

## التجديد في الأكلات التقليدية بين الأصالة والمعاصرة

ابتسام بن عيسى<sup>1</sup>

مستخلص:

تعتبر الأكلات التقليدية جزءاً أساسياً من هوية الشعوب وثقافتها، تحمل في أعماقها تاريخاً غنياً وأصالة لا تُضاهى؛ ومع تقدم الزمن وتطور أساليب الحياة، ظهرت الحاجة إلى تجديد هذه الأكلات التقليدية لتواكب العصر دون المساس بجوهرها الثقافي؛ وعليه أصبح التجديد في الأكلات التقليدية يهدف إلى دمج التراث مع الابتكار، ليعكس تطورها دون التفريط في قيمها الثقافية والاجتماعية.

يهدف هذا المقال إلى استكشاف كيفية المزج بين الأصالة والمعاصرة من أجل تجديد الأكلات التقليدية، من خلال تقديم نماذج مبتكرة تحافظ على المكونات الأساسية وتضيف إليها لمسات عصرية؛ كما يسعى المقال إلى تحليل أثر هذا التجديد على المجتمع وكيفية تأثيره في الحفاظ على التراث وتعزيز الهوية الثقافية في سياق الحياة العصرية.

وتبرز أهميته من خلال تقديم رؤية عملية لكيفية إعادة إحياء التراث في ظل التحديث السريع، مما يساهم في الحفاظ على الموروث الثقافي وحمايته من الاندثار؛ واعتمدنا على المنهج الوصفي التحليلي من أجل استعراض الأطباق التقليدية بحلة جديدة ومتميزة.

الكلمات المفتاحية: التجديد، الأكلات التقليدية، الأصالة، المعاصرة

### Abstract:

Traditional dishes are an essential part of a nation's identity and culture, carrying with them a rich history and unparalleled authenticity. As time progresses and lifestyles evolve, the need to modernize these traditional dishes to align with contemporary life has emerged, without compromising their cultural essence. Consequently, the modernization of traditional dishes aims to merge heritage with innovation, reflecting their development without undermining their cultural and social values.

<sup>1</sup> طالبة دكتوراه من جامعة أبو بكر بلقايد تلمسان (بلد الجزائر) تخصص الفنون التشكيلية

[benaiissa.ibtissam@univ-tlemcen.dz](mailto:benaiissa.ibtissam@univ-tlemcen.dz)

This article seeks to explore how to blend authenticity and modernity in order to renew traditional dishes by presenting innovative models that maintain the core ingredients while adding contemporary touches. The article also aims to analyze the impact of this renewal on society and how it influences the preservation of heritage and the enhancement of cultural identity in the context of modern life.

Its significance lies in providing a practical vision for reviving heritage amidst rapid modernization, thereby contributing to the preservation of cultural heritage and protecting it from extinction. The descriptive-analytical approach has been adopted to review traditional dishes in a new and distinctive form.

**Keywords :**Renewal, Traditional Dishes, Modernity.

### 1. مقدمة:

تعد الأكلة التقليدية مكوناً أساسياً في الذاكرة الثقافية للأمم، فهي ليست مجرد نتاجات مطبخية عابرة، بل هي وثائق حية تُسَطِّر ملامح الهوية الاجتماعية عبر امتداد الحقب الزمنية؛ إنها بمثابة سجلات تاريخية ملموسة، تختزل في طياتها تفاعلات الإنسان مع بيئته وموارده، وتُجسد منظومة القيم والعادات التي توارثتها الأجيال.

إن مسألة التجديد في الأكلات التقليدية تُعد بمثابة قضية ثقافية تستلزم مقارنة تحليلية معمقة، فهي تتأرجح بين قطبين متجاذبين: ضرورة الحفاظ على الأصالة والجذور التاريخية من جهة، وحتمية التكيف مع الديناميكيات المتغيرة للأذواق والتقنيات المستجدة من جهة أخرى؛ تسعى هذه الدراسة إلى الكشف عن الآليات التي يمكن من خلالها تحقيق توليفة متوازنة بين عراقة الماضي وتطلعات المستقبل؛ فاستيعاب هذه العلاقة الجدلية يكتسب راهنية قصوى في عالم يشهد تفاعلات ثقافية عابرة للحدود، حيث يصبح الحفاظ على الخصوصية والتميز من خلال الموروث الغذائي ضرورة ملحة لترسيخ دعائم الهوية الذاتية للأمم، وتعزيز حضورها في المشهد الحضاري العالمي؛ ففي سياق عالمي يتسم بالسيولة والتغير المتسارع تبرز الأكلات العصرية بوصفها قوة جاذبة تستقطب اهتمام هذه الفئة العمرية، مدفوعة في ذلك بعوامل متعددة تشمل الانفتاح الثقافي الرقمي؛ هذا الميل المتزايد لدى الأجيال الشابة بات يمثل تحدياً بنيوياً لبقاء واستدامة الأكلات التقليدية في

المجتمعات المحافظة؛ فإذا لم تُتدارك هذه الظاهرة قد تشهد هذه الأكلات تراجعاً في حضورها وتداولها، مما ينذر بانفصال بين الأجيال وتضاؤل في نقل هذا الموروث الثقافي.

من هذا المنطلق، تتبدى الضرورة الحتمية للتجديد في الأكلات التقليدية بوصفها إستراتيجية وجودية لضمان استمراريتها وتأثيرها؛ لم يعد التجديد هنا مجرد إضافة لمسة عصرية أو تعديلاً طفيفاً في الوصفات، بل هو عملية إعادة صياغة واعية ومدروسة تستهدف تحقيق التقارب بين أصالة الماضي وتطلعات الحاضر والمستقبل، إنها آلية حيوية لإعادة إحياء هذا الموروث بأساليب مبتكرة تستجيب لفضول الأجيال الشابة، وتلبي شغفها بالتجربة والاكتشاف، دون المساس بجوهر الهوية والقيمة التاريخية لهذه الأطباق.

هذا المسعى نحو التجديد لا ينبغي أن يُنظر إليه بوصفه استسلاماً لضغوط الحداثة، بل بوصفه فعلاً إبداعياً واعياً يستثمر الإمكانيات المعاصرة لتعزيز مكانة الأكلات التقليدية وجاذبيتها.

أمام هذا المشهد الحضاري المتسم بالتحويلات العميقة، والذي تتلاقى فيه تداعيات الحداثة بتيارات الموروث الثقافي العريق، يتبادر إلى الذهن سؤال يستنطق جوهر العلاقة بين الأصالة والمعاصرة في سياق فضاء الممارسات الغذائية التقليدية: ألا يُعتبر التجديد في الأكلات التقليدية في ظل تصاعد تأثير الأذواق المعاصرة على وعي الأجيال الشابة ضرورة تاريخية ملحة تقتضيها حتمية الاستمرار والانتشار، أم أنه يمثل ضرباً من ضروب الانزياح عن الجوهر الأصيل وتفريطاً في الأصالة التي تشكلت عبر قرون من التراكم الحضاري؟

تتناول هذه الدراسة أهمية الحفاظ على الأكلات التقليدية، في ظل تحديات العولمة، وتسعى إلى فهم كيفية تفاعل الأصالة والمعاصرة في هذه الأكلات، ومظاهر تجديدها لتلبية تطلعات الشباب؛ كما تهدف إلى تحديد طرق لتحقيق توازن مستدام يحافظ على هوية هذه الأطباق وجاذبيتها، من خلال تجسيد الأدبيات والتطرق لبعض الأكلات التي مسها التجديد؛ بهدف تقديم رؤى وتوصيات عملية للحفاظ على هذا الجانب الهام من التراث الثقافي.

## 2. تعريف بمصطلحات الدراسة:

إن تحديد مفاهيم الدراسة يعتبر مهماً لضبط معانيها ومقاصدها، وتمثلت مفاهيم الدراسة فيما يلي:

### 1.2. مفهوم التجديد:

- لغة: جاء في لسان العرب بمعنى: وتجدد الشيء صار جديداً، وجدده استجده، واستجده أي صيره جديداً، والجديد ما لا عهد لك به<sup>2</sup>؛ بمعنى: هو ابتداع غير مألوف أو الوصول إلى شيء لم يسبق إليه قبلاً.
- اصطلاحاً: تغيير في شيء قديم، ومن معانيه كذلك، وصل ما انقطع من المعهود، وإعادته إلى حالة الفاعلية بعد أن يلي على مرور الزمن<sup>3</sup>.
- وهو أيضاً: الاحتفاظ بالقديم، وترميم ما بلي منه، وإدخال التحسين عليه، لأن التجديد إنما يكون لشيء قديم؛ وهو تنميته من داخله وبأساليبه هو مع الاحتفاظ بخصائصه الأصلية وبطابعه المميز<sup>4</sup>.

### 2.2. مفهوم الأكل:

- لغة: هو البلع عن طريق مضغ<sup>5</sup>؛ والأكلة: اسم للقمة الواحدة؛ وأكول، وأكيل: كثير الأكل<sup>6</sup>؛ والأكال: المبالغ في الأكل<sup>7</sup>؛ والمئكال: الملعقة ونحوها<sup>8</sup>.

---

<sup>2</sup> ابن منظور بي فضل جمال الدين مكرم ابن المنظور، لسان العرب، مجلد 3، ط3، دار الأصدار، لبنان، 2004، ص: 2.92

طيب الرحماني نادية، في مفهوم التجديد وإشكاليته، مجلة محاورات في الأدب والنقد، المجلد3، العدد4، 2023م، ص: 3.39

يوسف القرضاوي، الفقه الإسلامي بين الأصالة والتجديد، دار الصحوة للنشر، ط1، 1986م، مصر، ص ص: 26 و 4.27

أحمد بن محمد بن علي الفيومي، المصباح المنير في غريب الشرح الكبير، مكتبة لبنان للنشر، لبنان، 2009م، ص: 5.07

<sup>6</sup> زين الدين محمد بن أبي بكر الحنفي الرازي، مختار الصحاح، المحقق: يوسف الشيخ محمد، المكتبة العصرية للنشر، ط 5، بيروت، 1999م، ص: 20

<sup>7</sup> مجمع اللغة العربية، المعجم الوسيط، دار الدعوة للنشر، القاهرة، 2008م، ص: 23.

<sup>8</sup> مجد الدين محمد بن يعقوب الفيروز آبادي، القاموس المحيط، مؤسسة الرسالة للطباعة والنشر والتوزيع، ط8، لبنان، 2005م، ص: 962

- اصطلاحًا: الأكل هو إيصال ما يتأتى فيه المضغ إلى الجوف، ممضوغا كان أو غيره<sup>9</sup>.

### 3.2. مفهوم الأكلات التقليدية:

هي أصناف من الطعام يستخدمها العامة من الناس أكثر من غيرها بسبب وفرة مصادرها وسهولة تحضيرها وإعدادها، وهي تختلف من منطقة لأخرى من حيث مكوناتها وطرق تحضيرها وتقديمها<sup>10</sup>.  
- **التعريف الإجرائي للأكلات التقليدية:** ويطلق عليها أيضا اسم: "الأطعمة التراثية"، وهي مجموعة من الممارسات الغذائية والأطباق التي تطورت عبر الزمان ضمن مجتمع أو ثقافة معينة، وتُعتبر جزءًا لا يتجزأ من الهوية الثقافية والتراث المحلي؛ تعكس هذه الأكلات القيم الاجتماعية، والتاريخية، والبيئة الجغرافية، والموارد المتاحة، بالإضافة إلى التفاعلات بين المجتمعات المختلفة؛ تختلف الأكلات التقليدية من بلد لآخر ومن منطقة لأخرى، وغالبًا ما يتم تحضيرها في المناسبات الخاصة والعائلية.

### 3. الثقافة الغذائية:

إن الثقافة الغذائية عبارة عن موروث اجتماعي وعادات غذائية رسخت في أذهان الأفراد، وأصبحت جزءًا من شخصيتهم، إذ يمكن الحكم على ثقافة الفرد الغذائية من خلال السلوك الغذائي الذي يتبعه<sup>11</sup>؛ حيث يتكيف الإنسان مع بيئته من خلال تطوير ثقافة غذائية تناسب محيطه، حيث تختلف ثقافة الغذاء بين الشعوب تبعًا للظروف البيئية والدينية والاجتماعية؛ فمثلًا: يتأقلم سكان الصحراء مع البيئة الجافة، بينما يتبنى الإسكيمو ثقافة غذائية تتناسب مع البيئة الباردة؛ كما تختلف العادات في المناسبات الدينية فيحتفل المسيحيون بالديك الرومي، ويحتفل المسلمون بالكباش؛ وتتنوع أيضًا وفقًا للقيم المجتمعية مثل تناول الطعام الجماعي في صحن واحد في الثقافات العربية، بينما يأكل

<sup>9</sup> فهد بن فرج الجهني، أجمع آية في طب المعاني والهدايات، مجلة الدراسات العربية، المجلد 39، العدد 02، ص: 1038.

<sup>10</sup> فتيحة برك، دور المرأة الأمازيغية في الحفاظ على الثقافة الغذائية الأصيلة: دراسة إثنوغرافية على إحدى الأسر الأمازيغية بمنطقة تاوقريت بولاية الشلف، مجلة الرواق للدراسات، الاجتماعية والإنسانية، المجلد 07، العدد 01، 2021 ص: 725.

الشمري علي مناحي وآخرون، الثقافة الغذائية، مكتبة الفلاح للنشر والتوزيع، ط1، الكويت، 2015م، ص:

11.204

الأوروبيون كلٌّ في صحنه منفردًا؛ فتشمل الثقافة الغذائية طرق الطهي والتخزين التي تميز كل مجتمع، مما يجعل فهم العادات الغذائية أساسيًا لتحليل الهوية الثقافية لأي شعب<sup>12</sup>.

يرى "ليني سرتاوس" أن الطعام جزء لا يتجزأ من النسق الثقافي، يحمل رموزًا وطقوسًا تبني العلاقات الاجتماعية وتوطد الروابط؛ ورغم التحولات الاجتماعية، يظل الطعام ركيزة أساسية للمجتمع، يعبر عن التاريخ والهوية ويحدد الحدود الدينية والإثنية والطبقية بين الأفراد والجماعات<sup>13</sup>؛ فهو يمثل جزءًا من ثقافة مجتمعية تتمظهر بوصفها بناءً رمزيًا و معياريًا يعكس عملية تاريخية فريدة<sup>14</sup>.

#### 4. المطبخ التقليدي الجزائري رمز للهوية والانتساب والأصالة:

وفقًا لعبد الرحيم العطري، يلعب الطعام دورًا أساسيًا في تعزيز الانتماء الثقافي، حيث تعكس طرق إعداده وتقديمه واستهلاكه هوية الأفراد وانتماءهم لمجتمع ما؛ يصبح الطعام أداة للتعبير عن القيم والتبادلات الثقافية وتأسيس الحدود بين الجماعات المختلفة، مما يحول الأطعمة والأشربة إلى رموز مميزة تعزز الشعور بالهوية والانتماء<sup>15</sup>؛ يُعدّ الطعام عنصرًا أساسيًا في تشكيل الهوية، حيث يعزز التنوع والتراث داخل كل جماعة إنسانية ويفصلها عن غيرها؛ كما يسهم في تكوين الهوية الفردية، إذ يرتبط اختياره للطعام بالجانب البيولوجي، السيكلوجي والاجتماعي<sup>16</sup>.

<sup>12</sup> فتيحة برك، حياة قزاري، رهن الثقافة المحلية في زمن العولمة دراسة استطلاعية للعادات الغذائية للعائلات الأمازيغية في منطقة "بني حوا" بولاية الشلف، مجلة الساور للدراسات الإنسانية والاجتماعية، المجلد 8، العدد 1، 2022م، ص: 636.

<sup>13</sup> باهية شعلال، توجه المرأة الجزائرية إلى الطبخ في زمن الكوفيد 19 هروب أم ملأ فراغ أم فرصة للإبداع؟، مجلة الأسرة والمجتمع، المجلد 09، العدد 02، 2021م، ص: 283.

<sup>14</sup> خالفي نجاه، فكوني زاوي، الهوية والطعام في المجتمع الجزائري دراسة سوسيو أنثروبولوجية بمنطقة البيض، مجلة دراسات إنسانية واجتماعية، المجلد 12، العدد 1، وهران، 2023م، ص: 636

<sup>15</sup> زيان محمد، بوشمة الهادي، الطعام والرباط الاجتماعي في المجتمع محلي متوسطي دراسة أنثروبولوجية - الشلف - الجزائر، الأكاديمية للدراسات الاجتماعية والإنسانية، المجلد 12، العدد 01، 2019م، ص: 107.

<sup>16</sup> أحمد خينش، عبد القادر محي الدين الجليلي بن جدو، الطبخ الشعبي تحت الخيمة الحمراء، مجلة أنثروبولوجيا المجلد 08، العدد 02، 2022م، ص: 264-266.

يتجلى جوهر هوية المجتمع في طعامه الذي يعكس هويته الاجتماعية والثقافية، ويعزز الانتماء حتى داخل المجتمع الواحد، يظهر التفرد المطبخي من خلال تعديل الوصفات التقليدية، مما يخلق توليفات شخصية تؤكد على أن لا طعامين متطابقان تمامًا<sup>17</sup>.

بيذل الطهاة والحرفيون جهودًا كبيرة للحفاظ على التراث الجزائري من خلال تحضير الأطباق وتعليمها للأجيال الجديدة، وهو تحدٍ كبير في ظل العولمة؛ يهدف هذا الجهد المتواصل إلى نقل الوصفات المميزة والتأكيد على الاعتزاز بالهوية الثقافية الجزائرية<sup>18</sup>.

### 5. مرتبة المطبخ الجزائري ضمن لائحة المطابخ العربية والعالمية:

في إنجاز بارز يعكس تنوع وثراء المطبخ الجزائري، صنف **TasteAtlas** (المتخصص في فنون الطبخ العالمية، وهو عبارة عن دليل سفر تجريبي للمطبخ التقليدي يجمع بين الوصفات ومراجعات الطعام والمقالات البحثية لمشاركة نكهة عالمية للمطبخ)، لعام 2025 الجزائر في المرتبة الأولى **عربيًا وإفريقيًا** ضمن قائمة أفضل 100 مطبخ في العالم؛ وقد حصل المطبخ الجزائري على المركز **21 عالميًا** بتقييم ممتاز بلغ 4.31، متفوقًا بذلك على العديد من الدول.

على الصعيد العربي، تصدرت الجزائر القائمة متفوقة على لبنان (المرتبة 26 عالميًا)، تونس (المرتبة 30 عالميًا)، والمغرب (المرتبة 38 عالميًا)؛ أما على المستوى الإفريقي، فقد تفوقت الجزائر على دول مثل جنوب إفريقيا التي جاءت في المركز 35، وإثيوبيا التي احتلت المرتبة 49؛ ( ينظر الشكل 01) يعكس هذا الإنجاز تميز المطبخ الجزائري الذي يمزج بين تقاليد الطهي العريقة والتأثيرات الحضارية التي تراكمت عبر العصور.

<sup>17</sup> عماد صولة، هوية الطعام والطعام هوية، مجلة علوم الإنسان والمجتمع، العدد 02، 2012م، ص ص: 271-273.

<sup>18</sup> خليدة زغلامي، الطبخ التقليدي الجزائري: تراث أجدادنا ومرآة عاكسة لهويتنا وعراقتنا، الجريدة الإلكترونية لسياحي، تاريخ الاطلاع: 06-03-2025 على الساعة: 10:16.

<https://assayahi.dz/ar/2024/02/27/الطبخ-التقليدي-الجزائري-تراث-أجدادنا/>

تصنيف TasteAtlas لا يمثل مجرد ترتيب فحسب، بل هو شهادة حقيقية على مكانة الجزائر بوصفها مركزاً للتميز في فنون الطهي؛ وهذا الإنجاز يستحق أن يكون مصدر فخر لكل جزائري<sup>19</sup>.

Rank	Country	Score	Rank	Country	Score
1	Greece	4,60	26	Lebanon	4,28
2	Italy	4,59	27	Czech Republic	4,27
3	Mexico	4,52	28	Thailand	4,26
4	Spain	4,50	29	Georgia	4,26
5	Portugal	4,50	30	Tunisia	4,26
6	Türkiye	4,50	31	Austria	4,25
7	Indonesia	4,48	32	Chile	4,24
8	France	4,48	33	Bulgaria	4,23
9	Japan	4,47	34	Russia	4,22
10	China	4,45	35	South Africa	4,21
11	Poland	4,42	36	Philippines	4,21
12	India	4,42	37	Malaysia	4,20
13	USA	4,42	38	Morocco	4,20
14	Peru	4,40	39	Lithuania	4,20
15	Serbia	4,40	40	Egypt	4,19
16	Brazil	4,39	41	Iran	4,18
17	Croatia	4,36	42	Syria	4,17
18	Colombia	4,34	43	Canada	4,17
19	Vietnam	4,34	44	Ukraine	4,17
20	Hungary	4,33	45	Netherlands	4,17
21	Algeria	4,31	46	Palestine	4,17
22	South Korea	4,29	47	North Macedonia	4,16
23	Germany	4,29	48	England	4,15
24	Romania	4,28	49	Ethiopia	4,14
25	Argentina	4,28	50	Cyprus	4,13

### الشكل 01: صورة تبين ترتيب أحسن المطابخ العالمية<sup>20</sup>

حيث تصدر كلٌّ من "الرّشّة"، "الشّخْشوخة"، "مَقْرُوط اللّوز"، و"طاجين الزّيتون" قائمة الأطباق الجزائرية الأكثر شهرة على موقع "Taste Atlas". وقد حازت "الرّشّة" على المرتبة 07 عالمياً ضمن قائمة أفضل 50 طبقاً في العالم؛ أما بالنسبة للحلويات التقليدية، فقد حصل "مَقْرُوط

<sup>19</sup> مؤلف مجهول، الأول عربياً وإفريقيًا .. المطبخ الجزائري ضمن أفضل 25 مطبخ في العالم لعام 2025، جريدة اللقاء الإخبارية، تاريخ النشر: 10 ديسمبر 2024، تاريخ الاطلاع: 10 مارس 2025.

<https://elikaonline.com/الأول-عربياً-وإفريقيًا-المطبخ-الجزا/>

<sup>20</sup> المرجع نفسه.

اللوز" على المرتبة 04 عالمياً، ليحتل الصدارة عربياً وإفريقيًا في تصنيف شمل أفضل 50 نوع حلوى على مستوى العالم<sup>21</sup>.

كما سلطت وسائل الإعلام الأجنبية، مثل: Food Media Demotivateur، الضوء على خمسة أطباق جزائرية مميزة تحت شعار "النكهات الشرقية"، التي لا يجب أن تفوتها؛ من بين هذه الأطباق، يأتي الكسكس (أكلة معروفة عند بلدان المغرب العربي: الجزائر، تونس، ليبيا، المغرب، وموريطانيا وكل بلد له طريقته الخاصة في تحضير الكسكس)؛ كذلك طبق "الشربة" وقد تم تصنيفه في المرتبة 06 عالمياً باعتباره أحد أفضل أنواع الحساء؛ إضافة إلى ذلك، برزت "المحاجب"، و"طاجين الزيتون" و"المنوم" المعروف بنكهته القوية من الثوم والتوابل، وهو مصنوعة من كرات اللحم البقري المتبله بشدة بالثوم والكمون وقطع لحم الغنم؛ هذه الأطباق تمثل جوهر المطبخ الجزائري وتاريخه العريق.<sup>22</sup>

### 6. دور المرأة في الحفاظ على الأكلات التقليدية الأصيلة:

للمرأة دورٌ محوريٌّ في الحفاظ على الأكلات التقليدية داخل المجتمعات، وذلك عبر نقل هذه الموروثات الغذائية من جيل إلى جيل؛ مما يجعلها الحامل الرئيسي للتقاليد المطبخية وعنصرًا أساسيًا في استمرارية الهوية الغذائية للمجتمع، فالمرأة لا تقتصر على نقل وصفات الطعام، بل تقوم أيضًا بتعديلها وفقًا للظروف الحياتية، مما يساعد في الحفاظ على الطابع الأصلي للأطباق التقليدية وتقديمها بطريقة تواكب التغيرات الزمنية مع الحفاظ على جذورها؛ مما يعزز استدامة هذه الممارسات

<sup>21</sup> مؤلف مجهول، الجزائر أفضل مرتبة: المطبخ الجزائري يصل إلى العالمية أول مطبخ إفريقي وعربي في الترتيب.. في المركز الـ 34، موقع العربية، تاريخ النشر: 21 مارس 2025، تاريخ الاطلاع: 22 مارس 2025

<https://www.alarabiya.net/last-page/2022/12/29/أفضل-مرتبة-المطبخ-الجزائري-يصل-إلى-العالمية->

<sup>22</sup> أم كلثوم جيلون، بفضل طهارة ساهموا في نشر "الموروث الثقافي"... المطبخ الجزائري نحو العالمية، جريدة إلكترونية، تاريخ النشر: 12 سبتمبر 2023، تاريخ الاطلاع: 11 مارس 2025.

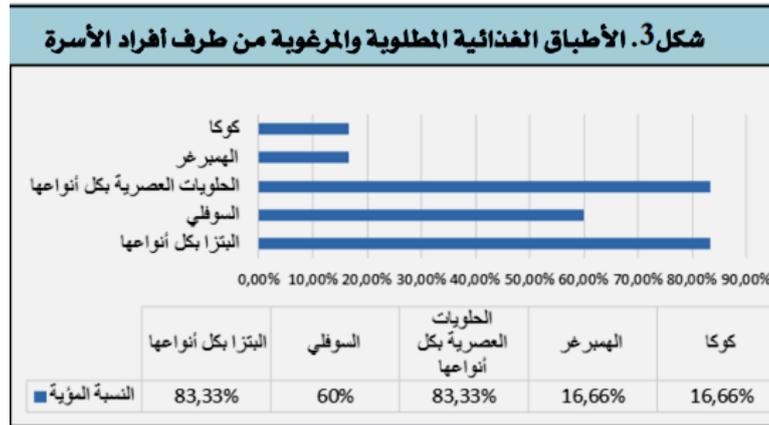
<https://www.elitihadcom.dz/بفضل-طهارة-ساهموا-في-نشر-الموروث-الجزائري-يصل-إلى-العالمية->

=صنع 20% المطبخ الجزائري 20% سنة 2022، مستوى 20% العالم، 20% وهي 20% text الثقافة/#:~: فضل 20% مرتبة

الثقافية؛ وبالتالي يساهم في الحفاظ على التراث الثقافي وتعزيز الانتماء المجتمعي. من هنا، لا يمكن، بأي حال من الأحوال، تجاهل دور المرأة في سعيها المستمر للحفاظ على التقاليد<sup>23</sup>.

### 7. الأكل السريع الثقافة المستدخلة وخطرها في اندثار الأكلات التقليدية.

مع انتشار ثقافة "الأكل السريع"، اختفت العديد من الأطباق التقليدية وأصبحت مجهولة لدى الأجيال الجديدة؛ لم تقتصر تأثيرات هذه الظاهرة على تراجع اهتمام الشباب بالأطعمة التقليدية فحسب، بل أصبحت تشكل تهديداً لصحتهم، حيث تسهم الوجبات السريعة في انتشار الأمراض بسبب قلة النظافة؛ فضلاً عن تأثيرها الثقافي السلبي على الموروث الغذائي؛ في هذا السياق، يمكن أن يسهم التجديد في الأكلات التقليدية في جذب الجيل الجديد، من خلال إضافة لمسات حديثة لهذه الأطباق مع الحفاظ على أصالتها، مما يعيد لهم الاهتمام بالتراث الغذائي ويعزز صحة المجتمع<sup>24</sup>.



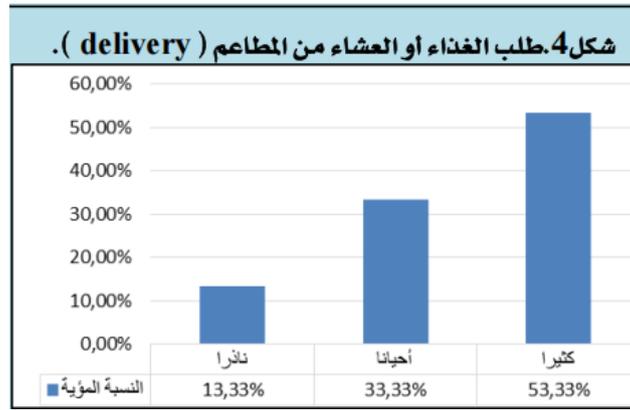
الشكل 02: من إعداد الباحثين: فتيحة بارك، حياة قزادري، رهن الثقافة المحلية في زمن العولمة دراسة استطلاعية للعادات الغذائية للعائلات الأمازيغية في منطقة "بني حوا" بولاية الشلف<sup>25</sup>.

<sup>23</sup> فتيحة بارك، دور المرأة الأمازيغية في الحفاظ على الثقافة الغذائية الأصيلة: دراسة إثنوغرافية على إحدى الأسر الأمازيغية بمنطقة تاوقريت بولاية الشلف، المرجع السابق، ص: 722.

<sup>24</sup> هدى جباس، الطعام من ضرورة حياتية إلى خصوصية إثنية، مجلة المعيار، المجلد 24، العدد 52، 2020، ص: 122

<sup>25</sup> فتيحة بارك، حياة قزادري، رهن الثقافة المحلية في زمن العولمة دراسة استطلاعية للعادات الغذائية للعائلات الأمازيغية في منطقة "بني حوا" بولاية الشلف، المرجع السابق، ص: 641.

يوضح الشكل أعلاه أن بعض أفراد الأسرة، خصوصًا الأطفال والشباب، يفضلون الأطباق غير التقليدية التي تختلف عن المأكولات المألوفة في المنطقة؛ فقد أظهرت الإحصائيات أن نسبة كبيرة تصل إلى 83.33% من الجيل الجديد يطلبون تحضير "البيتزا" بأنواعها، بينما بلغ الطلب على "السوفلي" نسبة 60% كما تشير البيانات إلى زيادة واضحة في الطلب على الحلويات العصرية مثل "ميلفاي" و"كرواسون"، حيث بلغت نسبة الطلب عليها حوالي 83.33%، هذا التحول نحو الأطعمة الدخيلة أصبح أكثر وضوحًا في أوساط<sup>26</sup>.



الشكل 03: من إعداد الباحثين: فتيحة برك، حياة قزادري، رهن الثقافة المحلية في زمن العولمة دراسة استطلاعية للعادات الغذائية للعائلات الأمازيغية في منطقة "بني حوا" بولاية الشلف<sup>27</sup>

يُظهر الشكل ارتفاعًا في اعتماد الأسر على شراء الوجبات من المطاعم، حيث تطلب 53.50% من العائلات الطعام باستمرار عبر خدمة التوصيل، و34% أحيانًا، و13.33% نادرًا؛ يعكس هذا التحول تغييرات اجتماعية وثقافية واقتصادية، كما ساهم انغماس الشباب في العالم الافتراضي وتفكك الأسر في الابتعاد عن الثقافة الغذائية المحلية والتأثر بالعولمة الغذائية، خاصة مع قلة الاهتمام بالحفاظ على التراث الغذائي<sup>28</sup>.

<sup>26</sup>فتيحة برك، حياة قزادري، رهن الثقافة المحلية في زمن العولمة دراسة استطلاعية للعادات الغذائية للعائلات الأمازيغية في منطقة "بني حوا" بولاية الشلف، المرجع السابق، ص: 641-642.  
<sup>27</sup>المرجع نفسه، ص: 643.  
<sup>28</sup>المرجع نفسه، ص: 643-644.

## 8. الأكلات التقليدية ودورها في جذب السياح:

تعتبر سياحة الطعام عاملاً هاماً لازدهار الوجهات السياحية ومنتجاً ثقافياً يعكس هوية المجتمع؛ الطعام المحلي يجذب السياح ويحتل المرتبة الثالثة بوصفه سبباً رئيسياً للزيارة؛ تتزايد شعبية سياحة تذوق الطعام التقليدي، مما يجعل الطعام المحلي مجالاً للرحلات الثقافية؛ وتساهم سياحة الطعام في التنمية المستدامة ثقافياً واجتماعياً واقتصادياً، وتعد سوقاً اقتصادية مهمة تساهم في الدخل القومي.

وفقاً لتوريس (2002)، أصبح السياح في العصر الحديث أكثر اهتماماً بتجربة الأطعمة "الغريبة" و"الأصلية"؛ حيث تساهم الوجهات التي تحتفل بتراثها وطعامها وثقافتها في ازدهار السياحة وتعزيز هويتها المحلية<sup>29</sup>.

## 9. بعض الأكلات والحلويات التقليدية الجزائرية:

### 1.9. الأكلات التقليدية:

تتميز المأكولات التقليدية بتنوع هائل يعكس غنى وتاريخ كل منطقة في الجزائر؛ فكل منطقة تفخر بأطباقها الخاصة التي تختلف في طريقة تحضيرها وتقديمها، مما يجعل المطبخ الجزائري غنياً بالنكهات المتنوعة؛ وكل طبق يتم تحضيره وفق تقاليد وأسرار متوارثة من جيل إلى جيل؛ من بين هذه الأطباق التقليدية التي تميز المطبخ الجزائري، نذكر على سبيل المثال:

- الكُكْسُكُسُ (Couscous): الكُكْسُكُسُ أو الطَّعَامُ أو البَرْبُوشَةُ يعدّ من أشهر الأطباق الجزائرية وأحد رموز المطبخ الوطني، وقد نال شهرة عالمية حتى أدرجته "اليونيسكو" في قائمة التراث الثقافي اللامادي للإنسانية في 16 ديسمبر 2020؛ إنه طبق قديم يعود تاريخه لآلاف السنين، وتختلف طريقة تحضيره وتسميته من منطقة لأخرى.
- الشَّخْشُوخَةُ (Chakhchoukha): هي أكلة شعبية تحضر في المناسبات الخاصة مثل الأعراس والأعياد، تتكون من عجينة مصنوعة من القمح اللين والماء والملح، يتم عجنها جيداً ثم تقطع إلى قطع صغيرة وتفرد براحة اليد، ثم تُطهى في إناء حتى تصبح جاهزة للتقديم.

<sup>29</sup>علياء العمري، سياحة الطعام بين الواقع والطموح، المجلة الإلكترونية المنور، تاريخ النشر: 2021، تاريخ

- **طاجين الحلو:** يتكون هذا الطبق من مزيج من الفواكه الجافة أو الطازجة مثل البرقوق، المشمش، الزبيب، ويضاف إليه اللحم مع التوابل، خصوصاً القرفة، بالإضافة إلى الزبدة والعلس وماء الزهر؛ يُقدم عادة للضيوف، ويعد من الأطباق الرئيسية التي تتميز بها مواعيد شهر رمضان.
- **الشربة:** هي نوع من الحساء الذي يُحضر من الخضروات واللحم، ويضاف إليه الشعيرية الرقيقة أو الفريك؛ تعتبر الشربة من الأطباق الشعبية المنتشرة في الجزائر، خاصة في فصل الشتاء، وفي شهر رمضان.
- **حميس:** هو طبق يتكون من الفلفل المشوي المهروس مع الطماطم وزيت الزيتون، ويشتهر بشكل خاص في منطقة القبائل.
- **الحريزة:** حساء غني بالخضروات المطحونة والتوابل، ويتم تخثيره باستخدام خليط من الطحين والماء.
- **الزفيطي:** هو طبق تقليدي موروث يعود تاريخه إلى خمسة قرون، ولم يشهد أي تغييرات تذكر على مر الزمن؛ يتكون من خبز الرخساس مع مزيج من التوابل التي يشكل الفلفل الحار جزءاً كبيراً منها، ويضاف إليه الطماطم، الثوم، والماء، ثم يُهرس المزيج ليصبح جاهزاً للتقديم.
- **البريك العنابي:** أوراق الديول محشوة بالخضروات والجبن، ثم تققس عليها حبة بيض وتُقلى<sup>30</sup>.
- **العصبان:** يصنع من الأمعاء، وتقطع أجزاء صغيرة، وتحشى باللحم والثوم والأرز والكثير من التوابل<sup>31</sup>.

<sup>30</sup> مهدية بن عيسى، مقومات سياحة الطعام في الجزائر وسبل الترويج لها، مجلة الفكر المتوسطي، المجلد 11، العدد 02، 2022م، ص: 754 و756 و757.

<sup>31</sup> حورية شريد، تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته من عصر المرابطين إلى نهاية العصر العثماني (دراسة تاريخية وأثرية)، الجزء الأول، أطروحة لنيل درجة الدكتوراه في الآثار الإسلامية، جامعة الجزائر 2، معهد الآثار، الجزائر، 2010م، ص: 374

## 2.9. بعض الحلويات التقليدية:

- توجد بعض الحلويات التي تُعتبر إرثاً تاريخياً، ويتم تحضيرها في الأعياد والمناسبات، مثل:
- **الثريد:** هو خبز مفتت يُوضع في مرق اللحم<sup>32</sup>، ثم يُترك ليتشرب المرق حتى يصبح خفيفاً؛ يُحضر المرق عادة من الدجاج أو اللحوم مع البصل<sup>33</sup>.
  - **الإسفنج:** هو نوع من الحلويات المصنوعة من الطحين، تُقلى في الزيت ثم يُرش عليها السكر<sup>34</sup>.
  - **رفيس:** يُعد من عجينة السميد مع الخمير وقليل من الملح، ويُضاف إليها الزبدة المذابة؛ يُخبز ثم يُرفس بالدسم، ويُضاف إليه اللوز المطحون والسكر.
  - **الكعك المَحْشُو بالسكر واللوز:** يحضر من الدقيق والزيت مع قليل من الخمير والعجن بالماء، ويتم حشو العجينة بمزيج من السكر، اللوز المدقوق، ماء الورد، الزنجبيل والقرفة والقرنفل؛ هذا النوع من الكعك يُعدّ من الأطباق المميزة لمنطقة تلمسان<sup>35</sup>.
  - **المشّهدة أو المنقّبة:** تعرف في بعض المناطق باسم "البغِير"، وهي تعد من السميد والخمير والماء ويكون قوامه سائل؛ بعد تخمير العجينة، يُؤخذ منها قليل وتُطهى في مقلاة حتى تُنقّب، ثم تُسقى بالعسل أو تُرش بالسكر.
  - **المقروض أو المقروط:** هو حلوى تقليدية تحضر من السميد والزيت، حيث تُحشى العجينة باللوز أو التمر، وتُقطع إلى معينات، يتم غمسها في العسل<sup>36</sup>.

## 10. لماذا نحتاج إلى التجديد في الأكلات التقليدية؟

<sup>32</sup> حسن علي حسن، الحضارة الإسلامية في المغرب والأندلس عصر المرابطين والموحدين، مكتبة الخانجي، ط 1، مصر، 1980م، ص: 442.

<sup>33</sup> حورية شريد، تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته من عصر المرابطين إلى نهاية العصر العثماني (دراسة تاريخية وأثرية) المرجع السابق، ص: 370.

<sup>34</sup> الزجالي أبي عبد الله بن أحمد، أمثال العوام في الأندلس، ج 2، تح: محمد بن شريفة، دم، وزارة الدولة للنشر، د.ط، د.ت، ص: 236.

<sup>35</sup> حورية شريد، تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته من عصر المرابطين إلى نهاية العصر العثماني (دراسة تاريخية وأثرية) المرجع السابق، ص: 368 و 373 و 374.

<sup>36</sup> المرجع نفسه، ص: 377 و 378.

التجديد في الأكلات التقليدية ليس مجرد إضافة لمسة عصرية، بل هو عملية حيوية تضمن استمرارية هذا التراث وتأقلمه مع متطلبات العصر، مما يجعلها خيارًا مثاليًا للأجيال الشابة كما أن التجديد يفتح الباب أمام إثراء المطبخ المحلي؛ والتجديد في الأكلات التقليدية يعد أمرًا مهمًا لعدة أسباب، ومنها:

- **إرضاء الأذواق الحديثة:** إرضاء الأذواق الحديثة أصبح تحديًا يتطلب فهمًا عميقًا لتحويلات الذوق العام للأجيال الجديدة، التي تأثرت بشكل كبير بالثقافات العالمية؛ هذه الأجيال تميل إلى استكشاف أطعمة وأسلوب حياة يتسم بالتنوع والابتكار، مما يجعل من الضروري تحديث وتجديد الأطعمة التقليدية لتواكب تطلعاتهم.
- **الإبداع والابتكار:** الإبداع والابتكار في مجال الطعام يعدان من العوامل الأساسية التي تساهم في تطوير المأكولات، حيث يتيح التجديد للطهاة فرصة دمج المكونات التقليدية مع الأساليب الحديثة لإنشاء أطباق مبتكرة تجمع بين التراث والابتكار، هذا التنوع يمنح الأطباق التقليدية جاذبية جديدة، مما يزيد من الإقبال عليها، كما أن الجمع بين القديم والجديد يخلق تناغمًا، مما يفتح المجال أمام المبدعين لاكتشاف تركيبات جديدة.
- **التكيف مع متغيرات الحياة العصرية:** أسلوب الحياة العصرية يختلف عن الماضي، حيث أصبح الناس أكثر انشغالًا بأوقاتهم؛ التجديد في الأكلات التقليدية قد يشمل تسريع طرق التحضير، أو تعديل المكونات لتناسب مع أسلوب الحياة السريع دون التأثير على جودة الطعام.
- **إدخال الأطباق التقليدية في المطاعم والفنادق المعاصرة:** إدخال الأطباق التقليدية في المطاعم والفنادق المعاصرة يعد خطوة إستراتيجية لدمج التراث الثقافي مع تطلعات الزبائن الحديثة، يمكن جذب زبائن يقدرون التنوع الثقافي، ويبحثون عن تجارب جديدة، مما يعزز تجربة الضيافة.
- **الحفاظ على التراث الثقافي وتعزيز الهوية:** الحفاظ على الأطباق التقليدية يعد وسيلة فعالة لإحياء التقاليد الثقافية وتوثيقها للأجيال القادمة؛ فالتجديد لا يعني بالضرورة تغيير هوية الطعام، بل هو آلية للحفاظ على التراث الثقافي وتعزيزه؛ من خلال إعادة صياغة الأطباق التقليدية وتقديمها بأسلوب معاصر، تظل هذه الأطعمة جزءًا حيًا في ذاكرة الأجيال الحديثة، مما يساهم في تعزيز الهوية الثقافية وحمايتها من الزوال.
- **تحقيق استدامة الغذاء:** التجديد في الأطباق التقليدية يساهم بشكل كبير في تحقيق استدامة الغذاء؛ حيث إن معظم مكونات هذه الأطباق تعتمد على المنتجات المحلية والموسمية

التي تُزرع أو تُنتج في المنطقة؛ هذا التوجه يعزز الاستدامة الغذائية من خلال تقليل الاعتماد على المكونات المستوردة.

### 11. طرق وأساليب التجديد في الأكلات التقليدية:

يسعى الطهاة دومًا للتجديد والابتكار، مع الحفاظ على بصمة انتماء واضحة في الأطباق التي يبدعونها، سواء عبر تعديل مكونات الأطباق أو طرق إعدادها أو أساليب تقديمها أو حتى تحويل وجهة المكون من المالح إلى الحلو والعكس بالعكس؛ كما يعمل الطهاة على تحسين الأطباق من خلال تقليل السرعات الحرارية، مما يضيف بُعدًا صحيًا للمطبخ؛ يظل فن الطهو نقطة التقاء بين المهارات، الفنون، الهوية، والأبعاد التاريخية، ليعكس في النهاية التراث الثقافي لكل بلد<sup>37</sup>. التجديد في الأكلات التقليدية يكون بطرق عدة وهي كما يلي:

#### 1.11 التجديد في طريقة تقديم الطبق التقليدي:

يتجسد ذلك من خلال تغيير أسلوب تقديم الطبق مع الحفاظ على مكوناته الأساسية دون المساس بها؛ يعد هذا النوع من التجديد جزءًا من إبداع الطهي العصري، الذي يسعى إلى تحسين التجربة البصرية للمستهلك، بحيث يتم الجمع بين المذاق التقليدي والطريقة المبتكرة في العرض التي تتيح تقديم الطعام بشكل أنيق ومختلف حيث يتم ترتيب المكونات بشكل فني لإظهار تناغم الألوان، لصنع تأثير بصري يثير الفضول، ويجعل الطعام يبدو أكثر فخامة وجاذبية؛ ويزر التجديد في:

❖ **التجديد عن طريق تزيين الطبق:** مثل استخدام الزهور أو المكسرات.... من أجل تزيين

الطبق؛ بحيث تكون أكثر جذبًا للعين، ما يعزز من جمالية الأكلة.

❖ **التجديد عن طريق تقديم الأكلة في أواني عصرية:** يساهم في إبراز جمال الأطعمة

التقليدية دون أن يخل بالعراقة الثقافية أو الطابع الأصلي للأطباق، ليحقق التوازن المثالي بين ما هو التقليدي والعصري؛ ونجد ذلك في المطاعم والفنادق الراقية وحتى في المناسبات والأعراس...

❖ **التجديد عن طريق إعادة تغيير شكل الطبق:** ويكون ذلك عن طريق فصل المكونات عن

بعضها، أو في حالة الحلويات التقليدية نجد تغييرًا في الشكل الخارجي الأصلي مثلًا تغيير شكل من الدائري إلى المثلث أو إلى المعين....

<sup>37</sup> فاتن ريدان، الكسكي وتمثلاته العرقية عبر الأشرطة السينمائية: من حفظ للتراث الثقافي اللامادي إلى لعب

دور حملة سياحية، مجلة النص، المجلد 11، العدد 01، 2024م، ص: 172.

## 2.11. التجديد عن طريق إثراء الطبق التقليدي بمكونات جانبية دون المساس بجوهره الأصلي:

- ❖ عن طريق إثراء الطبق التقليدي بمكونات جانبية: يتمثل هذا التجديد في إدخال مكونات جديدة تكمل نكهات الطبق دون أن تُغيّر الجوهر الأساسي للمكونات، مما يسمح للمستهلكين بتجربة طعم مألوف ولكن مع مكونات جديدة تتنوع في النكهة مثل إضافة خضروات أو فواكه جافة أو مكسرات ...
- ❖ التجديد عن طريق تغيير مذاق الطبق: مثلاً تغيير مذاق الطبق من الحلو إلى المالح والعكس صحيح.

من خلال هذه التحديثات الصغيرة، يُمكن للطبق التقليدي أن يواكب التطورات في الأذواق والاحتياجات الغذائية دون أن يفقد جوهره الثقافي أو تاريخه المطبخي؛ وبذلك لا يتم تغيير الوصفة الأصلية، بل تُضاف إليها نكهات جديدة و يُسهّم في توفير خيارات متعددة تُرضي أذواق مختلف الأفراد.

## 12. نماذج مختارة في طريقة التجديد في بعض الأطباق التقليدية:

### 1.12. طاجين الحلو:

- ❖ التجديد عن طريق إثراء الطبق التقليدي بمكونات جانبية دون المساس بجوهره الأصلي:
- ❖ التجديد بإضافة مكونات جديدة: عادةً ما كان يُحضّر طاجين الحلو باستخدام البرقوق المجفف، والمشمش المجفف، والزبيب (العنب المجفف)، مع إضافة اللوز المحمص للتزيين (انظر الشكل 04)؛ ومع مرور الوقت، أُدخِلت مكونات جديدة مثل التفاح، والأناناس المجفف، والكيوي المجفف، والفراولة في بعض الأحيان، مما أضفى على الطاجين تنوعاً في النكهات واللمسات الحديثة. (ينظر الشكل رقم 05 و06 و07).

وهناك طريقة جديدة وهي ما تسمى "بالأناناسة المُشكّلة" (ينظر الشكل رقم 08) وهي طريقة عصرية أُضيفت إلى طبق الطاجين الحلو لذيذة المذاق؛ يتم تحضيرها باستخدام اللوز المطحون، السكر، الزبدة، وتُجمع العجينة بالماء، أما الحشو فيصنع من المكسرات مثل اللوز، الجوز، والفول السوداني، مع إضافة الزبدة وماء الزهر، يتم وضع الحشو داخل العجينة وتُشكل على هيئة أهرامات وتُزين بالبندق والفسق لإضفاء لمسة جمالية<sup>38</sup>؛ وتُضاف إلى طبق الحلو (ينظر الشكل رقم 09)

<https://www.youtube.com/watch?v=xUyXkA2RZrs> <sup>38</sup>

هناك أيضًا طريقة أخرى ما تعرف بـ: "شَبَاح السُّفْرَة"، (ينظر الشكل رقم 10) وهو من الحلويات الشهيرة في ولاية قسنطينة؛ يُحضّر باستخدام اللوز، السكر، البيض، ماء الورد والقرفة، تُعجن المكونات جيدًا ثم تُشكل على شكل دوائر أو نجوم أو هلال.... حسب الرغبة، بعد ذلك، تُقلى الحلوى وتُضاف إلى طبق الطاجين الحلو لإكمال الطعم والمظهر<sup>39</sup> (ينظر الشكل رقم 11).

	
<p>الشكل 05: التجديد في إضافة الأناناس والكيوي والفراولة<sup>40</sup></p>	<p>الشكل 04: طبق الطاجين الحلو الأصلي<sup>41</sup></p>
	
<p>الشكل 07: التجديد بإضافة التفاح والجوز<sup>42</sup></p>	<p>الشكل 06: التجديد بإضافة الأجاص والفراولة<sup>43</sup></p>

<sup>39</sup> <https://www.youtube.com/watch?v=xldhxo2bMrQ>

<sup>40</sup> <https://in.pinterest.com/pin/82753711897792012>

<sup>41</sup> <https://in.pinterest.com/pin/23855073021671105>

	
<p>الشكل 09: طبق الطاجين الحلو بالأناناس المشكّلة<sup>44</sup></p>	<p>الشكل 08: الأناناس المشكّلة<sup>45</sup></p>
	
<p>الشكل 11: طبق الحلو معاصر بشبّاح السّفرة<sup>46</sup></p>	<p>الشكل 10: شبّاح السّفرة<sup>47</sup></p>

<sup>44</sup> <https://www.youtube.com/watch?v=xUyXkA2RZrs>

<sup>45</sup> <https://www.youtube.com/watch?v=xUyXkA2RZrs>

<sup>46</sup> <https://in.pinterest.com/pin/282178732893924392/>

<sup>47</sup> <https://www.youtube.com/watch?v=xldhxo2bMrQ>

❖ التجديد في تقديم الطبق الحلو في أواني معاصرة:

عادة ما كان هذا الطبق يُقدّم في أواني تقليدية (ينظر الشكل 12) ولكن في وقتنا الحالي يُقدّم في أواني عصرية في بعض المناسبات (ينظر الشكل رقم: 13 و14 و15)



الشكل 13: تجديد عن طريق وضع الطاجين الحلو في أواني معاصرة<sup>48</sup>

الشكل 12: تقديم الطاجين الحلو في طبق تقليدي<sup>49</sup>



الشكل 15: التجديد عن طريق تقديم في أواني عصرية<sup>50</sup>

الشكل 14: التجديد عن طريق التقديم في أواني عصرية<sup>51</sup>

<sup>48</sup> <https://in.pinterest.com/pin/101682904079754086/>

<sup>49</sup> <https://in.pinterest.com/pin/144537469332833250/>

<sup>50</sup> <https://in.pinterest.com/pin/317222367512993796>

<sup>51</sup> <https://in.pinterest.com/pin/82753711897792008>

❖ **التجديد في طريقة تقديم الطبق:** كانت جميع المكونات الطاجين الحلو توضع مع بعضها ويضاف إليها اللوز أو الفول السوداني للتزيين مع اللحم، ولكن في وقتنا الحالي أصبح هناك التفنن في طريقة التقديم (ينظر الشكل رقم: 16 و 17)

	
الشكل 17: تقديم طبق الحلو بطريقة عصرية <sup>52</sup>	الشكل 16: تقديم الطبق بطريقة عصرية <sup>53</sup>

**2.12. الطُمِينَة:** تحضر عادة من الفرينة أو السميد المحمص، ويضاف إليها الزبدة والعسل، وأحيانًا لتحسين المذاق نضع حلوة مليانة أو الفول السوداني (ينظر الشكل رقم: 18)

<sup>52</sup> <https://in.pinterest.com/pin/82753711897731041/>

<sup>53</sup> <https://in.pinterest.com/pin/35395547062488032/>

❖ التجديد في طريقة تقديم الطبق:



الشكل 19: التجديد في تزيينه برقائق اللوز على شكل وردة و ورقائق الفستق على شكل أوراق الورد<sup>54</sup>.

الشكل 18: طبق الطمينة التقليدي<sup>55</sup>.



الشكل 21: تقديم طبق بطريفة عصرية وتزيينه بالورد الحقيقي المجفف<sup>56</sup>.

الشكل 20: تقديم الطبق بطريفة عصرية بإضافة الفستق والجوز<sup>57</sup>.

<sup>54</sup> <https://in.pinterest.com/pin/27936460189613144/>

<sup>55</sup> <https://www.youtube.com/watch?v=2wakIC-Lqiw>

<sup>56</sup> [https://in.pinterest.com/pin/126382333288251308 /](https://in.pinterest.com/pin/126382333288251308/)

<sup>57</sup> <https://in.pinterest.com/pin/23855073021625116/>

❖ التجديد في تقديم الطمينة في أواني معاصرة:

	
<p>الشكل 23: تقديم طبق في أواني عصرية<sup>58</sup>.</p>	<p>الشكل 22: تقديم الطبق في أواني عصرية<sup>59</sup>.</p>

**3.12. طاجين الزيتون:** يُحضّر بالزيتون وكرات اللحم المفروم مع البصل والتوابل، وعادة ما يقدم مع لحم الدجاج (ينظر الشكل رقم 24)؛ ولكن كطريقة للتجديد أضيفت إليه لفافات الدجاج لجعل الطعم غنياً بمذاقات متنوعة ولتحسين مظهره، وقد لاقت استحسان الكثير، وأصبحت هذه الطريقة تقدم بكثرة في الأعراس والمناسبات وفي رمضان؛ لتحضير لفافات الدجاج، نأخذ صدر الدجاج المفروم ويتبل بالملح، الفلفل الأسود، بيضة، الثوم المفروم، والبقونس؛ تُخلط هذه المكونات حتى تتجانس؛ لتحضير الحشو، يمزج اللحم المفروم (عادة يكون لحم البقر) مع الملح، الفلفل الأسود، والثوم؛ يتم بسط خليط الدجاج المفروم على سطح مستوٍ بحيث تصبح رقيقة وسهلة اللف، ثم يوضع فوقه الحشوة ويضاف إليه الجبن، يتم لفها بإحكام على شكل رولي (يتم التأكد من أن الحشو لا يخرج في أثناء اللف)؛ يمكن تثبيت الرولي باستخدام خيوط المطبخ لضمان أن تظل اللفافة مغلقة؛ تُطهى اللفافة بالبخار لمدة 45 دقيقة حتى ينضج الدجاج تمامًا، ثم نقوم بقلبه في الزيت والزبدة حتى يصبح لونه ذهبياً، يترك ليبرد قليلاً قبل تقطيعه إلى شرائح ونضعها فوق طاجين الزيتون<sup>60</sup> (ينظر الشكل رقم: 25).

<sup>58</sup> <https://in.pinterest.com/pin/455567318563104644/>

<sup>59</sup> <https://in.pinterest.com/pin/122089839890728807/>

<sup>60</sup> <https://www.youtube.com/watch?v=1avVdekTBzY>



الشكل 25: تجديد في إضافة لفافات الدجاج فوق الزيتون<sup>61</sup>



الشكل 24: طاجين الزيتون التقليدي<sup>62</sup>

❖ التجديد في طريقة التزيين والتقديم:



الشكل 27: تقديم الطبق بطريقة عصرية<sup>63</sup>



الشكل 26: تقديم الطبق بطريقة عصرية<sup>64</sup>

<sup>61</sup> <https://in.pinterest.com/pin/7177680649986782/>

<sup>62</sup> <https://in.pinterest.com/pin/41587996554057079/>

<sup>63</sup> <https://in.pinterest.com/pin/422281209188186/>

<sup>64</sup> <https://in.pinterest.com/pin/162622236534344494/>

	
<p>الشكل 29: تقديم طبق بطريفة عصرية<sup>65</sup></p>	<p>الشكل 28: تقديم الطبق بطريفة عصرية وضع البطاطا المقلية على شكل وردة<sup>66</sup></p>

**4.12. السَّفَّة:** أو المَسْفُوف هو طبق تقليدي جزائري يشبه الكسكس، لكن حبيباته أصغر، ويكون حلو المذاق؛ يُعتبر من الأطباق الشهيرة والمفضلة عند العائلات الجزائرية التي تُقدّم في سحور رمضان، وهو حاضر أيضًا في معظم المناسبات؛ يعتمد المكون الرئيسي في السَّفَّة على الكسكس، لكن لكل منطقة لمستها الخاصة في تحضيرها، فبعض المناطق تضيف الرمان أو العنب، وفي مناطق أخرى، يتم تحضير السَّفَّة باستخدام الزبيب والتمر، ويمكن إضافة المكسرات حسب الرغبة والقدرة، يتم تحليتها بالسكر وإضافة القرفة والعسل؛ يُعد المَسْفُوف دائمًا جزءًا من تقاليد الضيافة في الجزائر، حيث كان يتم تقديمها لضيوف العائلات أو في صبوحية العروس، وتُقدّم في المناسبات الخاصة مثل: حفلات الزفاف، واحتفالات النجاح... لا يمكن الاستغناء عنها بفضل قيمتها الغذائية العالية ورمزها للتمسك بعادات وتقاليد الأجداد<sup>67</sup> (ينظر الشكل 30)

<sup>65</sup> <https://in.pinterest.com/pin/309341068174640275/>

<sup>66</sup> <https://in.pinterest.com/pin/173318285652313780/>

<sup>67</sup> خلود لعدايسية، تعرف على طبق المسفوف الجزائري، موقع إخباري متخصص تحواس براس، تاريخ النشر: 23.11.2020، تاريخ الاطلاع: 15.03.2025.

<https://tahwaspresse.dz/تعرف-على-طبق-المسفوف-الجزائري/>

	
<p>الشكل 31: تقديم السفة بطريقة عصرية<sup>68</sup></p>	<p>الشكل 30: طبق السفة الأصلي<sup>69</sup></p>

❖ التجديد في طريقة تزيين الطبق التقليدي:

	
<p>الشكل 33: تقديم بطريقتة عصرية<sup>70</sup></p>	<p>الشكل 32: تقديم الطبق بطريقتة عصرية<sup>71</sup></p>

**5.12. البَقْلَاوَة:** تُحشى البقلاوة عادة بمزيج من الجوز واللوز (وفي بعض المناطق يُستبدل بهما الفول السوداني) والسكر، بالإضافة إلى القرفة وماء الزهر، يوضع هذا الخليط بين طبقات رقيقة جدًا من العجين، تتفاوت أعدادها حسب المنطقة؛ ففي العاصمة الجزائر، تتراوح الطبقات بين

<sup>68</sup> <https://in.pinterest.com/pin/63120832273967973/>

<sup>69</sup> <https://www.youtube.com/watch?v=OFuzjXQnYvQ>

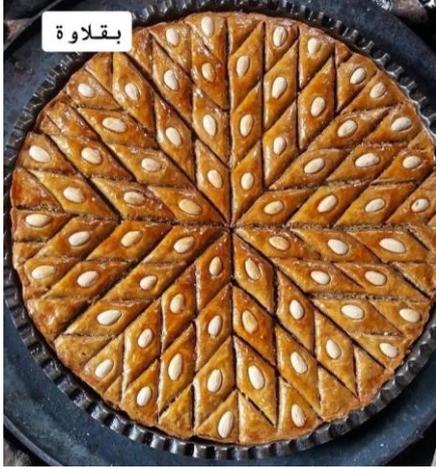
<sup>70</sup> <https://in.pinterest.com/pin/155303888278362016/>

<sup>71</sup> <https://in.pinterest.com/pin/601300987773881062/>

## ابتسام بن عيسى

5 و 8 طبقات، بينما في قسنطينة، تتراوح بين 12 و 14 طبقة، منها 7 طبقات في الأسفل و 5 إلى 7 في الأعلى، وبينهما الحشو مكون من الجوز واللوز والقرفة، وتطهى في الفرن، بعد أن تكتمل عملية الطهي، يُسكب العسل الساخن عليها، بينما يستخدم البعض شربات مصنوع من الماء، ماء الزهر، والسكر. (ينظر الشكل 34)

تعد البقلاوة من الحلويات المحبوبة لدى الجزائريين، وخاصة بقلاوة قسنطينة الشهيرة، ووفقاً للمؤرخ سعد الله فإن: "بقلاوة قسنطينة تُعتبر نموذجاً مميزاً في الجزائر، وهي جزء من الإرث العثماني الذي وصل إلى البلاد في بداية القرن 16"، وأضاف قائلاً: "ورغم ذلك فقد تطورت البقلاوة وتكيفت مع اللمسات المحلية التي أضافت إلى مذاقها لذة خاصة"، حيث إن الجزائريين غيروا كثيراً في الوصفة وفي الحشو وطريقة عملها<sup>72</sup>.



الشكل 35: حلوة البقلاوة الاصلية<sup>73</sup>



الشكل 34: حلوة البقلاوة الأصلية<sup>74</sup>

<sup>72</sup> مؤلف مجهول، إرث عثماني أم آشورية الأصل؟.. تعرف على جذور البقلاوة الجزائرية وسبب تسميتها بهذا الاسم، موقع إخباري عربي بوست، تاريخ النشر: 26.05.2019، تاريخ الاطلاع: 17.03.2025

<https://arabicpost.net/لايف-ستايل/26/05/2019/البقلاوة-الجزائرية/>

<sup>73</sup> <https://in.pinterest.com/pin/590956782387066396/>

<sup>74</sup> <https://in.pinterest.com/pin/20829217020344997/>



الشكل 37: التجديد في تزيين بإبداع<sup>75</sup>



الشكل 36: التجديد في التنوع في المكسرات<sup>76</sup>



الشكل 39: التجديد في تغيير شكل البقلاوة من المعين إلى المثلث<sup>77</sup>



الشكل 38: التجديد في تغيير شكل البقلاوة من المعين إلى المستطيل<sup>78</sup>

6.12. القريوش: لتحضير القريوش، يُوضع الدقيق والسكر والملح والخميرة في وعاء، ثم تمزج المكونات جيداً، يضاف إليه بيضة والزبدة تدريجياً مع التحريك، ثم يسكب ماء الزهر مع الاستمرار في العجن حتى يتحصل على عجينة متماسكة ولينة، تترك العجينة لتتخمر لمدة نصف ساعة على

<sup>75</sup> <https://in.pinterest.com/pin/68961438047886480/>

<sup>76</sup> <https://in.pinterest.com/pin/781726447855000306/>

<sup>77</sup> <https://in.pinterest.com/pin/65302263342332926/>

<sup>78</sup> <https://in.pinterest.com/pin/139470919703756146/>

## ابتسام بن عيسى

الأقل؛ تُشكّل العجينة إلى ضفائر، وتترك مرة أخرى لمدة 15 دقيقة لترتاح؛ يسخن الزيت في مقلاة كبيرة على النار حتى يصبح ساخناً، ثم يُقلى القريوش حتى يتحول إلى اللون الذهبي، ويُصفى من الزيت، ويوضع في العسل ثم يصفى مجدداً ويزين بالسّمسم<sup>79</sup>. (الشكل رقم 40)

❖ **التجديد في طريقة التشكيل:** تعددت طرق تشكيل القريوش منها طريقة السنبله وعلى شكل

حلوى، أو على شكل عين الجممل. (ينظر شكل رقم: 41، 42، 43، 44)



الشكل 41: التجديد في طريقة تشكيله على شكل ظفائر<sup>80</sup>



الشكل 40: حلوى القريوش التقليدية<sup>81</sup>



<sup>79</sup> مؤلف مجهول، طريقة عمل القريوش الجزائرية... حلوى لذيذة، جريدة إلكترونية، العين الإخبارية، تاريخ النشر: الاثنين 14.03.2022 بتوقيت "أبوظبي"، تاريخ الاطلاع: 02.04.2025

<https://al-ain.com/article/algerian-qariouche-recipe-delicious-dessert>

<sup>80</sup> <https://in.pinterest.com/pin/891220213738863306/>

<sup>81</sup> <https://www.youtube.com/watch?v=G1nLPX1SHk4>

الشكل 43: قريوش عين الجمل <sup>82</sup>	الشكل 42: قريوش الظفيرة <sup>83</sup>
	
الشكل 45: قريوش على شكل حلوى <sup>84</sup>	الشكل 44: قريوش على ظفيرة <sup>85</sup>

### 13. الخاتمة:

في الختام، يمكن القول إن التجديد في الأكلات التقليدية يعد من أبرز العوامل التي تساهم في إبقاء المطبخ مواكبًا للتطورات الحديثة، يعكس هذا التجديد قدرة الطهاة على دمج الأصالة مع الابتكار، بحيث لا يتم المساس بالمكونات الأساسية للأطباق التقليدية، بل يتم تقديمها بطريقة عصرية تواكب الأذواق المعاصرة؛ سواء كان التجديد في طريقة تقديم الطعام باستخدام تقنيات فنية أم عبر إضافة مكونات جانبية جديدة تعزز من المذاق، فإن هذه الممارسات تفتح آفاقًا واسعة لتحسين تجربة تناول الطعام.

- الطعام يعد من العناصر الثقافية التي تعكس التنوع والتميز الهوياتي.
- الطعام لا يقتصر على البعد البيولوجي فحسب، بل هو إنتاج اجتماعي وثقافي يساهم في تحديد هوية المجتمع وطبيعته.

<sup>82</sup> <https://in.pinterest.com/pin/144537469332313103/>

<sup>83</sup> <https://in.pinterest.com/pin/310326230584196609/>

<sup>84</sup> <https://in.pinterest.com/pin/345299496448871098/>

<sup>85</sup> <https://in.pinterest.com/pin/11259067811973660/>

- طرق تناول الطعام، تحضيره، تخزينه، وإعادة تدويره جميعها تمثل ممارسات تحمل وبنى ثقافية.
  - هذا النوع من التجديد يسهم في تحسين المذاق وإضافة بعد جمالي وتجريبي للطعام، مما يعزز تفاعل الأفراد مع الطعام، ويجعل التجربة أكثر متعة.
  - تقديم الأطباق التقليدية بطريقة مبتكرة يمكن أن يعيد إحياء الاهتمام بها، سواء كان ذلك عبر إضافة لمسات صحية أم تجميلية؛ المكسرات، أم الصلصات الجديدة. ويصبح بذلك الطعام أكثر تكيّفًا مع احتياجات المستهلكين المعاصرين الذين يبحثون عن خيارات صحية، لذيذة، وممتعة.
  - يسهم هذا التجديد في الحفاظ على الهوية الثقافية للأطباق التقليدية من خلال تقديمها بشكل يتماشى مع العصر، مما يساعد في نقل هذه المأكولات للأجيال الجديدة.
  - من خلال هذا التجديد يمكن استعادة حب الأكلات التقليدية لدى الأجيال الجديدة وتحقيق التوازن المثالي بين الحفاظ على الإرث الثقافي والتأقلم مع متطلبات العصر.
  - يصبح التجديد في الأكلات التقليدية جسرًا بين الماضي والحاضر، يضمن استمرار هذه الأطباق في المستقبل، ويعزز قيمتها في مختلف الثقافات والمجتمعات.
- وفي الأخير يمكن القول إن التجديد في الأكلات التقليدية لا يعني التخلص من الماضي، بل هو وسيلة لتحديث التراث، إن الجمع بين الأصالة والابتكار يعزز استمرارية الأطعمة التقليدية، ويتيح لها التكيف مع متطلبات العصر مع الحفاظ على هويتها المميزة.