

البيئة الصحراوية وعلاقتها بالعادات الاجتماعية الغذائية

دراسة ميدانية عن البدو الرحل بوادي سوف

الأستاذ. محمد بن عمارة

جامعة بشار، الجزائر

الملخص:

تناولت هذه الدراسة العلاقة الموجودة بين عناصر البيئة الطبيعية والعادات الاجتماعية الغذائية لدى البدو الرحل بوادي سوف, بحيث تبرز أهم العناصر البيئية التي تدخلت بصفة مباشرة أو غير مباشرة في الغذاء والممارسات المصاحبة له, وقد ركزت على الكائنات الحية من نباتات وحيوانات إلى جانب العناصر غير الحية كالتربة وعلاقتها بعملية تحضير الطعام, كما كان للمناخ دورا هاما في اختيار أغذية دون غيرها تبعا لكل فصل من الفصول. فمن هذه العناصر قد ساهم في تكوين الوجبة الغذائية ومنها ما ساهم في تحضيرها, والهدف المنشود من الدراسة هو الكشف عن علاقة البدوي بالظروف التي يعيشها بعيدا عن الأماكن الحضرية التي تتوفر بها سبل الحياة المعاصرة.

Abstract:

This study escisting relationship between The elements of the natural environment and social customs food when nomads Oued Souf. So that stand out the most important elements of the geographical environment which intervend whit it and focused on the organisms of plants and animals as it was for rigid elements of the environment.

And we aim to detect how did the Soufis nomad adapt whit the hard conditions in which they live? And what are the elements of the geographical environment used in the foods custom?, especially that they live far the urban places

يعتبر الغذاء أحد الضروريات الأساسية لاستمرار الكائن الحي، بحيث يتصدر قائمة الحاجات البشرية دون منازع، ولكن الجدير بالذكر أن عناصره وكيفياته تختلف من مجتمع لآخر بحسب اعتبارات ثقافية مختلفة، منها ما يتعلق بالبعد الديني، ومنها ما يتعلق بطبيعة النشاط المعتاد، ومنها ما هو راجع لعناصر البيئة الجغرافية التي تمد الإنسان بمقومات الحياة وتتمثل في الكائنات الحية النباتية والحيوانية وكذا المواد المعدنية المستخرجة من الأرض.

وعلى هذا الأساس تختلف طبيعة الأغذية والممارسات الاجتماعية المصاحبة لها من مجتمع لآخر، ولهذا سوف نبحث في هذا المجال عن الكشف عن صورة البيئة الصحراوية في هذه العادات الاجتماعية بإشكالية مفادها: ما هي علاقة البيئة الصحراوية بالعادات الاجتماعية الغذائية عند البدو الرحل بوادي سوف؟ وما هي مظاهر وصور هذه العلاقة من حيث النوعية والممارسات؟ ولا نريد البحث فيما إذا كانت البيئة الطبيعية الصحراوية تؤثر أم لا في عادات الغذاء؟ لأن هذا الأمر أصبح من المسلمات التي لا يجب أن تناقش.

ومن دواعي اختيار هذا المشكل هو الكشف عن طبيعة الممارسات المتعلقة بالغذاء لدى البدو الرحل خصوصا أنهم يتنقلون بعيدا عن المناطق الحضرية التي تتوفر فيها العديد من متطلبات الحياة المعاصرة من وسائل التخزين والتصبير وغير ذلك من المحلات التي تحوي أصناف الأغذية المحلية والمستوردة. وهذا له من الأهمية من حيث معرفة كيفية استغلال أهل البدو لعناصر البيئة الطبيعية في الممارسات المتعلقة بالغذاء.

وقد وقع اختيارنا على البدو الرحل المتواجدين في بلدية دوار الماء بولاية الوادي، نظرا لأن أغلبية البدو يتنقلون في تراب هذه البلدية الرعوية بدرجة كبيرة. وفيما يخص المنهج المستخدم فقد وقع اختيارنا على المنهج الأنثروبولوجي

باستخدام جملة من الأدوات المتمثلة في الملاحظة والمقابلة الحرة مع استخدام المخبرين لما للمخبرين من أهمية في مثل هذه الدراسات.

أولاً: خصائص بيئة وادي سوف

إن الأراضي الصحراوية هي الطابع الغالب لمساحة الجزائر تشكل في مجملها مساحة تقدر بـ 2 مليون كيلومتر مربع، أي ما يعادل 84% من مساحة الجزائر⁽¹⁾. وتبلغ مساحة صحراء وادي سوف حوالي 82 ألف كيلومتر مربع⁽²⁾، فهي عبارة على مساحة شاسعة من العرق الشرقي الكبير تتاخم الحدود التونسية والليبية على حد السواء.

وما دنا بصدد البحث في مجال البيئة الصحراوية فبدئ ذي بدء يجب التعرف على معنى البيئة الطبيعية أولاً، فهي الإطار الذي يعيش فيه الإنسان ويحصل منه على مقومات حياته من غذاء ودواء ومأوى، ويمارس فيه علاقاته مع أقرانه من بني الإنسان⁽³⁾.

فالبيئة الطبيعية من خلال هذا التعريف هي التي تمد الإنسان جملة الأغذية التي يتناولها من خلال تلك العناصر المشكلة لها، والتي تتمثل في الأرض والوديان والبحار وكل التضاريس وغير ذلك من الكائنات الحية النباتية والحيوانية التي تعيش على تلك الأرض أو في باطنها أي بمعنى كل ما يحيط بالإنسان من العناصر. وهذه العناصر تختلف من منطقة لأخرى من حيث تكوينها ونظمها البيئية، وهذا ما سنعرفه في هذا العنصر بحيث نريد التعرف على خصائص بيئة وادي سوف وجملة مكوناتها.

1. العناصر غير الحية

أ. التربة: تكسو صحراء وادي سوف بساط من الرمال التي فتتها المياه عبر العصور، تتميز بالنعومة وسهولة التطاير، لونها يميل إلى الصفرة في أغلب مناطق وادي سوف عدا بعض الأماكن التي تكون فيها هذه الرمال تتلون بألوان أخرى

كالأحمر والأبيض والأسود، إلا أن أغلبها يكون تحت السطح وتأخذ صفة الركام أو الصلابة.

وهذه الرمال تمتاز بالنقاوة والطهارة، بحيث يمشي عليها الشخص بدون نعال ولا يضره شيئاً، وينام عليها بدون فراش بصفة عادية، وتصلح لتكون لقعدة تناول الشاي خصوصاً في الليل.

ولقد ساهمت هذه الرمال بخصائصها المتميزة في الحياة اليومية للسكان، بحيث انسجم معها السوفي انسجاماً ترك بصمة مميزة في الثقافة السائدة، من ناحية العرف والتقاليد والعادات الاجتماعية وطبيعة النشاط الاقتصادي.

ب- المناخ: يسود منطقة وادي سوف مناخ صحراوي، حار صيفاً وبارد وجاف شتاءً فقد ترتفع درجة الحرارة في النهار إلى ما يقرب من الخمسين درجة، وتنخفض ليلاً إلى ما يقرب من درجة الصفر.⁽⁴⁾

أمّا في فصلي الخريف والربيع تعادل فيهما الحرارة بشكل واضح. وهذا المناخ أملى على الأهالي نوعاً من التأقلم بواسطة اكتساب جملة من النظم والوسائل، وذلك حتى يتسنى لهم العيش دون عوائق، فيلجأ السوفي إلى استعمال ألبسة معينة تتلاءم مع طبيعة الطقس وكذا يتناول وجبات غذائية تختلف من فصل لآخر بحسب نوعية الجو ودرجة الحرارة الفصلية.

أمّا ما يتعلق بالرياح فإنّها متميزة جداً بحيث إذا هبت تكون محملة بحبيبات الرمل المتطاير معها، وهذه الرياح لها نوعان أساسيان، ريح الصبا المعروفة عند أهالي المنطقة بالبحري، وهذا النوع يجذب السكان إذا قدمت بصورة خفيفة، حيث تضيء الراحة وينتعش فيها النبات والحيوان وكذا الإنسان، أما إذا كانت قوية فقد تضر بالكائنات الحية والمساكن وغير ذلك، والرياح الثانية يطلق عليها رياح السموم التي تعرف بالشهيلي وهي رياح جنوبية حارة يتشأم منها السكان لأنها مضرّة إذا زادت عن حدّها وتضيء على الشخص الخمول والكسل.

وفيما يخص الأمطار فهي قليلة التساقط بوادي سوف، وإذا هطلت فيكون ذلك عادة بين شهري نوفمبر وفيفري، وفي معظم الأحيان تكون على شكل زخات مصحوبة بعواصف رعدية. ونزول المطر يعتبر فال خير على أهل المنطقة، فنجدهم يتباشرون بها ويفرحون كثيرا خصوصا الرعاة، ويعمدون الأهالي إلى تناول وجبات غذائية خاصة في هذه المناسبة السعيدة وأشهر هذه الأكلات ما يطلق عندهم باسم البركوكش⁽⁵⁾.

2- عناصر البيئة الحية

وهي مجموعة الكائنات التي تدب فيها الحياة، و" تتمتع بمظاهر الحياة من تغذية وتنفس وحركة وتكاثر⁽⁶⁾. ونستطيع أن نقسمها إلى صنفين أساسيين، الثروة النباتية والثروة الحيوانية.

أ – الثروة النباتية: هناك في بعض الصحاري تنعدم النباتات، ولكن في صحراء سوف توجد فيها أنواعا مختلفة من الأشجار والنباتات ولكنها تعد قليلة، فمنها النباتات التي تعتمد على الغيث، فنجدها تكثر في السنة الممطرة وتشح في الجافة، وهذه النباتات تمتلك خاصية البقاء، حتى إذا لم تنبت من عام لآخر، فهي تحافظ على بذورها لتنمو إذا ما نزل الغيث.

وهناك نباتات تعتمد في حياتها على المياه الجوفية وأهمها النخيل، الذي يعتبر الطابع المميز لصحراء سوف، ولقد ارتبط به "السوفي" بدرجة أنه لا يمكن أن يتخلى على النخلة مهما كانت الظروف، مع أن النخل و ثماره أسس مجموعة من العادات الغذائية، وهذه النباتات التي تعتمد على المياه الجوفية نجدها حية طوال السنة بفصولها الأربعة، والنوع الثالث في نباتات المنطقة يسقى من طرف الإنسان لإنتاج بعض الخضر والفواكه التي تتأقلم مع طبيعة المنطقة. ومجمل هذه النباتات يمكن تصنيفها من ناحية استعمالها كالاتي:

- النباتات المستعملة في أغراض الرعي: الحلفاء، البشنة، العضيد، السعد، الحارّة، القريطفة، النمص، الحاذ، القصبية، النجم، الشيخ ...

- بعض النباتات المتعلقة بالرعي و الإستطباب: البسباس ، عنب الذيب، الحرمل ،
الفيجل، الحنضل، الفقاع (الفطر) ، الترتوث ...

- بعض الأشجار المستعملة في الطهو و التدفئة: الأزال ، العلندي ، الباكل ، المرخ
...

- بعض النباتات البستانية و البرية في نفس الوقت: الريجان ، الرند ، البسباس،
الرجلة، النعنع، الكرنب، الخروع، الخرشف، الزعتر، الثوم البري، الفيجل، شجرة
مريم ...

- أنواع الخضروات: الكابو (اليقطين)، القرع، اللفت، الجزر ، الخردل، الباذنجان،
القناوية، الفقوس، الخيار، البطيخ، البطيخ الأحمر (الدلاع)، البطاطس، البطاطا،
الطماطم، السلق، الكرافس.

أما ما يميز منطقة سوف هي النخلة. ولقد تعلق بها السّوفي، وأصبحت جزءا منه،
كما توجد أشجار أخرى كالعنب، التين، الرمان، الليمون، التفاح، الخوخ، التوت،
الزيتون ...

ب - الثروة الحيوانية: توجد في صحراء سوف حيوانات برية وأخرى أليفة،
تعيش تحت رعاية الإنسان الذي يستنفع منها، وهي مصدر الرزق عند البدوي في
هذه المنطقة، وخصوصا البدو الرّحل. وقد لعبت الحيوانات دورا هاما في العادات
الاجتماعية المتعلقة بالغذاء، والتداوي، بحيث نجد أهل سوف يستعملونها في
العديد من العادات العلاجية بدرجة ملفتة للانتباه.

بعض أنواع الحيوانات التي تعيش في صحراء "سوف"

يسترزق البدوي من مجموعة من الحيوانات التي تعيش على الرعي الطبيعي في أكثر
الأحوال، وهي لبّ نشاطه الاقتصادي والوحيد، وهناك الحيوانات البرية من
حشرات وسحليات وغيرها.

- **الجمال:** أو ما يعرف بسفينة الصحراء، وهو الحيوان الأكثر ملائمة في الصحراء لصبره الطويل على الماء والأكل، ولقد استعمله البدوي في الكثير من الأغراض وتعلقت به مجموعة من العادات الاجتماعية، حيث يستخدم في نقل العروس من بيت أبيها إلى بيت الزوجية، كما أن وجوده أثر في العادات الاجتماعية المتعلقة بالغذاء، وغير ذلك.

- **الماعز:** يملك أهل الصحراء هذا النوع من الحيوان من أجل الحليب أولاً، واللحوم في الدرجة الثانية، وهو من آكلات الأعشاب، ويرضى بالقليل، ويأكل كل أنواع العشب، وله قدرة على تحمل الحرارة والبرودة، بل أنه يتحسن كثيراً في فصل الحر.

- **الضأن:** ويملكها البدو أكثر من غيرها من الحيوانات الأخرى، وتحتل الصدارة في الوقت الحالي وتعتبر العمود الفقري للحياة عند رحل سوف قبل الجمال، كما يستأنس البدوي بعض الحيوانات الأخرى، والتي تعيش معه لاستعمالها في أغراض مختلفة.

هذا إلى جانب وجود حيوانات برية، مثل الغزال، الذئب، الضبع، الثعلب، الفнк، القنفذ، الأرنب، الكلب ...

- **الطيور:** الطيور هي كثيرة، فمنها القارة، ومنها المهاجرة، ومنها من يقوم سكان المنطقة بتربيتها والاعتناء بها ونذكر منها: الأنيس وهو طائر قار طوال السنة، و يعتبره سكان المنطقة فال خير، ويحرصون على عدم إيذائه وتركه حراً، والزواش وهو نوع من العسافير الصغيرة المتواجدة طوال السنة، والعصيفيرة وتدعى الزراعة، المسيسيقة، الهدهد، ابو قير وتدعى البوم وهو طائر غير مرغوب فيه، القوبعة: وهي من الطيور الصغيرة ومن مميزاتا الطيران لأمتار صغيرة عند اللحاق بها حيث يحذر الأطفال من اللحاق بها حتى لا تتسبب في ضياعهم. إلى جانب مجموعة من الطيور الكبيرة نسبياً كالغراب وهو نذير شؤم عند أهل البدو، والصقر (أعداده قليلة)، والحمام والدجاج وغيرها.

- الحشرات البرية: بالإضافة إلى الحشرات التي تستعمل في أغلبها في التداوي، ومنها الضار مثل الحنش، الورن، بوكشاش، الزرزومية، الوزغة، الشرشمان، الأفاعي، العقرب، الضفدع البرية، الثعبان، الجرد، الجربوع، فأر الصحراء، الصرصار، الجندب، الحلزون، الخنفساء، الجعل، الفرجان ... إلخ.

هذه الحيوانات البرية وخاصة الحشرات منها الضارة بالإنسان، والكثير منها نافع لها، حيث يستعملها أهل المنطقة في التداوي من مضار البعض منها، وعلاج أمراض كثيرة أخرى. كما يستعمل بعضها لسد الرمق كالجربوع والشرشمان ... الخ.

ثانيا: الممارسات المرتبطة بالغذاء و مصادره

ينقسم الغذاء البشري حسب مصدره إلى ثلاثة أنواع: حيواني ونباتي ومعدني , إلا أن الغذاء المعدني البحت ينحصر تقريبا في الماء والملح فقط، والباقي متنوع بحسب كل بيئة، وطبيعة العادات الاجتماعية. فنجد بعض المجتمعات تركز على الغذاء ذي المصدر النباتي، وأخرى تركز على الحيواني، إلا أن أغلب المجتمعات البشرية تعودت في غذائها على النوع النباتي، وتفنن الإنسان في إعداده وطرق تناوله المختلفة، فمن الغذاء ما يتناول ناضجا، ومنه ما يتناول نيئا بحسب العادات الاجتماعية التي ينشأ عليها الفرد. كما أنّ بعض الأغذية ما يتناول نيئا في إحدى المجتمعات، وتستهلك في مجتمعات أخرى ناضجة، بحسب التنشئة الأسرية مثل لحوم الأسماك.

1- الغذاء النباتي

أ - التمر: يعتبر التمر غذاء ضروريا عند أهل البدو الرحل بمنطقة "سوف"، فلا يتصور أن أحد منهم لا يأكله، ويعتقد أن الذي لا يوجد عنده التمر هو جائع، فهو يتناول يوميا تقريبا وفي مختلف فصول السنة، كما أنّ له خاصية الحفظ لمدة طويلة دون أن يتعفن ويستعملون لذلك طرقا معينة.

والتمر متوفر في المنطقة لأنه يتصدر المنتوجات الفلاحية , بحيث تعتبر زراعة النخيل هي الأولى، مع ما له من فوائد غذائية كبيرة، ويؤكل دون أي تحويل، وقليله يكفي لسدّ الرمق. ويعطي للإنسان طاقة عجيبة، فيعمل من الشروق إلى الغروب دون إرهاق، ويستعمل نواه وحشفه غذاء للدواب.

كما أنّ التمر ينصح به للنفساء لكونه يدرّ الحليب، والدراسات الحديثة أثبتت ذلك⁽⁷⁾.

أما التركيبة الكيميائية لهذه المادة تتمثل فيما يلي :

"حوالي 20٪ ماء، وحوالي 75٪ كربوهيدرات، 2.2 غ بروتين، 0.6 غ دهون، 2.4 غ ألياف، 60 وحدة دولية فيتامين أ، 0.08 ملغ فيتامين ب 1، 0.05 ملغ فيتامين ب 2، 2018 ملغ حمض النيكوتيك، 0.9 ملغ صوديوم، 790 ملغ بوتاسيوم، 65 ملغ كالسيوم، 66 ملغ ماغنسيوم، 0.15 ملغ منغنيز، 2.1 ملغ حديد، 0.61 ملغ نحاس، 72 ملغ فوسفور، 65 ملغ كبريت، 283 ملغ كلوريت، كما يحتوي على مادة تنبّه تقلصات الرحم وتزيد من انقباضها وخاصة أثناء الولادة. وهذه المواد وقيمها متواجدة في 100 غ من التمر".⁽⁸⁾

والتمر له أهمية بالغة لأنه "غني جدا بالمواد الضرورية للإنسان، فإنّ كيلو غراما منه يعطي ثلاثة آلاف كالوري أي ما يعادل الطاقة الحرارية التي يحتاج إليها جسم رجل متوسط النشاط في اليوم الواحد، وبعبارة أخرى أنّ الكيلو غرام الواحد من التمر يعطي نفس القيمة الحرارية التي يعطيها اللحم، وإنّ ما يعطيه الكيلو الواحد من البلح يعادل ثلاثة أضعاف ما يعطيه كيلو واحد من السمك"⁽⁹⁾.

فطبيعة نشاط البدوي الذي يحتاج فيه إلى جهد مضاعف وكبير لتنقله الدائم في جيوب الصحراء وهو يمشي على رجليه وأحيانا يجري، فهذه المادة (التمر) تساعده على بذل الطاقة المضاعفة دون إرهاق لما تحويه من سعرات حرارية معتبرة. وكنتيجة للتعوّد على تناول التمر، أصبح من بين المواد الأساسية

الضرورية التي يحرص البدوي على توفرها الدائم، فخلال الدراسة الميدانية في البوادي، لاحظنا أنّ البدو لا يتنازلون عن تناول التمر، بحيث عند مقابلة مع أحد المخبرين، وكنا نتناول التمر مع الحليب، يقول بأنّ التمر يعتبر غذاءً أساسياً عندنا، ونعتقد بأنّ الدار التي لا يوجد فيها تمر يعتبر أهلها جوعاً. وليس تناول التمر نتيجة لمعرفة علمية بل كان بسبب التجربة فقط، بحيث عندما وجد هذه المادة من حوله، وفي متناوله، أخذها كغذاء وساعدته على سد رمقه، وأعطته الطاقة الكافية لممارسة نشاطه، وبمرور الزمن أصبح البدوي "السّوي" يتناول هذه الوجبة (التمر) يوميا حسب نفس المخبر خصوصا لصلاحية تصبيره بطرق سهلة، وبالتالي تعود البدوي على تناول التمر.

ويمكن أن نستخلص بأن تناول التمر يعتبر إحدى العادات الاجتماعية المتعلقة بالغذاء البدوي في "سوف"، لكن يبقى ليس بإجباري عندهم من الناحية الاجتماعية، ويدخل هذا ضمن الطرق الشعبية المستحسنة، والتي يحاول البدوي جاهدا تعليمها للأطفال.

ب- الطحين : يستعمل الطحين يوميا في مختلف الوجبات البدوية منذ زمن بعيد، ويعتبر أحد المواد الغذائية الضرورية والأساسية، وله أنواع مختلفة.

فهناك طحين القمح والشعير بالإضافة للدقيق والفرينة، أمّا استعماله فهي الكسكسي ويكاد يكون يوميا طوال السنة، كما يستعمل في وجبة العصيدة، وفي الخبز بأنواعه المختلفة.

إلا أن البدو يفضلون طحين القمح والشعير عن باقي الأنواع الأخرى، والسبب في ذلك عند أحد المخبرين أنّ القمح علاج بالإضافة إلى بقاءه في المعدة مدة أطول، وخصوصا للرجال الرعاة الذين أحيانا لا يتناولون وجبة الغذاء عند الزوال. كما أن الكسكسي بالقمح يساعد على منح الدفء الداخلي للجسم خاصة في فصل الشتاء بالخصوص إذا أضيف له الشحم.

يبدو حسب ما وصلنا إليه في هذا العنصر من خلال الميدان، يتبين أن عادة تناول الطحين باستمرار يطغى عليها طابع العادات المتفق عليها عند جميع البدو الرحل، خاصة مع فصيلة العائلات الكبيرة، حيث يكلف كبير السن بإدارة شؤون العائلة، ولا يمكن أن يوافق على غذاء آخر مهما كانت الظروف، إلا في حالة المرض، مع العلم أن التسوق يكون عادة من طرفه لوحده، وفي مناسبات متباعدة تصل إلى الشهور.

جـ - الخضار: وهي مختلفة ولكن قليلة نوعا ما من ناحية الأنواع، فحسب ما لوحظ فإن البدو لا يعرفون كثرة الخضار، ولكن يغلب استعمالهم للبصل بدرجة كبيرة جدا بالإضافة لليقطين، والجزر إن وجد، إلا أنه نادر الاستعمال.

فاليقطين يستعمل في وجبة الكسكسي، وهو خضار أساسي فيه، وهو ينبت في صحراء سوف على غرار مناطق أخرى، وقابل للحفظ لمدة طويلة تتعدى الشهور. أما البصل فهو خضار مهم منذ القديم، ويستعمل في أغلب الوجبات، وله فوائد غذائية، وطبية عديدة، لاحتوائه على العديد من المواد القاتلة للجراثيم، كما أنه يلين الريق فيقلل من شرب الماء، خصوصا إذا كان نيئا، كما أنه يقي من ضربات الشمس، وبعض الدراسات تشير إلى من بنو الأهرامات كان غذاءهم الأساسي البصل باعتباره مقو.

كما يتناول البدوي الثوم ويستعمله في العديد من الأغذية وفي مآرب أخرى، كتصبير السمّن، ويعتقد عندهم أن له فوائد كثيرة، وبالتالي يحرص البدوي على اقتنائه دائما، كما يمتاز بالحفظ لمدة طويلة، تصل إلى أربعة أشهر أو أكثر.

وهذه الخضار تنبت جميعها في صحراء سوف، وهي متوفرة من السهل اقتناؤها من طرف البدوي لرخص أثمانها وتوفرها.

د التوابل: وهي ليست ضرورية ولكن لا مانع من استعمالها في الغذاء إن وجدت ما عدا في حالة النفاس فإن المرأة تتناول طبيخا مشكلا من مجموعة التوابل

والحشائش الطبية يساعد على معافاتها بسرعة كما يعتقدون , وهو من العادات الدائمة لدى البدو عند ولادة المرأة.

والملفت للانتباه في مجتمع الدراسة يستعملون الفلفل الحار الأحمر كتوابل وليس كخضار لتغيير طعم الغذاء المحضّر , بحيث يتميز هذا النوع بأنه قابل للحفظ لمدة طويلة جدا وله .

هـ - النباتات البرية: حسب ما علمناه من مجتمع البحث يتبين لنا أن البدو في صحراء سوف يستعينون في غذائهم من بعض النباتات البرية مثل "الترثوث" و"الذنون"، وهما نباتان طفيليان فـ "الترثوث نبات طفيلي يظهر في بداية الربيع ويستمر إلى غاية الصيف"⁽¹⁰⁾، كما أنّ الذنون نبات متطفل ويحتاج لنموه إلى نباتي الزيتة والباقل، ويستعمل كخضار للكسكسي"⁽¹¹⁾.

ولعلنا نجد أن هذا السلوك يقوم به مجتمعات الالتقاط إلا أنهم لا يعتمدون على ذلك بطريقة كلية، بل بصفة محدودة جدا، بحيث يقتصر تقريبا حسب ما علمنا من كبار السن على هاتين النباتين فقط، بل يتمثل غذاؤهم من هذا النوع جزء بسيط جدا، ومن العادة يستهلكون المادتين السابقتين عندما يحل بهم عسر الحصول على الغذاء مع العلم أنهم تعودوا عليه خلال فترة الاستعمار الفرنسي.

2- الغذاء الحيواني

من خلال الزيارات الميدانية لمجتمع الدراسة، لاحظنا أنّ الذي يتصدر الغذاء الحيواني لديهم هو الحليب بدرجة كبيرة، ثمّ لحوم الإبل والضأن والماعز ولحوم الحيوانات البرية المتعددة.

أ - الحليب هو غذاء متوفر عند الرّحل بدرجة كبيرة، لاستئناسهم بعض الحيوانات التي تنتج الحليب بقدر وافر، مثل: الماعز والإبل، فحسب الملاحظة البسيطة، وجدنا امتلاك الماعز بدرجة ملحوظة عند جميع البدو الرّحل، سواء بالنسبة لرعاة الضأن أو الإبل. فهم يستهلكون الحليب بشكل أساسي ودائم، نظرا

لعدة اعتبارات. من حيث قدرته الكاملة في التغذية, بالإضافة لأسباب أخرى بحسب أحد المخبرين الذي أفادنا بأن البدو يتناولون الحليب بسبب التعود الذي ينشأ مع الفرد منذ صباه, كما أن الحليب له منفعة كبيرة للجسم, حيث نجدهم يحثون المريض, والمرأة الحامل على تناوله, كما يقدم للراعي والذي ينشط كثيرا لتعويضه على بذل الجهد, وكدليل على أهمية هذه المادة أفادتنا أحد المخبرات بأنه عندما يكون قليلا يقدم للرجال دون النساء, ونحن نعرف بأن المجتمع البدوي يفضل الرجل عن المرأة, ويرفع الرجال عن النساء بدرجة كبيرة.

فيمرور الزمن, أصبح شرب الحليب عادة اجتماعية لدى البدو انطلاقا من تعوهم على ذلك نتيجة وفرة شبه الدائمة من مصادر مختلفة. فتناول التمر ارتبط ارتباطا وثيقا بشرب الحليب, حيث في مقابلة مع أحد المخبرين البدويين يقول "لا أتصور نفسي أنني أكل التمر دون حليب". ولكن السؤال الذي يطرح نفسه هنا في هذا المجال هو: لماذا رعاة الإبل يستأنسون الماعز, في حين يتوفر حليب النوق لديهم بدرجة كبيرة؟ مع العلم أن الناقة تمدّ بالحليب لفترة طويلة تصل إلى إحدى عشر شهرا في السنة.

فطرحنا فرضية مفادها أنّ السبب يتعلّق بالتنوع؟, وعند مقابلة مع إحدى المخبرات بيّنت لنا أنّه لا يستخرج من حليب النوق ما يسمّى بالسّمْن والزّبدة وكذا لا يستخدم منه اللّبن, في حين حليب الماعز يصلح لاستخراج ذلك, وهذه المواد المستخرجة من حليب الماعز لها استعمالات غذائية وطبية, وبالتالي يفترض على البدوي امتلاك الماعز لأغراض غذائية بدرجة كبيرة, مع العلم أن الماعز لا يثقل البدوي في تغذيته, فهو حيوان يأكل أغلب الأعشاب, مثل ما هو موجود في المنطقة الجنوبية بصحراء سوف, حيث تقل فيها الأعشاب بدرجة ملحوظة, وتكون فيها عدا النباتات الشوكية تقريبا.

أمّا طريقة تناول الحليب فتختلف حسب طبيعة الأشخاص والظروف, والتنوعية أيضا, فيشرب طازجا أو مغلى أو لبنا منزوع الزبدة, وغالبا ما يتناول لبنا مع التمر, أو مغلى في الصباح حسب ما لاحظناه في حياتهم اليومية.

وأخيرا يمكن أن نقول بأن شرب الحليب من الطرق الشعبية البدوية التي تعودوا عليها في صحراء "سوف"، حيث نجد أن كلهم يشربون الحليب يوميا، إلا في حالة عدم توفره، ويبدو أن تربية الماعز لدليل على تشبثهم بهذه المادة، مع العلم بأن الماعز يعتبر قليل المردود من الناحية المالية، ويفضل عليه الضأن والإبل.

ب- مشتقات الحليب: لقد تفننت البدوية في مجتمع الدراسة، في اشتقاق مجموعة من المواد المكونة للحليب، بطرق تقليدية، ولأغراض متنوعة، غذائية وطبية وغيرها.

— الزبدة: وهي مادة تستخرج من الحليب بعد عملية الترويب، التي تتمثل في ترك الحليب لمدة معينة حتى يتغير ويتخثر نسبيا بواسطة الحرارة، وبعد هذه العملية تمخض البدوية ذلك في "الشكوة"⁽¹²⁾، فالجزء الذي يطفو في الأعلى يسمى الزبدة، والباقي يعتبر لبنا، وتمتاز الزبدة بلونها الأبيض الناصع، وتختلف في الجودة من فصل لآخر حسب ما ورد من إحدى المخبرات، بأن البدوية تفضل زبدة موسم البرد عن زبدة الصيف، وهي تخزن مؤقتا بقليل من الملح، وقليل من شجرة الإكليل المجفف قبل عملية تصنيعها في وقت لاحق عندما تكثر كميتها، وهذا التصنيع، أو التحويل يتمثل في تكوين السمن (الدهان)، كما تؤكل مع التمر في بعض الأحيان خاصة في فصلي الربيع، والصيف. وهذه الأكلة تتطابق تماما عند قبائل العرب في منطقة نجران بالمملكة العربية السعودية بحيث تقوم الأم بوضع التمر والزبدة المصنوعة من لبن الغنم"⁽¹³⁾.

وتقدمه للتناول، وهذا ما يدل على أن هذه الوجبة تمثل عادة اجتماعية لدى تلك القبائل، وهي تمثل عادة أيضا عند بدو "سوف" في الصحراء الجزائرية، ويمكن أن نفسر هذا بتشابه الخصائص البيئية لكل من الصحراء السعودية وصحراء سوف مع العلم أنهم جميعا من ديانة واحدة، وأصل عربي واحد.

— السمن أو الدهان: وهو عبارة على زبدة مطبوخة مع قليل من البصل والثوم، مع إضافة الفلفل الأحمر المجفف وكمية من القمح أو الشعير المدشوش، وهذا

الأخير الهدف منه امتصاص الماء الموجود في الزبدة، في حين يمكن للبدوية أن تستغني عن البصل، والثوم أو الفلفل حسب ما تراه مناسباً للذوق، وتكتفي أحياناً بطبخها مع القمح المدشوش والملح قصد التصبير فقط. ويستخدم السمن في الكسكسي، كما سنراه لاحقاً أو في العادات الاجتماعية المتعلقة بالمناسبات الموسمية أو الزواج وغيرها، وهذا الأمر ستتعرض له في فصل آخر كما يستخدم للعلاج أيضاً بخلاف ما نجده عند الكثير من الرعاة الإفريقيين، حيث لا يستخدمون الزبدة في الطعام ويتفقدون معهم في استعمالها لدهن الجسم والشعر (14)

– الجبن الصحراوي: من مشتقات الحليب لدى البدو الرحل في صحراء سوف، يصنع ما يسمى بالجبن الصحراوي بطريقة تقليدية بحتة، ولا يتحمل البقاء على حالته طويلاً بحيث يؤكل عند صنعه مباشرة إذا كان الفصل حاراً، أما في البرد يبقى صالحاً لمدة يومين، أو ثلاثة، ويصل إلى عشرة أيام إذا غسل بالملح والماء على أكثر تقدير، وطريقة صنعه تكون بوضع كمية من الحليب في منفاح (جزء من الأمعاء) لأحد الحيوانات المذبوحة، ويفضل أن يكون صغير الماعز بالإضافة لقليل من الملح، ويربط هذا المزيج، ويعلق في الهواء الطلق حتى يجف تماماً ويصبح مسحوقاً، ويؤخذ منه في كل مرة قليل من هذا المركز، ويوضع في إناء فيه كمية من الحليب، ثم يعلك بواسطة الأصابع حتى يتجمد الحليب ويتخثر ويصبح جبناً صالحاً للأكل، أو في كل مرة يوضع طرف من الخليط في صوفة نظيفة، ويربط بخيطة، وينقع في الحليب حتى يتخثر بطريقة سريعة.

ج – اللحوم: تأتي اللحوم في المرتبة الثانية بعد الغذاء النباتي في مجتمع البحث، إلا أنهم يدلون لها أهمية كبيرة، وحسب ما لوحظ عليهم، تعين أنهم يأكلون نوعين من اللحوم، لحوم الحيوانات التي يستأنسون، ولحوم الحيوانات البرية.

– لحوم الحيوانات المستأنسة: من العادات البدوية في تناول اللحوم، نستطيع القول حسب ما أخبرنا به بعض المخبرين بأنّ البدوي يتناول اللحوم حسب ظروف مناخية. ففي فصل الخريف يركز على لحوم الجمال، حيث ير بأنها مفيدة في هذا

الفصل وهي في أحسن حالها و قوامها , وبالنسبة للماعز فأحسن كمال له في فصل الصيف , و يعتقد البدوي بأن لحم الماعز يكون شفاء وصحة للبدن في هذا الفصل كما أستعمل الماعز كعلاج في الحضارة المصرية القديمة اعتقادا منهم بأنه يمنحهم الصحة والشفاء.⁽¹⁵⁾

نظرا لأنه أخذ كفايته من الأعشاب الربيعية. وبخصوص لحوم الضأن فإنها تحبذ في الربيع نظرا لبدانتها، وقوامها الجيد، أما في الشتاء فتؤكل كل الأنواع ما عدا الماعز. والبدوي يحبذ تناول لحم الضأن، والاعتقاد بمنفعته، حتى أصبحت عندهم عادة اجتماعية دون البحث عن المضار التي يمكن أن تنجم عن الإكثار من تناول هذا النوع من اللحوم. فيصرح أحد المخبرين قائلاً إن لحم الضأن ألدّ اللحوم جميعها، وأنفعها للجسم على الإطلاق، فيضيف قائلاً لو كان بقدرتي أن أتناوله يوميا فما ترددت في ذلك".

– لحوم الحيوانات البرية: من خلال المقابلات التي أجريت مع المخبرين، فإن البدوي لا يتناول اللحوم بكثرة حتى أنه يمكن أن يتعدى الشهر، فجعل لذلك مناسبات مختلفة لتناولها.

ولكن من الملاحظ خلال الزيارة الميدانية، وجدنا أنهم يتناولون اللحوم تقريبا يوميا خاصة لحوم الحيوانات البرية، مثل الجرد، وهو حيوان يشبه الفأر، ولكنه أكبر منه حجما، حيث لاحظنا مجموعة كبيرة من الفخاخ لدى الأطفال يضعونها قرب الأشجار وخصوصا شجر الباقل الذي يعتبر الغذاء الوحيد له، ويصطادون بعضها وتؤكل في حينها بعد شويها على نار الحطب البري المتواجد عندهم، وحسب نفس المخبرين الذي ألفت انتباهنا إلى ما سمى بالجراد، بحيث يتناول البدوي هذه الحشرة المهاجرة التي تقضي على الثروة النباتية بشكل سريع جدا، بعد طبخها ويترك الباقي ليحفظ حتى يتسنى له أكلها مستقبلا لأن الجراد يأتي لمدة قصيرة. وليس في كل عام أيضا. كما هو موجود أيضا عند قبائل الشوشون الذين يتناولون الجندب... إذ كانوا يشوونها ويأكلونها.⁽¹⁶⁾

أما الغزال فتناوله نادر لصعوبة صيده، في حين يرى البدوي بأنه للذة المذاق دون قيمة غذائية معتبرة، ويتناول البدوي في فصلي الربيع والصيف الشرشمان (الإسقنقور) بالإضافة إلى الورن و الفنك و الجربوع ...

وبالتالي نستطيع القول بأن أهل البدو يتناولون اللحوم يوميا، وتزداد كميته من فصل إلى آخر، مع العلم أنهم يتناولون الحيوانات الأكلة للأعشاب فقط دون الأخرى إلا في النادر، ففي استفسار لنا عن أكل لحم الكلاب كانت الإجابة: إلا في الضرورة القصوى أو نزولا لطلب العلاج عندما يطلب من المريض "نشرة" ⁽¹⁷⁾ لزوال السحر والعين الحاسدة.

وفي تفسير آخر يمكن للبدوي أكل لحم الذئب، وحسب تحليلنا وكما نعرف أن الذئب عدو الغنم، وبالتالي يستساغ أكله أحيانا لأنه مفسد، و عدو لهم في حين تستعمل بعض أطرافه في أغراض أخرى.

— الشحوم: يستخدمها البدوي في طعامه اليومي عند طهي الوجبة اليومية، سواء أكانت هذه الشحوم من الضأن أو الماعز أو الجمال، يعتمدها البدوي كإحدى الزيوت الأساسية في طهي الغذاء، حيث يعتقد أن الأكل دونها يبقى فقيرا، ومذاقه رديء، ولا يمكن للبدوي أن يكون نشيطا في عمله، و يصاب بالفشل ولا يقاوم برد الشتاء حسب ما سمعناه من أحد المخبرين من مجتمع البحث.

— طرق طهي اللحوم

الشواء: هذه الطريقة تعتبر المفضلة لديهم وهي المتعارف عليها، ويكون على الجمر مباشرة، ولكن يجب أن يكون اللحم منزوع العظام في هذه الطريقة ولأجزاء محددة من الشاة والتي يكثر فيها اللحم ويقل العظم كالفخذين مثلا، كما تشوى أغلب الحيوانات البرية التي يصطادونها مثل الجرد.

الطهي تحت التار: مفادها، تحضّر نار معتبرة بالحطب البري ويوضع لحم الشاة المذبوحة في معدتها ثم تربط بواسطة خيط وتوضع في الرمل الساخن تحت النار (المال) وبعد ذلك تلهب النار من فوقها من جديد إلى أن ينضج اللحم.

الطبخ مع المرق: و يكون ذلك مع الوجبات الغذائية مثل الكسكسي في أغلب الأحوال، كما يطبخ البدوي بعض الحيوانات البرية في بعض المأكولات كالشرشمان مثلا.

رابعا : الوجبات الغذائية المعتادة

1- فطور الصباح

لا يهتم البدوي السوفي بفطور الصباح كثيرا، فحسب المقابلة التي أجريناها مع أحد المخبرين وهو على اتصال دائم بهممن فهو يؤكد على عدم اهتمام البدوي بهذه الوجبة. ولكن لا يعني هذا أن البدويين لا يتناولون الفطور إطلاقا، بل ينقصون من أهميته فقط لأسباب سوف نعرفها لاحقا.

فمن العادة يتناولون الشاي مع حليب الماعز المغلى عن طريق الخلط، وإذا بقي بعض الطعام من العشاء فيسخن على النار ثم يؤكل مع الشاي. أما إذا لم يكن هناك باق فيكتفوا بالشاي والحليب فقط. أما المأكولات الأخرى فلا يتناولونها أبدا لاعتقادهم أنها مصنعة، وبالتالي مضرّة، والبدوي لا يتنازل عن شرب الشاي نظرا لأنه حسب اعتقاده يعطيه النشاط والصحة أيضا. والحليب بالنسبة إليهم مغذي ونافع بدرجة عالية إذا كان طبيعيا غير مصنع كالحليب المجفف، وهذه الأنواع مضرّة بالصحة كما يعتقد عند البدو.

أما الشاي فهو منشط للجسم، وتناوله في الصباح يعطي البدوي حيوية ونشاط. ولكن يجب أن يكون شحيحا من السكر. وفي سؤال لأحد المخبرين عن أسباب شح السكر في الشاي أجابنا بأن السكر يساهم في العطش بالدرجة الأولى وكثرته مضرّة، ويتبع هذا أن البدوي يخرج من وقت الفجر بالغنم للرعي والمياه غير متوفرة في كل مكان وطبيعة عمل الرعي متنقلة فلا يمكن اصطحاب قدر كبير من ماء الشرب.

أما فوائده الغذائية فهو "يسهل الهضم، ينشط الفكر، يقوي الجهاز العصبي، ينعش الذاكرة ويحارب الوهن العصبي".⁽¹⁸⁾

فهذه الفوائد يحتاجها البدوي في كل يوم و بالتالي أصبحت لديه عادة شرب الشاي في الصباح حتى يمارس نشاط الرعي دون فشل أو وهن.

وهذا يتطابق إلى حد ما مع رأي المؤرخ الإنجليزي "بكل" buckle صاحب الاتجاه المادي في كتابه "تاريخ المدنية في إنجلترا" history of civilization بأن المناخ يؤثر أيضا في قيمة العمل والإنتاج، فالحرارة الشديدة تصيب العامل بالكلل والملل بينما الحرارة المنخفضة تثير النشاط والحيوية".⁽¹⁹⁾

و هذا سر استعمال الشاي في هذا المجتمع من أجل التغلب على الخمول والكلل الناتج عن ارتفاع درجة الحرارة ويضعف من جهده كي يخرج من سيطرة الطبيعة من خلال المناخ الحار.

2 – وجبة الغذاء

حسب الملاحظة البسيطة، وجدنا أن بدو سوف يقسمون الغذاء إلى مرحلتين في أغلب الأحوال ويتعلق الأمر بتناول وجبة من التمر واللبن بعد قضاء شوط من العمل الرعوي، وهذا سر عدم اهتمام البدوي بفطور الصباح. ويتناولون وجبة أخرى في الزوالن وهي عبارة على خبزه من طحين القمح أو السميد ويكون في وسطها كمية من الشحم والبصل وقليل من الخضروات الأخرى إن وجدت وتنضج بالطريقة الآتية: يعجن الطحين بقليل من الماء ثم يسوى باليد ويوضع في وسطه ما حضر من خضروات أو شحم ثم تلقى في وسط الرمل الساخن بواسطة نار الحطب المعدة من قبل إلى أن تنضج. وتدعى هذه الأكلة "الملة".

ومن خلال إجابة أحد المخبرين على سؤال يتعلق بأسباب إختيار "الملة" على غيرها أجابنا:

- اقتصاد الماء: فالعجينة لا تستخدم كمية كبيرة من الماء، لا تهضم بسرعة: وهي تبقى في المعدة لمدة طويلة، سهولة وسرعة النضج، لا تلهي عن شغل آخر.

كما أن التربة هنا لعبت دورها البارز بحيث تعتبر هي القدر لهذا النوع من الطعام، فلا يحتاجون إلى الأواني أو غيرها، وهذا لصفاء الرمال ونقاوتها وعدم التصاقها

بالخبزة. ومن العادات الاجتماعية في الغذاء، أن أغلب أفراد الأسرة يتناولون الغذاء مجتمعين مع بعضهم على بساط الرمل بطريقة دائرية، نظراً لأن الرمال نظيفة، ولا داعي للفراش أو الجلوس على كراس أو غيرها، وهنا نلاحظ أن المناخ لعب دوراً في تشكيل العادات الغذائية بصفة واضحة وتدخل في نوعية الأكل والرمال وأثرت في العادات المتعلقة في كيفية الإعداد والتناول.

3- العشاء

من خلال حضورنا وجبات العشاء لعدة مرات، لاحظنا أنهم لا يستعملون عدا الكسكسي وبصفة يومية دون تغيير مهما كانت الظروف، وفي أغلب الأحوال تضاف في المرق كمية من التمر وكمية معتبرة من خضار الكابو. وفي سؤال لأحد المخبرين أفادنا بأن الكسكسي من عاداتنا في فصل الشتاء لأنه يبعد البرد عن الجسم، أما في فصل الصيف يمكن استبداله "بالملة".

عندما يدخل فصل البرد يحتاج البدوي إلى غذاء من نوع الكسكسي الذي لا يستغنى عنه أبداً لأنه يرى حسب اعتقاده أنه يزيل البرد ويقاومه حسب ما أبلغتنا أحد المخبرات، وخصوصاً إذا أضيف له قليل من السمن المستخلص من حليب الماعز. فغذاء البدوي السوفي يتطابق تماماً مع ما وصلت إليه الدراسات التي تناولت أهل البدو في فترة القرن التاسع عشر حيث كشفت دراسة أن أغلب طعامهم "في القرن التاسع عشر تمرا وحليب النوق وحليب الماعز والطعام المصنوع من القمح والشعير: العصيدة والملة كما يتناولون المرفوسة"⁽²⁰⁾.

أما اللحم فلا يتناولونه إلا عند وقوع حادث للحيوان أو عند قدوم الضيوف ولكنهم يتناولون ما يصطادونه من الأرانب والغزلان والطيور المهاجرة والشرشمان، أما الشاي فيعتبر مشروباً مفضلاً عند كل البدو.⁽²¹⁾

ونستطيع القول أن البدوي السوفي يميل إلى الأكلات الثقيلة على البطن خاصة في فصل الشتاء الذي يطول فيه الليل ويكثر البرد، وهي كما لاحظنا وجبة الكسكسي الممزوج بالسمن الحيواني كما يشبه إلى حد ما وجبة العشاء عند قبائل

نجران الذين يعتمدون أكلة مكونة من القمح والذرة المطبوخين والمخلوطين باللبن والمزينة بالسمن الحيواني⁽²²⁾.

فالبدوي يتناول الأغذية الثقيلة على المعدة، ولا يمكن أن يعتمد على أي وجبة أخرى باعتبارها عشاء، حيث يقول أحد المخبرين: "لميتعشاش بالكسكسي يبات جعان".

خامسا : العادات المتعلقة بتصبير المواد الغذائية

1- حفظ التمور

من العادة يخزن البدوي تمر الغرس حسب ما لاحظناه , وهو احد الأنواع المتواجدة في صحراء سوف لكونه يتحمل البقاء لمدة تتعدى السنة أو أكثر، بالإضافة لتخزين أنواع أخرى مثل التفزوين وهو تمر يشبه الغرس وكذا التنسين، المسوحي، وغيرها من الأنواع إلى جانب "ذقة نو" إلا أنها لا تتحمل البقاء على حالتها طويلا بسبب تأثرها بحرارة الصيف في المنطقة فتغير من لونها وطعمها ورائحتها. بالإضافة إلى قلة فوائدها الغذائية مقارنة بالغرس كما يعتقد البدوي، حيث أجابت أحد المخبرات، إن الغرس مفيد جدا أكثر من باقي التمور الأخرى بالإضافة إلى أنه يتحمل التصبير لمدة طويلة.

ومن الملاحظ عند البدوي أنه يركز على نوع الغرس فيصبره بطريقة تقليدية , حيث يضعه في كيس من البلاستيك المثقوب ثقباً صغيرة أو كيس من القماش أو جلد الماعز المدبوغ، ويقوم بضغطة حتى لا يكون أي فراغ بين الحبة والأخرى لمنع تعفنه بواسطة الهواء، ثم يربط من أعلاه بواسطة خيط ويتركه في الظل بعيداً عن أشعة الشمس، كي لا يتعفن بالحرارة، بل يكون الكيس على الرمل مباشرة، فيمتص الرمل العسل الذي يخرج من الكيس بعد مرور الوقت، ويبدأ البدوي في تناول هذا التمر في فصل الربيع باعتقاده أن الغرس يعتبر أفيد أنواع التمور في فصل الصيف ويعطي الطاقة ويلين الريق ويحلي شرب الماء.

2- تصبير الشحوم

لديهم طريقة خاصة في تصبيرها، فهي لا تتحمل الحرارة، وسهلة التعفن، فتوضع معها كمية من الملح والفلفل الأحمر وكذا بعض التوابل، وتوضع في آنية تسمى "الشبرية".⁽²³⁾

3- تصبير اللحوم

من العادات البدوية لتصبير اللحوم، يكون في المناسبات عندما يكثُر وجود اللحم خصوصا في عيد الأضحى حيث تذبح الشاة ويتعذر على الأسرة الصغيرة إنفاذ لحمها في بضعة أيام خاصة في الصيف، فتقوم النساء بتصبيره في الهواء الطلق عن طريق التعليق في حبل أو خيط بعد تمسيحه بكمية من الملح، إلى أن يجف ويصبح صالحا للتخزين ويبقى لمدة طويلة دون أن يتعفن وهذا ما يسمى بلحم "القديد" وهذه الطريقة مستعملة لدى أغلب الأرياف والبدو في جل الأماكن سواء في الجزائر أو خارجها، مثل ما هو موجود في مجتمعات "شتالين، أبو رماد وحلايب" بمصر بحيث يتم الاحتفاظ باللحوم والدهون بعد تجفيفها، وتعلق على المشعليب وهو الحامل الذي يعلق فيه⁽²⁴⁾.

كما أنه توجد عادة لديهم تتعلق بالإسقنقور حيث يكثُر في الربيع وفصل الصيف، فيصطاد منه كمية معتبرة ويجفف كذلك لاستعماله في فصل البرد الذي لا يخرج فيه هذا النوع. يستعمل القديد نظرا لعدم وجود المبردات الصناعية، وهذا يدل على كيفية تكيف البدوي مع بيئته من حيث أكل اللحوم الموجودة فيها، وكذلك طرق التصبير التقليدية المعتمدة من البيئة.

خاتمة

لقد اهتم البدوي السوفي بغذائه اليومي بصورة التجربة العامية دون الرجوع إلى الحقائق العلمية، وذلك تبعاً لما تنتجه له بيئته الصحراوية من عناصرها الحية وغير الحية، فقد استخدم العديد من النباتات المحلية والكثير من الحيوانات التي تعيش في المنطقة في عادات الغذاء، كما كان للتربة دوراً هاماً في طرق إعداد الطعام بحيث اعتبرت فرناً للطهي مع استعمال الحطب المحلي، إلى جانب تخصيص بعض الأغذية لفصل دون آخر تبعاً لدرجة الحرارة والرطوبة.

ومن خلال هذا يتبين أن البيئة الجغرافية لعبت دوراً كبيراً في العادات الاجتماعية الغذائية سواء في العناصر المستعملة في تحضير الوجبة الغذائية أو حتى الممارسات المصاحبة لها التي تظهر جلية في الفراش الرملي ووسائل وطرق تخزين المواد الغذائية. وبالتالي برز استخدام البيئة في الغذاء بدرجة عالية جداً خصوصاً أن البدو الرحل يعيشون وجهاً لوجه مع الطبيعة، فتكيفوا معها بجملة من الممارسات التي سلكوها حتى تستمر حياتهم بصورة مرضية.

❖ هوامش البحث

- (1) محمد حسن صلاح: في جغرافية المغرب العربي، الجزائر: منشورات بغداددي، بدون سنة، ص 63.
- (2) ثريا التجاني: دراسة اجتماعية لغوية للقصة الشعبية في منطقة الجنوب الجزائري، وادي سوف أممؤذجا، الجزائر: دار هومة، 1998، ص 6.
- (3) عبد الحميد عمر النجار: عبد الحميد عمر النجار : قضايا البيئة من منظور إسلامي، الدوحة: مركز البحوث و الدراسات، 1999، ص 19.
- (4) ابراهيم بن محمد الساسي العوامر: الصروف في تاريخ الصحراء وسوف، تونس: الدار التونسية للنشر، 1977، ص 50.
- (5) البركوكش هو عبارة أكلة مادتها الأساسية حبات من الطعام المفتول بطريقة خشنة ناضج في مرق عادي، ويطلق عليه العيش خصوصا في مناطق الشمال الشرقي من الجزائر. وهذه الأكلة يعتقد منها إضفاء الدفاء للجسم في البرد القارس.
- (6) فتحي دردار : البيئة في مواجهة التلوث، طبعة منقحة، تيزو وزو، الجزائر: دار الأمل، 2003، ص 23.
- (7) موقع إلكتروني WWW.SSA.net 21/02/2008 13:33
- (8) يحيى محمودي: الأعشاب الطبية من الحديقة النبوية، البليلة، الجزائر: قصر الكتاب، 1990، ص 109. بالتصرف.
- (9) الموقع الإلكتروني : 35 : 14 . 2008 / 01 / 17 .
<http://naseh.net/vb/showthead.php?&t=3199>
- (10) حليس يوسف: الموسوعة النباتية لمنطقة سوف، الوادي، الجزائر: مطبعة الوليد، 2007 ص 88. بالتصرف.
- (11) المرجع السابق، ص 130، بالتصرف.

- (12) و هي عبارة على قرية صغيرة من جلد الماعز و يجبّد أن يكون صغيرا بحيث يستعمل بعد عملية الدبغ بواسطة قشور الأشجار و بعض المواد الأخرى .
- (13) أحمد علي سليمان: سلوك المستهلك بين النظرية و التطبيق , الرياض , المملكة العربية السعودية: مركز البحوث، 2000، ص 190.
- (14) عاطف وصفي: الأنثروبولوجيا الثقافية، بيروت، لبنان: دار النهضة العربية، 1971، ص 228 ، بالتصرف.
- (15) محمد نزار خوازم و آخرون: تاريخ العلاج والدواء , الرياض , المملكة العربية السعودية: دار المريخ، 1990، ص 30، بالتصرف.
- (16) عاطف وصفي: مرجع سابق، ص 223.
- (17) " النشرة " بضم النون هي عبارة على أحد الحيوانات يطلبها المعالج من المريض و تكون بمواصفات معينة و محددة ، و غالبا ما تكون شاة ، و يتبرك بها المريض بطريقة يرسمها له المعالج مسبقا .
- (18) دنيس لامبولاي: 200 وصفة طبيعية، ترجمة: فادية عدوش، بيروت، لبنان: دار الفراشة للطباعة والنشر، 2001، ص 51.
- (19) محمد السيد غلاب: البيئة و المجتمع، ط 7، القاهرة: مكتبة الإشعاع للطباعة والنشر والتوزيع، 1997، ص 27.
- (20) المرفوسة هي عبارة على رقائق من الخبز المحلي الممزوج بالدهان أو عجين تمر الغرس الممزوج بالدهان أيضا و من العادات الاجتماعية تؤكل المرفوسة في فصل الربيع بدرجة كبيرة مع فصل الصيف ، و هذه العادة لا تزال حتى اليوم موجودة في جميع مناطق سوف البدوية و الريفية و الحضرية ، و ينسب إليها عيد الربيع.
- (21) علي غنابزية: مجتمع وادي سوف من خلال الوثائق المحلية في القرن التاسع عشر، مذكرة مقدمة لنيل شهادة الماجستير في التاريخ الحديث والمعاصر، جامعة الجزائر: 2000/2001، ص 118، بالتصرف.

- (22) أحمد علي سليمان: مرجع سابق، ص 190، بالتصرف.
- (23) وهي عبارة على جرّة مصنوعة من الطّين تستعمل لتصبير الشحوم.
- (24) محمد عبد محجوب وآخرون: المجتمع و الثقافة، الأزابطة، مصر: دار المعرفة الجامعية، 2005، ص 156.