

المنتوجات المجالية بين واقع المحافظة والتثمين عن طريق فن الطبخ التطواني

Local products between preservation and valorization through the gastronomy

د. نورالدين أشبون: باحث بكلية الآداب والعلوم الإنسانية مارتيل، جامعة عبد المالك السعدي،
المغرب

Dr. Nourdine Achboun: a researcher at the Faculty of Arts and Humanities
in Martil, Abdelmalek Essaadi University

Email: Nouredineachboun@gmail.com

DOI: <https://doi.org/10.56989/benkj.v3i4.203>

الملخص:

باعتباره جزءا من فن الطبخ المتوسطي، يعتمد المطبخ التطواني لتحضير الأطباق، على المكونات (الخضار والبقوليات وزيت الزيتون والفواكه وما إلى ذلك) التي هي في الغالب منتجات مجالية، بحيث يتم دمجها بطريقة بارعة. ويقترن هذا التنوع الملحوظ من حيث المكونات بالتنوع البيولوجي، وكذلك بالثراء والمهارات الثقافية التي يتميز بها العنصر البشري في مدينة تطوان. كل ذلك منح المطبخ التطواني إشعاعا وتمييزا وطنيا ودوليا. إذا كان هذا الطبخ معروفا بتنوع التقنيات والوسائل المستخدمة، فإنه يشتهر أيضا بجودته التي تجسد براعة وقدرة المكون البشري التطواني على ابتكار أطباقا مستجدة، ولا أدل على ذلك أنه قد شكل أصل العديد من الأطباق المغربية الأصيلة بحيث تحتل الصحة فيها أهمية قصوى.

الكلمات المفتاحية: المنتجات المجالية، المطبخ التطواني، مدينة تطوان.

Abstract

As part of Mediterranean cuisine, Tetouani cuisine relies on locally sourced ingredients such as vegetables, legumes, olive oil, fruits, etc. which are skillfully combined to create a diverse range of dishes. This noticeable diversity in ingredients is associated with biological diversity, as well as the cultural richness and skills of the human element in the city of Tetouan. All of this has given Tetouani cuisine national and international recognition and distinction. Known for its diversity in techniques and methods, Tetouani cuisine is also renowned for its quality which embodies the ingenuity and ability of the Tetouani people to innovate new dishes. In fact, Tetouani cuisine is the origin of many authentic Moroccan dishes where health is of utmost importance.

Keywords: Local products, Tetouani cuisine, Tetouan city.

المقدمة:

المجتمعات البشرية تختلف طبقاتها وأنماط عيشها، ولعل أقرب الوسائل لمعرفة والغوص فيها هي دراسة التراث الغذائي لكل جماعة بشرية على حد، الذي يعتبر مادة خصبة للباحثين بالخصوص لمعرفة الحقائق المتعلقة بالعنصر البشري. وخصوصا عندما يتعلق الأمر بمجتمع عرف بغنى مطبخه من حيث المهارات والتقنيات، وأيضا العناصر التي يعتمدها كمكونات أساسية في مختلف الأطباق.

ومن هنا ننتقل في دراستنا للبحث والغوص في أهم هذه المكونات الغذائية المأسسة للمائدة التطوانية، خصوصا وأن الدراسات التي تناولت الموضوع قليلة إن لم أقل إنها نادرة جدا، ولعل المنتوجات المجالية أبرز هذه المكونات باعتبار أن مدينة تطوان تعتبر غنية في كل ما يتعلق بالمنتجات المحلية الأصيلة، وهذا الغنى يرجع للغنى الطبيعي وخصوصا منه الغطاء النباتي.

تحقيقا لما تقتضيه الإشكالية، اعتمدنا المنهج الوصفي في تناول عدة محاور تخص موضوع الدراسة، الذي يستند على الملاحظة كما حاولنا الاستعانة بمقاربة سوسيو ثقافية تهدف تثمين المنتوجات المجالية بمدينة تطوان في أبعاد مختلفة من خلال المطبخ التطواني.

مشكلة الدراسة:

يمكن تثمين المنتوجات المجالية عن طريق الحفاظ على استعمالها في فن الطبخ التطواني العريق، من هذه لإشكالية تنبثق عدة أسئلة فرعية يمكن طرحها بهذا الصدد وهي: هل يمكن القول إن المنتوجات المجالية تشكل قاعدة لفن الطبخ التطواني، وبالتالي ما مدى حضورها في السلوك اليومي والمناسباتي المتعلق بالمطبخ التطواني؟

أهداف الدراسة:

عادة ما يقع الباحثين في الخلط بين أهمية البحث وأهدافه. فالأهداف هي النتائج التي سوف يحققها الباحث عند انتهائه من البحث، والتي يمكن أن تشتق من فرضيات البحث أو تساؤلاته. أما أهمية البحث، فهي ما يمكن أن يترتب على نتائج البحث من فوائد علمية وتطبيقية.

وعلى هذا الأساس، تكمن جدة دراستنا في كونها تقارب أهداف على الشكل التالي:

- التعرف على التراث الغذائي التطواني.
- الإحاطة بأهمية المنتوجات المجالية في فن الطبخ التطواني.
- استعراض أهم المنتوجات المجالية في مدينة تطوان.

المبحث الأول: المنتوجات المجالية مفهوم حديث يرتبط بالبيئة والمحيط

دائما ما نجد أن الطلب على المنتجات المجالية مرتفع جدا بالمقارنة مع المواد الاستهلاكية الغذائية الأخرى. فهذه المنتجات تعتبر ذاكرة محلية، رهينة بمجال جغرافي معين، تنقل العديد من الأفكار والأعراف من جيل لآخر، تشمل في طياتها هوية المجال.

لم يتفق الباحثون والمتخصصون على تحديد تعريف شامل لمفهوم المنتجات المجالية، فبات مفهوما غامضا يفتقد للدقة. إذ اختلفت التعريفات باختلاف التخصصات المعنية بدراسة هذه المنتجات، بل أكثر من هذا يلاحظ أيضا هذا الاختلاف في التخصص الواحد، فنجد أنفسنا أمام عدد كبير من التعريفات جعلت الباحث على المعنى الصائب للمفهوم في حيرة من أمره، فكل تعريف هو عبارة عن تصور ورؤية تختلف باختلاف منظور الباحث وتجربته.

ورغم ذلك، فإن أغلبية الاجتهادات التي تصب في تحديد تعريف للمنتجات المجالية، تشترك في عناصر عدة.

فالمنتوجات المجالية تعبير استخدم في الآونة الأخيرة بشكل كبير، ولفهمه بشكل أعمق وأدق، توجب علينا استكشاف الفروق الدقيقة الموجودة في التعريفات المختلفة التي صادفناها في عملية التنقيب عن المفهوم. فهي بالتالي عملية معقدة ودقيقة.

رغم صعوبة تتبع المسار التاريخي وحصر البدايات الأولى لظهور عبارة "المنتجات المجالية"، إلا أن مصدر مفهوم "المجالية" "terroir" الفرنسي الأصل والمستعمل في أغلب البلدان الناطقة باللغة الفرنسية، غير موجود في البلدان الأخرى. على سبيل المثال، يشير إليها الإيطاليون باسم "prodotti tipici" (منتج نموذجي) بينما يسميها الإسبان "productos de la tierra" (منتج الأرض). وهذا ما يؤكد الطرح الذي يؤيد فكرة أن المنتجات المجالية تعبير ظهر مع بزوغ فجر الثورة الفرنسية.

وتوحي كل التصورات المرتبطة بالمنتجات المجالية في مخيلة المستهلكين، إلى أنه يُنظر إليها على أنها منتجات طبيعية وأصلية، تستمد هويتها وتأصيلها من الارتباط بالمجال الجغرافي. ويمكن أن تستند في تأصيلها من هوية المجال من خلال خصائصه المادية والثقافية. يأتي هذا التصور من منطلق مكان الإنتاج، فتنسب بالتالي لمنطقة جغرافية محددة، تكون فيها للظروف الطبيعية ومعرفة المجتمع التي تنتقل من جيل إلى آخر الدور الأهم في تحديد مفهوم المنتوجات المجالية. فأكثر التعريفات اعتمدت معيار مكان الإنتاج كمحدد أساسي للمفهوم، من خلال التفاعل بين الإنسان

والطبيعة. فهي تمثل مظهرًا ملموسًا لهوية المجال التي ترتبط بها. فهي مرتبطة بإقليم ما، بتراث طبيعي محدد، بتقاليد معينة، وبالتالي بثقافة وتاريخ منطقة معينة¹.

ويعتبر علماء الجغرافية السباقون في طرح مفهوم المنتجات المجالية للمناقشة والتقيب، خصوصا مع وجود روابط بين الخصائص المحددة لهذه المنتجات والمجال. هذا ما جعل مجموعة من التخصصات الأخرى مهتمة بدراسته أيضا، كعلماء الاجتماع، باعتبار أن المنتجات المجالية آلية مهمة في تحقيق التنمية الاجتماعية². ثم ظهرت مجموعة من الإجهادات للمهندسين الزراعيين، خصوصا في كيفية تأثير المجال على خصائص المنتجات المجالية³.

وفيما يلي بعض التعريفات التي تحصلنا عليها في عملية البحث البيبليوغرافي:

فوفقا لـ"ريكارد"، فإن المنتجات المجالية هي "منتجات تتميز بأصالة حقيقية، مرتبطة بالبيئة المجالية بما في ذلك الخصائص الفيزيائية للأرض، وطرق التصنيع المحلية، التي تدخل ضمن المهارات المكتسبة للسكان المحلية. فالمنتج بالتالي خاص بمجال جغرافي محدد، نشأ فيه، من الصعب وجوده في منطقة أخرى⁴.

من جهتهما، اعتبر كل من "Lagrange" و "Trognon" أن المنتجات المجالية "تشمل أي منتج غذائي، سواء كان معالجًا أم لا، يحمل علامة الجودة أم لا، وسواء كان له ارتباط ملموس بالبيئة الطبيعية أم لا، سواء كان حديث النشأة أم قديما. المهم هو أنه يفيد المستهلكين المحليين وغيرهم، من خلال اسمها الذي يدعم تسويقها، وبالتالي يرتبط بمجال جغرافي معين في تصور المستهلك"⁵.

يقترح بيرارد ومارشيناى تعريفاً مشابهاً لذلك المذكور أعلاه مع الاختلاف في إصرارهما على عنصر المعرفة والممارسات باعتبارها الركائز الأساسية لهذه المنتجات، ومن هنا يعرفانها "المنتجات

¹– Tablier M.T., Nicolas F., (1994). Genèse de la typicité, Sciences des Aliments, vol. 14, n° 5, p. 541.

²– Bérard L., Marchenay P., 2004, Les produits du terroir, entre culture et règlements, Paris, CNRS Editions 93.

³ – Lagrange L., Giraud G., Trognon L., 1997, Les produits alimentaires de terroir dans l'économie et la mercatique. Clermont Ferrand, Actes du Séminaire AREA, p86.

⁴– Ricard D., (1994). Les montagnes fromagères en France, Clermont Ferrand, CERAMAC, Université Blaise Pascal, p195.

⁵ – Lagrange L., Giraud G., Trognon L., 1997, Les produits alimentaires de terroir dans l'économie et la mercatique. Clermont Ferrand, Actes du Séminaire AREA, p88.

المجالية هي تعبير عن المكان والزمان وكل ما يتعلق بالمعرفة والممارسات المشتركة للسكان المحلية، فهي تشكل انتماء لمجال جغرافي ولها فيه تاريخ. وبالتالي تعتبر هذه المنتجات بشكل ملحوظ جزءا من الثقافة المحلية¹.

ووفقاً لنفس الباحثين، فإن "منتجا زراعيا وغذائيا مدرجا في اللائحة المحلية لمجال جغرافي ما، يتوفر فيه شرط الأقدمية هو نتيجة ممارسات جماعية"². لذلك فهو منتج راسخ بقوة في التاريخ وهو نتاج ارتباط بين العوامل الثقافية والبيئية. ويشير كل من G. Belletti و A. Marescotti إلى نفس الأفكار. ووفقاً لهما، "يمكن ربط المنتج المجالي بظروف الإنتاج والمعالجة والتصنيع الإقليمية بناء على موارد محلية محددة، لا سيما الاجتماعية والثقافية والبيئية"³.

يمكن استكمال هذا التعريف الأخير بتعريف آخر اقترحه آن ديس جاردين، والذي يشرح بدقة العوامل الطبيعية والثقافية المعتمدة في التعريف. فهو منتج تأتي مكوناته الرئيسية من منطقة محددة متجانسة ثقافيا وطبيعيا، وتعتمد خصائصه التي تميزه بشكل كبير على منتجات من نفس النوع يتم تصنيعها في نفس المجال الجغرافي. فهي تستمد خصائصها من عناصر الطبيعية والجغرافية المكانية مثل: الجيولوجيا، والمناخ، والثقافة، والتاريخ وكذلك المعارف التقليدية أو الناشئة ودراية سكانها.

تعتبر الوكالة الفرنسية للتنمية أن المنتج المجالي "يجب أن يمتلك جودة محددة مرتبطة بأصله الجغرافي الذي يميزه عن المنتجات الأخرى. فمن الضروري تأصيله وانتسابه لمجال جغرافي يساهم في تحديد هذا الاختلاف. فتمنح بالتالي للمنتج خصائص خاصة تميزه. (الفيزيائية والكيميائية والمكروبيولوجية و / أو الحسية) المتعلقة بهذا المجال. يمكننا أيضا الإشارة إلى معرفة الساكنة المحلية ومهاراتها خاصة فيما تعلق بكل من التقنيات الزراعية وعملية التصنيع. (الوكالة الفرنسية للتنمية والتمويل).

لتلخيص التعريفات المذكورة أعلاه، يمكننا أن نستنتج الأفكار التالية التي تكمل بعضها البعض:

¹ – Berard L., Marchenay P., 2000, le vivant, le culturel et le marchand: les produits deterroir,Autrement, N° 194: 191-216. P61.

² – Bérard L., Marchenay P., 2004, Les produits du terroir, entre culture et règlements, Paris, CNRS Editions, p96.

³ – Belletti G., Marescotti A., (2009), "Supporting local qualification processes of Origin products in the perspective of sustainability: legitimacy and role of public policies", Colloque international "Localiser les produits: une voie durable au service de la diversité naturelle et culturelle des Suds", Paris les 9, 10 et 11 juin 2009, UNESCO, p62.

- المنتج المجالي هو منتج غذائي زراعي سواء كان في حالته الخام أو المصنع.
- خصائصه تتلخص في تفاعل هذا المنتج مع بيئته.
- يجب تحديد المنتج المجالي في مجال جغرافي تتيح له إمكانية تمييز نفسه عن المنتجات الأخرى.
- تشكل معارف ومهارات المجتمع الموروثة، ولا سيما المنتجون، في إقليم المنشأ، عاملاً حاسماً في وجود هذا المنتج المجالي. فهذه المهارات هي مظهر من مظاهر التكيف الدقيق لهذا المجتمع مع بيئته.
- يعتبر التاريخ أيضاً عاملاً مهماً في تحديد مفهوم المنتجات المجالية، والذي يحدد تثبيت هذا المنتج في تاريخ المنطقة.
- يعتمد الاعتراف بالمنتج المجالي على تحديد البيئة المادية، والجهات الفاعلة التي تترجم وجودها لحقيقة.

المبحث الثاني: المنتجات المجالية ركيزة أساسية ضمن مكونات المائدة التطوانية

يعتمد المطبخ التطواني على مكونات وعناصر التي تعتمد على أغلب الأنظمة الغذائية بدول البحر الأبيض المتوسط، والمتمثلة أساساً في المنتجات المجالية المحلية المشكلة من مجموع الخضر والفواكه والبقول والأسماك والزيت الزيتون... فأهمية المجال الغابوي، وارتفاع حجم التساقطات المطرية بمدينة تطوان أسهم في غنى وخصوبة هذه المكونات، بالإضافة إلى توفره على شريط ساحلي مهم، يوفر ثروة سمكية مهمة. فتتوزع هذه المكونات إلى جانب الغنى الثقافي ومهارة العنصر البشري بالمدينة أعطى للنظام الغذائي التطواني إشعاعاً على المستوى الوطني والدولي. وتعتبر الحماية التطوانية غنية من حيث الأطباق، ومتنوعة من حيث التقنيات والمهارات المستعملة فيها. وتبقى المكونات والعناصر أهم سر من أسرار تميز التغذية التطوانية، إذ شكل غنى المنتجات المجالية التطوانية مورداً أساسياً للحماية التطوانية الأصيلة، وهذا ما سنخصه بالدراسة والعناية في هذا المقال، من خلال جرد مجموعة من هذه المنتجات التي تعتبر أساس المائدة التطوانية.

1.2- الخضر والفواكه والبقوليات منتجات مجالية بالمائدة التطوانية

اعتمد ولازال يعتمد الإقتصاد المحلي للبوادي والقرى المحيطة بمدينة تطوان، على الفلاحة المعيشية والموسمية التي يكون مصدرها الأساسي الأشجار المثمرة والخضر بحسب الموسم، وتساعد التساقطات المطرية المهمة والمنظمة بالمنطقة السكان المحليين على توفير كميات مهمة من الخضر والفواكه لأسواق مدينة تطوان، ومن بين أهم المناطق المزودة للسوق بهذه المواد الغذائية، والتي أيضاً تتميز بجودتها وطراوتها وأثمنتها المناسبة للسكان المدينة، نجد قبيلة "بني حزمارة" و"أنجرة" و"بني سعيد" و"بني يدر" و"بني قريش" و"الملايين" و"السحتريين" و"عين لحصن" و"مرتيل" سابقاً، كل هذه المجالات القروية تزود تطوان بكميات مهمة من الفواكه والخضر والبقوليات والأعشاب العطرية التي

تؤثت المائدة التطوانية. وإن كانت في السنوات الأخيرة تضاءلت الكميات المنتجة من هذه المواد نظرا لعدة أسباب، منها ما يتعلق بالتغيرات المناخية ومنها ما يتعلق بهجرة السكان نحو المدن، فأما الجانب المناخي فيرجع لقلّة التساقطات، وعدم انتظامها بشكل يساعد الفلاح ويشجعه على الإنتاج، أما فيما يتعلق بالسكان، فهو نفور الشباب من الفلاحة والهجرة نحو مدينة تطوان أو مدن أخرى مجاورة وأيضا هناك أسباب أخرى كزحف السكن نحو المناطق المذكورة سابقا وتجزئة الأراضي إما بسبب نظام الإرث أو بيعها لسكان المدينة الذين يستغلونها في أشياء أخرى غير الفلاحة.

كما تميز سكان مدينة تطوان بامتلاكهم لما يسمى بالغراسي "جمع غرسة" أو جنانات جمع "جنان"، إذ كان أصحابها يعملون على زراعتها بالأشجار المثمرة وبعض الأعشاب العطرية كالنعناع والبقدنوس والكزبرة... وهنا نقوم بجرد أهم الخضر والفواكه والبقول التي تنتج في المناطق المجاورة لمدينة تطوان وأيضا بالغراسي الكائنة بها.

جدول 1: جرد للخضر والفواكه والأعشاب العطرية والبقول والسلطات المحلية بتطوان			
البقول والسلطات	الأعشاب العطرية	الفواكه	الخضر
البقول، الخرشيف، الرجلة، الكرنين، السلك، الفجل، الخص، ريمولاتشا أو اللفت الحمراء، الخير، المثان، الريحان، مرددوش.	الزعتور، الزيترة، الفلايو، النعناع، الثيبية، اللويزا، مانتا، الرند، الكزبرة، الزهر، البابونج، البقدنوس، الكرفص.	التين الكرموس الصيفية والخريفية، الليمون، الطماطم، المزاح، التوت، بوخانو، الديتقال، التفاح، الإجاص، شريمويا، الموز، الخوخ، العنب، البرقوق، اللوز، المشمش، الرمان، اللانج، السفرجل، الهندي، الكاكي.	البطاطس، الباذنجان، الفلقل الأخضر، الأحمر، الفول، الجابان، القرعة الخضراء والحمراء، البصل، الثوم، الجزر، اللفت، البطاطس الحلوة أو مونياط، اللوبيا الخضراء أو الفاصوليا، تيتامبو

المصدر: عمل الباحث بالاعتماد على البحث الميداني

النظام الغذائي التطواني يعتمد كل هذه الخضر والفواكه والسلطات، شرط جودتها وتوفرها حسب الموسم، وهذا ما جعله نظاما غذائيا نموذجيا وصحيا، وهناك تقنيات عديدة لدى المستهلك التطواني، وخصوصا النساء منهم في اكتشاف جودة المواد المعروضة للبيع ومدى طراوتها وصلاحتها للاستهلاك.

بل وأكثر من هذا نجد نوعا واحدا من الفواكه بالخصوص يتضمن أصنافا عديدة تختلف بحسب الموسم وبحسب المذاق والشكل، نذكر من بينها التين الذي يحتوي أكثر من عشرين صنفا، أهمها

"الباكور" وهو أول التين، أو "الكرموس" وهو بدوره يضم أصنافا "كالعسال والخضراء والمراكشي والصفير والمساري"، والتين من أصنافها "الحرشى، المتيوي، سبعا لقوم أريفي الجوزي، الحمير، حافر البغل، السفري، سميدار، مزيوقة، السليخ، الطفلي، الدباغي الفرزاوي، الطابولة وغيرها".

هذا التصنيف نجده بأسماء أخرى في عدة فواكه أخرى كالعنب الذي يحتوي على صنف "بوقنير، تافريالت، العداري، مشاوش، الحمارة، البقصي، وغيرها... " فمنه من يأكل دون تحويله ومنه من خاص بتحضير الخل، ومنه ما هو يجفف من أجل تحويله لزبيب ومنه من يطهى ليصبح عصيرا ويسمى الصامت.

صورة 1: المنتوجات الفلاحية المجالية "أحد أنواع التين" بمدينة تطوان



المصدر: بعدسة الباحث بتاريخ 31/05/2018

كما اشتهر المطبخ التطواني بتحويل الخضر والفواكه لتصبح مواد غذائية محولة، ولكن بطرق صحية لا تؤثر على صحة المستهلك وقد أكد ذلك أطباء التغذية (الجدول 2) يوضح بعض هذه المواد المحولة.

جدول 2: تقنيات تحويل بعض المواد الغذائية بجماعة تطوان		
التقنيات المستعملة	بعد التحويل	قبل التحويل
التجفيف في الشمس	زبيب	العنب
الطهي حتى يصبح سائل متماسك	الصامت	العنب
التصبير التقليدي	الخل	العنب

التجفيف في الشمس	الشريحة	الكرموس أو التين
التجفيف في الشمس	برقوق مجفف	البرقوق
التجفيف في الشمس	المشمش المجفف	المشمش
التجفيف في الشمس وطحنه بالمهراز ووضعه مع الزيت	الفلفل الأحمر المطحون	الفلفل الأحمر
التصبير التقليدي في الماء	ليما	الليمون
الطهي والعجن	مربي السفرجل	السفرجل
المصدر: من إنتاج الباحث اعتمادا على العمل الميداني		

صورة 2: نموذج لبعض المنتجات المجالية في سوق المنتجات المجالية بجماعة تطوان، تبرز مجموعة من المنتجات المجالية بمدينة تطوان التي يتم عرضها بأسواق بيع المنتجات المجالية



المصدر: بعدسة الباحث، بتاريخ 2019/09/12

2.2- الألبان ومشتقاتها أساسية بالمائدة التطوانية

تطرقنا في ما سبق إلى وفرة المنتجات المجالية في تطوان، وخصوصا المجالات القروية المحيطة بها، وحيث أن الفلاحون والمزارعون في تطوان، منهم من يمتلك الماشية وخصوصا البقر والمعز، أسهم ذلك في توفر كميات من الحليب سواء حليب المعز أو حليب الأبقار، وقد كان فلاحوا المجالات القروية القريبة من مدينة تطوان يبيعونه لسكان تطوان كل صباح، وذلك بأكواب معدنية سعتها نصف لتر، ومن خلال ملاحظات المستهلكين أثناء استجوابهم بخصوص جودة هذا الحليب،

يرون أن جودته أفضل بكثير حتى من الحليب المعقم، وهذه العملية مازالت في تطوان يقوم بها حوالي خمس فلاحين في أحياء مختلفة.

تعتبر مادة الحليب ومشتقاتها من أكثر المنتجات استهلاكاً في وجبتي الفطور واللمجة أو "ميريبيندا" كما يصطلح عليها في تطوان، هذه الوجبة المستحدثة فقط بعد دخول الاستعمار الإسباني، ففي وجبة الفطور هناك من يحبذ الفطور بالبيصرة، أو بالحريرة، وهناك من يحبذ الفطور بالخبز المكون من دقيق القمح أو الرغيف مع الزبدة والجبن والسمن والقهوة الممزوجة بالحليب، وهذه المكونات الأخيرة كلها من مشتقات الحليب التي تحضر بطرق تقليدية من طرف النساء غالباً. ومن أهم هذه المشتقات الرايب، اللبن، الجبن، الزبد البلدية، السمن.

جدول 3: مشتقات الحليب وتقنيات اشتقاقها

المنتج	طريقة الاشتقاق
الرايب	هو حليب مخمر بشكل تلقائي في أواني معدنية أو طينية دون أن يضاف إليه أي نوع من الخميرة وقد يضاف إليه السكر أو أي شيء آخر لتحليلته حسب الرغبة ثمنه بين 9 و 12 درهم للتر الواحد.
اللبن	هو الحليب الذي لم يصل بعد لمرحلة التخمر حيث يجمع في أنية من معدن أو قدر طيني، ويحرك جيداً بالأيدي حتى تعزل الزبدة فوقه، وتجمع ثم تعاد مرة أخرى العملية حتى يتم التأكد من خلوه منها فيصبح بذلك لبناً. ويعتبر اللبن الحلو المذاق الأكثر طلباً من المستهلك. ثمنه بين 6 و 8 دراهم للتر الواحد.
الزبدة	كما وضحنا أعلاه في إنتاج اللبن فالزبدة هي أحد المواد التي يتم اشتقاقها من الحليب في عملية إنتاج اللبن وهي مطلوبة بكثرة من طرف المستهلك ثمنها بين 60 و 80 درهم للكيلوغرام الواحد.
الجبن	غالبا ما يستعمل حليب الأبقار في صناعة الجبن وقليل من يستعمل حليب المعز. حيث يوضع الحليب في أواني معدنية أو طينية فيغلى ثم يضاف إليه اللبن وقليل من الملح أو الزعتر أو دونه حسب الرغبة ويترك حتى يصير جامداً ويوضع في ثوب شفاف يسمى "حياتي" في تطوان فيصفي من الماء ويوضع في قوالب مصنوعة من الدوم أو العزف فيصبح بذلك جاهزاً للأكل. وفي تطوان يوجد سوق خاص بالجبن البلدي بالمدينة العتيقة بحي الملاح وآخر بكل مشتقات الحليب بحي المصداق. ثمنه يتراوح بين 30 و 40 درهم للكيلوغرام الواحد.

وهو نوعان:	
السمن	
– سمن مملح ويصنع من الزبدة بعد غسلها يضاف لها الملح. وغالبا ما يستعمل في الكسكس والحريرة والطهي بصفة عامة.	
– سمن يستعمل في الحلويات حيث يتم تذويب الزبدة وتصفى منها المادة الدسمة بصفة نهائية وتوضع في أواني مزلجة ويغلق عليها حتى تصبح سمنا. ثمن السمن يتراوح بين 80 و 120 درهما.	

المصدر: من إنتاج الباحث اعتمادا على العمل الميداني

اللحوم الحمراء والبيضاء مكونات ثانوية بالمائدة التطوانية

غالبا ما كان سكان تطوان يستهلكون الأسماك أكثر من اللحوم، ثم اللحوم البيضاء بكل أنواعها، كالدجاج البلدي والأرانب أو كما يطلقون عليه في تطوان "القلين"، في حين تأتي اللحوم الحمراء في المرتبة الثالثة، وخصوصا لحوم الأبقار والغنم محلية التربية، أما المعز فيستهلكها سكان البوادي ونادرا ما تستهلك من طرف سكان المدينة.

تعتبر اللحوم في تطوان من المواد المتوفرة في كل الأوقات من السنة، حيث يعتمد عليها التطوانيون في أطباق عديدة أهمها: اللحم البقري بالبرقوق واللوز، على ذكر اللحوم الحمراء في تطوان فقد ارتبطت بها عادات اجتماعية وثقافية باتت في طور الانقراض، وهما التوزيع والتوزيع.

التوزيع: حيث يتفق مجموعة من الأشخاص على شراء ثور أو بقرة "ضروبة"، وذبحها واقتسام اللحوم بحسب رغبة وقدرة كل واحد منهم، بما في ذلك الرأس والأرجل "الكوارع" والكبد والقلب والطحال "الدوارة". وكانت التوزيع أيضا تتخذ شكل آخر، وهو الكل يساهم بحسب قدرته المادية في شراء الذبيحة، ولكن الكل يأخذ نفس الكمية، وهذا نوع من أنواع التكافل والتعاون بين الجميع.

"التوزيع": تشمل عادة التوزيع المشتقة من مصطلح وز الأمازيغي، والذي يعني العون مقرونا إلى التاء، حرف التعريف في نفس اللهجة بمناسبات معينة، سواء وقت الأفراح أو الأفرح ومن بين هذه الأعمال: جني الزيتون، الحصاد، بناء بيت أو بناء مسجد، أو نسج الزربية وغسل الصوف، وتحضير ذخيرة وجبات الكسكس التقليدي المفتول باليد "العولة"... أو التحضير لبعض حلويات الأعراس والمواسم... الخ، ويدعو صاحب الحاجة الأهل والأقارب والجيران والأحباب لمعاونته في عملية تضامنية، يحدد موعدها من قبل، ويتم الاتفاق على كيفية أداء هذا العمل وعملية تبادل الأدوار فيه والوسائل اللازمة. ففي موسم الحصاد مثلا، تكون التوزيع حاضرة بكل معانيها، بحيث نجد الحقل يعج بالرجال والنساء والأطفال من مختلف الأعمار، تم استدعاءهم وتجنيدهم من أجل المشاركة في هذه الحركة التضامنية التطوعية، كلهم جاءوا لتقديم يد العون، كل حسب قدرته وخبرته، وحسب ما

يتمتع به من قوة، بعضهم يستعمل المنجل لحصد السنابل والبعض الآخر يكون في الورا يجمع ويربط الحزم، والبعض الآخر ينقلها إلى الأماكن المخصصة لها كل هذا في جو من الفرح والغبطة والسرور. تؤثت فضاءه ترنيمات وأغاني وأهازيج مناسبة تحث على العمل والنشاط وتدعو للتضامن وتذكر نعمة الحمد والشكر لله. ارتبطت عادة «التويضة» بالنساء في عملية غسل صوف الأكباش حيث يجتمعن في يوم واحد، في مكان يكون غزير المياه، ويتم إحضار الأواني المخصصة لذلك من "كصاع" وبراميل، ويتم أيضا إحضار الصابون، ثم تتطلق عملية غسل الصوف بالتناوب بين النساء الحاضرات، حيث توضع أولا في الماء لمدة تصل لنصف ساعة ليضاف إليها الصابون في الأخير، ثم تبدأ النساء في فرك الصوف، و يمتزج هذا العمل بالغناء التراثي الأصيل، وخلال هذه الفترة تحضر صاحبة البيت وجبة أعدتها للمتطوعات بمثابة وجبة الفطور في فترة الراحة، ثم يرجعن بعدها للعمل، ويستمر العمل لفترة قبل العصر، حيث يتم تحضير وليمة مكوناتها الأساسية الكسكس باللحم، وغالبا ما يكون لحم بقري، كفترة ثانية للراحة ليعدن للعمل إلى أن ينتهي النهار.

من جهة أخرى تستعمل اللحوم الحمراء في تحضير مادتين مهمتين في المطبخ التطواني وهما الخليج والقديد، حيث برعت الطباخة التطوانية في إعداد هاتين المادتين الإستهلاكيين سواء في طريقة التحضير الأولية أو في تقديمها جاهزة للإستهلاك النهائي، وقد ارتبطت هذه المواد بمناسبات عديدة كعاشوراء بالنسبة للقديد ووجبة الفطور في أيام العيد بالنسبة للخليج.

الخليج: هو شكل من أشكال ادخار اللحوم الحمراء، التي يتم استهلاكها خلال فترات طويلة بحسب الحاجة من طرف الكبير والصغير، وهو من الأكلات ذات الأصل الأندلسي حيث جلبها الأندلسيون معهم، ويورد محمد داود مجموعة من الإشارات التي تشير إلى إرسال قائد تطوان "أشعاش" إلى السلطان العلوي مولاي عبد الرحمان كمية من الخليج. يقول محمد داود: "وعلى عادة القائد أشعاش مع الدار السلطانية، بعث إليها هذه المرة ثلاثين من الأواني مملوءة بالخليج مع صناديق مملوءة بالحلوى الأندلسية والجزائرية التي كانت تطوان تتقنها وتتفنن في صنعها، مما يدل على براعة العائلات الموريسكية التطوانية في إعداد هذا النوع من الأطباق"¹. يتم إعدادها من طرف النساء إما في شكل جماعات (عائلات أو جيران) أو فردية. مراحل الإعداد تبدأ بجلب التوابل وتنظيفها وتنقيتها من الأحجار وهذه التوابل هي الثوم الكامون، الكزبرة حبات، الملح وتعرض هذه التوابل للشمس مملحة حتى تجف فتسحق بالمهراز وهو آلة يدوية لطحن التوابل، حيث تمزج بقليل من الخل والزيت وتضاف لقطع اللحم المنقاة من العظم وغالبا ما يكون لحما بقريا فيترك ليلة كاملة في التوابل أو "الشمولة" وفي الغد يقلب اللحم وتضاف له "الشمولة" مرة أخرى ويترك من جديد ليلة ثانية، وفي الغد يخرج

¹ - داود محمد (2016) "التكملة ذيل لكتاب تاريخ تطوان (في خطط المدينة وسكانها وحياتها الاجتماعية)" مراجعة وتحقيق وإضافات: حسناء محمد داود، مطبعة الخليج العربي، ص 507.

للحواء الطلق، ليحفظ ولكن لا يعرض للشمس مباشرة. وبعد جفاف اللحم تماما ويصبح قديدا يتم طبخه وتكون هناك أجواء احتفالية مرافقة لعملية طبخ الخليج، حيث توضع طنجرة كبيرة من الماء على الفحم أو الحطب، تسمى بالطنجيرة، ويضاف لهذا الماء قطع الشحم المملحة اليابسة وبعد غليان العناصر وذوبان الشحم نهائيا، يضاف اللحم بالإضافة لزيت الزيتون والزيت العادية، ويضل اللحم يطهى حتى يتبخر كل الماء، وينزع من فوق النار حتى يهدأ، فيصبح بذلك جاهزا، وتبدأ آخر عملية في تحضير الخليج وهي عملية "الدوقة" أي تذوق الخليج بعد أن يصبح باردا بخبز معدة خصيصا لذلك¹.

القديد: هو لحم مدخر يتم تتبيله كما يتبل الخليج، أو فقط يضاف له الملح. ويكون من لحم الغنمي المدخر في عيد الأضحى، والبقرى في فترات مختلفة من السنة، وخصوصا ابتداء من شهر ماي. ويعرض اللحم في الحواء ولا يعرض للشمس مباشرة. وغالبا ما يتم استهلاكه في مناسبات معينة كيوم عاشوراء من كل سنة، أو في يوم حاجوزة.

الخاتمة:

يتضح من خلال كل ما سبق أن المطبخ التطواني أو التغذية التطوانية إرث حضاري له جذور في الأسر التطوانية العريقة. تأثر بمرور حضارات من المنطقة أبرزها الحضارة الأندلسية الراسخة في العادات والتقاليد الغذائية بمدينة تطوان وبكل ما يقدمه المحيط الطبيعي المتوسطي وما يجود به من مكونات غذائية مجالي، مع اجتهادات الأسر التطوانية في فنون الطبخ المتوارثة. وهذا ما جعله أحد أهم أنظمة التغذية المتوسطة بإقليم البحر الأبيض المتوسط، لامتناله لقواعد هذه التغذية المصنفة كإحدى أهم الأنظمة الغذائية في العالم. وهذا ما يجعله ميزة مجالية يمكن أن تشكل إحدى آليات التنمية السياحية مستقبلا.

ورغم كل هذا فقد عرفت مجموعة من العادات المتعلقة بالحمية التطوانية اندثارا وتراجعا بسبب تسرب عادات غذائية مضرّة بالصحة البشرية ومهددة للتراث الغذائي التطواني، أبرزها الأكل السريع التحضير.

¹ - داود، مصدر سابق، ص 290.

قائمة المصادر والمراجع

- الرهوني، أبو العباس أحمد (2012): عمدة الراوين في تاريخ تطاوين" تحقيق جعفر ابن الحاج السلمي، الجزء الأول، منشورات جمعية تطاوين أسمير، مطبعة الخليج العربي.
- الرهوني، أبو العباس أحمد (2012): عمدة الراوين في تاريخ تطاوين" تحقيق جعفر ابن الحاج السلمي، الجزء الثاني، منشورات جمعية تطاوين أسمير، مطبعة الخليج العربي.
- داود، حسناء (2019): سمات وملاحم من الحياة الاجتماعية"، منشورات مؤسسة محمد داود للتاريخ والثقافة، مطبعة الخليج العربي، الطبعة الأولى.
- داود، محمد (2016): التكملة ذيل لكتاب تاريخ تطوان (في خطط المدينة وسكانها وحياتها الاجتماعية)" مراجعة وتحقيق وإضافات حسناء محمد داود، مطبعة الخليج العربي.
- الشريف، محمد (2011): تطوان: بنت غرناطة الحاضرة للحضارة الأندلسية بالمغرب"، مجلة التاريخ العرب العدد رقم - 58 جمعية المؤرخين المغاربة - الرباط.
- داود، مصطفى (2021): من التراث المغربي الأصيل المائدة التطاونية، أطباق تطاونية تقليدية وحديثة إلى غاية الستينات من القرن العشرين"، مطبعة تطوان، الطبعة الأولى.
- Belletti G., Marescotti A., (2009), " Supporting local qualification processes of Origin
- products in the perspective of sustainability: legitimacy and role of public policies", Colloque international "Localiser les produits: une voie durable au service de la diversité naturelle et culturelle des Suds?", Paris les 9, 10 et 11 juin 2009, UNESCO.
- Berard L., Marchenay P., 1995, Lieux, Temps et preuves: la construction sociale des produits de terroir, Terrain 24: 153-164.
- Berard L., Marchenay P., 2000, le vivant, le culturel et le marchand: les produits de terroir, Autrement, N° 194: 191-216.
- Bérard L., Marchenay P., 2004, Les produits du terroir, entre culture et règlements, Paris, CNRS Editions.
- Giraud G., (2004). TYPIC, Workshop, 5 juin, Montpellier.

- Lagrange L., Giraud G., Trognon L., 1997, Les produits alimentaires de terroir dans Économie et la mercatique. Clermont Ferrand, Actes du Séminaire AREA.
- Tablier M.T., Nicolas F., (1994). Genèse de la typicité, Sciences des Aliments, vol. 14, n° 5, p. 541–556.
- Ricard D., (1994). Les montagnes fromagères en France, Clermont Ferrand, CERAMAC, Université Blaise Pascal.