيب المواد وطبيعتها وكيفية

¹ - التقرير العربي الموحد: الإمارات العربية المتحدة، أبو ظبي، 1990 ص52، موقع إلكتروني

² - حامد عبد الله جاسم، المرجع السابق، ص14.

³ - أمل جميل عبد الفتاح: دور جهاز مشروعات الخدمة الوطنية في الصناعة الغذائية، رسالة ماجستير، جامعة عين شمس مصر، 2000، ص11.

تصنيعها قد استغلت على نحو واسع، وهذا الأمر يتطلب التأكد من صحة الموارد وسلامتها وصلاحيتها للاستهلاك.¹

2- **الكوارث والمجاعات:** العجز في الغذاء متأتي من الفشل في الزراعة ومن ثم الفشل في عملية التصنيع، وكذلك بسبب صعوبة نقل الغذاء من المناطق التي فيها فائض ، أو بسبب تأثير الظروف المناخية مثل: الجفاف أو الأمطار الغزيرة الزائدة عن الحاجة الطبيعية، وحالات التجمد وظواهر أخرى، هذه الأمور تتطلب إمداد من أجل تزويد مختلف المناطق التي تحتاج للأغذية المصنعة وبشكل يسهل من استخدام العبوات مثلا وبأقل جهد ممكن ، وأيضا الإمداد بالموارد الضرورية باستمرار حتى لا تتكرر حالات التوقف في الإنتاج وبما ينعكس على المؤسسة الواحدة.²

3- **مستلزمات الحرب:** بمعنى في حالة حدوث حروب يفترض تهيئة مستلزمات الإمداد الغذاء للجنود لأنه بنفس الأهمية مع تهيئة مستلزمات القتال، إذ يتم توفير السلع على شكل علب يسهل فتحها وغلقها وتكرار استخدامها في ساحات القتال، كاستخدام العلب المعدنية، وأيضا أن تكون هذه العلب خفيفة الوزن، ومغذية لا تتلف الأطعمة بسرعة داخلها.³

4- **اسهامات الثورة الصناعية:** فهي عامل رئيسي في إحداث النهضة الصناعية، إذ أسهمت بشكل كبير في زيادة مصادر الطاقة التي تستخدم في حفظ الغذاء وتصنيعه وصناعة نوع التعبئة المطلوب والمناسب له.⁴

5- **الاستكتشافات:** فمن خلال الاستعانة بالبحوث والدراسات في كيفية تحسين السلالات في الحيوانات وكذلك في المحاصيل الحقلية ومختلف النباتات التي تنتج محصولا وافيا يستفاد منه في الصناعة.⁵

6- **الخبرة المتراكمة:** مكنت الخبرة المتراكمة ومع ظهور المكننة من تعزيز مكانة الصناعات الغذائية وعلى نحو جيد، أدى إلى زيادة هذه المنتجات، مثل ما حدث في فرنسا

1 - أبي سعد الديوجي: مبادئ التسويق الزراعي، دار الحامد، عمان- الأردن، ص 63

2 - أسماء حاجي: مساهمة الصناعات الغذائية في تحقيق التنمية المحلية- دراسة حالة ولاية قالمة (2017-2009)،

أطروحة دكتوراه، كلية العلوم الاقتصادية وعلوم التسيير، تجارة دولية، جامعة قالمة، 2018-2019، ص 28

3 - نفس المرجع السابق، ص 64

4 - أسماء حاجي، المرجع السابق، ص 28

5 - أبي سعد الديوجي، المرجع السابق ، ص 65

حين ما قدمت شركات الألبان نماذج من المنتجات اللبنية استندت على الخبرة المتراكمة عبر قرون من الزمن.¹

7- التطور التكنولوجي: وهو أحد أهم العوامل المساعدة في تطور الصناعة الغذائية بتحديثها وانتقالها من الصناعة الكمية إلى الصناعة الكيفية، حيث استمرت عمليات تصنيع الأغذية وانتقالها من جيل إلى جيل رغم تطورها البطيء حتى نهاية القرن 12 إذ بدأ التطور العلمي وأصبح يعتمد على الأسس العلمية الصحيحة في الاكتشاف في مختلف المجالات العلمية، لذلك ظهرت الصناعات الغذائية المتطورة.²

2-4- الصناعة الغذائية في الجزائر:

إنّ المتمعن في نشوء الصناعة الغذائية في الجزائر، عليه أن يلاحظ مدى ارتباطها بالزراعة باعتبارها المورد الوحيد الخام الذي يمدُّ هذا القطاع بالمادة الأولية للتصنيع، وبالتالي ارتبط ظهور الصناعات الغذائية بالسياسة الزراعية المتبعة في إنتاج المواد الزراعية وبالأخص الحبوب، لأنها كانت ولا زالت المورد الأكثر أهمية واستهلاكاً أو يطلب في السوق المحلية، وفقاً لاحتياجات أفراد المجتمع من هذه المواد خاصة (القمح الصلب والقمح اللين)، كذلك كون أفراد المجتمع يعتمدون عليه في تصنيع الوجبات الرئيسية التي يستهلكونها .

وعلى هذا الأساس نذكر مراحل تطور الصناعة الغذائية في الجزائر انطلاقاً من مراحل تطور الانتاج الزراعي فيها ونشوء مؤسسات التصنيع في هذا القطاع الذي وضّح العديد من الفروع منها فرع المطاحن، والسكريات، وفرع الخبز والمعجنات (الكسكسيوأنواعه) وهذه المراحل نلخصها كآتي:

أ- **مرحلة الاستقلال (1962-1979):** كان الاقتصاد الجزائري مزرية بعد الاستقلال حيث حاولت السلطات إلى وضع سياسة إدارية للصناعة الوطنية، إلا أن هذه المحاولات كانت بسيطة وارتجالية كانت بداية للصناعة وبناء قاعدة للصناعات الغذائية مبنية على أساس بعض المشاريع المبرمجة في مخطط قسنطينة، وكان الهدف منها هو إنشاء وحدات إنتاج من الصناعات الغذائية التابعة للشركات الأم فرنسا، وهذا بسبب قربها من المواد الخام الزراعية،

1 - أسماء حاجي، المرجع السابق، ص 29

2 - أبي سعد الديوجي، المرجع السابق، ص 13

فسياسة التصنيع في هذه المرحلة اتبعت استراتيجية عمالية كثيفة ما جعل الاهتمام منصبا على الصناعات الخفيفة وخاصة فروع الصناعات الغذائية.¹

ب- **المرحلة الاشتراكية (1980-1989):** شهد عقد الثمانينات زياده في عدد المشاريع المبرمجة في قطاع الصناعات الغذائية، حيث كانت سنة 1982 بداية أول المشاريع الاستثمارية بنسبة 21% من المؤسسات الصغيرة والمتوسطة إلى أن وصلت لـ: 29% سنة 1983؛ وبالتالي الدولة صبّت اهتمامها نحو فروع المواد الأساسية الواسعة الاستهلاك مثل: الحبوب، الحليب، والزيت والسكر؛ إلا أن في هذه المرحلة من التخطيط شهدت صعوبات مالية ناتجة عن انخفاض انهيار في أسعار المحروقات، مما تسبب في تعطيل الكثير من المشاريع المبرمجة أو إلغائها في بعض الأحيان منها وخاصة قطاع صناعات الغذائية.²

ت- **مرحلة المؤسسة الوطنية:** ففي هذه المرحلة عمدت الدولة على إنشاء الكثير من المؤسسات الصناعات خاصه الغذائية منهم، والتي مرت عبر مراحل نذكر منها:

- **مرحلة 1990 - 1999:** شهدت هذه المرحلة تذبذبات مالية في قطاع الصناعات الغذائية من مجمل الاستثمارات الصناعية، ويرجع ذلك إلى السياسة الاقتصادية الموجهة من طرف الدولة آنذاك، فكانت تميز بين القطاعات الاقتصادية ومنها الإنتاج الصناعي الغذائي، الذي عرف رهين التطورات الحاصلة في القطاع الزراعي، هذا الأخير الذي له علاقه تبادلية مع قطاع الصناعة الغذائية والذي واجه خلال هذه الفترة الكثير من الصعوبات والمعوقات؛ مما أثّر على هيكل الصناعة الغذائية في الجزائر، وفي عقد التسعينيات وأمام الانفتاح الاقتصادي العالمي والتحول إلى اقتصاد السوق، وبظهور انتشار شبه ديناميكي للمؤسسات الصغيرة والمتوسطة التابعة للقطاع الخاص منها: الحيواني، ومنتجات الصيد البحري والإنتاج النباتي.³
- **مرحلة 2000-2009:** اهتمت الدولة في هذه الفترة بقطاع الصناعة الغذائية غير مباشرة، وذلك بإدخالها ضمن البرامج التنموية الموجهة لكل من القطاع الزراعي وقطاع الصيد البحري، ضمن برنامج الإنعاش الاقتصادي لسنة 2001 - 2004، والبرنامج التكميلي لدعم

¹ عبد الحفيظ كينية: مساهمة الصناعة الغذائية في تحقيق الأمن الغذائي (رسالة ماجستير)، كلية العلوم الاقتصادية والتجارية وعلوم التسيير، جامعة الجزائر 3، الجزائر، 2013، ص ص 64-65

² عبد الحفيظ كينة، المرجع السابق، ص 66

³ ذهبية لطرش: واقع الصناعات الزراعية الغذائية في الجزائر ومدى مساهمتها في تحقيق الأمن الغذائي المستدام، مجلة العلوم الاقتصادية وعلوم التسيير، 2015، ص 190

النمو الاقتصادي سنة 2005 و 2009، كما سعت على رفع التنافسية ما بين المؤسسات الصناعية وإنجاز تجهيز مراكز لتطوير المؤسسات الصغيرة والمتوسطة.¹

• **مرحلة 2010 - 2019:** هذه المرحلة تضمنت برنامج الدولة الصناعة الغذائية بطريقه غير مباشرة عن طريق تخصيصه مبالغ مالية تعادل 7.67% من المبلغ الإجمالي للبرامج التنموية لتطوير القطاع الفلاحي ودعم وتحديث وتحديد تقنيات ووسائل النشاط الفلاحي، أيضا مرافقة استحداث مؤسسات صغيرة ومتوسطة ودعم تأهيلها من خلال مساعدات مباشرة أو قروض صرفية مسيرة بهدف تحسين العرض المحلي للمنتجات الغذائية وترقية المؤسسات؛² وفي سنة 2015 تم تقديم برامج النمو الاقتصادي الذي يُعتبر مكملا للبرامج السابقة، وقد بدأ تنفيذه بداية من هذه السنة ومن أهداف هذا البرنامج الاهتمام أكثر بتنوع الاقتصاد وتحقيق نمو الصادرات خارج المحروقات، والاهتمام بالتنمية الفلاحية والريفية، بسبب مساهمتها في الأمن الغذائي وتنويعه، كما تضمن دعم وترقية الأنشطة الاقتصادية القائمة على المعرفة والتكنولوجيا القوية، ودعم المؤسسات الصغيرة لتحسين المراتب التنافسية العالمية.³

ثالثا : مفهوم الصناعة الغذائية التقليدية

3-1- تعريف الصناعة الغذائية التقليدية

تتعدد تعاريف الصناعة الغذائية التقليدية بتعدد مجال انتمائها، أو بتعدد النشاطات التي تصنع منها، وهذا حسب مجال استخراج المادة الأولية وكيفية تصنيعها، وكذلك الآليات وطرق صناعة الغذاء التقليدي، لذا كانت التعاريف حسب زاوية تصنيع المادة الأولية مثل: الحبوب أو العصائر، إذ يمكن التوضيح كالآتي:

أ التعريف اللغوي:

يعرفه "ابن منظور" في معجم لسان العرب أنها مشتقة من الفعل صنع، يصنعه، صنعا، وعليه فهو مصنوع، وصنع عملها أي الصنع هو العمل، إذ قال: اصطنع فلانا خاتماً أي سأل

¹ - مراد كريمة وبن حمود سكيبة: آليات تطوير الصناعة الغذائية في الجزائر لتحقيق الأمن الغذائي خلال الفترة 2000-2016، مجلة المنهل الاقتصادي، المجلد: 04، العدد: 02، جامعة الشهيد حمه لخضر الوادي، 2021، ص 462

² - ذهبية لطرش وشافية كتاف: تحديات تطوير الصناعات الغذائية الجزائرية في إطار النموذج الاقتصادي الجديد للنمو

2016-2023، المجلة الجزائرية للعولمة والسياسات الاقتصادية، المجلد: 08، العدد: 01، 2015، ص 185

³ - مسعودي زكريا: تقييم أداء برامج تعميق الإصلاحات الاقتصادية بالجزائر من خلال مربع كالدور السحري دراسة فترة 2001-2016 المجلة الجزائرية للتنمية الاقتصادية، المجلد: 04، العدد: 06، 2017، ص 221

رجلاً ليصنع له خاتماً بمعنى دعاه إلى صنعه، والصناعة هي حرفة الصانع، والصناعة أي ما تستصنع من أمر.¹

ب - اصطلاحاً:

الصناعة التقليدية: هي التي يزاولها الصُّنَّاع مستخدمين في ذلك مهاراتهم اليدوية دون الاعتماد على الآلات ويتولَّى الصانع العمل اليدوي بنفسه أو بمعاونة أفراد عائلته أو عدد محدود من المساعدين.²

تعريف منظمة الأمم المتحدة للتجارة والتنمية والمركز العالمي للتجارة: (المنعقدة في 8 أكتوبر 1997) بمانيلا بالفلبين الحرف التقليدية:

• هي المنتجات الحرفية المصنوعة من طرف الحرفيين إما حصراً باليد أو بمساعدة أدوات يدوية أو ميكانيكية شرط أن تشكّل المساهمة اليدوية للحرفي الجزء الأكبر من المنتج النهائي ؛ هذه المنتجات تنتج من دون تحديد وباستخدام مواد أولية مأخوذة من المواد الطبيعية المستدامة وتستمد طبيعتها الخاصة من سماتها المتميزة والتي يمكن أن تكون منفعية، جمالية، فنية إبداعية، زخرفية، رمزية وهامة، تعكس وجهة عقائدية أو اجتماعية وهذا ما يجعلها تلعب دوراً اجتماعياً وثقافياً واقتصادياً.³

• الصناعة التقليدية والحرف هي: نتاج حضاري وثقافي للتفاعل بين المجتمعات، وهي عبارة عن نشاط يدوي إبداعي أو إنتاجي أو خدمي، يمارس من طرف شخص يدعى بالحرفي إما باليد أو بالرجل أو بمساعدة وسائل بسيطة ، حيث يعتمد في صنعه على مواد أولية طبيعية من بيئته المحيطة.⁴

ومن خلال التعاريف السابقة للصناعة التقليدية يمكن أن نستنتج منها التعريف الإجرائي للصناعة الغذائية التقليدية وهو عبارة عن قطاع مركب كبير من الصناعة التقليدية الوظيفية

⁶ - ابن منظور: لسان العرب، مج1، دار الصادر، بيروت - ص208.

² - شار ولوت سيمور سميت: موسوعة علم الإنسان المفاهيم والمصطلحات الأثروبولوجيا، (ترجمة مجموعة أساتذة تحت إشراف محمد الجوهري)، المجلس الأعلى للثقافة، 1998، المركز القومي للترجمة القاهرة- مصر، ص688.

³ - الموقع الإلكتروني: unesco culture c...e aturte ar tisant et design 23/09/2009.

[http // portal unesco.org/culture.](http://portal.unesco.org/culture)

⁴ - الأمانة العامة للحكومة، الأمر 01-96 المؤرخ في 10 جانفي 1996، الجريدة الرسمية رقم 03 الجزائر ، الصادرة في14 جانفي 1996، ص04.

يتكون من مجموعة عائلية مهنية فنية ذات طابع يدوي، جمعت بين الموروث الثقافي والجانب الاقتصادي لتلبية احتياجات أفراد المجتمع على اعتبار إنتاجها بمثل الهوية والتراث الشعبي لأي مجتمع أو بالأحرى هو جزء من الذاكرة الجماعية المحلية وبالتالي يساهم في الحفاظ على المعايير الاجتماعية من جهة ومن جهة أخرى يكون ملبياً للحاجات اليومية للمجتمع ومصدر رزقه.

3-2- نشأة وتطور الصناعة الغذائية التقليدية

إن من مظاهر نشأة الغذاء منذ أقدم العصور هو همّ الانسان الوحيد كيف يمكنه أن يحصل على غذاء يحافظ على نوعه وحياته إذ في المرحلة البدائية حاول أن يزيل الكثير من هموم الحياة منها كيفية الحصول على الغذاء وإمكانية الحفاظ عليه لمدة طويلة ، فاهتدى إلى عملية تجفيف بعض الثمار والأوراق والمحاصيل الزراعية من أجل استهلاكها في وقت لاحق هذا بالنسبة للمرحلة البدائية.

ومع التطور الإنساني وظهر حضارات على ضفاف الأنهار لم تكن الصناعة الغذائية التقليدية بمنأى عن هذا التطور، وهذا ما وجد لدى الحضارات الرومانية والإغريقية والصينية والفرعونية، فكما سبق وذكرنا أن المصريين القدامى استعملوا الملح في حفظ الغذاء وعملية تجفيف الغذاء وإنتاج الخمائر كما أدخل الرومانيون وسائل من أجل الحصول على طعام أفضل بتحسين الحجارة التي استخدمت منها الرحي لطحن الحبوب وهي موجودة إلى يومنا هذا. أما القدامى الصينيون أنتجوا المعكرونة قبل عدة قرون من ظهور الحضارة في منطقة البحر المتوسط؛¹ وغير بعيد من ذلك كانت الصناعة الغذائية التقليدية في ظل الديانات السماوية مرتبطة بالمقدس أو الطقوس الشعائرية التي يقيمها أفراد المجتمع احتفاءً بمناسبة دينية ما؛ إذ في الديانة اليهودية في سفرها حول التشريعات والأوامر الدينية المتضمنة لأحكام عبادات مثل الحلال والحرام في المأكولات والحيوانات؛² أما الصناعة الغذائية التقليدية عند المسيحيين فكانت بمثابة العلاقة التي تنشأ بمفعول الطعام بين الضيف والمضيف لا تهتم فقط بالحضارة العربية

¹ - الموقع الإلكتروني: <http://viruelcampus.univ-msila.dz> ،

عبد الكريم ابراهيم: *الثابت والمتحول في طقوس الغذاء أثناء الضيافة في المجتمع التونسي (مقاربة أنثروبولوجية) عادات وتقاليد*، المجلد: 10، 2017، ص 12

² - ماجدة قاسمي الحسني: *مطبوعة محاضرات مدخل مقارنة الأديان السنة الأولى جذع مشترك* ، جامعة محمد بوضياف - المسيلة- 2020/2019

الإسلامية وإنما الحضارات الأخرى كالمسيحية واليهودية وغيرها، وهو ما يجعل من هذه الثقافة سلوكيات إنسانية متحررة من الزمان والمكان.¹

وبعد مجيء الدين الإسلامي السمح فإن أغلب الشرائع التي نص عليها في القرآن الكريم كانت حول الغذاء وكيفية صناعته وتحضيره وهذا مصداقاً لقوله تعالى: ﴿أَوَلَمْ يَرَوْا أَنَّا خَلَقْنَا لَهُمْ مِمَّا عَمِلَتْ أَيْدِينَا أَنْعَامًا فَهُمْ لَهَا مَالِكُونَ (71) وَذَلَّلْنَاهَا لَهُمْ فَمِنْهَا رَكُوبُهُمْ وَمِنْهَا يَأْكُلُونَ (72) وَلَهُمْ فِيهَا مَنَافِعُ وَمَشَارِبُ أَفَلَا يَشْكُرُونَ (73)﴾² ، وأيضاً قوله تعالى: ﴿الَّذِينَ يَتَّبِعُونَ الرَّسُولَ النَّبِيَّ الْأُمِّيَّ الَّذِي يَجِدُونَهُ مَكْتُوبًا عِنْدَهُمْ فِي التَّوْرَةِ وَالْإِنْجِيلِ يَأْمُرُهُمْ بِالْمَعْرُوفِ وَيَنْهَاهُمْ عَنِ الْمُنْكَرِ وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ وَيَضَعُ عَنْهُمْ إِصْرَهُمْ وَالْأَغْلَالَ الَّتِي كَانَتْ عَلَيْهِمْ فَالَّذِينَ ءَامَنُوا بِهِ وَعَزَّرُوهُ وَنَصَرُوهُ وَاتَّبَعُوا النُّورَ الَّذِي أُنزِلَ مَعَهُ ۗ أُولَٰئِكَ هُمُ الْمُفْلِحُونَ (157)﴾³.

إذن الإسلام حثَّ المسلم على أن يصنع الصناعة التي تحافظ على النوع البشري وتكون حلالاً ومن صنع يد الإنسان، فحاول الصحابة رضوان الله عليهم في جميع الخلافات بعد النبي صلى الله عليه وسلم الحرص على صناعة جميع متطلبات الحياة الكريمة انطلاقاً من صناعة الأغذية وصولاً حتى الاهتمام بصناعة الأواني التي يوضع فيها الغذاء، ففي عهد خلافة عمر بن الخطاب وعثمان بن عفان، تمّ تصنيع الرحي الهوائية من أجل طحن القمح والحبوب وتسهيلها للصناعة الغذائية كمادة خام.

وبالتالي سارت بقية الخلافات على النهج الصناعي وتطويره حسب الحاجة الغذائية لأفراد المجتمع حتى يتمكن من تحقيق الهدف الرباني وهو خلافة الله في الأرض.⁴ غير أن مع ظهور الاكتشافات الجغرافية وظهور الثورة الصناعية تغيرت كل المفاهيم واكتسبت حلة جديدة، من خلال الفلسفات العلمية التي فسرت ووضّحت الكثير من وقائع المحيط الإنساني بما في ذلك جانب الغذاء الذي كان يمثل العنصر الحيوي لبقائه واستمراريته، وتجسد ذلك في فلسفة كل

¹ - عبد الكريم ابراهيم ، المرجع السابق، ص ص 60-85

² - القرآن الكريم برواية ورش عن نافع، سورة يس، الآيات 71-73

³ - القرآن الكريم، برواية ورش، سورة الأعراف، الآية 157

⁴ - الموقع الإلكتروني: www.islstory.com

راغب السرجاني وأنس محمد قصار: الصناعة في التاريخ الإسلامي، يوم 2022/09/24، الساعة: 9:36

من "سقراط وكانط" في تحليل أنظمة المجتمع بما فيها النظام الغذائي للفئات الاجتماعية وغير بعيد كان لفلاسفة العقد الاجتماعي حظ في تحليل وتفسير النظم الغذائية التي لها علاقة وطيدة بالجانب الاقتصادي من خلال فلسفة التبادل التجاري أو التفاضل؛¹ أما الدراسات الأنثروبولوجيا والاجتماعية التي حاولت تحليل النظام الغذائي وعلاقاته ببقية النظم الأخرى، جاءت بوادها على يد "مالينوفسكي" الذي يرى أن الاحتياجات البيولوجية والنفسية هي المحرك الرئيسي للإستقرار الاجتماعي والتعبير، من خلال دراساته حول قرية (تروبريانند)، حيث وصف الطرق المتبعة، والطقوس والممارسات المرتبطة بها، وتتبع الروابط بين كولا التجارة ومؤسسات التروبرياتد الأخرى.² هذا على سبيل المثل لا الحصر وهو ملاحظ من الأعمال الكثيرة في هذا المجال مثل ما جاء به "رادكليس براون" و"برونسلو" و"مارسل موس" و"وريتشارد" إلا أن تناولهم لموضوع الغذاء كان عرضياً لاشتغالهم بالأنثروبولوجيا التي هي موضوع العلم، لذا كان اهتمامهم بالجانب الغذائي كثيراً داخل الأنساق التي تساهم في البناء الاجتماعي للمجتمع.

وبالتالي كانت الأعمال بعد هؤلاء أكثر تخصصاً واهتماماً بالغذاء أو الطعام، فكانت "أودي ريتشارد" أولى المساهمين في ذلك من خلال كتابها "العمل في قبيلة بدائية" الذي تناولت فيه نمط حياة قبيلة بروديسيا حول القرية وطقوس العبور وعلاقتها بالطعام، فهي ترى أن التغذية كسيرورة اجتماعية تظل أكثر أهمية وأكثر تأثيراً . فالإنسان بمقدوره أن يعيش دون إشباع رغباته الجنسية، لكنه من دون غذاء سيموت حتماً، وبالتالي الغذاء بالنسبة له هو المحرك الأساسي لتاريخ الفعل الاجتماعي.³

ومن بين أهم الدراسات أيضاً التي تناولت الغذاء نذكر منها "ريمونديفريث" في كتابه "عناصر التنظيم الاجتماعي" إذ تناول دراسة الطعام وفق ستة مجالات رئيسية في الحياة (المجال التكنولوجي، الاقتصادي، والأخلاقي، والشعائري، والجمالي، والاقتراني)، أضف إلى دراسات كل من "هلين كودير" ، و"كلود ليفي شتراوس" و"مارفن هاريس"، و"بياربور ديو" هؤلاء حاولوا تناول الغذاء وعلاقته بمجالات الحياة الاجتماعية وعلاقته بمجالات الحياة

¹ - المرجع نفسه

² - قدوري عبد الكريم: دعائم الأنثروبولوجيا، النظريات والمفاهيم الأساسية، ط1، دار بن التديم (وهران) ودار الروافد الثقافية (بيروت)، 2022، ص113-117.

³ - عبد الرحيم العطري : قرابة الملح (الهندسة الاجتماعية للطعام)، ط1، شركة النشر والتوزيع المدارس، الدار البيضاء، المغرب، 2016، ص19.

الاجتماعية لأفراد المجتمع وكيف يكون موجهاً للفعل الاجتماعي من خلال القيم والطقوس و الأعراف المجتمعية¹؛ لذا سنحاول تفصيل ذلك أكثر في عنصر لاحق.

3-4 - أنواع الصناعات الغذائية:

إن تصنيف الأغذية حسب المنظرين الأنثروبولوجيين والسوسولوجيين يتحدد وفق ثقافة المجتمعات وبالتالي حاولوا تفكيك رموز الغذاء من خلال علاقات التأثير والتأثر في ظل التغيير الاجتماعي، فعلى سبيل المثال لا الحصر سكان كل من ماليزيا والهند وبعض ثقافات أمريكا الجنوبية صنّفوا الغذاء إلى الصفات الساخنة والباردة وفقاً لتأثيراتها الفيزيولوجية على الجسم وسياقات معينة.²

بيد أن "ماري دوغلاس" قسّم الغذاء إلى نوعين آخرين هما: وجبات أساسية، ووجبات خفيفة فهي تختلف حسبها من ثقافة لأخرى؛³ في نفس السياق نجد تصنيف آخر "لكلود ليفي شتراوس" من خلال المثلث المطبخي والذي لخصه في ما يسمّى بال: المشوي، والمبخر، والمدخن إذ أنّ التعامل مع الطعام لا يكون معزولاً عن النسق الثقافي الذي ينتمي إليه الفاعل الغذائي، كما يتضمن انتقالات وتفاعلات تنطوي على إشارات تنتمي إلى بنيات عميقة ودالة من خلال النيئ والمطبوخ، أو المشوي والمسلوق، وهذا التوقع يحيل الممارسات الثقافية إلى كونها كمخزون رمزي طقوسي يفيد في تأويل الثقافات السائدة.⁴

ومما سبق نلاحظ أن صناعة الغذاء التقليدي لها أنواع كثيرة حسب الانتماء الغذائي وثقافة مستهلكيها؛ وبالتالي فمن خلال ملامستنا للظاهرة في الواقع المعيش، وحسب نوع صناعته أو إعداده، انقسمت تصنيفاته في المجتمع الأدراري وحسب تداوله على اللسان الشفهي الشعبي المحلي إلى صنفين هما:

أ - المفتولات:

المقصود بها كل قمح، ذرة، أو شعير يفتل ويصبح حبيبات صغيرة متناسقة الشكل والتركيب وتتميز بأهمية كوجبة أساسية التي اعتبرت متكاملة من الناحية الغذائية لأنها لا تعتمد على

¹ - إلياس خضر عباس العباسي : نماذج المعايير والقياس في الأنثروبولوجيا الثقافية، ط1، دار دجلة عمان - الأردن، 2018، ص80-82.

² - إلياس خضر عباس العباسي، المرجع السابق، ص83.

³ - المرجع نفسه، ص84.

⁴ - عبد الرحيم العطري، المرجع السابق، ص20.

الحبوب فقط حسب اختلاف أصنافها من حيث الصناعة أي أنها تحتاج ألى إضافات أخرى لتكتمل ويحدث ذلك أثناء عملية التصنيع وهذه التصنيفات شملة واقع الظاهرة وهي :

1. الكسكس العادي: يعتبر من الأطعمة القائمة على الحبوب التي تمثل الواجبات المعروفة بالاعتماد على المعجنات وهو من الصناعة الغذائية الانتاجية التي تقوم على تحويل المواد الزراعية الغذائية الخام إلى إشباع الحاجات الانسانية؛¹ أي هو كل من القمح والذرة التي تعرف بالمحاصيل الزراعية الأكثر انتشارا في العالم.² كما أن الكسكسي من الأطعمة المرتبطة بالأفراح والاحزان يتم تناولها خارج وداخل المنازل يدل على تراكم معرفي تلعب فيه المرأة دور أساسيا ليس فقط فيما يتعلق بالتحضير والاستهلاك وإنما يتعلق الأمر بالحفاظ على انظمة القيم الرمزية المرتبطة به، إذ يحتاج إلى المعرفة والدراسة الفنية والحرفية للصناعات انطلاقا من صانعي الأواني والفلاحين الذين ينتجون الحبوب وصولا إلى المطاحن التي تحوّل الحبوب إلى سميد أو فرينة.³ إذن هو غذاء يتناوله جميع أفراد المجتمع الجزائري على وجه الخصوص كما يتناوله الأفراد في جميع الدول المغاربية وشمال إفريقيا عامة وبالتالي فإن عملية التصنيع الغذائي التقليدي المتمثل في الكسكسي له أنواع وبدوره وهذا حسب اختلاف طرق وعمليات تصنيعه وإن تكمن هذه الأنواع في ما يلي:

أ- **كسكس خشن :** وهو تحويل القمح الصلب المطحون إلى حبيبات خشنة ومتجانسة

بمزجه بالماء والملح بهدف تداخل المكونات مع بعضها (الفرينة +السميد).⁴

ب- **كسكس متوسط :** نلاحظ أن هذا النوع لا يختلف في العملية التحويلية الصناعية عن

¹ سهيلة قطاف ولينده بوزرورة: *مساهمة الصناعة الغذائية في تحقيق الأمن الغذائي بالجزائر*، المجلد: 06، العدد: 02، مجلة أبحاث ودراسات التنمية، مخبر الدراسات والبحوث في التنمية الريفية، جامعة برج بوعرييج، 2019، ص ص 108-

² عماد صولة: *هوية الطعام وطعام الهوية*، المجلد: 01، العدد: 02، مجلة علوم الإنسان والمجتمع، جامعة بسكرة، 2012، ص ص 253-282

³ أنيسة سدر: *الكسكسي صناعة تقليدية غذائية في الجزائر-مع إشارة لحالة تطبيقية-*، مجلة دراسات في الاقتصاد والتجارة والمالية، مخبر الصناعات التقليدية، جامعة الجزائر 03، المجلد: 11، العدد: 01، 2022، ص 58

⁴ أنيسة سدر، المرجع السابق، ص 59

الخشن سوى في حجم حبيبات الكسكس حيث يتم توسط حجمها أقل من حجم الكسكس الخشن أما المكونات فهي نفسها.¹ وهذا ما أقرت به: "أم أحمد" ((نخدم بالغربال المتوسط وما نحاولو فيه الفرينة)).²

ت- كسكس السفة (الرقيق): هذا النوع أيضا لا يختلف في المكونات وعملية التصنيع عن النوعين السابقين إلا في الحجم وطريقة الطهي والتقديم إذ يتم استهلاكه إلا في المناسبات وفي هذا الصدد يقول عبد الملك مرتاض: ((وبدون شهر رمضان يلتئمن النسوة ليفتلن طعام السفوف المخصص للاستهلاك وقد أمسى السفوف وجبة السحور المفضلة لدى معظم الجزائريين)).³

ث- كسكس الشعير: هذا النوع من الملاحظة بالمشاركة يختلف من حيث المكونات إذ يعوض مكان السميد بدقيق (مطحون) الشعير أو السميد الخشن ويتم تصنيعه إما عن طريق تبليل الكسكس العادي ووضعه في الجفنة حتى يتم فتله بإضافة مطحون الشعير تدريجيا للحصول على حبات متجانسة وكبيرة الحجم من الكسكس العادي وفي النهاية تضاف حفنة من دقيق الفرينة كعملية صقل حبات كسكس الشعير يصبح أملسا وهذا ما أقرت به "الحاجة مبروكة": ((نجيبوا العيش ونبلوه ونبداو نرشو عليه دقيق الشعير حتى يغلاض نفوتوه في غربال التفوار ونبلوه بالفرينة بلة خفيفة ومن بعد يفور وندوه ييبس)).⁴

ج- كسكس السرائر (الحشائش): هذا النوع يختلف من حيث المكونات في عملية التصنيع عن باقي الأنواع لأخرى لأن له خصوصية استمدها من مجموعة الحشائش التي تتضمنها عملية صنعه فزيادة على مكونات الكسكس من سميد وفرينة وماء وملح تضاف مجموعة الأعشاب التي تأتي بها الصانعات من عند العطار أو أنها تجمعها من البستان وهي عبارة عن أعشاب محلية تستعمل لتداوي (طبية) وتتمثل في: ((فليو، لزيرو، حبة سوداء، الكمون، الحبق، قرطوفة، الوزوارة، زريعة الزرودي، القزبور، القرنفل، حلوى، قرطوفة ام ضريقة،

¹ - المرجع نفسه، ص 59

² - أم أحمد مقابلة: حول معرفة نوع الأغذية التقليدية المنتجة

³ - عبد المالك مرتاض: التوزيع وأبعادها الاجتماعية في الريف الجزائري (تحليل لمظهر التعاون الاجتماعي والثقافي

والاقتصادي بين أهل الريف)، المؤتمر الثاني للثقافة الشعبية اللبنانية، العربية- منشورات حلقة الحوار الثقافي، ط 01، دار

الحكمة، بيروت- لبنان، 1999، ص 1085

⁴ - الملاحظة بالمشاركة: يوم 2022/11/30، لمعرفة نوع مكونات صنع كسكس الحشائش، الساعة: 9:00

الكروية , الال)) هذه الاعشاب تطحن ويتم إضافتها بتناوب مع الفرينة أي مرة حفنة أعشاب ومرة حفنة فرينة بعد كل رشة ماء وملح حتى يصل الكسكس إلى الحجم المطلوب حسب ذوق كل طلبية وهذا ما أقرت به "الاخت مسعودة"¹: ((طعام السرائر يبغوه أكثر الناس اللي عندهم النفسات ولافي رمضان نجمعوا ليه الحشائش من جنان ونيبسوهم ونطحنهم ونهار يتطلب منا نخدموه يكونوا واجدين وساهلين وبايتين))؛ إذن الهدف حسب ماجاءت به المبحوثة هو طبي أكثر ما هو غذائي يمد الجسم بطاقة وسعيرات مرارية بل هو دواء للنقائص التي أحدثتها عملية الولادة للمرأة الحامل وما فقدته من دم أيضا هو دواء لصائم في رمضان لأولئك الذين يعانون من فقر في الدم حتى لا يضرهم الصيام أكثر إذن له دور استشفائي غذائي يمكن الجسم من استعادة حيويته

ح- البركوكس (المردود): هذا النوع مختلف على الأنواع السابقة في كل شيء عدا عملية الصناعة إذ يختلف في حجم حبيبات "المردود" التي تكبر عن كسكس الشعير والكسكس العادي بأضعاف فيعرف المرود على أنه: هو عبارة عن فتل الدقيق بالماء والملح ليأخذ شكل حبة الحمص، ويصنع منه حساء بالماء والملح والزيت والفلفل والكزبرة والبصل ويقطع عليه الجبن اليابس فاشتهر بجنوب المغرب باسم البركوكس ويعد من أطعمتهم الشعبية.² "فالمردود أو البركوكس" هو: طبق يتكون من حبيبات العجين التي تعدها النساء في البيت وتجففها لتصبح جاهزة لظهو إذ يشبه الجزائريون هذا الطبق بالمضادات الحيوية خاصة في فصل الشتاء؛³ أيضا المرود نوع من أنواع الطعام لكن حباته تكون غليظة وتختلف طريقة تحضيره عن الطعام لأنه لا يكتفي فيه بالطبخ فقط.⁴

لذلك لاحظنا أن الذين كتبوا عن صناعة الأغذية التقليدية تحدثوا عن كيفية طبخها، ومروا مرور الكرام على عملية تصنيعها التي هي محل موضوع دراستنا ، فمن خلال الملاحظة بالمشاركة شاهدنا أن صناعة البركوكس أو المرود تغيرت النظرة إلى جمعها إذ كان

¹ - الأخت مسعودة مقابلة حول: كيفية خلط الحشائش مع مادتي السميد والفرينة وإنتاج كسكس الحشائش، اليوم نفسه.

² - ابن رازين التجبي (تحقيق: حسان عباس): فضالة الأخوان في طبقات الطعام والألوان، ط01، بيروت-لبنان، 1984،

ص ص 60-61

³ - الموقع الإلكتروني: www.aljeera.net فاطمة حميدي: شخوخة وبركوكس وزفيطي...الجزائريات يقاومن

صقيع الشتاء بأطباق شهية ومفيدة، الجزيرة، 2023/01/31، يوم: 2023/03/03 على الساعة: 19:45

⁴ - أحمد أبا الصافي جعفري، مرجع سابق، ج 01، ص 39

مثل حبة الحمص ، أما الآن فيفضل تصغير حجمها قليلا مثل حبة البذلاء (جلبانة) كذلك لم يعد يصنع من السميد الرقيق بل أصبح يصنع من الكسكس العادي بعد تبليبه بالماء والملح ويرش بالفرينة وتعاد الكرة أكثر من مرة حتى يصل الحجم المطلوب.

ب- المخبوزات:

تدخل المخبوزات ضمن المنتوجات التي تنتج بالاعتماد على الحبوب ، وبالتالي فإن اختلاف المصدر سيكون هناك اختلاف في نوع المخبوز، لذا تعدد نوع المخبوزات حسب مصدر المكون الأساسي الذي يصنع منه، فالدارسون الأنثروبولوجيون وعلماء التغذية صنفوا الخبز أيضاً حسب المادة الأساسية التي يصنع منها مثل القمح، أو الذرة، أو الشعير، كذلك صنف حسب الفئات الاجتماعية التي تستهلك نوع معين من الخبز، وأنيط لكل فئة خبزها فعلى سبيل المثال: العصر في الجزائر العثمانية(العهد العثماني) كان هناك خبز الفقراء، وخبز الأغنياء، إذ يعرف أن الغذاء بكل أنواعه يعدُّ من أهم السمات التي تتضح من خلالها معالم الفقر والغنى لأي مجال جغرافي، ولأي فئة من فئات المجتمع، فغذاء سكان الأمطار الكبرى ليس كغذاء سكان القرى والبوادي، وغذاء السلاطين والأغنياء والمترمين ليس كغذاء بسطاء الناس¹.

هناك تصنيفات أخرى لم تقتصر على مصدر الخبز أو فئته المستهلكة، بل تعدى إلى ذلك إلى نوع المكان الذي يقدم أو يمنع ويبيع فيه، إذ يوجد خبز المخايز العمومية، والخبز الذي كان يحضر في المنازل ويبيع في الشوارع والخبز المخصص لأهل الذمة². وغيرها من التصنيفات التي لا تقل أهمية بالنسبة لمصنوع أو الصانع على حد سواء، فالخبز هو رمز لنشاط الإنسان وفعله في الطبيعة وسيطرته عليها، تشرده قريش فتخرج العرب من البداوة إلى التحضر والتمدن، وتأسس لثقافة جديدة يكون الفضل كل الفضل فيها(للأب إبراهيم قصي، هاشم) الذي جاء محمد من صليبه³.

¹ - الهادي التميمي وآخرون: المغيبون في تاريخ تونس الاجتماعي(خبز الأغنياء وخبز الفقراء بالبلاد التونسية خلال العصر الحديث)، بيت الحكمة، قرطاج- تونس، 1999، ص185.

² - محمد بوشنافي: صناعة الخبز ومقوماته في الجزائر خلال العهد العثماني(1520-1830)، مجلة المواقف للبحوث والدراسات في المجتمع والتاريخ، العدد10، ديسمبر 2015، جامعة الجليلي ليايس-سيدي بلعباس، ص50.

³ - إبراهيم الحيسن: الأطعمة والأشربة في الصحراء(أنثروبولوجيا الطبخ وآداب المائدة عند البيضان)، ط1، مطبعة النجاح الجديدة، الدار البيضاء، 2014، ص315 و316.

وبالتالي المعنى من ذلك أن الخبز دل في معناه ومضامينه هو نتاج فعل الإنسان جراء تضيوعه للطبيعة، واستخدامه واستغلاله لثرواتها بما يخدم رغباته واحتياجاته، إذ ما يلاحظ في التتبع التاريخي للغذاء أو بالأحرى الخبز فإنه يدل على الانتقال من مرحلة إنسانية إلى أخرى، وخير دليل على ذلك أن قبيلة النبي - صلى الله عليه وسلم - سميت بقبيلة نبي هاشم نسبة للجد هاشم الذي كان يهشم الخبز بالقرب من الكعبة المشرفة، وعليه فإن الخبز لم يكن صنيعاً للحاضر فقط، بل انتقاله بين الأمم والحضارات يدل على انتقال الإنسان في البداوة إلى التمدن والوصول إلى أقصى حد في التطور والرقى.

فمن خلال الطرح نجد أن المجتمع الأدراري كغيره من المجتمعات له عاداته وتقاليده الغذائية، صناعة وأكلاً وآداباً، إذ لا تعد ممارساته عن المجتمع الكلي (الجزائر) غير أن لكل منطقة خصوصيتها مستفردة على غيرها لوجود تعدد في العادات والتقاليد وتلونها، فالأدراريون يصنعون الخبز كأبي فرد من أفراد المجتمع العربي والجزائري، فهو مستمد ثقافته من الثقافة الغذائية الجزائرية العربية بامتداد جذورها عبر التاريخ، إذ أن الخبز بنوعه في الثقافة العربية فهناك: الفطير، والمنشق إلى قطع (المقرص)، والكسرة، ورقاقاً منبسطةً وواسعاً رقيقاً، وخبز الملة بأنواع شتى¹.

لذلك فمن أهم الأنواع التي يتم تصنيعها في المجتمع الأدراري ما يلي:

أ. من حيث المكونات:

الخبز من حيث المكونات يختلف باختلاف مكوناته، ولذلك كانت متعددة منها: خبز القمح، وخبز الشعير، وخبز السميد، وكل نوع له خاصية في المذاق رغم أنه يتم تصنيعه بنفس الكيفية التي تخبز بها البقية والتي تفصلها كالتالي:

1. **خبز القمح:** هو ناتج عن خلط دقيق القمح بالماء وملح الطعام والخميرة أو أي وسط مخمر، ثم إجراء عملية العجن والتخمير عند درجة حرارة مناسبة، وقد يضاف إليه قبل العجن واحدة أو أكثر من المواد المدعمة والمحسنات، ومواد التبييض ومثبطات الفطر².

¹ - إبراهيم الحيسن، مرجع سابق، ص 308.

² - محمد فهمي صديق ومحمد أحمد عبد القادر: معجم الصناعات الغذائية والتغذية (المصطلحات) - التعاريف الفنية والعلمية، ط2، الدار العربية للنشر والتوزيع، القاهرة - مصر، 2011، ص 401.

2. خبز الشعير: له عدة أسماء إلا أن صنعه يكون من مادة الشعير، ومنها: التاقدير، التونقال، وهذين النوعين يتم صناعتهم من الشعير الخالص، إذ يتم مزج دقيق الشعير بالماء والملح ليترك لبرهة من الزمن ليتمص الماء ويتداخل ويصبح طرياً يمكن للصانعات تشكيله على شكل كريات يتم تدويرها وخبزها بشكل رقيق، أو على شكل مربعات يتم تقطيعها وتفويرها (تعريضها للبخار)، وبعد تسويتها يتم وضعها في مرق معد مسبقاً هذا بالنسبة " للتاقدير"، أما "التونقال" فيتم وضعه مباشرة بعد العجن في المرق دون "تقوية"، وهذا ما أقرت به "الزاهة" حينما قالت: ((كي نجو نخدموا التونقال والتاقدير، هما يتشابهو لكن، يختلفوا ألا في الطياب، ايو نخبز كيف كيف التاقدير لازم نفوره، أما التونقال هو عجين نخطوه في المرقة))¹.

3. خبز السميد: هذا النوع المفضل لدى المستهلكين المحليين إذ يتم الحصول عليه من الدقيق الذي يتحصل عليه من القمح بعد أن تزال قشرته ويطحن غير ناعم، ويكون عبارة عن دقيق خشن يحتفظ بأكبر نسبة من المواد الغذائية الموجودة في قشرة القمح²؛ وفي هذا الصدد تقول الأخت "مستورة": ((ديمة السميد نديروا بيه، خبزة المطوع ولا أنتاع الدار اللي تخطوه بالفرينة، ونعجنوه بعد مانزيدوه الخميرة باش يطلع هذاك علاه سماوه المطوع، أما خبزة الدار تخلق فيها الخميرة لكن غير نخطوها في طاجين كبير ونخلوها تطلع ونطيبوها، ما تتعاود كما خبز المطوع))³، إذن كما وضحت لنا الصانع في كلامها الفرق بين خبز الدار وخبز المطوع اللذان يصنعان من السميد إما كلياً أو جزئياً بإضافة جزء من الفرينة مناصقة مع السميد، وهما أهم نوعين يتم إنتاجهما من السميد.

ب. من حيث مكان النضج:

يختلف الخبز من حيث مكان النضج باختلاف الأماكن التي ينضج فيها: فهناك من ينضج في التتور، وآخر في الصفائح المعدنية أو الصنية، فهذه الأماكن تعطي لكل نوع ميزة وخاصة به وتستقرده في الذوق، رغم أن مكونات وطريقة الصنع واحدة ومن بين هذه الأنواع مايلي:

¹مقابلة مع "الزاهة": حول كيفية صنع الخبز، يوم: 2023/05/08

² - أحمد قدامة : الغذاء والتداوي بالنبات (موسوعة غذائية صحية)، ط13، دار النفائس، بيروت-لبنان، 2009، ص310.

³ - الأخت مستورة: حول كيفية صنع خبز الطوع، يوم: 2023/08/03

1. خبز أنور (التنور) والفران: هذا النوع من الخبز يصنع مثله مثل بقية الخبز، غير أن طريقة طهيه تختلف، إذ يتم تشكيله بعد العجن على شكل أقراص دائرية تلصق بجوانب التنور مع بلّ اليدين عند رفعها بالماء، وتغطي الأقراص بورق الكرم المبللة بالماء ويغطي عليها التنور، وبعد نضج الخبز نخرج الأقراص وتمسح¹. ومن خلال الطرح لاحظنا أن هذا النوع من الخبز لا يختلف لا من حيث المكان أو لا من حيث الشكل عن الخبز الذي يصنع في المجتمع الأدراري، خبز أنور بالمفهوم المحلي يتم تصنيعه بعد تجهيز مكان الطهي بمدة من الزمن ويسمى الإحماء وبعد هذه العملية يتم تشكيل كوريات متوسطة وتبسط على شكل دائري داخل أنور في حركات خفيفة من الصانعة وبالاعتماد على إناء به ماء تدخل يدها حتى تبرد يدها من لفحات الجمر لها، وهذا الكلام وضحته الأخت "الخاتمة" قائلة: ² ((نطيبو خبز أنور بعد ماي كون حامي، لأنني قبل ما نعجن نحط فيه الجريد والكرناف ونشعله يحمى، ونمشي نعجن، ونهايسوى العجين يكون أنور حمى، نبد نهز كورات من العجين ونلصقها في أنور، ومن نغطيها بالجريد أنتاع النخلة وكى يطيب نقلعوا، ويولي واجد للتسقية))، إذن خبز "أنور" يغطي بجريد النخيل المجفف لهذا الغرض بعد إصاق دوائر الخبز بجداره المحمي، لينضج بالشكل المطلوب وجاهز للاستهلاك.

2. خبز القلة: القلة هي إناء تصنعه العامة من الطين ونحوه³. هذا الإناء يستعمل هو أيضاً في عملية طهي الخبز ويسمى بإسم أداته "خبز القلة" مثله مثل "خبز أنور أو التنور" في عملية التصنيع، وفي هذا الصدد تقول "أم رحمة": ((خبز القلة كيفه كيف خبز الرقاق وخبز "أنور" هذا في العجين أما الطياب نطيبوه فوق القلة بعدما تنتقب وتحمى بالجريد حتى تصبح واجدة نخطو فوقها العجين ونمشو بشكل دائري على ظهرها حتى يطيب وكل مرة ندفعوا له الجريد باه تبقى النار شاعلة والقلة حامية))⁴.

المقصود من كلامها أن هذه الأداة يطهى عليها الخبز بشكل رقيق يسمى باسمها، ويسطح بشكل دائري، إذ يُدفع له الحطب لتبقى النار مشتعلة وسط القلة حتى يتسنى للخبز فوق ظهرها النضوج ليصبح جاهزاً للاستهلاك.

¹ - ابن رزين التجيبي، المرجع السابق، ص 37.

² - مقابلة مع الأخت "الخاتمة": حول كيفية استخدام أنور في صنع الخبز، يوم: 2023/06/24

³ - أحمد أبا الصافي جعفري، مرجع سابق، ج1، ص 163.

⁴ - أم رحمة: حول استخدام القلة في صنع الخبز، 2023/03/12

3. **خبز الرقاق:** هو خبز منبسّط رقيق يصنع من الدقيق والماء ثم الزيت، ويشكل رغائف تمد بالقصبة¹. وتسمى بالرقاق دون إرفاق الخبز لها لانتشار استهلاكه ومن هواته خاصة مع التغيرات الاجتماعية الحاصلة؛² إذ ظهرت أدوات مغايرة يصنع من خلالها خبز الرقاق، وهي الرضفى، والطاجين وصولاً إلى الصفيحة أو اللاطة، فكل هذه التسميات محلية على اللسان الأدراري الذي أعطاها لهذه الأداة، والتي سنفصل فيها في العنصر الخاص بأدوات صناعة الغذاء التقليدي لخبز الرقاق أهميته في عملية التصنيع والاستهلاك، إذ لاحظنا أن مكان صناعة الرقاق يدل على رفته وذوقه الرفيع، ففي هذا الصدد تقول: "أم رضوان"³: ((الرقاق يجي زين ورقيق كي نحطوه على الرضفى أو القلة أما الصفيحة ولا أنور يجي غليظ شوي حتى إلى كان العجين زين))، والمعنى من القول أن خبز الرقاق يختلف باختلاف مكان طهيها بالرغم من أن العجين ودقيقه من نوعية ممتازة.

4. **خبز الملة:** ينسب هذا النوع من الخبز إلى المكان الذي ينضج فيه، لأنه يذفن في الرماد أو الجمر، وهو غذاء يكون عند البدو الرحل، أما في المناطق الصحراوية فيتم طهيها بدفنه في الرمال الساخنة⁴، بيد أن هذا النوع من الخبز يصنف من أنواع الكسرة لأنه يخبز مثلها إلا أنه يختلف في مكان الطهي وهي الدفن تحت الرمال الساخنة (البوغى)، أو يوضع عليه الجمر في بعض المناطق إذ لا يختلف المجتمع الأدراري إلا في التسمية حيث يسميها كسرة الملة وهي نوع من أنواع الكسرة المصنوعة محلياً والتي سنذكرها على حدى في الجزء الخاص بها، وفي هذا الصدد تقول الأخت ميمونة: «أياك نهارنجو نديروا كسرة من الكسرات خصني نوجد لها الحوايج الدقيق، والملح، والماء والماعين، وكي نعجن العجين قبل ما نشعل النار حتى يريح ويشرب الماء المليح، ومن بعد نشعل النار كي تحمى التراب ندفعوا جمر على جيها ونحفروا التراب بشكل دائري حساب العجين ونحطوه فيه وتردوا عليه التراب وجمر باش تطيب الكسرة⁵»، المعنى من كلام المبحوثة أن صناعة خبز الملة يحتاج إلى تحضير بدءاً بتحضير

¹ - ابن منظور: لسان العرب، مج10، ص123.

² - العمدة إحسان صدقي: *الخبز في الحضارة العربية الإسلامية*، حوليات كلية الآداب، العدد12، جامعة الكويت، 1992، ص90.

³ أم رضوان : حول كيفية استخدام الوسائل الحديثة في صنع الخبز (الصفيحة))، يوم: 2022/11/06

⁴ - محمد الصالح حوتية: توات والأزواد، ج2، دار الكتاب العربي، 2007، ص383.

⁵ - مقابلة مع الأخت ميمونة:

الوسائل، وصولاً إلى تحضير المادة الأولية لعملية التصنيع، والتي هي أهم شيء بالنسبة لصناعة خبز الملة إضافة إلى مكان النضج وهو حفة الرمل المحمي بالجمر، الذي يعمل على انضاج الخبز بشكل المطلوب.

5. **خبز المبطن:** نوع من الخبز يتكون من طبقتين محشيتين بتوابل وفلافل خاصة¹. إذن هو في عملية التصنيع يشبه بقية الأنواع الأخرى من الخبز، إلا أنه يختلف من حيث التحضير والذوق لأنه يحشى بمكونات تميزه عن باقي الأنواع الأخرى وفي هذا الصدد تقول: "الأخت خضرة": ((المبطن نديروه للضيف لعزیز، لأنه الحشو يزيد بنة زينة، ايو نوجد العجين ونوجد "القلب" (الحشو) اللي نديرو فيه البصل والفلفل الخضرة وشوي العطور (توابل) نطيبهم، ونحمي أنور نبادوا تكوروا كويرات وتحفروهم ونحط فيهم القلب ونبلعها ونبادا نلصقها في أنور، ومن بعد نغطوه بالجريد باه يطيب))²؛ المقصود من كلامها أن صناعة خبز المبطن هي أيضاً تحتاج إلى تحضير قبل الصناعة لأن تمر بمراحل آخرها: هي تجمع المكونات مع بعض ووضعها داخل "أنور" حتى تتضج وتصبح قابلة للاستهلاك.

6. **خبز المظروع (الدار):** هو نوع من أنواع الخبز المخمر إذ يعد هذا النوع من الخبز بنفس الطريقة التي تعد بها الكسرة مع إضافة الخميرة إليه (النواضة)، فبعد عجنه جيداً يترك ليرتاح مدة من الوقت ليعاد عجنه مجدداً، ثم يشكل دوائر تغطي بقطعة قماش وبعد مضي فترة يتم طهيه في الطاجين.³

وبالتالي فخبز المظروع لا يختلف عن الكسرة وطريقة صناعتها إلا في المكونات وعملية التحضير، أما المراحل فهي نفس المراحل يتم بها صناعة الكسرة، وقد وضحت هذا الكلام "أم امحمد": ((خبز المظروع ولا نقولوا له خبز الدار يجي كما الكسرة، ألا علاه هي نسقوها بالمرقة او اللبن، وخبز المظروع نغسوبه في المرقة أيوا نخدموه في العجين كيفو كيفها ألا هو يكون مطلوق في العجين مايجي عجينة قاسح، ونزيدوا فيه الخميرة باه يطلع مع مغرفة زيت، وفي العجين تقرصوه وتقطعوه كويرات من بعد فتحوهم ونحطوهم في الطاجين باه يطيبوا وحدة وراء وحدة ونغطوهم بالفوطي))⁴؛ إذن هناك فرق بين الكسرة وخبز المظروع يكمن في أن

¹ - أحمد أبا الصافي جعفري، مرجع سابق، ص 338.

² - مقابلة مع "الأخت خضرة": حول صنع خبز المبطن (المحشو)، يوم: 2022/07/05

³ - سادة أحلام وفارس كعوان، المرجع السابق، ص 345.

⁴ - أم أمحمد: حول صناعة خبز المظروع، يوم: 2023/09/03

خبز المطلوع يتم غمسه في المرق المعدود قبلاً بالباقوليات أو الخضر، و....(يقطع إلى قطع) حتى يتسنى للمستهلك أكله وبشكل سهل.

7. الكسرة: هي نوع من أنواع الخبز، لكنها تختلف من حيث العجن والمحتوى الذي تتضمنه، وأيضاً الطريقة التي تتضج بها، وهي نوعين هما:

أ. كسرة بدون قلب (بدون حشو): تصنع من عجين الدقيق وتدفن في التراب صافية وتوضع فوقها النار لنضجها وتسمى أيضاً كسرة الرضفى¹. إذ تشبه هذا النوع بخبزة الملة لكنها توضع على صفيحة مصنوعة من الأسمنت وهذا ما لاحظناه من خلال الملاحظة المباشرة.

ب. كسرة القلب (بالحشو): المقصود بالقلب هو نوع من الفلافل والتوابل التي توضع داخل هذا النوع من الكسرة.² وفي هذا الصدد تقول "أم رحمة": ((كسرة القلب تبغي التواجد ياسر، وحننا نديروها بالقلب بعد مانوجدوه، الذي نرحوا فيه البصلة والفلفل والطماطم وتتبلوهم بالعطائر وتطيبوه وكي يبرد نكونوا عجنا العجين من قبل ويكون ورم تحفروا حفرة في العجين ونحطو القلب فيه وتغلقوه وتولي كورة كبيرة تبسطوها على الرضفى اللي نحموها على المناصب لمدة ساعة أو نصف ساعة، وندفنوا الكسرة بالتراب والجمر حتى تطيب))؛³ إذن المقصود من الكلام أن كسرة القلب مثلها مثل بقية أنواع المخبوزات التي تحتاج إلى تحضيرات قبل عملية التصنيع والتي تتمثل في تحضير الحشو الذي يوضع داخل العجين قبل بسطه بشكل دائري، ويوضع على الصفيحة الإسمنتية "الرضفى"، التي احتمت بالنار قبل تحضير العجين بدقائق، ويتم بذلك وضع التراب والجمر على الصفيحة أي تغطي لتتضج.

وبالتالي تعرف الكسرة هي نوع من الخبز غير المخمر الذي يعدُّ في شكل أرغفة تطهى في أماكن مختلفة إلا أن المحافظة عليها لمدة طويلة تكون صعبة لعدم وجود خميرة بها لذلك تعد يومياً، وتلعب دوراً مهماً في التغذية الريفية لأنها تدخل في تكوين العديد من الأطعمة⁴.

3-4- تحليل الصناعة الغذائية التقليدية في ضوء نظريات علم الاجتماع:

¹ - أحمد أبا الصافي، المرجع السابق، ص338.

² - أحمد أبا الصافي جعفري، المرجع السابق، ص338.

³ - أم رحمة: حول كيفية صنع الكسرة بأنية الرضفى، يوم: 2022/05/07

⁴ - سارة أحلام وفارس كعوان: الخبز والتراتبية الاجتماعية في الجزائر خلال القرن التاسع عشر مجلة عصور الجديدة، مج10، العدد01، مارس2020، ص344.

تسعى نظريات علم الاجتماع إلى تقديم تفسيرات مختلفة لمفهوم العمل المنزلي وأنماطه، إلا أن لهذه التفسيرات زوايا مختلفة، محاوله تجسيد العمل والواقع لمفهوم العمل المنزلي، انطلاقاً من الأفعال والرموز والممارسات الاجتماعية في المجتمع، فعلى سبيل المثال لا الحصر هناك مدخل يؤكد على أهمية العمل المنزلي بتقديم مجموعه من الوظائف الهامه بالنسبة للمجتمع والتي لا يمكن الاستغناء عنها، بينما هناك من يؤكد ان العمل المنزلي ليس أداة لخدمة النظام الرأسمالي، من خلال تحسين مستويات أو علاج بعض المشاكل الاجتماعية، في حين يرى مدخل أن العمل المنزلي له قيمه رمزيه تسعى إلى تكريس أوضاعها بما يميزها في بناء علاقات القوه مع إبراز الوعي باختلاف خصائص المجتمعات التي نشأت فيها، وهذا بالوقوف على نقاط القوه والضعف بما يتلاءم وواقع العمل المنزلي في المجتمع الأدراري، وعلى هذا الأساس نحاول صياغة نموذج نظري يفسر العمل المنزلي في هذا المجتمع من وجهه نظر علماء الاجتماع وبالتركيز على بعض أفكار كل من النظرية الوظيفية والتفاعلية الرمزية وما جاء به علماء الفينومولوجية (الحياة اليومية)، بالإضافة إلى أعمال "كلود ليفي شتراوس" أنه حلل مضمون الغذاء ضمن ما أسماه بالمثلث المطبخي (المشوي والمبخر والمدخن) وفيما يلي تفاصيل ذلك: أ- تحليل العمل المنزلي (صناعة الأغذية التقليدية) في ضوء النظرية الوظيفية:

جاءت الوظيفية مع أعمال "إميل دوركايم" الذي اعتبر بمثابة الجزء الأساسي من صياغته لمهمه التنظير والبحث في علم الاجتماع، وتأثر تطور الوظيفية في صورتها الحديثة تأثراً قويا بأعمال الأنثروبولوجيين أمثال: "رادكليف براون" و"مالينوفسكي"، كما عادت الوظيفية مره أخرى لعلم الاجتماع من خلال أعمال وكتابات "تالكوت بارسونز" و "روبرت ميرتون".¹ باستخدام مفهوم الوظيفية في علم الاجتماع يوضح عدة تطورات منها المعنى الرياضي كما هو الحال لا عمال "سوركين" ومعنى آخر يشير إلى أن مقدار أهمية متغير ما يحدد بدوره مقدار أهمية متغير آخر، وغالبا ما تشير الوظيفية إلى الإسهام الذي يقدمه الجزء إلى الكل، بمعنى أن هذا الكل يكون متمثلا في المجتمع أو ثقافة، ويتسع إلى الاسهامات التي تقدمها الجماعة إلى

¹ - أنتوني جندز (ترجمة: مصطفى خلف): نظرية علم الاجتماع (قراءات معاصرة في نظرية علم الاجتماع)، مركز البحوث

والدراسات الاجتماعية، كلية الآداب واللغات، جامعة القاهرة، 2002، ص 392

أعضائها مثل: ما تقدمه الأسرة للأطفال وما يقدمه المجتمع الكبير إلى الجماعات الصغيرة التي يصنعها.¹

تطبيق النظرية الوظيفية على العمل المنزلي في مجال صناعة الأغذية التقليدية من خلال أعمال "تالكوت بارسونز" وكيفية توضيحهم لتكامل الانساق الوظيفية فيما بينها لبقاء واستمرارية النسق الأكبر وهو المجتمع، وبالتالي لتوضيح ذلك أكثر لا بد من توضيح بعض المفاهيم والمصطلحات التي جاء به السياق الوظيفي والذي يشمل ما يلي:

1. الدور الاجتماعي والاقتصادي لصانعات الأغذية التقليدية في المنزل:

إن مفهوم الدور هو النموذج أو النمط الذي يركز حول بعض الحقوق والواجبات ويرتبط بوضع محدد للمكانة داخل جماعة أو موقف اجتماعي معين ويحدد دور الشخص في أي موقف عن طريق مجموعة من التوقعات يعتقدها الآخرون كما يعتقدها الشخص نفسه.² من خلال هذا التعريف يمكن تحليل الدور الاجتماعي والدور الاقتصادي لصانعات الغذاء التقليدي في المنزل يتجسد في الأدوار الوظيفية لصناعة الغذاء التقليدي وتنوع هذه الأدوار حسب مراحل عملية التصنيع وكيفيات العمل.³

إذن فالدور الاجتماعي لصانعات الأغذية التقليدية في المنزل هو كونها ربه البيت زوجة أو أم وجورها في الرعاية الأسرية وتربية النشء أما دورها الوظيفي في مجال صناعة الأغذية التقليدية فهو تفاعلها ضمن الأدوار المنوطة لها مثل أنها تقوم بحجز الطلبات أو عملية العجن أو فتل أو أنها تطبخ هذه الأغذية فاعلمية، التفاعلية لتداخل الأدوار الوظيفية في مجال صناعة الأغذية التقليدية تجعل منها فاعلا اجتماعيا مهما حسب أهمية الدور المنوط لها؛⁴ أما فيما يخص الدور الاقتصادي فيتعدد بتعدد الأدوار، فهناك دور قيادي وآخر وسيط والثالث ثانوي أو قاعدي، وفي نفس المهنة، إذ نلاحظ أن الصانعات كل مرة

¹ - نيقولا تيماشيف (ترجمة: مجموعة أساتذة علم الاجتماع): نظرية علم الاجتماع (طبيعتها وتطورها)، دار المعارف، القاهرة، 1972، ص ص 227، 228

² - محمد عاطف غيث، المرجع السابق، ص 358

³ - إبراهيم عيسى عثمان: النظرية المعاصرة في علم الاجتماع، ط01، دار الشروق، عمان - الأردن، 2007، ص ص 142، 143

⁴ - إبراهيم عيسى عثمان، المرجع السابق، ص 146

تتقلد دورا مرة بائعة للأغذية التقليدية (عاملة، بائعة، مؤمنة، مسوقة) فهي في جمع هذه الأدوار كلها لها دور قيادي تتحكم في كل مجريات العمل، وفي حالة أخرى تعمل دور قاعدي خاصة إذا كانت من مجموعة المنتجات داخل جمعيات أو ورشات منزليه فتقوم بإنجاز مرحلة من مراحل العمل كالعجن أو إضافة مسحوق الدقيق.¹

وبالتالي فإن الدور الاجتماعي والاقتصادي لصانعات الأغذية التقليدية في المنزل من شأنه أن يعزز العلاقات الاجتماعية، من خلال نقل المهارات والخبرات والمعارف من صانعة إلى أخرى عن طريقه تعلم المهني الفني المبني على تتبع حيثيات العادات والتقاليد المجتمعية بين الأجيال الصناعية في مجال صناعة الأغذية التقليدية؛ وذلك باحترام الأذواق الغذائية والوقوف على تلبيتها حسب الطلب.

2. الحفاظ على التراث الثقافي: عاملت النظرية الوظيفية على مبدأ أساسي وهو الحفاظ على النسق أو استمراريته، لذلك كان الحفاظ على التراث الثقافي ضرورة الاستقرار والاستمرار من خلال نقل المعايير والقيم المثل الثقافية، حيث تدمج فيه نفوس الأفراد ويصبح عاملا هاما في خلق السلوكيات الملتزمة والمقبولة اجتماعيا؛ وبالتالي تحقيق وظيفة المحافظة على النمط.²

لذلك العمل في مجال صناعة الأغذية التقليدية بالنسبة للعاملات والحفاظ على الموروث الغذائي الأدراري بكل حيثياته وتفصيل صناعته لأنه يمثل كينونة المجتمع الأدراري، لذلك الصانعات في مشاركة اجتماعية غير مباشرة توثق بها الجانب المادي الغذائي سواء صناعة الأغذية التقليدية أو صناعة أدوات أو وسائل العمل فيها، لأنه يعتبر تراثا ماديا ملموسا لابد من الحفاظ عليه؛ أضف إلى ذلك نقل المهارات بين الأجيال من خلال الاحتكاك بالحرفيين الشباب الذين لم تتح لهم ظروفهم العمل بالشكل الرسمي خاصة فئة الشابات الماكثات بالبيوت كان لهن فضاءً خصبا في تمكينهم من كسب المال بطريقة تشعرهم أنهم ينتمون لهذا المجتمع من خلال الافتخار والاعتزاز بثقافتهم الغذائية المحلية.

3. التوازن بين الأمانة والكفاءة:

تتأتى هذين الميزتين من خلال الحفاظ على الموروث الثقافي الغذائي في النسق الاقتصادي الذي يتكون من مجموعة الأنشطة الخاصة بالإنتاج والتوزيع، ويهدف إلى تحقيق

¹ - المرجع نفسه، ص 147

² - غني ناصر القرشي: المداخل النظرية لعلم الاجتماع، ط01، دار صفاء، عمان - الأردن، 2011، ص 208

وظيفة التكيف، بمعنى أنه يمكن للمجتمع من خلال عملية الإنتاج من أن يتكيف مع البيئة وسيطر عليها لكي يستمر وجوده.¹ فتحليل العمل المنزلي في مجال صناعة الأغذية التقليدية من خلال هذا التفسير هو أن صناعات الأغذية التقليدية كجزء من النسق في العملية الإنتاجية المتمثلة في مجموعة الأدوار الوظيفية التي تقوم بها داخل النسق الأكبر يتكيف في العمل حسب الدور المنوط لهن، مرة تكون هي ربة العمل، ومرة تكون عاملة داخل ورشة، وهنا باختلاف الأدوار والبيئات، لا بد لها من أن تساير العمل؛ رغم الصعوبات بما في ذلك الصعوبات الأسرية التي تحول دون أن تعرقل المجريات العمل؛ وبالتالي تعمل الصناعات في مجال صناعة الأغذية التقليدية على امتصاص كل هذه الصعوبات، وإيجاد حلول توفيقية تضمن لها الاستمرارية في العمل ودون أن يكون هناك تأثيرات على الأسرة والمنزل، وعليه فإنها توازن بين الأمانة حين تؤمن على طلبية المستهلك المحددة بوقت، وتقوم بإنجازها وبالكفاءة المطلوبة كما يحددها المستهلك من خلال قرار شرائه لمنتجها دون غيره .

4.التحديات الحديثة:

يواجه العمل المنزلي في مجال صناعة الأغذية التقليدية الحديثة الكثير من التحديات ومنها المنافسة التجارية لأنواع الأغذية التي دخلت ضمن العادات والتقاليد الغذائية الجديدة مثل: الأرز والبرغل، أيضا من التحديات تغير الأذواق، وبهارات غيرت من الذوق التقليدي الذي كانت تستعمل فيه حشائش ومكونات محلية مثل: بونفع، القزبر وحلوه مريوة، وغيرها من الأعشاب المحلية الادارية التي تنمو موسميا، وهذا ما تم ملاحظته من خلال الملاحظة بالمشاركة في إنتاج كسكس السرائر الحشيش، فكما يقول: "بيار بورديو" عن الذوق: أنه يوضح ويكشف بدوره عن أساليب الحياة أكثر مما توضحه الاستراتيجيات اللاواعية من التمييز كل طبقة اجتماعية وفي مجريات الأحداث اليومية (التغذية، السكن، الزواج، أوقات الفراغ) وغير اليومية مثل: المناسبات والاحتفالات.²

فالفاعل الوظيفي المتمثل في صناعة الأغذية التقليدية ومن أجل كسب رهانات العمل تعين عليهن من معرفة ذوق أو أذواق المستهلكين للغذاء التقليدي وما هي شروط ومتطلباتهم حتى

¹ - المرجع السابق، ص 207

² - لوران فلوري (ترجمة: علي نجيب إبراهيم): علم الاجتماع الثقافة والممارسات الثقافية، دار الكتاب العربي، بيروت-لبنان،

يتسنى لهن توفيرها وتحقيقها؛ ويظهر ذلك جليا في عملية مفاضلة المستهلكين بين المفتولات من الأغذية التقليدية وبين المخبوزات منها، لكل صنف ذوق وطريقة في تحديد ذوقه انطلاقا من عملية تصنيعه.

ت- العمل المنزلي في ضوء النظرية التفاعلية الرمزية:

يعتبر العمل المنزلي في مجال صناعة الأغذية التقليدية جزءا أساسيا من الثقافة والتفاعلات الاجتماعية والرمزية التي تحدث داخل المجتمع، والتفاعلية الرمزية قامت على مبدئين هما: أن الفاعل يتصرف وفقا للمعنى الذي يعطيه للأشياء التي تحيط به وليس لما هو عليها فعليا، بمعنى لا يرى الأشياء كما هي بل التصورات التي تنتجها عنه أي أن هذه التصورات تتكون خلال التفاعلات اليومية لذلك يجب فهم طبيعة التفاعلات اليومية وفي هذا يقول: "بلومر" ((أمام أفعال تبدو أنها غير مفهومة يمكن على الأرجح إنشاء فرضية ممتازة بالتساؤلات كيف تبدو الفكرة جيدة بالنسبة للأفراد الذين فعلوها في الفترة التي فعلوها فالعمل التحليلي يبني على اكتشاف الأسباب التي دفعت الفاعل لاعتقاد بأنها فكرة جيدة.¹

فالفاعل في مجال صناعة الأغذية التقليدية يتصرف وفق المعنى الذي يعطيه للأشياء مثل: طرق التصنيع، واستعمال الأدوات وتسميتها، أيضاً دلالة الغذاء التقليدي بالنسبة للمستهلك، وكيف أنه يحدد جودته من خلال الموافقات الاستهلاكية للمستهلك، أي أنّ هذه التصورات التي تتشكل لدى الفاعل إنما تتكون من تفاعلاته اليومية بينه وبين المستهلك، وبالتالي تَعَيَّن عليه فهم طبيعة التفاعلات من خلال فهم أذواق المستهلكين وتلبية احتياجاتهم الضرورية.

وعليه تساهم نظرية التفاعلات الرمزية في فهم العمليات الاجتماعية من خلال تحليل التفاعلات اليومية بين الأفراد والمعاني التي يعلقونها على هذه التفاعلات، أما في إطار العمل المنزلي وصناعة الأغذية التقليدية فهي تقدم إطاراً تحليلياً قيماً لفهم الدلالات الاجتماعية والثقافية المرتبطة بصناعة الطعام وتناوله، إذ يمكن تلخيص هذا الفهم في العناصر التالية.

1. الأغذية التقليدية كرموز: فهي لا تقتصر على كونها مواد غذائية فقط، بل تحمل

ضمن طياتها معان ورموز ثقافية واجتماعية عميقة، فصناعة الغذاء يتمثل في كونه وسيلة للتعبير عن الهوية الثقافية، وأيضاً الانتماء الاجتماعي، والعلاقات العائلية، وفي هذا الصدد يرى كل من "جورج جوفمان" و"هربوت ميد" و"هربوت بلومر" «أن فكرة الذات الفاعلة

¹ - خواجه عبد العزيز: أساسيات في علم الاجتماع، دار نزهة الألباب، غرداية- الجزائر، 2012، ص 223

والرموز كوعاء يجمع المعاني التي يصنفها الفاعلون على أفعالهم وتصرفاتهم، ويسهل عملية التفاعل أو ما يعرف بالرمزية الاجتماعية للرموز تستمد منها معانيها ودلالاتها»¹.
 فرموز صناعة الأغذية التقليدية تكمن في الوسائل التقليدية والطرق التقليدية في عملية التصنيع، والتي يتوارثونها عبر التراث الشفوي العملي من خلال الممارسة اليومية، أيضاً أن هذه الأساليب والطرق تستمد معاني ودلالة رمزيتها من الفعل التفاعلي بين أفراد المجتمع (الفاعلين الاجتماعيين) أي بين الصانعات للأغذية التقليدية والمستهلكين لها.

2. **التفاعل الرمزي في المطبخ:** يعتبر المطبخ فضاءً واسعاً للتفاعل الرمزي، إذ يتم فيه تبادل المعرفة والمهارات وتناقل التقاليد، وبناء العلاقات الاجتماعية، فالغذاء التقليدي الذي يتم صناعته ليس مجرد وجبة، بل هو نتاج عملية تفاعلية معقدة تتضمن اختيار المكونات، وإعدادها، وتقديمها بطريقة معينة.

فصانعات الأغذية التقليدية لهن رموز في اختيار مكونات كل نوع من الغذاء انطلاقاً من نوع المادة المصنعة له، فمثلاً في صناعتها للكسكس السرائر (الحشائش) هي تعلم أنه ومن خلال عملية تصنيعه هو رمز للتداوي والاستطباب، خاصة لدى النساء الذين يفضلونه في فترة ما بعد الولادة، أو يكن مصابات بنوبة برد، ومثال آخر عن صناعة كسكس الشعير الذي يحدد من خلال رمزية قيمته الغذائية في تداوي أمراض السكري، وفي هذا الصدد تقول "أم الزاهة" «تعلمو اللي بغا يتعلم التبركيش ولا العجين، من ألى ب ونخلوها تشوف بعينها وتجرب كي دير، ومن بعد تبدى بشوي شوي حتى تنفرس على الخدمة، البداية تمد الصوالح وتعرف كل حاجة وقتاش يخدموها، ومن بعد تتعلم كيف تدور يدوها في القسري ولا كيف تدور العجين في الطبسي ونهار مع نهار تتعلم كل حاجة، لأنها تعاون بالحاجة اللي ساهلة»².

3. الدور الاجتماعي للمرأة:

نعلم أنّ المرأة لها عدة أدوار أساسية حيث القيام بها يتوقف على دور المرأة الوظيفي لها، ومن بين هذه الأدوار الدور الاجتماعي الذي يشمل رعاية الأسرة بأكملها، والذي يتوقف على عدة مهام منوطة لها بشكل خاص من بينها إعداد وصناعة الطعام للأسرة، فمن خلاله أيضاً

¹ - على الحوات، المرجع السابق، ص179.

² أم الزاهة: حول كيفية الممارسة العملية لصناعة الأغذية التقليدية، يوم: 2023/10/23، ساعة: 9:20.

يعكس لدى المرأة أنوثتها وقيمتها الاجتماعية داخل المجتمع، فهومرتبط بمهمة المرأة داخل المنزل وهذا وضحه "بيار بيورديو" (أن أدوات صناعة الأغذية التقليدية مثل: الغرابيل، القلة، أنور تعد رموزاً مادية تربط الأجيال بالتقاليد، من خلال نقل المعرفة في كيفية استخدامها من أجل صناعة الغذاء التقليدي.¹

فالبعد التحليلي لنظرية التفاعلية الرمزية يسعى لفهم الدلالة الاجتماعية والثقافية المرتبطة بالعمل المنزلي وصناعة الغذاء التقليدي من خلال تحليل التفاعلات اليومية في المطبخ وهذا بفهم كيف يتم بناء المعاني حول الغذاء، وكيف تساهم الأغذية في تشكيل الهوية الثقافية والاجتماعية للأفراد والمجتمعات بشكل عام.

ث- العمل المنزلي في ضوء النظرية الفينومينولوجية:

يتناول هذا العنصر المنهج الخاص بالتحليل الفينومينولوجي الذي يستخدم طرق وآليات تختلف عن النظرية السابقة باعتبار أنه يتم التحليل على مستوى الميكرو سوسولوجي الذي يتطلب عناية خاصة بالتحليل وتفكيك وتبسيط المفاهيم والمصطلحات حتى يتسنى للباحث معرفة وتحليل الظواهر كما هي في الواقع، وعليه تفاصيل هذا المنهج كالتالي:

أ- المنهج الفينومينولوجي في مجال صناعة الغذاء التقليدي: يحتاج أي بحث علمي إلى قواعد وضوابط أساسية منها ضبط المنهج المتبع في البحث، لذا كان الباحثون الفينومينولوجيون يسعون إلى ذلك من أجل بناء معرفة حقيقية ملائمة للواقع الاجتماعي، الذي يتمظهر في السلوك الإنساني في الحياة اليومية عامة، وحياة الفرد خاصة وهذا من خلال وعي الفرد الذاتي والموضوعي لماهية الأشياء وكيفية معاشتها بكل تفاصيلها وبشكل عقلائي في الحياة اليومية، هذا ما دفع هؤلاء المنظرين في مجال فينومينولوجية إلى وضع خطوات يتسنى السير عبرها لنقول أن البحث عكس المنظور الفينومينولوجي، أمثال "أعمال هوسرل" و "ألفرد شوتز"، وفي هذه الورقة البحثية نحاول تناول خطوات المنهج الفينومينولوجي وجهة نظر "هوسرل" وهي كالتالي:

1_ الكشف عن الماهيات المرتبطة بالوعي:

يرى "هوسرل" هنا أن يتم عزل الحس والموقف عن الوعي، ودور الحكم، وبالتالي فإن عزل الحس والموقف في مجال صناعة الغذاء التقليدي عن الوعي، والذي يترجم جوهر الشيء

¹ Bourdieu Pinction : Ajud gement of taste, Harvard university press, p175 -

هو قائم على وعي العلامات بظروف العمل ومدى أهمية نوعية الغذاء الذي يترج كثافة استهلاكية لدى أفراد المجتمع التواتي ، والذي يعطونه أولوية واهتمام كبير في الصناعة انطلاقاً من البحث عن المناسبات التي سيستهلك فيها هذه الأغذية، وكيفية تحضيرها وصناعتها، ومن هي الاطراف التي تستهلكها، أضف الى ذلك ما هو النوع الغذائي المفضل لدى كل مستهلك؟ وبالتالي هنا العاملات تعلق حكم بيع منتوجاتها الغذائية في كونها بنت تصور مظهري ملموس للمواد المنتجة (الغذاء التقليدي) من خلال فهم كل حاجيات المستهلك الخاص بالغذاء التقليدي، وهذا ما أكدته لنا احدى العاملات من خلال إجراء مقابلة معها حين قالت: (أبيه حنا عارفين المشتريه مليح واش يبغو، وعليها نخدمو كلش وكيف ما بغاو رفيق، خشين، متوسط وفي النوع اللي بغاو، وعارفين النوع اللي ينشرو بزاف حتى حنا نركزوا عليه في الخدمة لكن المشتري ماتشده الى مشى شرا من جهة ثانية) إذن المقصود من كلام العاملة أنهم يدركن إدراكاً تاماً بنوع المنتج وكيفية العمل وظروفه انطلاقاً من مكان العمل وصولاً الى نوعية التي يرغبها الزبون ويفضلها في الاقتناء، أيضاً أقرت أنها على وعي واستعداد لكل متطلبات واحتياجات الزبائن لكن لن تتمكن من عدم منعهم من اقتناء المنتج من مكان آخر.

لذا كان تعليق الحكم في نظر الفينومينولوجين ضرورة لفهم جوهر الأشياء، وهنا العاملات عزلنا حاسهن عن الموقف الاستهلاكي للزبائن من خلال أنهم لديهم إدراك واسع حول ظروف العمل ومكان العمل الذي يعتبر مهما لهن أكثر من أي شيء كيف لا وهو الذي يحدد لهن المكانة الاجتماعية الخاصة والعاملة لديهن داخل المجتمع.

كما لا يعتقدن بموضوع الخبرة في جودة العمل بمعنى آخر أن خبرتهن في مجال صناعة الغذاء التقليدي لا تعكس جودة الصناعة، وزيادة الاقبال على الاستهلاك هذا المنتج خلال الحياة اليومية بقدر ما يكون عملا انتاجيا له مقابل مادي ينتظر بعد انهاء العمل، هذا ما وجهه "هوسرل" ، لكن ما جاء به "شوتز" بمعطى المنهج الاختزالي أي أن الحياة اليومية هي استمرار للدور الفاعلين وخبرتهم التي يستنبطونها من الفعل الخالص لديهم والتلقائي للخبرات اليومية فهي أفعال اجتماعية مألوفة لديهم، وبالتالي نجد هنا العاملات في مجال صناعة الغذاء التقليدي شيء مألوف لديهن لأنه يمثل المخزون الثقافي المادي

للمجتمع، والذي أخذته العاملات كسلوك من واقعها الاجتماعي ليس كغذاء وانما كنشاط يلبي احتياجاتها اليومية الاخرى.¹

2_ البناء (بناء الوعي): الذي يتجسد في كيفية بناء الوعي من خلال القصدية، ويرى في ذلك الفينومينولوجي أمثال "هوسرل" أن: القصدية تشير الى كل وعي من شأنه أن يتجه إلى موضوع أو يستهدف شيئاً، إذ النشاط الذي يقوم به الوعي والشعور تكتسب الموضوعات والاشياء مالها من بناء ومعنى، أي يترتب على ذلك معنى الشيء أو الموضوع فلا يكون خاصية لازمة بذاته بل يستقر في الحياة الداخلية للذات.

لذلك فالوعي يتركب هو الآخر من خبرات عديدة ومتراكمة وقضايا متنوعة تحول دون تحقيق الفهم، لذلك الباحث يترك كل الأفكار المسبقة لديه جانبياً لتصبح المعرفة نتاجاً للعمدية أو القصدية لوعي خالص.²

إذن من خلال الطرح فإن بناء الوعي المتمظهر في العمدية أو القصدية في البحث عن صانعي الأغذية التقليدية تأتي من الوعي الخالص لهذه الظاهرة في الحياة اليومية لأفراد المجتمع التواتي كونه هذا الاخير له خيارات تراكمية في مجال التصنيع الغذائي كثقافة مكتسبة أب عن جد ومتواترة من جيل لآخر انطلاقاً من وسيلة العمل ووصولاً الى كيفية (إنجاز العطل، كذلك اعتبار الغذاء عنصر أساسي ليس فقط في العقلي والجسمي بل احداث تغييرات أخرى مثل: التغيير الاجتماعي والنظامي مثلاً لاحصر، وماله من تغييرات في نمط وعادات وتقاليد الأكل الجديدة، وكيف عمل الغذاء التقليدي على بناء الثقافة الاستهلاكية العامة لدى أفراد المجتمع الأدراري سواءً كوجبة رئيسية أو ثانوية، ودورها الوظيفي كنشاط إقتصادي يساهم في التنمية المحلية على وجه الخصوص والتنمية المجتمعية عامة.

وبالتالي بناء الوعي في مجال صناعة الغذاء التقليدي بالنسبة للعاملين به جاء من كونهن يحصلن خيارات متفاوتة سواءً في إنجاز العمل أو فهم وضعهن الاجتماعي والاقتصادي وتكيفه حسب متطلبات الحياة اليومية لأفراد المجتمع، في هذا الصدد تقول "أم مسعودة" (أنا تعلمت التبركيش ولاحظ الخبز وقليب الكسرة منذ صغري، وبعد زواجي وولدت

¹ - عبد الرزاق جليبي، المرجع السابق، ص 277

² - السيد عبد العاطي السيد، المرجع السابق، ص 337-338

شفت الراجل بدى ينغلب على مجيب القوت للدار قلت نعاونه ونبلع باب، وليت كل ما نبركش شوي نقسمه واحد ناكلوه والثاني نبيعه باه نعاون بيهفي شراء صوالح لداري) المقصد من الكلام المبحوثة: أن خبرتها في مجال تصنيع الغذاء التقليدي نبتت منذ أن كانت صغيرة إنطلاقاً من إنتاج الاستهلاك الفردي الخاص بالأسرة لأنه يمثل الوجبة الرئيسية المستهلكة يومياً بالنسبة لأفراد المجتمع التواتي عامة، ثم بعد ذلك أصبح مورداً في كسب الرزق بعد زواجها، أين كانت تساهم ولو بالشكل البسيط في دخل الأسرة الاقتصادي من خلال تنمية مدخولها وتنويع مصدره والتمظهر في إنتاج وصناعة الغذاء التقليدي وبيعه لتلبية احتياجات الأسرة.

إذن نستنتج من خلال الطرح أن بناء الوعي في مجال صناعة الغذاء التقليدي يتأتى من الوعي القصدى الخالص لأهمية صناعة الغذاء ودورها الفعال ليس فقط فيزيولوجيا بل في جميع مجالات الحياة اليومية لأفراد المجتمع هذا من جهة ومن جهة أخرى اعتباره جوهر القصد في حد ذاته لأن لولاه لما نما وتطور الجسم البشري عامة.

لذا كان الكشف عن الماهيات المرتبطة بالوعي وبناء الوعي في حد ذاته من أهم الخطوات الأساسية التي يتبعها الباحث في طريقه للمنهج الفينومينولوجيا أضافاً لتوضيح رأيهم أكثر خطوة أخرى وهي:

4- الأيضاح: يتمظهر في الخبرة الموضوعية للأشياء وتنوعها حسب مجالات العلوم في الحياة، وبالتالي يرى الفينومينولوجيا أن طريقة استيضاح المفاهيم من خلال تأمل الحياة الاجتماعية من حيث طبيعتها الخاصة المميزة لها من خلال التأمل الداخلي للمراحل المختلفة أو حتى لمرحلة واحدة قد تكون تخيليه، ومن واجب الباحث الفينومينولوجي مقارنة المفاهيم الأساسية المستخلصة على هذا النحو بمفاهيم أخرى، أي أن الفينومينولوجي يسعى إلى التجريد المفهومي بشكل خالص¹.

وعليه من خلال الطرح نستنتج أن يتعين على الباحث الفينومينولوجي أن يكون له بناء مفهومي خاص به مستمد من فحوى المفاهيم الموجودة في الواقع المدروس، هذه المفاهيم هي

¹ - علي الحوت: النظرية الاجتماعية اتجاهات أساسية، منشورات شرحة اتجاه، 1998 فيالينا_مالطا، ص208.

نتاج التفاعل بين الفهم الذاتي للظاهرة وخياراتها مع مضامين الحياة اليومية، إذ هذا التفاعل هو المعطى الحقيقي أو الفعلي للوعي الذاتي لمعنى الموضوع وهذا ما يسعى له الفينومينولوجيون بمعنى لبس التجريد لمجرد التجرد من المعاني والرموز الأساسية للموضوع وإنما للوصول فهم موضوعي خالص للظاهرة.

لذا يمكن القول من خلال التراكمات البحثية والدراسات المختلفة لظاهرة صناعة الغذاء التقليدي، إضافة للعمق أكثر في الموضوع وملامسة الظاهرة في الواقع تمّ البحث عن صانعي الغذاء التقليدي وإجراء مقابلات معهم لتدقيق وضبط الفهم الموضوع للظاهرة فكانت هناك عدة معطيات متمخضة لدراسة موضوع الصناعة الغذائية التقليدية بولاية أدرار منها:

الذاتية:

1_ كون الغذاء التقليدي من الوجبات الأساسية لأفراد المجتمع الأدراري.

2_ وجهة نظري في جعل الصناعة الغذائية التقليدية مصدر تنموي لكي ينهض به ذو الدخل المدني ومساهمته في تسريع ميزان المدخولات الفردي والمجمعي.

الموضوعية:

1_ الوعي بأهمية الصناعة الغذائية ليس فقط بالنسبة للفئة المثقفة بل تعيها حتى الفئات التي ليس لها رصيد ثقافي

2- تعتبر الصناعة الغذائية مصدر رزق لبعض العائلات والأسر التي ليس لها دخل أو دخلها متدني جداً.

3_ انتقال الصناعة الغذائية التقليدية من فكرة الأعمال المنزلية الى ورشات (جمعيات)، ثم باتت اليوم الدخول إلى مجال المانيفاكتور الكبرى، وهذا ما رصدناه من خلال مشروع العز ببلدية تمنطيط، وانتقال الصناعة الغذائية التقليدية من مفهوم العمل المنزلي أو في الورشات المنزلية تحت إشراف الجمعيات إلى مؤسسات مصغرة لها ضوابط التصنيع الحديثة.

القضايا الأساسية التي تقوم عليه الفينومينولوجية:

أن المرتكزات الأساسية لأي علم لابد أن تنشأ من خلال التفاعل الموضوعي ما بين علوم الكون، إلا أن لكل مهتم نافذة اهتمام خاصة به، فعمل الباحثين الفينومينولوجين على الإهتمام بمجموعة من القضايا أهمها ما يلي:

أ_ مادة التحليل الفينومينولوجي هي خبرة الحياة اليومية: بمعنى الحياة العامة هي المعطى الأساسي الذي من خلاله يتم فهم وتكوين المعرفة ونقلها، فهي تتجسد دراسة في التركيبات ومضمونها في جميع المجالات إلا أن الفينومينولوجي يمتد اهتمامه لدراسة العمليات التي تكون من خلالها وكيفية نقل واستقبال مثل هذه التركيبات، إضافة الى دور الأبنية التنظيمية في تشكيل هذه العمليات.¹

وعليه من خلال الطرح السابق استمد موضوع صناعة الغذاء التقليدي من معطى الحياة اليومية لأفراد المجتمع الأدراري، والمتمثل في المعرفة والخبرة الذاتية للسابغات الغذاء التقليدي، فالخبرة لديهن تنتقل بين الأفراد أباً عن جد ومنذ سن مبكر من خلال اشتراك الفتيات في عملية فتل الكسكس مثلاً أو عجن الدقيق بالنسبة للمخبوزات، أو إضافة ملح أو سكب الماء أو حتى استخدامهن كوسيط ما بين النسوة في إيصال أدوات الصناعة مثل الغربال أو الاذاعات لوضع المنتج (القصر، أو الطبقة أو الطبق)، لذلك فمن القيام بهذه العمليات تتكون التركيبات الغذائية من خلال الدور الوظيفي المنوط لكل طرف من أطراف الصناعيين بإعتبارهم يشكلون النظام البنائي لعملية الصناعة الغذائية التقليدية في المجتمع الأدراري.

ب_ نظرية الفينومينولوجية للانسان أنه يمتلك عنصر المبادرة في الفعل الاجتماعي: ويكون ذلك إنطلاقاً من أن الفاعل يقف في علاقة جدلية مع الواقع أي في الحياة اليومية فهو يعدُّ خالفاً لهذا الواقع ونتاجاً له في ذات الوقت.²

وبالتالي ومن خلال الملاحظة بالمشاركة فإن العاملات في صناعة الغذاء التقليدي هم الفاعلات وموقفهن في العلاقة الجدلية مع الواقع ناتج عن حاجاتهن ورغبتهن في إحداث دخل أسري مريح من أجل حياة أفضل، لذا فهن من أنشأن هذه الفكرة الخاصة بصناعة للغذاء التقليدي وهن من أنتجن العمل أو يقمن به بدقة وفعالية.

ج_ الارتكان على مبدأ النزعية الفردية في البحث والاتجاه النسبي: فالواقع والصدقة والرشد بتحدد في ضوء المعاني التي يضيفها عليها الفرد في مواقفه وأفعاله، ومن هنا فإن أصدق

¹ - أحمد زايد: علم الاجتماع النظريات الكلاسيكية والقديمة، المرجع السابق، ص393.

² - على الحوات، ص208.

التفسيرات السوسولوجية هي التي تعتمد على كفاءة هذه التفسيرات على مستوى التأويل الذاتي لخبرة الفرد العملية.¹

إذن ما تم ملاحظته في الحياة العملية لعاملات صناعة الغذاء التقليدي وانطلاقاً من مواقفهن وأفعالهن في إنجاز العمل فإنها تابعة من العمل الفردي خاصة وأنهن أكدن كلامهن بأن الفكرة في أصلها؛ جاءت ذاتية من أجل القضاء على عقبات الحياة منها المادية التي كانت نتاج الخبرة الفردية العملية في مجال صناعة الغذاء التقليدي.

د- سعي الاتجاه الفينومينولوجي إلى التجريد الفكري: وتعني بذلك فهم وإدراك المفاهيم من خلال الحياة الاجتماعية عن طريق توضيح منتجاتها المميزة وانطلاقاً من التأمل الداخلي للمراحل المختلفة، وأيضاً من خلال مقارنة هذه المفاهيم أخرى موازية لها.²

لذا فإدراك مفهوم صناعة الغذاء التقليدي من خلال الحياة الاجتماعية، تتحدد لدينا من خلال عدة مفاهيم منها الصناعة، والغذاء، أيضاً مفهوم الطعام الشعبي أو ما يطلق عليه الأكلات التقليدية لدى بعض الصانعي ل، وهذه المفاهيم إذا ما تأملناها من ناحية الممارسة داخلياً فهي تميز إذا ما قورن المفهوم باقي الصناعات الغذائية الأخرى، خاصة وأن سمت التميز المختلف تتمظهر من وسائل الصناعة مروراً الى مادة التصنيع والمتمثلة في القمح الذي بدوره له أنواع مختلفة حسب التسميات المحلية في أدرار منها: قمح البلاد، التازي، قمح الرشاشة،..... الخ، وأيضاً اختلاف استعمالات المادة الأولية حسب المفتولات أو المخبوزات كل حسب رغبته وذوقه وهذا ما أدلت به الأخت "فاطمة" (الماكلة التقليدية في خدمتها تختلف، بعلاه وسائلها التي نخدمو بيهم يختالفوا الطعام تبركشوه في الطبسي مع الغربال بصح الخبز تخدموه على القلة ولا في أنور أما الكسرة نحطوها على الرضفة

ج- تحليل العمل المنزلي في ضوء النظرية البنوية (أعمال كلود ليفي شتراوس):

تعتمد النظرية البنوية في تحليلها على فهم الظواهر الاجتماعية عبر البنى الخفية التي تنظم بين العناصر، إذ يعتبر العمل المنزلي جزءاً من بنية أوسع تشكل الأدوار الجندرية والاقتصادية في المجتمع؛ وتجلي هذا التحليل في أعمال البنائية الوظيفية أولاً وخاصة أعمال "تالكوت بارسونز" و"روبرت ميرتون" كما سبق ووضحنا ذلك، وأعمال "سيلفيا فيديريتشي"

¹ - أحمد زايد: علم الاجتماع بين الاتجاهات الكلاسيكية والنقدية، ط1، دار المعارف، القاهرة، مصر، 1981، ص420.

² - علي الحوات، المرجع السابق، ص208.

وأيضاً أعمال "مشال فوكو"، إلا أنه يتم التركيز على أعمال "كلود ليفي شتراوس" لأنها أهم الأعمال التي وضحت أفكار النظرية البنوية، إنطلاقاً من عدة افتراضات ومسلمات حاول فيها الربط العلائقي بين الظواهر الاجتماعية وبنياتها التي تشكلها، إذ افترض الآتي:¹

- يمكن تطبيق المنهج البنوي ذاته على الحياة الاجتماعية والثقافية بشكل عام لتفسير القواعد الأساسية اللاواعية للتعبير البشري، حيث أنشأ فكرة أن المسلمات الثقافية توجد على مستوى ما يسميه البنية وليس على مستوى الفعل الظاهر.

- أن كل مجتمع يقوم على نفس الأساس المتين الذي ينظم الحياة الجماعية وعمل العلاقات والمؤسسات الإنسانية بهدف اكتشاف البنية المشتركة للأشكال الاجتماعية والثقافية على نطاق واسع.

- اعتبار الهدية ظاهرة اجتماعية شاملة تحافظ على المجتمع ككل وتتجلى في جميع جوانب الحياة الاجتماعية والمؤسسات مثل: الجوانب القانونية والدينية، والاقتصادية والأخلاقية.

- تشبيه تشكل العلاقات الاجتماعية والثقافية بالخصائص الأساسية للعقل البشري، إذ يرى أن البنية الاجتماعية ترتبط بالنماذج التي يتم بناؤها من الواقع التجريبي، فهي نماذج عقلية تساعد الأفراد على عيش حياتهم اليومية؛ و بالتالي ربط بين الهيكل الاجتماعي والعلاقات الاجتماعية، فالأخيرة هي المادة الخام التي يتم بها بناء الهيكل الاجتماعي.

- إعطاء أهمية كبرى للعقل الباطني (اللاعقلاني) والذي أسماه بالأسطورة وتفضيلها في تحليلاته للمجتمع واعتبارها نسق خاص.

من خلال البحث في تكوين بنية مضمون الطعام أو الغذاء من حيث شكله، وحتى نوع طهيه، فاقترح تسمية المثلث الطهوي (المطبخي) الذي يتم تفصيله فيما يلي:

قدم كلود ليفي شتراوس مفهوم المثلث الطهوي بالفرنسية: (triangle culinaire) في مقاله المنشور بمجلة *L'Arc* عام 1965، كجزء من دراسته في الأنثروبولوجيا البنوية التي تبحث في كيفية تصنيف المجتمعات للطعام وتحويله عبر الممارسات الثقافية. يرسم هذا النموذج العلاقات بين ثلاث حالات أساسية للطعام: النيء، المطبوخ، والمتعفن، والتي تعكس التفاعل بين الطبيعة والثقافة.²

¹ - قدور عبد الكريم، المرجع السابق، ص 212-22

² - كلود ليفي شتراوس: المثلث الطهوي، مجلة (L'ARC)، العدد 26، 1965، ص. 22

وجاء تحليل "كلود ليفي شتراوس" للمثلث المطبخي حسب قراءته لمضمون العادات الغذائية المنتشرة في المجتمع، وكيف أنها تمثل بنية من البنى الأساسية في تكوين الفاعل الاجتماعي ودور اللفظ الغذائي في ذلك، وهو كرمز بنيوي ينظم العلاقات الإنسانية من خلال تقلد أدوار حسب هذا المثلث، حيث شبه "شتراوس" رموز الطعام برموز اللغة البشرية فإنه كما يحرم الزواج الداخلي (زواج المحارم)، فكذلك الطعام يوجد المحرم وأيضا المحلل وتفاصيل تحليله كالتالي:

- 1- **جوهر المثلث الطهوي:** يفترض ليفي شتراوس أن تحولات الطعام رمزية للبنى الثقافية الأوسع، حيث يميز المثلث بين:¹
 - أ- النيء الطبيعية (الحالة الأصلية غير المعدلة).
 - ب- المطبوخ الثقافة (الطعام المُحوّل بالتدخل البشري: كالشيء أو الغلي).
 - ت- المتعفن (الحالة الغامضة) : عملية طبيعية تُرفض أو تُسيطر عليها ثقافياً (مثل التخمر كتحلل مُنظم).

يعكس هذا النموذج (الثنائية الكونية) بين الطبيعة (النيء) والثقافة (المطبوخ)، بينما يقف "المتعفن" في منطقة رمادية تتحدى التصنيف الصارم.

- 2- **الطعام كعلامة ثقافية:** يُعد كلود ليفي شتراوس أحد أبرز المنظرين في الأنثروبولوجيا البنيوية، حيث ربط بين الممارسات الغذائية والبنى الثقافية العميقة، معتمداً على تحليل الثنائيات الرمزية مثل: النيء، المطبوخ والطبيعة، الثقافة.

- 3- **الطعام كاستعارة للتحويل الثقافي:** يرى " ليفي شتراوس" أن عملية "الطبخ" ليست مجرد تحويل فيزيائي للطعام، بل هي رمزٌ لانتقال البشر من حالة الطبيعة (الهمجية) إلى الثقافة (التحضر)؛ أما النيء: يمثل الفوضى والعالم الطبيعي غير المُهذَّب، مثل اللحوم غير المطبوخة التي تُستهلك في بعض الطقوس البدائية، في حين المطبوخ: يجسد النظام البشري، حيث تُفرض القواعد الثقافية عبر استخدام النار، التي تُعتبر أداة للسيطرة على الطبيعة. - في كتابه "النيء والمطبوخ" (1964)، يوضح أن الطبخ هو "الفعل الذي يُحوّل الطبيعة إلى ثقافة".²

- 4- **الثنائيات الضدية في الأساطير:** حلل "ليفى شتراوس" أساطير شعوب أمريكا الجنوبية ليكشف عن البنى المشتركة للعقل البشري، مثل: صراع النار والطبيعة : في أسطورة اكتشاف

1 - كلود ليفي شتراوس: النيء والمطبوخ، دار بلون، باريس، 1964، ص 09

2 - كلود ليفي شتراوس، النيء والمطبوخ، المرجع السابق، ص09

النار، يرمز الصراع بين البرق (قوة طبيعية) والسيطرة البشرية إلى الانتقال من الاعتماد على الطبيعة إلى الهيمنة عليها.¹

5- **التابوهات الغذائية** : تحريم أكل الطعام نيئاً في بعض الثقافات يعكس رفضاً للعودة إلى حالة الطبيعة، وهو ما يُعزز الهوية الجماعية.² بمعنى أن بعض الشعوب حرمت أكل بعض الأطعمة نيئة كعُرف أو رمز جماعي يعكس معتقدات وقيم الجماعة، مثل ما هو الحال لدى المجتمع الإسلامي الذي يحرم عليه أكل اللحم نيء، وعليه ضرورة طبخه أو شيّه بأي طرق من أجل إسقاط رمزية تحريمه وهي الحالة الطبيعية له.

وبالتالي تحول الطعام إلى رمز وطقس في التبادل الاجتماعي واستراتيجية بناء وإعادة إنتاج الفعل الديني، فعن طريق الطعام نختبر ممارستنا الدينية ونحدد أطرنا المرجعية التي تبرر اختيار نوع معين من الطعام بقبوله أو رفضه، فالذوق الغذائي هو مجال ثقافي مبني في الآن ذاته على المحرمات الدينية والأحكام الاجتماعية المسبقة والقيم الجمالية.³

6- **الطبخ واللغة أنظمة رمزية متوازية**: شبّه ليفي شتراوس الطبخ باللغة، حيث كلاهما نظام من القواعد يُعرّف الهوية الثقافية؛⁴ أي أن الحاجة الإنسانية للطعام كسلوك فطري جبل عليه بنو البشر جعلهم يترجمون حاجاتهم البيولوجية في صنع أنواع الأطعمة والأغذية، والتفريق بينها حتى يستطيعون الحفاظ على التبادلات الاجتماعية العلائقية المتوارثة عبر الأجيال كثقافة تجسدت في مظهر العادات الغذائية على وجه الخصوص وعلى النوع البشري بشكل عام.

7- **القواعد النحوية وطرق الطهي**: كلتا العمليتين تُنظّم الفوضى وفق قوانين محددة ومنها:⁵ "التبادل الرمزي" مثلما يُحرّم الزواج الداخلي لضمان التبادل بين المجموعات، فإن تحويل الطعام يُعزّز التحالفات الاجتماعية، بمعنى بالرغم من بناء قالب تحليلي رصين في التحليل الأنثروبولوجي البنيوي فإنه تم توجه انتقادات لـ: "ليفى شتراوس" أهمها:⁶

¹ - جسون ستروك (ترجمة: محمد عصفور): البنيوية وما بعدها (من كلود ليفي شتراوس إلى دريدا)، سلسلة كتب صادرة

عن المجلس الوطني للثقافة والفنون والآداب الكويتية، يناير 1978، ص 412-425

² - المرجع نفسه، ص 410

³ - أندري بيرغير (ترجمة: أمينة بريدة): تاريخ التغذية، مجلة أمل، العدد: 16، 1999، ص 108

⁴ - جسون ستروك (ترجمة: محمد عصفور)، المرجع السابق، ص 206

⁵ - المرجع نفسه، ص 206

⁶ - آدم كوير (ترجمة: تراحي فتحي): الثقافة... التفسير الأنثروبولوجي، سلسلة كتب صادرة عن المجلس الوطني للثقافة

والفنون والآداب الكويتية، يناير 1978، ص 349

***التعميم المفرط:** نظرا أنه تجاهل التنوع الثقافي، مثل قبائل تستخدم التخمير (الذي يقع بين النيء والمتعفن) كجزء من هويتها.

***إغفال السياقات التاريخية:** ركز على البنى الثابتة دون تحليل التغيرات الزمنية في الممارسات الغذائية

وخلاصة القول أن الطعام عند "ليفي شتراوس" ليس مجرد حاجة بيولوجية، بل "نظام دلالي" يعكس صراع الإنسان الدائم بين الطبيعة والثقافة؛ وأيضا هو استعادة كونية لتاريخ البشرية في صراعها مع الطبيعة وبناء أنظمتها الرمزية، إذ يظل عملاً مؤسساً لفهم الثقافة كبنية رمزية متجذرة في العقل البشري، وعملاً مؤسساً لفهمها كنظام دلالي يعكس البنى العميقة للعقل البشري.

وعليه يمثل نموذج "المثلث المطبخي" محاولة جريئة لربط الأنثروبولوجيا بالمنهج العلمية الصارمة، مع التأكيد على وحدة التجربة الإنسانية؛ وبذلك يظهر التحليل البنيوي أن العمل المنزلي ليس مجرد نشاط فردي بل هو بنية اجتماعية واقتصادية تكرر التقسيم الجندري وتدعم استمرارية الأنظمة المهيمنة، ومع ذلك فإن النقد البنيوي يذكر بضرورة تفكيك هذه البنى لفهم تعقيداتها التاريخية والسياسية، يظل هذا العمل حجر زاوية في فهم تشكل الممارسات اليومية (المطبخية) كأنساق رمزية تعبر عن رؤية المجتمعات للعالم، وأن فكرة الطعام كلغة لا تشعر بالجوع فقط؛ بل هي تحفيز التفكير النقدي في العلاقة بين الإنسان وبيئته.

رابعاً: آليات وطرق العمل في مجال الصناعة الغذائية التقليدية بولاية أدرار.

3-4-4- مراحل صناعة الغذاء التقليدي ووسائل العمل:

إن عملية تصنيع الأغذية التقليدية المنزلية تمرُّ بالكثير من المراحل العملية حتى يصل المنتج إلى الاستهلاك، كما نحتاج إلى وسائل عمل تعمل بدورها على تذليل الصعوبات الصناعية التي تحتاجها العاملات للوصول إلى الهدف المنشود.

إذ نجد هناك اختلاف بين مراحل صناعة الأغذية التقليدية ووسائل العمل بها حسب نوع المنتج، فالمقتولات (المعجونات) لها مراحل ووسائل خاصة بها، كما أن للمخبوزات مراحل ووسائل خاصة بها يمكن تفصيلها كالتالي:

أولاً: مراحل العمل في صناعة الغذاء التقليدي بولاية أدرار

أ. مراحل صناعة المقتولات من الغذاء التقليدي:

المقصود من صناعة المقتولات هي صناعة أنواع الكسكسي كغذاء تقليدي يحتاج إلى عملية تصنيعه إلى معرفة فنية ومهارة كبيرة، فأنواع الكسكسي ومراحل صناعته تتنوع، إذ يوجد أكثر من 300 طريقة لإعداده وصنعه في الجزائر، وولاية أدرار على وجه الخصوص لها طريقة خاصة في عملية صنعه وإعداده، على اعتباره الوجبة الرئيسية في تقديمات الطعام في المأدوبات الغذائية وكذا في الاستهلاك اليومي¹، وبالتالي فإن مراحل صناعته لن تختلف عن بقية المراحل في الولايات الأخرى، والتي يمكن تحديدها كآلاتي:

1. **مرحلة التحضيرات:** تشمل هذه المرحلة على تحضير كل من المادة الأولية للعمل من سميد وفريضة، وأيضاً وسائل العمل المطلوبة منها: أنواع الغرابيل (السيار) والجفنة والقدر، وصولاً إلى تحضير مكان العمل تفريشه، ووضع كل مستلزمات العمل فيه حتى يتسنى للصانعة العمل بشكل مريح دون توقيف وفي هذا الإطار تقول الأخت "خضرة": ((أياك كي نجي نخدم نجيب كل الصوالح لحدايا باه ما تقعد توقف ونحبس، مانخلي غرابيل، ولا طبسي، ولا فرشات، وحتى الماء اللي يقد تجيبو، أما السميد والفريضة ديمة قراب ليا لا حدايا مع الماء البارد والملح إذن التحضيرات تتمثل في ترتيب المواد الخام وأدوات العمل على أرض مفروشة بالشكل المناسب، أيضاً وضع الجفنة (الطبسي) على وسادة حتى تستند عليها الجفنة بطريقة جيدة تناسب العاملة في العمل بشكل مريح))².

2. **مرحلة الفتل (الصناعة):** يراد بالفتل هو تمرير أصابع اليد اليمنى وحدها طوراً، وإعمال الأصابع، أصابع اليمنى واليسرى معاً في الجفنة فوق كمية معلومة من السميد مع رشة بالماء، وربما أضيف له لدى إنجاز عملية الفتل بعض الدقيق ليعقد عليه فيستحيل السميد والدقيق إلى حبيبات متقاربة الأحجام³.

فالمقصود هنا في تعريف الفتل هو كيفية العمل أو بالأحرى إجراءات العمل أثناء عملية تصنيع المقتولات بشكل عام أي أنواع الكسكسي، والذي يتطلب فنيات وممارسات ذات مهارة يدوية حتى يتسنى للصانعات توفير منتج ذا مستوى عالي من الجودة وحسب متطلبات المستهلك (الزبون)؛ كما توجد طريقة أخرى في الفتل وهي بعد أن يتم تبليل السميد بالماء المالح

¹- أنيسة سدر، المرجع السابق، ص66.

²- أنيسة سدر، المرجع نفسه، ص66.

³- عبد المالك مرتاض، المرجع السابق، ص1084.

وإضافة الدقيق عليه، وبالتالي مرحلة الفتل تمثل الانطلاقة الفعلية لعملية التصنيع؛ إذ تبدأ العاملات بصب كمية لأبأس بها من السميد في الجفنة ورشه تدريجياً بكميات من الماء المالح بواسطة الغراف (إناء)، ثم تحريك أصابع اليدين في وقت واحد في اتجاه دائري متقاطع حتى تتبل معظم كمية السميد ليتم التوقف عن رشه بالماء، وسكب كمية من السميد أو الفرينة لتجفيفه قليلاً مع استمرار عملية الخلط ليبدأ السميد في التحول إلى جزيئات منفصلة غير متجانسة الحجم¹، وهنا يتم تمرير هذه الحبيبات في الغربال لتسقط على الطبق (الجفنة) متساوية ومنها حك تلك الحبيبات على طبق فوق الجفنة قبل إلقتها في طبق آخر إيداناً انتقالها لمرحلة موالية².

"فالأخت مريم" أقرت لنا ووضحت كيف يمكنهن كعاملات في صناعة الغذاء التقليدي عملية تصنيعه بقولها: ((نهار نبغو نبركشو لشي حد نسولوه كيف باغيه رقيق ولا غليض، ايو عليها يانديرو الدشيشة رقيقة ولا غليضة، وعليها يجي العيش رقيق ولا غليض على حساب الغرايل اللي نبركشو بهم))³.

فالصناعة هنا وضحت الكيفية التي يتم بها صناعة الغذاء التقليدي ونوعه وشكله لأن المذاق لا يناقش فيه بما أن المادة الأولية طبيعية وأصلية، كذلك كيف يتم تحديد الطلب إذ على أساس نوعية المنتج (رقيق الحجم أو غليظ الحجم).

تحدد عملية التصنيع، أما فيما يخص كمية المنتج فهذا حسب طلب المستهلك، والثمن الذي سيدفعه لها.

3. مرحلة التفوار: والمقصود من هذه المرحلة هو تعريض الكسكس للبخار بعد وصوله للشكل المطلوب وهو تجانس حبيباته من حيث الشكل، ومعنى التفوار هو الفواران هو: يعنى وصول الماء إلى الغليان والنشاط والحركة⁴، أي أنه يعد غليان الماء واشتداد حرارته يتصاعد منه بخار الماء الذي يصل إلى الكسكس داخل الكسكاس فيتضح عن طريق البخار ويفور، وبعد 15 دقيقة من نضج حبيباته كلها، ينزل من أعلى القدر ويوضع محتوى الكسكاس في كيس نظيف مجهز خصيصاً لهذا الغرض، ثم القيام بخبطه (فركه) على الأرض بعد إحكام غلقه بحذر بسبب

¹ - أنيسة سدره، المرجع السابق، ص66.

² - عبد المالك مرتاض، المرجع السابق، ص1084.

³ - مقابلة مع "الأخت مريم": حول كيفية تأمين الطلبات باحترام ذوق المستهلك، يوم: 2023/09/22

⁴ - مجمع اللغة العربية بالقاهرة: معجم الوسيط، ط4، ج2، دار الدعوة، القاهرة، 2004، ص730.

ارتفاع درجة حرارته، حتى تتجزأ تلك الكتلة إلى نفس حجم الحبيبات المصنوعة¹، تسمى هذه العملية "بالتفتتات" أي تفتت حبيبات الكسكس إلى حجمها المصنوع بها، وهنا تختلف طريقة التفتت هنا من يستعمل الأكياس البلاستيكية التي جاءت بها المادة الأولية (السميد أو فرينة)، وهناك من يستعمل الغريال المخصص لهذا الغرض إذ يطلق عليه هذه التسمية بسبب الدور المنوط له بها وهو تفتت حبيبات الكسكس، وفي هذا الصدد تقول: "أم رمضان": ((كي نكملوا التبركيش وفتيلة نجموه في طبسي كبير، ونجيبو الكسكاس أنتع القدرة نكنو درناها على النار فيها الماء، كي يغلي الماء، نحطو الكسكاس ونبقاو نعمروه بذاك العيش اللي نخدم إلين يتعمر، نسدوه بالسداد باش يتفور، كي يتفور نجيبو غريال حكاك التفوار نحكوه فيه باه ترجع كل حية وحدها وندوه ننشروه)).²

إذن المعنى من كلامها أن هناك عدة طرق في تفتت الكسكسي بعد تقويره، وهي إما حكه بالغريال المخصص لهذا الغرض، وهذا ما تعتمد الصانعات في حال إعداد وصناعة الكسكس بولاية أدرار، "فأم رمضان" أكدت على أنهن ينتظرن القدر حتى يغلي مائها حتى تضع الكسكاس وتضيف فيه الكسكس المستوي بالدفعات حتى يمتلئ، وانتظاره مدة كي يتصاعد البخار فيه وينضج لتقوم بتفتيته بالغريال، أما استعمال الأكياس فهي عملية مساعدة لعملية الحك قل ما تقوم بها الصانعات.

4. **مرحلة التجفيف (النشر):** إن تعدد مفاهيم المرحلة أعطاها ميزة، لأن معنى التجفيف الذي هو عملية إزالة الماء أو الرطوبة من مادة ما، لجعلها جافة، يمكن أن يتم التجفيف بعدة طرق مختلفة مثل: التعرض للهواء، أو استخدام الحرارة، أو استخدام مواد كيميائية ماصة للرطوبة³، فهذا التعريف يختلف عن معنى كلمة في اللغة "النشر"، التي تعني الوزيع والإعلان عن شيء ما، أو بث الأخبار أو المعلومات وله عدة دلالات أخرى.⁴

إذن التعريفين من حيث الدلالة اللغوية مختلفين، إلا أننا سنوضح التقارب الذي يربطهما في المعنى الواقعي الوظيفي الذي يراه صانعي الغذاء التقليدي لولاية أدرار خاصة للاستهلاك

¹ - أنيسة سدر، مرجع سابق، ص 66-67.

² - مقابلة مع "أم رمضان": حول معرفة كيفية تفوار حبيبات الكسكس (طهي أو إخضاعه للبخار) يوم: 2024/5/23 الساعة: 10:40

³ - ابراهيم مصطفى وآخرون، المعجم الوسيط، ط1، المجمع اللغوي، القاهرة، مصر، 1960، ص 205.

⁴ - المعجم الوسيط، مرجع سابق، ص 890.

البعدي الذين ينتجون المفتولات منها بسبب مزورة تجفيفها، إذ يقصد من التجفيف هو نشر الكسكسي على بساط من قماش نظيف معدود لهذا الغرض قليلاً، وعليه يتم بسط الكسكسي فله بعد وضعه كومة كبيرة ليحجف من الماء أو الرطوبة التي أصابته من بخار الماء.

هذا يعني أن تجفيف الكمية المصنوعة من الكسكسي تتطلب استخدام الحرارة والتخلص من الرطوبة، لرفع تركيز المواد الصلبة بها إلى حد ما منعاً لفسادها¹، وبالتالي فإن عملية التجفيف هي إزالة الماء من المادة الأولية إلى مستوى آمن لتخزينها ولزيادة فترة التخزين بدون تلف والحفاظ على القيمة الغذائية بقدر الإمكان، والتقليل من تكاليف التخزين والشحن والنقل²، فعملية التجفيف أو النشر هي تعريض المنتج للحرارة إما طبيعياً من خلال نشره وبسطه على قماش وتركه لمدة يومين أو أكثر حتى يجف، أو يتم تعريضه للشمس لمدة يوم حتى يجف، وهذه الطريقتين الأكثر استعمال خاصة النشر (التجفيف) على القماش، وهي الطريقة المحبذة لدى الصانعات بسبب أنهن يرين فيه أنه يتم المحافظة على طعم ورائحة المنتج كما هو، أيضاً عدم تفضيل التجفيف بطريقة الشمس لأنهن يرين أنها تعمل على تغيير طعم ورائحة المنتج وحتى شكله، إذ أن حرارة الشمس تزيد من تغيير حبيبات الكسكس من حيث اللون، وفي هذا الصدد تقول "أم خضراء" : ((نهار نكملو التبركيش ويتفور ننشروه على الدرا يكون مغسول، وما نلموه حتى بعد يومين حتى ينشف وتولي كل حبة وحدها، باه يسهال في جمعو في الشكاير أنتاع الخنشة بعدما نقوه، أما دوك اللي ينشروه في الشمس لا يفضوله بنته، والشمس تزيد تبهت له لونه ودير فيه ريحتها)).³

5. مرحلة التعليب والتخزين: في هذه المرحلة هي أيضاً تعتمد على التخزين اليدوي البسيط، إذ أن الأكياس البلاستيكية التي تم تفرغها من المادة الأولية (سميد أو فرينة) يتم استغلالها، فتقوم الصانعات بغسلها وتجفيفها وتجهيزها، لتكون هي الوسيلة الأساسية التي تتم من خلالها عملية التخزين، فبعد تنقية منتج الكسكسي من الغبار وبعض شوائب الصناعة التي تكون قد علقته به، يتم ملئ الأكياس ذات الحجم 25 كيلو غرام به حتى يجهز للبيع حسب متطلبات

¹ - محبوب بن حمودة : مشروعات التجفيف الطبيعي التقليدي للنتوجات الغذائية، مجلة دراسات في الاقتصاد والتجارة والمالية، المجلد 08، العدد 01، مختبر الصناعات التقليدية (LITA)، جامعة الجزائر 2019، ص 37-68.

² - أحلام بن عمارة: حفظ المنتوجات في الصناعات الغذائية-التجفيف التقليدي للأسماك (تقديم نظر)، المجلد 10، العدد 01، مجلة دراسات في الاقتصاد والتجارة والمالية، مختبر الصناعات التقليدية، جامعة الجزائر 2021، ص 93-112.

³ مقابلة مع "أم خضراء": حول كيفية تجفيف منتج المفتولات من الغذاء التقليدي، يوم: 2022/03/24

المستهلكين، لأن ما تم ملاحظته من خلال الملاحظة المباشرة أن هذه الأكياس لا توضع عليها البطاقات الاستهلاكية حتى وإن تم بيع المنتج داخل المحلات، كما أن سعره لا يخضع للمراقبة مثل بقية المنتجات الغذائية المصنعة داخل المصانع وهذا ما أقرت به "أم عبد الله" فقالت¹: ((كي ييبس العيش نقوه من غبرة الفرينة وإلى طاح فيه شيء، ومن بعد نجيبو الشكاير اللي فرغناهم من السميد والفرينة بعد مانغسلوهم نعمروا فيهم العيش، ونربطوهم بخيط يكون قاسح باه مايتفتحوا هذا إذا كان مولاهم طالبهم، اما إلى ألا البيع فنقوم بالوصاية اللي بغاه العيش راه موجود كيف ما بغاه، ولا تتعاملوا مع شي حانوت نحطوه ينباع فيه، وهذا حسب المفاهمة معاه، ما يزيد على السومة المعتادة باه مايقعد عندو)).

ومن خلال الطرح السابق فإن مراحل صناعة الغذاء التقليدي الخاص بالمفتولات بولاية أدرار متداخلة ولا يمكن فصل مرحلة عن الأخرى أو تجاوزها لأهمية المرحلة بالتسلسل مع الأخرى، وجب على الصانعات أن يواجهن الصعوبات والعراقيل بكل الوسائل والطرق المتاحة لهن رغم التقدم والتطور الحضاري السريع.

ب. مراحل صناعة المخبوزات من الغذاء التقليدي:

إن التنوع الغذائي جعل من صناعات الغذاء مراعاة هذا التنوع سواء من حيث الصنع، أم من حيث استخدام الوسيلة، أم من حيث مادة الصنع، أم من حيث طرق وآليات التصنيع، لذا ظلت صناعات المخبوزات بولاية أدرار تواكب عجلة النمو الصناعي الغذائي بالرغم من بساطة صنعه، إلا أنه شهد تغيرا كبيرا خاصة من حيث الوسيلة، وهذا ما جعل المخبوزات تختلف عن المفتولات في عملية التصنيع والوسائل المستعملة في العملية الصناعية، التي اختلفت مراحلها وهي كالاتي:

1. مرحلة التحضير:

في هذه المرحلة تعمل صناعات الغذاء التقليدي من المخبوزات على تحضير مستلزمات العمل التي من شأنها تذلل صعوباته وتسهل عليها العمل بشكل سلس وبأقل جهد ووقت، إذ تقوم بتحضير الحطب وأنية الطهي قبل أي شيء، ثم تحضر المادة الأولية التي تنتج منها المنتج والمتمثلة في القمح بعد طحنه في "الرحى" أو الرحاية الكهربائية، أضف إلى ذلك تحضير مكان العمل ووسائل الطهي مثل: الكانون، أو القلة أو الرضفى أو الصفية(الصفيحة)، وهذه

¹مقابلة مع "أم عبد الله": حول عملية جمع وتخزين منتج المفتولات من الغذاء التقليدي، يوم: 2022/01/02

الوسائل كلها يتم تعريفها في عنصر أدوات العمل، إذن مرحلة التحضير هي جلب كل مستلزمات العمل من أجل العمل بأريحية دون عوائق لتحقيق الهدف المنشود وهذا ما أقرت به ووضحته "الأخت مبروكة" بقولها: ((كي نجو نعجنو ويكون مطلوب فينا ياسر، خصنا نوجدوا كلش لأن التوجد هو كلش، أيضاً يختلف عن التبركيش اللي يتخزن، أما حوايج العجين تتكل في النهار اللي تطيب فيه، هذا علاه نوجدوا الصوالح من قبل بنهار ولا بيومين، نوجدوا أنور إلى كان خبز والرضفى إذا كانت كسرة، أما إلى خدمت على الطاجين ولا الصفية هذي ساهلة لأ فوق الفورنوا تطيب، أما أنتاع الحطب لازم تتوجد لها البلاصة مع الحطب)).¹

المقصود من كلام "الأخت مبروكة": أن المخبوزات في تحضيرها تختلف عن المفتولات كونها تستهلك أنياً، دون تمكن المستهلك من تخزينها لفترة طويلة، وبالتالي فعملية التحضير لصناعتها يستوجب وقت أكبر ودقة دون نسيان أو نقصان، خاصة المخبوزات التي تعتمد في صناعتها على المواد الطبيعية البسيطة مثل الحطب، القمح البلدي، أنور أو القلة، وصولاً حتى إلى مكان الصناعة يجمع الرمال التي توضع فيها القلة أو أنور، عكس المخبوزات التي تعتمد في صناعتها على الكانون أو الصفيحة أو الطاجين والتي جاءت مع التطور الحضاري للأدوات المطبخية.

2. مرحلة العجن: تعني كلمة "العجن" في اللغة العربية خلط الدقيق بالماء أو أي سائل آخر، لتصبح عجينة قابلة للتشكيل وهي مصدر مشتق من فعل "عجن"²، ومن خلال هذا التعريف نقول أن هذه المرحلة هي مرحلة التصنيع التي تعمل الصانعات على مزج وخط الدقيق بالماء والملح حتى تحصل على عجينة طرية قابلة للتشكيل حسب نوع طلب "المعجن" سواءً خبزاً كان أم كسرة وهنا تُقر لنا "أم رضوان" قائلة: ((نهار تكون عندي خدمة تعجن قبل ونخليه يرتاح بعد ما نوجد الصوالح، ويكون العجين حسب نوع الطلب "خبز" ولا "كسرة" إذا كان خبز رقيق عادي نعجنه جاري شوي باه تسهال الخدمة ويمشي لي في القلة أو أنور أما إذا كانت كسرة نعجنها ثقيلة شوي خاصة إلى كانت بالقلب (الحشو)).³

¹ - مقابلة مع "الأخت مبروكة": حول صنع الكسرة حسب نوع أنية الطهي، يوم: 2022/04/02

² - المعجم الوسيط، المرجع السابق، ص 625.

³ - مقابلة مع "أم رضوان": حول كيفية عجن المخبوزات من الغذاء التقليدي، يوم: 2022/06/26

وضحت "أم رضوان" أن هذه المرحلة جد مهمة بعض الطرق في عملية تصنيع الغذاء التقليدي المعجون، وهي أنها تعمل على العجن وتركه لمدة من الزمن حددت بنصف ساعة أو ساعة على الأقل، ليتداخل الماء مع حبيبات الدقيق الصغيرة ويتماسك العجين ويطلق سائل عبارة عن خيوط تتمدد كل ما تم بسطه فوق آنية الطهي أي القلة أو أنور أو الرضفى، أيضاً هناك فرق بين عجين الكسرة وعجين الخبز، فهذا الخبز تكون عجنته طلقه وجارية عن عجين الكسرة الذي يكون قاسياً نوعاً ما.

3. **مرحلة الطهي (النضج أو الطياب):** في هذه المرحلة التي لا تقل أهمية عن بقية المراحل تعجن الصانعات على الموقد المعد مسبقاً وتأتي بآنية الطهي أي التي تضع فيها العجين وتشكله إما خبزاً أو كسرة طبقاً لنوع الطلب وأيضاً آنية الصنع فإذا كان خبزاً تأتي بحرة مثقوبة من الجهتين وتجمع لها كومة رمل تثبتها فوقها وتدخل الحطب، وبعدها توقد النار حتى ترتفع حرارتها، بعدها تضع العجين وتمرره بسرعة وبشكل رقيق، ليعطي رغائف رقيقة تسمى "خبز الرقاق"، وعلى شاكلته يصنع "خبز أنور" لكن وسيلة الصنع تختلف أما المذاق فمتشابه وهذا ما تم ملاحظة من خلال الملاحظة بالمشاركة¹، أما إذا كان كسرة فتأتي الصانعات "بالرضفى" وتضعها على أسلاك من حديد تسمى "المناصب" وتشعل النار تحتها حتى تُحمى، وتأتي بالعجين مع القلب وتشكله بشكل دائري وتضع الحشو

وتجمعه مرة أخرى ثم تبسطه على الشكل الدائري ليصبح قرصاً ممدداً على دائرة الرضفى، ثم تأتي بالجريد (سعف النخيل) وتشعله فوق العجين وبعدها تضيف الرمل ذو الحرارة العالية مع الجمر لتغطي الرضفى بما فيها كلياً، تبقى لمدة نصف ساعة إلى ساعة ويتم إخراجها بعد نضجها كلياً لتمسح من الرمل بخرقة من الكتان، ثم تتظف بالماء ينزع أعواد سعف النخيل من فوق الكسرة وهنا تصبح جاهزة للاستهلاك²، هذا الكلام أقرت به "أم مسعودة" قائلة³: «في طياب الخبز نشعلو النار في القلة نخلوها تحمى، ومن بعد نجيبو العجين ونبداو نلوحوه عليها ويجي رقيق خبوها، كيفو كيف "أنور الرقيق" أما المبطن نزيدوه القلب، أما الكسرة نجيبو الرضفى ونحطوها على المناصب ونحموها حتى هي، كي تحمى إذا كانت لا كسرة الملة

¹ - الملاحظة بالمشاركة: حول كيفية صنع المخبوزات من الغذاء التقليدي، يوم: 2022/07/17

² - الملاحظة بالمباشرة: حول صنع منتج الكسرة، يوم: 2022/05/15

³ - مقابلة مع "أم مسعودة": حول صنع منتج الكسرة، يوم: 2022/05/15

ونغلقوها، ثم نجيبو جريد ونشعلوه عليها وعاد نديروا الرماد الحامي(الرمل) حتى تغطي كامل، وبعد ساعة ولا نصها نخرجوها وننقوها من جريد والتراب بالماء، وتولي واجدة للماكلة».

فمن خلال الطرح لاحظنا أنّ هناك اختلافاً في طهي المخبوزات وذلك حسب الأنوية المستعملة في الطهي وطريقة الطهي(الطيباب) فالمستهلك إذا أراد خبزاً بشكل رغائف رقيقة طلب "خبز القلة" أو "أنور"، أما إذا أراد كسرة فيطلبها، لك تبقى المادة الأولية في عملية الصنع هي القمح البلدي(المحلي)، الذي يأتي به من بساتين المنطقة، لأن هناك اختلافاً بين القمح المحلي والمستجهن في المذاق وحتى جودة تصنيع الغذاء التقليدي المحلي.

ثانياً: وسائل العمل في صناعة الغذاء التقليدي بولاية أدرار:

عملية تصنيع الغذاء التقليدي تحتاج إلى وسائل حتى يتسنى للصانعين إنجاز أعمالهم بكل جودة وسلاسة، أيضاً هذه الوسائل من شأنها تذليل صعوبات العمل، وعليه فإن للمفتولات وسائل صنع مختلفة عن وسائل صنع المخبوزات وإن كان هناك نوع من التداخل في بعضها البعض، خاصة في مرحلة النضج (الطيباب) لأن الكانون(الفورنو) أحد الوسائل المستعملة أثناء صناعة كل من المفتول والمخبوز، وبالتالي نفصل في أدوات كل نوع على حدى وهي كالآتي:

أ. أدوات صناعة المفتولات من الغذاء التقليدي:

إن الاحترافية في العمل تتطلب استخدام وسائل متنوعة تعمل على اقتصاد الجد والوقت من الصانع، من أجل توفير طلبياته في وقتها المحدد، إذ نجد أن صناعة المفتولات من الغذاء التقليدي تصنع بأدوات متنوعة ولا يمكن الاستغناء عنها رغم بساطتها في عملية التصنيع، وهذه الوسائل هي:

1. الجفنة(القصة أو الطبسي أو القسري): كل هذه التسميات تطلق على الأنوية التي يصنع فيها الكسكسي بأنواعه، فالجفنة هي: عبارة عن وعاء يؤكل فيه ويترد، إذ كان يتخذ من الخشب غالباً، ولقد خلت محلها القصاع الطينية في كثير من المناطق، ومع التغير الحضاري صارت النسوة إن استعملن جفان من النحاس الخفيف والألمنيوم لما يتميز به من قدرة على المقاومة مثل الكسر، الحرق، الصدأ فضلاً عن أنها خفيفة المحصل لينة الملمس، رخيصة السعر.¹

¹ - أنيسة سدر، المرجع السابق، ص64.

أما القصة: فهي آنية للأكل تستخدم من الخشب، ويأكل عليها عادة عشرة من الناس، إذ وصفت في المعنى اللغوي لها القصة: الضخمة تشبع العشرة، والجمع قصاع¹.

أما "الطبسي" فهي لهجة محلية وتعني كل إناء كبير مستدير مصنوع من الألمنيوم أو الزنك بغرض العمل فيه إما قتل أو خلط فيه الكسكسي في الولائم والحفلات، وهذا ما أقرت به "أم مريم" حين وضحت لنا معناه: ((الطبسي هو داك الوعاء اللي مدور ومحفور كبير، يجي من جبهة مالي وليبيا وكسرتو يتخدم من الحديد المزاس ولا التوتيا، ندسوه الوقت المعرات ولا يتركوه هه هذ مكان))².

وفيما يخص القسري فهو مصنوع من الطين وهو عبارة آنية كبيرة يستخدم لغرض صناعة الكسكسي فقط، وهي صناعة حرفية محلية خاصة، وهذا ما أقرت به "أم رضوان" قائلة: ((لقي يتخد من الطين عد اصناع، نخلوه لا للتبركيش لأنويبرم العي مليح، ما يتحرك كيف الطبسي خفيف ويزلق))³.

2. الغربال(السيار): جاء ف لسان العرب أن الغربال هو لفظ صحيح، وغربل الشيء بمعنى نخله، والغربال: ما عُربل به، وغربلت الدقيق وغيره أي غربلته⁴.

فالغربال هو: أداة دائرية يغربل بها الطجين ونحوه، تشبه الذف به ثقب صغيرة تنقي المادة المغربلة، ومع التطور الحضاري هو عبارة عن لوح دائري الشكل يشد شبكة خيوط سلكية رقيقة تشكل في تقاطعها ثقب مختلفة الحجم⁵، في هذا التعريف يشير إلى أن هناك عدة أنواع من الغربال وحسب الدور المنوط لها في عملية التصنيع إذ يمكن تحديدها حسب الملاحظة بالمشاركة كالتالي⁶:

- غربال الفرينة: هو غربال يقوم بغربلة شوائب الفرينة وثقوبه دقيقة جداً.
- غربال الدشيشة: هو غربال أكثر درجة من غربال الفرينة وثقوبه واسعة قليلاً عن سابقه.

1- ابن منظور، المرجع السابق، المجلد 08، ص 274.

2- مقابلة مع "أم مريم": حول وسائل العمل في المفتولات من الغذاء، يوم: 2022/08/05

3- مقابلة مع "أم رضوان": حول وسائل العمل في المفتولات من الغذاء التقليدي، يوم: 2022/08/10

4- ابن منظور، المرجع السابق، المجلد 11، ص 491.

5- أنيسة سدره، المرجع نفسه، ص 64.

6- الملاحظة بالمشاركة: حول وسائل العمل في المفتولات من الغذاء التقليدي، يوم: 2022/01/30

- **غربال الحكاك:** هو غربال يحك حبيبات الكسكسي بعد تشكيلها ووصولها حجم المطلوب وثقوبه أكبر من غربال الدشيشة بقليل.
- **غربال اللقاط:** هو غربال خاص رز حبيبات الكسكس الكبيرة والصغيرة عن بعضها وثقوبه متوسطة ما بين غربال الدشيشة وغربال الحكاك.
- **غربال الفرفار:** هو غربال خاص بالكسكس بعد تمام التبركيش، وحين يتم تفويره، يحك "بالغربال الفرفار" ذا الثقوب الكبيرة من أجل تفتيت حبيبات الكسكس المتلاصقة، وثقوبه واسعة جداً.

من خلال مما سبق فإن لكل غربال دوره المنوط به، إذ هناك أنواع أخرى ليست خاصة بالمفتولات و فقط وغنما هي تقوم بغرلة أشياء أخرى مثل النخالة أو السفوف (التمر المدقوق)، وغيرها من المواد التي تحتاج إلى الغرلة ونزع الشوائب والتنقية والفرز.

3. **الطاس أو الغراف:** هناك مسمين لكن في المعنى يؤديان نفس الوظيفة المنوطة بهما، فالطاس فاللغة: هو الذي يشرب به: وجاء بمعنى التأثيث أيضاً الطاسة وهي أيضاً للشرب لكنها دائرية الشكل أي من أنية الصفر¹. أما الغراف فهو في اللغة غرف الماء والمرق ونحوها يغرفه غرباً واغترفه واغترف منه بمعنى أنه إزاء يُغرف به الماء وكافة السوائل².

إذن المفهومين يدلان على أنه: وعاء يستعمل من أجل صب الماء المالح على السميد وتبليبه بكميات قليلة شيئاً فشيئاً باستخدام الغراف الذي يمثل عصاً مستقيمة طولها ذراع تقريباً، بها تجويف من الأعلى قد تكون مصنوعة من الخشب أو البلاستيك أو الألمنيوم³.

بيد أن صانعات الغذاء التقليدي من المفتول في منطقة أدرار لا تقتصر على الطاس أو الغراف في العمل، بل تقوم بوضع الماء في أي أنية من شأنها حمل الماء وتستطيع صبه بها أو استعمال ملاعق كبيرة للغرف منها وهذا ما تم ملاحظته مباشرة.

4. **القدر والكسكساس والسداد:** إن ثلاثية القدر والكسكاس والسداد ذات وظيفة تشاركية متلازمة، إذ لا يمكن استغناء أداة عن الأخرى، لهم دور تكاملي فيما بينهم ويمكن تحديد هذه الوظائف كالتالي:

¹ - ابن منظور، المرجع السابق، ج6، ص122.

² - المرجع نفسه، ص09، ص263.

³ - أنيسة سدر، المرجع السابق، ص65.

- **القدرة أو القدر:** هي مؤنثة عند جميع العرب، فيقال لها قديرة وقدير عند التصغير، بالهاء ومن غيرها، والقدرة هي: القارورة الصغيرة.¹ كالقدرة هي لتسخين الماء ولسلق بعض المواد والعناصر الغذائية، أي هي آنية يطبخ فيها الأكل وهي أنواع حسب مادة الصنع فهناك قدر الطين، ومن النحاس ومن الزنك.²
- فالقدر: هي الأداة الأساسية في إعداد الطعام، يصنع غالباً من النحاس أو الطين أو الألمنيوم، شكله مخروطي حيث يتسع من الأسفل ويضيق نوعاً ما من الأعلى وله عروتان من الجانبين يشد مهما عند وضعه على الغار وعند إنزاله.³
- **الكسكاس:** هو ما يوضع على القدر⁴، وهو آنية مثقوبة لتحضير الكسكس⁵. فالكسكاس له ثقب من أسفل تسمح بتسرب البخار إليه من داخل القدر، فشكله مخروطي يضيق من الأسفل ويتسع نوعاً ما من الأعلى، حيث يدخل أسفل الكسكاس في أعلى القدر.⁶
- فالكسكاس أداة مهمة لا تقل أهميتها عن القدر، كونه وسيلة تجميع الكسكس من أجل إخضاعه لبخار الماء المتصاعد من القدر عبر ثقبه، ليصبح الكسكس مفوراً جاهزاً للاستهلاك البعدي أو الآني.
- **السداد (القفال):** هو حزام من ثوب أو عجين لمنع تسرب البخار من آنية الكسكس⁷، أو هو عبارة عن حزمة نظيفة من القماش بغرض عشر سنتيمترات وطول ذراعين تقريباً، تستعمله الصانعة ما بين القدر والكسكاس لیسد الفراغ كي لا يخرج من حزمة البخار حتى يتصاعد نحو الأعلى إلى الكسكاس من أجل نضح حبيبات الكسكس بسرعة.⁸
- إذن فالصانعات على مدار عملية التصنيع كلما انتقلت إلى مرحلة إلا واستخدمت وسائل لتسهيل عملية التصنيع، وكل أدلة لا تقل أهمية عن الأخرى، كون الدور الوظيفي الذي بعدها يتوقف عن الدور الوظيفي الذي قبله بمعنى هي حلقة متسلسلة إلى أن ينتهي العمل.

¹ -لسان العرب، المرجع السابق، ج5، ص74.

² - عبد الرحيم العطري، المرجع السابق، ص336.

³ - أنيسة سدر، المرجع السابق، ص65.

⁴ - أحمد أبا الصافي جعفري، المرجع السابق، ج1، ص341.

⁵ - عبد الرحيم العطري، المرجع السابق، ص336.

⁶ - أنيسة سدر، المرجع السابق، ص65.

⁷ - عبد الرحيم العطري، المرجع السابق، مجلد3، ص336.

⁸ - أنيسة سدر، المرجع السابق، ص65.

ب. أدوات صناعة المخبوزات من الغذاء التقليدي:

إن تنوع الأدوات ووسائل العمل يؤدي إلى تدليل عقباته وصعوبات العمل، أيضاً من شأنها أن تزيد من جودة وفعالية عملية التصنيع وبالتالي زيادة الإنتاجية التي يصاحبها زيادة في عائداته، لذا وجدنا أدوات صناعة المخبوزات متنوعة ومختلفة نظراً للتطور التكنولوجي على مستوى تقنيات العمل في كل المجالات وليس فقط بالنسبة للمخبوزات، كما أننا لاحظنا أن هناك تبايناً في استعمال هذه الأدوات، فهناك من يستعمل الأدوات القديمة مثل: أنور، الرضفى، الفرينة، القلة، وهناك من يستعمل الأدوات المستحدثة مثل: الطاجين، والصفية(الصفيحة)، والأفران المعدنية الغازية، وفيما يلي تفاصيل ذلك:

1. **القلة:** هي إناء من الفخار يشرب منه، وهذا استخدامها الشائع، والجمع اللغوي لها هو قُلل أو قلال فمثلاً قُلة الجبل بمعنى قمته أو أعلاه¹، إذ أن للمفهوم معين يدل عليها هذا الأول الذي أدى وظيفة المدلول عليه.

فالقلة هي إناء الماء تصنعها العامة من الطين ونحوه²، إلا أن صناع الغذاء التقليدي ن المخبوزات اتخذتها وسيلة لصناعة نوع من الخبز بعد ثقبها من أسفلها مقابل لفوهتها حتى يتسنى لهن ادخال الحطب داخلها وإحمائها، وعلى ظهرها الخارجي يوضع قليل من العجين ويتم استدارته بشكل رقيق رقيق فيعطي رقائق تسمى بخبز القلة، وهذا ما لاحظناه من خلال الملاحظة بالمشاركة³.

2. **جفنة(قصرية):** وهو إناء واسع متوسط العمق كان يستعمل للعجن⁴، وقد تم توضيحه في أدوات صناعة المفتولات سابقاً.

3. **أنور أو التنور:** جاء في لسان العرب أنها: هي فرن من الطين يخبز فيه الخبز⁵، أو بمعنى آخر هو المكان الذي ينضج فيه هذا النوع من الخبز⁶.

1- ابن منظور، المرجع السابق، مجلد3، ص ص219-220.

2- أحمد أبا الصافي جعفري، المرجع السابق، ج1، ص163.

3- الملاحظة بالمشاركة: حول وسائل العمل الخاصة بالمخبوزات من الغذاء التقليدي، يوم 2022/05/09

4- عبد الرحيم العطري، المرجع السابق، مجلد3، ص337.

5- ابن منظور، المرجع السابق، مجلد2، ص462.

6- أحمد أبا الصافي جعفري، المرجع السابق، ج1، ص337.

4. **الرضفى:** جاء معناها في لسان العرب الرضفُ: الحجارة حُميت بالشمس أو النار، مفردها وضفَةٌ، والرضفُ: الحجارة المحماة بوغربها اللبن¹، فالرضفة: هي الحجارة المحماة يستعملونها لنضج خبز الملة عليها².

5. **فرنٌّ أو فران:** يصنع من الطين يكون دائرياً ومقبباً به فتحة، يطبخ فيه الخبز³. ففي التعريف اللغوي الفرن: هو الذي يخبز عليه، وهو خبز غليظ نسبة إلى موضعه، وجمعه أفرانٌ إذ يُنسب لها معنى الفريضة وهي خبزة مسلكة مصممة الجوانب إلى الوسط ومفردها فريضة⁴.

6. **الطاجين:** هو دخيل على اللغة العربية بمعنى أنه عرب وهو متعدد الألفاظ مثل: الطاجنُ، الطاجن، الطيجن، وكلا الألفاظ معربة لأن حرفي الجيم والهاء لا يجتمعان في أصل الكلام العربي، وبالتالي الطاجن هي المقلَى أو ما يقلَى فيه⁵. ومما تم ملاحظته أن الطاجينة هو آنية مستحدثة لم تكن موجودة بمنطقة أدرار، جاءت مع حركة المد والجز للقوافل التجارية، وهذا ما دلَّ على الاحتكاك الحضاري وهو عبارة آنية معدنية (نحاس، أو زنك، توتياء "الألمنيوم")، يطهى فيها أنواع الطعام منها الخبز الذي له نوع خاص، وهي عبارة عن صفائح لها حواشي مرتفعة بحجم 2 إلى 4 سنتمتر ونصف قطره 50، يسطح فيها العجين في شكل قرص كبير ويطهى.

7. **الصفيحة(الصفية):** هي لوح من النحاس أو الحديد المصفح بوضع على الموقد لإعداد الطعام عليه⁶. فالصفيحة هي أداة معدنية تستخدم أيضاً لطهي مختلف أنواع الخبز، وهي آنية حديثة الاستعمال لسهولة حملها، وأيضاً سهولة إحماؤها على الموقد، كما أنها سهلة الاستعمال فليس لها أي مشكل مثل الطاجين الذي يحدث لهيب حاسته للصانعات على مستوى الذراع بإصابات وإن كانت خفيفة، إلا أنها تسبب مشاكل لا بد من أخذ الحيطة والحذر أثناء الاستعمال.

8. **المناصب(المنصب):** هو آلة من معدن تنصب تحت وعاء الطبخ أو أي وعاء آخر،

¹ - ابن منظور، المرجع السابق، ج9، ص121.

² - أحمد أبا الصافي جعفري، المرجع السابق، ج1، ص92

³ عبد الرحيم العطري، المرجع السابق، مجلد3، ص337.

⁴ - ابن منظور، المرجع السابق، ج13، ص321.

⁵ - المرجع نفسه، ص264.

⁶ - ابراهيم مصطفى وآخرون، معجم الوسيط، المرجع السابق، ص512.

والغرض من المنصب هو دعم الوعاء أثناء الطبخ أو الإستخدام، وجمع الكلمة: مناصب¹.
فالمناصب إذن هي آلة معدنية تستخدم لوضع الوعاء عليها أثناء الطبخ وهي جزء أساسي من أدوات المطبخ التقليدي.

9. الفورنو(الموقد): هو الموقد الذي يخبز فيه الخبز أو يطهى عليه الطعام، وجمعه: فوارين². إذ ما لاحظنا أن الفورنو يختلف عن الأفران التقليدية لأنه ظهر مع الثورة الصناعية وظهور أدوات جديدة، فهو مصنوع من الحديد والنحاس، ويشغل بمادة غاز البوتان أو غاز المدينة، وله عدة أنواع وأشكال.

4-3- تقسيم العمل والأدوار في الصناعة الغذائية التقليدية بولاية أدرار:

تقسيم العمل نسق الإنتاج إلى مجموعة مهام العمل أو المهن المتخصصة، بما يؤدي إلى إيجاد اعتماد إقتصادي متبادل³، بمعنى هو نظام إنتاجي ينقسم إلى مجموعة مهام متبادل وظيفياً أي كل نسق يقدم خدمة مقابل ما ينتظره من خدمات الطرق الآخر.

وبالتالي فجميع المجتمعات عرفت شكلاً أولياً من تقسيم العمل، خاصة في المهام التي توكل إلى الرجال وتلك التي تؤديها النساء، غير أن تقسيم العمل أصبح مع النمو الصناعي أكثر تعقيداً مما كان عليه في ظل أي نسق إنتاجي آخر، حيث أصبح الحديث يتم على صعيد دولي⁴. إذن تقسيم العمل كان ينبني على حسب تركيب المجتمع وبساطته وحسب النوع البشري وقدراتها الجسمية فهناك مهام منوطة بالرجال، كما هناك مهام منوطة بالنساء، إلا أن هذا التقسيم تغير مع التغيرات الصناعية الإنتاجية وزيادة تعقيد المجتمع بسبب التطور والتقدم السريع خاصة أن الكلام أصبح يتم على المستوى العالمي وليس على مستوى المجتمع الواحد.

فتقسيم العمل من خلال الدراسات والبحوث تطور مفهومه عبر الزمن، فانتقل من مفهومه البسيط إلى شيء من التعقيد فكانت أولى التفسيرات لديه عند "آدم سميت" والتفسير النفعي له، حيث أنه أقران التقدم في العملية الإنتاجية هو أكبر دافع أو عامل من عوامل

¹ - المرجع نفسه، ص982.

² - المرجع نفسه، ص723.

³ - أنتوني غدنز (ترجمة فايز الصباغ): علم الاجتماع، ط1، المنظمة العربية للترجمة، مؤسسة ترجمان، عمان-الأردن، 2005، ص744.

⁴ - المرجع المرجع، ص744.

الإنتاج التي تدفع العمال إلى كفاءة أكبر¹. وعليه تقسيم العمل لم ينظر له بعد التحليل الاقتصادي من جهة نفعته بل جاء التفسير الاجتماعي على يد "إميل دوركايم" الذي رأى أن تقسيم العمل لا يتوقف على الجانب المادي للعمل فقط، وإنما هناك عوامل اجتماعية أخرى من شأنها أن تزيد في تقسيم العمل جراء زيادة التميز في العلاقات الاجتماعية². إذ من ضمن تفسيرات التنظيم الاجتماعي هو: التضامن الذي قسمه إلى نمطين هما: الأول تضامن آلي، والثاني تضامن عضوي، فالأول هو: التخصص في المهام محدداً بواسطة الإكراه مميّز لهذا النمط من المجتمعات، ويكون هناك نوع من التجانس بين أفرادها، أما الثاني: هو تمييز النشاطات الإنتاجية حسب معايير الكفاءة والفعالية إذ ينتج عن ذلك تغيرا بارزا ومستمر في تراتبية الأوضاع القانونية مولداً بذلك فوضى اجتماعية، إلا أن "دوركايم" في هذا التفسير يرى أن وظيفة التنسيق والتفكير هذه هي أكثر أهمية بمقدار ما تكون المهام الإنتاجية أكثر تمايزاً³.

ومع ظهور علم الاجتماع الصناعي تغير مفهوم تقسيم العمل بصورة أكبر حينما حاول "فريدريك تايلور" تحسين إنتاجية العمل الصناعي، فأعطى صبغة جديدة وهي التنظيم العلمي للعمل من خلال توزيع ثمار الإنتاجية بإنصاف بين العمال والمستخدمين، إلا أنه واجه نقداً لنظريته من طرف مدرسة العلاقات الإنسانية أو ما يسمى "بمصنع الهاورتون" الذين يرون أنه تقسم العمل لم يرتبط بالإنتاجية فقط؛ بل بالبنية غير الشكلية للمعامل والعلاقات بين هؤلاء العمال ودوافعهم وتطلعاتهم في الحياة⁴، وفي ظل تزايد التطور الحضاري عرف مفهوم تقسيم العمل بوجهة نظر أخرى متطورة حسب المجتمع الراهن حيث كان "جورج فريد مان" من بين هؤلاء الذين حاولوا أن يربطوا بين بحوثه الخاصة عن آثار الإنتاج الآلي في مراكز واتجاهات العمال.

ومن التصورات "دوركايم" عن ظاهرة تقسيم العمل، كذلك أثارت الدراسات الحديثة عن المشكلات الاجتماعية للتنمية الاقتصادية في المجتمعات النامية، أهمية الدور الذي يلعبه تزايد تقسيم العمل في التغيير الاجتماعي⁵.

¹ - ر. بودون وف-يوريكو (ترجمة: سليم حداد): المعجم النقدي لعلم الاجتماع، ط1، ديوان المطبوعات الجامعية، 1986، ص189.

² - محمد عاطف عيث، قاموس علم الاجتماع، المرجع السابق، ص122.

³ - سليم حداد، المرجع السابق، ص190.

⁴ - المرجع نفسه، ص ص190، 191.

⁵ - محمد عاطف عيث، قاموس علم الاجتماع، المرجع السابق، ص122.

فمن خلال تتبع تطور مفهوم تقسيم العمل في المجتمع، كان لابد من تخصيصه حسب موضوع البحث وهو عمل المرأة المأجور داخل المنزل، والمتمثل في دور الثقافة الاستهلاكية في تفعيل العمل المنزلي-صناعة الأغذية التقليدية بولاية أدرار.

فهذا النوع من العمل في حد ذاته يتطلب توضيحا وتفسيرا لكيفية العمل فيه وإجراءاته: إذ أننا نعلم أن المرأة منذ أن خلقت وهي تعمل جنبا إلى جنب مع الرجل لتذليل عقبات وصعوبات الحياة، من خلال أعمال الرعاية وتربية الأطفال والمسنين، إضافة إلى مساعدة الزوج في كسب لقمة العيش حينما كان يعمل بالأرض سواءً خمّاساً أو خراساً (أحد الأنظمة الإنتاجية المعتمدة في زراعة الأراضي بمنطقة أدرار)، إلى أن وصل بها الحال إلى الاستقلال المالي الخاص بها بعدما عملت في حرفتي المشط النسوي والتزين وحرفة الخياطة التقليدية، وأيضاً حرفة التوليد والتضميد (الطب الشعبي) الذي يبرز دورها الفعال فكانت ولا زالت البديل العلمي في القرى والمداشر لمداواة النسوة بسبب بُعدهم عن المستشفيات وعدم توفر وسائل النقل لها في الحالة الاستعجالية¹.

وعليه نفهم من تقسيم العمل كان في البداية حسب النوع الاجتماعي (ذكر، أنثى) وقدراتهم الجسمية على تحمل أعباء العمل فأنيطت الأعمال الشاقة الثقيلة للرجل، أما الأعمال البسيطة الخفيفة، فكانت من مهام المرأة، غير أنّ هذا المفهوم تلاشى شيئاً فشيئاً مع بحث المرأة عن الاستقلالية ليست الذاتية فقط وإنما من كل النواحي، حتى في العمل الرسمي لها، والذي ترى أنه يكسبها مكانة اجتماعية تستطيع من خلالها إثبات أنها قادرة على خوض مضمار المسؤولية بجدارة واستحقاق.

لذلك تقسيم العمل منحى آخر من التصنيف وهو تقسيم العمل للنوع الواحد حسب الدور المنوط، وهذا ما لاحظناه من خلال الملاحظة بالمشاركة، للنساء العاملات في صناعة الأغذية التقليدية بولاية أدرار، حيث أن هؤلاء النسوة لهن كل الصلاحيات في أعمالهن التي يقمن بها بما في ذلك الاستقلال المالي، والتصرف في عائدات العمل، وبالتالي كان تقسيم العمل ينهى قائم على تقسيم الأدوار الوظيفية حسب المعرفة العملية لإجراءات العمل ومراحله، وهذه الأدوار يمكن تنفيذها حسب مراحل العمل كالتالي:

¹ - مبروك مقدم: بنائية تقسيم العمل المأجور في المجتمع الواحي القصوري التواتي، ج4، ديوان المطبوعات الجامعية، الجزائر، 2010، صص 25-53.

1. **مرحلة التحضير (أدوار تحضيرية):** فالدور الوظيفي و المعرفة به كفيل بالعاملات أن يقمن بدورهن المنوط لهن على أكمل وجه , إذ يتطلب خبرة فنية ومهارات عملية عالية , والتي من شأنها أن تحدد جودة منتج الغذاء التقليدي , أيضا هذه المرحلة تعبر عن معرفة حيثيات العمل والمشاكل التي ستواجهها العاملات؛ وبالتالي معرفة الوسائل التي يجب تحضيرها من أجل هذه الصعوبات, إذن العمل في صناعة الغذاء التقليدي لا يتطلب التحضير للعمل فقط وإنما معرفة كيفية العمل والصعوبات التي يجب مواجهتها وبأبسط الطرق الممكنة , لذلك صانعي الغذاء التقليدي خاصة أولئك الذين أوكل لهم دور التحضير لعملية التصنيع هن على دراية تامة بمجريات العمل والظروف المحيطة به , وهذا ما أقرت به "الأخت ميمونة" ((أنا كي نجو نبركشو ولا نعجنو علبالي بكل شيء , وخصني نوجد كل شيء وبالزيادة , نوجدو الماعين والدقيق والماء وحتى البلاصة اللي نخدمو فيها , باه مانحبسوكي نبادو, لأنني أنا خدمتي لا نوجد ونمد الحوايج اللي خاصة ونمشي ونجي على الخدمة هذه هي خدمتي ما اللي بيدي التبركيش ولا العجين إلى نهار يكمل)).¹ المقصود من كلام الصانعة أنها أثناء العمل يقسمه حسب الدور الوظيفي الذي تتقنه العاملة في مجال صناعة الغذاء التقليدي, هذا الدور هو الذي يحدد مكانتها في العمل سواء كانت رئيسية أم ثانوية مثل دور سقي الماء.

2. **مرحلة الصناعة (دور تصنيعي):** هذه المرحلة يعتبر الدور الذي تقوم به الصانعات مهم جدا وأن تكون لهن خبرة في الممارسة العملية التقليدية، إذ أن هذا الدور لأهميته أعطى الصانعات فكرة مهمة في العمل فهن من تحدد الطلبات وعجزها التي تستلم فيها، وأيضا هن من يحددن الأجر المتفق عليه، وبالتالي تقسيم العمل في صناعه الغذاء التقليدي أعطى تنظيم عملي تراتبي للصانعات مكنهن من معرفة الدور بكل واحدة منهن دون الحاجة إلى الأخذ والعطاء والمناقشة في عمليه تقسيم الأدوار الوظيفية في عمل صناعة الغذاء التقليدي وفي هذا الصدد أكدت ذلك "أم عبد الله" قائلة: ((احنا كل وحده عارفه خدمتها الماكله سوى الطعام ولا كسره نجو نلقاو الحوايج واجده نبدا نطلع الدشيشه واذا عجين مباشره نبدا نخدم الى كسره الى خبز نبدا نلوح المهم لوجيت يكون كايين وما خاص حتى حاجه والوقت اللي نخدموا فيه على حساب الكمية الى ياسر نبكروا عليه ويلا قليل ساعه نبادو نبدا 12 وعلى حساب

¹ - مقابلة مع "الأخت ميمونة": حول المهام التي تتقلدها أثناء العمل، يوم: 2022/07/03

الخدمه واتكاليها نحددوا السعر كل نوع))؛¹ في الدور التصنيعي ينشأ لدى العاملات من خلال خبراتها خليج تصنيع إذ تكون أقل خبرة عندما يناط لها دور إضافة دقيق الفريضة لعدة مرات إلى أن تصل إلى مهارة فنية عالية جراء الممارسة لعدة سنوات تفوق خمس سنوات فتصبح صانعة متمكنة وتصبح لها مكان وظيفية مهمة أهميه الدور الذي تقوم به في العمل.

3. مرحله النضج (دور انضاجي): هذه المرحلة دورها أو الدور الوظيفي له لا يقل أهمية عن السابقة، كونه أساسي في عملية التصنيع الغذائي التقليدي على اعتبار النضج (تعريض المنتج لبخار الماء أو طهيه على النار) هي مرحلة أخيرة وضرورية لبقاء المنتج لمدته طويلا بعد عملية الصناعة، لذلك اكتست الصانعات دورا مهما في عملية طهي وانضاج المنتج الغذائي التقليدي من خلال المهارات الفنية الناتجة عن الممارسة اليومية لهذا العمل، إذ تعطي للمنتج جودة عالية جراء عملية الطهي الممتازة وأكدت هذا الكلام "أم مبروكة" بقولها: ((يكملوا الخدمة اللي عليهم وهي التبركيش ولا اللوح وجيه نفورو اذا كان طعام الكسرة ولا الخبز نستفه باه مولاه يلقاه واجد غير يهزه))²، إذن فمن خلال الملاحظة بالمشاركة وأيضا ما أقرت به المبحوثة وجدنا أن عملية انضاج المنتج الغذائي التقليدي لها دوران وذلك حسب المنتج المطلوب إذا كان مفتولا فيتم تقويره ببخار الماء أما إذا كان مخبوزا ففي هذه الحالة يرتب في أكياس ويجهز للبيع، وهذا الدور يختلف عن سابقه بالنسبة للمخبوزات، أما المفتولات فلها دور آخر وهو دور من التنقية من الشوائب ثم يجمع في أكياس، كذلك لاحظنا أن هذه الأدوار الوظيفية تتداخل العمل وعدد العاملات ومدة العمل أيضا لأن العمل في مجال صناعة الغذاء التقليدي يخضع لعدة ظروف وضحت في الجانب المادي للدراسة

ومن خلال الطرح السابق لتقسيم عمل الأدوار في مجال صناعة الأغذية التقليدية لم تتبني على التقسيم النوعي (الجنسي)، بناء على تقسيم الأدوار الوظيفية حسب المعرفة العملية والممارسة المهنية الفنية للعمل وعليه فتقسيم العمل لديها مظهر في طابعه غير الرسمي خفي أي أنه لا يظهر للعيان مثل: خروجها من المنزل والعمل في المؤسسات لأنه عمل داخل المنزل ولا يتطلب منها إلا توفير الجهد والوقت للعمل، مما دفع بها لتداخل الأدوار الاجتماعية تربية الأبناء من جهة وعملها من أجل إعانة أسرتها من جهة أخرى، وهذا ما أشارت له

¹ - مقابلة مع " أم عبد الله": حول تقسيم المهام والأدوار في صناعة الغذاء التقليدي، يوم: 2022/06/22

² - مقابلة مع "أم مبروكة": حول دور تحضير الطلبة للمستهلك وكيفية ترتيبها، يوم: 2022/07/12

الدراسات الحديثة رأت أن هذه النظرة تقليدية ولا بد من تغييرها حسب التغيرات التي تحصل في المجتمع، ما أدى إلى ظهور الكثير من التناقضات والمشاكل: منها اعتقاد الرجال أن زوجاتهم يشاركن في الأعمال والنشاطات المهنية؛ وبالتالي يصبحون منافسين لهن في المجالات التي يتفوقون فيها ما أدى إلى الشجار والمتاعب، لذلك عملوا على عدم غض الطرف عن إهمال الزوجات لمنزلهن لكي لا تطالبهن بمساعدتهن داخل المنزل.¹

الدراسات الحديثة هنا بحثت في معنى تقسيم العمل ليس بالنظر للبعد الاجتماعي فقط ومنظومة العلاقات للعمل المنزلي، وإنما تنظر له على تكامل الأبعاد من خلال الأفكار ومعتقدات وثقافة الجنس وأيضا في الجانب المادي الاقتصادي الذي يحدد المكانة الاجتماعية لكل نوع وعليه فتقسيم العمل في المنزل وضع المرأة أمام تحديين كما هو ملاحظ دورها أو وظيفتها كأم أو زوجة أو أخت لا بد لها من القيام بمهام وأعمال منزلية غير مأجورة مثل: الطبخ والغسل والثاني دورها في إعانة أسرتها وعملها المأجور داخل المنزل وهو ذو طابع يشمل الأنشطة التجارية بهدف الربح لظروف ما؛ وبالتالي نستنتج أن العمل المنزلي المأجور كان ولازال يتماشى جنبا إلى جمع بقية الأعمال الرسمية وغير الرسمية إلا أن صياغته تختلف باختلاف الزمان والمكان.

4-3- معوقات وصعوبات العمل المنزلي (الأغذية التقليدية بولاية أدرار):

إن العمل الغير الرسمي مثل العمل المنزلي له عواقب وتجرُّ عنه صعوبات سواء في محيط العمل أم خارج محيط العمل لأن العاملين به يسعون إلى إرضاء هامش الرسمية عليه من خلال دمجهم في سوق العمل الرسمي وأيضا تذليل الصعوبات وعقباته والتي تتمثل فيما يلي:

1- انخفاض الدخل والإنتاجية : إن العمل المنزلي للمرأة عمل ذات طابع غير رسمي وعليه فإن أجر العمل يتحدد وفق الشروط المتفق عليها ما بين المنتج والمستهلك لأنه لا يوجد محددات له كبقية النشاطات الاقتصادية الرسمية، خاصة في مجال صناعة الأغذية التقليدية فهو غير شفاف مع وجود فوارق تميزه عن باقي الأجور، وذلك من حيث تباته وظرفيته وشروط

¹ - سناء الخولي: الأسرة والحياة العائلية، دار النهضة العربية، بيروت- لبنان، ص ص 101,100

استلامه؛¹ وفي هذا الصدد تقول "الأخت ميمونة" و"أم الزهراء": ((احنا خلاص خدمه نشدوك يدي صاحب الخدمه صلاحه يشوف بعينه الخدمه اذا عجبته ولا والو وهنا تبقى على شطاره الخدامه في مقاشحه الشاري في السومه ماشي شحال نخدموا في النهار هذا على حساب المقدور والمعاونه كايين المره نص الشكاره وكايين المره نخدموها كامل 25 كيلو هذا بالنسبه للتبركيش اما الخبز والكسره نحسبوه بالكيلو يعني شاري شحال يشري من كيلو)).²

وباللي ما لوحظ أن الإنتاجية المنخفضة تعود لعدة أسباب منها الأجر وتداخل الأدوار الوظيفية منها العمل في رعاية الأسرة والعمل المنزلي الذي يعود عليهن بالفائدة، مما يؤدي بهن إلى عدم التركيز وفقدان التوازن الوظيفي، الذي يؤثر إلى حد كبير على الإنتاجية، وبالتالي يؤثر على العائد من العمل المنزلي.

2- **ضييق النشاط:** بما أن العمل في مجال صناعة الأغذية التقليدية يصنع داخل المنزل أو ورشات منزلية فإن هناك مكانا محددًا للعمل مع تحديد الوقت أيضا؛ بمعنى أن آفاق العمل محددة وفق الإمكانيات المتاحة للصانعات، هذا راجع إلى ضيق المكان أو عدم توفر اللوازم ومعدات العمل مثل: الماء الكهربائي النقل بشكل كاف فبنقص هذه العناصر يؤثر على تطور وتوسع نشاط صناعة الأغذية التقليدية.³ وهذا ما أكدته "أم عمر" بقولها: ((انا ما عندي وين نخدم لان داري حتى يخرجوا اصحاب الدار ونسقد لهم صوالحهم عاد نبدا الخدمه براحتي ما النهار اللي يكونوا العيل عطله ما نقد نخدم والو لا نتمرش فيها))⁴ المقصود من كلام الصانعات أن منزلها ضيق وليس لديها مكانا للعمل مما يدفعها للتكيف في العمل حسب ظروف أسرتها فهي تعمل في الفترة التي يكون فيها أفراد الأسرة خارج المنزل أما إن كانوا متواجدين فيها فإنها لا تستطيع العمل أو بالأحرى التوفيق بين عملها والرعاية المنزلية لأسرتها.

3- **ظرفيه النشاط:** هي أحد المظاهر العملية للنشاط المنزلي الخاص بصناعة الأغذية التقليدية، إذ أن الصانعات هن مجبرات على قبول العروض المقدمة لهن رغم عدم ملائمة ظروف العمل لهن، منها أنهن يتلقين عروض عمل أثناء المناسبات والاحتفالات الشعبية

¹ - عطار عبد الحفيظ، أبعاد واستراتيجيات العمل المنزلي، المرجع السابق، ص 78

² - مقابلة مع "الأخت ميمونة" و"أم الزهراء": حول حجم إنتاج الغذاء التقليدي في اليوم الواحد، يوم: 2022/07/23

³ - عطار عبد الحفيظ ومحمد قريش: منطلق واستراتيجية العمل المنزلي، مجلة دراسات في مؤوسسات التنمية، جامعة

تلمسان، مجلد: 01، العدد: 01، 2014، ص 172-188

⁴ - مقابلة مع "أم عمر": حول مكان عملية صناعة الغذاء التقليدي، يوم: 2023/05/24

والدينية، مما يؤثر على سير النشاط في حد ذاته مثل: التوقف أو تقليله أو أيضا ينتج عنه تعب العاملات في مجال صناعة الأغذية التقليدية، نظرا لوجود مناسبة احتفال داخل المنزل والذي يعتبر مكان للعمل في نفس الوقت؛ أضف إلى ذلك التأثير على أفراد الأسرة خاصة إهمال رعاية الأطفال والمسنين، وهذا ما دفع بالعاملات إلى التخلي عن فترة الراحة الخاصة بهن تقول "الاخت رحمة": ((تبركي سلالوح الخبز والكسره تجي حساب الظروف نهارات تكثر كيف ايامات العيد والزياره او المناسبه الخبز ياسر مطعم يتطلب ياسر ايامات زياره والكسره قليل اللي صاحبها بغاها لضيافه خاصه وكان الايامات اللي كي تكون عندنا مناسبه في دارنا لان بلاصه خدمه ما عندي لا دارنا))¹ تعني الصانعة أن العمل يجري حسب نوع الطلب، إذ يزداد الطلب على المفتولات في أيام الأعياد الدينية والاحتفالات مثل: الزيارات في حين المخبوزات مثل: خبز الرقاق فيزداد عليه الطلب في احتفالية العيد الفلاحي "توبر" أما الكسرة تطلب في المناسبات الخاصة، أما العمل في المنزل في بعض الأحيان يتوقف خاصة في حالة وجود احتفالية أو مناسبة داخل المنزل، مما يؤثر على العملية الإنتاجية حتى وإن كان الطلب موجودا فإن التوقف عن العمل يعد أكبر العراقيل التي تواجهها الصانعات المنزليات.

4- دمج الفضاء المهني مع الفضاء العائلي: هذا العنصر يعد من أهم المعوقات التي تواجه صناعة الأغذية التقليدية منذ بداية العمل وإلى غاية نهايته، إذ أنّ كل المشاكل المهنية التي تحدث تكون داخل المنزل، مما يؤثر سلبا على الاستقرار العائلي، ويتمظهر ذلك في انتقال الخلافات والضغطات إلى أفراد الأسرة؛ فعلى سبيل المثال لا الحصر يشترك الصانعات مع أفراد الأسرة في استعمال أدوات المنزل مثل: الطبخ، الغرف، الوسائل المطبخية حيث الصانعات إلى تغيير حيز مكان العمل حسب تحركات أفراد العائلة أكثر من مرة في اليوم.²

وبالتالي التأثير على إنتاجية العمل وعلى وقت تسليمه الذي يحدد سلفا وعن هذا تقول "أم عائشة": ((انا كل يوم في مشاكل مع اصحاب الدار خاصه وقت التوجيه د الفطور ولا العشاء كي يدخلوا للكوزينه وانا نفور ولا نلوح زيد ما نضيق عليها نهار ننشر الطعم نحشرهم كل في قوس واحد والثاني نشرب فيه والحاجه اللي ما نقاوها يزغفوا يقولوا راهي عندي)).³

¹ - مقابلة مع "الاخت رحمة": حول كيفية العمل في المنزل الضيق أو وجود مناسبة به، يوم: 2022/05/26

² - عطار عبد الحفيظ، المرجع السابق، ص 79

³ - مقابلة مع "أم عائشة": حول كيفية العمل وبتعدد أدوارها داخل المنزل وكيفية تحكمها فيها، يوم: 2023/06/03

وعليه المقصود من كلام الصانع المشاكل بينها وبين أسرتها كل نتيجة عن تداخل الفضاء المهني للعمل والفضاء الأسري للأسرة، هذا التداخل ليس المشترك هو فقط وإنما المندمج إلى حد النشاط الواحد لأخر دون قصد، وهذا ما أقرت به المبحوثة حينما قالت إذا أرادوا شيئاً يأتون مباشرة فهم على علم بأنني استعمله مع أدوات العمل وأعطت مثال بالموقد الذي تستخدمه في عمله تفوير منتجها أو الطهي، فهي بذلك تؤخر أفراد الأسرة في إعداد الوجبات الغذائية الخاصة بهم في وقتها المعتاد وبشكل يومي، مما يفرز مشاكل وعدم تقبل الوضع فهم يرونها معاناه كبيرة وهي تأخر كل الأعمال الخاصة بهم جراء تأخر وجبة الغداء أو العشاء.

5- **الاطار المهنية وعدم وجود حماية اجتماعية:** بما أن عمل صناعة الأغذية التقليدية يوجد في المنزل فإنه ينجر عنه عدة أخطار تؤثر على أفراد الأسرة مثل: الحساسية الناتجة عن غبار الدقيق، ارتفاع درجات الحرارة الناتجة عن عملية الفوران، وعدم توفر صفارات إنذار أو حدوث تسرب الغاز أو اشتعال النار، كذلك أن المنتج المستهلك لا يخضع لقوانين وظروف التخزين الملائمة مثل: التهوية النظافة؛¹ وعلى إثر هذه الحوادث والاصابات التي تحدث جزاء الصفة غير الرسمية للعمل وتداخل مجال العمل مع الفضاء المنزلي، ونقص وعي الصانعات بالقوانين والإجراءات الرسمية الخاصة بالوقاية والحماية والعلاج، أدى بهن إلى التخطي في وحل المشاكل المتراكمة التي ليس لها حل من بينها: الضغط الأسري المتمثل في عدم تقبل رب الأسرة الخروج للعمل خارج المنزل وأيضا المسؤولية الكبيرة للمرأة على عاتقها في عملية الرعاية والتربية للأبناء وهذا ما أقرت به "الأخت أمينة" قائلة: ((انا ما عندي ما ندير ادخل الرجل القليل وهو ما هو خليني نخرج نخدم ايوا قلت لازم ندبر بعثه نعاون روعي ما خصهم والو، رغم المشاكل والأخطار اللي تخلق لي وقت الخدمة)).² إذن عدم تقبل الزوج عمل زوجته خارج المنزل بينما هي تحاول تنشئة أبنائها تنشئة متوازنة وترى أنها من الضروري إيجاد دخل مالي لتلبية احتياجاتهم فكان عمل صناعة الأغذية التقليدية المنفذ والمنقذ الوحيد لها رغم صعوبته والنظرة الدنيئة له.

استنتاج:

¹ - عطار عبد الحفيظ، أبعاد واستراتيجية العمل المنزلي، المرجع السابق، ص 77

² - مقابلة مع "الأخت أمينة": حول الأخطار المهنية التي تحدث داخل المنزل أثناء العمل، يوم: 2023/08/27

تعتبر الصناعة الغذائية المنزلية ضرورة لتلبية احتياجات الأفراد الأساسية من الغذاء، مما يساهم في تعزيز الصحة العامة والرفاهية، وإن تنوع مصادرها من شأنه أن يتيح تنوعاً في الخيارات الغذائية، إذ تشمل هذه الصناعة الغذائية المنزلية مجموعة متنوعة من المصادر، بما في ذلك الزراعة، والصيد، وتربية الحيوانات؛ وبالتالي هذا التنوع جعلها ترتبط ارتباطاً وثيقاً بالثقافات والتقاليد المحلية، حيث تعكس العادات الغذائية هوية المجتمع وطرقه في تناول الطعام، كما تبرز أهمية الصناعة الغذائية المنزلية في تحقيق الاستدامة، من خلال تشجيع الممارسات الزراعية المستدامة والحفاظ على التنوع البيولوجي، وأيضاً تلعب دوراً حاسماً في الصحة والتغذية، حيث يؤثر نوع الغذاء واستخدامه على النمو والتطور والوقاية من الأمراض، أضف إلى ذلك تسهم في دعم الاقتصاد المحلي من خلال توفير وظائف في مجالات الزراعة والصناعة الغذائية والتجارة.

فالعمل المنزلي هو مفهوم معقد يتداخل مع جوانب متعددة من الحياة الاجتماعية والاقتصادية، ويحتاج إلى تقدير واعتراف أكبر في المجتمع، ويتمظهر ذلك من خلال تفاعل كل من العمل المنزلي والصناعة الغذائية في تشكيل هوية المجتمع وتعزيز الاستدامة الاقتصادية والاجتماعية وفي كل المجالات.

القسم الميداني

الفصل الرابع

تمهيد:

تعدُّ صناعة الأغذية التقليدية في المنزل واحدة من أقدم الممارسات التي مارسها الإنسان، حيث تعكس التراث الثقافي والهوية المجتمعية، إذ تهدف إلى الحفاظ على النكهات الأصلية والتقاليد المتوارثة، مما يساهم في تعزيز الاستدامة الغذائية والاقتصادية؛ وبالتالي فإن فهم الإجراءات المتبعة في صناعة الأغذية التقليدية في المنزل يحتاج إلى منهجية شاملة تسمح بتوثيق وتحليل هذه الممارسات بعمق، مما يساهم في الحفاظ على التراث الاجتماعي ككل.

وبالتالي قسّمنا هذا الفصل إلى أربعة مباحث، تمّ في المبحث الأول التطرق إلى الإجراءات المنهجية التي تلائم موضوع البحث من خلال توضيح الإطار الزمني المكاني والبشري للدراسة، وفي المبحث الثاني والثالث تم توضيح نوع العينة وكيفية تحديدها، أما المبحث الرابع تمّ فيه تحليل وتفسير البيانات الشخصية الخاصة بمجتمع البحث؛ لذلك نحاول في هذا الجزء تحليل وتفسير البيانات المتعلقة بالدراسة بهدف الكشف عن: دور ثقافة المستهلك في تفعيل العمل المنزلي (صناعة الأغذية التقليدية بولاية أدرار نموذجاً)، وذلك من خلال القيام أولاً بتعريف الولاية المعنية بالدراسة، ثم إبراز هياكلها وصولاً إلى جمع البيانات وتحليلها، وفق التفاصيل التالية:

أولاً: الإجراءات المنهجية**1-1- المنهج والتقنية:****1. المنهج:**

إن منهج البحث هو مجموعة العمليات والخطوات التي يتبعها الباحث بغية تحقيق نتائج بحثه، واختيار المنهج يرتبط بمجموعة من العوامل أهمها: طبيعة العمل المدروس ومنه اعتمدنا المنهج الوصفي الذي يُعرف " بأنه أسلوب من أساليب التحليل المرتكز على معلومات كافية ودقيقة عن الظاهرة المدروسة"¹

واستخدام هذا المنهج من أجل الوصف الدقيق والتفصيل لدور ثقافة المستهلك في تفعيل العمل المنزلي (صناعة الأغذية التقليدية) بولاية أدرار وهذا باعتماد تقنية الاستمارة والمقابلة في عملية تحليل وتفسير البيانات.

¹ - مهدي زويلق وتحسين الطراونة: منهجية البحث العلمي، ط9، دار الفكر للطباعة، عمان - الاردن، 1998، ص 188.

2. تقنيات الدراسة:

نظرا لمتطلبات البحث تم اعتمادنا في جمع البيانات الميدانية على دليلي الاستمارة والمقابلة وهذا للتأكد من معلومات الدراسة.

أ. **الاستمارة:** هي وسيلة اتصال بين الباحث والمبحوث وتحتوي على مجموعة

الأسئلة.¹ حيث احتوت استمارة دراستنا على ثلاثة محاور هي:

المحور الأول: يتضمن البيانات الشخصية حول المبحوثين وتغطيه 05 أسئلة، ابتداءً من السؤال رقم 01 إلى غاية السؤال 05

المحور الثاني: ويتضمن البيانات حول دور ظروف العمل المنزلي (صناعة الأغذية التقليدية بولاية أدرار) ويغطيه 25 سؤال، والتي تبدأ من السؤال رقم 6 إلى غاية السؤال رقم 32.

المحور الثالث: حول دور عناصر ثقافة المستهلك المادية في تفعيل العمل المنزلي (صناعة الأغذية التقليدية بولاية) وتبدأ أسئلتها من السؤال رقم 33 إلى غاية السؤال رقم 43.

المحور الرابع: حول دور عناصر ثقافة المستهلك اللامادية في تفعيل العمل المنزلي (صناعة الأغذية التقليدية بولاية) وتبدأ أسئلتها من السؤال رقم 44 إلى غاية السؤال رقم 59.

إذ تم توزيع 156 استمارة وتم استرجاعها كلها، لننتقل فيما بعد إلى عملية التحليل والتفسير واستخلاص النتائج

ب. **المقابلة:** هي الوسيلة أو الحوار الذي يجري بين الباحث والمبحوث نعرض جمع البيانات التي تهمة عن طريق طرح أسئلة ، لذا قمنا بإجراء مقابلة مع أفراد العينة ومع أفراد المجتمع من أجل توضيح بعض الممارسات والأفعال والأدوار التي تصبو إلى معرفة دور الاحتفالات الشعبية وأيضا الأدوار الوظيفية للنساء العاملات في مجال إعداد الكسكس وصناعته ومن أفراد العينة التي استهدفناها هن: الأخت ميمونة، وפטومة، أم مريم، والحاجة الزهرة ، كونهن أحد نساء المنطقة (بولاية أدرار) ودرائتهن الكافية ووعيهن التام بالأدوار الوظيفية الحاصل بين متغيرات الدراسة، وبالتالي عملت المقابلة على مساعدتنا في عملية مقارنة أقوال (إجاباتهن) مع أقوال العاملات (إجاباتهن) في منطقة الدراسة، بالإضافة إلى أنها كأداة مساعدة مع الملاحظة المباشر والملاحظة بالمشاركة في جمع المعطيات والمعلومات الخاصة بالجانب النظري الخاص بصناعة الغذاء التقليدي والعمل المنزلي في منطقة أدرار.

¹ - بلقاسم سلاطونية و حسان الجيلاني: منهجية العلوم الاجتماعية، دار الهدى، عين ميلة - الجزائر، 2004، ص 282.

* **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.¹

ت. الملاحظة والملاحظة بالمشاركة:

تم الاعتماد على هاتين التقنيتين بهدف جمع المعلومات الخاصة بالجانب النظري من أجل إتمام المبحث الأخير من الفصل الثاني المتعلق بصناعة الأغذية التقليدية والفصل الثالث الخاص بالعمل المنزلي في المجتمع الأدراري خاصة المعلومات التي لم نجدها في الكتب والدراسات التي تناولت المنطقة، والتي من بينها الطقوس والعادات والتقاليد الخاصة بتحضير وسائل العمل وكيفية الصناعة، ونوع الأكل وغيره من العادات والتقاليد التي ورثها أبناء المنطقة عن سلفهم.

ث. الملاحظة: هي أن يشارك الباحث في أي نشاط تقوم به الجماعة موضع الملاحظة فهي لا تتضمن أكثر من النظر والاستماع ومتابعة موقف اجتماعي معين دون مشاركة فعلية فيه قدر الإمكان أن لا يظهر في الموقف، كأن يظهر في الموقف، أو يمر في أحد الأحياء أو يراقب بعض العمال، أو مجموعة من الأطفال ليلاحظ ما يفعلونه، ثم يسجل ما يراه وما يسمعه.²

ث. 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 البيدائية، حيث يعيش الباحث وسط أفراد المجتمع كواحد منهم، ويشارك في الأنشطة التي يقومون بها ويجري ملاحظته عما يجري وعن خبراته الشخصية.³

1-2- مجالات الدراسة

أ- المجال الجغرافي:

¹ - صلاح الدين شروخ: منهجية البحث العلمي، دار العلوم، عنابة - الجزائر، 2003، ص 37.

² - عمار بوحوش ومحمد محمود الذنبيات: مناهج البحث العلمي وطرق إعداد البحوث، ط 3، ديوان المطبوعات الجامعية، بن عكنون - الجزائر، 2001، ص 82.

³ - المرجع نفسه، ص 86.

تعريف ولاية أدرار:

ظهرت الحياة في أدرار منذ القدم، وهذا من خلال الآثار المنتشرة عبر أنحاءها والخصائص الجغرافية والبشرية التي تميزها ومنها: الغابات المتحجرة بأولف، النقوش الصخرية، كتابات التيفيناغ وغيره، كما ذكرت المنطقة في كتب الرحالة والمؤرخين أمثال تقديم الولاية البكري والإدريسي، ابن بطوطة وحسان الوزان الغرناطي، وليون الإفريقي؛ شهدت تغيرات جذرية بحيث أصبحت منطقة جافة بسبب ندرة الأمطار وارتفاع الحرارة، واستقر البربر أولأمازيغ من جيتول وزناتة بأدرار، وذلك بحكم موقعها الذي يخدم التجارة بين مناطق الصحراء الكبرى، إفريقيا ومنطقة القصور، إذ ازدهرت التجارة بين القوافل وقبائل القصور والبدو والسودان، وهذا ما جعلها تمتزج بثقافات وشعوب متنوعة، منهم العرب والبربر والمسلمون؛ كانت تضم ثلاث أقاليم توات، وتيديكلت، وقورارة، فاكتسبت خصائص عمرانية، روحانية وعلمية متميز.¹

بيد أن مع التقسيم الإداري الجديد لولايات الوطن وبموجب المرسوم التنفيذي رقم 21-197 المؤرخ في 29 رمضان 1442هـ الموافق لـ 11 ماي 2021م الذي يحدد شروط تقسيم الأصول والخصوم بين الولايات الأصلية والولايات الجديدة؛ وأيضا بموجب الأمر رقم 03-21 مؤرخ في 11 شعبان 1442هـ الموافق لـ 25 مارس 2021م والتي تعد وتتم القانون رقم 84-09 المؤرخ في 2 جمادى الأولى 1404هـ الموافق لـ 4 فبراير 1984م والمتعلق بالتقسيم الإقليمي للبلاد.² أصبحت أدرار تحت الرقم الإداري 01 وإقليميا واحدا هو إقليم توات مكون من 06 دوائر و 16 بلدية وهي موضح في الجدول كالتالي:³

¹ - الموقع الإلكتروني: <https://www.dta-adrar.dz>

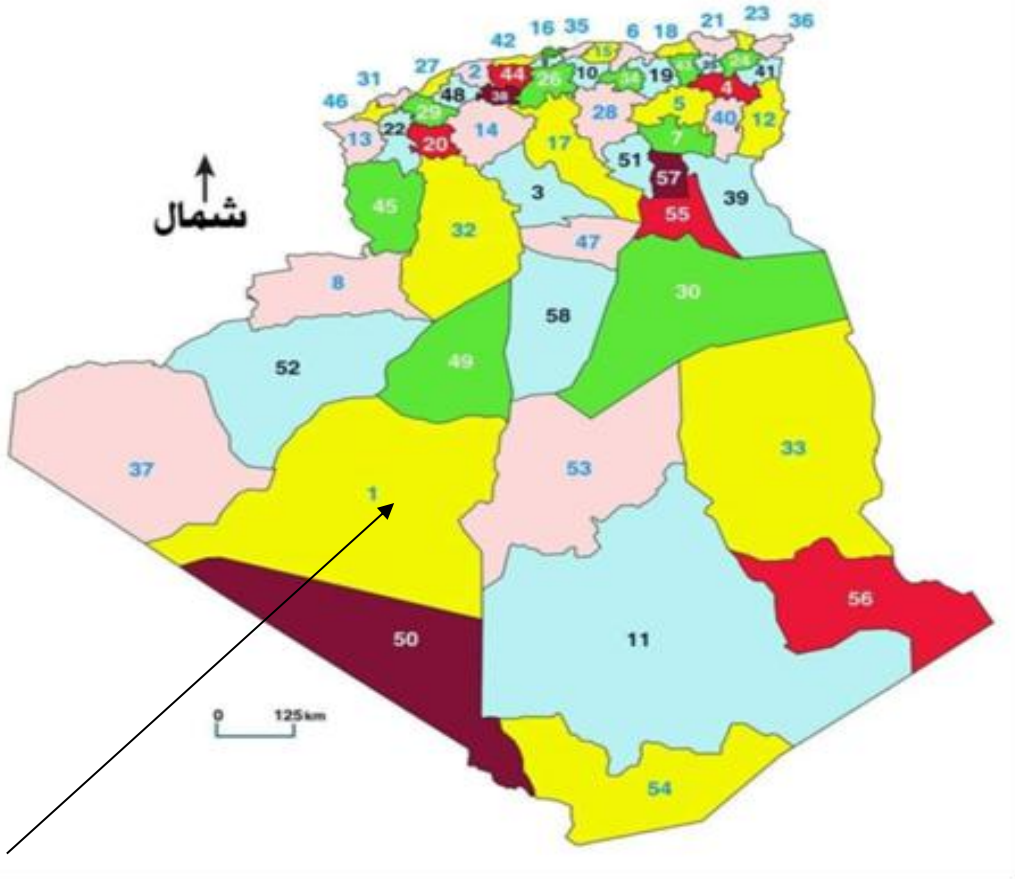
ولاية-أدرار، يوم: 23/06/2021، على الساعة: 9:00

² - الجريدة الرسمية، العدد 38، في 11 شعبان 1442هـ الموافق لـ 25 مارس 2021م، ص 7

³ - الجريدة الرسمية، العدد 38، في 8 شوال 1442هـ الموافق لـ 20 ماي 2021م، ص 9

جدول رقم (1) يوضح التقسيم الإداري لولاية ادرار

البلديات	مقر الدائرة
- أدرار - بودة - أولاد أحمد تيمي	أدرار
- فنوغيل - تامست - تمنطيط	فنوغيل
- رقان - سالي	رقان
- أولف - تيمقطن - تيط - أقبلي	أولف
- تسابيت - سبع	تسابيت
- زاوية كنتة - أنجزمير	زاوية كنتة



الشكل 2 يوضح موقع ولاية ادرار على الخريطة الإدارية

ب- 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 لولاية أدرار كانت بغرض جمع المعطيات والمعلومات المتعلقة بعينة الدراسة قصد الإلمام بجوانب البحث واستغرقت مدة زمنية ممتدة من تاريخ 2020/12/20 إلى غاية 2024/08/10. وبهذا يمكن تقسيم هذه الفترة إلى أربع مراحل متتالية هي:

أ- **المرحلة الأولى:** تم فيها القيام بزيارات إلى بلديات الولاية بغرض إثراء جوانب البحث كما قلنا سابقا، خاصة ما تعلق بإجراء المقابلة والحصول على المعلومات الضرورية ذات الصلة بأهداف البحث، إذ استغرقت هذه المدة مابين 2022/02/16 إلى غاية 2022/03/15.

ب- **المرحلة الثانية:** تم فيها توزيع الاستمارات على الأساتذة بغرض إخضاعها للتحكيم من قبل، واستغرقت مدة ما بين من بينهم:

- أ.د. قالون الجيلالي: استفدنا من رأيه حول قضية الأجر الممنوح أو الذي تتقاضاه

العاملات في مجال إعداد الكسكس وصناعته ، وإمكانية إطلاق تسمية الأجر عليه.

- د. لعربي أحمد: أعطى رأيه فيما يخص صياغة بعض التساؤلات والتي رأى أنها غامضة وتحتاج إلى توضيح.

- أ. أحمد الليل: أعطى رأيه فيما يخص الموضوع من الناحية القانونية وكانت المدة التي أوضح فيها ذلك لمدة ساعتين من الساعة 11:00 صباحا إلى غاية تمام الساعة 13:00 زوالاً، تم توضيح الإطار القانوني للعمل المنزلي.

- د. هلاي : استشرناه فيما يخص عمل المرأة في الإطار غير الرسمي وكيف يؤثر على الاقتصاد والتنمية الوطنية، حيث أبدى رأيه على أن لهذا النوع من النشاط أثر على الاقتصاد والتنمية الوطنية، وذلك من خلال إعادة تنظيم الدخل الفردي للأسر وكيف يتم احتواء الأزمات الاقتصادية التي يمر بها الاقتصاد الوطني، وهذا بعمل أفراد هذه الأسر في القطاع غير الرسمي لاحتواء العجز.

ت- **المرحلة الثالثة:** تم فيها توزيع 156 استمارة بهدف ملئها من قبل المبحوثين، فكان التوزيع عن طريق زيارة المبحوثات في منازلهن وبشكل قصدي؛ أي المبحوثات التي تتوفر فيهن شروط معينة سيتم توضيحها لاحقا، وبعد ذلك تم جمع هذه الاستمارات، إذ بدأت هذه العملية ابتداء من تاريخ 2023/01/15 إلى غاية 2023/06/5.

ث- **المرحلة الرابعة:** وفيها تم تبويب وتفرغ البيانات المحصل عليها من عينة الدراسة، وتحليلها لنصل بعد ذلك إلى استخلاص النتائج، علما أن الدراسة في هذه المرحلة استغرقت فترة ما بين 2015/02/04 إلى غاية 2023/07/25

ج- **المجال البشري:** اقتصرت هذه الدراسة على فئة النساء العاملات في المنزل الأغذية التقليدية، اللاواتي يعملن تحت ظروف قاهرة جعلتهن يعملن بهذا الشكل من العمل، أي يعملن

بشكل غير رسمي بالرغم من أنهم على وعي بذلك؛ كذلك أن العمل المنزلي الغذائي التقليدي هو أيضا فرض على الصانعات ظرفية غير الرسمية لأنه دخل ضمن فضاء الأعمال المنزلية اليومية المنوطة بهن ما أفرز لديهن بعض العقبات التي ما فتئت أن أصبحت معضلة مع مرور الزمن وجعلهن يفكرن في كيفية إيجاد حل لها والمتمثل في فتح ورشات خاصة بالعمل.

ثانياً: العينة وكيفية تحديدها

يتطلب تنفيذ البحث عادة التقيد بتحديد عينة تمثيلية عند ما يكون مجتمع الدراسة كبير بهدف جمع البيانات وتحليلها وتفسيرها، والحصول على نتائج يمكن تعميمها على مجتمع البحث بأكمله، لذا يلتزم الباحث بشروط معينة في اختيار عينة دراسته؛ ونظراً لخصوصية عينة كرة الثلج التي قمنا باختيارها، إذ تعرف على أنها:

* في بعض الدراسات والأبحاث لا يكون مجتمع البحث واضحاً لدى الباحث أو من هم الأشخاص المعنيين بالدراسة، وبالتالي يختار فرد معين، وبناءً على استجابته يقرر الباحث بمفرده أو الاستعانة بهذا الفرد من الشخص الذي يليه من أجل استكمال المشاهدات المطلوبة، وهذا هو سبب تسميتها بالكرة الثلجية، إذ يعتبر الفرد الأول النقطة الأولى التي سيبدأ التكثيف حولها لاكتمال الكرة أي اكتمال العينة.¹

* هي إجراء غير احتمالي للمعاينة معزز بنواة أولى من أفراد مجتمع البحث والذي يقودنا إلى عناصر أخرى، يقومون هم بدورهم بنفس العملية وهكذا.²

فهذا النوع يجري فرزه بشكل كرة الثلج؛ إذ أننا لا نعرف بعض أفراد مجتمع البحث المستهدف، وبفضل النواة الأولى ستمكن من الاتصال أو الوصول إلى بقية العناصر الأخرى لأن أفراد مجتمع البحث هم من يساعدون في بناء العينة، ونلجأ إلى هذا الأسلوب عندما يكون الوسط غير معروف أو منغلق على نفسه نسبياً أو نريد دراسة شبكة تأثيرات أو دراسة موضوع من الطابوهات.³

1 - محمد عبد العال النعيمي وعبد الجبار توفيق البياتي: طرق ومناهج البحث العلمي، ط1، الوراق للنشر والتوزيع، عمان - الأردن، 2009، ص 99، ص 100

2 - موريس أنجريس (ترجمة: بوزيد صحراوي وآخرون): منهجية البحث العلمي في العلوم الإنسانية (تدريبات علمية)، دار القصة، الجزائر، 2004، ص 314، ص 315

3 - موريس أنجريس، مرجع سابق، ص 315

اعتماد عينة كرة الثلج التي تتم من خلال ارشاد المبحوثات لبقية تواجد الصانعات الأخريات وفي حدود المدة الزمنية التي أتاحت لنا والإمكانيات المادية المتوفرة لدينا استطعنا أن ندرس **156 مفردة**، موزعة على المناطق التالية: مدينة أدرار وضواحيها، تيمي، بودة، تمنظيط، فنوغيل، زاوية كنتة؛ فكل بلدة يتم فيها الاعتماد على نواة أولى لمعرفة بقية أفراد العينة فيها عن طريق دليل العينة الأول، والذي تلتف حوله المشاهدات بالتكرار وبطريقة كروية تدحرج من النقطة الصغيرة إلى أن تصل إلى الحجم الكبير المطلوب؛ ويرجع اختيار هذه العينة كون مجتمع الدراسة غير معلوم، وأيضا لخصوصية صناعات الغذاء التقليدي على اعتباره داخل المنزل فإنه يتطلب التعامل مع الموضوع بالشكل الذي يمكّن الباحث من جمع المعلومة الدقيقة دون اللجوء إلى الذاتية أي لا بد من بناء الثقة بيننا وبين العاملات حتى نصل إلى الهدف المنشود وهو دقة المعلومات المتوصل إليها، أيضا استكشاف مواضيع جديدة غير معروفة يمكن دراستها فيما بعد.

ثالثا: وصف خصائص عينة الدراسة

في هذا العنصر حاولنا أن نوضح توزيع مفردات العينة في الجداول حسب المتغيرات الشخصية التي تضم (الجنس والسن المستوى الدراسي) والمتغيرات الخاصة بالعاملات المتصلة أيضا بالوضع المادي للأسرة وعدد الأشخاص المتكفل بهم، وكذلك المدة التي قضوها في عمل صناعة الغذاء التقليدي، معتمدين في عملية تفرغ البيانات على النظام الآلي، أي على نظام spss 23 الذي يعرف على أنه: أحد أهم وأشهر حزم البرامج الجاهزة في المعالجة الإحصائية للبيانات، إذ يتمتع هذا البرنامج بالعديد من الخصائص الفريدة التي تميزه عن باقي البرامج المماثلة، وأهم هذه الخصائص بساطة الاستخدام وسهولة الفهم.¹ وبالتالي جاء تحليل وتفسير الجداول كما يلي:

¹ - أسامة ربيع أمين: التحليل الإحصائي باستخدام برنامج spss، ج 1، ط 1، المكتبة الأكاديمية، القاهرة، 2007، ص

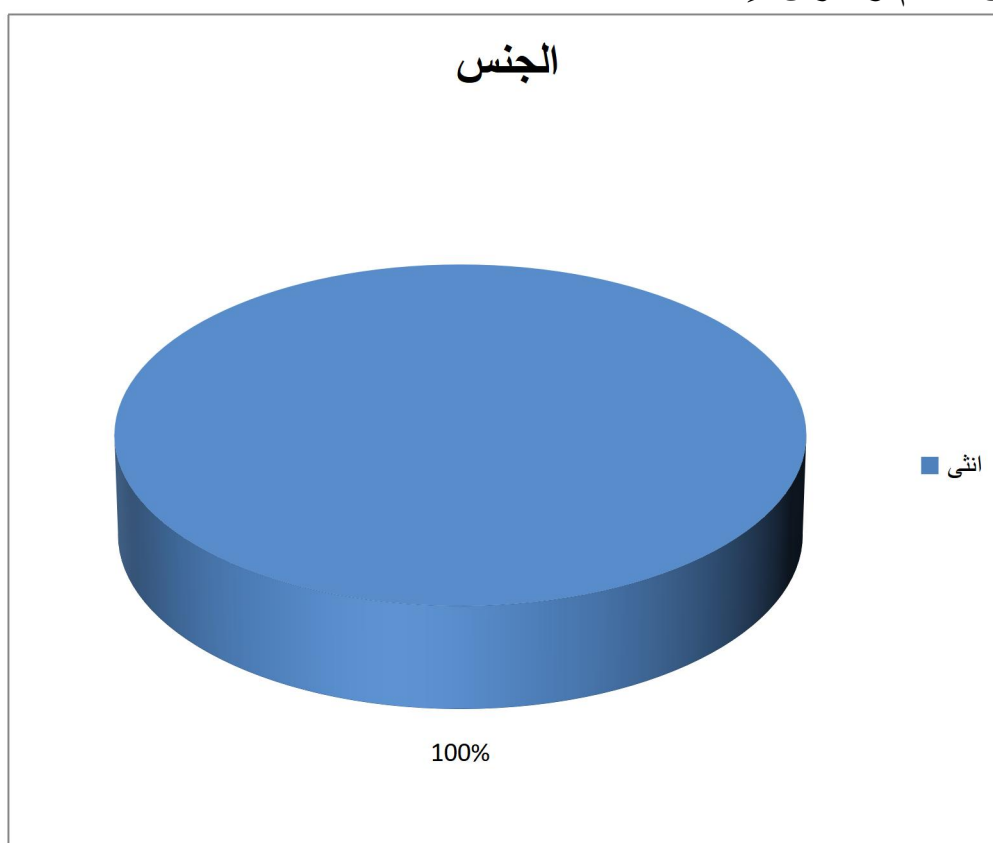
رابعاً- تحليل وتفسير البيانات الشخصية

1- توزيع مفردات العينة حسب الجنس:

جدول رقم (2) يوضح توزيع مفردات العينة حسب الجنس:

النسبة	التكرارات	الجنس
%100	156	أنثى
100%	156	المجموع

نظراً لخصوصية موضوع الدراسة والذي يمس فئة النساء المشتغلات جزئياً واللاتي ينحصر عملهن داخل المنزل لصناعة الأغذية التقليدية، كان اختيارنا للعينة اختيار قصدي من أجل محاولة تجميع أكبر عدد من المتغيرات التي تساعدنا على دراسة الموضوع وتحليله ويرجع غياب العنصر الذكوري في هذه الحرفة لتعارف المنطقة على قيام النساء بصناعة الأغذية التقليدية من القديم وتميزهن بإعدادها.

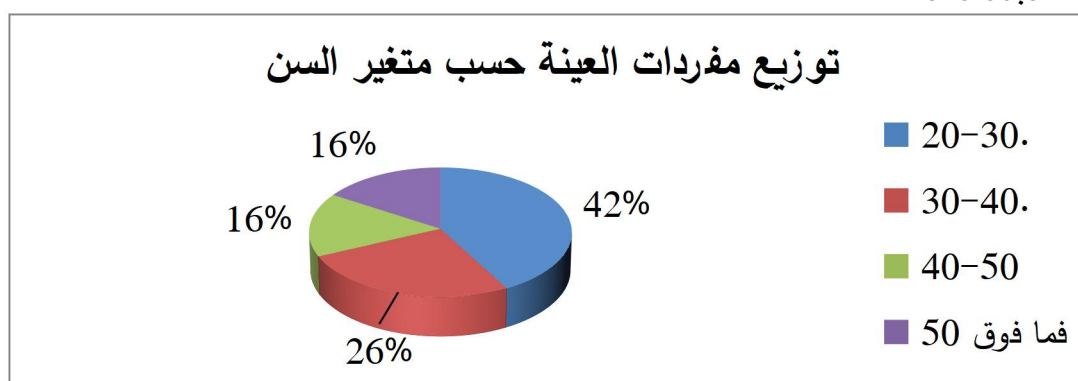


الشكل (3) يوضح توزيع أفراد العينة حسب الجنس

جدول رقم (3) يوضح توزيع مفردات العينة حسب السن:

النسبة	التكرارات	السن
25.6%	40	20-30
37.2%	58	30-40
23.1%	36	40-50
14.1%	22	فوق 50
100%	156	المجموع

نلاحظ أن أعلى نسبة في الجدول هي 37.2% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن أعمارهن تتراوح ما بين 30-40، تلتها نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن أعمارهن تتراوح ما بين 20-30 سنة وقدرت نسبتهن بـ: 25.6%، تلتها أيضا نسبة 23.1% من المبحوثات اللواتي أقررن أعمارهن تتراوح ما بين 48-50 سنة، في حين كانت أدنى نسبة لدى المبحوثات اللواتي أقررن أن أعمارهن ما فوق 50 سنة وبنسبة قدرت بـ: 14.1%؛ وبالتالي يعزى ارتفاع مبحوثات اللواتي أقررن بأن أعمارهن تتراوح ما بين 30 - 40 سنة فهن يمثلن الفئة الشابة التي تستطيع خوض غمار العمل في أي ظرف أو حالة كانت، أيضا كون هذه الفئة لم تتمكن من الحصول على أعمال أو وظائف بشكل رسمي، أو أنها ليس لديها شهادات تأهلها للعمل فيه، وبالتالي عملت على صناعة الأغذية التقليدية في المنزل لأن هذا الفضاء لا يحتاج إلى الرسميات وبروتوكولاتها.



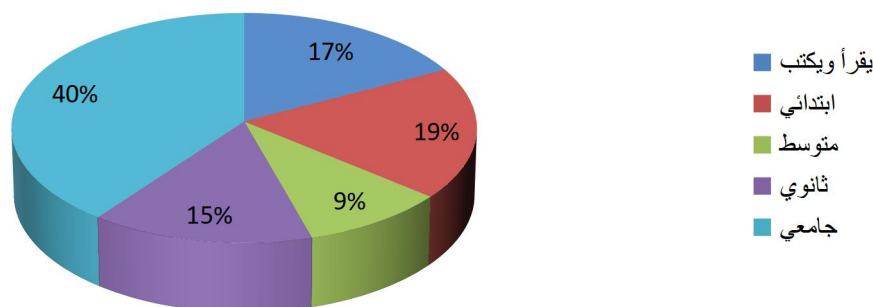
الشكل رقم (3) يوضح توزيع مفردات العينة حسب متغير السن

جدول رقم (4) يوضح توزيع العينة حسب المستوى التعليمي:

النسبة	التكرارات	المستوى التعليمي
17.3%	27	يقرأ ويكتب
18.6%	29	ابتدائي
9.6%	15	متوسط
14.7%	23	ثانوي
39.7%	62	جامعي
100%	156	المجموع

يتبين لنا من الجدول أن أعلى نسبة هي 39.7% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن مستواه التعليمي هو الجامعي ، تلتها نسبة 18.6% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن مستواه التعليمي هو الابتدائي، وتليها نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن مستواه التعليمي هو: يقرأ ويكتب وقدرت نسبتهم بـ: 17.3% ، تلتها نسبة 14.7% من المبحوثات اللواتي أقررت بأنهن في مستوى الثانوية، في حين كانت أدنى نسبة لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأن مستواه التعليمي هو متوسط ونسبتهم قدرت بـ: 9.6%؛ وعليه يرجع ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن أن مستواه التعليمي الجامعي كون الفئة تعين معنى العمل، كذلك كونهن متخرجات جدد لم يحصلن على عمل بعد، فهن ومن خلال العمل في مجال صناعة الأغذية التقليدية يحاولن كسب منفذ مادي يمكنهن من الولوج لعالم الشغل.

يوضح توزيع العينة حسب متغير المستوى التعليمي

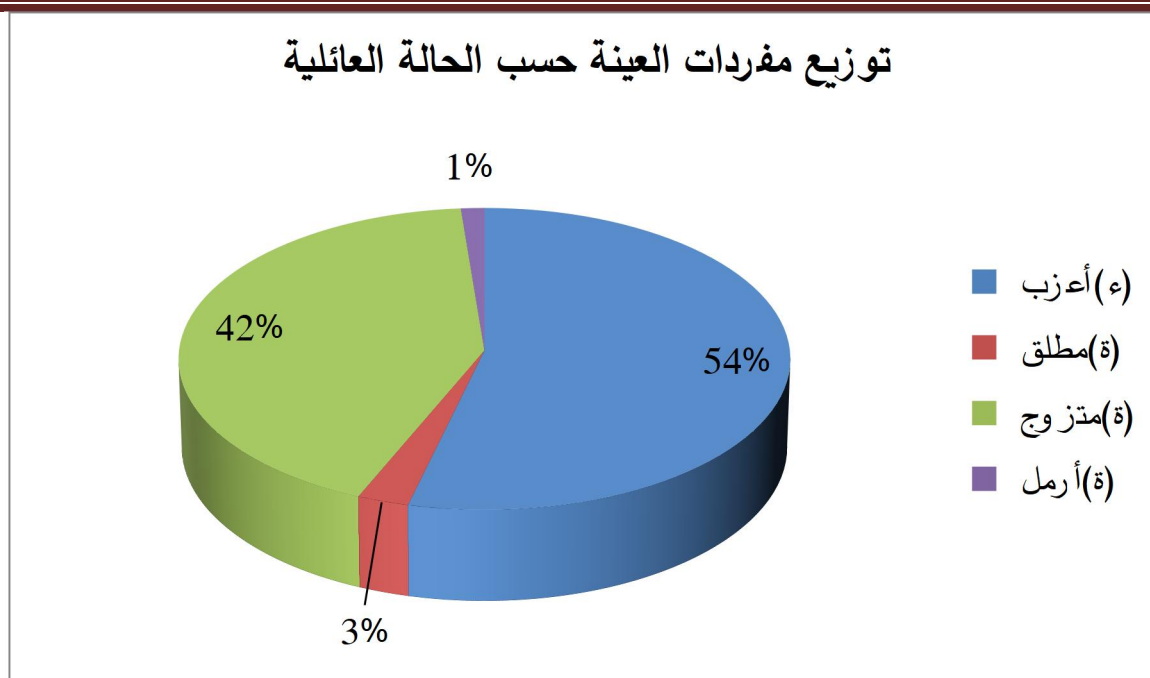


الشكل رقم (4) يوضح توزيع العينة حسب متغير المستوى التعليمي

جدول رقم (5) يوضح توزيع مفردات العينة حسب الحالة العائلية:

النسبة	التكرارات	الحالة العائلية
53.8%	84	أعزب (ء)
2.6%	4	مطلق (ة)
42.3%	66	متزوج (ة)
1.3%	2	أرمل (ة)
100%	156	المجموع

يوضح لنا من الجدول أن أعلى نسبة هي 53.8% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن عازبات تلتها نسبة 42.3% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن متزوجات، كما تلي هذه النسبة نسبة 2.6% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن مطلقات، في حين كانت أدنى نسبة في الجدول لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن أرامل وبنسبة 1.3%؛ وبالتالي يغرى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن مستواهن التعليمي هو جامعي إلى كونهن تعلمن وتدرّبن من خلال البرامج التعليمية، خاصة الذين درسوا في مجال علوم الأغذية وإدارة الأعمال الزراعية ما جعلهن يكتسبن مهارات متخصصة، ضف إلى ذلك الوعي الغذائي إلى التوجه نحو الأطعمة الصحية، أيضا الدعم الحكومي والمجتمعي، من خلال إنشاء مشاريع صغيرة ومتوسطة في مجال الأغذية مما شجع خريجي الجامعات إلى بدء مشاريعهم الخاصة، كذلك ازدياد الاهتمام بالأساليب المستدامة في الإنتاج الغذائي، مما يجذب الأفراد المتعلمين في الذين يسعون لإحداث تغييرات إيجابية في مجتمعهم، بالإضافة إلى ازدياد الطلب على المنتجات التقليدية يخلق فرص عمل جديدة، مما شجع خريجي الجامعة على دخول هذا المجال؛ وعلى هذا الأساس نقول أن اهتمام خريجي الجامعة بالعمل في مجال صناعة الأغذية التقليدية في المنزل دليل على حبهم المتزايد للتعلم والانتشار في هذا المجال.



الشكل 5 توزيع مفردات العينة حسب الحالة العائلية

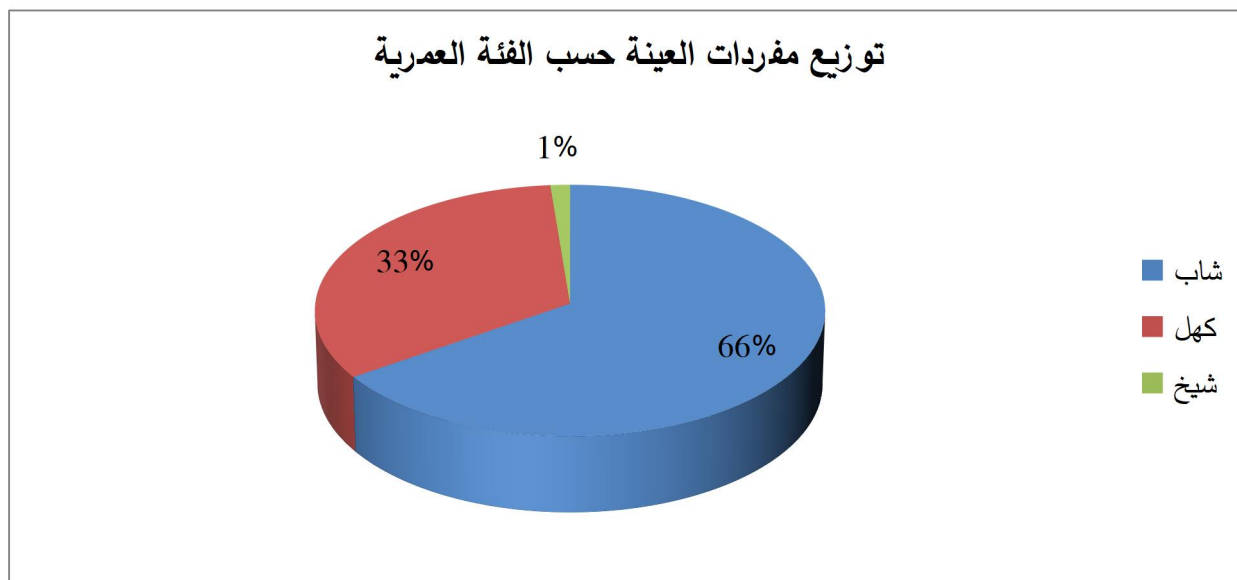
جدول رقم (6) يوضح توزيع مفردات العينة حسب الفئة العمرية:

النسبة	التكرارات	الفئة العمرية
65.4%	102	شاب
33.3%	52	كهل
1.3%	2	شيخ
100%	156	المجموع

نلاحظ من خلال الجدول أن أعلى نسبة هي 65.4% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن من فئة الشباب، تليها نسبة 33.3% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن من فئة الكهول، أما أدنى نسبة في الجدول هي 1.3% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن من فئة الشيوخ.

وبالتالي يرجع ارتفاع نسبة فئة الشباب في مجال صناعة الأغذية إلى كون هذه الفئة لديهم روح المبادرة والابتكار، إذ يملن إلى البحث عن فرص جديدة وابتكار أفكار تجارية هذا ما جعلهن يلجن عالم صناعة الأغذية التقليدية، كذا تفضيل المنتجات المحلية من خلال دعم المنتجات المحلية وتفضيل الأطعمة التي تعكس التراث الثقافي، أيضا حب فرص العمل الحر، وعليه فمجال صناعة الأغذية التقليدية وفر لديهم الوقت والمكان، مما أتاح لهم العمل في

مشاريع صغيرة وسهلة دون الحاجة إلى استثمارات كبيرة، أيضاً بناء شبكات اجتماعية تواصلية كبيرة ساعدتهن على تبادل الأفكار والخبرات ووسعت لهن نطاق وأفق العمل بشكل سريع في مجال صناعة الأغذية التقليدية.



الشكل 6 يوضح توزيع مفردات العينة حسب الفئة العمرية

استنتاج

إن العمل في مجال صناعة الأغذية التقليدية في المنزل ليس مجرد فرصة تجارية؛ بل هو وسيلة للحفاظ على التراث الثقافي وتقديم منتجات ذات جودة عالية من خلال الاعتماد على البيانات الشخصية والإجراءات المنهجية المدروسة، انطلاقاً من بعض الدراسات السابقة وأيضاً من الميدان المدروس، إذ يمكن للمصنعين المنزليين تحقيق النجاح والمساهمة في تعزيز ثقافة الأغذية التقليدية، وهذا لأنَّ استهلاك نوعاً معيناً من الأغذية تبعاً للأهمية ذوق المنتج بالنسبة للمستهلك، وأيضاً الثقافة الغذائية المروج لها في المجتمع وحسب فئاته الاجتماعية (شباب، كهول، شيوخ)، وأيضاً حسب المستوى التعليمي للصانعات، لأنَّ مجال صناعة الأغذية التقليدية في المنازل لم يقتصر على أولئك النساء اللواتي لا يملكن مستوى تعليمي أو هو منخفض؛ بل حتى الفئة العمرية أيضاً لها دورها في القدرة على تحمل أعباء العمل والسعي في تطويره، إذ نجد فئة الشباب لهم القدرة على المخاطرة والمبادرة،

أكثر من فئة الشيوخ الذين وصلوا للحد الذي لا يمكن لهم من تحمل متاعب العمل خاصة الحر، أو غير الرسمي لما له من مخاطرة .

الفصل الخامس

تمهيد:

نحاول في هذا الفصل تحليل وتفسير البيانات الخاصة بالجانب الميداني للدراسة، إذ تمّ تفسير البيانات الخاصة بظروف العمل المنزلي واستنتاج نتائج خاصة به، ثم تحليل وتفسير البيانات المرتبطة بثقافة المستهلك المادية واللامادية الخاصة بصناعة الغذاء التقليدي واستنتاج النتائج الخاصة به، ثم تحليل وتفسير البيانات المرتبطة بالعلاقة التفاعلية بين ثقافة المستهلك والعمل المنزلي المتمثل في صناعة الغذاء التقليدي بولاية أدرار؛ وفيما يلي تفصيل ذلك:

أولاً: تحليل وتفسير البيانات المتعلقة بظروف العمل المنزلي:

يعتبر العمل المنزلي مصدر ووجه النشاطات الصناعية التي تنجز داخل المنازل، وبالتالي فالعمل في مجال صناعة الأغذية التقليدية هي أحد هذه الأوجه، إذ هي من العناصر الأساسية التي تعكس الهوية الثقافية للأفراد المجتمع؛ حيث تساهم في نقل العادات والتقاليد عبر الأجيال.

فصناعة الأغذية التقليدية داخل الفضاء المنزلي من شأنها أن توفر بيئة منزلية مريحة تساهم في تعزيز الإنتاجية، إذ يمكن للعاملات في مجال الغذاء التقليدي من استخدام مواردها الشخصية وتحسين المنتوجات، وذلك بإدارة وقتهن بمرونة وموازنة مع مسؤولياتهن الأسرية؛ التي رغم العوائد التي تتلقاها إلا أن أنها تعد أهم تحدي أمامهن بالإضافة إلى مجريات المنافسة المتزايدة ومتطلبات السلامة الغذائية، حيث يوجد هناك فرصا كبيرة للنمو والتوسع، وعليه فإن فهم ظروف العمل المنزلي في مجال صناعة الأغذية التقليدية يساعد في تعزيز الابتكار والاستدامة في هذا المجال الحيوي.

وبالتالي في هذا الفصل تمّ تحليل وتفسير بيانات الخاصة بظروف العمل المنزلي في مجال صناعة الأغذية التقليدية بولاية أدرار، والتوصل إلى أهم النتائج الخاصة بهذا الفصل والتي لخصت في استنتاج الفصل، وتفصيل ذلك كالآتي:

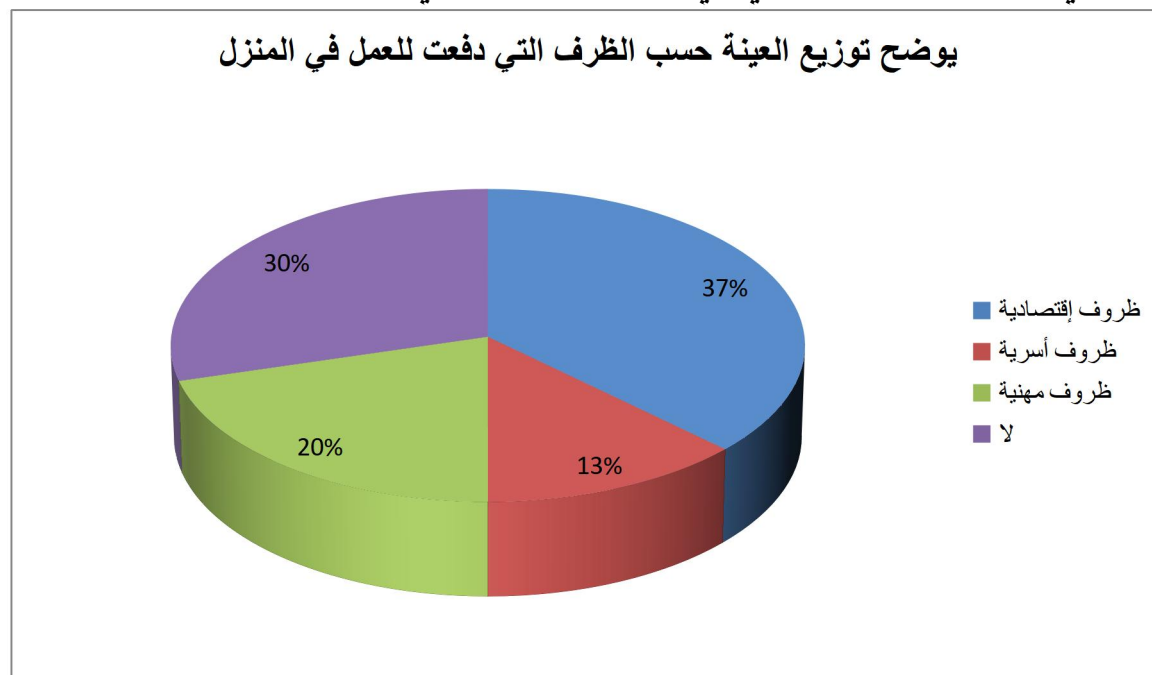
جدول رقم (7) يوضح توزيع العينة حسب الظروف التي دفعت للعمل في المنزل:

النسبة	التكرارات	الظرف التي تدفع للعمل في المنزل
37.2%	58	ظروف اقتصادية
12.8%	20	ظروف أسرية
20.5%	32	ظروف مهنية
70.5%	110	المجموع
29.5%	46	لا
100%	156	المجموع

تبين لنا من خلال الجدول أن أعلى نسبة هي 70.5% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن لديهن ظروف دفعتهن للعمل في المنزل؛ إذ توزعت هذه النسبة إلى نسب أعلاها نسبة 37.2% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن الظروف الاقتصادية لديهن كانت الدافع الأساسي للعمل في صناعة الأغذية التقليدية داخل المنزل، تلتها نسبة 20.5% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن الظروف المهنية كانت الدافع لديهن في العمل داخل المنزل، أما أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأعلى في الجدول كانت لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأن الظروف الأسرية هي التي دفعتهن للعمل في صناعة الغذاء التقليدي داخل المنزل وقد قدرت نسبتهن بـ: 12.8%؛ في حين كانت أدنى نسبة في الجدول هي: 29.5% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن ليس لديهن ظروف تدفعهن للعمل في صناعة الغذاء التقليدي داخل المنزل.

وبالتالي يعزى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن لهن ظروف دفعتهن للعمل في صناعة الغذاء التقليدي داخل المنزل إلى كون هذه الدوافع تختلف من صناعة لأخرى، على سبيل المثال لا الحصر هناك من تدفعها الظروف الاقتصادية، وأخرى لهن دوافع أسرية وهناك من لهن ظروف شخصية مرتبطة بشخص الصناعة، وبالتالي الظروف كيفما كانت فهي المحرك الأساسي لصانعات في مجال صناعة الأغذية التقليدية؛ فالظروف الاقتصادية كتدني الدخل الفردي، أو الثقافية مثل الثقافة الغذائية لدى أفراد المجتمع المحلي، أو الدينية والعقائدية مثل الاحتفالات الشعبية الدينية (عيد الفطر أو الأضحى)، لذا نستنتج أن عمل الصانعات

في مجال صناعة الأغذية التقليدية هو نتاج ظروفهن التي يعشنها في حياتهن اليومية داخل المجتمع و التي مثلت المحرك الأساسي في تقدمها أو تأخرها في العمل ضمن هذا المجال .



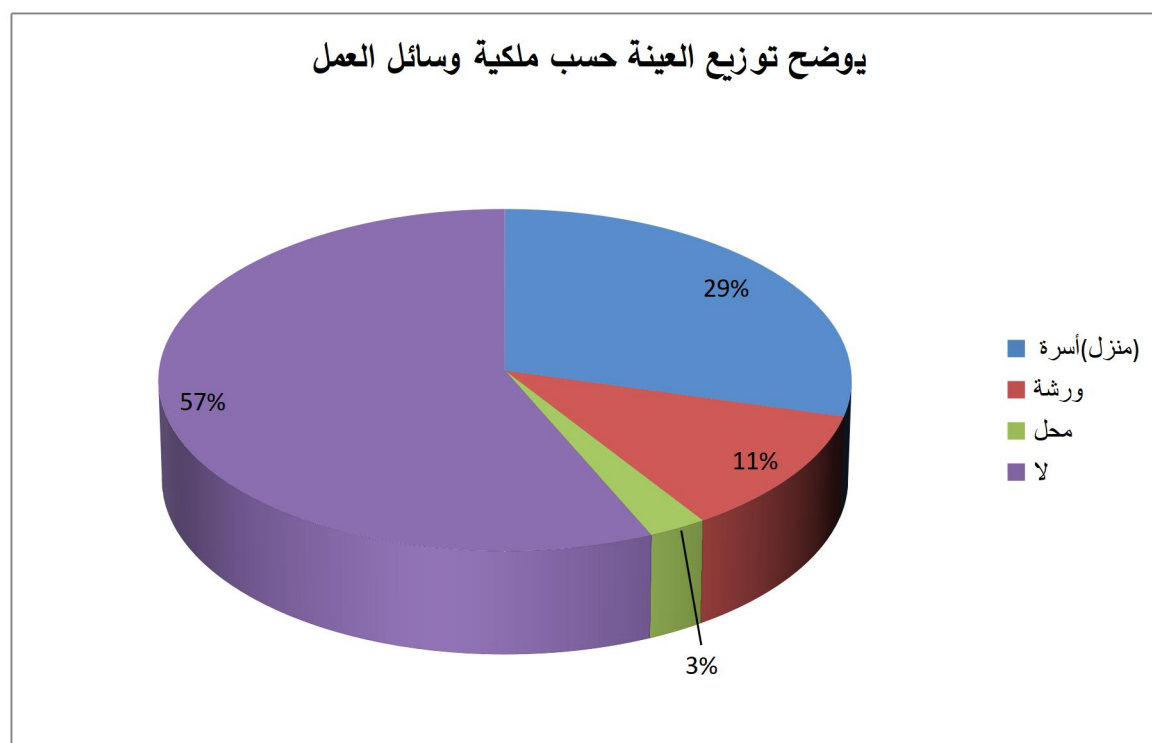
الشكل رقم (7) يوضح توزيع العينة حسب الظروف التي دفعت للعمل في المنزل

جدول رقم (8) يوضح توزيع العينة حسب ملكية وسائل العمل:

النسبة	التكرارات	ملكية وسائل العمل
%29.5	46	أسرة (منزل)
%11.5	18	ورشة
%2.6	4	محل
%43.6	68	المجموع
%56.4	88	لا
%100	156	المجموع

نلاحظ من خلال الجدول أن أعلى نسبة هي هي %56.4 من المبحوثات اللواتي أقررن بأن وسائل العمل في مجال صناعة الأغذية التقليدية ليست ملكهن؛ في حين كانت أدنى نسبة لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأن وسائل العمل ملكهن وقدرت نسبتهن بـ: %43.6، حيث توزعت هذه النسبة حسب مكان عملهن وأعلىها نسبة %29.5 من المبحوثات اللواتي أقررن بأن الوسائل ملك للأسرة فهي بذلك ملكهن يتصرفن بها في أي وقت، تلتها نسبة المبحوثات

اللواتي أقررن بأن ملكية وسائل العمل هي للورشة التي يعملن بها وقد قدرت نسبتهن ب: 11.5% ، أما أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأدنى في الجدول كانت لدى المبحوثات اللواتي أقررن وسائل العمل ملك للمحل الذي يعملن به ونسبتهن قدرت ب: 2.6%؛ وبالتالي يرجع ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن وسائل العمل هي ملكية شخصية لهن كون هذه أن الوسائل من المعدات المنزلية التي لا بد أن تتوفر في كل بيت حتى وإن لم يكن أهله يعملون في مجال صناعة الأغذية التقليدية، وهي العادات والتقاليد التي تورثت عن طريق الممارسات الاجتماعية المحلية إذ منذ تأسيس الأسرة (الزواج) تأتي المرأة بهذه الوسائل حتى وإن لم تستخدمها في بداية حياتها الزوجية وتبقى محتفظة بها إلى اليوم الذي تستعملها به، فهي من الوسائل التي تساعد على نواذب الدهر والتي تمظهرت في صناعة الأغذية التقليدية وبيعها للاستفادة من دخلها في إعالة الأسرة أو المساهمة ولو بشكل قليل في توفير أحد الاحتياجات لها.



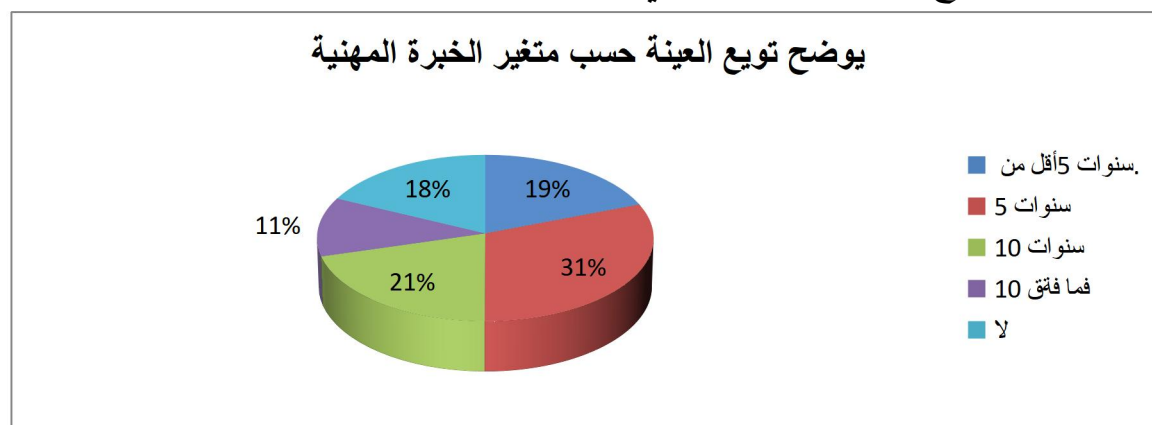
الشكل رقم (8) يوضح توزيع العينة حسب ملكية وسائل العمل

جدول رقم (9) يوضح توزيع العينة حسب متغير الخبرة المهنية:

النسبة	التكرارات	الخبرة المهنية في مجال صناعة الأغذية التقليدية
19.2%	30	أقل من 5 سنوات
30.8%	48	5 سنوات
20.5%	32	10 سنوات
11.5%	18	فوق 10 سنوات
82.1%	128	المجموع
17.9%	28	لا
100%	156	المجموع

من خلال الجدول يتضح لنا أن أعلى نسبة هي 82.1% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن لهن خبرة مهنية في مجال صناعة الغذاء التقليدي، وهذه النسبة توزعت بدورها على نسب أعلاها نسبة 30.8% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن خبرتهن في مجال صناعة الغذاء التقليدي هي: 05 سنوات، تليها نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن خبرتهن في مجال صناعة الغذاء التقليدي 10 سنوات وقد قدرت ب: 20.5% ، وتليها أيضا نسبة 19.2% من المبحوثات اللواتي أدنى أقررن بأن خبرتهن في مجال صناعة الغذاء التقليدي أقل من 5 سنوات، في حين كانت نسبة 11.5% هي أدنى نسبة بالنسبة للنسب الأعلى في الجدول لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأن الخبرة المهنية في مجال صناعة الغذاء التقليدي تفوق 10 سنوات؛ أما أدنى نسبة في الجدول كانت لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأن ليس لهن خبرة مهنية في مجال صناعة الغذاء التقليدي وقد قدرت نسبتهن ب: 17.9% ، وعليه يعزى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن لهن خبرة مهنية في مجال صناعة الغذاء التقليدي إلى الثقافة المحلية للمجتمع الأدراري في العادات الغذائية والعرف الغذائي الموجود، إذ من الضروري في كل بيت توفر نوع معين من الغذاء التقليدي حتى وإن لم يصنع داخل المنزل أو من طرف ربة البيت، هذا ما أكسب بعض الصانعات الخبرة في عملية تصنيع الغذاء التقليدي لأنها تقوم بتصنيعه لغيرها

أيضا عمليات " التوزيع " التي تقوم بها بعض الصناعات مكنتهن من اكتساب خبرة إضافية خاصة مع وجود احتفالات شعبية أو مناسبات خاصة، وبالتالي اكتساب الخبرة المهنية في مجال صناعة الغذاء التقليدي يظهر من خلال الممارسات المهنية والعملية التي تتجسد من خلال بعض مظاهر روح الجماعة مثل: " التوزيع".



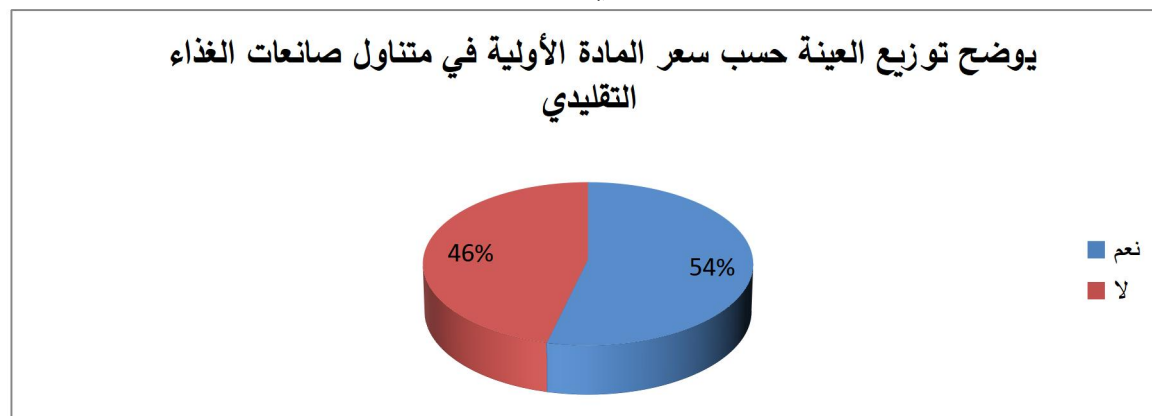
الشكل رقم (9) يوضح توزيع العينة حسب ملكية وسائل العمل

جدول رقم (10) يوضح العينة حسب سعر المادة الاولية في متناول صناعات الغذاء التقليدي:

النسبة	التكرارات	سعر المادة الأولية في متناول الصناعات
53.8%	84	نعم
46.2%	72	لا
100%	156	المجموع

نلاحظ من خلال الجدول أن أعلى نسبة هي 53.8% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن سعر المادة الأولية في متناول الصانع، في حين كانت أدنى نسبة في الجدول لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأن سعر المادة الأولية ليس في متناول الصانع إذ قدرت نسبتهن بـ: 46.2%، لذا يعزى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن سعر المادة الأولية في متناول الصانع إلى أن المادة الأولية سعرها مدعوم من طرف الدولة هذا لكي يستطيع كل أفراد المجتمع الحصول عليه هذا من جهة، ومن جهة أخرى أن معظم المادة الأولية يأمنها المستهلك (الزبون) في حد ذاته، والصناعات ما عليها إلا العمل بجودة عالية وحسب متطلباته، وهناك فئة أخرى تعمل

لذاتها هي من تؤمن المادة الأولية وتصنعها وتبيعها بشكل جاهز للمستهلك، و فئة لها رأس مال خاص جراء أتعابها من صناعة الغذاء التقليدي وفائدته تدخرها لشراء المادة الأولية.



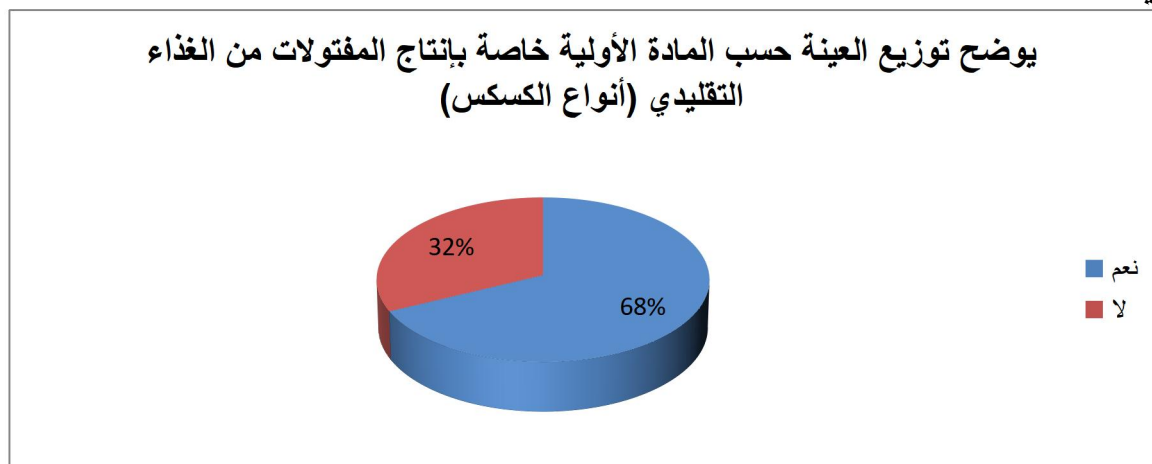
الشكل رقم (10) يوضح توزيع حسب المادية الاولية في متناولصناعات الغذاء التقليدي

جدول رقم (11) يوضح توزيع العينة حسب المادة الاولية خاصة بإنتاج المفتولات من الغذاء التقليدي (أنواع الكسكس):

النسبة	التكرارات	المادة الأولية خاصة بإنتاج المفتولات من الغذاء التقليدي
67.9%	106	نعم
32.1%	50	لا
100%	156	النسبة

يوضح لنا الجدول أن أعلى نسبة هي: 67.9% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن المادة الأولية لدى العاملات الخاصة بإنتاج المفتولات فقط من الغذاء التقليدي، في حين كانت أدنى نسبة في الجدول هي من المبحوثات اللواتي أقررن بأن المادة الأولية لديهن ليست خاصة بإنتاج المفتولات من الغذاء التقليدي (أنواع الكسكس) وقد قدرت نسبتهن بـ: 32.1%؛ وبالتالي يرجع ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن المادة الأولية لديهن خاصة بإنتاج المفتولات فقط من الغذاء التقليدي (أنواع الكسكس) إلى كون المفتولات عند صناعتها تحتاج إلى كمّ كبير من القمح الصلب ويعتبر عنصراً أساسياً في عملية صنع هذا النوع من الغذاء، فهو لا يتشابه في الصناعة مع المخبوزات ، هذا لأن المفتولات هي مزيج بين القمح الصلب

ودقيق القمح اللين، وفي بعض الأحيان الشعير أو الحشائش الربية، ليخرج لنا نوع من أنواع الكسكسي سواء شعيرا أو كسكس الحشائش.



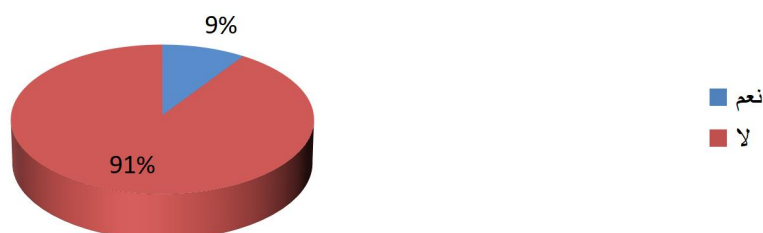
الشكل رقم (11) يوضح توزيع العينة حسب المادة الأولية الخاصة بإنتاج المفتولات من الغذاء التقليدي

جدول رقم (12) يوضح توزيع مفردات العينة المادة الأولية خاصة بإنتاج المخبوزات من الغذاء التقليدي:

النسبة	التكرارات	
33.3%	52	نعم
66.7%	104	لا
100%	156	المجموع

يتبين لنا من خلال الجدول أنّ أعلى نسبة هي: 66.7% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن ليست المادة الأولية الخاصة بإنتاج المخبوزات من الغذاء التقليدي فقط، في حين كانت أدنى نسبة لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأن المادة الأولية لديهن الخاصة بإنتاج المخبوزات من الغذاء التقليدي فقط، وقد قدرت نسبتهن بـ: 33.3%، لذا يعزى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن ليست المادة الأولية لديهن الخاصة بإنتاج المخبوزات من الغذاء التقليدي فقط، إلى وجود اشتراك في استعمال المادة الأولية بين المخبوزات والمفتولات خاصة المادة الرئيسية مثل الشعير أو دقيق القمح اللين (الفرينة)، لذلك ما تم ملاحظته لا يمكن للعاملات في صناعة الأغذية التقليدية استعمال مادة أولية واحدة باستثناء " خبز القلة أو الكسرة " اللذان يستعمل بهما القمح المحلي (الزرع).

يوضح توزيع مفردات العينة حسب المادة الأولية خاصة بإنتاج المخبوزات من الغذاء التقليدي



الشكل رقم (12) يوضح توزيع مفردات العينة حسب المادة الاولية خاصة بإنتاج المخبوزات من الغذاء التقليدي

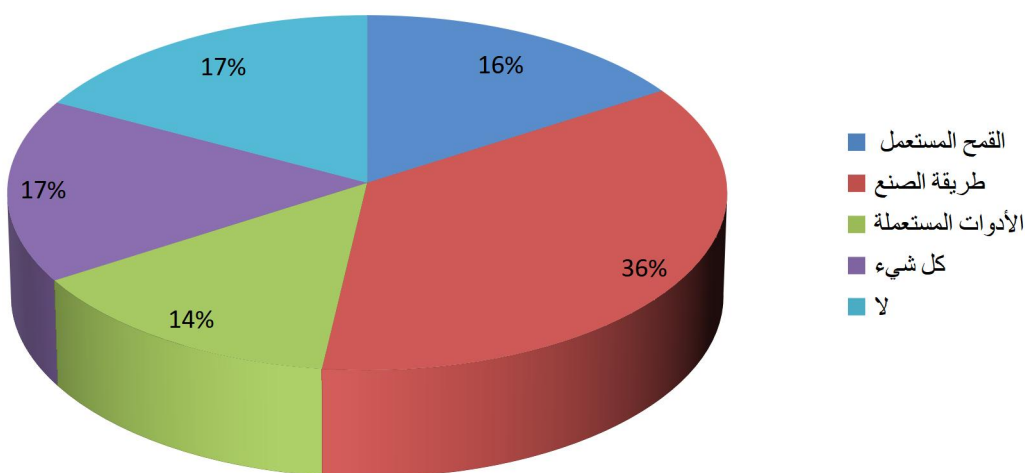
جدول رقم (13) يوضح توزيع العينة حسب اختلاف المادة الاولية من منتج لآخر:

النسبة	التكرارات	اختلاف المادة الأولية من منتج لآخر	
16.0%	25	القمح المستعمل	نعم
35.9%	56	طريقة الصنع	
14.1%	22	الأدوات المستعملة	
16.7%	26	كل شيء	
82.7%	129	المجموع	
17.3%	27	لا	المجموع
100%	156	المجموع	

نلاحظ من خلال الجدول أن أعلى نسبة هي: 82.7% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنه يوجد اختلاف في مكونات المادة الأولية من منتج لآخر، إذ هذه النسبة توزعت بدورها على نسب أعلاها نسبة 35.9% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن الاختلاف موجود في طريقة صنع الغذاء التقليدي، تلي هذه النسبة نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن القمح المستعمل هو الاختلاف الموجود في المادة الأولية، وكذا المبحوثات اللواتي أقررن بأن طريقة الصنع هو الاختلاف الموجود في المادة الأولية، من منتج لآخر وهاتين النسبتين قد قدرت ب: 16.7%

وهما متطابقتان في النسبة، تليها نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن الأدوات المستعملة هو الاختلاف الموجود في المادة الأولية من منتج لآخر وقد قدرت نسبتهم بـ: 14.1% وهي أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأعلى في الجدول، في حين كانت أدنى نسبة في الجدول هي: 17.3% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنه لا يوجد اختلاف في مكونات المادة الأولية من منتج لآخر؛ وبالتالي يعزى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأنه يوجد اختلاف في مكونات المادة الأولية من منتج لآخر بسبب وجود تنوع في الطلب الذي يحدد نوع الغذاء التقليدي المستهلك وهذا اتباعا للعادات الغذائية القائمة في الحياة اليومية لأفراد المجتمع المحلي، وعليه التنوع والاختلاف تفرضه الثقافة الاستهلاكية السائدة، خاصة أن المجتمع الأدراري استهلاكه مرتبط بالمنتجات الزراعية الموسمية التي يتم حفظها وجمعها من أجل صناعة نوع معين من الغذاء وبالأخص مادة القمح الذي تصنع منه الكسرة و خبز أنور أو خبز القلة (المخبوزات) هذا على سبيل المثال لا الحصر.

يوضح توزيع العينة حسب اختلاف المادة الأولية من منتج لآخر



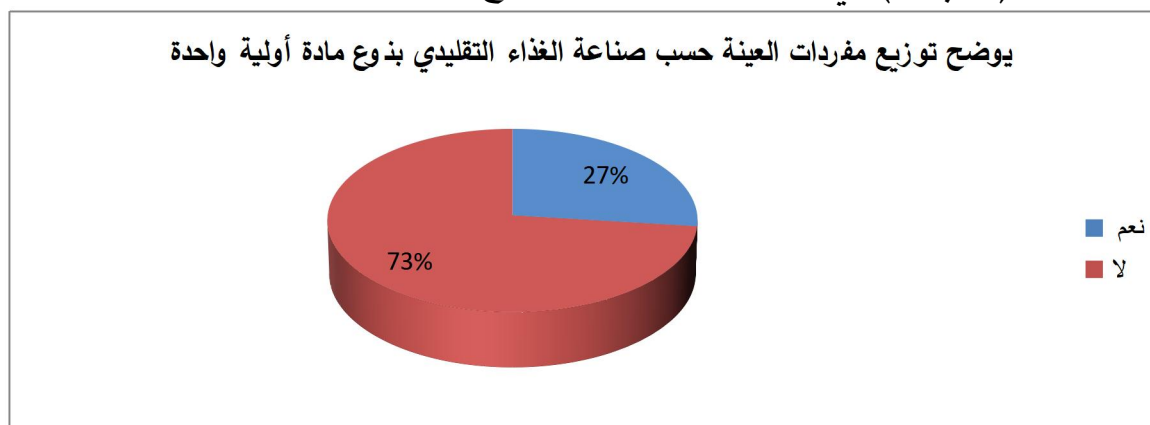
الشكل رقم (13) يوضح توزيع العينة حسب اختلاف المادة الأولية من منتج لآخر

جدول رقم (14) يوضح توزيع مفردات العينة حسب صناعة الغذاء التقليدي بنوع مادة أولية واحدة:

النسبة	التكرارات	
26.9%	42	نعم
73.1%	114	لا
100%	156	المجموع

تبين لنا من خلال الجدول أن أعلى نسبة هي: 73.1% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن لا يصنعن الغذاء التقليدي من مادة أولية واحدة، في حين كانت أدنى نسبة لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن يصنعن الغذاء التقليدي من مادة أولية واحدة وقد قدرت نسبتهن بـ: 26.9%.

وبالتالي يعزى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن لا يصنعن الغذاء التقليدي من مادة أولية واحدة كونهن ينوعن من صناعة منتوجهن من الغذاء التقليدي، أي لا يكتفين بصناعة نوع واحد نظرا لتنوع الثقافة الاستهلاكية أو تنوع طلبات المستهلك على سبيل المثال لا الحصر هن يصنعن كسكس الشعير، البركوكس، خبز أنور، الكسرة، إذ أن لكل نوع يتطلب مادة أولية معينة حتى يمكن صناعته، وبالتالي نلاحظ أنه كلما كانت العوامل تساير الحاجات الغذائية التقليدية للمستهلك (الزبون) في عملية الصناعة كلما تنوع منتوجهن حسب الطلب وتوفره.



الشكل رقم (14) يوضح توزيع العينة حسب وجود تنوع في منتج الغذاء

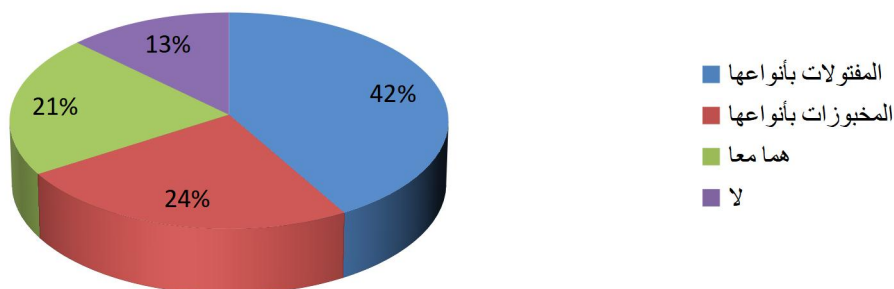
جدول رقم (15) يوضح توزيع العينة حسب تنوع في منتج الغذاء التقليدي:

النسبة	التكرارات	وجود تنوع في منتج الغذاء التقليدي	
41.7%	65	المفتولات بأنواعها	نعم
24.4%	38	المخبوزات بأنواعها	
21.2%	33	هما معا	
87.2%	136	المجموع	
12.8%	20	لا	
100%	156	المجموع	

نلاحظ من خلال الجدول أن أعلى نسبة هي: 87.2% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن الغذاء التقليدي متنوع؛ إذ تتوزع هذه النسبة إلى نسب أعلاها نسبة 41.7% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن ينوعن منتوجهن من الغذاء التقليدي خاصة المفتولات منها، تلتها نسبة 24.4% ومثلت نسبة المبحوثات اللواتي أقررن أنهن ينوعن من منتج الغذاء التقليدي خاصة المخبوزات منها، أما أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأعلى في الجدول كانت لدى المبحوثات اللواتي أقررن أنهن ينوعن من منتج الغذاء التقليدي بكل أنواعه مفتولا ومخبوزا (هما معا) وقدرت نسبتهن ب: 21.2%؛ في حين كانت أدنى نسبة في الجدول لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن لا ينوعن من منتج الغذاء التقليدي وقدرت نسبتهن ب: 12.8%.

وبذلك يرجع ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن ينوعن من منتج الغذاء التقليدي إلى كونهن يعرفن متطلبات واحتياجات المستهلكين، أيضا أن الصانعات يستخدمن في عملية تصنيعه تقنيات ومهارات مختلفة لتتنوعه حسب التغير والتطور التكنولوجي، وذلك بابتكار وتطوير المنتج التقليدي حسب الأذواق والأشكال وتفضيلات المستهلكين في الاستهلاك.

يوضح توزيع العينة حسب وجود تنوع في منتج الغذاء التقليدي



الشكل رقم (15) يوضح توزيع العينة حسب وجود أفضلية تصنيع الغذاء التقليدي

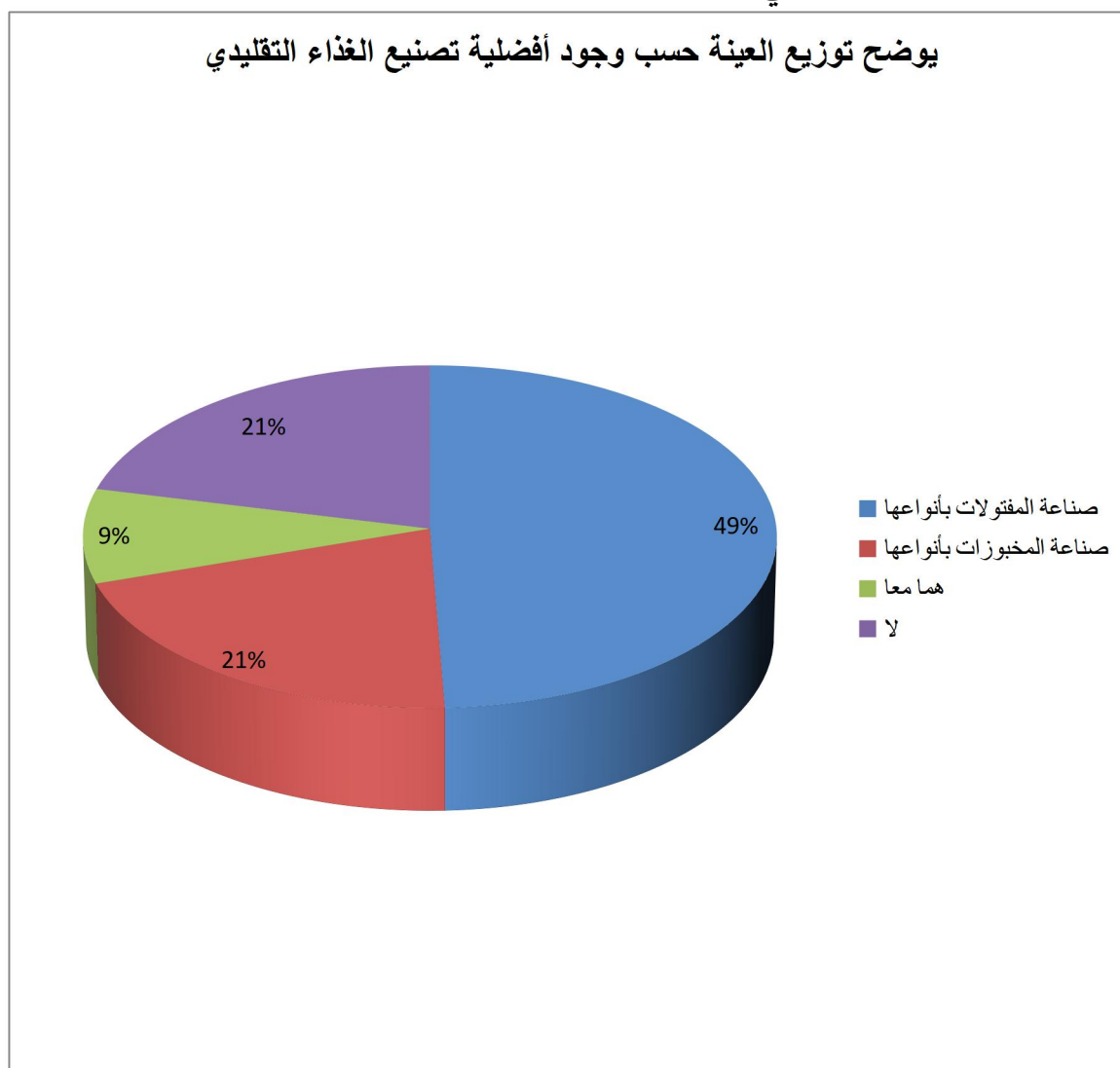
جدول رقم (16) يوضح توزيع العينة حسب وجود أفضلية تصنيع الغذاء التقليدي

النسبة	التكرارات	أفضلية في عملية تصنيع الغذاء التقليدي
%49.3	77	صناعة المفتولات بأنواعها
%20.5	32	صناعة المخبوزات بأنواعها
%8.9	14	هما معا
%78.8	123	المجموع
%21.2	33	لا
%100	156	المجموع

يتضح لنا من خلال الجدول أن أعلى نسبة هي: %78.8 من المبحوثات اللواتي أقررن بأن لهن أفضلية في عملية تصنيع الغذاء التقليدي، إذ هذه النسب توزعت بدورها إلى نسب أعلاها %49.3 من المبحوثات اللواتي أقررن أنهن يفضلن في عملية تصنيع الغذاء التقليدي صناعة المفتولات بأنواعها ، تليها نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن يفضلن في عملية تصنيع الغذاء التقليدي المخبوزات بأنواعها ونسبتهم قدرت ب: %20.5، في حين كانت أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأعلى في الجدول لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن يفضلن في عملية تصنيع الغذاء التقليدي كل الأنواع دون استثناء (هما معا) وقد قدرت نسبتهم ب: %14.1 ، غير أن نسبة %8.9 وهي الأدنى نسبة في الجدول إذا ما قورنت بسابقتها، في حين كانت

أدنى نسبة في الجدول 21.2% وشملت المبحوثات اللواتي أقررن بأن ليس لهن أفضلية في عملية تصنيع الغذاء التقليدي.

لذا يرجع ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن لهن أفضلية في عملية تصنيع الغذاء التقليدي إلى كونهن يعملن حسب الخبرة المتوفرة لهن في عملية التصنيع بعضهن فضلن صناعة المفتولات لأنها تستطيع التحكم في عملية تصنيعها وتمتلك خبرة كافية في ذلك، نفس الشيء بالنسبة للواتي فضلن صناعة المخبوزات خاصة وأن هذه الأخيرة تتطلب مهارة يدوية عالية في عملية التصنيع رغم سهولة صناعتها، وأخريات فضلن صناعتها كلها حسب طلب المستهلك لأنها تمتلك خبرة كافية في عملية تصنيعها .

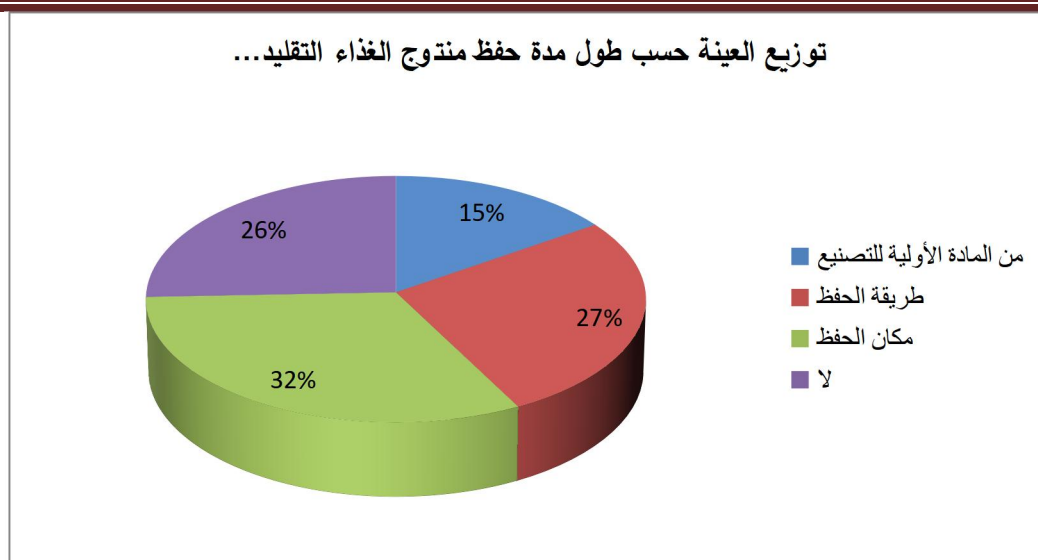


الشكل 16 يوضح توزيع العينة حسب وجود أفضلية تصنيع الغذاء التقليدي

جدول رقم (17) يوضح توزيع العينة حسب طول مدة حفظ منتج الغذاء التقليدي:

النسبة	التكرارات	مدة حفظ المنتج التقليدي طويلة
15.4%	24	من المادة الأولية للتصنيع
26.9%	42	طريقة الحفظ
32.1%	50	مكان الحفظ
74.4%	116	المجموع
25.6%	40	لا
100%	156	المجموع

يتضح لنا من خلال الجدول أنّ أعلى نسبة هي: 74.4% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن طول مدة حفظ منتج الغذاء التقليدي طويلة، إذ توزعت هذه النسبة إلى نسب أعلاها 32.1% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن طول مدة حفظ منتج الغذاء التقليدي بسبب مكان الحفظ، تليها نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن طول مدة حفظ منتج الغذاء التقليدي بسبب طريقة حفظ الغذاء التقليدي وقدرت نسبتهن بـ: 26.9% ، تليها نسبة 15.4% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن طول مدة حفظ منتج الغذاء التقليدي بسبب المادة الأولية المصنعة وهي أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأعلى في الجدول، في حين كانت أدنى نسبة في الجدول لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأن طول مدة حفظ الغذاء التقليدي ليست طويلة وقد قدرت نسبتهن بـ: 25.6%؛ وبالتالي يرجع ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن طول مدة حفظ الغذاء التقليدي طويلة بسبب أن الصانعات يحاولن قدر استطاعتهن إلى توفير ظروف الحفظ حتى لا تدخله السوسة (التونيا) أو تدخله الفطريات ومن بين هذه التدابير وضع الملح حبيبات داخل أكياس الكسكس أو الفلفل الحار الأحمر، هذا ما ارتبط بالمفتولات، أما المخبوزات لها خصوصيتها عدا خبز أنور أو خبز القلة اللذان يمكن تجفيفهما واستهلاكهما لكن ليس لمدة طويلة تفوق 15 يوما، وبالتالي نستنتج أنّ لكل غذاء تقليدي خصوصيته في الحفظ والاستهلاك انطلاقا من يوم التصنيع وصولا إلى استهلاكه وبكل قيمة غذائية يحتويها.



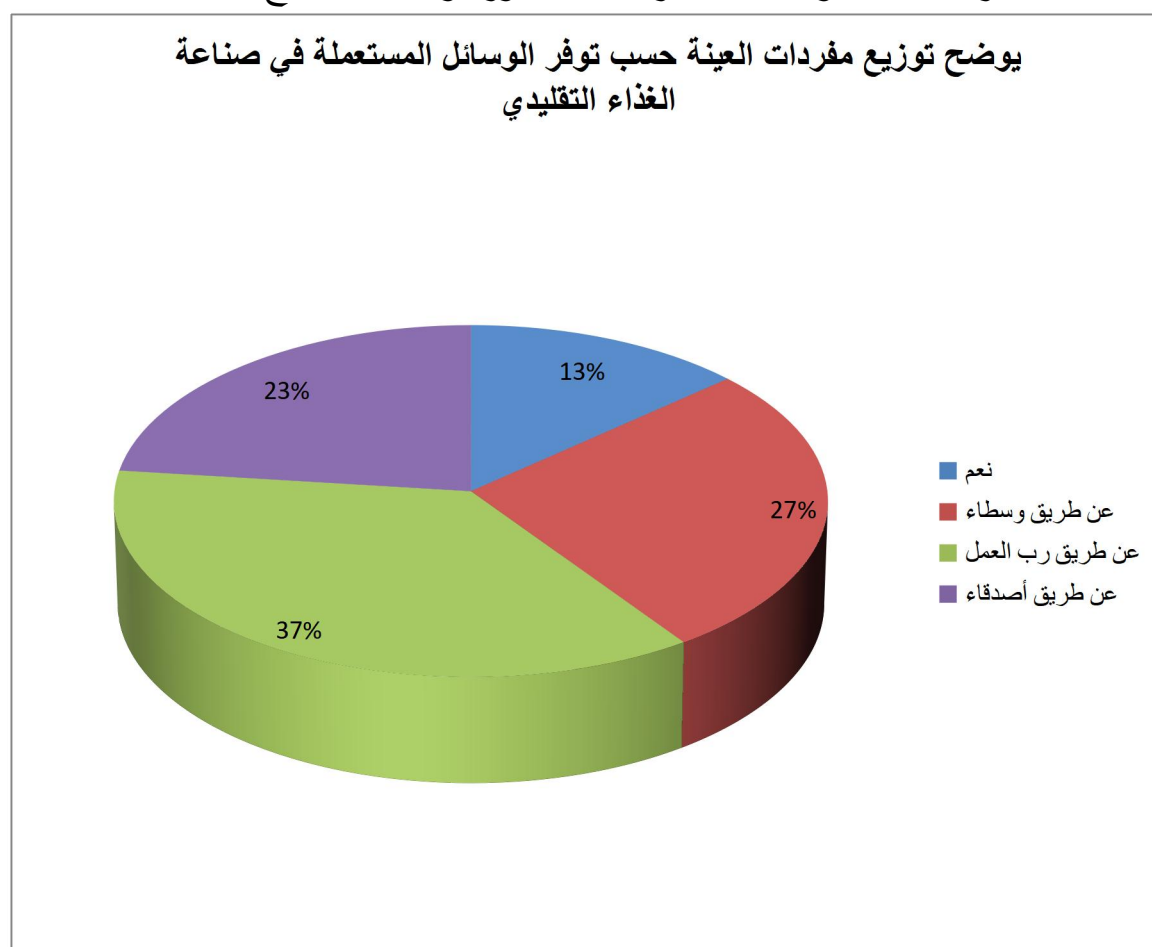
الشكل رقم (17) يوضح توزيع العينة حسب طول مدة حفظ منتوج الغذاء التقليدي

جدول 18 يوضح توزيع مفردات العينة حسب توفر الوسائل المستعملة في صناعة الغذاء التقليدي:

النسبة	التكرارات	توفر الوسائل المستعمل في صناعة الغذاء التقليدي
13.4%	21	نعم
26.9%	42	عن طريق وسطاء
36.5%	57	عن طريق رب العمل
23.07%	36	عن طريق أصدقاء
86.5%	135	المجموع
100%	156	المجموع

تبين لنا من الجدول أن أعلى نسبة هي 86.5% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن لا توفر وسائل العمل في صناعة الغذاء التقليدي، هذه النسبة توزعت بدورها إلى نسب أعلاها نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن من يوفر وسائل العمل عن طريق رب العمل بنسبة قدرت 36.5% ، تليها نسبة 26.9% المبحوثات اللواتي أقررن أن وسائل العمل توفر عن طريق وسطاء، أما أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأعلى في الجدول كانت لدى المبحوثات اللواتي أقررن

بأن وسائل العمل توفر عن طريق أصدقاء العمل وقد قدرت نسبتهم بـ: 23.07%، في حين كانت أدنى نسبة في الجدول لدى المبحوثات اللواتي يوفرن وسائل العمل نسبتهم بـ: 13.4%. وبالتالي يعزى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي لا يوفرن وسائل العمل بمفردهن إلى عدم امتلاكهن لهذه الوسائل مما جعلهن غير متحكمين في سير العملية الانتاجية بشكل سليم ودقيق حسب متطلبات المستهلكين، أيضا يدل ذلك على عدم امتلاكهن لرأس مال خاص بشراء وسائل العمل نظرا لصغر حجم الفائدة التي يكتسبونها من صناعة الغذاء التقليدي، كما أن امتلاك وسائل العمل يجعل العاملات يشعرن بالاغتراب في العمل الذي ينقص من أدائهن خاصة إذا كانت مجرد مساعدة أو عاملة بأجر حسب الدور أو كمية الانتاج.



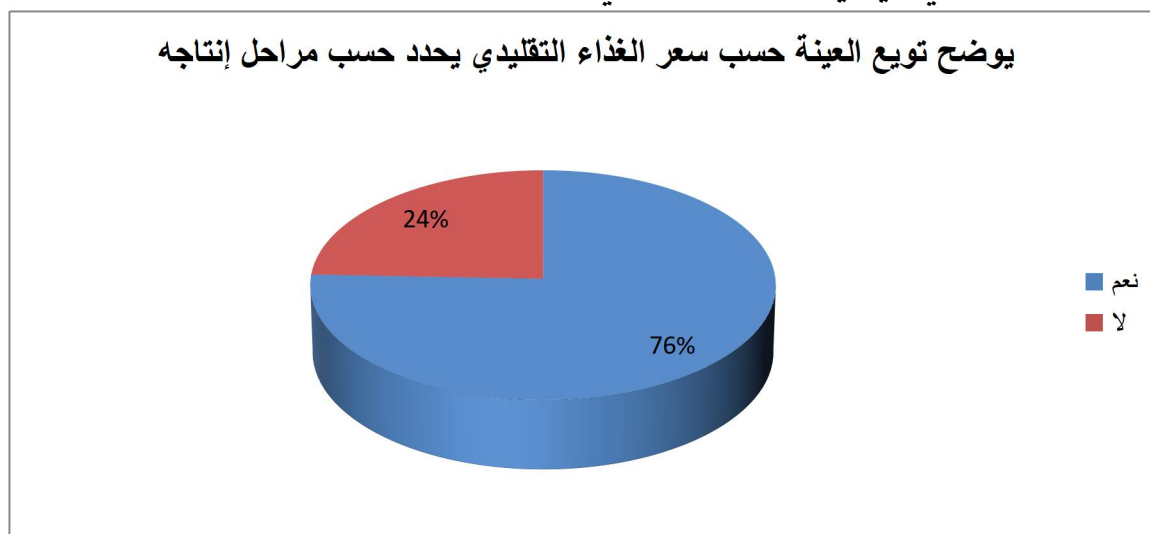
الشكل رقم (18) يوضح توزيع العينة حسب توفر الوسائل المستعملة في صناعة الغذاء التقليدي

جدول رقم (19) يوضح توزيع العينة حسب سعر الغذاء التقليدي يحدد حسب مراحل إنتاجه:

النسبة	التكرارات	سعر الغذاء التقليدي يحدد حسب مراحل الانتاج
75.6%	118	نعم
24.4%	38	لا
100%	156	المجموع

يوضح لنا الجدول أن أعلى نسبة هي: 75.6% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن سعر الغذاء التقليدي يتحدد حسب مراحل إنتاجه؛ في حين كانت أدنى نسبة في الجدول لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأن سعر الغذاء التقليدي لا يتحدد حسب مراحل إنتاجه وقدرت نسبتهن ب: 24.4%.

وعليه يرجع ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن سعر الغذاء التقليدي يتحدد حسب مراحل إنتاجه إلى عدة اعتبارات منها: اختلاف وتعدد مراحل عملية تصنيعه، والتي بدورها كانت نتاج لتعدد وسائل الصناعة وطرق التصنيع، بمعنى استعمال وسائل كثير التي أدت إلى وجود طرق وآليات متنوعة في عملية التصنيع، أضف إلى ذلك كون عملية التصنيع تتم عن طريق بذل مجهود عضلي ويديوي كبير يحتسب في عملية تحديد السعر أيضا.

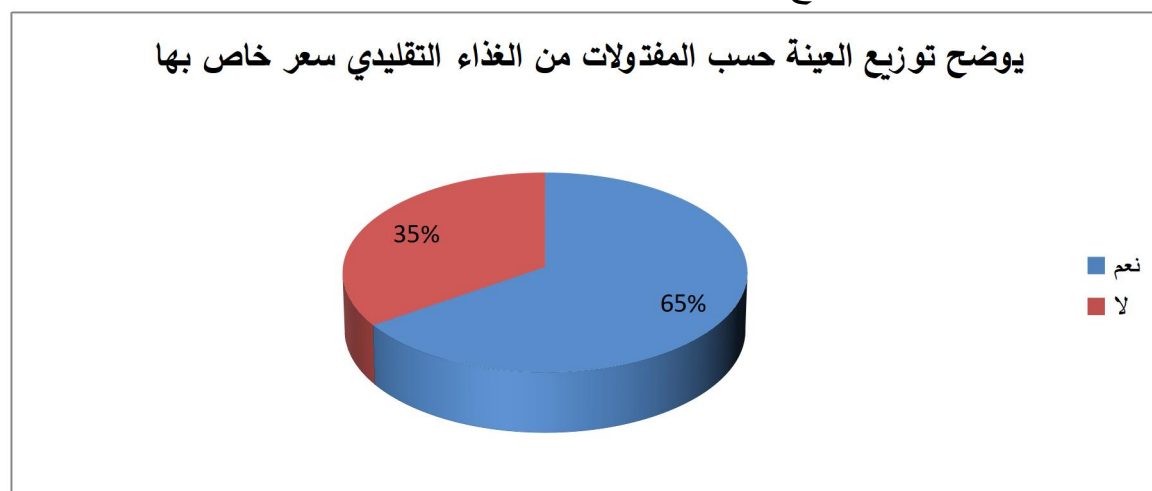


الشكل رقم (19) يوضح توزيع العينة حسب سعر الغذاء التقليدي يحدد حسب مراحل إنتاجه

جدول رقم (20) يوضح توزيع العينة حسب المفتولات من الغذاء التقليدي سعر خاص بها:

النسبة	التكرارات	المفتولات من الغذاء التقليدي سعر خاص بها
65.4%	102	نعم
34.6%	54	لا
100%	156	المجموع

نلاحظ من خلال الجدول أن أعلى نسبة هي: 65.4% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن للمفتولات من الغذاء التقليدي سعر خاص بها؛ في حين كانت أدنى نسبة في الجدول لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأن ليس للمفتولات من الغذاء التقليدي سعرا خاصا بها وقدرت نسبتهن ب: 34.6%، لذا يعزى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن للمفتولات من الغذاء التقليدي سعر خاص بها إلى عدة أسباب منها: أن المفتولات والمتمثلة في أنواع الكسكس لها خاصية تميزها عن باقي الأغذية التقليدية حيث تحتاج إلى مهارة فنية عالية الدقة حتى يتسنى للصانعات صنعها حسب متطلبات المستهلك، أيضا كون هذا الأخير هو من يحدد كيفية صناعة المفتول من الغذاء التقليدي ونوعه وحجمه مثل: كسكس السفة، أو الكسكس العادي أو البركوكس تختلف حسب حجمها في الرقة والغلظة واللولة، فالمستهلك يطلب من الصانعات مثلا أن يكون الكسكس رقيقا وهذا يتطلب مهارة فنية تحتاج وقتا كبيرا حتى تتمكن من صناعته لذلك لن يكون ثمنه مثل بقية الأنواع الأخرى.



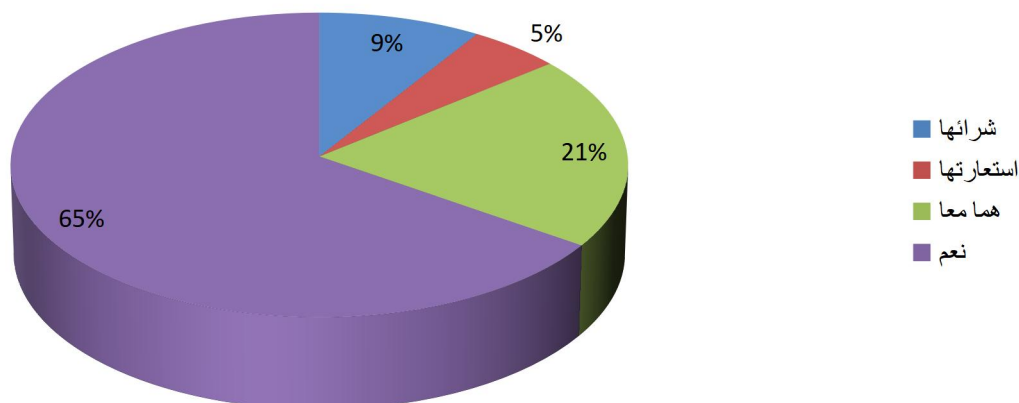
الشكل رقم (20) يوضح توزيع العينة حسب مفتولات من الغذاء التقليدي سعر خاص بها

جدول رقم (21) يوضح توزيع العينة حسب طريقة توفير الوسائل عند صناعة الغذاء التقليدي:

النسبة	التكرارات	طريقة توفير وسائل العمل عند صناعة الغذاء التقليدي	
%9.0	14	شرائها	لا
%5.1	8	استعارتها	
%20.5	32	هما معاً	
%34.6	54	المجموع	
%65.4	102	نعم	
%100	156	المجموع	

يتضح لنا من خلال الجدول أن أعلى نسبة هي: 65.4% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن وسائل العمل عند صناعة الغذاء التقليدي متوفرة؛ في حين كانت أدنى نسبة في الجدول لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأن وسائل العمل عند صناعة الغذاء التقليدي غير متوفرة وقدرت نسبتهن بـ: 34.6%؛ وقد توزعت هذه النسبة إلى نسب أعلاها نسبة 20.5% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن يوفرن وسائل العمل بطريقتين شرائها أو إستعارتها (الطريقتين معاً)، تلي هذه النسبة نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن يوفرن وسائل عن طريق الشراء وقدرت نسبتهن بـ: 9%، أما أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأدنى في الجدول هي: 5.1% ومثلت نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن يوفرن وسائل العمل عن طريق استعارتها؛ لذلك يرجع ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن وسائل العمل متوفرة إلى عدة عوامل تمثلت في عملهن داخل الفضاء المنزلي وهو مجهز بالأدوات حيث يستقن منها في صناعة الأغذية التقليدية، أي أنها بالتشارك مع الصانعات والأسرة، أيضا بعض الأسر لها اكتفاء بسبب فائض في الوسائل ولا تستخدمها ما دفع الصانعات إلى استغلالها.

يوضح توزيع العينة حسب طريقة توفير الوسائل عند صناعة الغذاء التقليدي



الشكل رقم (21) يوضح توزيع العينة حسب طريقة توفير الوسائل عند صناعة الغذاء التقليدي

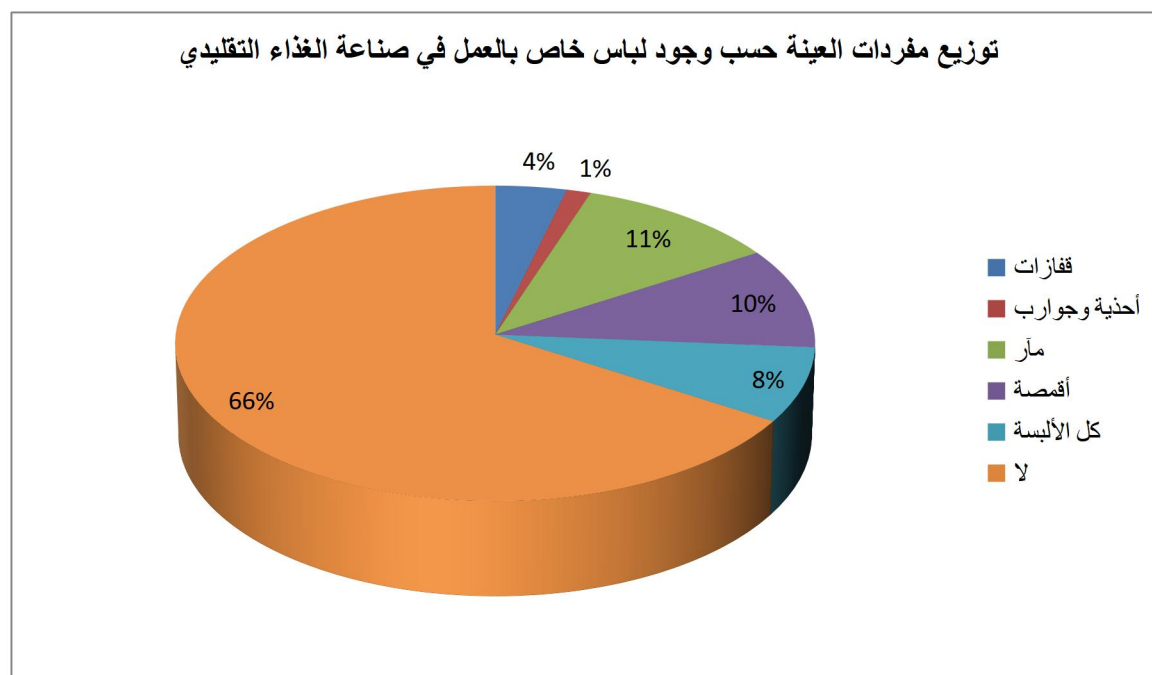
جدول (22) يوضح توزيع مفردات العينة حسب وجود لباس خاص بالعمل في صناعة الغذاء التقليدي:

النسبة	التكرارات	وجود لباس خاص بالعمل
%3.8	6	قفازات
%1.3	2	أحذية وجوارب
%10.9	17	مآزر
%10.3	16	أقمصة
%7.7	12	كل الألبسة والأشياء معا
%34	53	المجموع
%66	103	لا
%100	156	المجموع

تبين لنا أن أعلى نسبة هي 66% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن ليس لهن لباسا خاصا بالعمل في مجال صناعة الغذاء التقليدي؛ في حين تليها أدنى نسبة وهي 34% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن لهن لباسا خاصا بالعمل في مجال صناعة الغذاء التقليدي، وهذه

النسبة الأخيرة توزعت إلى نسب أعلاها نسبة 10.9% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن لهن لباسا خاصا بالعمل ومتمثل في المآزر وأقمصة، تليها نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن لهن لباسا متكاملًا وقدرت نسبتهن بـ7.7%؛ وتليها نسبة 3.8% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنه تتوفر لهن القفازات فقط، أما أدنى نسبة لهذه النسبة لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأن لهن لباسا خاصا بالعمل والمتمثل في الأحذية والجوارب وقدرت نسبتهن بـ1.3%.

وبالتالي يرجع ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن ليس لهن لباسا خاصا بالعمل إلى كون العمل يؤدي في المنزل وبالنسبة لهن هو مكان لا يتوفر على الشروط الضرورية للعمل منها اللباس ووسائل العمل، أيضا أنهن يرن أنفسهن يعملن من أجل الحاجة و لسدّ منفذ استهلاكي للأسرة، فلا يتوجب عليهن توفير الشروط من أجل العمل، لذا نقول بأن عملهن في مجال صناعة الغذاء التقليدي من أجل تلبية الحاجة الاجتماعية لا من أجل العمل وكسب القوت فقط والمتمثلة في محاولة إخراج الأسرة أو العائلة من التسول والجوع من أجل لقمة العيش الكريم.



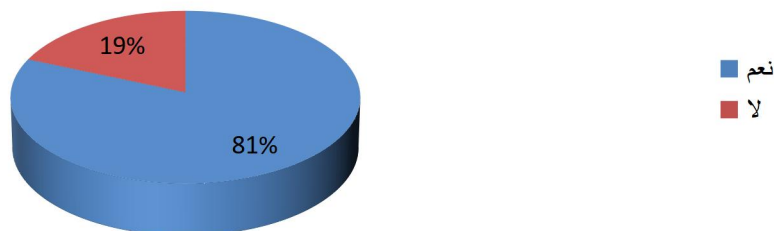
الشكل رقم (22) يوضح توزيع العينة حسب وجود لباس خاص بالعمل في صناعة الغذاء التقليدي

جدول (23) يوضح توزيع العينة حسب أن صناعة الاغذية التقليدية تمر بمراحل كبيرة:

النسبة	التكرارات	صناعة الأغذية التقليدية تمر بمراحل كبيرة
81.4%	127	نعم
18.6%	29	لا
100%	156	المجموع

نلاحظ من خلال الجدول أن أعلى نسبة هي: 81.4% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن صناعة الأغذية التقليدية تمر بمراحل كبيرة؛ في كانت أدنى نسبة في الجدول هي: 18.6% ومثلت نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن صناعة الأغذية التقليدية لا تمر بمراحل كبيرة؛ وعليه يعزى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن صناعة الغذاء التقليدي يمر بمراحل كبيرة إلى عدة عوامل منها: التكاليف التي تنتج من عملية التصنيع والمتمثلة في تكاليف المادة الأولية والوسائل التي يتم بها الصناعة، أيضا الأسعار التي يحدد بها ثمن المنتج والذي يحدد وفق مراحل التصنيع، وبالرغم من أن صناعة الأغذية التقليدية لا تخضع لشروط التصنيع المؤسسي (كمؤسسة صناعية) إلا أنها تتأثر بالسياسات والتشريعات المحلية والوطنية خاصة ما يتعلق بتأمين المادة الأولية لعملية التصنيع، مما يجعل الصانعات يبذلن مجهودات كبيرة حتى يأمنها للتصنيع، نفس الشيء يحدث عند تحديد الطلب على المنتج من طرف المستهلكين.

يوضح توزيع العينة حسب أن صناعة الأغذية التقليدية تمر بمراحل كبيرة



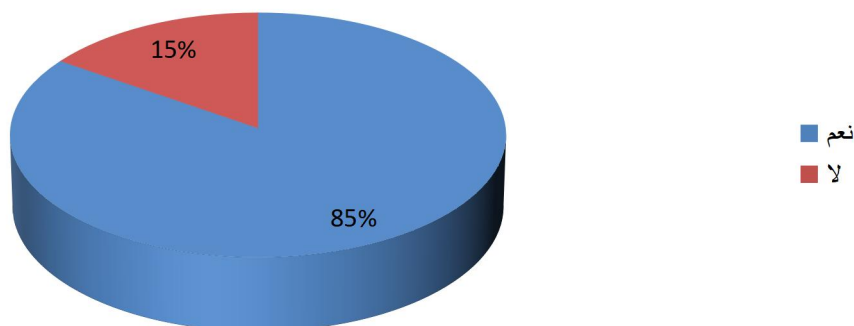
الشكل رقم (23) يوضح توزيع العينة حسب أن الأغذية التقليدية تمر بمراحل كبيرة

جدول رقم (24) يوضح توزيع مفردات العينة حسب اختلاف مراحل صناعة الغذاء التقليدي:

النسبة	التكرارات	اختلاف مراحل صناعة الغذاء التقليدي
%84.6	132	نعم
%15.4	24	لا
%100	156	المجموع

يبين لنا الجدول أن أعلى نسبة هي: 84.6% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن هناك اختلافاً في مراحل صناعة الغذاء التقليدي؛ في حين كانت أدنى نسبة في الجدول لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأنه ليس هناك اختلافاً في مراحل صناعة الغذاء التقليدي وقدرت نسبتهن بـ: 15.4%، وبالتالي يرجع ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن هناك اختلافاً في مراحل صناعة الغذاء التقليدي إلى تعدد هذه المراحل اطلاقاً من مرحلة تحضير وسائل العمل، وصولاً إلى عملية التصنيع، ثم مكان العمل، مروراً بتحضير المادة الأولية للتصنيع، وصولاً إلى عملية التصنيع التي تتجزأ بدورها إلى مراحل أيضاً والتي تم تفصيلها في الفصل الثالث من الإطار النظري حسب كل نوع من الغذاء التقليدي، وعليه نقول أن اختلاف مراحل الصناعة للغذاء التقليدي راجع إلى اختلاف طرق التصنيع ونوع المصنع الذي يحدده المستهلك للاستهلاك.

يوضح توزيع مفردات العينة حسب اختلاف مراحل صناعة الغذاء التقليدي



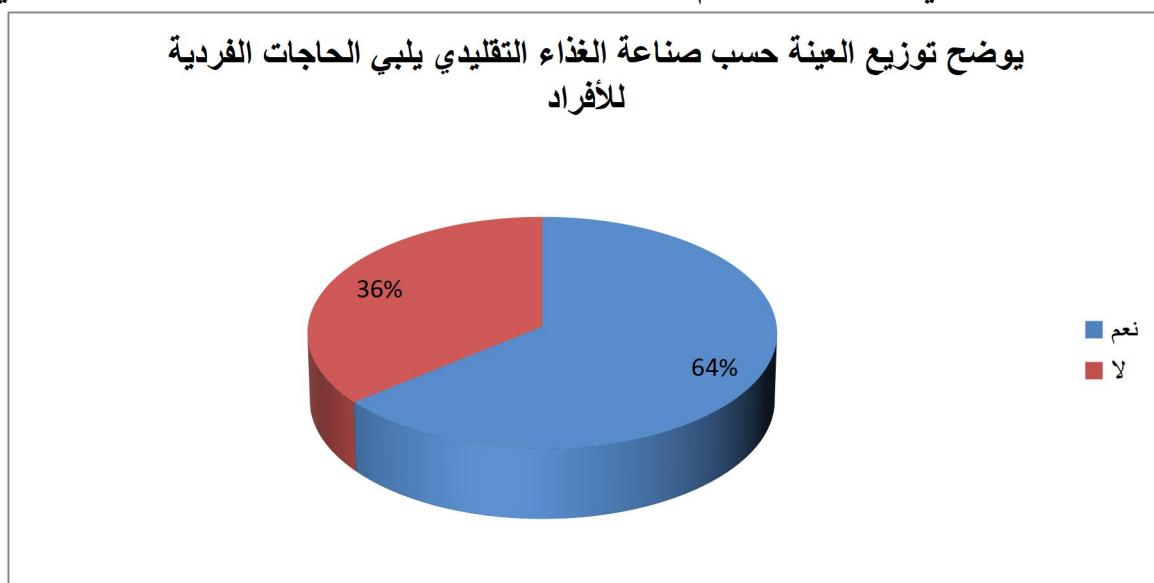
الشكل رقم (24) يوضح توزيع العينة حسب اختلاف مراحل صناعة الغذاء التقليدي

جدول (25) يوضح توزيع حسب صناعة الغذاء التقليدي يلبي الحاجات الفردية للأفراد:

النسبة	التكرارات	صناعة الغذاء التقليدي يلبي الحاجات الفردية للأفراد
64.1%	100	نعم
35.9%	56	لا
100%	156	المجموع

يتضح لنا من الجدول أن أعلى نسبة هي : 64.1% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن الغذاء التقليدي يلبي حاجياتهن الفردية بينما كانت أدنى نسبة لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأن الغذاء التقليدي لا يلبي حاجياتهن الفردية بنسبة 35.9%، وبالتالي يرجع ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن الغذاء التقليدي يلبي حاجياتهن الفردية إلى ظروفهن الشخصية كونهن لا يصرفن على عوائلهن، أيضا ما يجمعنه من مصروف العمل يستغل في قضاء حاجيات خاصة بهن على سبيل المثال لا الحصر شراء لباس أو لوازم الزينة أو شحن الهاتف هذا لأن عملهن في هذا المجال يعتبر ثانوي بمعنى يملئن به أوقات الفراغ، أي هو دخل ثان مدعم لمدخولهن الفردي؛ وبالتالي كلما عملن عمل زيادة على أعمالهن الرسمية ارتفع

مدخولهن الفردي، وعليه يتم تلبية كل احتياجاتهن بما فيها الثانوية .



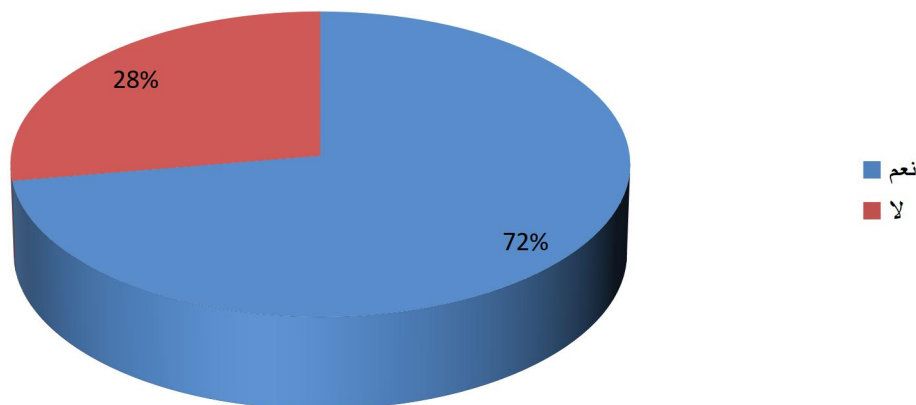
الشكل رقم (25) يوضح العينة حسب صناعة الغذاء التقليدي يلبي الحاجات الفردية للأفراد

جدول رقم (26) يوضح توزيع العينة حسب أن صناعة الغذاء التقليدي تلبية الحاجات الجماعية للأفراد:

النسبة	التكرارات	صناعة الغذاء التقليدي تلبية الحاجات الجماعية للأفراد
72.4%	113	نعم
27.6%	43	لا
100%	156	المجموع

ما نلاحظه من الجدول أن أعلى نسبة هي : 66.7% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن الغذاء التقليدي يلبي الحاجات الجماعية للأفراد ، في حين كانت أدنى نسبة في الجدول لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأن الغذاء التقليدي لا يلبي الحاجات الجماعية للأفراد بنسبة 33.3% ، لذلك يعزى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن الغذاء التقليدي يلبي الحاجات الجماعية إلى كونهن من أولئك اللائي يساعدن عوائلهن بمعنى ما جنيته من فوائد من بيع منتج الغذاء التقليدي يتم صرفه على تلبية متطلبات العائلة بشكل عام نظرا لعدم وجود مصدر اخر للدخل في العائلة .

يوضح توزيع العينة حسب أن صناعة الغذاء التقليدي تلبي الحاجات الجماعية للأفراد



الشكل رقم (26) يوضح توزيع العينة حسب أن صناعة الغذاء التقليدي يلبي الحاجات الجماعية للأفراد

ثانياً: تحليل وتفسير البيانات المتعلقة بثقافة المستهلك المادية واللامادية

تمهيد:

تعتبر عناصر ثقافة المستهلك المادية واللامادية من العناصر الأساسية التي ينشأ عليها العمل المنزلي، إذ هي التي تمكنه من فهم مدخلات ومخرجات العمل، وبها يساهم في تصميم استراتيجية تسويقية فعالة، وظهر ذلك من خلال الوضع الاقتصادي للعاملات ومجموعة العوامل الاجتماعية والثقافية والعوامل البيئية هذا من الناحية المادية؛ أما من الناحية اللامادية فهي مرتبطة بدافعية الشخص للعمل وقدرته على تحمل أعباء العمل، وكيف أنه يستطيع أن يتكيف مع بقية العمال فردياً أو جماعياً، لذا في هذا المبحث قد تم توضيح جميع المؤشرات التي توضح عناصر ثقافة المستهلك وذلك بتحليل وتفسير بيانات الجداول التالية:

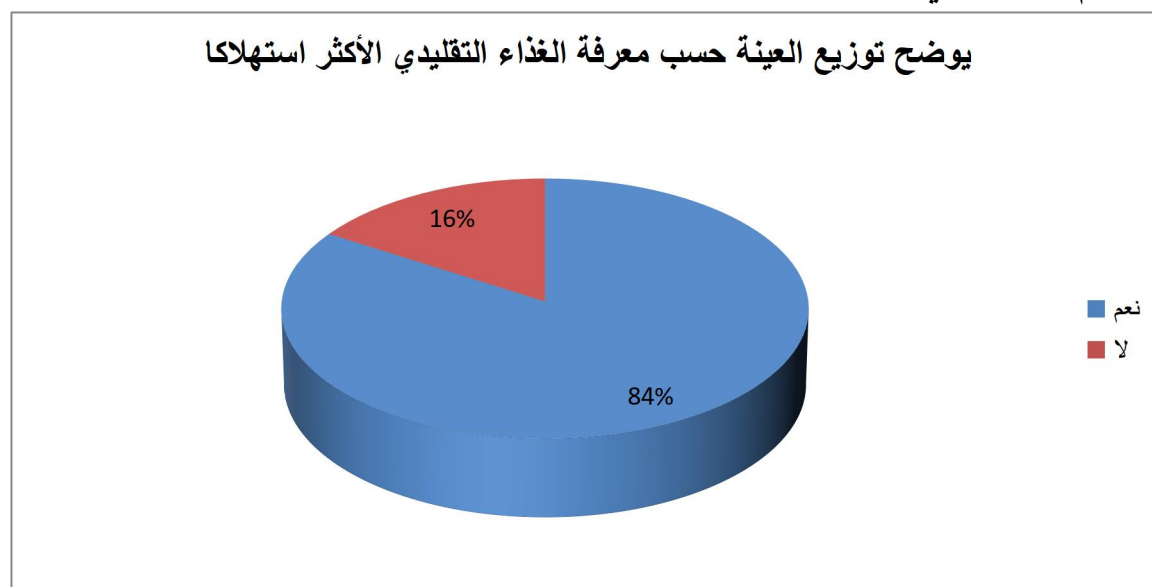
جدول رقم (27) توضيح توزيع العينة حسب المعرفة بنوع الغذاء التقليدي

المستهلك أكثر:

النسبة	التكرارات	
84.0%	131	نعم
16.0%	25	لا

المجموع	156	%100
---------	-----	------

نلاحظ من خلال الجدول أن أعلى نسبة هي 84% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن لهن معرفة بنوع الغذاء التقليدي المستهلك أكثر، في حين كانت أدنى نسبة لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأنه ليس لهن معرفة بنوع الغذاء التقليدي المستهلك أكثر بـ: 16%؛ لذا يعزى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن لهن معرفة بنوع الغذاء التقليدي الأكثر استهلاكاً إلى كونهن نشأن و كبرن على استهلاك الأغذية التقليدية هذا من جهة ، ومن جهة أخرى، هن يمثلن إحدى أطراف العملية الاستهلاكية ، لذلك يمكن المعرفة بمتطلبات المستهلكين المحليين سواء في الحياة اليومية أو في المواسم الاحتفالية والأعياد؛ وبالتالي نستنتج أن القليل من العاملات لهن وعي بمتطلبات المستهلك المحلي وفق النوع الغذائي الذي يضل استهلاكه وبما يتناسب ونظام غذائه الذي يتبعه.



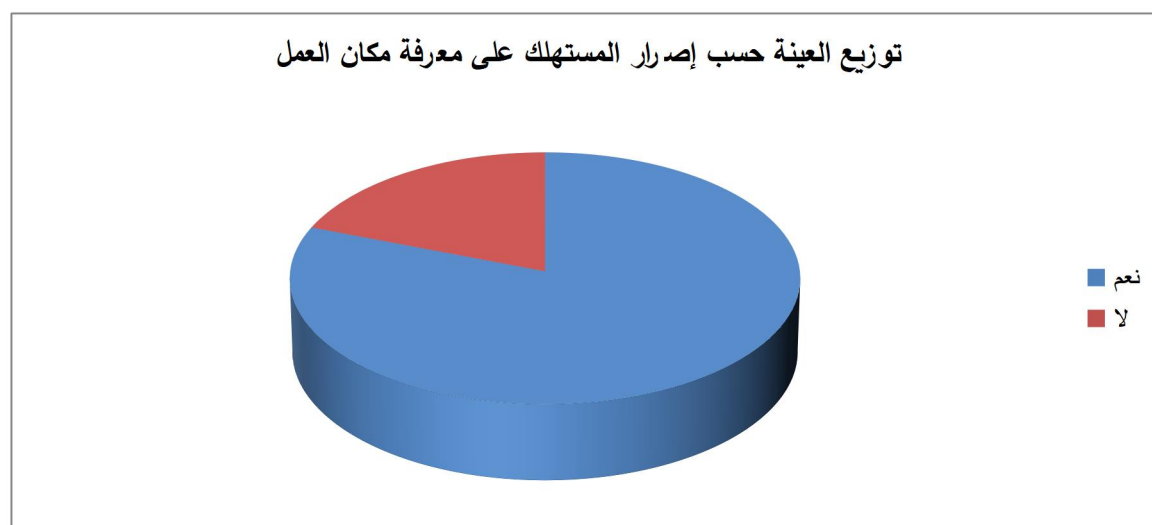
الشكل رقم (27) يوضح توزيع العينة حسب معرفة التقليدي الاكثر استهلاكاً

جدول رقم (28) يوضح توزيع العينة حسب اصرار المستهلك على معرفة مكان العمل:

الاصرار المستهلك على معرفة مكان العمل	التكرارات	النسبة
نعم	126	%80.8
لا	30	%19.2

المجموع	156	%100
---------	-----	------

يتبن لنا من خلال الجدول أن أعلى نسبة هي: 80.8% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن المستهلك يصر على معرفة مكان العمل؛ في حين كانت أدنى نسبة ممن أقرروا بأن المستهلك لا يصر على معرفة مكان العمل وقدرت نسبتهم بـ: 19.2%، وعليه يرجع ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أكدن على إصرار المستهلك من معرفة مكان العمل إلى عدة أسباب منها أن الصانعات يعملن في منازلهن التي يعشن فيها مع أسرهن، حيث أن المنزل لا يتوفر على شروط التصنيع كما يجب أن تكون عليه في المصنع، أيضا الصورة الذهنية التي يحملها المستهلك ما إن يرى منزل الصانعة، إذا كان فيه عدد الغرف قليل (ضيق) أو غير مرتب هذا دليل على أنه لا يوجد لديها مكان تعمل به وبالتالي يرفض اقتناء منتوجها على اعتباره أن الغذاء التقليدي يصنع ويجفف داخل غرف المنزل التي لا تتوفر فيها شروط الصناعة والتجفيف إذن نجد أن المستهلك يربط نظافة المنتج بنظافة مكان صناعته.



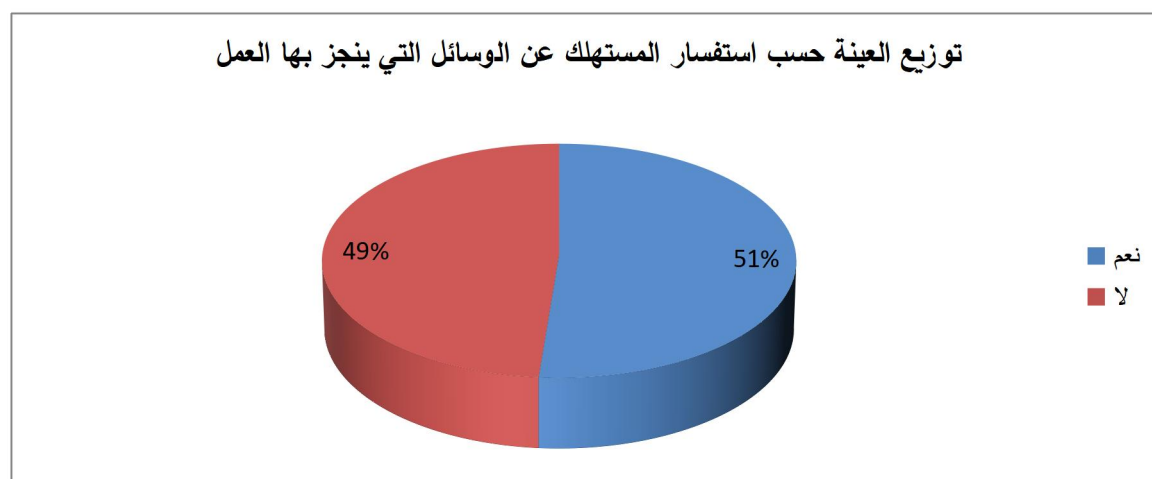
الشكل رقم (28) يوضح توزيع العينة حسب إصرار المستهلك على معرفة مكان العمل

جدول 29 يوضح توزيع العينة حسب استفسار المستهلك عن وسائل إنجاز العمل في صناعة الغذاء التقليدي:

النسبة	التكرارات	استفسار المستهلك عن وسائل إنجاز العمل في صناعة الغذاء التقليدي

51.3%	80	نعم
48.7%	76	لا
100%	156	المجموع

يوضح الجدول أن أعلى نسبة هي 51.3% من المبحوثات اللواتي أقررن أن المستهلك يستفسر عن وسائل العمل في صناعة الغذاء التقليدي، في حين كانت أدنى نسبة لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأن المستهلك لا يستفسر عن وسائل العمل في صناعة الغذاء التقليدي وقد قدرت نسبتهن بـ: 48.7%؛ وبالتالي يعزى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن المستهلك يستفسر عن وسائل العمل إلى كون المستهلك يعرف أن منتج الغذاء التقليدي لا توجد به بطاقة استهلاكية على المنتج لذلك يسأل و يريد معرفة وضع وسائل العمل التي يتم بها صناعة الغذاء التقليدي حتى يطمئن من ناحية النظافة وهذا أقل شيء بالنسبة له، إذن نظافة وسائل العمل وجدتها تحدد مدى نظافة المنتج من الغذاء التقليدي .



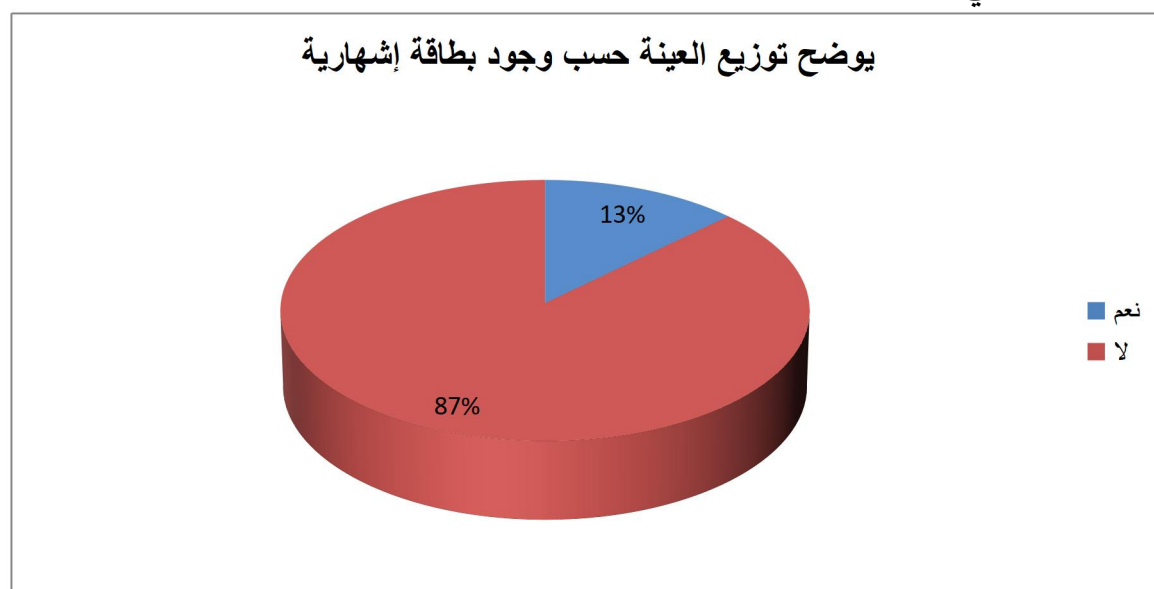
الشكل رقم (29) يوضح توزيع العينة حسب استفسار المستهلك عن الوسائل التي ينجز بها العمل

جدول 30 يوضح توزيع العينة حسب ملكية العاملات لبطاقة إخبارية:

النسبة	التكرارات	ملكية العاملات لبطاقة إخبارية
12.8%	20	نعم
87.2%	136	لا
100%	156	المجموع

يتضح لنا من خلال الجدول أن أعلى نسبة هي 87.2% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن لا يملكن بطاقة إخبارية خاصة بصناعة الأغذية التقليدية؛ في حين كانت أدنى نسبة لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأن لديهن بطاقة إخبارية ونسبتهم قدرت بـ: 12.8%.

وبالتالي يرجع ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن لا يملكن بطاقة إخبارية إلى كون هؤلاء أغلبهن يمتحن نشاطهن في المنازل داخل العوائل وبشكل سري مما أدى إلى عدم إمكانية الحصول على البطاقة الإخبارية، أضف إلى ذلك تداخل الأدوار الوظيفية وأولوية كل دور وأهميته عن الآخر جعل العاملات في مجال صناعة الأغذية التقليدية يعملن بشكل مؤقت ولفترات قصيرة لا تغطي على حساب الدور المنوط بها وهو الرعاية الأسرية التي تمثل الركيزة الأساسية للأسرة و هي الأمومة .



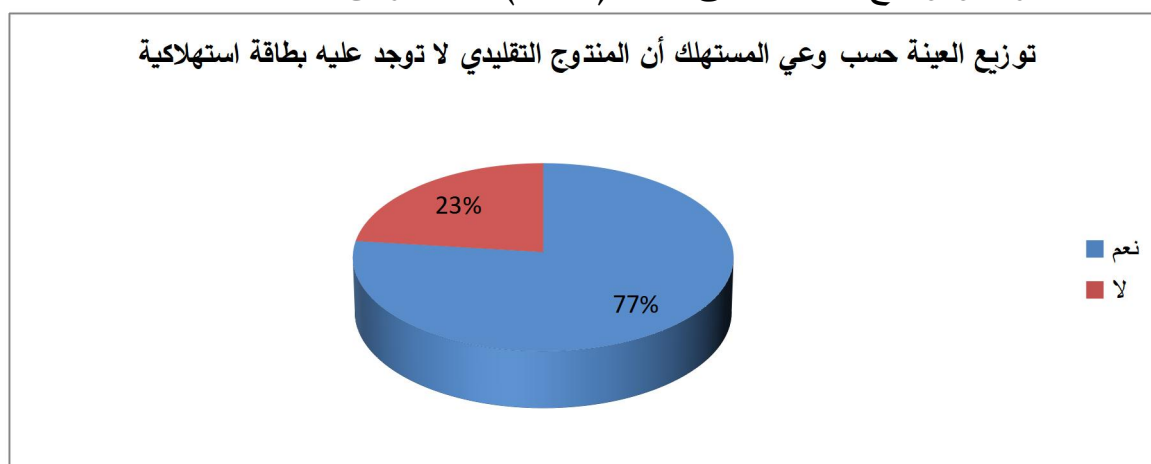
الشكل 30 يوضح توزيع العينة حسب وجود بطاقة إخبارية

جدول 31 يوضح توزيع العينة حسب وعي المستهلك أن المنتج التقليدي لا توجد عليه بطاقة استهلاكية

النسبة	التكرارات	
76.9%	120	نعم
23.1%	36	لا
100%	156	المجموع

نلاحظ في الجدول أن أعلى نسبة هي 76.9% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن المستهلك يعي أن المنتج التقليدي لا توجد عليه بطاقة استهلاكية، فكانت نسبة 23.1% هي

أدنى نسبة في الجدول والتي مثلت المبحوثات اللواتي أقررن بأن المستهلك لا يعي أن المنتج التقليدي لا توجد عليه بطاقة استهلاكية؛ وبالتالي يعزى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن المستهلك يعي أن المنتج التقليدي لا توجد عليه بطاقة استهلاكية لعدم وجودها على كيس المنتج ، أيضا كون المستهلك له دراية بأن هذا النوع من الصناعة الغذائية يتطلب فنيات وجهد يدوي خاص لا يمكن للآلة الصناعية القيام به، لأن مضمون النشاط يتطلب فنيات خاصة واستعمال أدوات خاصة بالفنية نفسها مثل: الطبق، و كيفية تدوير الكسكس فيه على سبيل المثال لا الحصر، أو وضع العجين على قنينة (القلة) بشكل رقيق.



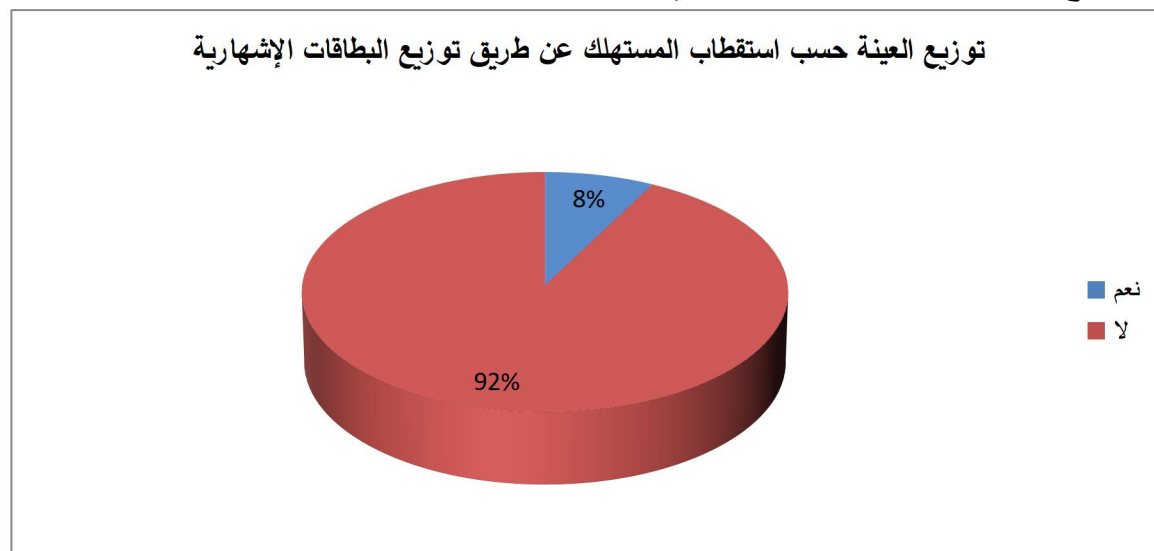
الشكل رقم (31) توزيع العينة حسب وعي المستهلك أن المنتج التقليدي لا توجد عليه بطاقة استهلاكية

جدول رقم (32) يوضح توزيع العينة حسب استقطاب المستهلك عن طريق توزيع البطاقات الإشهارية من طرف العائلات:

النسبة	التكرارات	
7.7%	12	نعم
92.3%	144	لا
100%	156	المجموع

لاحظنا أن أعلى نسبة في الجدول هي 92.3% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن لا يستقطن المستهلك عن طريق توزيع البطاقات الإشهارية، في حين كانت أدنى نسبة في الجدول إذا ما قورنت بسابقتها، إذ مثلت نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن يستقطن المستهلك عن طريق البطاقات الإشهارية وقد قدرت نسبتهن بـ: 7.7% لذا يرجع ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي لا يستقطن المستهلك عن طريق البطاقات الإشهارية إلى كونهن يعملن

بشكل مؤقت لطبيعة النشاط في حد ذاته، أيضا المستوى المادي للعاملات لا يكفي أو لا يلبي احتياجاتهن حتى يتسنى لهن صرف بعضا منه في انجاز بطاقات إخبارية، كما أن عملهن في صناعة الأغذية التقليدية غير مصرح به أو ضمن مصالح الأمن الغذائي ولا يستوفي جميع شروط التصنيع وانطلاقا من العملية الإخبارية بحد ذاتها.



الشكل رقم (32) يوضح توزيع العينة حسب استقطاب المستهلك عن طريق توزيع البطاقات الإخبارية

جدول رقم (33) يوضح توزيع العينة حسب ارتباط إنتاج الغذاء التقليدي بنوع اللباس:

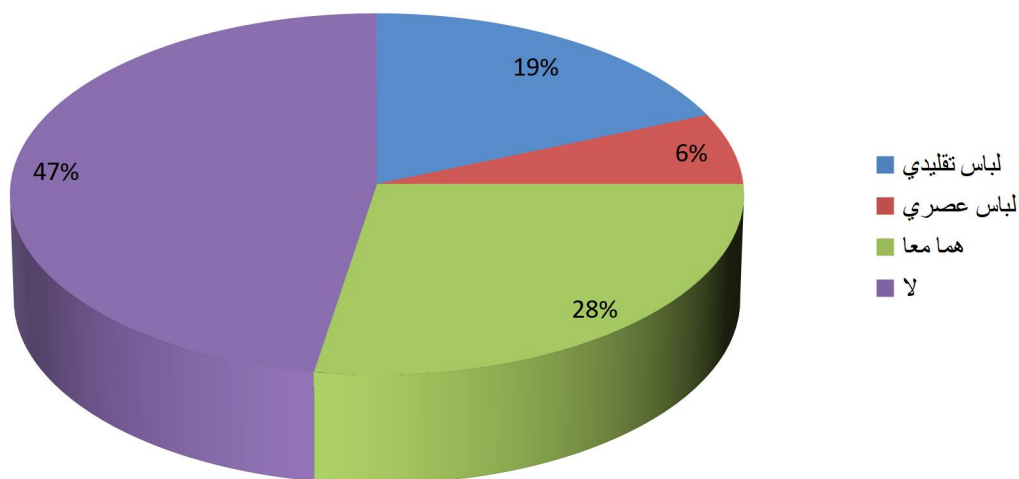
النسبة	التكرارات	ارتباط إنتاج الغذاء التقليدي بنوع اللباس	
18.6%	29	لباس تقليدي	نعم
6.4%	10	لباس عصري	
27.6%	43	هما معا	
52.6%	82	المجموع	
47.4%	74	لا	
100%	156	المجموع	

يتضح لنا من خلال الجدول أن أعلى نسبة هي: 52.6% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن صناعة الغذاء التقليدي يرتبط بنوع اللباس، إذ توزعت هذه النسبة إلى نسب أعلاها

نسبة 27.6% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن صناعة الغذاء التقليدي مرتبطة بكل أنواع اللباس (تقليدي وعصري أي هما معا)، تليها نسبة 18.6% المبحوثات اللواتي أقررن بأن صناعة الغذاء التقليدي مرتبط باللباس التقليدي، أما أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأعلى في الجدول هي: 6.4% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن صناعة الغذاء التقليدي مرتبطة باللباس العصري؛ في حين كانت أدنى نسبة في الجدول لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأن صناعة الغذاء التقليدي لا ترتبط بنوع من اللباس وقدرت نسبتهن ب: 47.4%.

وبالتالي يعزى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن صناعة الغذاء التقليدي ترتبط بنوع اللباس إلى كون الصانعات يعملن في فضاء المنزل ولا يملكن لباس خاص بالعمل، إلا أنهن يرتدين ملابس خاصة لصناعة الغذاء التقليدي، وهي مزيج بين العصرية والتقليد، إذ تشمل أثواب مثل: الجبة (العباية) طويلة ذات أكوام قصيرة وبعض السراويل، وجوارب، وهناك من ترتدي ملابسها اليومية العادية وتضيف عليها "مأزر" هذا من جهة؛ ومن جهة أخرى وبتتبع تاريخ الغذاء فإننا وجدنا هناك أغذية مرتبطة بنوع من الألبسة باعتبارهما موروثا ثقافيا وحضاريا يعكس المكانة الاجتماعية والاقتصادية للفرد داخل مجتمعه، ويظهر هذا جليا أيام الاحتفالات والمناسبات الشعبية، فالغذاء التقليدي ونوع اللباس هما رمزان من رموز الانتماء الثقافي وكوسيلة للحفاظ على الهوية المجتمعية.

يوضح توزيع العينة حسب ارتباط إنتاج صناعة الغذاء التقليدي بنوع اللباس



الشكل رقم (33) يوضح توزيع العينة حسب ارتباط إنتاج صناعة الغذاء التقليدي بنوع اللباس

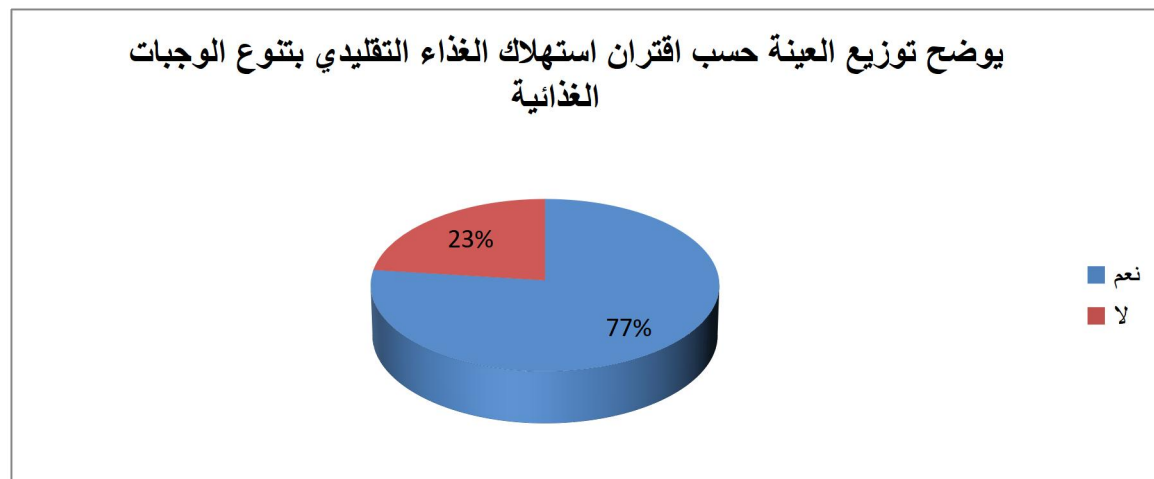
جدول رقم (34) يوضح توزيع العينة حسب اقتران استهلاك الغذاء التقليدي بتنوع الوجبات الغذائية:

النسبة	التكرارات	
76.9%	120	نعم
23.07%	36	لا
100%	156	المجموع

نلاحظ من خلال الجدول أن أعلى نسبة هي: 76.9% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن استهلاك الغذاء التقليدي يقترن بتنوع الوجبات الغذائية؛ في حين كانت أدنى نسبة لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأن استهلاك الغذاء التقليدي لا يقترن بتنوع الوجبات الغذائية وقدرت نسبتهن ب: 23.07%.

لذا يرجع ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن استهلاك الغذاء التقليدي يقترن بتنوع الوجبات الغذائية إلى عدة عوامل منها: عامل التنوع الذي بدوره ينقسم إلى قسمين، الأول: تنوع

مكونات الغذاء التقليدي فهو يتكون من (القمح، والملح، الفرينة، الشعير، الحشائش)، والثاني: تنوع طرق وآليات تصنيع الغذاء التقليدي فهناك من يستعمل أداة أو أداتين للعمل وهناك من لا يستخدم أي أداة مثل: الغرابيل، الطبق، الجفان، أفران طين وأفران الحديد، ما نتج عن هذا تنوع في الغذاء التقليدي وأيضا تنوعت معه الوجبات الغذائية .



الشكل رقم (34) يوضح توزيع العينة حسب اقتران استهلاك الغذاء التقليدي بتنوع الوجبات الغذائية

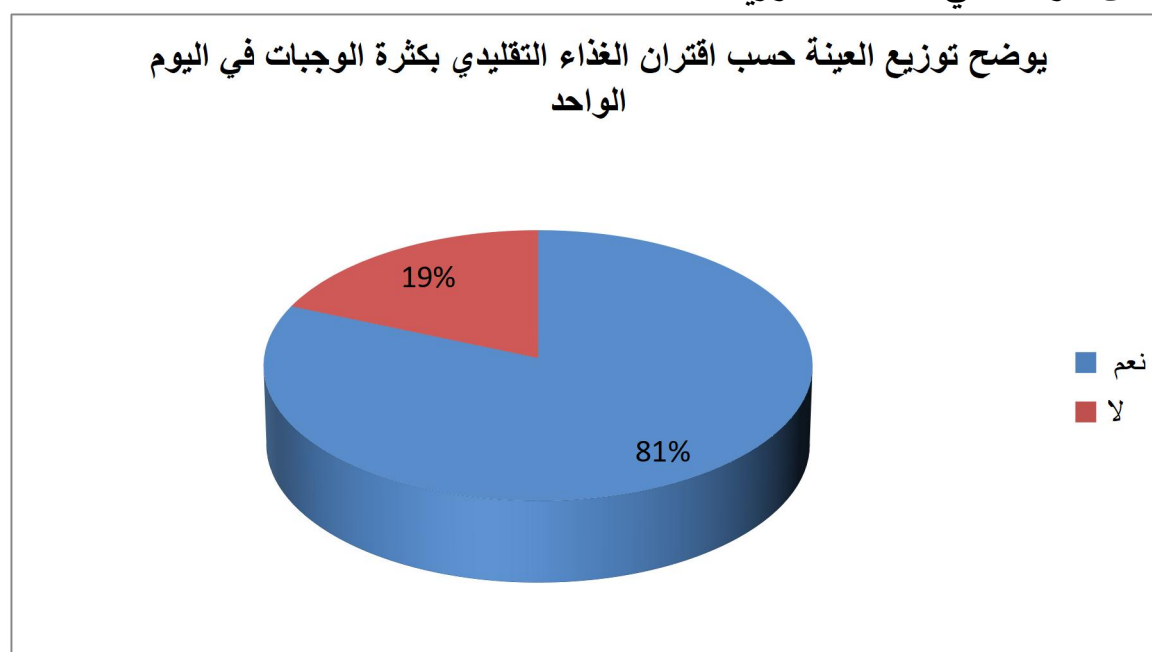
جدول رقم (35) يوضح توزيع العينة حسب اقتران التقليدي بكثرة الوجبات في اليوم الواحد:

النسبة	التكرارات	اقتران الغذاء التقليدي بكثرة الوجبات في اليوم الواحد
81.4%	127	نعم
18.6%	29	لا
100%	156	المجموع

يتبين لنا من خلال الجدول أنّ أعلى نسبة هي: 81.4% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن الغذاء التقليدي يقترن بكثرة الوجبات في اليوم الواحد؛ في حين كانت أدنى نسبة لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأن الغذاء التقليدي لا يقترن بكثرة الوجبات في اليوم الواحد وقد قدرت نسبتهن ب: 18.6%.

وعليه يعزى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن الغذاء التقليدي يقترن بكثرة الوجبات في اليوم الواحد لأنّ مجتمع أدرار مجتمع تقليدي، ولا زالت بعض الأسر لم تغير من

نمط استهلاكها، فوجد أفرادها يتناولون عدة وجبات في اليوم الواحد والمثثلة في: الضحوي (كاسكروط)، والغذاء، والعشاء، فهذه الثلاثية الرئيسية ولديها وقع خاص في نفوس أفراد المجتمع، إلا أن هناك وجبات ثانوية خفيفة مثل: فطور الصباح، وشاي المساء، وشاي بعد العشاء، لذلك كانت أغلب أغذيتهم تقليدية محلية أي من منتجات البساتين الخاصة بهم؛ بمعنى أنهم يصنعونها من محاصيلهم الزراعية مثل: القمح والشعير المحلي، فيصنعون الخبز والكسرة وأنواع الكسكس منها، أضف إلى أن وجبة (كاسكروط)، والغذاء والعشاء لا تحضر كوجبات خفيفة بل من الضروري أن تكون وجبة متكاملة والطعام المقدم منها يشبع الجوع، لذلك كانت الأغذية التقليدية أحد الأطباق الرئيسة في المائدة الأدرارية.



الشكل رقم (35) يوضح توزيع العينة حسب اقتران الغذاء التقليدي بكثرة الوجبات في اليوم الواحد

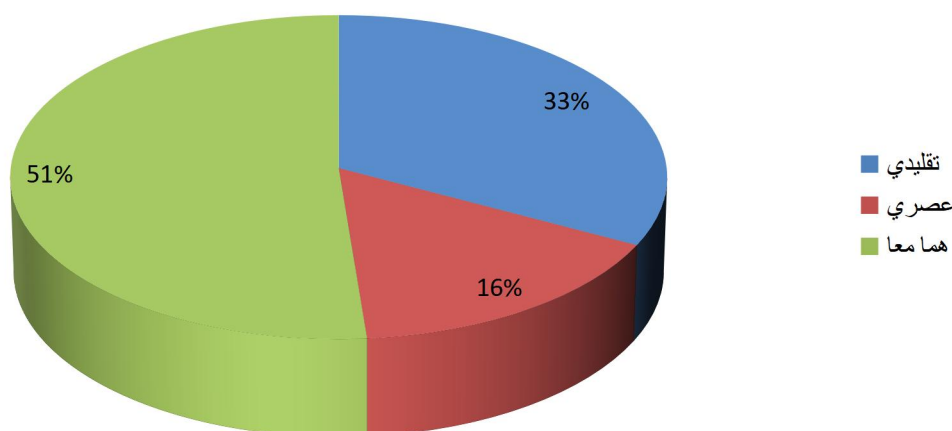
جدول رقم (36) يوضح توزيع العينة حسب نوع الاختيار في الاستهلاك:

النسبة	التكرارات	نوع الاختيار في الاستهلاك
32.7%	51	تقليدي
16.0%	25	عصري
51.3%	80	هما معا
100%	156	المجموع

تبين لنا من خلال الجدول أن أعلى نسبة هي: 51.3% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن هناك نوع الاختيار في الاستهلاك لما هو تقليدي وعصري معا (هما معا)، تليها نسبة 32.7% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن هناك نوعا من الاختيار في الاستهلاك لما هو تقليدي فقط؛ في حين كانت أدنى نسبة في الجدول لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأن هناك نوعا من الاختيار في الاستهلاك لما هو عصري فقط وقد قدرت نسبتهم ب: 16%.

وعليه يعزى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن هناك نوع الاختيار لما هو تقليدي وعصري معا إلى كونه يتأثر بمجموع من العوامل منها: التنوع الجغرافي والبيئي والثقافي، والتوافر والموسمية، والحفاظ على النوع الغذائي، والمعتقدات والمعرفة، فمثلا لا حصرا للتنوع الجغرافي البيئي نجد أن الأغذية وإنتاجها يختلف من منطقة لأخرى، ويختلف ما بين القرى والمدن في نفس المنطقة الواحدة، ويرجع هذا الاختلاف إلى نوع التربة والمناخ والموارد المتاحة مما يؤدي إلى تنوع في المحاصيل الزراعية؛ وبالتالي يتنوع الغذاء، أما يخص ما يخص عامل التوافر والموسمية نجد أن المجتمعات التقليدية مثل: مجتمع أدرار محل الدراسة يعتمد في الاختيار الاستهلاكي للغذاء بشكل كبير على ما هو متاح محليا وفي أي موسم، بمعنى أن النظام الغذائي يتغير على مدار السنة وفقا للمحاصيل المتاحة، فهذين العاملين أهم عاملين يؤثران في اختيار نوع الاستهلاك الغذائي، إذ هناك عوامل أخرى بدورها تؤثر في عملية استهلاك الغذاء التقليدي، لذلك نستنتج أن نوع الاختيار في استهلاك الغذاء التقليدي يتأثران بعاملين أساسيين هما: عامل التنوع الجغرافي والبيئي، وعمل الوفرة والموسمية اللذان بدورهما يتفاعلان مع بقية العوامل الداخلية والخارجية المحيطة بصناعة الغذاء التقليدي.

يوضح توزيع العينة حسب نوع الاختيار في الاستهلاك



الشكل رقم (36) يوضح توزيع العينة حسب نوع الاختيار في الاستهلاك

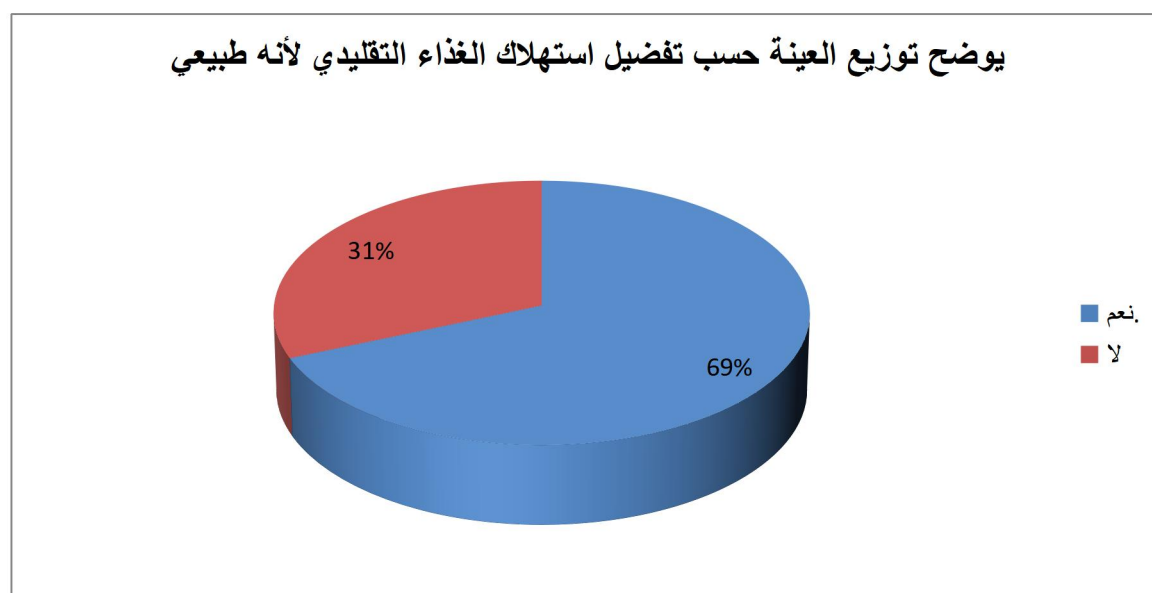
جدول رقم (37) يوضح توزيع العينة حسب تفضيل استهلاك الغذاء التقليدي لأنه طبيعي:

النسبة	التكرارات	تفضيل استهلاك الغذاء التقليدي لأنه طبيعي
68.6%	107	نعم
31.4%	49	لا
100%	156	المجموع

نلاحظ من خلال الجدول أن أعلى نسبة هي: 68.6% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن يفضلن استهلاك الغذاء التقليدي لأنه طبيعي؛ في حين كانت أدنى نسبة لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن لا يفضلن استهلاك الغذاء التقليدي لأنه طبيعي وقدرت نسبتهن بـ: 31.4%.

وبالتالي يعزى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن يفضلن استهلاك الغذاء التقليدي لأنه طبيعي إلى أن العاملات يعتمدن في صناعته على المكونات الطبيعية المحلية

المتاحة، وتتميز بطرق طهي بسيطة تحافظ على القيمة الغذائية للطعام مثل: السلق، والدخن، والتفوار (البخار)، فهذه الثلاثية كما وضحاها "كلود ليفي تراوس" في تحليله للمثلث المطبخي أنها تحافظ على النوع الغذائي كما هو، لأنها لا تحتوي على مواد مصنعة حافظة، فمثلا: الكسرة تطهى بالتدخين، والكسكس يخضع للبخار، أما التنقال والتاقدير يخضعان للسلق داخل المرق، وهذه بعض الأمثلة على الأغذية التقليدية وكيف أنها تخضع حسب نوع مكوناتها وتفضيلات المستهلكين لاستهلاكها إلى عملية التحول من الطبيعية إلى مصنعة بتطويعها بفعل الحرارة إما بخارا، أو سلقا في الماء، أو تدخينها في النار، كذلك أن أذواقها طبيعية لم تضاف لها نكهات أو توابل تغير من لونها أو طعمها.



الشكل رقم (37) يوضح توزيع العينة حسب تفضيل استهلاك الغذاء التقليدي لأنه طبيعي

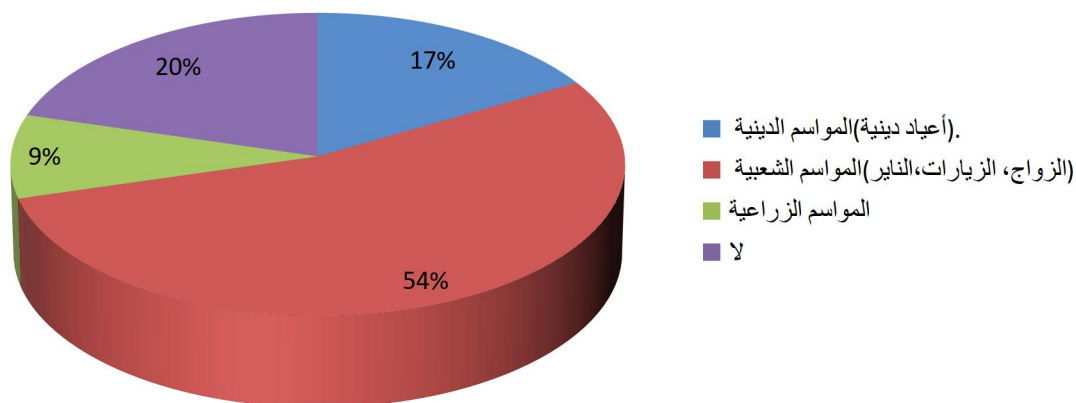
جدول رقم (38) يوضح توزيع العينة حسب المواسم التي يستهلك فيها الغذاء التقليدي بشكل كبير:

النسبة	التكرارات	المواسم التي يستهلك فيها الغذاء التقليدي بشكل كبير	
16.66%	26	المواسم الدينية (أعياد دينية)	نعم
53.8%	84	المواسم شعبية (الزواج، النايير، زيارات)	
8.9%	14	المواسم زراعية	

المجموع	124	79.4%
لا	32	20.5%
المجموع	156	100%

يوضح لنا الجدول أن أعلى نسبة هي: 79.4% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن هناك مواسم يستهلك فيها الغذاء التقليدي بشكل كبير، إذ توزعت هذه النسبة إلى نسب أعلاها نسبة 53.8% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن هناك مواسم يستهلك فيها الغذاء التقليدي بشكل كبير هي المواسم الشعبية (الزواج، النايير، الزيارة..)، تليها نسبة 16.66% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن هناك مواسم يستهلك فيها الغذاء التقليدي بشكل كبير هي المواسم الدينية (الأعياد الدينية)، وكانت أدنى نسبة 8.9% وهي أدنى نسبة للنسبة الأعلى في الجدول، ومثلت نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن الغذاء التقليدي لا يستهلك بشكل كبير في المواسم. لذا يرجع ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن المواسم يستهلك فيها الغذاء التقليدي بشكل كبير إلى كثرة عدد هذه المواسم خلال السنة، وارتباطها بالهوية الثقافية للفرد في مجتمعه إذن فهي تعزز لديه أواصر الانتماء المحلي، كذلك أن لكل موسم طقوسه الاحتفالية ونوع الغذاء الذي يستهلك فيه، ما يؤدي إلى زيادة الطلب على غذاء تقليدي معين خلال فترة موسم ما مثل: أيام عيد الأضحى يزيد الطلب على "خبز القلة" أو موسم الحرث (توبر) يكثر الطلب عليه أيضا، خلاف مواسم الاحتفالات الشعبية كالزواج الذي يزيد فيه الطلب على استهلاك الكسكسي العادي والشعير.

يوضح توزيع العينة حسب المواسم التي يستهلك فيها الغذاء التقليدي بشكل كبير



الشكل رقم (38) يوضح توزيع العينة حسب المواسم التي يستهلك فيها الغذاء التقليدي بشكل كبير

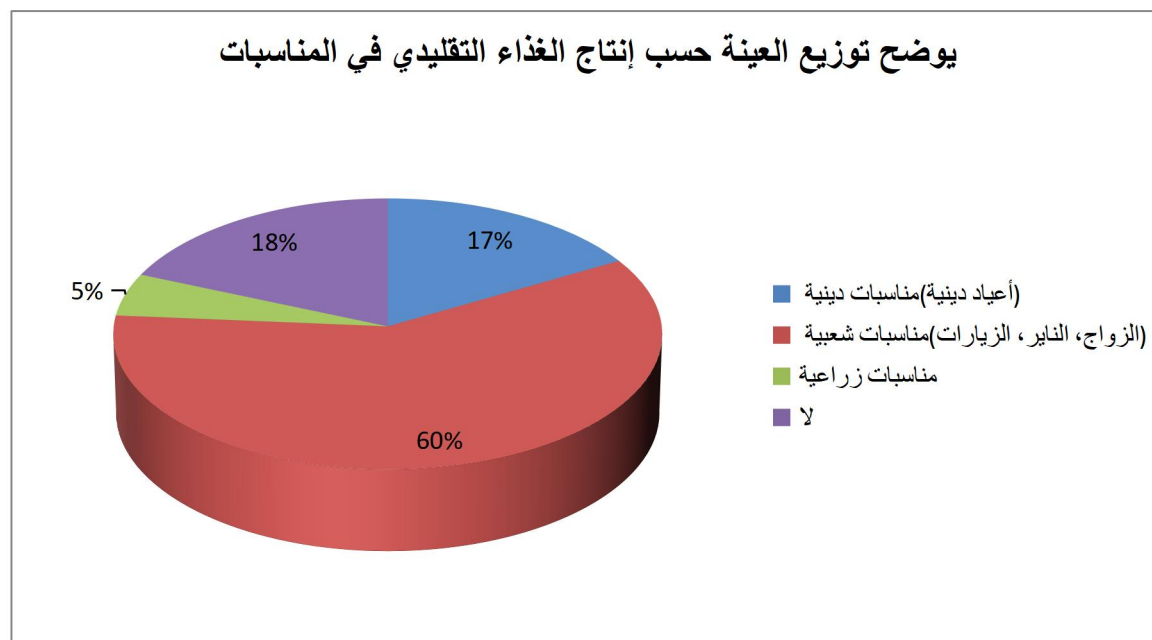
جدول رقم (39) يوضح توزيع العينة حسب إنتاج الغذاء التقليدي في المناسبات:

النسبة	التكرارات	إنتاج الغذاء التقليدي حسب المناسبات	
16.7%	26	مناسبات دينية (أعياد دينية)	نعم
59.6%	93	مناسبات شعبية (الزواج، النابر، زيارات)	
5.1%	8	مناسبات زراعية	
81.4%	127	المجموع	
18.6%	29	لا	
100%	156	المجموع	

يتضح من خلال الجدول أن أعلى نسبة هي 81.4% من المبحوثات اللواتي أقرن بأن إنتاج الغذاء التقليدي حسب المناسبات، إذ توزعت هذه النسبة إلى نسب أعلاها نسبة 59.6%

من المبحوثات اللواتي أقررن بأن إنتاجهن من الغذاء التقليدي حسب المناسبات الشعبية المرتبطة بدورة الحياة اليومية (الزواج، الزيارات، الناير...)، تلتها نسبة 16.7% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن ينتجن الغذاء التقليدي من أجل استهلاكه في المناسبات والأعياد الدينية وتليها أيضا نسبة 5.1% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن ينتجن الغذاء التقليدي للاستهلاك في المناسبات الزراعية (توبر، الناير، دخول الصيف...) وهي أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأعلى في الجدول، في حين كانت أدنى نسبة في الجدول لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن لا ينتجن الغذاء التقليدي من أجل المناسبات و قد قدرت نسبتهن ب: 18.6%.

وبالتالي يعزى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن ينتجن الغذاء التقليدي من أجل استهلاكه في المناسبات إلى كون تعدد هذه المناسبات في الحياة أفراد المجتمع منها ما هو مرتبط بعقيدة الفرد ومجتمعه كالأعياد والدينية (عيد الفطر وعيد الأضحى) و منها ما هو مرتبط بحياة الفرد في حد ذاته مثل: الزواج أو الوفاة ، الولادة؛ إذن هذه الاحتفاليات دفعت صانعي الغذاء التقليدي إلى تلبية طلبات المستهلكين حسبها وحسب نوع الغذاء المتعارف على تقديمه في كل احتفالية ، وبالتالي نقول أن زيادة إنتاج نوع معين من الغذاء التقليدي مرتبط بزيادة الطلب الاستهلاكي له الذي يتجسد في ثقافة الاستهلاكية السائدة بين أفراد المجتمع المحلي .



الشكل رقم (39) يوضح توزيع العينة حسب إنتاج الغذاء التقليدي في المناسبات

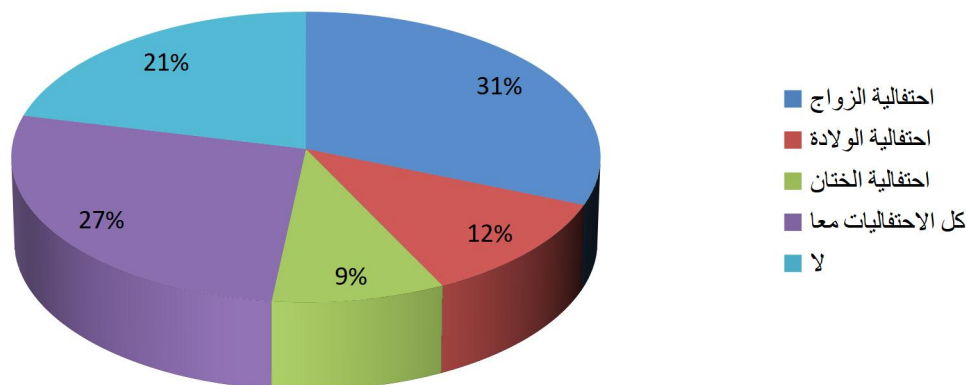
جدول رقم (40) يوضح توزيع العينة حسب أن استهلاك الغذاء التقليدي لكثرة الاحتفالات الشعبية المرتبطة بدورة الحياة اليومية:

النسبة	التكرارات	استهلاك الغذاء التقليدي لكثرة الاحتفالات الشعبية المرتبطة بدورة الحياة اليومية
31.4%	49	احتفالية الزواج
11.5%	18	احتفالية الولادة
9%	14	احتفالية الختان
26.9%	42	كل الاحتفالات معا
78.8	123	المجموع
21.2%	33	لا
100%	156	المجموع

يوضح الجدول أن أعلى نسبة هي: 78.8 من المبحوثات اللواتي أقررن بأنه يتم استهلاك الغذاء التقليدي بشكل كبير في الاحتفالات الشعبية المرتبطة بدورة الحياة اليومية، إذ توزعت هذه النسبة بدورها إلى نسب أعلاها نسبة 31.4% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنه يتم استهلاك الغذاء التقليدي بشكل كبير في احتفالية الزواج، تلي هذه النسبة نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأنه يتم استغلال الغذاء التقليدي في كل الاحتفالات دون استثناء و قدرت نسبتهن بـ: 21.2%، تليها نسبة 11.5% المبحوثات اللواتي أقررن بأنه يتم استهلاك الغذاء التقليدي بشكل كبير في احتفالية الولادة، أما أدنى نسبة بالنسبة لهذه النسبة هي: 9% ومثلت المبحوثات اللواتي أقررن بأنه يتم استهلاك الغذاء التقليدي بشكل كبير في احتفالية الختان؛ في حين كانت أدنى نسبة في الجدول هي: 21.2% من المبحوثات اللواتي أقررن أنه لم يتم استهلاك الغذاء بشكل كبير في الاحتفالات الشعبية المرتبطة بدورة الحياة اليومية.

وبالتالي يرجع ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأنه يتم استهلاك الغذاء التقليدي بشكل كبير إلى كون الطلبات تزداد وقت هذه الاحتفالات بشكل كبير ويتعين على العاملات بذل مجهود مضاعف حتى يتسنى لهن إحقاق الطلبات في وقتها أو إيجاد حلول بديلة مثل زيادة العمل أو تحديد استلام الطلبات كل هذه المؤشرات و غيرها جعلت من الغذاء التقليدي يستهلك بشكل كبير جراء العادات والتقاليد الغذائية التي يقوم بها أفراد المجتمع في الاحتفالات الشعبية.

يوضح توزيع العينة حسب أن استهلاك الغذاء التقليدي لكثرة الاحتفالات الشعبية المرتبطة بدورة الحياة اليومية



الشكل رقم (40) يوضح توزيع العينة حسب أن استهلاك الغذاء التقليدي لكثرة احتفالات الشعبية المرتبطة بدورة الحياة اليومية

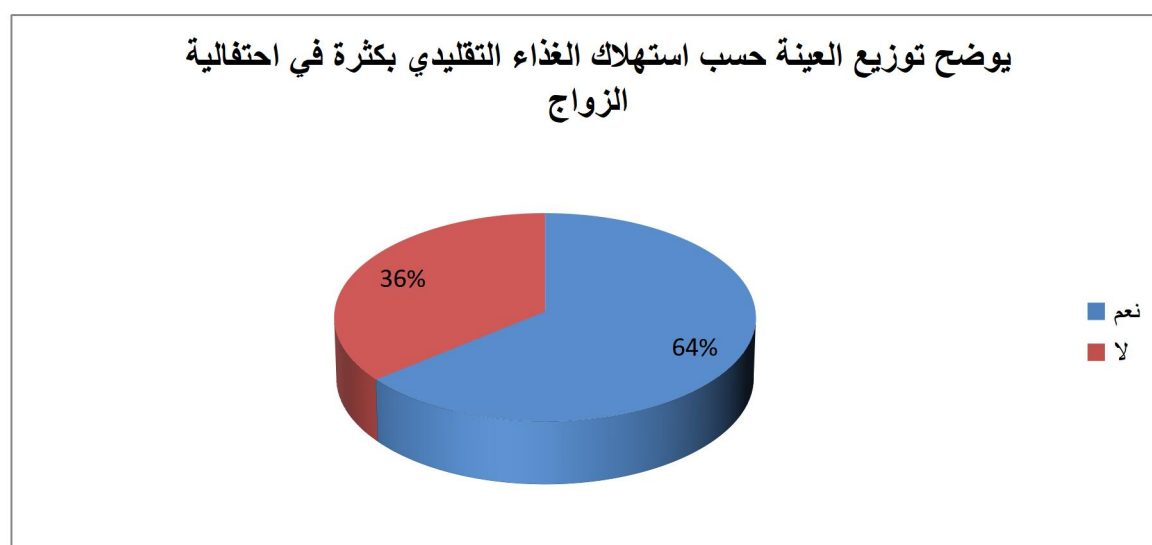
جدول رقم (41) يوضح توزيع العينة حسب استهلاك الغذاء التقليدي بكثرة في احتفالية الزواج:

النسبة	التكرارات	استهلاك الغذاء التقليدي بكثرة في احتفالية الزواج
64.1%	100	نعم
35.9%	56	لا
100%	156	المجموع

نلاحظ من خلال الجدول أن أعلى نسبة هي: 64.1% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن استهلاك الغذاء التقليدي بكثرة في احتفالية الزواج؛ في حين كانت أدنى نسبة لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأن الغذاء التقليدي لا يستهلك بكثرة في احتفالية الزواج وقدرت نسبتهن بـ: 35.9%.

وعليه يعزى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن الغذاء التقليدي يستهلك بكثرة في احتفالية الزواج إلى عدة عوامل منها: رمزية التقاليد: إذ تعتبر الأغذية التقليدية جزءاً أساسياً من

الموروث الثقافي المحلي، فهي تعكس عادات وتقاليد العوائل في المجتمع، فهي وسيلة لإظهار الكرم والضيافة والاحتفاء بها، فمثلاً: الموائد الضخمة بهذه المناسبة تعزز الروابط بين الضيوف نظراً لعددتهم الكبير الذي يعتمد فيه على المشاركة الجماعية لأفراد المجتمع المحلي الإداري، حيث يستدعي في احتفالية الزواج أعداد تفوق المئة شخص، وعليه يتطلب من أفراد الاحتفال توفير حجم كبير من الأغذية التقليدية ومع عامل الوفرة (وفرة العرض) وتنوعه يتم اقتناء حجم كبير يفوق حاجة الضيوف، هذا العامل يؤدي إلى زيادة ارتفاع نسبة استهلاك بعض الأغذية التقليدية في فترات مناسبات الزواج.

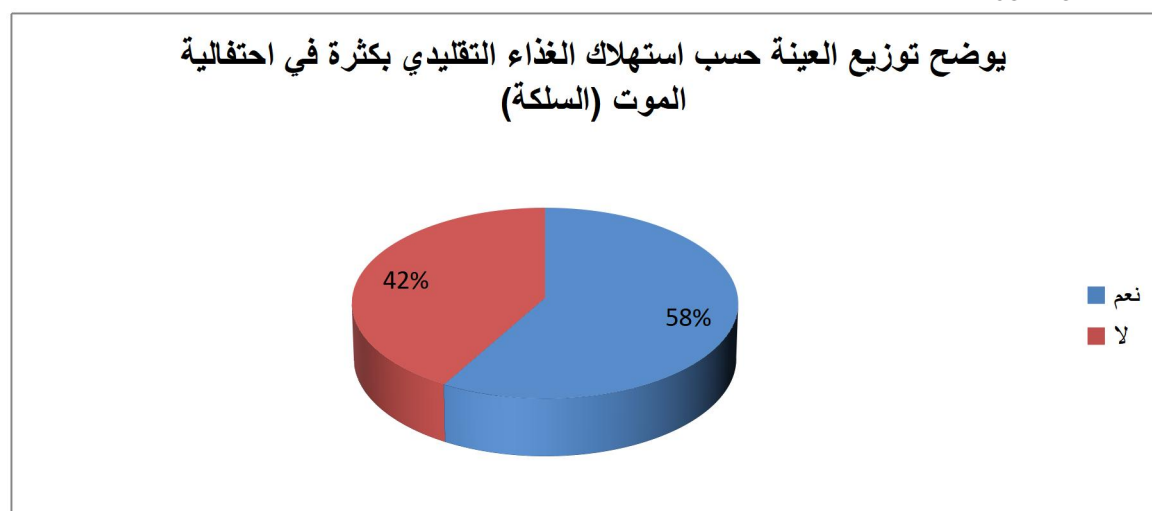


الشكل رقم (41) يوضح توزيع العينة حسب استهلاك الغذاء التقليدي بكثرة في احتفالية الزواج

جدول رقم (42) يوضح توزيع العينة حسب استهلاك الغذاء التقليدي بكثرة في احتفالية الموت (السلكة):

النسبة	التكرارات	استهلاك الغذاء التقليدي بكثرة في احتفالية الموت (السلكة)
58.3%	91	نعم
41.7%	65	لا
100%	156	المجموع

يتضح لنا من خلال الجدول أن أعلى نسبة هي: 58.3% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن استهلاك الغذاء التقليدي بكثرة في احتفالية الموت (السلكة)، في حين كانت أدنى نسبة في الجدول هي: 41.7% ومثلت نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأنه لا يتم استهلاك الغذاء التقليدي بكثرة في احتفالية الموت (السلكة)؛ لذلك يرجع ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن الغذاء التقليدي يستهلك بكثرة في احتفالية الموت (السلكة) إلى عامل أساسي فهو يستعمل للطوارئ مثل: الموت حيث يكون أهل المتوفى غير مستعدين لهذه النائبة، ما يجعلهم يقتانونه من صناع الغذاء التقليدي من أجل استضافة رواد العزاء، بالإضافة إلى أن هذه الأغذية في حد ذاتها ولطبيعتها تعد في نظر المستهلكين من الأغذية الأساسية المكونة للوجبات الرئيسية في اليوم بالنسبة لمجتمع أدرار، إذ يتناول الساكنة المحليين وجبتين رئيسيتين متمثلتين في وجبة الغذاء ووجبة العشاء، وحضور بعض الأغذية التقليدية فيها ضروري مثل: الكسكس أو الكسرة أو خبز القلة أو أنور.



الشكل رقم (42) يوضح توزيع العينة حسب استهلاك الغذاء التقليدي بكثرة احتفالية الموت (السلكة)

جدول (43) يوضح توزيع العينة حسب استهلاك الغذاء التقليدي لكثرة الاحتفالات الدينية:

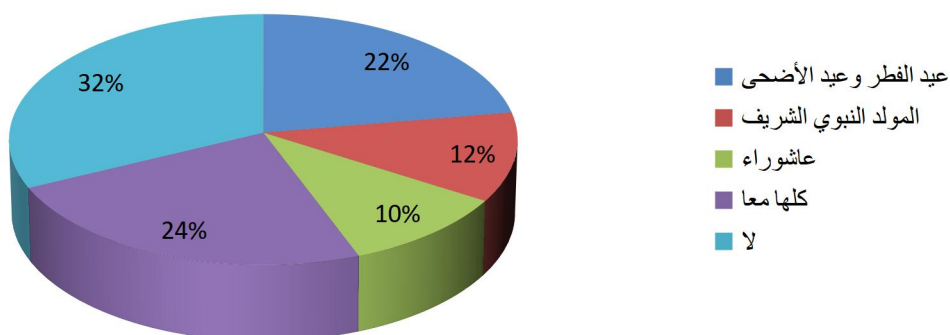
النسبة	التكرارات	استهلاك الغذاء التقليدي لكثرة الاحتفالات الدينية	
22.4%	35	عيد الفطر وعيد الأضحى	نعم
11.5%	18	المولد النبوي الشريف	

عاشوراء	16	10.3%
كلها معا	37	23.7%
المجموع	106	67.9%
لا	50	32.1%
المجموع	156	100%

نلاحظ من الجدول أن أعلى نسبة هي: 67.9% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنه يزداد الإقبال على استهلاك الغذاء التقليدي وفق الاحتفالات الدينية، إذ توزعت هذه النسبة إلى نسب أعلاها نسبة 23.7% ومثلت نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن استهلاك الغذاء التقليدي لكثرة كل الاحتفالات الدينية معا، وتلي هذه النسبة نسبة 22.4% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنه استهلاك الغذاء التقليدي بكثرة في فترة عيد الفطر وعيد الأضحى وهذين النسبتين متقاربتين إلى حد ما إذا ما قورنتا، كما تلي هذه النسبة نسبة 11.5% ومثلت نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن استهلاك الغذاء التقليدي بكثرة في احتفالية المولد الشريف، في حين كانت أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأعلى في الجدول هي: 10.3% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن استهلاك الغذاء التقليدي في احتفالية عاشوراء يكون بكثرة، في حين كانت أدنى نسبة في الجدول لدى المبحوثات أقررن بأنه لا يستهلك الغذاء التقليدي بكثرة في الاحتفالات الدينية.

وبالتالي يعزى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن استهلاك الغذاء التقليدي يكون بكثرة في الاحتفالات الدينية إلى كون هذه الاحتفالات كثيرة و لها عاداتها وتقاليدها الخاصة بها، وعلى اعتبار أن لها قادسية خاصة بالنسبة لأفرد المجتمع الأدراري خصوصا عيدي الفطر والأضحى واحتفالية عاشوراء والمولد النبوي الشريف، إذ هذه الاحتفالات تتطلب حجما معتبرا من الغذاء التقليدي من أجل الضيافة، ما يؤدي بالمستهلكين إلى اقتنائهم وبأحجام كبيرة في هذه الفترات عكس الأيام العادية، على اعتبار أن الثقافة المحلية في الضيافة تتوقف على استهلاك الأغذية التقليدية في هذه الاحتفاليات.

يوضح توزيع العينة حسب استهلاك الغذاء التقليدي لكثرة الاحتفالات الدينية



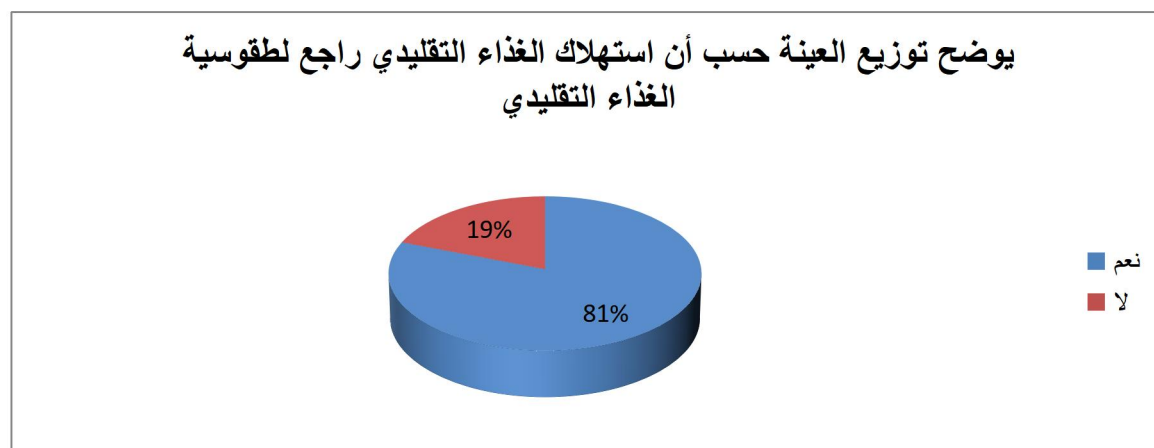
الشكل رقم (43) يوضح توزيع العينة حسب استهلاك الغذاء التقليدي لكثرة الاحتفالات الدينية

جدول رقم (44) يوضح توزيع العينة حسب أن استهلاك الغذاء التقليدي راجع لطقوسة الغذاء التقليدي:

النسبة	التكرارات	استهلاك الغذاء التقليدي راجع لطقوسة الغذاء التقليدي
80.8%	126	نعم
19.2%	30	لا
100%	156	المجموع

يتبين لنا من خلال الجدول أن أعلى نسبة هي: 80.8% من المبحوثات أقررن بأن استهلاك الغذاء التقليدي راجع لطقوسيته، في حين كانت أدنى نسبة في الجدول هي: 19.2% وشملت نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن استهلاك الغذاء التقليدي غير راجع لطقوسيته. وبالتالي يعزى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن استهلاك الغذاء التقليدي راجع لطقوسيته كون الغذاء ليس مصدرا للتغذية فقط؛ بل هو رمز ثقافي طقوسي يعكس قيم وعادات وتقاليد المجتمع، وتاريخه ومعتقداته، وتتجلى طقوسيته الغذاء في ما يلي:

- 1- طقوسيته كجسر بين الماضي والحاضر: بمعنى أنه يرتبط بعدة معان رمزية مثل: الخصوبة، البركة، الكرم، أيضا تعزيز الهوية والانتماء من خلال إعادة إحياء الذاكرة الجماعية المتوارثة عن الأجداد، تعزيز شعور الأفراد بالانتماء إلى مجتمعهم.
- 2- الطقوسية كأداة لتقوية الروابط الاجتماعية: ففي عملية التصنيع الغذاء التقليدي تتوارث الصانعات اللواتي هن في مقتبل العمر عن بقية الفئات العمرية التي تكبرها فنيا وممارسات تقليدية، أي نقل الخبرات ما بينها وبين الأجيال الصاعدة وما "التوزيع في صناعة الكسكس" إلا مظهرا من مظاهر الطقوسية التي تعكس روح التعاون والتضامن الاجتماعيين.



الشكل رقم (45) يوضح توزيع العينة حسب أن استهلاك الغذاء التقليدي راجع لطقوسية الغذاء التقليدي

جدول رقم (44) يوضح توزيع العينة حسب أن الغذاء التقليدي يدخل الفرحة على المستهلك (الضيف):

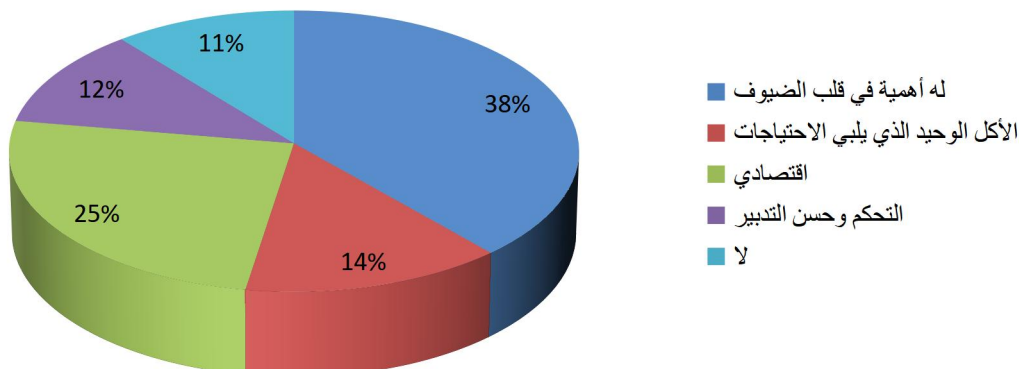
النسبة	التكرارات	الغذاء التقليدي يدخل الفرحة على المستهلك (الضيف)
%38.46	60	له أهمية في قلب الضيوف
%14.10	22	الأكل الوحيد الذي يلبي الاحتياجات
		نعم

اقتصادي	39	25%
التحكم في حسن التدبير	18	11.5%
المجموع	139	89.1%
لا	17	10.9%
المجموع	156	100%

يتضح لنا من الجدول أن أعلى نسبة هي 89.1% من المبحوثات اللواتي أقررن أن استهلاك الغذاء التقليدي يدخل الفرح على الضيف (المستهلك)، وتوزعت هذه النسبة إلى نسب أعلاها نسبة 38.46% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن استهلاك الغذاء التقليدي حسب أهمية الغذاء في قلب الضيوف، تلي هذه النسبة نسبة 25% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن استهلاك الغذاء التقليدي حيث أنه اقتصادي ، كما تلي هذه النسبة أيضا نسبة 14.10% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن استهلاك الغذاء التقليدي على اعتقادهن أنه الغذاء الوحيد الذي يلي الاحتياجات الغذائية الضرورية، في حين كانت أدنى بهذه النسبة هي 11.5% من المبحوثات اللواتي يعتقدن أن استهلاك الغذاء التقليدي هو التحكم و حسن التدبير، بيد أن أدنى نسبة في الجدول توجد لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأن استهلاك الغذاء التقليدي لا يكون حسب معتقدات الأفراد وقد قدرت نسبتهن بـ 10.9%.

وبالتالي يرجع ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن الغذاء التقليدي حسب معتقدات الأفراد إلى كونهن يعرفن عن كل الأشياء المروج لها من المستهلكين والخاصة بالغذاء التقليدي خصوصا حتى يتسنى لهن توفير الطلب حسب النوع المروج له انطلاقا من الشكل وصولا إلى الذوق وكيفية الصناعة، وهذا ما دفع العاملات إلى أخذ بعين الاعتبار كل هذه المعتقدات ومحاولة تجسيدها من خلال نوع التصنيع الغذائي الخاص خاصة وأنه يتطلب فنيات منها ما روج لها من طرف المستهلك والتي وصلت على شكل أذواق غذائية تقليدية من جيل إلى جيل.

يوضح توزيع العينة حسب أن الغذاء التقليدي يدخل الفرحة على المستهلك (الضيف)



الشكل رقم (46) يوضح توزيع العينة حسب أن الغذاء التقليدي يدخل الفرحة على مستهلك (الضيف)

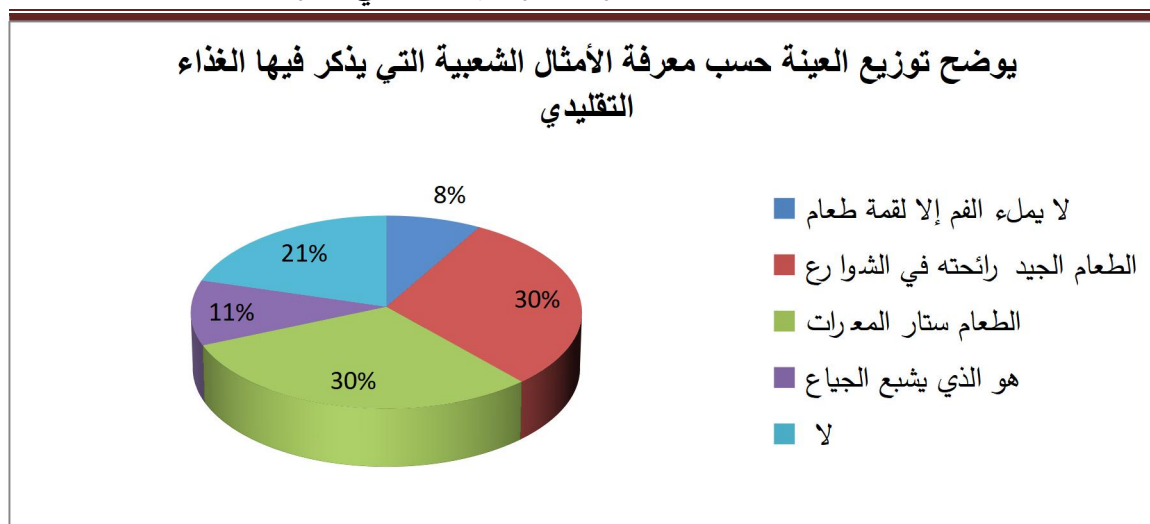
الجدول رقم (47) يوضح توزيع العينة حسب أن الغذاء التقليدي يدخل الفرحة على المستهلك الفرحة (الضيف)

النسبة	التكرارات	معرفة الأمثال الشعبية التي يذكر فيها الغذاء التقليدي	
8.3%	13	لا يملء الفم إلا لقمة طعام	نعم
30.1%	47	الطعام الجيد رائحته في الشوارع	
30.1%	47	الطعام ستار المعرات	
10.9%	17	هو الذي يشبع الجوع	
79.5%	124	المجموع	
20.5%	32	لا	

المجموع	156	%100
---------	-----	------

نلاحظ من الجدول أن أعلى نسبة هي 79.5% من المبحوثات اللواتي أقررن أن استهلاك الغذاء التقليدي وفق الأمثال الشعبية المرجح لها عنه إذ توزعت هذه النسبة بدورها إلى نسب أعلاها 30.1% والتي مثلت نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن استهلاك الغذاء التقليدي وفق المثل (الطعام ستار المعرات)، وهي مماثلة مع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن استهلاك الغذاء التقليدي وفق المثل (الطعام الجيد رائحته في الشوارع)، كما تلي هذه النسبة نسبة 10.9% ومثلت نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن استهلاك الغذاء التقليدي وفق المثل (لا يملء الفم إلا لقمة طعام)، في حين تلي هذه النسبة نسبة 8.3% وهي أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأعلى ومثلت نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن استهلاك الغذاء التقليدي وفق المثل (الطعام هو الذي يشبع الجياع)، أما أدنى نسبة في الجدول هي 20.5% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن استهلاك الغذاء التقليدي لا يكون وفق الأمثال الشعبية المروج لها عنه.

وبالتالي يعزى ارتفاع نسبة اللواتي أقررن بأن استهلاك الغذاء التقليدي وفق الأمثال الشعبية المروج لها عنه إلى كون هذه الأغذية لها أهمية كبيرة بالنسبة للمستهلك المحلي لأنها تمثل أحد الوجبات الرئيسية التي يتناولها خلال النظام الغذائي اليومي، أيضا يعتبرها المستهلك غذاءا متكاملًا (المخبوز أو المفتول) منه أحد المكونات الضرورية لأن في الطبخ شيء أساسي مثله مثل اللحم أو الخضر وبدونه لا يمكن تحضير الوجبة المراد تناولها ، إذن الأغذية التقليدية كيف ما كانت (مفتولة أو مخبوزة) ضرورية وجب تأمينها وهي مصنعة أو يتم صناعتها انيا من أجل طبخ وجبة ما.



الشكل رقم (48) يوضح توزيع العينة حسب معرفة الأمثال الشعبية التي يذكر فيها الغذاء التقليدي

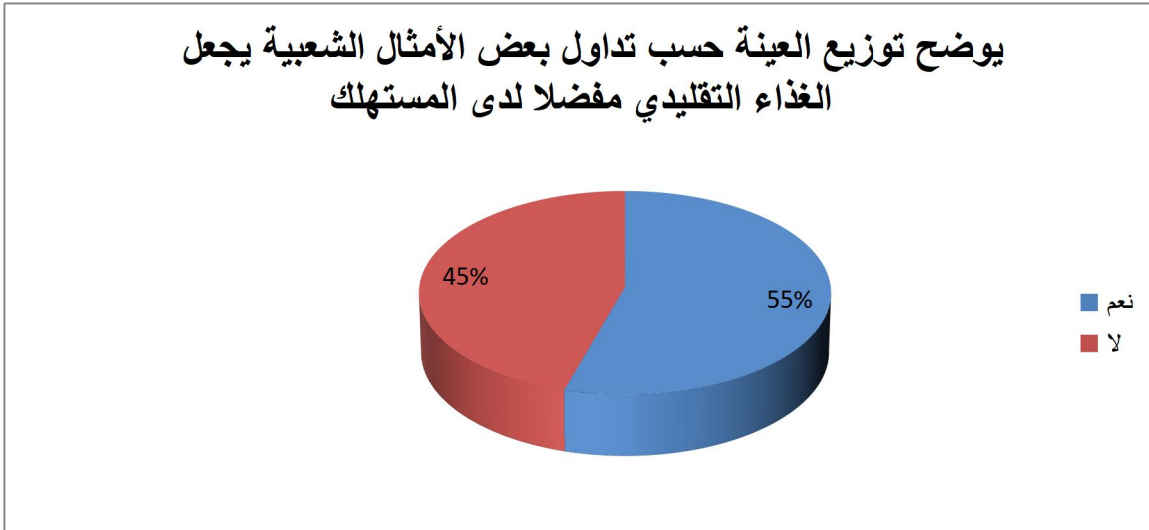
جدول (45) يوضح توزيع العينة حسب تداول بعض الأمثال الشعبية يجعل الغذاء التقليدي مفضلا لدى مستهلك:

النسبة	التكرارات	تداول بعض الأمثال الشعبية يجعل الغذاء التقليدي مفضلا لدى المستهلك
54.5%	85	نعم
45.5%	71	لا
100%	156	المجموع

يتبين لنا من خلال الجدول أن أعلى نسبة هي: 54.5% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن تداول الأمثال الشعبية يجعل الغذاء التقليدي مفضلا لدى المستهلك، في حين كانت أدنى نسبة في الجدول هي: 45.5% وشملت نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن تداول الأمثال الشعبية لا يجعل الغذاء التقليدي مفضلا لدى المستهلك.

لذا يعزى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن تداول الأمثال الشعبية يجعل الغذاء التقليدي مفضلا لدى المستهلك كون هذه الأمثال أداة أو وسيلة فعالة في تشكيل السلوك الاستهلاكي، فالأمثال الشعبية تعكس القيم والتجارب المجتمعية عبر التاريخ، إذ تستخدم لأصيل وتداول المفاهيم المرتبطة بالغذاء كجزء من الهوية الثقافية فمثلا ما جاء في الأمثال

الشعبية المحلية الأدرارية حول الكسكس: " الطعام الزين يفوح للقيضرون وفلان مول الهمة كل يوم" ويعبر هذا المثال عن كرم وسخاوة صاحبه (الطعام الجيد له رائحته تصل للشوارع، وفلان....صاحب جود وكرم على مر الزمن)، كذلك هناك مثال آخر وهو: " قلب القدرة على فمها تجي البنت كيف أمها": وهنا هذا المثال يبرز انتقال المعرفة الصناعية الغذائية بين الأجيال، مما يحافظ على استمرارية التقاليد؛ وأيضا مثال: " الكسكس دايرنه باليد ما نديروهاش بالمغرفة" هنا يؤكد على طريقة صنع وإعداد الكسكس التقليدي كرمز للهوية الوطنية، مع تعزيز طرق الصنع التقليدية التي أصبحت تتصارع وتغيرات العولمة بظهور أظمة تقليدية مصنع داخل المصانع كالكسكس، وهذا يعتبر عائقا كبيرا يواجه الصانعات اللواتي يمتلكن وسائل بسيطة ويعتمدن على الجهد العضلي فقط، ما أدى بهم إلى محدودية الانتاج، رغم ثقل الرصيد اللغوي والتداولي لمفاهيم ومصطلحات الأغذية التقليدية في المجتمع الجزائري عامة، ومجتمع أدرار على وجه الخصوص وما تسميات أنواع الأغذية إلا خير دليل على ذلك.



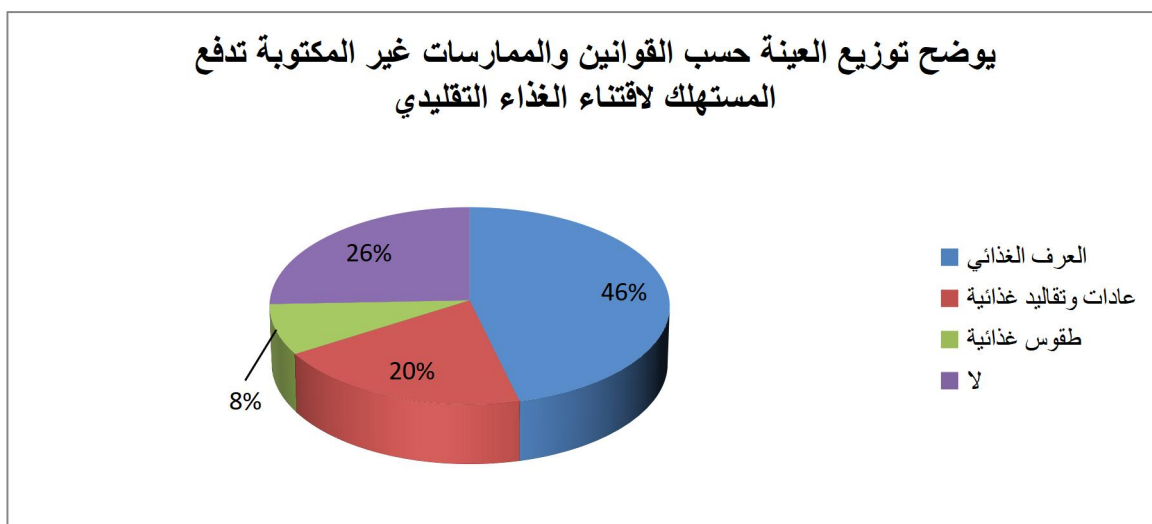
الشكل رقم (46) يوضح العينة حسب تداول بعض الأمثال الشعبية يجعل الغذاء التقليدي مفضلا لدى المستهلك

جدول رقم (47) يوضح توزيع العينة حسب القوانين و الممارسات غير المكتوبة تدفع المستهلك لاقتناء الغذاء التقليدي:

النسبة	التكرارات	القوانين والممارسات غير المكتوبة تدفع المستهلك لاقتناء الغذاء التقليدي	
46.2%	72	العرف الغذائي	نعم
19.9%	31	عادات وتقاليد غذائية	
8.3%	13	طقوس غذائية	
74.4%	116	المجموع	
25.6%	40	لا	
100%	156	المجموع	

يتضح لنا من الجدول أن أعلى نسبة هي: 74.4% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن القوانين والممارسات غير المكتوبة أدت بالمستهلك (الزبون) اقتناء المنتج التقليدي من الغذاء وهذه النسبة قد توزعت إلى نسب أعلاها نسبة 46.2%، والتي مثلت نسبة اللواتي أقررن بأن العرف الغذائي في المجتمع دفع بهن إلى زيادة الانتاج من صناعة الغذاء التقليدي، وتلي هذه النسبة نسبة 19.9% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن العادات والتقاليد الغذائية دفعت بالمستهلك إلى اقتناء المنتج التقليدي من الغذاء، كما تلي هذه النسبة نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن الطقوس الغذائية التي نشأن عليها دفعت المستهلك إلى اقتناء منهن المنتج التقليدي من الغذاء وقدرت نسبتهن 8.3%، وهي أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأعلى في الجدول ؛ أما أدنى نسبة في الجدول هي 25.6% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن القوانين والممارسات غير المكتوبة لا تؤدي بالمستهلك لاقتناء المنتج التقليدي من الغذاء وهي أدنى نسبة في الجدول إذا ما قورنت بسابقتها.

وبالتالي يعزى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن أن القوانين والممارسات غير المكتوبة تؤدي بالمستهلك لاقتناء المنتج التقليدي من الغذاء إلى وجود بواعث كثيرة منها على سبيل المثال لا الحصر العادات والتقاليد والأعراف اليومية في استهلاك بعض الأغذية التقليدية منها على وجه الخصوص الكسكي والكسرة والخبز، فهذه الثلاثة تعتبر الوجبة الرئيسية اليومية للمستهلكين، كذلك تعد أحد أهم الوجبات التي يستضاف أثناء وجود احتفال أو مناسبة شعبية أو دينية، لذا نستنتج أن للمعايير الاجتماعية دوراً في الثقافة الاستهلاكية من خلال تمظهرها في العادات الغذائية السائدة في المجتمع الأدراري كونها الشيء الوحيد الذي يحافظ على كينونته و استمراره في الحياة .



الشكل رقم (49) يوضح توزيع العينة حسب القوانين و الممارسات غير المكتوبة تدفع المستهلك لاقتناء الغذاء التقليدي

جدول رقم (48) يوضح توزيع العينة حسب العرف الغذائي (قانون غير المكتوب) يدفع الى استهلاك الغذاء التقليدي:

النسبة	التكرارات	العرف الغذائي (قانون غير المكتوب) يدفع إلى استهلاك الغذاء التقليدي
78.2%	122	نعم
21.8%	34	لا

المجموع	156	%100
---------	-----	------

يوضح لنا الجدول أن أعلى نسبة هي: 78.2% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن العرف الغذائي (قانون غير مكتوب) يدفع إلى استهلاك الغذاء التقليدي، في حين كانت أدنى نسبة لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأن العرف الغذائي (قانون غير مكتوب) لا يدفع إلى استهلاك الغذاء التقليدي وقد قدرت نسبتهن بـ: 21.8%.

وعليه يعزى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن العرف الغذائي (قانون غير مكتوب) إلى تأثير مجموعة من الأبعاد والتي شملت: الدور الاجتماعي والطقوسي للغذاء التقليدي، إذ كما لاحظنا أن المناسبات والاحتفالات الشعبية المختلفة تعد كوسيلة لتوطيد العلاقات مثل: تبادل الملح أي تقديم أنواع متعددة ومتنوعة من الأغذية التقليدية بهدف إكرام الضيف فيها هذا من جهة؛ ومن جهة أخرى أن بعض الأطباق ترتبط بمعتقدات دينية أو أسطورية مثل ما يحدث في منطقة أدرار في شهر رمضان استهلاك كسكس السفة (المسفوف)، أو في "توبر" (شهر أكتوبر) استهلاك "خبز أنور"، أيضا البعد الصحي والاقتصادي الذي جعل من الأغذية التقليدية تلعب دورا هاما في حفظ الصحة وسلامتها من خلال اعتمادها على مكونات طبيعية في صناعتها وتجفيفها من أجل الاستهلاك البعدي لها أي في فترة الحاجة إليها؛ وبالتالي العرف الغذائي هو ليس مجرد عادات وتقاليد يتم تناقلها عبر الأجيال، وإنما هو نظام وقانون اجتماعي غير مكتوب يمكن أفراد المجتمع من مقاومة التغيرات والتحديات التي تواجههم في عملية تصنيع الأغذية التقليدية، بهدف الحفاظ على هويتهم الثقافية الاجتماعية في المجتمع.

يوضح توزيع العينة حسب العرف الغذائي (قانون غير المكتوب) يدفع إلى استهلاك الغذاء التقليدي



الشكل رقم (50) يوضح توزيع العينة حسب توزيع العينة حسب العرف الغذائي (قانون غير مكتوب) يدفع إلى استهلاك الغذاء التقليدي

جدول رقم (49) يوضح توزيع العينة حسب العادات والتقاليد التي أدت إلى استهلاك نوع معين من الغذاء التقليدي:

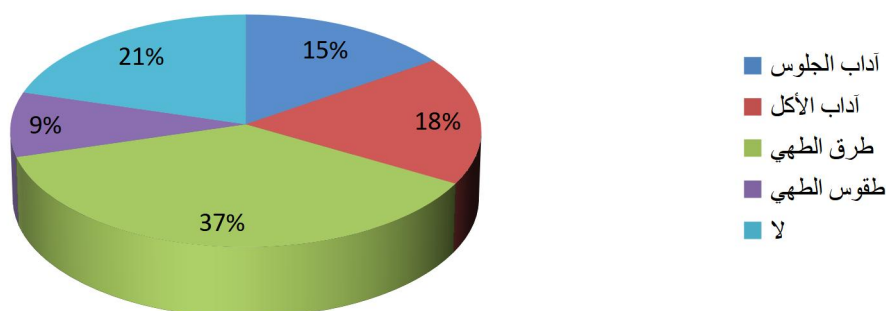
النسبة	التكرارات	العادات والتقاليد التي أدت إلى استهلاك نوع معين من الغذاء التقليدي	
15.4%	24	آداب الجلوس	نعم
17.9%	28	آداب الأكل	
37.2%	58	طرق الطهي	
9.0%	14	طقوس الطهي	
79.5%	124	المجموع	
20.5%	32	لا	
100%	156	المجموع	

لوحظ من خلال الجدول أن أعلى نسبة هي: 79.5% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن العادات والتقاليد تؤدي إلى استهلاك نوع معين من الغذاء التقليدي؛ إذ توزعت هذه النسبة إلى نسب أعلاها نسبة 37.2% وشملت نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن العادات والتقاليد المتمثلة في طرق الطهي أدت إلى استهلاك نوع معين من الغذاء التقليدي، تليها نسبة 17.9%

من المبحوثات اللواتي أقررن بأن العادات والتقاليد المتمثلة في آداب الأكل أدت إلى استهلاك نوع معين من الغذاء التقليدي، كما تلي هذه لنسبة نسبة 15.4% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن العادات والتقاليد المتمثلة في آداب الجلوس أدت إلى استهلاك نوع معين من الغذاء التقليدي، أما نسبة 9% فهي أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأعلى في الجدول ومثلت نسبة من المبحوثات اللواتي أقررن بأن العادات والتقاليد المتمثلة في طقوس الطهي أدت إلى استهلاك نوع معين من الغذاء التقليدي؛ في حين كانت أدنى نسبة في الجدول لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأن العادات والتقاليد لا تؤدي إلى استهلاك نوع معين من الغذاء التقليدي وقد قدرت نسبتهن بـ: 20.5%.

إذن يرجع ارتفاع نسبة من المبحوثات اللواتي أقررن بأن العادات والتقاليد تؤدي إلى استهلاك نوع معين من الغذاء التقليدي إلى عدة عوامل منها: العوامل الجغرافية والمناخية والاقتصادية، والاجتماعية، والثقافية؛ فالعامل الجغرافي والمناخي له دور في وفرة نوع من الأغذية التقليدية مثل: وفرة القمح والشعير في المناطق الصحراوية جعل وجبتي "الكسكس وخبز أنور" ينتشران في منطقة أدرار باعتبارهما أغذية تقليدية تعتمد في صناعتها على القمح الحلي مما يؤدي بدوره إلى زيادة الطلب على مادة القمح وبذلك رفع مستوى الاقتصاد المحلي الأدراري بشكل عام في إنتاج محصولي القمح والشعير، كذلك نقل معرفة عملية التصنيع عبر الأجيال من خلال إدراج الفئة الشابة في صناعة الأغذية التقليدية بإكسابهم المهارات والخبرات عن طريق الممارسة العملية لصناعة الأغذية التقليدي، وهذا بإنشاء مؤسسات وورشات صغيرة تحفز على العمل كبديل أو كحل للقضاء على البطالة محليا ووطنيا، بإطلاق مشروع الأسرة المنتجة على المستويين (المحلي والوطني).

يوضح توزيع العينة حسب العادات والتقاليد التي أدت إلى استهلاك نوع معين من الغذاء التقليدي



الشكل رقم (51) يوضح توزيع العينة حسب العادات والتقاليد التي أدت إلى استهلاك نوع معين من الغذاء التقليدي

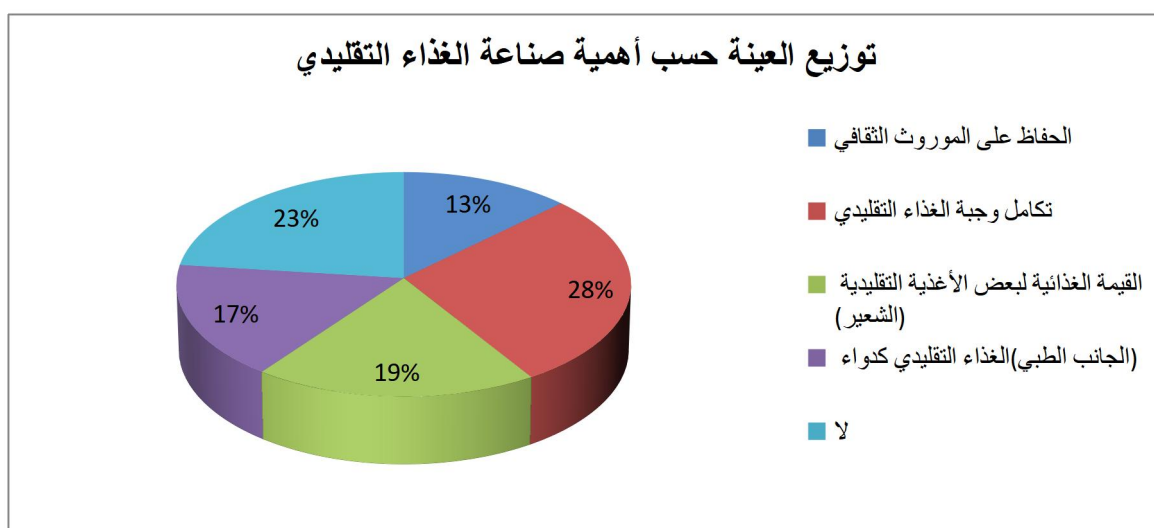
جدول رقم (50) يوضح توزيع العينة حسب أهمية صناعة الغذاء التقليدي:

النسبة	التكرارات	أهمية صناعة الغذاء التقليدي	
12.8%	20	الحفاظ على الموروث الثقافي	نعم
28.2%	44	تكامل وجبة الغذاء التقليدي	
19.2%	30	القيمة الغذائية لبعض الأغذية التقليدية (الشعير)	
16.7%	26	الغذاء التقليدي كدواء (الجانب الطبي)	
76.9%	120	المجموع	
23.1%	36	لا	
100%	156	المجموع	

من خلال الجدول نلاحظ أن أعلى نسبة هي 76.9% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن صناعة الغذاء التقليدي له أهمية، وهذه النسبة توزعت بدورها إلى نسب أعلاها نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن أهمية الغذاء التقليدي تكمن في كونه وجبة متكاملة وقدرت نسبتهم بـ: 28.2%، تليها نسبة 9.2% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن أهمية الغذاء التقليدي تكمن

في القيمة الغذائية لبعض الأغذية مثل: الشعير، كما تلي هذه النسبة نسبة 16.7% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن أهمية الغذاء التقليدي تكمن في الجانب الطبي له كدواء، أما أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأعلى في الجدول كانت لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأن أهمية الغذاء التقليدي تكمن في الحفاظ على الموروث الثقافي وقدرت نسبتهن بـ: 12.8%؛ في حين كانت أدنى نسبة في الجدول لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأن الغذاء التقليدي ليس له أهمية وقد قدرت نسبتهن بـ: 23.1%.

وبالتالي يعزى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن للغذاء التقليدي أهمية إلى عدة عوامل اجتماعية وثقافية واقتصادية وصحية وبيئية نذكر منها: أن الغذاء التقليدي يعكس تاريخ وثقافة الشعوب وجزء لا يتجزأ من تراثهم الغذائي، أيضا يعتبر رمزا للهوية الوطنية والانتماء الثقافي؛ أما من الناحية الاقتصادية فهو: يدعم الصناعة التقليدية المحلية من خلال الحفاظ على العادات والتقاليد الغذائية وبذلك تتم المحافظة على الاقتصاد المحلي، ومن الجانب الاجتماعي فإنه جزء من التجمعات الاجتماعية المتمثلة في الاحتفالات والمناسبات المختلفة، إذ يعزز عملية التواصل الاجتماعي بين أفراد المجتمع؛ كما يحافظ الغذاء التقليدي على التنوع البيولوجي والزراعة المحلية من خلال حماية البيئة.



الشكل رقم (52) يوضح توزيع العينة حسب أهمية صناعة الغذاء التقليدي

استنتاج:

من خلال التحليل السابق نستنتج أن الغذاء التقليدي المصنع في المنزل له أهميته كبيرة تكمن في الجانب المادي باعتباره غذاء اقتصاديا وطبيعيا؛ بالإضافة إلى كونه يرمز إلى عدة دلالات فهو كجسر بين الماضي والحاضر: بمعنى أنه يرتبط بعدة معانٍ رمزية مثل: الخصوبة، البركة، الكرم، أيضا تعزيز الهوية والانتماء من خلال إعادة إحياء الذاكرة الجماعية المتوارثة عن الأجداد، تعزيز شعور الأفراد بالانتماء إلى مجتمعهم، أضف إلى ذلك كأداة لتقوية الروابط الاجتماعية: ففي عملية التصنيع الغذاء التقليدي تتوارث الصناعات الشابات عن بقية الفئات العمرية التي تكبرها فنيات وممارسات تقليدية، أي نقل الخبرات ما بينها وبين الأجيال الصاعدة وما "التوزيع في صناعة الكسكس" إلا مظهر من مظاهر الطقوسية التي تعكس روح التعاون والتضامن الاجتماعيين، وكونه يمثل الرصيد اللغوي الموروث والتداولي لمفاهيم ومصطلحات الأغذية التقليدية في المجتمع الجزائري عامة، ومجتمع أدرار على وجه الخصوص وما تسميات أنواع الأغذية خير دليل على ذلك؛ وبالتالي فالعرف الغذائي هو ليس مجرد عادات وتقاليد يتم تناقلها عبر الأجيال، وإنما هو نظام وقانون اجتماعي غير مكتوب يمكن أفراد المجتمع من مقاومة التغيرات والتحديات التي تواجههم في عملية تصنيع الأغذية التقليدية، بهدف الحفاظ على هويتهم الثقافية الاجتماعية في المجتمع، كما يعزز عملية التواصل الاجتماعي بين أفراد المجتمع؛ كما يحافظ الغذاء التقليدي على التنوع البيولوجي والزراعة المحلية من خلال حماية البيئة، كذلك نقل معرفة عملية التصنيع عبر الأجيال من خلال إدراج الفئة الشابة في صناعة الأغذية التقليدية بإكسابهم المهارات والخبرات عن طريق الممارسة العملية لصناعة الأغذية التقليدي، وهذا بإنشاء مؤسسات وورشات صغيرة تحفز على العمل كبديل أو كحل للقضاء على البطالة محليا ووطنيا.

ثالثاً- تحليل وتفسير المتعلقة بعلاقة ثقافة المستهلك والعمل المنزلي(صناعة الأغذية التقليدية)

تمهيد:

تعتبر الأعمال المنزلية من بين الأعمال التي نشأت من الفكر الإنساني تبعا للحاجة التي دعت له للقيام به، وعليه فالفرد دائما يبحث عن تحسين ظروف معيشته نحو الأفضل؛ فهذا النوع من العمل يتأثر وفقا لمجموعة عوامل منها: ثقافة المستهلك والتي تعد من بين العوامل

الشاملة لعدة جوانب اقتصادية واجتماعية وثقافية، تجعل من جميع المصنعين أخذ التدابير اللازمة للوصول إلى تلبية متطلبات المستهلك كيف ما كانت وأين ما وجدت، فثقافة المستهلك هي كمرآت عاكسة لأذواق المستهلكين بشكل عام، واستهلاك شيء خاص على وجه الخصوص مثل: الأغذية التقليدية المصنعة داخل المنازل؛ والتي صنعت وفقا لظروف وعوامل عدة عكست الدور الوظيفي لثقافة المستهلك وأثرها على العمل المنزلي من خلال اعتبار كل عنصر منها كموروث ثقافي وجزء لا يتجزأ من الهوية الثقافية لأفراد المجتمع بشكل عام، لذلك يمكن تفصيلها كآلاتي:

جدول رقم (51) يوضح العلاقة بين اللباس الخاص وارتباط الغذاء التقليدي بنوع اللباس:

المجموع	لا	نعم	ارتباط الغذاء التقليدي بنوع اللباس الخاص بالعمل	
			نعم	لا
54	24	30	التكرار	نعم
34.6%	15.4%	19.2%	النسبة	
102	50	52	التكرار	لا
65.4%	32.1%	33.3%	النسبة	
156	74	82	التكرار	المجموع
100.0%	47.4%	52.6%	النسبة	

يتبين لنا من خلال الجدول أن أعلى نسبة هي: 65.4% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن ليس لديهن لباسا خاصا بالعمل، إذ توزعت هذه النسبة الى نسب أعلاها نسبة 33.3% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن ليس لديهن لباسا خاصا بالعمل أن الغذاء التقليدي يرتبط بنوع من اللباس، تليها نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن ليس لديهن لباسا خاصا، وأن الغذاء التقليدي لا يرتبط بنوع من اللباس وقدرت نسبتهم ب: 32.1% وهي أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأعلى في الجدول في حين كانت أدنى نسبة في الجدول لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأن لديهن

لباسا خاصا بالعمل وقد قدرت نسبتهن ب: 34.6%، وهذين النسبتين متقاربتين أيضاً توزعت هذه النسبة الى نسب أعلاها نسبة 19.2% ومثلت نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن لديهن لباسا خاصا للعمل وأن الغذاء التقليدي يرتبط بنوع من اللباس تليها نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن لديهن لباسا خاصا بالعمل وأن الغذاء التقليدي لا يرتبط بنوع اللباس وقدرت نسبتهن ب: 15.4% وهي أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأدنى في الجدول.

وبالتالي يعزى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن ليس لديهن لباسا خاصا بالعمل كونهن يفتقرن الى شروط بسيطة للعمل وهو اللباس الذي يحميهن من حوادث العمل، خاصة وأن عملهن يتطلب مجهوداً بدنياً كبيراً، والتعامل مع مواد تسبب أمراض مثل: الحساسية أو الربو(مادة الفرينة، الملح، دخانآنور) أيضاً اللباس يجعلهن يتكيفن مع البيئة، كما أن اللباس كرمز للهوية الثقافية للشعوب كذلك الغذاء أيضاً جزء لا يتجزأ من هذه الثقافة فيرتبط نوع اللباس بنوع الغذاء الذي يتناوله أو يفضل استهلاكه في المناسبات الخاصة كالأعراس والجنائز.

جدول 52 يوضح العلاقة تنوع المنتج و المواسم التي يستهلك فيها الغذاء التقليدي بشكل كبير:

المجموع	مناسبات زراعية	مناسبات شعبية (الزواج، الناي، زيارات)	مناسبات الدينية (أعياد دينية)	تنوع المناسبات التي يستهلك فيها الغذاء التقليدي	
				التكرار	النسبة
134	22	83	29	التكرار	نعم
85.9%	14.1%	53.2%	18.6%	النسبة	
22	1	13	8	التكرار	لا
14.1%	0.6%	8.3%	5.1%	النسبة	
156	23	96	37	التكرار	المجموع
100.0%	14.7%	61.5%	23.7%	النسبة	

يتضح لنا من خلال الجدول أن أعلى نسبة هي: 85.9% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن ينوعن في منتج الغذاء التقليدي، فتتوزع هذه النسبة الى نسب أعلاها نسبة 53.2% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن ينوعن منتجهم من الغذاء التقليدي خاصة في المناسبات التي يستهلك فيها الغذاء بشكل والمتمثلة في المناسبات الشعبية المرتبطة بدورة الحياة اليومية: الزواج، الزيارات الختان، تليها نسبة 18.6% ومثلت نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن ينوعن منتج الغذاء التقليدي في المناسبات بشكل كبير خاصة المناسبات الدينية مثل: الأعياد الدينية (الفطر، والاضحى)، المولد النبوي الشريف، عاشوراء، كما تلي هذه النسبة نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن ينوعن منتج الغذاء التقليدي وبشكل كبير في المناسبات الزراعية مثل: الناير (دخول الشتاء) توبر (أكتوبر أي دخول الموسم الحرث)، وقد قدرت نسبتهن ب: 14.1% وهيو أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأعلى في الجدول، في حين كانت أدنى نسبة في الجدول لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن لا ينوعن منتج الغذاء التقليدي وقد قدرت نسبتهن ب: 14.1%، إذ توزعت بدورها هذه النسبة الى نسب أعلاها نسبة 8.3% ممن أقررن بأنهن لا ينوعن منتجهم من الغذاء التقليدي خاصة المناسبات الى يستهلك بها وبشكل كبير والمتمثلة في الاحتفالات الشعبية المرتبطة بدورة الحياة اليومية مثل: الزواج، الزيارات، تليها نسبة 5.1% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن لا ينوعن منتجهم من الغذاء التقليدي خاصة المناسبات التي يستهلك بها بشكل كبير والمتمثلة في المناسبات الدينية كالأعياد وتليها نسبة 0.6% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن لا ينوعن في منتجهم من الغذاء التقليدي وخاصة في المناسبات الزراعية، وهي أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأدنى في الجدول.

لذا يرجع ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن ينوعن منتجهم من الغذاء التقليدي في المناسبات التي يستهلك بها بشكل كبير الى كثرة هذه المناسبات أي أن المناسبات والاحتفالات الشعبية المرتبطة بدورة الحياة اليومية عددها كبير إذا ما قورنت بباقي المناسبات فهي كمحفز لصانعات الغذاء التقليدي لتنوع منتج هذا الغذاء سواء كانت المناسبات دينية أم

اجتماعية أو موسمية، فكل مناسبة ترتبط بنوع من الغذاء الذي يعدُّ خصيصاً لها مما يساهم في زيادة التنوع الغذائي، فمثلاً لا حصراً خبز آنور أو القلة مرتبط بمناسبة الأعياد الزراعية مثل: توبر أو الناير (دخول الموسم الحرث، أو دخول الشتاء)، أضف الى ذلك أن تنوع المنتج التقليدي الغذائي مرتبط بالاقتصاد المحلي، حيث أن معظم المنتجات مكوناتها محلية وتباع في الأسواق المحلية خلال المناسبات مثل: كسكس الشعير، السرائر، وعليه نقول أن العلاقة بين المتغيرين علاقة تبادلية كونها تعمل على الحفاظ على التراث المحلي، من خلال تناقل العادات والتقاليد والممارسات الغذائية من جيل الى آخر، وذلك بخلق أجيال صناعية غذائية تراثية بتحفيز المؤسسات الناشئة في مجال تصنيع الغذاء التقليدي وتسويقيه تبعاً للمعايير الصناعية المتقدمة من أجل تنوع المدخيل المحلية والوطنية.

جدول 53 يوضح العلاقة بين أفضلية عملية تصنيع الغذاء التقليدي واحتفالية الزواج التي يستهلك بها الغذاء أكثر:

المجموع	لا	نعم	أفضلية في عملية تصنيع الغذاء التقليدي يستهلك فيها بكثر	
			التكرار	النسبة
123	43	80	التكرار	نعم
78.8%	27.6%	51.3%	النسبة	
33	13	20	التكرار	لا
21.2%	8.3%	12.8%	النسبة	
156	56	100	التكرار	المجموع
100.0%	35.9%	64.1%	النسبة	

نلاحظ من خلال الجدول أن أعلى نسبة: 78.8% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن لهن أفضلية في عملية تصنيع الغذاء التقليدي، إذ توزعت هذه النسبة الى نسب أعلاها نسبة 51.3% ومثلت المبحوثات اللواتي أقررن بأن لهن أفضلية في عملية تصنيع الغذاء التقليدي

وبالأخص في احتفالية الزواج التي يستهلك فيها بكثرة، تليها نسبة 27.6% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن لهن أفضلية في عملية تصنيع الغذاء التقليدي وخاصة احتفاليات الزواج التي لا يستهلك فيها بكثرة وهذه النسبة أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأعلى في الجدول، في حين كانت أنها نسبة في الجدول لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأن ليس لهن أفضلية في عملية تصنيع الغذاء التقليدي وقدرت نسبتهم ب: 21.2%، وهذه النسبة توزعت بدورها الى نسب أعلاها نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن ليس لهن أفضلية في عملية تصنيع الغذاء التقليدي خاصة في احتفالية الزواج التي يستهلك فيها بكثرة وقد قدرت نسبتهم ب: 12.8%، تلي هذه النسبة نسبة 8.3% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن ليس لهن أفضلية في عملة تصنيع الغذاء التقليدي وأن احتفالية الزواج لا يستهلك بها بكثرة، وهي أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأدنى في الجدول.

لذلك يعزى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي لهن أفضلية في عملية تصنيع الغذاء التقليدي الى كون احتفالية الزواج من الاحتفالات الشعبية التي تجرى بها الكثير من العادات والتقاليد والممارسات الغذائية خاصة المرتبطة بتراث الأجداد الضاربة في عمق التاريخ الوطني مثل: الكسكس بأنواعه (المفتولات)، فهذا الغذاء لوحده يتنوع بتنوع الطقوس والرموز الاحتفالية في احتفالية الزواج باعتبارها أحد الاحتفالات المرتبطة بحياة الانسان، والتي تعبر عن مرحلة من مراحل الانتقال في هذه الحياة، كما أن احتفالية الزواج هي فرصة لتسليط الضوء على الأغذية الأكثر استهلاكاً والتي يتم نقلها عبر الأجيال لتتوارث ثقافتها عبر الزمن، وهذا ما جعل صانعات الغذاء التقليدي يفضلن أحد المنتوجات خلال عملية التصنيع خاصة ذلك المنتج الأكثر استهلاكاً على المستوى المحلي في المناسبات الزواج مثل: الكسكس أو خبز القلة.

جدول رقم (54) يوضح العلاقة بين أفضلية استهلاك الغذاء التقليدي لأنه طبيعي وأهمية الأغذية التقليدية:

المجموع	لا	نعم	أفضلية استهلاك الأغذية التقليدية	
			التكرار	النسبة
107	25	82	نعم	68.6%
			لا	16.0%
49	13	36	نعم	52.6%
			لا	23.1%
156	38	118	نعم	31.4%
			لا	8.3%
المجموع	24.4%	75.6%	التكرار	100.0%
			النسبة	

يوضح لنا الجدول أن أعلى نسبة هي: 68.6% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن لهن أفضلية استهلاك الغذاء التقليدي لأنه طبيعي، حيث توزعت هذه النسبة الى نسب أعلاها نسبة 52.6% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن لهن أفضلية استهلاك الغذاء التقليدي لأنه طبيعي وله أهمية، تليها نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن لهن أفضلية استهلاك الغذاء التقليدي لأنه طبيعي وليس له أهمية إذ قدرت نسبتهن ب: 16% وهي أن نسبة بالنسبة للنسبة الأعلى في الجدول، في حين كانت أدنى نسبة في الجدول لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأن ليس لديهن أفضلية استهلاك الغذاء التقليدي لأنه طبيعي وقد قدرت ب: 31.4%، إذ توزعت هي أيضاً بدورها إلى نسب أعلاها نسبة 23.1% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن ليس لهن أفضلية استهلاك الغذاء التقليدي لأنه طبيعي وله أهمية، تليها أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأدنى في الجدول وهي نسبة 8.3% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن ليس لهن أفضلية استهلاك الغذاء التقليدي لأنه طبيعي وليس له أهمية.

وعليه يرجع ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن لهن أفضلية استهلاك الغذاء التقليدي لأنه طبيعي وله أهمية الى القيمة الغذائية العالية للأغذية التقليدية فهي غالباً ما تكون غنية بالعناصر الغذائية الأساسية مثل: الفيتامينات والمعادن، والألياف..، لأن مكوناتها تزرع في بيئات طبيعية تخضع لعمليات تحضير بسيطة تحافظ على قيمتها الغذائية، أيضاً الاستدامة البيئية من خلال استخدام الأغذية التقليدية الصديقة للبيئة لأن في صناعتها تقلل من التلوث البيئي الناتج من عملية تصنيعها.

جدول رقم (55) يوضح العلاقة بين تنوع الغذاء التقليدي وأهميته:

المجموع	لا	نعم	أهمية الغذاء التقليدي	
			نوع في منتج الغذاء التقليدي	نعم
134	26	108	التكرار	نعم
			النسبة	
85.9%	16.7%	69.2%		
22	12	10	التكرار	لا
			النسبة	
14.1%	7.7%	6.4%		
156	38	118	التكرار	المجموع
			النسبة	
100.0%	24.4%	75.6%		

بين لنا الجدول أن أعلى نسبة هي: 85.9% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن ينوعن منتوجهن من الغذاء التقليدي، إذ توزعت هذه النسبة إلى نسب أعلاها نسبة 69.2% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن ينوعن في منتج الغذاء التقليدي وأن له أهمية، تليها نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن ينوعن في منتج الغذاء التقليدي وليس له أهمية وقد قدرت نسبتهن ب: 16.7% وهي أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأعلى في الجدول، أما أدنى نسبة في الجدول كانت لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن لا ينوعن في منتج الغذاء التقليدي وتمثلت نسبتهن ب: 14.1% وهذه النسبة أيضاً توزعت الى نسب أعلاها نسبة 7.7% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن لا ينوعن في منتج الغذاء التقليدي وليس له أهمية، تلتها، نسبة 6.4%

وهي متقاربة مع سابقتها إذا ما قورنت ومثلت المبحوثات اللواتي أقررن بأنه لا ينوعن في منتج الغذاء التقليدي وله أهمية وهي أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأدنى في الجدول، وبالتالي يعزى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن ينوعن في منتج الغذاء التقليدي لأنَّ له أهمية كون التنوع الغذائي يضمن حصول الجسم على جميع المواد والفيتامينات التي يحتاجها، أيضاً كون بعض الأغذية التقليدية يستطب بها في علاج بعض الأمراض مثل: السكري وضغط الدم، ومن هذه الأغذية كسكس الشعير، وكسكس السرائر، وعليه نستج أن التنوع في إنتاج الأغذية التقليدية يعطي لها أهمية كبيرة في حفظ الصحة عامة، والاستطباب أو الاستشفاء (كدواء) بشكل خاص.

جدول (56) يوضح العلاقة بين أفضلية عملية تصنيع الغذاء التقليدي واحتفالية

المون (السلكة) التي يستهلك فيها أكثر

المجموع	لا	نعم	أفضلية عملية تصنيع الغذاء التقليدي	
			احتفالية الموت التي يستهلك فيها أكثر	نعم
123	52	71	التكرار	نعم
			النسبة	
78.8%	33.3%	45.5%		
33	13	20	التكرار	لا
			النسبة	
21.2%	8.3%	12.8%		
156	65	91	التكرار	المجموع
			النسبة	
100%	41.7%	58.3%		

نلاحظ من خلال الجدول أنَّ أعلى نسبة هي: 78.8% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنَّ لهنَّ أفضلية في عملية تصنيع الغذاء التقليدي، حيث توزعت هذه النسبة إلى نسبتين أعلاها نسبة 45.5% المبحوثات اللواتي أقررن بأنَّ لهنَّ أفضلية في عملية تصنيع الغذاء التقليدي ويستهلك في احتفالية الموت بشكل كبير، وأدناها نسبة 33.3% من المبحوثات اللواتي أقررن

بأن لهن أفضلية في عملية تصنيع الغذاء التقليدي ولا يستهلك أكثر في احتفالية الموت (السلكة)، في حين كانت أدنى نسبة في الجدول لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن لا ينوعن في منتج الغذاء التقليدي وقدرت نسبتهن ب: 21.2%، وهذه النسبة توزعت إلى نسب أعلاها نسبة 12.8% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن لا ينوعن في منتج الغذاء التقليدي ويستهلك أكثر في احتفالية الموت (السلكة)، وأدناها نسبة 8.3% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن لا ينوعن في منتج الغذاء التقليدي ولا يستهلك أكثر في احتفالية الموت (السلكة).

وعليه يرجع ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن لهن أفضلية في عملية تصنيع الغذاء التقليدي ويستهلك في احتفالية الموت أكثر بأن لهن تصورا على أن هذه الاحتفالية تعد من النوايب التي يتكاثف فيها أفراد المجتمع في تأمين الغذاء لرواد العزاء، وبالتالي لا بد من توفير حتى وإن تم شراؤه أو اقتنائه من صناعات الغذاء التقليدي بسبب الظروف الاضطرارية لأهل الميت الذين لا يستطيعون توفيره في هذا الظرف وبكمية كبيرة، أما فيما يخص العلاقة بين أفضلية عملية تصنيع واحتفالية الموت لا توجد علاقة ظاهرة، باعتبار أن الغذاء التقليدي يحافظ على التراث المحلي كما يحافظ على كينونة العنصر البشري، فالوظائف تختلف بالنسبة لاحتفالية الموت التي تمثل نهاية العنصر البشري.

جدول رقم (57) يوضح العلاقة بين تنوع الغذاء التقليدي واحتفالات الشعبية المرتبطة الشعائر الدينية:

تنوع الاحتفالات الشعبية في منتج الغذاء التقليدي	عيد الفطر و عيد الأضحى	المولد النبوي الشريف	عاشوراء	كلها معا	المجموع	تنوع الاحتفالات الشعبية في منتج الغذاء التقليدي	
						التكرار	النسبة
نعم	28	18	13	33	92	26.4%	17.0%
	7	0	3	4	14	6.6%	0.0%
لا	35	18	16	37	106	33%	17%
	7	0	3	4	14	6.6%	0.0%
المجموع	28	18	13	33	92	26.4%	17.0%
	7	0	3	4	14	6.6%	0.0%
المجموع	35	18	16	37	106	33%	17%
	7	0	3	4	14	6.6%	0.0%

نوضح من خلال الجدول أن أعلى نسبة هي: 86.8% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن ينوعن في منتج الغذاء التقليدي، إذ توزعت هذه النسبة إلى نسب أعلاها نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن في منتج الغذاء خاصة في الاحتفالات الدينية كلها معاً وقد قدرت نسبتهن ب: 31.1%، تليها نسبة 26.4% من المنتوجات اللواتي أقررن بأنهن ينوعن في منتج الغذاء التقليدي وخاصة فترة الاحتفالات الدينية وبالأخص في العيد (الفطر، الأضحى)، وتليها أيضاً نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن ينوعن في منتج الغذاء التقليدي في الاحتفالات الدينية وخاصة في احتفالية المولد النبوي الشريف وقدرت نسبتهن ب: 17% أما أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأعلى في الجدول فهي نسبة 12.3% ومثلت المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن ينوعن في منتج الغذاء التقليدي خاصة في فترة احتفالية عاشوراء، في حين كانت أدنى نسبة في الجدول لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن لا ينوعن في منتج الغذاء التقليدي، وتوزعت هي أيضاً بدورها إلى نسب أعلاها نسبة 6.6% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن لا ينوعن في منتج الغذاء التقليدي خاصة في احتفالية الأعياد الدينية منها عيدي (الفطر،

الأضحى)، تليها نسبة 3.8% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن لا ينوعن في منتوج الغذاء التقليدي في الاحتفالات الدينية كلها دون استثناء، بينما كانت أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأدنى في الجدول لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن لا ينوعن في منتوج الغذاء التقليدي وخاصة في احتفالية عاشوراء وقدرت نسبتهن ب: 2.8% وهي متقاربة مع سابقتها إذا ما قورنتا.

وبالتالي يعزى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن ينوعن في منتوج الغذاء التقليدي في الاحتفالات الدينية إلى أنّ بعض المعتقدات الدينية تتطلب أثناء الاحتفال بها إلى نوع معين من الأغذية التقليدية، فعلى سبيل المثال لا الحصر: في شهر رمضان (شهر الصيام) معظم البيوت أثناء التحضير له تعمل على صناعة أو اقتناء بعض الأغذية التقليدية خاصة المفتولات منها: كسكس السفة، كسكس الشعير، كسكس السرائر (الحشايش)، لما لهذه الأغذية من فوائد صحية واقتصادية، فمنها يتصدق الصائم على عابر السبيل في رمضان، أضيف إلى ذلك أن في الأعياد (الفطر، الأضحى) بعض الوجبات مثل اللحوم تحتاج إلى بعض الأغذية التقليدية لإحداث التوازن الغذائي كخبز أنور أو القلة، أو الكسكس، لذا نستنتج أنّ البعد الديني يفرض على صانعات الغذاء التقليدي في المنزل أن ينوعن من منتوجهن حتى يتماشى مع متطلبات الأسرة المحلية الضاربة في عمق التاريخ المحلي والوطني.

جدول رقم (58) يوضح العلاقة بين معرفة نوع الغذاء التقليدي الأكثر استهلاكاً والعادات الغذائية التي أدت إلى استهلاك نوع معين من الغذاء:

المجموع	طقوس الطهي	طرق الطهي	آداب الأكل	آداب الجلوس	معرفة العادات الغذائية التي بنوع الغذاء أدت إلى ... التقليدي الأكثر استهلاكاً	
					التكرار	النسبة
102	11	49	25	17	التكرار	نعم
82.3%	8.9%	39.5%	20.2%	13.7%	النسبة	
22	3	9	3	7	التكرار	لا
17.7%	2.4%	7.3%	2.4%	5.6%	النسبة	
124	14	58	28	24	التكرار	المجموع
100%	11.3%	46.8%	22.6%	19.4%	النسبة	

تبين لنا من خلال الجدول أن أعلى نسبة هي: 82.3% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن لديهن معرفة بنوع الغذاء التقليدي الأكثر استهلاكاً، وتوزعت هذه النسبة إلى نسب أعلاها نسبة 39.5% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن لديهن معرفة بنوع الغذاء التقليدي الأكثر استهلاكاً والعادات الغذائية التي أدت إلى استهلاكه والمتمثلة في طرق، تليها نسبة 20.2% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن لديهن معرفة بنوع الغذاء التقليدي الأكثر استهلاكاً والعادات الغذائية التي أدت إلى استهلاك نوع معين منه هي آداب الأكل، تليها نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن لديهن معرفة بنوع الغذاء التقليدي الأكثر استهلاكاً والعادات الغذائية التي أدت إلى استهلاك نوع معين منه هي آداب الجلوس وقدرت نسبتهم ب: 13.7%، بينما كانت نسبة 8.9% هي أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأعلى في الجدول، إذ مثلت نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن لديهن معرفة بنوع الغذاء التقليدي الأكثر استهلاكاً والعادات الغذائية التي أدت إلى استهلاك نوع معين منه هي طقوس الطهي، في حين كانت أدنى نسبة في الجدول لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأن لديهن معرفة بنوع الغذاء التقليدي الأكثر استهلاكاً ولا العادات الغذائية التي أدت إلى استهلاك نوع معين منه وقد قدرت نسبتهم ب،

17.7%، وهذه النسبة توزعت إلى نسب متقاربة إلى حد ما (7.3% 5.6%، 2.4%) والتي شملت العادات الغذائية المتمثلة في طرق الطهي وآداب الجلوس، بينما آداب الأكل وطقوس الطهي فجاءتا بالنسبة نفسها ، لذا نقول يرجع ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن لديهن معرفة بنوع الغذاء الأكثر استهلاكاً والعادات الغذائية التي أدت إلى استهلاك نوع معين منه إلى كون الصانعات يمتثلن أحد الأطراف الاجتماعية التي تتصل بالمجتمع، لأنها أحد مكونات الحدث فيه.

وبالتالي وباعتبارها فرداً من أفرادها فهي تعي جيداً ماهي الأكلات التي يستهلكها ونوع العادات التي يقوم بها أفرادها، فمثلاً: الحياة اليومية في مجتمع أدرار في أي وجبة غذاء أو عشاء يلتف أفراد الأسرة حول وعاء الأكل، ويأكلون منه جماعة حتى وإن كان العدد كبيراً كما هو الحال في المناسبات، فيتم تقسيمه إلى مجموعات لا تتعدى عشرة أفراد، هذا مثال على عادات الجلوس، أمّا الأكل فهو أيضاً له ترتيبه، إذ يتم بتوزيع المعالق ثم البدء جماعة من المقبلات (السلطة أو أحشاء الخروف) (الدوارة)، ثم البدء بأكل الطعام سواءً كان كسكس أو خبز، لذلك فإنّ هذه الممارسات رغم بساطتها إلا أنّها تحمل في طياتها معاني جد ضاربة في التاريخ العريق للمجتمع الأدراري، وهذا ما جعل صانعات الغذاء التقليدي يمتهنّ هذا النوع من العمل المنزلي لأنهن على دراية بمجريات ومتطلبات صناعته، إذ نستنتج من هذا أن معرفة الغذاء التقليدي الأكثر استهلاكاً تتأتي من معرفة العادات الغذائية التي تؤدي إلى استهلاكه.

جدول رقم (59) يوضح العلاقة بين الفئة العمرية ومعرفة الأمثال الشعبية التي يذكر فيها الغذاء التقليدي:

المجموع	لا	نعم	الفئة / معرفة الأمثال الشعبية	
			العمرية	الشعبية
100	21	79	التكرار	شباب
64.1%	13.5%	50.6%	النسبة	
36	6	30	التكرار	كهل
23.1%	3.8%	19.2%	النسبة	
20	5	15	التكرار	شيخ
12.8%	3.2%	9.6%	النسبة	
156	32	124	التكرار	المجموع
100.0%	20.5%	79.5%	النسبة	

يتضح لنا من خلال الجدول أنّ أعلى نسبة هي: 64.1% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن من فئة الشباب، وتوزعت هذه النسبة إلى نسب أعلاها نسبة 50.6% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهنّ من فئة الشباب ولديهن معرفة بالأمثال الشعبية، أمّا نسبة 13.5% هي أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأعلى في الجدول ومثلت المبحوثات اللواتي هي من فئة الشباب ولا يعرفن الأمثال الشعبية، تلي هذه النسب نسبة 23.1% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهنّ من فئة الكهول، ونسبتهن أيضاً توزعت إلى نسب أعلاها نسبة 19.2% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن من فئة الكهول ولهنّ معرفة بالأمثال الشعبية، وأدنى نسبة في هذه النسبة كانت لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن من فئة الكهول وليس لديهن معرفة بأمثال الشعبية وقدرت نسبتهن ب: 3.8%، كما تلي هذه النسب نسبة 12.8% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن من فئة الشيوخ وهي أدنى نسبة في الجدول إذ توزعت بدورها على نسبتين أعلاها نسبة 9.6% من المبحوثات اللواتي أقررن أنهن من فئة الشيوخ ولديهن معرفة بالأمثال الشعبية، وأدناها نسبة 3.2% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن من فئة الشيوخ ولا يعرفن الأمثال الشعبية.

وعليه يعزى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن من فئة الشباب ويعرفن الأمثال الشعبية كونهن يحتكن في العمل والمجتمع بمن له الدراية بالأمثال الشعبية حيث أنها تمثل التراث الشفوي المتنقل عبر الأجيال وعن طريق التواتر، فمثلاً: الطعام ستار المعرات هو مثال حي يتداوله الصانعات وغيرهن من أفراد المجتمع، على اعتبار أنه الغذاء الوحيد الذي يتم تحضيره ويكفي لعدد كبير، وحتى أن طريقة طهيه سهلة لا تتطلب وقتاً مثل بقية الأطعمة التي تحتاج من الطاهي ملازمة المطبخ لوقت طويل وبالتالي نقول أن الفئة العمرية لها علاقة بمعرفة الأمثال الشعبية كونها تراث متواتر، ومن خلال عملية تواتره بين الفئات العمرية فإننا نحافظ على التراث المادي وغير المادي، فالمادي المتمثل في الأغذية التقليدية، وغير المادي المتمثل في الأمثال الشعبية.

جدول رقم (60) يوضح العلاقة بين أفضلية عملية تصنيع الغذاء التقليدي وتداول بعض الأمثال الشعبية لتفضل استهلاكه:

المجموع	لا	نعم	أفضلية في عملية تصنيع الغذاء التقليدي	
			تداول بعض الأمثال الشعبية لتفضل استهلاكه	نعم
123 78.8%	57 36.5%	66 42.3%	التكرار النسبة	نعم
33 21.2%	14 9.0%	19 12.2%	التكرار النسبة	لا
156 100.0%	71 45.5%	85 54.5%	التكرار النسبة	المجموع

نلاحظ من خلال الجدول أن أعلى نسبة هي: 78.8% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن لهن أفضلية في عملية تصنيع الغذاء التقليدي، إذ توزعت هذه النسبة إلى نسب أعلاها

نسبة 42.3% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنّ لهنّ أفضلية في عملية تصنيع الغذاء التقليدي وأنّ هناك تداول بعض الأمثال الشعبية لتفضيل استهلاكه، وأدناها نسبة 36.5% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنّ لهنّ أفضلية في عملية تصنيع الغذاء التقليدي وليس هناك تداول في بعض الأمثال الشعبية لتفضيل استهلاكه ، في حين كانت أدنى نسبة في الجدول لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأنّ ليس لديهنّ أفضلية في عملية تصنيع الغذاء التقليدي، كما أنّ هذه النسبة توزعت بدورها إلى نسب أعلاها نسبة 12.2% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنه ليس لديهنّ أفضلية في عملية تصنيع الغذاء التقليدي وهناك تداول في بعض الأمثال الشعبية لتفضيل استهلاكه، وأدناها نسبة 9%، من المبحوثات اللواتي أقررن بأنّ ليس لديهنّ أفضلية في عملية تصنيع الغذاء التقليدي وليس هناك تداول في بعض الأمثال الشعبية لتفضيل استهلاكه.

وبالتالي يرجع ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأنه ليس لديهنّ أفضلية في عملية تصنيع الغذاء التقليدي إلى كون الصانعات لهنّ معرفة بمحيط العمل والكلام المتداول حول العمل في المنزل خاصة في مجال صناعة الأغذية التقليدية، فهنّ ليمكنهنّ عزل أنفسهنّ من الاحتكاك بأفراد المجتمع بشكل مباشر أو غير مباشر فالصانعات حتى وإن لم يخرجنّ من بيوتهنّ، فإنّ أفراد المجتمع (المستهلكين) سيبحثون عنهنّ أو يأتيهنّ لهنّ بطريقة أو بأخرى، وعليه الصانعات جعلت الأمثال الشعبية كمكسب لها، واعتباره قناة تواصل بينها وبين المستهلكين، إذ تقول في هذا الصدد "أم مبروكة" : ((عيش أختي فاطنة ملىق ومكلوب زين ورقيق حتى في طبابة بنة)) فالمقصود من كلام المبحوثة أنّ طعام (كسكس) الأخت فاطنة رقيق وحبباته ملولبة ومركبة، وأنّه طعام جيد وطعمه لذلّ أثناء طهيّه فكلمة "مياق" هي مثال عن صقل وشدة لولية حبببات الكسكس وعند وقوعها في أذن المستهلك يهرع مباشرة إلى اقتنائه، وذلك تقول أنّ علاقة أفضلية عملية تصنيع الغذاء التقليدي وتداول الأمثال الشعبية هي علاقة تأثير إذ أنّ الأمثال الشعبية كمؤثر ومحفز للمستهلك لأنّ يستهلك نوع معين من الغذاء

التقليدي، وهذا لوجود خصائص تميزه عن غيره من الأنواع الغذائية التقليدية وحتى عند صناعته.

جدول (61) يوضح العلاقة بين تنوع منتج الغذاء التقليدي وادخال الفرغ على المستهلك (الضيف):

المجموع	لا	نعم	ادخال الفرغ على على الضيف	
			التكرار	النسبة
134	15	119	التكرار	نعم
				النسبة
85.9%	9.6%	76.3%		
22	2	20	التكرار	لا
				النسبة
14.1%	1.3%	12.8%		
156	17	139	التكرار	المجموع
				النسبة
100.0%	10.9%	89.1%		

يتضح لنا من خلال الجدول أنّ أعلى نسبة هي: 85.9% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهنّ ينوعن في منتج الغذاء التقليدي، وتتنوع هذه النسبة إلى نسب أعلاها 76.3% من المبحوثات اللواتي أقررن أنهن ينوعن من منتج الغذاء التقليدي وأنّ هذا الغذاء يدخل الفرغ على الضيف، وأدناها نسبة 9.6% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهنّ لا ينوعن من منتج الغذاء التقليدي وأنّ هذا الغذاء لا يدخل الفرغ على الضيف، في حين كانت نسبة 14.1% أدنى نسبة في الجدول ومثلت المبحوثات اللواتي أقررن بيأنهن لا ينوعن منتج الغذاء التقليدي، وهذه النسبة بدورها توزعت الى نسب أعلاها نسبة 12.8% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن لا ينوعن منتج الغذاء التقليدي وأنّ هذا الغذاء يدخل الفرغ على الضيف، وأدناها نسبة 1.3% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن لا ينوعن من منتج الغذاء التقليدي وأنّ هذا الغذاء لا يدخل الفرغ على الضيف.

وعليه يرجع ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأنهنّ ينوعن منتج الغذاء التقليدي إلى أنّ تنوع المنتج في حدّ ذاته ليس مجرد تنوع في الشكل فقط أو المظهر، وإنما هو تنوع يدخل فيه المذاق وطريقة الطهي، وكيفية التقديم، ومدته وحتى نوع الضيوف (المستهلكين)، لذا تعمل صناعات الغذاء التقليدي من خلال مسألة المستهلكين على النوعية المفضلة لديهم وما هي مواصفاتها حتى يتسنى لها صناعتها حسب الرغبة والطلب كل هذا بهدف إدخال السرور والفرح في قلب المستهلكين أثناء الاستهلاك.

جدول رقم (62) يوضح العلاقة ملائمة مكان العمل وتنوع منتج الغذاء التقليدي:

مكان عملك ملائم	تنوع منتج الغذاء التقليدي		المجموع
	نعم	لا	
نعم	62	6	68
	39.7%	3.8%	43.6%
لا	72	16	88
	46.2%	10.3%	56.4%
المجموع	134	22	156
	85.9%	14.1%	100%

تبين لنا من خلال الجدول أن أعلى نسبة هي 56.4% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن مكان عملهن في مجال صناعة الغذاء غير ملائم، فتوزعت هذه النسبة الى نسب أعلاها نسبة 46.2% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن مكان عملهن في مجال صناعة الغذاء التقليدي غير ملائم وأنهن ينوعن منتوجهن فيه، وأدناها كانت لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأن مكان عملهن في مجال صناعة الغذاء التقليدي غير ملائم وأنهن لا ينوعن من منتوجهن فيه وقدرت نسبتهن ب: 10.3% في حين كانت أدنى نسبة في الجدول لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأن مكان عملهن في مجال صناعة الغذاء التقليدي ملائم وقدرت نسبتهن ب: 43.6%، وهذه النسبة توزعت هي أيضاً إلى نسب أعلاها نسبة 39.7% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن مكان

عملهن في مجال صناعة الغذاء التقليدي ملائم وينوعن من منتوجهن، وأدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأدنى في الجدول كانت لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأن مكان عملهن في مجال صناعة الغذاء التقليدي ملائم ولا ينوعن منتوجهن فيه وقد قدرت نسبتهن ب: 3.8%.

وبالتالي يعزى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن مكان عملهن في مجال صناعة الغذاء التقليدي غير ملائم إلى كونهن يعملن ضمن فضاء المنزل، وهذا الفضاء بدوره تتداخل فيه الوظائف والمهام، إلا أن الصانعات جعلت منه فضاء للعمل بهدف عدم الابتعاد عن أسرتهن لعدة عوامل منها: الرعاية والتكفل المادي بالأسرة، وأيضاً عامل الضبط الاجتماعي، إذ لازال بعض أرباب الأسر يرفض فكرة خروج المرأة للعمل، وهذا الدافع الأساسي لبعض الصانعات أدى بهن للعمل داخل فضاء الأسرة دون معرفة عواقبه، لذلك تجدهن يتكيفن مع ظروفه كيفها كانت و بالرغم من عدم ملائمة مكان العمل إلا أنهن ينوعن منتوجهن حسب رغبات وأذواق المستهلكين.

جدول رقم (63) يوضح العلاقة بين تنوع منتج الغذاء التقليدي والاحتفالات الشعبية المرتبطة بدورة الحياة اليومية:

المجموع	كل الاحتفالات معا	احتفالية الختان	احتفالية الولادة	احتفالية الزواج	تنوع الاحتفالات الشعبية المرتبطة بدورة الحياة	
					نعم	لا
103	35	14	18	36	التكرار	نعم
83.7%	28.5%	11.4%	14.6%	29.3%	النسبة	
20	7	0	0	13	التكرار	لا
16.3%	5.7%	0.0%	0.0%	10.6%	النسبة	
123	42	14	18	49	التكرار	المجموع
100.0%	34.1%	11.4%	14.6%	39.8%	النسبة	

نلاحظ من خلال الجدول أن أعلى نسبة هي 83.7% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنه ينوعن في منتج الغذاء التقليدي، وتوزعت هذه النسبة إلى نسب أعلى نسبة بها هي 29.3% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن ينوعن في منتج الغذاء التقليدي خاصة في فترة الاحتفالات الشعبية المرتبطة بدورة الحياة اليومية وخصوصاً احتفالية الزواج، تليها نسبة 28.5% وهما نسبتان متقاربتان ومثلت نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن ينوعن في منتج الغذاء التقليدي في الاحتفالات الشعبية وبالأخص في فترة كل الاحتفالات معاً، كما تلي هذه النسبة نسبة 14.6% ومثلت نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن ينوعن في منتج الغذاء التقليدي في الاحتفالات الشعبية المرتبطة بدورة الحياة وخاصة احتفالية الولاية، وأدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأعلى في الجدول هي 11.4% وكانت لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن ينوعن في منتج الغذاء التقليدي في الاحتفالات الشعبية المرتبطة بدورة الحياة وخصوصاً احتفالية الختان، في حين كانت أدنى نسبة في الجدول لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن لا ينوعن في منتج الغذاء التقليدي في فترة الاحتفالات الشعبية المرتبطة بدورة الحياة وقدرت نسبتهم ب: 16.3%، وهذه النسبة أيضاً توزعت على نسبتين أعلاها نسبة 10.6% ومثلت نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن لا ينوعن في منتج الغذاء التقليدي في فترة الاحتفالات الشعبية المرتبطة بدورة الحياة خاصة احتفالية الزواج، أما أدناها كانت لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن لا ينوعن في منتج الغذاء التقليدي في فترة الاحتفالات الشعبية المرتبطة بدورة الحياة وخصوصاً كل الاحتفالات معاً دون استثناء وقدرت نسبتهم ب: 5.7%.

وعليه يعزى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن ينوعن في منتج الغذاء التقليدي في فترة الاحتفالات الشعبية المرتبطة بدورة الحياة إلى عدة عوامل منها العامل الاقتصادي خاصة وفرة وقلة التمويل بالمادة الأولية (سميد، فرينة)، إذ قلتها تؤدي إلى انخفاض المنتج خاصة الاحتفالات التي تأتي في فصل الصيف أين يقل توفرها، كذلك تداخل الاحتفالات فيما بينها مما يؤدي إلى التقارب في الطلب على المنتج ويحدث ذلك خلا في

إمكانية توفيره في الوقت المحدد له، ما ينتج عنه ضغط على الصانعات أو بقاء المنتج مكس دون الرجوع الى اقتنائه، وبالتالي نستنتج أن تنوع منتج الغذاء التقليدي له علاقة رصينة مع الاحتفالات الشعبية المرتبطة بدورة الحياة اليومية فهي الدافع الأساسي لاستهلاك الأغذية التقليدية بأنواعها لأنَّ الطلب المتزايد عليها وكبر حجمه دفع الأسر الى اقتنائه وإيجاد بديل وهن صانعاته لتوفيره لمثل هذه الاحتفالات.

جدول رقم (64) يوضح العلاقة بين العادات والتقاليد الغذائية التي أدت الى استهلاك نوع معين من الغذاء التقليدي ونوع الاختيار في الاستهلاك:

المجموع	هما معا	عصري	تقليدي	العادات والتقاليد الغذائية لاستهلاك نوع معين من الغذاء التقليدي	
				نوع اختيار	نوع الاختيار
124	66	22	36	التكرار	نعم
				النسبة	
79.5%	42.3%	14.1%	23.1%	التكرار	لا
				النسبة	
156	80	25	51	التكرار	المجموع
				النسبة	
100.0%	51.3%	16.0%	32.7%		

يوضح لنا الجدول أنَّ أعلى نسبة هي 79.5% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن العادات والتقاليد الغذائية أدت إلى استهلاك نوع معين من الغذاء التقليدي إذ توزعت هذه النسبة الى نسبتين أعلاها نسبة 42.3% من المنتوجات اللواتي أقررن بأن العادات والتقاليد الغذائية التي أدت إلى استهلاك نوع معين من الغذاء التقليدي واختيار نوع اللباس في الاستهلاك وهو تقليدي وعصري (هما معاً) تلتها نسبة 23.1% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنَّ العادات والتقاليد الغذائية أدت إلى استهلاك نوع معين من الغذاء واختيار نوع اللباس في الاستهلاك وهو اللباس

التقليدي، أما أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأعلى في الجدول كانت لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأن العادات والتقاليد الغذائية أدت إلى استهلاك نوع معين من الغذاء واختيار نوع اللباس في الاستهلاك وقدرت نسبتهن ب:14.1% في حين كانت أدنى نسبة في الجدول هي: 20.5% من المبحوثات اللواتي أقررن أن العادات والتقاليد الغذائية لا تؤدي إلى استهلاك نوع معين من الغذاء ولا يتم اختيار نوع اللباس في الاستهلاك، فتوزعت هي أيضاً بدورها الى نسب أعلاها نسبي 9.6% و9% وهي نسبتين متقاربتين إلى حدٍ ما، وقد مثلت كل من المبحوثات اللواتي أقررن أن العادات والتقاليد الغذائية لا تؤدي إلى استهلاك نوع معين من الغذاء ولا يتم اختيار نوع اللباس في الاستهلاك خاصة في اللباس التقليدي واللباس المختلط لهما معاً أي تقليد وعصري، بينما كانت أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأدنى في الجدول هي نسبة 1.9% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن العادات والتقاليد الغذائية لا تؤدي إلى استهلاك نوع معين من الغذاء ولا يتم اختيار اللباس في استهلاك خاصة اللباس العصري، وبالتالي يرجع ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن العادات والتقاليد الغذائية تؤدي إلى استهلاك نوع معين من الغذاء التقليدي ويتم اختيار نوع اللباس في الاستهلاك إلى أن كل من الأغذية التقليدية واللباس يعبران عن الهوية المجتمعية، فهي عادات وتقاليد متوازنة عبر الأجيال والزمن، لأن اختيار الأغذية التقليدية والاهتمام باللباس الذين يرتديه أفراد المجتمع يعدُّ أمراً مهماً، باعتباره يعكس عمق حضارة الأمم، إذ يظهر هذا جلياً خلال المواسم والاحتفالات الشعبية والدينية من خلال أن المستهلكين يستهلكون أنواع الأغذية التقليدية معينة ويرتدون معها لباس خاص يلبس في مثل هذه المناسبات مثل: باحفالات الزواج أو الزيارات في منطقة أدرار يلبس لدى الرجال "العباية والشاش" أما النساء فيرتدين "العباية وليزار"، فتتأنيء الغذاء واللباس نجد أن لهما دلالة رمزية قوية في حفظ التراث المحلي الأدراري من خلال نقله شكلاً ومضموناً لأجيال المستقبل.

جدول رقم (65) يوضح العلاقة بين تنوع منتج الغذاء التقليدي واقتران استهلاك الغذاء التقليدي بتنوع الوجبات الغذائية:

المجموع	11	لا	نعم	اقتران استهلاك تنوع في منتج الغذاء التقليدي الغذاء التقليدي تنوع....	
				التكرار	النسبة
134	1	28	105	التكرار	نعم
85.9%	0.6%	17.9%	67.3%	النسبة	
22	0	7	15	التكرار	لا
14.1%	0.0%	4.5%	9.6%	النسبة	
156	1	35	120	التكرار	المجموع
100.0%	0.6%	22.4%	76.9%	النسبة	

تبين لنا من خلال الجدول أنّ أعلى نسبة هي 85.9% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن ينوعن في منتج الغذاء التقليدي، إذ تتوزع هذه النسبة إلى نسبتين أعلاها نسبة 67.3% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن ينوعن في منتج الغذاء التقليدي وأنه يقترن الغذاء التقليدي استهلاكه بتنوع الوجبات الغذائية أما أدناها نسبة 18.58% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن ينوعن في منتج الغذاء التقليدي ولا يقترن استهلاك الغذاء التقليدي بتنوع الوجبات الغذائية، في حين كانت أدنى نسبة في الجدول لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن لا ينوعن في منتج الغذاء التقليدي وقد قدرت نسبتهم ب: 14.1%، وتوزعت هذه النسبة إلى نسبتين أيضاً أعلاها نسبة 9.6% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن لا ينوعن في منتج الغذاء التقليدي ويقترن استهلاكه بتنوع الوجبات الغذائية، أما أدناها فهي نسبة 4.5% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن لا ينوعن في منتج الغذاء التقليدي ولا يقترن استهلاكه بتنوع الوجبات الغذائية.

وعليه يعزى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن ينوعن في منتج الغذاء التقليدي لاقتران استهلاكه بتنوع الوجبات الغذائية إلى كون العلاقة بين تنوع الغذاء التقليدي

واقترن استهلاكه بتنوع الوجبات الغذائية هي علاقة طردية أي أنه كلما زاد التنوع في إنتاج الغذاء التقليدي زاد استهلاك هذه الأغذية لزيادة تنوع الوجبات الغذائية، ويعتبر أن تنوع الوجبات الغذائية المتزايدة يؤدي إلى زيادة تنوع في إنتاج الأغذية التقليدية.

جدول (66) يوضح العلاقة بين استهلاك الغذاء التقليدي في احتفالات الشعبية واستهلاك الغذاء التقليدي في احتفالية الزواج:

المجموع	لا	نعم	استهلاك الغذاء التقليدي في الاحتفالات الشعبية المرتبطة احتفالية بدورة الحياة اليومية الزواج	
			استهلاك الغذاء التقليدي في الاحتفالات الشعبية المرتبطة احتفالية بدورة الحياة اليومية الزواج	استهلاك الغذاء التقليدي في الاحتفالات الشعبية المرتبطة احتفالية بدورة الحياة اليومية الزواج
123	48	75	التكرار	نعم
			النسبة	78.8%
33	8	25	التكرار	لا
			النسبة	21.2%
156	56	100	التكرار	المجموع
			النسبة	100.0%

نلاحظ أن أعلى نسبة في الجدول هي 78.8% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنّ الغذاء التقليدي يستهلك في الاحتفالات الشعبية المرتبطة بدورة الحياة اليومية، ونوجد هذه النسبة قد توزعت إلى نسبتين أعلاها نسبة 48.1% ومثلت نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأنّ الغذاء التقليدي يستهلك في الاحتفالات الشعبية المرتبطة بدورة الحياة اليومية كما يستهلك أيضاً في احتفالية الزواج، أما أدناها نسبة 30.8% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنّ الغذاء التقليدي يستهلك في الاحتفالات الشعبية المرتبطة بدورة الحياة ولا يستهلك في احتفالية الزواج فقط، في حين كانت أدنى نسبة في الجدول لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأنّ الغذاء التقليدي لا

يستهلك في الاحتفالات الشعبية المرتبطة بدورة الحياة اليومية وقدرت نسبتهم بـ: 21.2% إذ توزعت هذه النسبة إلى نسبتين أعلاها نسبة 16% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن الغذاء التقليدي لا يستهلك في الاحتفالات الشعبية المرتبطة بدورة الحياة اليومية ويستهلك في احتفالية الزواج، أما أدناها نسبة 5.1% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن الغذاء التقليدي لا يستهلك في الاحتفالات الشعبية المرتبطة بدورة الحياة اليومية ولا يستهلك في احتفالية الزواج.

لذا يرجع ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن الغذاء التقليدي يستهلك في الاحتفالات الشعبية ويستهلك في احتفالية الزواج إلى رمزية الأغذية التقليدية في حياة المستهلكين والطقوس الاحتفالية التي تجعل الغذاء التقليدي مهماً ليسقط كمكسب اقتصادي واجتماعي، وإنما من حيث المحافظة على النوع البشري عن طريق الزواج، فاعتقالية الزواج لها ممارساتها وطقوسها الغذائية مثل: تاكبوس وخبز القلة أو أنور، فهذه الأكلة التقليدية لها عاداتها وتقاليدها في ممارستها إلى اليوم في المجتمع الأدراري، إذ أن تحضيرها في احتفالية الزواج وتناولها من طرف العريس وأقرانه في أهم يوم في حياته جعلها تكسب أهمية في الحفاظ على النوع البشري لما تحمله من مكونات طاقوية وحيوية كبيرة.

جدول رقم (67) يوضح العلاقة بين اقتران استهلاك الوجبات الغذاء التقليدي بكثرة والعادات والتقاليد التي يتم استهلاك نوع معين خاص بها:

المجموع	طقوس الطهي	طرق الطهي	آداب الأكل	آداب الجلوس	اقتران العادات والتقاليد التي استهلاك الغذاء يتم استهلاك نوع التقليدي بالوجبة معين خاص بها الواحد في اليوم	
					التكرار	النسبة
102	12	49	21	20	التكرار	نعم
82.3%	9.7%	39.5%	16.9%	16.1%	النسبة	
22	2	9	7	4	التكرار	لا
17.7%	1.6%	7.3%	5.6%	3.2%	النسبة	
124	14	58	28	24	التكرار	المجموع
100.0%	11.3%	46.8%	22.6%	19.4%	النسبة	

يتضح لنا من خلال الجدول أن أعلى نسبة هي 82.3% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن استهلاك الغذاء التقليدي يقترن بالوجبة الواحدة في اليوم، وتتوزع هذه النسبة إلى نسب أعلاها نسبة 39.5% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن استهلاك الغذاء التقليدي يقترن بالوجبة الواحدة في اليوم واستهلاك نوع معين خاص بالعادات والتقاليد والمتمثلة في طرق الطهي، تليها نسبة 16.9% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن استهلاك الغذاء التقليدي يقترن بالوجبة الواحدة في اليوم واستهلاك نوع معين خاص بالعادات والتقاليد والمتمثلة في آداب الأكل، تليها نسبة 16.1% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن استهلاك الغذاء التقليدي يقترن بالوجبة الواحدة في اليوم واستهلاك نوع معين خاص بالعادات والتقاليد والمتمثلة في آداب الجلوس وهذين النسبتين متقاربتين إلى حد ما، أما أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأعلى في الجدول هي نسبة 9.7% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن استهلاك الغذاء التقليدي يقترن بالوجبة الواحدة في اليوم واستهلاك نوع معين خاص بالعادات والتقاليد والمتمثل في طقوس الطهي، في حين كانت أدنى نسبة في الجدول لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأن استهلاك الغذاء التقليدي لا يقترن بالوجبة الواحدة في

اليوم وقد قدرت نسبتهم ب: 17.7%، وتوزعت بدورها إلى نسب مقارنة بشكل متقارب وهي حسب الترتيب من: 7.3% و5.6% و3.2% و1.6% والتي شملت على المؤشرات الخاصة بعدم اقتران استهلاك الغذاء التقليدي بالوجبة الواحدة في اليوم وحسب العادات والتقاليد والمتمثلة في طرق الطهي، آداب الأكل، آداب الجلوس وطقوس الطهي.

وعليه يعزى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن استهلاك الغذاء التقليدي يقترن بالوجبة الواحدة في اليوم ومرتبطة بالعادات والتقاليد الاستهلاكية إلى عوامل عدة منها الدور الاجتماعي للغذاء، إذ يعدُّ الغذاء ليس مجرد حاجة بيولوجية فقط، بل هو عنصر أساسي في التفاعلات الاجتماعية خاصة المناسبات الخاصة كما وضحنا سابقاً، أيضاً الترابط بين العادات الغذائية والقيم الثقافية مثل: احترام الكبار، التضامن الاجتماعي، القناعة وعدم الإسراف، أضف إلى ذلك التوازن بين الحفاظ على التراث المحلي في ظل التغيرات الكبيرة من خلال التكيف مع التغيرات المعاصرة، لذلك نستنتج أن ارتباط استهلاك الغذاء التقليدي بالوجبة الواحدة في اليوم لاقترانه بالعادات والتقاليد الغذائية الخاصة بنوع معين ما هو إلا مظهر من مظاهر مواجهة التحديات الكبيرة نتيجة العولمة والتغيرات في نمط الحياة الذي فرض على الصانعات والمستهلكين على حدّ سواء اتباع عادات وتقاليد جديدة، لذلك كان التكيف معها بهذه الطريقة من أفضل الحلول.

جدول (68) يوضح العلاقة بين اختلاف المادة الأولية من منتج لآخر وتنوع منتج الغذاء التقليدي:

المادة الأولية لدي تختلف من منتج لآخر	تنوع منتج الغذاء التقليدي		المجموع
	نعم	لا	
نعم	110	19	129
	70.5%	12.2%	82.7%
لا	24	3	27
	15.4%	1.9%	17.3%
المجموع	134	22	156
	85.9%	14.1%	100.0%

تبين لنا من خلال الجدول أنّ أعلى نسبة هي 82.7% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنّ المادة الأولية لديهن تختلف من منتج لآخر، إذ توزعت هذه النسبة إلى نسبتين أعلاها نسبة 70.5% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنّ المادة لديهن تختلف من منتج لآخر وأنهن ينعون في منتج الغذاء التقليدي، أما أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأعلى في الجدول هي 12.2% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنّ المادة الأولية لديهن تختلف من منتج لآخر وأنهن ينعون في منتج الغذاء التقليدي، في حين كانت نسبة 17.3% هي أدنى نسبة في الجدول ومثلت نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأنّ المادة الأولية لديهن لا تختلف من منتج لآخر، وتتوزع هذه النسبة أيضاً إلى نسبتين أعلاها نسبة 15.4% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنّ المادة الأولية لديهن تختلف من منتج لآخر وأنهن لا ينعون في منتج الغذاء التقليدي، أما أدناها كانت لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأنّ المادة الأولية لديهن لا تختلف من منتج لآخر وأنهن لا ينعون في منتج الغذاء التقليدي وقد قدرت نسبتهم ب: 1.9%.

لذا يرجع ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأنّ المادة الأولية لديهن تختلف من منتج لآخر وأنهنّ ينعون في منتج الغذاء التقليدي إلى طبيعة المادّة الأولية أي أنّ المادة الأولية لتصنيع الغذاء التقليدي تختلف، حيث نجد هناك من تصنع بالقمح وآخري بالشعير، وآخري بالذرة، وهذا الاختلاف يعطي تنوعا في الأغذية التقليدية حتى وإن كان نوعا واحدا مثل الكسكس فكسكس القمح يختلف عن كسكس الشعير وكسكس الذرة ليس في المذاق بل حتى في الشكل والحجم وطرق الطهي، وعليه نقول كلما زاد اختلاف نوع المادة الأولية للغذاء التقليدي، كلما زادت الصناعات في تنوع منتوجهن من الغذاء التقليدي والعكس.

جدول 69 يوضح العلاقة بين أفضلية عملية تصنيع الغذاء التقليدي واختلاف مراحل صناعة الغذاء التقليدي حسب نوع الغذاء:

المجموع	لا	نعم	أفضلية في عملية تصنيع الغذاء التقليدي حسب نوع الغذاء	
			اختلاف مراحل صناعة الغذاء التقليدي	نعم
123	21	102	التكرار	نعم
			النسبة	
78.8%	13.5%	65.4%		
33	3	30	التكرار	لا
			النسبة	
21.2%	1.9%	19.2%		
156	24	132	التكرار	المجموع
			النسبة	
100.0%	15.4%	84.6%		

نلاحظ من خلال الجدول أن أعلى نسبة هي 78.8% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنّ لهنّ أفضلية في عملية تصنيع الغذاء التقليدي، إذ تتوزع هذه النسبة الى نسبتين أعلاها نسبة 65.4% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنّ لهنّ أفضلية في عملية تصنيع الغذاء التقليدي وأنّ هناك اختلاف مراحل صناعة الغذاء التقليدي، أما أدناها نسبة 13.5% من المبحوثات اللواتي

أقررن بأن لهن أفضلية في عملية تصنيع الغذاء التقليدي وليس هناك اختلاف مراحل صناعة الغذاء حسب نوع الغذاء، في حين كانت نسبة 21.2% هي أدنى نسبة في الجدول ومثلت نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن ليس لهن أفضلية في عملية تصنيع الغذاء التقليدي، وتوزعت هي أيضاً الى نسبتين أعلاها نسبة 19.2% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن ليس لهن أفضلية في عملية تصنيع الغذاء التقليدي وأن هناك اختلاف مراحل صناعة الغذاء التقليدي حسب نوع الغذاء، أما أدناها فنسبة 1.9% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن ليس لهن أفضلية في عملية تصنيع الغذاء التقليدي وأن ليس هناك اختلاف مراحل صناعة الغذاء التقليدي حسب نوع الغذاء.

وبالتالي يرجع ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن لهن أفضلية في عملية تصنيع الغذاء التقليدي ووجود اختلاف في مراحل تصنيعه حسب نوع الغذاء الى وجود تنوع في الأغذية التقليدية في حد ذاته كما لاحظنا هذا التنوع يرجع الى عدة عوامل منها الاختلاف في نوع جنس الغذاء مفتولاتاً أو مخبوز بمعنى المفتول مثل الكسكس وأنواعه والمخبوز مثل: الخبز أو الكسرة، وباختلاف جنس النوع تختلف وسائل وطرق ومراحل التصنيع، لذا تعمل الصانعات على تفضيل نوعية من الأغذية التقليدية حسب مراحل عملية تصنيعها لأن بعض الأنواع تحتاج الى وقت وجهد كبير مثل: المفتولات (الكسكس وأنواعه) عكس المخبوزات التي تصنع أنياً وتستهلك في نفس الوقت ولا تحتاج الى وسائل كثيرة لأن مراحلها قصيرة المدة.

جدول رقم (70) يوضح العلاقة بين اقتران استهلاك الغذاء التقليدي بتنوع الوجبات الغذائية و المواسم التي سيتهلك فيها بشكل كبير:

المجموع	مناسبات زراعية	مناسبات شعبية (الزواج، النايير، زيارات)	مناسبات الدينية (أعياد دينية)	اقتران المواسم التي يستهلك فيها الغذاء التقليدي بتنوع الوجبات الغذائية	
				بشكل كبير	استهلاك الغذاء
120	23	68	29	التكرار	نعم
76.9%	14.7%	43.6%	18.6%	النسبة	
36	0	27	9	التكرار	لا
23.07%	0.0%	17.3%	5.7%	النسبة	
156	23	96	37	التكرار	المجموع
100.0%	14.7%	61.5%	23.7%	النسبة	

يوضح لنا الجدول أن أعلى نسبة هي 76.9% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن استهلاك الغذاء التقليدي يقترن بتنوع الوجبات الغذائية، إذ توزعت هذه النسبة الى نسبة أعلاها نسبة 43.6% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن استهلاك الغذاء التقليدي يقترن بتنوع الوجبات الغذائية وأن المواسم التي يستهلك بها بشكل كبير هي المناسبات الشعبية مثل: الزواج، زيارت، الختان، الولادة، تليها نسبة 18.6% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن استهلاك الغذاء التقليدي يقترن بتنوع الوجبات الغذائية وأن المواسم التي يستهلك فيها الغذاء بشكل كبير هي المناسبات الدينية مثل: عيدي الفطر والاضحى والمولد النبوي الشريف، وعاشوراء، أما أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأعلى ففي الجدول هي نسبة 14.7% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن استهلاك الغذاء التقليدي لا يقترن بتنوع الوجبات الغذائية، وتتوزع هذه النسبة الى نسبتين أعلاها نسبة 17.3% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن استهلاك الغذاء التقليدي لا يقترن بتنوع الوجبات الغذائية وأن المواسم التي لا يستهلك فيها بشكل كبير هي المناسبات الشعبية مثل: الزواج والزيارات، أما أدناها نسبة 5.7% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن استهلاك الغذاء التقليدي لا

يقترن بتنوع الوجبات الغذائية وأن المواسم التي لا يستهلك فيها بشكل كبير هي المناسبات الدينية مثل العيدين الفطر والاضحى، والمولد النبوي الشريف، وبالتالي يعزى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن استهلاك الغذاء التقليدي وأن المواسم التي يستهلك بها بشكل كبير الى كون الصانعات لهن دراية بطروف تصنيع الغذاء التقليدي من حيث الوسائل أو مراحل التصنيع، وحتى الفترات التي يزيد فيها انتاج الغذاء التقليدي وحسب المواسم والمناسبات التي يستهلك فيها، ولذلك نقول أن اقتران استهلاك الغذاء التقليدي يقترن بالمواسم والمناسبات التي تحدث في المجتمع.

جدول رقم (71) يوضح العلاقة بين حالة العائلية و الظروف التي تدفع للعمل في المنزل:

المجموع	لا	نعم	الظروف التي تدفع للعمل في المنزل		الحالة العائلية
			التكرار	النسبة	
84 53.8%	30 19.2%	54 34.6%	التكرار	أعزب (ء)	الحالة العائلية
			النسبة		
4 2.6%	0 0.0%	4 2.6%	التكرار	مطلق (ة)	
			النسبة		
66 42.3%	18 11.5%	48 30.8%	التكرار	متزوج (ة)	
			النسبة		
2 1.3%	0 0.0%	2 1.3%	التكرار	أرمل (ة)	
			النسبة		
156 100.0%	48 30.8%	108 69.2%	التكرار	المجموع	
			التكرار		

يتضح لنا من خلال الجدول أن أعلى نسبة هي: 53.8% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن غراب، إذ توزعت هذه النسبة الى نسب أغلها نسبة 34.6% المبحوثات اللواتي أقررن

بأنهن عزّاب ولديهن ظروف دفعتهن للعمل في المنزل تلتها نسبة 19.2% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن عزاب وليست لديهن ظروف تدفعهن للعمل في المنزل وهي أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأعلى في الجدول، كما تليها نسبة 42.3% والتي مثلت المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن متزوجات، وتوزعت هذه النسبة بدورها الى نسب أعلاها 30.8% من المبحوثات اللواتي هن متزوجات ولديهن ظروف دفعتهن للعمل في المنزل، أما النسبة الأدنى في هذه النسبة هي: 11.5% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنه ليس لهن ظروف يدفعهن للعمل في المنزل، وتلي هذه النسب نسبة 2.6% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن مطلقات ولديهن ظروف للعمل في المنزل، وكانت أدنى نسبة في الجدول لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن أرامل ولهن ظروف دفعتهن للعمل في المنزل وقد قدرت نسبتهن ب: 1.3%.

وبالتالي يعزى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن عزاب ولديهن ظروف تدفعهن للعمل في المنزل كونهن لهن مسؤوليات عدة منها الرعاية الأسرية سواءً أطفال أو كبار السن أو ذوي الاحتياجات الخاصة، إذ هذه الفئات تحتاج الى رعاية ووقوف دائم على متطلباتهم، ما يدفع بالمعيل ملازمهم داخل المنزل لذا المبحوثات لجأت لمثل هذه الأعمال لتستطيع السيطرة على زمام أمرها ما بين العمل والعمل داخل الأسر، أيضاً الظروف الاقتصادية والمتمثلة في الوضع المالي الصعب لبعض الاسر التي تحتاج الى دخل إضافي، حتى تتمكن من تلبية نفقاتها وأسررتها بفضل الاستقلال المالي، أضف الى ذلك العوامل الثقافية والاجتماعية، إذ من خلال ما لوحظ في توزيع الاستبيان أن فكرة العمل في المنزل بالنسبة للمرأة أصبح أمراً لا بدّ منه، نظراً لوجود ثقافة البحث عن الحياة أفضل، والتي جاءت من خلال حملات الأشهار والاعلان لبعض المؤسسات الناشئة في العمل داخل المنزل خاصة صناعة الأغذية التقليدية التي انتشرت وبكثرة في الآونة الأخيرة، مثل: بيت العز، مسعودة للطبخ التقليدي، خيمة ضياف رب.

جدول رقم (72) يوضح العلاقة بين الخبرة المهنية في منتج الغذاء التقليدي و التنوع في منتوجه:

المجموع	لا	نعم	الخبرة المهنية في مجال الغذاء التقليدي	
			تنوع في منتج صناعة الغذاء	نعم
128	20	108	التكرار	نعم
			النسبة	
82.1%	12.8%	69.2%		
28	2	26	التكرار	لا
			النسبة	
17.9%	1.3%	16.7%		
156	22	134	التكرار	المجموع
			النسبة	
100.0%	14.1%	85.9%		

تبين لنا من خلال الجدول أن أعلى نسبة هي: 82.1% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن لهن خبرة مهنية في مجال صناعة الغذاء التقليدي، إذ توزعت هذه النسبة إلى نسبة أعلاها نسبة 69.2% ومثلت نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأنه لهن خبرة مهنية في مجال الغذاء التقليدي وينوعن من منتوجهن، في حين كانت أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأعلى في الجدول هي: 12.8% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن لهن خبرة مهنية في مجال صناعة الغذاء التقليدي ولاينوعن من منتوجهن فيه أي أنهم ينتجن نوعا معينا فقط.

في حين كانت أدنى نسبة في الجدول لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأن ليس لهن خبرة مهنية في مجال صناعة الغذاء التقليدي وقدرت نسبتهم ب: 17.9% وتوزعت هذه النسبة يدورها الى نسب أعلاها نسبة 16.7% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنه ليس لهن خبرة مهنية في مجال صناعة الغذاء التقليدي وينوعن من منتوجهن فيه، أما نسبة 1.3% فمثلت أدنى نسبة

بالنسبة للنسبة الأدنى في الجدول، وكانت لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأن ليس لهن خبرة مهنية في مجال صناعة الغذاء التقليدي ولاينوعن منتوجهن فيه.

وعليه يرجع ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأن لهن خبرة مهنية في مجال صناعة الغذاء التقليدي وينوعن من منتوجهن فيه لأنّ لهن دراية بمكونات المادة الأولية للتصنيع، وطرق الاعداد والتحضير، مما يجعلهن يتناقلن المعرفة والعادات والتقاليد الصناعية ما بين الأجيال، أيضاً التكيف مع التغيرات خاصة مع ظهور المكتبة، وذلك بالحفاظ على جوهر ومذاق الغذاء التقليدي دون تغيير بفضل توفر المكونات والتفضيلات الغذائية المستهلكين، أضف إلى الابتكار في صناعة أطباق جديدة مستوحاة من التقاليد مما يساهم في إثراء المشهد الغذائي المحلي، مما يدعم الزراعة المستدامة ومثال ذلك استعمال حشائش برية محلية في صناعة بعض الأنواع الأغذية التقليدية مثل: كسكس الرائر(الحشائش)، أو خبز العقاية.

جدول 73 يوضح العلاقة بين تنوع منتج الغذاء التقليدي ومعرفة نوع الغذاء التقليدي الأكثر استهلاكاً:

المجموع	لا	نعم	معرفة نوع الغذاء التقليدي الأكثر	
			تنوع منتج الغذاء التقليدي استهلاكاً	نعم
134	21	113	التكرار	نعم
			النسبة	
85.9%	13.5%	72.4%		
22	4	18	التكرار	لا
			النسبة	
14.1%	2.6%	11.5%		
156	25	131	التكرار	المجموع
			النسبة	
100.0%	16.0%	84.0%		

نلاحظ من خلال الجدول أن أعلى نسبة هي: 85.9% من المبحوثات اللواتي أقررن

بأنهن ينوعن من منتج الغذاء التقليدي، فتوزعت هذه النسبة إلى نسب أعلاها نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن ينوعن من منتج الغذاء التقليدي ولديهن معرفة بنوع الغذاء التقليدي الأكثر استهلاكاً وقدرت نسبتهن ب: 72.4% وتليها النسبة الأدنى بالنسبة للنسبة الأعلى في الجدول وقدرت ب: 2.6% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن ينوعن من منتج الغذاء التقليدي وليست لديهن معرفة بنوع الغذاء التقليدي الأكثر استهلاكاً، في حين كانت أدنى نسبة في الجدول لدى المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن ينوعن من منتج الغذاء التقليدي ونسبتهن قدرت ب: 14.1%، وهي أيضاً توزعت بدورها إلى نسب أعلاها نسبة 11.5% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن لا ينوعن من منتج الغذاء التقليدي ولديهن معرفة بنوع الغذاء التقليدي الأكثر استهلاكاً، تليها نسبة 2.6% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن لا ينوعن من منتج الغذاء التقليدي وليس لديهن معرفة بنوع الغذاء التقليدي الأكثر استهلاكاً وهي أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأدنى في الجدول.

وبالتالي يعزى ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن بأنهن ينوعن من منتج الغذاء التقليدي ولديهن معرفة بنوع الغذاء الأكثر استهلاكاً إلى كون هؤلاء المبحوثات على دراية بالتفضيلات الاستهلاكية لدى المستهلكين والتي تتماشى مع التفضيلات الشخصية والتراثية بمعنى الحفاظ على الهوية الثقافية من خلال الاستهلاك والإنتاج المحليين كتراث مادي ضارب في عمق الشخصية الأدرارية، إذ يظهر ذلك جلياً في توافر المواسم والأماكن التي تتيح له فرصة استهلاك أنواع معينة من الأغذية التقليدية، بالإضافة تفضيل بعض الفئات الاجتماعية إلى نوع معين من الغذاء التقليدي تماشياً مع التغيرات الاجتماعية في المجتمع المحلي مثل: الترويج للسياحة الغذائية التقليدية من خلال لوحات إعلانية ودورات إعلامية على المستوى المحلي والوطني وحتى الدولي، لذلك فإن فهم العلاقات الترابطية بين تنوع الأغذية التقليدية الأكثر استهلاكاً ونوع الغذاء يُعدُّ أمراً ضرورياً للحفاظ على التراث المحلي وتطويره، إذ يمكن تحديد الأغذية التي تحظى بشعبية كبيرة وتوجيه الجهود نحو دعم إنتاجها وتسويقها.

جدول رقم (74) يوضح العلاقة بين ملائمة مكان العمل واصرار المستهلك معرفة مكان العمل:

المجموع	لا	نعم	ملائمة مكان العمل	
			اصرار مكان المستهلك العمل	
68 43.6%	14 9.0%	54 34.6%	التكرار	نعم
			النسبة	
88 56.4%	16 10.3%	72 46.2%	التكرار	لا
			النسبة	
156 100.0%	30 19.2%	126 80.8%	التكرار النسبة	المجموع

يوضح لنا الجدول أنّ أعلى نسبة هي: 56.4% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن مكان عملهن غير ملائم، إذ توزعت هذه النسبة إلى نسب أعلاها نسبة 46.2% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنّ مكان عملهن غير ملائم ويصر المستهلك على معرفته، بينما كانت نسبة 10.3% من المبحوثات اللواتي أقررن بأنّ مكان عملهن غير ملائم والمستهلك لم يصر على معرفته، وهي أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأعلى في الجدول، في حين كانت أدنى نسبة في الجدول هي: 43.6% وقد مثلت المبحوثات اللواتي أقررن بأن مكان العمل ملائم، وهي أيضاً توزعت بدورها إلى نسب أعلاها نسبة 34.6% من المبحوثات اللواتي أقررن بأن مكان عملهن ملائم والمستهلك يصر على معرفته، تليها نسبة 9% ومثلت المبحوثات اللواتي أقررن بأن مكان عملهن ملائم ولم يصر المستهلك على معرفته وهي أدنى نسبة بالنسبة للنسبة الأدنى في الجدول إذا ما قورنت بسابقتها.

لذا يرجع ارتفاع نسبة المبحوثات اللواتي أقررن أنّ مكان عملهن غير ملائم إلى كونهن يعملن ضمن فضاء الأسرة، مما يؤدي لهن إلى تداخل الأدوار الوظيفية للوظيفة الاجتماعية

التي تشمل رعاية أفراد الأسرة في تلبية متطلباتها اليومية من: تنظيف وغسل، وطهي، وتمريض، والوظيفة عملية التي تشمل عملها داخل المنزل من أجل تلبية الحاجات الشخصية والأسرية؛ أي أنها تعمل لتساهم في رفع مستوى دخل الأسرة كمورد ثان، لتقليل عبئ الأنفاق.

أضف إلى ذلك أن عدم ملائمة مكان العمل وإصرار المستهلك على معرفته نظراً لعدة عوامل منها: أن بعض المستهلكين يحددون جودة منتج الغذاء التقليدي بنظافة مكان العمل واحتوائه على الوسائل الضرورية للعمل خاصة نظافة الوسائل (الغرابيل أي السيارة، مكان الطهر) ومكان التجفيف خاصة الكسكس وأنواعه (المفتولات) التي تتطلب عناية خاصة، إذن نستنتج أن المستهلكين لديهم وعي متزايد يمكنهم من معرفة المقتنيات الغذائية ومدى مطابقتها لمعايير السلامة الصحية المعمول بها عالمياً وأيضاً يمكن الصانعات من بناء سمعة إيجابية لجذب مستهلكين جدد.

استنتاج:

نستخلص مما سبق أن لثقافة المستهلك دوراً في تفعيل العمل المنزلي بولاية أدرار من خلال مظاهر انتشار بيع الأغذية التقليدية داخل المنازل، وأيضاً ارتفاع حجم طلبها وطلب وسائل صناعتها، أضف إلى ذلك انتشار الإعلانات داخل وسائل التواصل الاجتماعي الخاصة ببيع وإنتاج الأغذية التقليدية خاصة المفتولات منها (الكسكس بأنواعه)، والمخبوزات منها (الكسرة وخبز القلة، وخبز الرقاق...)، هذه الأنواع لم تنتج بشكل عشوائي وإنما عمدت الصانعات على التطلع على أذواق المستهلكين وتلبية رغباتهم واحتياجاتهم الغذائية، وفقاً للعرف الغذائي، والعادات والتقاليد التي يقوم بها أفراد المجتمع الأدراري خاصة في مرحلة الاحتفالات الشعبية والدينية على حد سواء.

نتائج الدراسة

نستخلص مما سبق أنّ لثقافة المستهلك دوراً في تفعيل العمل المنزلي (صناعة الأغذية التقليدية) من خلال أثر عناصر الثقافة المادية لاستهلاك الأغذية التقليدية التي يعتبرها أفراد المجتمع الوجبة الغذائية الرئيسية، وذلك للمكونات المهمة المحتوية عليها والتي تحافظ على استمرارية النوع البشري، وبالتالي من شأنها أن تتأثر وتتوثر بدورها في كل العوامل الداخلة والخارجية للعملية الاستهلاكية، لذا يمكن عرض النتائج المتوصل إليها في الفرضية الأولى وهذا بناءً على ما أشارت إليه الجداول البسيطة رقم (34،33،32،31،30،29،28،27،35،36،37،38) والجداول المركبة رقم (52،53،55،56،59،63،65،69،74،75،66) في الفرضية الأولى: دور ثقافة المستهلك المادية في تفعيل العمل المنزلي (صناعة الأغذية التقليدية بولاية أدرار نموذجاً)؛ وهذه النتائج تتمثل فيما يلي:

- 1- أن القليل من العوامل لهن وعي بمتطلبات المستهلك المحلي وفق النوع الغذائي الذي يقل استهلاكه وبما يتناسب ونظام غذائه المتبع.
- 2- فرض الصانعات على المستهلك اقتناء منتوجها على اعتباره نظيفاً صنّع وجفف داخل غرف المنزل، التي لا تتوفر فيها شروط الصناعة والتجفيف، فالمستهلك هنا ربط نظافة المنتج بنظافة مكان صناعته.
- 3- تحدد أيضاً نظافة المنتج الغذائي التقليدي من طرف المستهلك بنظافة وسائل العمل التي يصنعها.
- 4- أن لكل غذاء تقليدي خصوصية أنتت من خصوصية وسائل العمل التي يصنع بها.
- 5- استقطاب المستهلكين لا يكون عن طريق البطاقات الشهرية نظراً لظرفية النشاط وأيضاً عدم رسميته، أي أنه غير مصرح به ضمن مصالح الأمن الغذائي.
- 6- اقتران الغذاء التقليدي بتنوع الوجبات الغذائية نظراً لوجود تنوع في مكونات الغذاء التقليدي وآليات وطرق تصنيعه.
- 7- اقتران الغذاء التقليدي بوجود كثرة في تناول الوجبات الواحدة في اليوم، نظراً لعدم تغيير بعض الأسر لنمط استهلاكها بسبب أن وجبة الكسكس أو الكسرة أو خبز الرقاق هي وجبة متكاملة لذلك تقلدت رئاسة المائدة الأدرارية.

- 8- أن نوع الاختيار في استهلاك الغذاء التقليدي يتأثر بعاملين هما: عامل التنوع الجغرافي والبيئي، وعامل الوفرة والموسمية اللذان يسهمان بدورهما مع بقية العوامل الداخلية والخارجية المحيطة بصناعة الغذاء التقليدي في زيادة إنتاجه.
- 9- تحويل الأغذية التقليدية من الحالة الطبيعية كما أشار "كلود ليفي شتراوس" في كتابه ((النبيء والمطبوخ)) والذي أسماه بالمثلث الطهوي (المدخن، المشوي، المطبوخ) وهذه الثلاثية يخضع لها الغذاء التقليدي بولاية أدرار أثناء تصنيعه.
- 10- أن زيادة إنتاج نوع من الغذاء التقليدي مرتبط بزيادة الطلب الاستهلاكي له الذي يتجسد في الثقافة الاستهلاكية السائدة بين أفراد المجتمع المحلي.
- لذا فالفرضية الأولى صدقت بشكل تام أن لعناصر الثقافة المادية دورا في تفعيل العمل المنزلي (صناعة الأغذية التقليدية في ولاية أدرار).
- كما أن لعناصر ثقافة المستهلك اللامادية دورا في تفعيل العمل المنزلي فهي تعكس التصورات والممارسات الفعلية للعمل المنزلي؛ من خلال الأعراف والعادات والتقاليد الغذائية والقوانين غير المكتوبة (العرف الغذائي)، التي من شأنها أن تجعل صنّاع الغذاء التقليدي والمستهلك في علاقة تفاعلية متبادلة ومستمرة دون أي قيود أو شروط؛ أيضا دلالة ورمزية بعض الحكم والأمثال الشعبية التي بدورها تقوّع وتحفّز الصانعات على العمل داخل منازلهن، الذي يزداد الطلب عليه أيام المناسبات والاحتفالات الشعبية والدينية، إذن بناء على الجداول البسيطة رقم (38، 39، 40، 41، 42، 43، 44، 45، 46، 47، 48، 49، 50) والمركبة رقم (53، 54، 57، 58، 60، 61، 62، 64، 67، 68، 70، 71) في الفرضية الثانية: دور عناصر ثقافة المستهلك اللامادية في تفعيل العمل المنزلي (صناعة الأغذية التقليدية بولاية أدرار نموذجا)، وهذه النتائج تمثلت فيما يلي:

- 1- الثقافة المحلية للضيافة تتوقف على استهلاك الغذاء التقليدي ليس فقط كمصدر للتغذية؛ بل هو رمز ثقافي طقوسي يعكس قيم وعادات وتقاليد المجتمع وتاريخه ومعتقداته، وظهرت هذه الطقوسية كجسر ربط بين الماضي والحاضر وكأداة لتقوية الروابط الاجتماعية.

2- أن العلامات أخذن بعين الاعتبار معتقدات المستهلكين من خلال محاولة تجسيدها في نوع غذائي خاص وحسب ما يروج لها من طرف المستهلكين والتي وصلت على شكل أذواق غذائية من جيل لآخر.

3- الأغذية التقليدية كيف ما كانت مفتولة أو مخبوزة ضرورية وجب تأمينها وهي مصنعة أو يتم تجميعها آتيا من أجل طبخ وجبة ما.

4- رمزية الأغذية التقليدية كهوية وطنية في صناعتها من خلال أنها أصبحت تتصارع وتغيرات العولمة، ما جعل الصناعات يواجهن تحديا كبيرا خاصة وجبة الكسكس لوجود مصانع خصّة لتصنيعه.

5- أن المعايير الاجتماعية لها دور في الثقافة الاستهلاكية من خلال تمظهرها في العادات والتقاليد الغذائية السائدة في المجتمع الأدراري كونه الشيء الوحيد الذي يحافظ على كينونته واستمراره في الحياة.

6- أنّ العرف الغذائي ليس مجرد عادات وتقاليد يتم تناقلها عبر الأجيال، وإنما هو نظام وقانون اجتماعي غير مكتوب يُمكن أفراد المجتمع من مقاومة التغيرات والتحديات التي تواجههم في عملية تصنيع الأغذية التقليدية.

7- نقل معرفة عملية تصنيع الأغذية التقليدية عبر الأجيال من خلال إدراج فئة الشباب وإكسابهم مهارات وخبرات الممارسة العملية لصناعة الأغذية التقليدية.

لذا فالفرضية الثانية صدقت بشكل تام أن لعناصر الثقافة المادية دورا في تفعيل العمل المنزلي (صناعة الأغذية التقليدية في ولاية أدرار).

ومما سبق في هذه النتائج تم التوصل إلى أن الفرضيتين الجزئيتين تحققتا إلى حد كبير ، وبالتالي تحققت الفرضية العامة، من خلال وجود علاقة تربطية بين دور الثقافة المادية واللامادية والعمل المنزلي (صناعة الأغذية التقليدية بولاية أدرار) ويمكن تلخيص هذا الدور في النقاط التالية:

- دور حملات الأشهار والإعلان حول العمل المنزلي للمرأة خاصة اللواتي يصنعن الأغذية التقليدية، وإنشاء مؤسسات مصغرة والتي انتشرت بكثرة مثل: بيت العز بتمنيط وخيمات الأكل التقليدي.
- إثراء المشهد الغذائي المحلي بابتكار صناعة أطباق جديدة مستوحات من عادات وتقاليد المنطقة مما يدعم الزراعة المحلية المستدامة مثل: استعمال بعض الحشائش البرية المحلية في صناعة بعض الأغذية التقليدية.
- وجود علاقة ترابطية بين الأغذية التقليدية ونوع الغذاء التقليدي الأكثر استهلاكاً من خلال تحديد الأغذية الأكثر شعبية وتوجيه الجهود نحو دعم إنتاجها وتسويقها.
- وعي المستهلكين المتزايد مكنهم من معرفة المقتنيات الغذائية ومدى مطابقتها لمعايير السلامة الصحية المعمول بها عالمياً، إذ مكّن الصانعات من بناء سمعة إيجابية لجذب مستهلكين جدد.
- الغذاء التقليدي جزء لا يتجزأ من الهوية الثقافية فهو يرتبط بنوع اللباس وتفضيلات الاستهلاك في الاحتفالات والمناسبات.
- وجود تحديات تعترض صانعات الغذاء التقليدي على الرغم من ثقل الرصيد اللغوي والتداولي لمفاهيم ومصطلحات الأغذية التقليدية في المجتمع الجزائري عامة، ومجتمع أدرار على وجه الخصوص وخير دليل على ذلك، هو تنوع تسمياته وعمليات تصنيعه.

خاتمة

من خلال دراستنا لموضوع ثقافة المستهلك ودورها في تفعيل العمل المنزلي صناعة الأغذية التقليدية بولاية ادرار وتحليلنا للبيانات التي جمعناها من ميدان البحث توصلنا إلى عدة نتائج منها: أهمية صناعة الأغذية التقليدية توضحت من خلال الموقف الاستهلاكي للمستهلك والمتجسدة في معرفه نوع الغذاء التقليدي المفضل وقيمته الغذائية وكمية استهلاكه اليومي؛ أضف إلى ذلك تقديم الطلب في وقته المحدد يُمكنُ الصانعات من استقبال طلب آخر.

وبالتالي وجود حركية عملية دون توقف والتي تضمن استمرارية الدخل، ثم إنَّ لضمان وفرة الإنتاج الغذائي التقليدي يتعين على الصانعات ضبط سلوكهن والتخلي بالحنكة والحكمة في تعاملتهن داخل وخارج إطار العمل هذا من جهة؛ ومن جهة أخرى أنَّ المعيار الاقتصادي له دور فعَّال في دفع عجلة نمو المنتج التقليدي من الغذاء في فهم أذواق وأنماط الثقافة الغذائية الخاصة بالمستهلك وتوفيرها.

كما أنَّ للمعايير الاجتماعية في الثقافة الاستهلاكية دوراً، من خلال تظهيرها في العادات الغذائية السائدة في المجتمع الأدراري كونها الشيء الوحيد الذي يحافظ على كينونته واستمراره في الحياة، كذلك أنَّ الاحتفالات الشعبية لها دور فعَّال في دفع عجلة النمو الإنتاجي لدى عاملات المنازل في مجال صناعه الأغذية التقليدية، أيضاً على الصانعات التخلي بمبدأ الاحترام في العمل فهو وجه التنشئة الوظيفية التي يحظى بها العامل داخل فريق العمل والتي تتيح له فرصة للتعامل بها مع المستهلك .

فمن خلال هذه النتائج نعرض اقتراحات لمن لهم الرغبة في مواصلة البحث والتتقيب في مثل هذه المواضيع لما لها من أهمية على المستوى المحلي والوطني ومن أهم التوصيات ما يلي:

1. تعزيز الوعي الثقافي من خلال تنظيم ورشات عمل وندوات خاصة بأهمية الأغذية التقليدية ودورها في الحفاظ على الهوية الثقافية.

2. تشجيع الأسرة على تطوير وصفات جديدة تجمع بين التقليدي والحديث مما يساهم في جذب المستهلكين الشباب.
3. تشجيع الاستهلاك المحلي من خلال إطلاق حملات توعيه تروج لفائدة استهلاك المنتجات المحلية مما يعزز من الطلب على الأغذية التقليدية.
4. تقديم دورات في مجالات التغذية والتسويق مثل: التعبئة والتغليف الترويج مما يمكن الأسرة من تحسين جودة منتجاتها وزياده قدراتهم التنافسية.
5. وضع معايير واضحة لجودة الأغذية التقليدية مما يسهم في بناء الثقة بين المستهلكين والمنتجين؛ وكذا تفعيل الدعم الحكومي وذلك بالمطالبة بدعم الحكومة لمشاريع الأسرة المنتجة سواء من حيث التمويل أم من حيث الترويج.
6. إقامة حركات محلية وذلك من خلال الشراكة مع الأسواق المحلية والمزارع لدعم الإنتاج المحلي وتوسيع نطاق الشبكات التجارية
7. استخدام منصات التواصل الاجتماعي في عمليه ترويج لمنتجات الغذائية المنزلية بهدف تبادل المعرفة والخبرات المنتجة وكذا الوصول إلى جمهور أوسع لزياده الوعي بالمنتجات الغذائية التقليدية.
8. مواصلة البحث والدراسة والتعمق في المواضيع التي لها علاقة بالتراث المرتبط بالمنطقة والخاص بالأغذية التقليدية المنزلية مثل:
 - * البعد الديني والطقوس للأغذية التقليدية
 - * أثر الوجبات السريعة في نقص إنتاج الأغذية التقليدية
 - * العادات الغذائية ودورها في زياده الإقبال على الأغذية التقليدية .

وبالتالي تعتبر ثقافة المستهلك عاملا محوريا في تفعيل العمل المنزلي خاصة في مجال صناعة الأغذية التقليدية يعكس هذه الثقافة التوجهات والاهتمامات نحو المنتجات المحلية والصحية، مما يساهم في تعزيز الإنتاج المنزلي، وخلاصة القول إن تفاعل ثقافة المستهلك مع

العمل المنزلي في صناعة الأغذية التقليدية ليست اتجاهها عابرا؛ بل هو فرصة حقيقية لإحياء التراث والمحافظة على الهوية الثقافية مما يتيح للأسرة وتحقيق دخل إضافي والمساهمة في بناء المجتمع أكثر استدامة.

قائمة المصادر والمراجع

أ- المصادر:

1. القرآن الكريم، برواية ورش عن نافع.
 2. ابراهيم مصطفى وآخرون: المعجم الوسيط، ط1، المجمع اللغوي، القاهرة، مصر، 1960.
 3. أحمد ذكي بدوي : معجم مصطلحات العمل (انجليزية ، فرنسية ، عربية) ط1 دار الكتاب المصري ودار الكتاب اللبناني، 1988
 4. أحمد زكي بدوي: معجم مصطلحات العمل (إنجليزي، فرنسي، عربي)، ط 01، دار الكتاب المصري ودار الكتاب اللبناني، 1988.
 5. أنتوني غدنز (ترجمة: فايز الصياغ): علم الاجتماع، ط1، المنظمة العربية ومؤسسة ترجمان، بيروت- لبنان، 2005
 6. جمال الدين بن منظور: لسان العرب ، ج2، دار النوادر ط 5، الكويت ،2010.
 7. جورج فريدمان وبيار رافيل (ترجمة: بولاند عمانويل): سوسيولوجيا العمل، ج1، منشورات عويدات وديوان المطبوعات الجامعية، بيروت- باريس- الجزائر.
 8. مجمع اللغة العربية بالقاهرة: معجم الوسيط، ط4، ج2، دار الدعوة، القاهرة، 2004،
 9. مجموعة من الباحثين: موسوعة عالم التجارة وإدارة الأعمال (القاموس التجاري إنجليزي - عربي)، EDUTEE CREPS، 2001.
 10. محمد عمارة: قاموس المصطلحات الاقتصادية في الحضارة الإسلامية، دار الشروق، ط1، بيروت - لبنان، 1993
- ب- المراجع:
11. إبراهيم الحيسن: الأطعمة والأشربة في الصحراء (أنثروبولوجيا الطبخ وآداب المائدة عند البيضان، ط1، مطبعة النجاح الجديدة، الدار البيضاء، 2014.
 12. إبراهيم عيسى عثمان: النظرية المعاصرة في علم الاجتماع، ط01، دار الشروق، عمان- الأردن، 2007

13. ابن رازين التجبي (تحقيق: حسان عباس): فضالة الأخوان في طببات الطعام والألوان، ط01، بيروت-لبنان، 1984
14. ابن رزين التجبي: فضالة الخوان في طببات الطعام والألوان (إعداد إحسان عباس)، ط2، بيروت-لبنان، 1984
15. أبي سعد الديوجي: مبادئ التسويق الزراعي، دار الحامد، عمان-الأردن
16. إحسان محمد الحسن: علم الاجتماع الاقتصادي، ط1، دار وائل، عمان _الأردن، 2005.
17. إحسان محمد الحسن: علم الاجتماع الصناعي، ط1، دار وائل، عمان _الأردن، 2005.
18. أحمد أبو سنة: العرف والعادة في رأي الفقهاء، مطبعة الأزهر، (ب. ط.)، مصر، 1947.
19. أحمد خشاب: الضبط الاجتماعي أسسه النظرية وتطبيقاته العلمية، مكتبة القاهرة الحديثة، ط2، القاهرة، 1968.
20. أحمد قدامة: الغذاء والتداوي بالنبات (موسوعة غذائية صحية)، ط13، دار النفائس، بيروت-لبنان، 2009.
21. آدم كوير (ترجمة: تراجي فتحي): الثقافة...التفسير الأنثروبولوجي، سلسلة كتب صادرة عن المجلس الوطني للثقافة والفنون والآداب الكويتية، يناير 1978
22. أسعد فايزة: العادات والتقاليد في الوسط الحضري بين التقاليد والحداثة، مقارنة سوسيولوجيا لعادات الزواج والختان
23. أنتوني جدنز (ترجمة: مصطفى خلف): نظرية علم الاجتماع (قراءات معاصرة في نظرية علم الاجتماع)، مركز البحوث والدراسات الاجتماعية، كلية الآداب واللغات، جامعة القاهرة، 2002.

24. أنتوني غدنز (ترجمة: فايز الصياغ): علم الاجتماع، المنظمة العربية للترجمة (مؤسسة ترجمان)، ط 01، بيروت- لبنان، 2005.
25. أيمن المزاهرة: الصناعات الغذائية، دار الشروق، عمان-الأردن.
26. بطرس البستاني : محيط المحيط , مكتبة ناشرون , لبنان - بيروت, ط1, 1987.
27. جسون ستروك (ترجمة: محمد عصفور): البنيوية وما بعدها (من كلود ليفي شتراوس إلى دريدا)، سلسلة كتب صادرة عن المجلس الوطني للثقافة والفنون والآداب الكويتية، يناير 1978
28. حامد عبد الله جاسم: الصناعية الغذائية، ج1، ط1، مطبعة جامعة بغداد، 1975
29. حسين عبد رشوان : الفلكلور والفنون الشعبية , المكتب الجامعي الحديث , مصر, (د . ط) , 1993.
30. خواجه عبد العزيز: أساسيات في علم الاجتماع، دار نزهة الأبواب، غرداية- الجزائر، 2012.
31. دفيد إنغليز ،جون هيوسون (ترجمة لما نصير): مدخل إلى سوسيولوجيا الثقافة، ط1، بيروت-لبنان، 2013.
32. ر. بودون وف-يوريكو(ترجمة: سليم حداد): المعجم النقدي لعلم الاجتماع، ط1، ديوان المطبوعات الجامعية، 1986.
33. راغب السرجاني وأنس محمد قصار: الصناعة في التاريخ الإسلامي
34. رشيد واضح : المؤسسة في التشريع الجزائري بين النظرية والتطبيق (د،ط) دار هومة، بوزريعة - الجزائر 2002
35. سناء الخولي: الأسرة والحياة العائلية، دار النهضة العربية، بيروت- لبنان.
36. سناء الخولي: الأسرة والحياة العائلية، دار النهضة العربية، بيروت - لبنان، 2009

37. شار ولوت سيمور سميت: موسوعة علم الإنسان المفاهيم والمصطلحات الأثروبولوجيا، (ترجمة مجموعة أساتذة تحت إشراف محمد الجوهري)، المجلس الأعلى للثقافة، 1998، المركز اللغوي للترجمة القاهرة- مصر.
38. طارق الحاج وآخرون : التسويق من المنتج الى المستهلك , دار صفاء للنشر والتوزيع ط 1 , عمان الاردن , 2010.
39. طلعت اسعد عبد الحميد وآخرون : سلوك المستهلك (المفاهيم العصرية والتطبيقات) مكتبة الشرقي , ب ط , 2006.
40. عبد الرحيم العطري : قرابة الملح (الهندسة الاجتماعية للطعام) , ط1, شركة النشر والتوزيع المدارس، الدار البيضاء، المغرب، 2016.
41. عنابي بن عيسى : سلوك المستهلك ,عوامل التأثير النفسية , الجزء 2,دوان المطبوعات الجامعية , ط2, جامعة الجزائر , 2010.
42. عنابي بن عيسى : سلوك المستهلك عوامل التأثير البيئية، ج 1، ديوان المطبوعات الجامعية، ط2، جامعة الجزائر.
43. غني ناصر القرشي: المداخل النظرية لعلم الاجتماع، ط01، دار صفاء، عمان- الأردن، 2011.
44. فروق أحمد مصطفى وعثمان مرفت العشماوي: دراسات في التراث الشعبي، دار المعرفة الجامعية , (د.ط) , مصر، 2011
45. فوزية ذياب : القيم والعادات الإجتماعية مع بحث ميداني لبعض العادات, دار النهضة العربية , بيروت , 1980
46. فيصل مفتاح حداد : أنواع الأمثال والحكم في نماذجها المختارة , دار الكتب الوطنية , ط 1 , بنغازي - ليبيا , 2008.

47. قالون الجليلي: التسويق الحديث في خدمة المستهلك ،جامعة ادرار ،دار عالم المعرفة ،2011.
48. قدوري عبد الكريم: دعائم الأنثروبولوجيا(النظريات والمفاهيم الأساسية) ، ط1، دار بن النديم (وهران) ودار الروافد الثقافية (بيروت)،2022.
49. لوران فلوري (ترجمة: علي نجيب إبراهيم): علم الاجتماع الثقافة والممارسات الثقافية، دار الكتاب العربي، بيروت- لبنان، 2014
50. مبروك مقدم: بنائية تقسيم العمل المأجور في المجتمع الواحي القصوري التواتي، ج4، ديوان المطبوعات الجامعية، الجزائر،2010.
51. محمد الجوهري وآخرون : علم الاجتماع الاقتصادي , دار المسيرة , ط 1 عمان ,2009.
52. محمد الصالح حوتية: توات والأزواد، ج2، دار الكتاب العربي،2007،ص383.
53. محمد عبده وفاتن محمد شريف: الأسرة والقرباة (دراسة في الأنثروبولوجيا الاجتماعية)، ط1 دار الوفاء لدينا لطباعة والنشر والتوزيع , مصر , 2006
54. محمد عبيدات وواتق شاكر : سلوك المستهلك ,الشركة العربية المتحدة للتسويق والتوريدات, ط 1 , القاهرة، 2013 .
55. محمد فهمي صديق ومحمد أحمد عبد القادر: معجم الصناعات الغذائية والتغذية (المصطلحات- التعاريف الفنية والعلمية)، ط2، الدار العربية للنشر والتوزيع، القاهرة- مصر،2011
56. محمد منصور ابو جليل وآخرون: سلوك المستهلك واتخاذ القرارات الشرائية ,مدخل متكامل، دار الحامد للنشر والتوزيع , ط1 الاردن _ عمان ,2013.
57. مصلح الصالح : الضبط الاجتماعي ,الوراق للنشر والتوزيع ,الاردن ,2004.

58. ناصر دادي عدون : المؤسسة الاقتصادية (موقعها في الاقتصاد وظائفها وتسييرها)،(د، ط)، دار المحمدية ، الجزائر ،(د، س، ن).
59. نيقولا تيماشيف (ترجمة: مجموعة أساتذة علم الاجتماع): نظرية علم الاجتماع (طبيعتها وتطورها)، دار المعارف، القاهرة، 1972
60. الهادي التيمي وآخرون: المغييون في تاريخ تونس الإجتماعي(خبز الأغنياء وخبز الفقراء بالبلاد التونسية خلال العصر الحديث، بيت الحكمة، وقرطاج، 1999
61. هارلميس وهوليورن ترجمة ، حاتم حميد حسن: سوسولوجيا الثقافة و الهوية، دار كيوان للنشر، ط 1 ، دمشق، 2010.
62. وهبة الزحيلي: أصول الفقه الإسلامي ، ج2 دار الفكر ،ط1، سوريا، 1986.
63. ياس خضر عباس العباسي : نماذج المعايرة والقياس في الأنثروبولوجيا الثقافية، ط1، دار دجلة عمان - الأردن ، 2018

ت- المراجع بالأجنبية:

**Bourdieu Pisticntion : Ajud gement of taste, Harvard
university press**

ث- المقالات:

64. سامية حسن الساعاتي: فضاءات التنشئة الاجتماعية وثقافة المستهلك سلوك المشاهد بين ديناميات التأثير والتأثر، مجلة فصلية يصدرها اتحاد اذاعات الدول العربية ، العدد 1 سنة 2006 جامعة عين الشمس.
65. عطار عبد الحفيظ: أبعاد وإستراتيجية العمل المنزلي، مجلة دراسات جامعة الحلفة - الجزائر، العدد 02، 2010.
66. العمدة إحسان صدقي: الخبز في الحضارة العربية الإسلامية، حوليات كلية الآداب، العدد12، جامعة الكويت، 1992

67. عباس فاضل البياتي و فائز محمد داؤد: بعنوان النمو السكاني وثقافة الاستهلاك دراسة في مدينة اربيل لفراس سنة 2016، المجلة العراقية لبحوث السوق وحماية المستهلك، المجلد 8 العدد1 جامعة الموصل
68. ذهبية لطرش: واقع الصناعات الزراعية الغذائية في الجزائر ومدى مساهمتها في تحقيق الأمن الغذائي المستدام، مجلة العلوم الاقتصادية وعلوم التسيير، 2015.
69. مراد كريمة وبن حمود سكيبة: آليات تطوير الصناعة الغذائية في الجزائر لتحقيق الأمن الغذائي خلال الفترة 2000-2016، مجلة المنهل الاقتصادي، المجلد: 04، العدد 02، جامعة الشهيد حمه لخضر الوادي، 2021
70. محمد بوشنافي: صناعة الخبز ومقوماته في الجزائر خلال العهد العثماني(1520-1830)، مجلة المواقف للبحوث والدراسات في المجتمع والتاريخ، العدد10، جامعة الجيلالي ليابس-سيدي بلعباس، ديسمبر 2015
71. عماد صولة: هوية الطعام وطعام الهوية، المجلد: 01، العدد: 02، مجلة علوم الإنسان والمجتمع، جامعة بسكرة، 2012.
72. ذهبية لطرش وشافية كتاف: تحديات تطوير الصناعات الغذائية الجزائرية في إطار النموذج الاقتصادي الجديد للنمو 2016-2023، المجلة الجزائرية للعولمة والسياسات الاقتصادية، المجلد: 08، العدد: 01، 2015.
73. سهيلة قطاف ولينده بوزرورة: مساهمة الصناعة الغذائية في تحقيق الأمن الغذائي بالجزائر، المجلد: 06، العدد: 02، مجلة أبحاث ودراسات التنمية، مخبر الدراسات والبحوث في التنمية الريفية، جامعة برج بوعرييج، 2019.
74. أنيسة سدر: الكسكي صناعة تقليدية غذائية في الجزائر-مع إشارة لحالة تطبيقية-، مجلة دراسات في الاقتصاد والتجارة والمالية، مخبر الصناعات التقليدية، جامعة الجزائر 03، المجلد: 11، العدد: 01، 2022

75. مسعودي زكريا: تقييم أداء برامج تعميق الإصلاحات الاقتصادية بالجزائر من خلال مربع كالدور السحري دراسة فترة 2001-2016، المجلة الجزائرية للتنمية الاقتصادية، المجلد: 04، العدد: 06، 2017.
76. سارة أحلام وفارس كعوان: الخبز والتراتبية الاجتماعية في الجزائر خلال القرن التاسع عشر، مجلة عصور الجديدة، مج: 10، العدد: 01، مارس 2020.
77. لزهة مساعدي: في مفهوم الثقافة وبعض مكوناتها، (العادات . التقاليد . الاعراف) مجلة الذاكرة ، مجلة الذاكرة ، المركز الجامعي ع.ح.ب.ميلة، الجزائر، العدد: التاسع جوان 2017.
78. عطار عبد الحفيظ ومحمد قريش: منطلق واستراتيجية العمل المنزلي، مجلة دراسات في مؤسسات التنمية، جامعة تلمسان، مجلد: 01، العدد: 01، 2014.
79. محبوب بن حمودة : مشروعات التجفيف الطبيعي التقليدي للمنتجات الغذائية، مجلة دراسات في الإقتصاد والتجارة والمالية، المجلد: 08، العدد: 01، مختبر الصناعات التقليدية (LITA)، جامعة الجزائر3، 2019.
80. أحلام بن عمارة: حفظ المنتوجات في الصناعات الغذائية-التجفيف التقليدي للأسمك(تقديم نظري)، مجلة دراسات في الإقتصاد والتجارة والمالية، المجلد: 10، العدد: 01 مخبر الصناعات التقليدية، جامعة الجزائر 2021، 3.
81. مريم أرشيد الخالدي: الاتجاهات نحو العادات والتقاليد كظواهر اجتماعية في المجتمع الاردني ، مجلة كلية التربية ، جامعة الازهر ، العدد (180 الجزء الثالث) أكتوبر لسنة 2016 .
82. عبد الكريم ابراهيم: الثابت والمتحول في طقوس الغذاء أثناء الضيافة في المجتمع التونسي(مقاربة أنثروبولوجية)، مجلة عادات وتقاليد، المجلد: 10، 2017.

83. ماجدة قاسمي ولحسني: مطبوعة محاضرات مدخل مقارنة الأديان السنة الأولى

جذع مشترك ، جامعة محمد بوضياف - المسيلة- 2020/2019

ث - التقارير:

84. منظمة العمل الدولية: الحماية الفعالة للعمال المنزليين (دليل لوضع قوانين العمل)، ط

01، المكتب الدولي للعمل، جنيف، 2012

85. سعاد عبد الواحد واخرون: دراسة استهلاك الاطفال والمراهقين:العوامل المؤثرة فيه

وآثاره الصحية والاقتصادية تقرير المرحلة الاولى ، ديسمبر 2013 - وزارة التجارة والصناعات التقليدية - المعهد الوطني للاستهلاك -مكتب الدراسات رمسيس للخدمات تونس.

86. منظمة العمل الدولية : الحماية الفعالة للعمال المنزليين (دليل قوانين العمل)، ط1،

المكتب الدولي، جنيف، 2012

87. التقرير العربي الموحد: الإمبراطورية العربية المتحدة، أبو ظبي، 1990، موقع

إلكتروني

88. الديوان الوطني للإحصاء، المجموعة الإحصائية، جوان 1989

ج- المواقع الإلكترونية

89. الموقع الإلكتروني: www.mohamedrabeea.com، مقال تحت عنوان: مبادئ

الشيوعية ، ل: وجدي حمدي، يوم: 2015/05/28.

90. الموقع الإلكتروني: <https://www.forum.lu/wp-content>، عنوان المقال:

Travail domestique et femmes au foyer, iktober 1993, p19 يوم: 2015/08/19، في الساعة: 21:20،

91. الموقع الإلكتروني: <https://www.forum.lu/wp-content>

92. الموقع الإلكتروني: www.gccls.org ، مقال ل: جمال سلمان (الإشراف العام : سالم

بن علي المهيري واخرون): التنظيم القانوني لاستخدام عمال الخدمة المنزلية بدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية.

93. الموقع الإلكتروني: www.lslastory.com

94. الموقع الإلكتروني، السابق، travail domestique et femmes au foyer

95. الموقع الإلكتروني <https://www.fotum.lu/wp-content.opit> , p 19
96. الموقع الإلكتروني: www.musaned.gov.sa/content/uploaded/Musaned ، يوم: 2016/08/27، في الساعة: مساء 18:30، وزارة العمل، المملكة العربية السعودية: مساند برنامج العمالة المنزلية، وزارة العمل المملكة العربية السعودية
97. الموقع الإلكتروني: www.aljazeera.net
98. فاطمة حميدي: شخصوخة وبركوكس وزفيطي....الجزائريات يقاومن صقيع الشتاء بأطباق شهية ومفيدة، الجزيرة، 2023/01/31، يوم: 2023/03/03
- الموقع الإلكتروني: unesco.org/culture : ar tisant et design c...e aturte unesco culture 23/09/2009.
1. [http // portal unesco.org/culture](http://portal.unesco.org/culture) .
99. الموقع الإلكتروني: <http://viruelcampus.univ-msila.dz>
- ج- المذكرات:
100. فوزي عبد الرزاق: الأهمية الاقتصادية والاجتماعية للصناعات الغذائية وعلاقتها بالقطاع الفلاحي - دراسة حالة الجزائر، أطروحة دكتوراه، جامعة الجزائر، كلية العلوم الاقتصادية وعلوم التسيير، منشورة، 2006-2007،
101. بن ناجي صدام: محددات الاستهلاك العائلي في الجزائر دراسة قياسية تحليلية للفترة (1980-2012) مذكرة لنيل شهادة ماستر اكايمي -قسم العلوم الاقتصادية -جامعة ورقلة، 2015.
102. بداش وردة: الفضاء العام والفضاء الخاص بين القطيعة والاستمرارية (المرأة العاملة في المؤسسة الصناعية - دراسة ميدانية بسوناطراك)، رسالة ماجستير منشورة، قسم علم الاجتماع، جامعة وهران - السانبا - 2011-2012،
103. فوزي عبد الرزاق: الأهمية الاقتصادية والاجتماعية للصناعة الغذائية ،دراسة حالة الجزائر 1962-1995، رسالة ماجستير غير منشورة، جامعة الجزائر .
104. أمل جميل عبد الفتاح: دور جهاز مشروعات الخدمة الوطنية في الصناعة الغذائية، رسالة ماجستير، جامعة عين شمس مصر، 2000،

105. عبد الحفيظ كينية: مساهمة الصناعة الغذائية في تحقيق الأمن الغذائي(رسالة ماجستير)، كلية العلوم الاقتصادية والتجارية وعلوم التسيير، جامعة الجزائر 3، الجزائر، 2013.
106. أسماء حاجي: مساهمة الصناعات الغذائية في تحقيق التنمية المحلية- دراسة حالة ولاية قالمة (2017-209)، أطروحة دكتوراه، كلية العلوم الاقتصادية وعلوم التسيير، تجارة دولية، جامعة قالمة، 2018-2019.
107. بن عطية محمد: دراسة استهلاك العائلات الجزائرية ما بين 1969-2005 ، 2007/2006 ، مذكرة مقدمة لنيل شهادة ماجستير - تخصص اقتصاد التنمية، جامعة ابي بكر بلقايد تلمسان -كلية العلوم الاقتصادية.
108. بن عطية محمد : دراسة استهلاك العائلات الجزائرية ما بين 1969-2005 ، مذكرة مقدمة لنيل شهادة ماجستير ،جامعة ابي بكر القايد، تلمسان، 2007 .

ح- ملتقيات

109. عزوز علي وبوزيان عبد الباسط: الاقتصاد الموازي والسياسات المضادة له في الجزائر، ورقة عمل في إطار الملتقى الوطني حول: الاقتصاد الموازي في الجزائر الآثار وسبل الترويض، يومي 20 و21 نوفمبر 2007، جامعة سعيدة.
110. عبد المالك مرتاض: التوزيع وأبعادها الاجتماعية في الريف الجزائري (تحليل لمظهر التعاون الاجتماعي والثقافي والاقتصادي بين أهل الريف)، المؤتمر الثاني للثقافة الشعبية اللبنانية، العربية- منشورات حلقة الحوار الثقافي، ط 01، دار الحكمة، بيروت- لبنان، 1999.
111. مؤتمر العمل الدولي، الاتفاقية 189 الفقرة المتعلقة: بالعمل اللائق للعمال المنزليين، المنعقد في جنيف 16 جوان 2011
112. التقرير الرابع (1)، مكتب العمل الدولي تحت عنوان: العمل اللائق من أجل العمال المنزليين، ط 01 ، مؤتمر عمل دولي ، الدورة 99 ، 2010، جنيف
- خ- المقابلات:
113. أم أحمد مقابلة: حول معرفة نوع الأغذية التقليدية المنتجة

114. الأخت مسعودة مقابلة حول: كيفية خلط الحشائش مع مادتي السميد والفرينة وإنتاج كسكس الحشائش، اليوم نفسه.
112. مقابلة مع الأخت "الخاتمة": حول كيفية استخدام أنور في صنع الخبز، يوم: 2023/06/24
113. أم رضوان : حول كيفية استخدام الوسائل الحديثة في صنع الخبز (الصفحة))، يوم: 2022/11/06
114. مقابلة مع "الأخت مريم": حول كيفية تأمين الطلبات باحترام ذوق المستهلك، يوم: 2023/09/22
115. مقابلة مع "أم خضراء": حول كيفية تجفيف منتج المفتولات من الغذاء التقليدي، يوم: 2022/03/24
116. مقابلة مع "أم عبد الله": حول عملية جمع وتخزين منتج المفتولات من الغذاء التقليدي، يوم: 2022/01/02
117. مقابلة مع "الأخت مبروكة": حول صنع الكسرة حسب نوع أنية الطهي، يوم: 2022/04/02
118. مقابلة مع "أم رضوان": حول كيفية عجن المخبوزات من الغذاء التقليدي، يوم: 2022/06/26
119. الملاحظة بالمشاركة: حول كيفية صنع المخبوزات من الغذاء التقليدي، يوم: 2022/07/17
120. مقابلة مع "أم مريم": حول وسائل العمل في المفتولات من الغذاء، يوم: 2022/08/05
121. مقابلة مع "أم رضوان": حول وسائل العمل في المفتولات من الغذاء التقليدي، يوم: 2022/08/10
122. الملاحظة بالمشاركة: حول وسائل العمل في المفتولات من الغذاء التقليدي، يوم: 2022/01/30
123. الملاحظة بالمشاركة: حول وسائل العمل الخاصة بالمخبوزات من الغذاء التقليدي، يوم: 2022/05/09

124. مقابلة مع "الأخت ميمونة": حول المهام التي تتقلدها أثناء العمل، يوم: 2022/07/03
125. مقابلة مع " أم عبد الله": حول تقسيم المهام والأدوار في صناعة الغذاء التقليدي، يوم: 2022/06/22
126. مقابلة مع "أم مبروكة": حول دور تحضير الطلبيبة للمستهلك وكيفيات ترتيبها، يوم: 2022/07/12
127. مقابلة مع "الأخت ميمونة" و"أم الزهراء": حول حجم إنتاج الغذاء التقليدي في اليوم الواحد، يوم: 2022/07/23
128. مقابلة مع "أم عمر": حول مكان عملية صناعة الغذاء التقليدي، يوم: 2023/05/24
129. مقابلة مع "الأخت رحمة": حول كيفية العمل في المنزل الضيق أو وجود مناسبة به، يوم: 2022/05/26
130. مقابلة مع "أم عائشة": حول كيفية العمل وبتعدد أدوارها داخل المنزل وكيفية تحكمها فيها، يوم: 2023/06/03
131. مقابلة مع "الأخت أمينة": حول الأخطار المهنية التي تحدث داخل المنزل أثناء العمل، يوم: 2023/08/27
132. مقابلة مع السيد : "س.ح.ع" الذي رفض الإفصاح عن معلوماته الشخصية لشهرته في هذا المجال، يوم: 2021/06/16
133. السيد: من مواليد 1974 أب لـ: 04 أطفال دعتهم الظروف المعيشية والمنافسة الحادة ما بين التجار المحليين إلى تعداد مصادر الدخل من خلال العمل في مجال تحضير وإعداد الكسكس، وذلك بتأمين المادة الأولية لبعض العاملات في المجال ومضاربتهن فيه ثم إعداد بيعة.
134. أم رحمة: حول استخدام القلة في صنع الخبز، 2023/03/12
135. مقابلة مع "أم مسعودة": حول صنع منتج الكسرة، يوم: 2022/05/15
136. الملاحظة بالمشاركة: يوم 2022/11/30، لمعرفة نوع مكونات صنع كسكس الحشائش، الساعة: 9:00
137. أم رحمة: حول كيفية صنع الكسرة بأنية الرضفى، يوم: 2022/05/07
138. الأخت مستورة: حول كيفية صنع خبز الطلوع، يوم: 2023/08/03

139. أم أمحمد: حول صناعة خبز المثلوع، يوم: 2023/09/03
140. مقابلة مع "الزاهة": حول كيفية صنع الخبز، يوم: 2023/05/08
141. الملاحظة بالمباشرة: حول صنع منتج الكسرة، يوم: 2022/05/15
142. مقابلة مع "الأخت خضرة": حول صنع خبز المبطن(المحشو)، يوم: 2022/07/05
- هـ- الأوامر والمراسيم:
143. مرسوم تنفيذي رقم 94-474 المؤرخ في 08 ديسمبر 1997 المحدد النظام الخاص بعلاقات العمل التي تعني العمال في المنزل، ج.ر.ر. 82 المؤرخة في 14 ديسمبر 1997.
144. الأمانة العامة للحكومة، الأمر 01-96 المؤرخ في 10 جانفي 1996، الجريدة الرسمية رقم 03 الجزائر ، الصادرة في 14 جانفي 1996.

الملاحق

الملحق رقم (02) يوضح استمارة الدراسة

الرقم:.....

استمارة بحث

أخي ، أختي:

تحية طيبة و بعد :

يهدف هذا البحث إلى دراسة ثقافة الاستهلاك وكيف تزيد من الإقبال على صناعة الغذاء التقليدي دراسة ميدانية بأدرار"، لذا نرجوا من سيادتكم ملء هذه الاستمارة بكل موضوعية بوضع علامة (x) في الخانة المناسبة، و نحيطكم علماً بأن المعلومات التي ستدلون بها لن تستخدم إلا لأغراض البحث العلمي فقط.

شاكرين لكم حسن تعاونكم

الموسم الجامعي : 2021/2020

المحور الأول: البيانات الشخصية

- 1- الجنس: ذكر أنثى
- 2- العمر:
- 3- المستوى التعليمي: يقرأ ويكتب ابتدائي متوسط ثانوي جامعي
- 4- الحالة العائلية: أعزب متزوج مطلق أرمل
- 5- الفئة العمرية: شاب كهل شيخ

المحور الثاني: ظروف العمل المنزلي بولاية أدرار

- 6- هل لديك ظروف دفعتك للعمل في المنزل؟ نعم لا
- * في حالة الإجابة بـ: "نعم" فيما تتمثل هذه الظروف:
- ظروف اقتصادية ظروف أسرية ظروف مهنية آخر
- أذكره:

- 7- هل وسائل عملك هي ملكك؟ نعم لا
- 8- هل لك خبرة مهنية في العمل داخل المنزل؟ نعم لا

* في حالة الإجابة بـ: "نعم" كم هي مدة هذه الخبرة:

- أقل من 5 سنوات سنوات 10 سنوات سنوات فما فوق
- 9- هل مكان عملك ملائم؟ نعم لا

* في حالة الإجابة بـ: "نعم" فيما يتمثل هذا المكان:

- أسرة (منزل) ورشة محل آخر أذكره:
- 10- هل لديك تنوع في مكونات المادة الأولية؟ نعم لا

* في حالة الإجابة بـ: "لا" فيما تتمثل هذه المكونات:

- ذرة حشائش برية مكملات غذائية صناعية أخرى أذكره:

11- هل لديك تنوع في المادة الأولية؟ نعم لا

* في حالة الإجابة بـ: "نعم" ما هي هذه الأنواع:

سميد فرينة شعير أخرى أذكرها:.....

12- هل سعر المادة الأولية في متناول صناعات الغذاء التقليدي؟ نعم لا

13- هل المادة الأولية لديك خاصة بإنتاج المفتولات فقط من الغذاء التقليدي (أنواع الكسكس)؟ نعم لا

14- هل المادة الأولية لديك خاصة بإنتاج المخبوزات فقط من الغذاء التقليدي؟

نعم لا

15- هل مكونات المادة الأولية تختلف من منتج إلى آخر؟ نعم لا

* في حالة الإجابة بـ: "نعم" فيما يكمن هذا الاختلاف:

القمح المستعمل طريقة الصنع الأدوات المستعملة كل شيء

16- هل يتم صناعة الأغذية التقليدية بنوع مادة أولية واحدة؟ نعم لا

17- هل لديك تنوع في منتج الغذاء التقليدي؟ نعم لا

* في حالة الإجابة بـ: "نعم" فيما يتمثل هذا التنوع:

المفتولات بأنواعها المخبوزات بأنواعها هما معا

18- هل لديك أفضلية في عملية تصنيع الغذاء التقليدي؟ نعم لا

* في حالة الإجابة بـ: "نعم" فما يتمثل هذا التفضيل:

صناعة المخبوزات (الخبزو الكسرة) - صناعة المفتولات (الكسكس بأنواعه) هما معا

19- هل مدة حفظ المنتج التقليدي طويلة؟ نعم لا

* في حالة الإجابة بـ: "نعم" من أين تستمد طول الحفظ:

من المادة الأولية للتصنيع طريقة الحفظ مكان الحفظ آخر أذكره".....

20- هل سعر الغذاء التقليدي يحدد حسب مراحل إنتاجه؟ نعم لا

21- هل للمفتولات من الغذاء التقليدي لها سعر خاص بها؟ نعم لا

22- هل الوسائل المستعملة في صناعة الغذاء التقليدي متوفرة؟ نعم لا

* في حالة الإجابة بـ: "لا" من أين يتم توفرها هل:

عن طريق وسطاء عن طريق رب العمل عن طريق أصدقاء العمل آخر
أذكره.....

23- هل أدوات العمل كافية للعمل بشكل مريح؟ نعم لا

* في حالة الإجابة بـ: "لا" كيف يتم تحضيرها:

شرائها استعارتها هما معاً
24- هل لديك لباس خاص بالعمل؟ نعم لا

* في حالة الإجابة بـ: "نعم" فيما يتمثل هذا اللباس:

قفازات أحذية وجوارب مآزر أقمصة آخر
أذكره:.....

25- هل صناعة الأغذية التقليدية تمر بمراحل صناعية كبيرة؟ نعم لا

26- هل تختلف مراحل صناعة الغذاء التقليدي حسب نوع الغذاء؟ نعم لا

27- هل انتاجك الفردي من الغذاء التقليدي يلبي حاجة المستهلك؟ نعم لا

28- هل انتاجكم الجماعي من الغذاء التقليدي يلبي حاجة المستهلك؟ نعم لا

29- هل لديكم بطاقات في إنتاج الغذاء التقليدي؟ نعم لا

* في حالة الإجابة بـ: "نعم" فيما تتمثل هذه البطاقات:

انتمانية إشهارية هما معاً

المحور الثالث: عناصر ثقافة المستهلك المادية بولاية أدرار

- 30- هل لديك معرفة بنوع الغذاء التقليدي المستهلك أكثر؟ نعم لا
- 31- هل يصر المستهلك على معرفة مكان العمل؟ نعم لا
- 32- هل يستفسر المستهلك عن الوسائل التي تنجزون بها العمل؟ نعم لا
- 33- هل لديك بطاقة اشهارية؟ نعم لا
- 34- هل يعي المستهلك أن المنتج التقليدي لا توجد عليه بطاقة استهلاكية؟ نعم لا
- 35- هل استقطاب المستهلك لديك عن طريق توزيع البطاقات الإشهارية نعم لا
- 36- هل يرتبط انتاج الغذاء التقليدي بنوع من اللباس؟ نعم لا

*في حالة الاجابة "بنعم" فيما يتمثل نوع هذا اللباس:

- لباس تقليدي لباس عصري هما معا
- 37- هل استهلاك الغذاء التقليدي يقترن بتنوع الوجبات الغذائية؟ نعم لا
- 38- هل استهلاك الغذاء التقليدي راجع إلى كثرة الوجبات في اليوم؟ نعم لا
- 39- هل اختيارك في استهلاك الغذاء يكون لما هو تقليدي أو عصري؟ نعم لا
- 40- هل تفضيلك لاستهلاك الغذاء التقليدي لأنه طبيعي؟ نعم لا

المحور الرابع: عناصر ثقافة المستهلك اللامادية بولاية أدرار

- 41- هل هناك مواسم يستهلك فيها الغذاء التقليدي بشكل كبير؟ نعم لا
- *في الاجابة "بنعم" فيما تتمثل هذه المواسم:
- احتفالات شعبية احتفالات دينية احتفالات زراعية هما معا
- 42- هل تقمن بإنتاج الغذاء التقليدي حسب المناسبات؟ نعم لا

*في حالة الإجابة ب: "نعم" فيما تتمثل هذه المناسبات :

- المناسبات الدينية (أعياد)
- المناسبات الشعبية (الزواج، النايير، زيارات)

- كون هذه الأغذية تمثل العرف الغذائي المستهلك بشكل يومي
- مراعات الجانب الطبي (التداوي)
- آخر أنكريه:.....

43- هل يتم استهلاك الغذاء التقليدي بسبب كثرة الاحتفالات الشعبية المرتبطة بالحياة بدورة اليومية؟
 نعم لا

* في حالة الإجابة بـ: "نعم" فيما تتمثل هذه الاحتفالات:

- احتفالية الزواج - احتفالية الولادة - احتفالية الختان - كل
 الاحتفاليات معاً

44- هل في احتفالية الزواج يستهلك الغذاء التقليدي بكثرة؟
 نعم لا

45- هل في احتفالية الموت (السلكة) يستهلك الغذاء التقليدي بشكل كبير؟
 نعم لا

46- هل استهلاك الغذاء التقليدي راجع لكثرة الاحتفالات الدينية؟
 نعم لا

* في حالة الإجابة بـ: "نعم" فيما تتمثل هذه الاحتفالات:

- عيد الفطر وعيد الأضحى المولد النبوي الشريف عاشوراء
 كلها معاً

47- هل استهلاك الغذاء التقليدي راجع لطقوسية احتفالية العيدين (الفطر، الأضحى)؟

نعم لا

48- ماهي الاحتفالية الدينية التي يستهلك بها الغذاء التقليدي بشكل كبير:

- العيدين (الفطر، الأضحى) المولد النبوي الشريف عاشوراء كلها معاً

49- برأيك هل الغذاء التقليدي يدخل الفرح على (الضيف) المستهلك؟
 نعم لا

* في حالة الإجابة بـ: "نعم" فيما يتمثل هذا الفرح:

- له أهمية في قلب الضيوف الأكل الوحيد الذي يلبي الاحتياجات

اقتصادي التحكم في حسن التدبير آخر أنكره

50- هل لديك معرفة ببعض الأمثال الشعبية التي يذكر فيها الغذاء التقليدي؟ نعم لا

* في حالة الإجابة بـ: "نعم" فيما يتمثل هذه الحكم:

لا يملء الفم إلا لقمة طعام الطعام الجيد رائحته في الشوارع

الطعام ستار المعرات هو الذي يشبع الجياح آخر أذكركه

51- برأيك هل تداول بعض الأمثال الشعبية يجعل الغذاء التقليدي مفضلاً لدى المستهلك؟ نعم

لا

52- هل القوانين والممارسات غير المكتوبة دفعت المستهلك إلى اقتناء المنتج؟ نعم لا

* في حالة الإجابة بـ: "نعم" فيما تتمثل هذه القوانين:

العرف الغذائي عادات وتقاليد غذائية طقوس غذائية

53- هل العرف الغذائي (القانون غير المكتوب) يدفع إلى استهلاك الغذاء التقليدي؟

لا

نعم

54- هل العادات والتقاليد الغذائية أدت إلى استهلاك نوع معين من الغذاء التقليدي؟

لا

نعم

* في حالة الإجابة بـ: "نعم"، فيما تتمثل هذه العادات والتقاليد الغذائية:

آداب الأكل تنوع الوجبات طرق الطهي كمية الغذاء المستهلك

لا

نعم

55- هل لصناعة الغذاء التقليدي أهمية؟

* في حالة الإجابة بـ: "نعم" فيما يتمثل هذا الموروث:

- الحفاظ على مورثنا الثقافي

- القيمة الغذائية لبعض الأغذية التقليدية (الشعير، طعام السرير...)

- الغذاء التقليدي كدواء (الجانب الطبي)

- تكامل وجبات الغذاء التقليدي

- التباهي والتفاخر ببعض الأغذية التقليدية (خبز القلة، الكسرة...)

- آخر أذكركه:.....

الملحق رقم (02) دليل الملاحظة بالمشاركة

1- الملاحظة بالمباشرة: حول صنع منتج الكسرة

2- الملاحظة بالمشاركة حول كيفية صنع المخبوزات من الغذاء التقليدي، حيث تم تقلد أحد الأدوار الوظيفية في عملية الصناعة تمثلت في عجن العجين ثم محاولة وضعه في " أنور" حتى يتسنى لنا معرفة المدة التي تستغرقها الصانعات في عملية العجن، وأيضا معرفة طريقة العجن والصعوبات التي تتلقاها الصانعات وكيفية التعامل معها أنيا.

3- الملاحظة بالمشاركة: حول وسائل العمل الخاصة بالمخبوزات من الغذاء التقليدي؛ حيث تم رصد جميع الأواني الخاصة بالعجن، أو الطهو مثل: أنور، القلة، الرضفى، ومعرفة من أين وكيف يتم إحضارها ووظائفها العملية أثناء عملية التصنيع، وكيف يمكن الاستغناء عنها أو وجود بديل لها في ظل التطور التكنولوجي مثل الرضفى استبدلت بالصفائح المعدنية لصناعة خبز الرقاق أو الكسرة، لذا حولنا التدقيق في بعض الأواني البحث عن تاريخية استعمالها لدى المجتمع المحلي الأدراري.

4- الملاحظة بالمشاركة: لمعرفة نوع مكونات صنع كسكس الحشائش؛ ومن أين يتم إحضارها وكيفية استعمالها مع دقيق الفرينة أو السميد (القمح الصلب)، ومعرفة مدى أهميتها في صناعة هذا النوع من الغذاء التقليدي، على اعتبارها لها دور دوائي، وقيمة غذائية تقوي البنية الجسدية لدى المستهلك، كذلك أنها أغذية متكاملة لا تحتاج إلى عناصر غذائية أخرى لاحتوائها على حشائش مغذية.

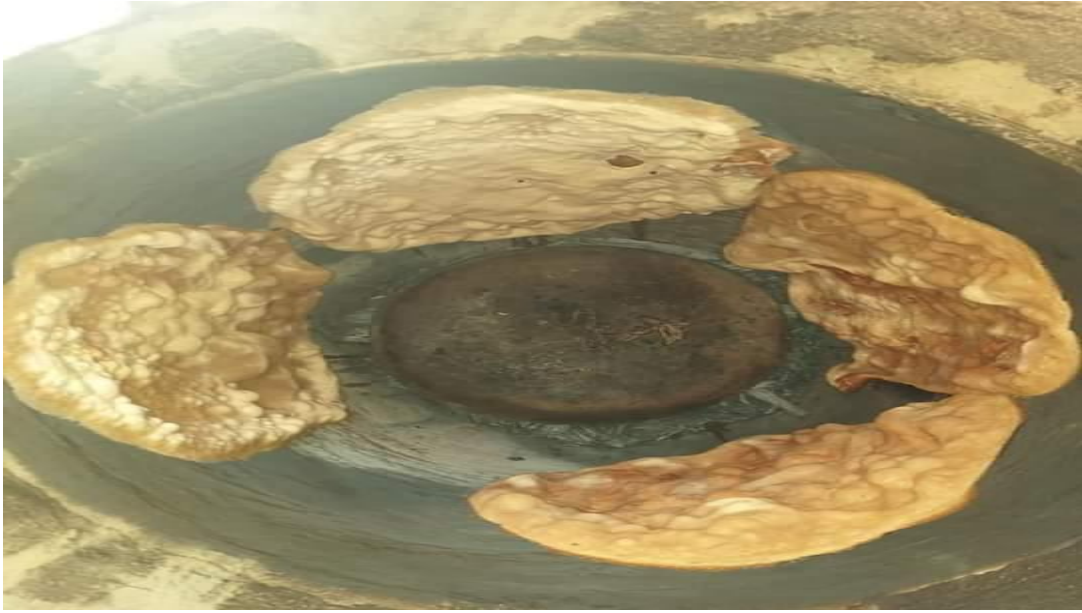
5- الملاحظة بالمشاركة: حول وسائل العمل في المفتولات من الغذاء التقليدي، وكيف يتم تحضيرها وكيفية أيضا العمل بها، ثم إن كان نقص في إحضارها ما هي الطريقة التي يتم بها تأمينها، أيضا البحث في فارقية هذه الوسائل في الاستعمال وتوضيح خصوصية كل وسيلة على حدى مثل: الطبق، والطبيعة، الغريال، والقسري، الطبسي، كلها أوني تصنيعية لكنها تختلف حسب الزمان والمكان الذي استخدمت فيه في صناعة الأغذية التقليدية.

الملحق رقم (03) دليل المقابلة:

1. ما هو نوع الأغذية التقليدية المنتجة؟

2. ما هي الطريقة التي يتم بها خلط الحشائش مع مادتي السميد والفرينة وإنتاج كسكس الحشائش؟.
3. ما هي الكيفية التي يتم بها استخدام أنور في صنع الخبز؟
4. ما هي الكيفية التي يتم بها استخدام الوسائل الحديثة في صنع الخبز (الصفيحة)؟
5. كيف يتم تأمين الطلبات باحترام ذوق المستهلك؟
6. ما هي الطرق التي يجفيف بها منتج المفتولات من الغذاء التقليدي
7. كيف يتم جمع وتخزين منتج المفتولات من الغذاء التقليدي؟
8. ما هو نوع آنية الطهي في عملية صنع الكسرة؟
9. وضح كيفية عجن المخبوزات من الغذاء التقليدي؟ ولماذا؟
10. ما هي وسائل العمل في المفتولات من الغذاء التقليدي؟
11. ماهي المهام التي تتقلدها أثناء العمل؟
12. كيف يتم تقسيم المهام والأدوار في صناعة الغذاء التقليدي؟
13. دور تحضير الطلبية للمستهلك وكيفيات ترتيبها
14. ما هو حجم إنتاج الغذاء التقليدي في اليوم الواحد؟ وكيف يمكن تحديده؟
15. أذكر مكان عملية صناعة الغذاء التقليدي؟ وكيف يمكن العمل في المنزل الضيق أو عدم وجود مكان مناسب له؟
16. ما هي الأخطار المهنية التي تحدث داخل المنزل أثناء العمل؟
17. هل توجد ظرف تؤدي بالصناعات بيع منتوجهن بتخفي؟ ولماذا؟.
18. كيف يتم استخدام القلة في صنع الخبز؟
19. كيف يتم صنع منتج الكسرة؟
20. ما هي الكيفية التي يتم بها صنع الكسرة بآنية الرضفى؟
21. كيف يتم صنع خبز المملوع؟
22. هل صناعة خبز المملوع تحتاج إلى طرق وآليات كبيرة حتى تتم صناعته؟ ولماذا؟
23. كيف يتم صنع خبز المبطن(المحشو)؟

الملحق رقم (04): يوضح مراحل صناعة المخبوزات "خبز المبطن وخبز الرقاق"





الملحق رقم (05): يوضح وسائل عمل المخبوزات "أنور":



الملحق رقم (06): يوضح مرحلة طهي المردود



ملحق رقم (07) يوضح أنواع المخبوزات (خبز المبطن أي المحشي)



ملحق رقم (08) يوضح نوع المخبوز (كسرة القلب أو المحشوة)



ملحق رقم (09) يوضح نوع المخبوز (خبز الملة أو كسرة الملة)





ملحق رقم (10) يوضح بطاقة لإحدى صناعات الأغذية التقليدية بولاية أدرار

عجائن أم يوغرطة
حرفية في صناعة العجائن التقليدية
أطعمة تقليدية : كسكس . شعير . بركوكس .
Tel:06.73.40.24.16

بيع زيت الزيتون والتين المجفف

ملخص الدراسة:

يهدف هذا العمل إلى دراسة ثقافة المستهلك ودورها في تفعيل العمل المنزلي صناعة الأغذية التقليدية بولاية ادرار من خلال الإجابة عن التساؤل الرئيسي الذي مفاده: ما دور ثقافة المستهلك في تفعيل العمل المنزلي بولاية ادرار؟؛ انبثق عن هذا التساؤل تساؤلين فرعيين هما:

1- هل لعناصر ثقافة المستهلك المادية دور في تفعيل العمل المنزلي والمتمثل في صناعة الأغذية التقليدية بولاية ادرار؟

2- هل لعناصر ثقافة المستهلك اللامادية دور في تفعيل العمل المنزلي والمتمثل في صناعة الأغذية التقليدية بولاية ادرار؟ وللإجابة عن هذه التساؤلات فإنَّ الفرضية العامة للدراسة جاءت كالآتي: لثقافة المستهلك دور في تفعيل العمل المنزلي والمتمثل في صناعة الأغذية التقليدية؛ وبالتالي هذه الفرضية انبثقت عنها فرضيتين جزئيتين هما:

1- لعناصر ثقافة المستهلك المادية دور في تفعيل العمل المنزلي المتمثل في صناعة الأغذية التقليدية .
2 - لعناصر ثقافة المستهلك اللامادية دور في تفعيل العمل المنزلي المتمثل في صناعة الأغذية التقليدية .
ولاختبار الفرضيات والإجابة عن التساؤلات الدراسة اعتمدنا على المنهج الوصفي في تحليل وتفسير البيانات، ولقد تم نطاق الدراسة بولاية ادرار، حيث تمَّ اختيار عينة كرة الثلج المكونة من 156، إذ تم استخدام تقنية الاستمارة والمقابلة والملاحظة بالمشاركة لجمع البيانات والمعلومات، وبعد تحليل هذه البيانات تم التوصل إلى أهم النتائج التالية:

1- تشجيع الاستهلاك المحلي للأغذية من خلال إطلاق حملات ترويج لفائدة استهلاك المنتوجات المحلية مما يعزّز الطلب على الأغذية التقليدية.

2 - الوعي الثقافي من خلال تنظيم ورشات عمل وندوات خاصة بالأغذية التقليدية ودورها في الحفاظ على الهوية الثقافية .

3- وضع معايير واضحة لجودة الأغذية التقليدية، مما يسهم في بناء الثقة بين المستهلكين والمنتجين وإقامة الشركات المحلية من خلال الشراكة مع الأسواق المحلية والمزارع لدعم الإنتاج المحلي وتوسيع نطاق الشبكات التجارية .

4- استهلاك الغذاء التقليدي وجميع تصنيفاته هو معيار للتمييز بين مختلف الجماعات والمجتمعات على حد سواء من الناحية الثقافية والجينية على مر العصور وباختلاف المكان والزمان.

5- خضوع الاستهلاك الغذائي لمجموعة من الضوابط والقواعد الاجتماعية المتفق عليها اجتماعيا، والتي لا يمكن تجاوزها في مجال الغذاء خاصة التي تحمل معاني ورموز ثقافية تمثل هوية الفرد في مجتمعه ومن خلال هذه النتائج نطرح توصيات مفادها :

مواصلة البحث والتنقيب والدراسة في المواضيع التي لها علاقة بالتراث المرتبطة بالمنطقة والخاص بالأغذية التقليدية مثل :

*البعد الديني والطقوسي للأغذية التقليدية.

*أثر الوجبات السريعة في نقص إنتاج الأغذية التقليدية.

Résumé de la recherche :

Ce travail visait à rechercher et étudier la culture de consommation et son rôle dans l'activation du travail domestique dans l'industrie alimentaire traditionnelle dans l'État d'Adrar en répondant à la question principale suivante : Quel est le rôle de la culture de consommation dans l'activation du travail domestique dans la région d'Adrar ? Ece que l'activation du travail domestique est influencé par Deux sous-questions ont émergé de cette question :

1- Les éléments de la culture matérielle de consommation ont-ils un rôle dans l'activation du travail domestique représenté dans l'industrie alimentaire traditionnelle dans région ?

2- Les éléments de la culture de consommation immatérielle jouent-ils un rôle dans l'activation du travail domestique, représenté dans l'industrie alimentaire traditionnelle de région ? Pour répondre à ces questions, l'hypothèse générale de l'étude est la suivante : la culture de consommation a un rôle dans l'activation du travail domestique, représenté dans l'industrie alimentaire traditionnelle. Par conséquent, deux hypothèses partielles ont émergé de cette hypothèse :

1- Des éléments de la culture matérielle de consommation jouent un rôle dans l'activation du travail à domicile représenté dans la fabrication des aliments traditionnels.

2 - Les éléments immatériels de la culture de consommation jouent un rôle dans l'activation du travail domestique représenté dans la fabrication des aliments traditionnels.

Pour tester les hypothèses et répondre aux questions, l'étude s'est appuyée sur l'approche descriptive dans l'analyse et l'interprétation des données. La portée de l'étude s'est déroulée dans région d'Adrar, et un échantillon boule de neige de 156 personnes a été choisi. et des techniques d'observation participative ont été utilisées pour collecter des données et des informations. Après avoir analysé ces données, une conclusion a été tirée des résultats les plus importants suivants :

1- Encourager la consommation alimentaire locale en lançant des campagnes promouvant les avantages de la consommation de produits locaux, ce qui renforce la demande d'aliments traditionnels.

2- Sensibilisation culturelle à travers l'organisation d'ateliers et de séminaires sur les aliments traditionnels et leur rôle dans la préservation de l'identité culturelle.

3 - Établir des normes claires pour la qualité des aliments traditionnels, ce qui contribue à renforcer la confiance entre les consommateurs et les producteurs et à créer des entreprises locales grâce à des partenariats avec les marchés et les fermes locales pour soutenir la production locale et élargir la portée des réseaux commerciaux.

4- La consommation d'aliments traditionnels et toutes ses classifications est un critère de distinction entre différents groupes et sociétés, tant sur le plan culturel que génétique, à travers les âges et selon les lieux et les époques.

5- La consommation alimentaire est soumise à un ensemble de contrôles et de règles socialement convenus qui ne peuvent être contournés dans le domaine de l'alimentation, notamment ceux qui sont porteurs de significations et de symboles culturels qui représentent l'identité de l'individu dans sa société. nous émettons des recommandations à l'effet :

Poursuivre la recherche, l'exploration et l'étude sur des sujets liés au patrimoine associé à la région et liés aux aliments traditionnels, tels que :

* **La dimension religieuse et rituelle des aliments traditionnels.**

* **L'impact de la restauration rapide sur la diminution de la production alimentaire traditionnelle.**

Search summary :

This study aimed to research and study consumer culture and its role in activating domestic work in the traditional food industry in the state of Adrar by answering the main question, which is: What is the role of consumer culture in activating domestic work in the state of Adrar? Two sub-questions emerge from this question:

1-Do elements of the materialistic consumer culture have a role in activating domestic work in the state of Adrar ?

2-Do the material elements of consumer culture play a role in activating domestic work in the state of Adrar? To answer these questions, the general hypothesis of the study is as follows: Consumer culture has a role in activating domestic work, especially traditional food. Consequently, two partial hypotheses emerged from this hypothesis:

1- Elements of material consumer culture play a role in the actual burden of domestic work and home production, especially the traditional food industry .

2-The immaterial elements of consumer culture activate home work and increase home production, especially the traditional food industry .

To test the hypotheses and answer the questions, the study relied on the descriptive approach in analyzing and interpreting the data. The scope of the study was in the state of Adrar, and the snowball sample consisted of 156 people. The questionnaire, interview, and participant observation techniques were used to collect data and information, and after analyzing this data, the most important results were reached. The following:

1- Encouraging local food consumption by launching campaigns that promote the benefit of consuming local products, which enhances the demand for traditional foods.

- 2- Cultural awareness through organizing workshops and seminars, especially traditional foods and their role in preserving cultural identity .
- 3- Establishing clear standards for the quality of traditional foods, which contributes to building trust between consumers and producers. Establishing local companies through partnerships with local markets and farms to support local production and expand commercial networks .
- 4- Traditional food consumption and all its classifications is a criterion for distinguishing between different groups and societies, both culturally and genetically, throughout the ages and according to place and time.
- 5- Food consumption is subject to a set of socially agreed-upon controls and rules that cannot be bypassed in the field of food, especially those that carry meanings and cultural symbols that represent the individual's identity in his society. Through these results, we put forward recommendations to the effect :

Continue research, exploration and study on topics related to the heritage associated with the region and related to traditional foods, such as :

- *The religious and ritual dimension of traditional foods.
- * The impact of fast food on the decrease in traditional food production.

