

LUDWIG FEUERBACH

The Mystery of Sacrifice or Man is what he
eats

الإنسانُ هو ما يأكل

ليودفيغ فيورباخ



ترجمة وتقديم: منال محمد خليف

سرّ الأضحية
أو
الإنسان هو ما يأكل

تأليف
لودفيغ فيورباخ

ترجمة وتقديم
د. منال محمد خليف

الطبعة الأولى: 2026

تصميم الغلاف: إلهام ذبيحي

جميع الحقوق محفوظة
لدار أبكالو
للنشر والتوزيع بالعراق - بغداد

بغداد : 009647811898461 

Email: Abkallu91@gmail.com

يمنع نسخ أو استعمال أي جزء من هذا الكتاب بأية وسيلة تصويرية أو إلكترونية أو ميكانيكية بما فيه التسجيل
الفوتوغرافي والتسجيل على أشرطة أو أقراص مقروءة أو بأية وسيلة نشر أخرى بما فيها حفظ المعلومات ،
واسترجاعها من دون إذن خطي من الناشر

إن الآراء الواردة في هذا الكتاب لا تعبر بالضرورة عن رأي الناشر

**سرّ الأضحية
أو
الإنسان هو ما يأكل**

**تأليف
لودفيغ فيورباخ**

**ترجمة وتقديم
د. منال محمد خليف**

أبكالو 2026

المحتوى

7	تقديم المترجم
11	مقدمة فيورباخ عن الأضحية
23	سر الأضحية أو الإنسان هو ما يأكل
65	الإنسان هو ما يأكله: فلسفة وأخلاقيات الطعام
68	المقدمة
71	أولاً - الطعام في الديانة اليهودية
74	ثانياً - الثورة الغذائية عند المسيحية
77	ثالثاً - عملية تصنيع الغذاء "فقدان المقدس واستمرار الرمزية"
81	رابعاً - نقد عملية التصنيع الغذائي والعودة إلى الطبيعة
89	سادساً - الطعام نقطة التلاقي بين تكوين الهوية والتعددية الثقافية
95	سابعاً - نماذج بديلة
98	ثامناً - الاستنتاجات
105	عن المترجم

تقديم المترجم

تمثل نظرية لودفيغ فيورباخ Ludwig Feuerbach في الطعام حجر الزاوية في فلسفته المادية، وتتلخص في مقولته الشهيرة: "الإنسان هو ما يأكل" أو "الإنسان هو ما يأكله"، وهي ليست نصيحة غذائية، بل يمكن النظر إليها بوصفها مبدأ ثوريًا في فلسفته المادية الأنثروبولوجية، التي تنطلق من فكرة تحسين حياة الإنسان المادية قبل الروحية، وتختصر كل ما قيل عن العلاقة بين الطعام وماهية الإنسان. فالإنسان مؤلف من جسد وعقل وزوج، لكنه كائن مادي قبل كل شيء، وكل ما يتناوله من طعام يؤثر في صحته الجسدية، ويشكل أيضًا طبيعته الفكرية، وأخلاقه، ووعيه. وكلما كان طعامه صحيًا وغنيًا، أصبح فكره حرًا وإرادته قوية، وكلما افتقر إلى العناصر الأساسية، أصبح فكره ضعيفًا وإرادته مقيدة. ولما كان الدين يمثل جوهر وجود الإنسان، فلا يمكن التغاضي عن علاقته بالطعام الذي يتناوله أيضًا، وهذا ما تؤكده الطقوس الدينية المتعلقة بالطعام وما يرتبط بها من قرايين أو أصحابي، والتي تمثل بدورها إسقاطات لحاجات الإنسان على الآلهة. فالإنسان لا يقدم الطعام لها لأنه بحاجة إليها، بل لأنه يرى أن أهم ما لديه هو الطعام، فيقدمه لأعلى كيان يتصوره.

وفي هذا السياق تأتي أهمية هذا الكتاب في مناقشته لدور الطعام في حياة الإنسان، وسر الأضحية التي يقدمها للإله، من خلال بحثين في غاية الأهمية: يناقش البحث الأول مقولة لودفيغ فيورباخ "الإنسان هو ما يأكله" بالتحليل والنقد، ويحاول أن يسبر أغوار العلاقة بين الإنسان والطعام، وكيف جمع الطعام بين الإنسان والآلهة، وبحث في الأدلة التي قدمها على ذلك بالاستناد إلى أمثلة من الأساطير والأديان، ويكشف عن مدى التماثل بين ما قدمه فيورباخ وما تناولته نظريات علم النفس الحديث وعلم الأعصاب وعلاقته بوظائف الأعضاء، وتوضيحه للمرحلة السابقة لعلم النفس الفرويدي وتشابهها مع فكر سيغموند فرويد، والسرد الفلسفي البليغ لتاريخ تطور علاقة الإنسان بالطعام والآلهة، وينتهي إلى أن كل إنسان يأكل ما يكون على شاكلته، وما يمثل إنعكاساً لنفسه ولذاته ولنمط تفكيره، ويوجد فرق بين طعام الإنسان وطعام الآلهة، وبين ما هو دنيوي وما هو سماوي، وإن كانت الآلهة مختلفة ماهوياً عن الإنسان، بيد أنها تمتلك الكينونة العميقة ذاتها. ويكشف عن هذا التماثل أو الوحدة الماهوية من خلال الأضحية؛ التي يعتقد الإنسان بموجبها أن ماهية الآلهة وماهيته واحدة، وأنها تأكل ما يأكله. لكن البشر يختلفون فيما بينهم من حيث ما يأكلون، وما يأكلونه يحدد ماهيتهم وطبقاتهم، بل وحتى عاداتهم.

وهنا تأتي أهمية البحث الثاني "الإنسان هو ما يأكله: فلسفة وأخلاقيات الطعام" الذي يقدم توضيحاً لمقولة فيورباخ، ويبين عبر

تحليل لغوي ما وقع به شُراحه من هفواتٍ في الترجمة أدت إلى سوء فهم للكثير من مقاصده المتعلقة بالطعام. ويتطرق البحث إلى أخلاقيات الطعام وفلسفته بالمعنى الحديث والمعاصر، ويربط بين ما قدمه فيورباخ والبعد الاجتماعي المعاصر للطعام، وما خلفته الثورة الصناعية وعملية التصنيع من نتائج على المعنى الرمزي للطعام، والدور الاجتماعي والمعرفي الذي كان يؤديه، وما طرأ عليه من تحولاتٍ أفقدته قيمته الحقيقية؛ لذلك يحاول مؤلفوا هذا البحث أن ينتقدوا عملية التصنيع الغذائي وما ارتبط بها من مفاهيم، ويدعون إلى العودة إلى الطبيعة وتوجيه الأنظار إلى أهمية تطبيب الطعام الذي حلّ محل المحظورات والمحرمات الدينية، حيث باتت معرفة المحظور والممنوع ضرورةً صحية. وينتهي البحث بجملةٍ من الاستنتاجات التي تؤكد أهمية البعد الاجتماعي للطعام بمفهومه القديم، ويحاول أن يفكّك عبارة فيورباخ "الإنسان هو ما يأكله"، ويوضح معناها الحقيقي ودلالاتها.

أخيرًا لا بد من الإشارة إلى أنَّ الدافع وراء ترجمة هذين البحثين إلى العربية يكمن في كونها يرتبطان بما تمثله الأضحية أو القرбан في حياتنا المعاصرة، في زمنٍ طغت فيه التكنولوجيا أو الذكاء الاصطناعي على إيماننا بكثيرٍ من الأمور التي كانت لها دلالة كبيرة في حياتنا، ومن أهمها العودة إلى الطبيعة، حيث عاش الإنسان فترة أطول بفضل قدرته على معرفة الطبيعة والتماهي معها أكثر مما يتمتع به الإنسان المعاصر

الذي لم يعد يميز بين ما يفيد صحته وما يضر بها، وغاب عن ذهنه أنَّ
سر حياته وسعادته تكمن في فهمه لطبيعته وما تحتاجه من تغذية.

خريف 2025

د. منال محمد خليف

مقدمة فيورباخ عن الأضحية

أشارت جميع النصوص التي تناولت موضوع الأضحية على مدار أكثر من قرن إلى ما يحمله كتاب ويليام روبرتسون سميث من أهمية تاريخية، وهو مستشرق اسكتلندي وعالم في العهد القديم، وكان لكتاباتة عظيم الأثر في أجيال متعددة من الأنثروبولوجيين، وعلماء الفلكلور، وعلماء النفس، وطلاب الدين. كما أشاد إميل دوركهايم بإسهاماته الأصلية في فهم الأضحية حين قال في كتابه *الأشكال الأولية للحياة الدينية* (1995: 340-341):

نعرف جيدًا ما أحدثته مؤلفات سميث من تغيير جذري في النظرية التقليدية عن الأضحية، التي كان يُنظر إليها قبل مجيئة بوصفها نوعًا من الأتاوة أو الولاء، سواء قُدمت قسرًا أو طوعية، بل كانت أشبه بتلك التي يقدمها الرعايا لأمرائهم. غير أن سميث كان أول من لفت الانتباه إلى أن هذا الشرح التقليدي لم يراعِ سمتين أساسيتين في هذه الطقوس.

أولاً: الأضحية وجبة؛ أي أنَّها قائمة على الطعام. ثانياً: إنَّها وجبة يشترك فيها المضحون والمُضحى له؛ أي المؤمنون والإله الذي تُقدَّم له في الوقت نفسه... إذ تُحضَّر الوجبة عمومًا في العديد من المجتمعات

لعقد صلة قرابة مصطنعة بين المشاركين، فالأقارب كائنات يجمعها اللحم والدم نفسه. ولما كان الطعام يعيد تكوين جوهر الجسد باستمرار، فيمكن أن تُحدث مشاركته الآثار ذاتها التي يحدثها الأصل المشترك. وبذلك يرى أن الهدف من ولائم الأوصياء أن يتحد المؤمنون والإله في اللحم ذاته، وتربط بينهم رابطة الدم. ولم تعد ماهيتها فعل الزهد الذي تعبّر عنه كلمة "الأضحية" عادةً، كما كان يُعتقد لفترة طويلة، بل أصبح في المقام الأول فعل قربان مقدس غذائي.

كانت معظم الكتب والدراسات المتعلقة بموضوع الأضحية في القرن العشرين تبدأ بإيالة تقدير لروبرتسون سميث وأفكاره الرائدة عن الموضوع الذي قدمه بدايةً في أبريل 1887 في السلسلة الأولى من محاضراته "محاضرات برنت في أبردين"، ثم نُشرت لاحقاً عام 1889 تحت عنوان دين الساميين. وغالباً ما كان يُستشهد بمفهوم سميث الأساسي عن الأضحية بوصفها خبرة طقسية أزلية عن القربان بين العالمين البشري والإلهي.

وبعد ذلك بفترة وجيزة أسس سيغموند فرويد (1960) حجته المتعلقة بالأصول التطورية لعقدة أوديب على رؤية سميث عن الأضحية في المقالة الرابعة من الطوطم والتابو؛ نظراً لأن الأضحية تعدّ توطيداً لرابطة الدم بين الناس وآلهتهم عبر عملية الإدماج الفموي في الجوهر نفسه.

كما أكد غوردون بوث (2002: 255) في عصرنا هذا ثانيةً تلك الأهمية التاريخية عمومًا لأراء سميث عن الأضحية.

كذلك ركّز روبرت ألن جونز (2005: 59-103) على مكانة سميث في دراسته الخاصة عن جدل الطوطمية في الأنثروبولوجيا في أواخر القرن التاسع عشر وأوائل القرن العشرين⁽¹⁾.

وعلى الرغم من أنّ لودفيغ فيورباخ كتب في عام 1862 مقالاً بعنوان: "سرّ الأضحية أو الإنسان هو ما يأكل". ونُشر المقال في الطبعة الأولى من أعماله الكاملة عام 1866، لكنه لم يكن من نصوصه الشهيرة أو المعروفة. لذلك شعر فريدريش يودل، الذي شارك في تحرير طبعة لاحقة من مؤلفات فيورباخ الكاملة (1903-1911) إلى جانب فيلهلم بولين، بأنّه مدعو في مقدمته للمجلد العاشر (الذي احتوى المقال المذكور) للدفاع عن "التحيز الواضح في مؤلفات

(1) يشير جونز (المراجع السابق، ص. 308) إلى أنّ هنري سومنر ماين مهّد لنظرية الأضحية بوصفها أداة لترسيخ رابطة الدم في كتابه الأول الصادر عام 1861 بعنوان القانون القديم. غير أنّ لهذا الطرح مشكلتين، أولاً: أن تقتصر الإشارة فقط على الأضحية المتعلقة بترسيخ رابطة الدم، في حين تضمنت نظريات سميث عن الأضحية جوانب أخرى متعددة. ثانياً: عُرف هذا العنصر من النظرية في العصور الكلاسيكية القديمة، وسيُوضح ذلك في الترجمة التي تليها. وأشار ماين نفسه إلى ذلك بقوله "ما من شيء في هذا العالم إلا وتعود أصوله إلى اليونان."

فيورباخ. ووصفَ المقال بأنه يتضمن "عيوبًا أسلوبية جمة" وبوجود "حماس يقارب حد الانتحار" في حجة فيورباخ المتحيزة ضد الفلسفة التأملية. ثم مضى [Feuerbach: (1862) 1960, VII–VIII] ليبرر هذا التحيز على أنه استراتيجية ضرورية اضطر فيورباخ إلى تبنيها. في الوقت الذي لم يقدم فيورباخ نفسه (X, 41) أي اعتذار للفلسفة الألمانية، كما نرى في الفقرة الافتتاحية من مقاله الذي نحن بصدد ترجمته.

وهو مقال ذو أهمية أكاديمية؛ لذلك يستحق الترجمة إلى الإنكليزية (لأول مرة هنا) لعدة أسباب، أولاً: يتضمن معظم النقاط النظرية الأساسية التي طرحها سميث ثم تبناها دوركهيم وفرويد والعديد من معاصريهم والباحثين في موضوع الأضحية حتى يومنا هذا. غير أن هارولد ليمكي (1402004–117) وهو من شراح فيورباخ، وخصّ هذا المقال بمعالجة مفصلة عنه، لم ينبهنا إلى أصالة فيورباخ وأسبقيته فيما يتعلق بالأدبيات الحديثة عن الأضحية.⁽¹⁾

(1) طرح فيورباخ سلفاً في المقال الذي يلي هذا معظم النقاط النظرية التي طرحها سميث في محاضرات برنت (1889–1888)، ولاحقاً في كتابه محاضرات عن دين الساميين، والتي استشهد بها دوركهيم وفرويد وكثيرون غيرهما حتى يومنا هذا. ومن المحتمل تماماً أن يكون سميث قد أطلع على مقال فيورباخ خلال إقامته في ألمانيا. بل إن زميله وأستاذه في غرايفسفالد، يوليوس فلهاوزن، وهو عالم بارز في العهد القديم، أشار إلى ذلك بقوله: "إن

ثانيًا: تحظى طبيعة الأضحية ومعناها بأهمية بالغة في الوقت الحاضر، كما يتجلى في كتابات باكان (1971/1968)، وبوركرت (2001/1983)، وإيكروث (2002)، وجيرار (1977، 1987، 1986)، جاي (1992)، وكريستيفا (1995/1982)، وعثمان (2004) وغيرهم كثيرون في مجالات متنوعة.

ثالثًا: ارتباط هذا المقال بالاقتران الحديث بين تخصصين هما: "علم الأعصاب والتحليل النفسي"؛ اللذان يستحضران في أذهاننا أعمال فرويد الأولى، خاصة كتابه المعنون بـ مشروع لعلم نفس علمي (1895) (Freud, 1971a, 1-60)، الذي حاول أن يدمج فيه بين الدماغ والعقل ضمن نسقٍ موحد، بيد أنه أخفق في ذلك.⁽¹⁾ وكانت دعوة عالم الأعصاب أنطونيو داماسيو لإلقاء محاضرة رئيسية في المؤتمر الأخير للجمعية الدولية للتحليل النفسي (IPA) (2004) أكثر من مجرد بادرة رمزية؛ لكونه ألف عدة كتب في علم الأعصاب التجريبي على خلفية الميتافيزيقا الأوروبية في القرن السابع عشر، مستندًا إلى

سميث... لم يكن عالمًا بالمعنى الدقيق، بل كان بارعًا في عرض آراء غيره (Darlow, 1925, 41).

(1) على الرغم من أن بعض علماء الأعصاب قد فهموا محاولة فرويد تلك على أنها بلغت حد إدراك شبكة عصبية بدائية - وهو أمرٌ مذهل بالنظر إلى أن الوصلة العصبية لم تكن قد اكتشفت بعد - إلا أن فرويد كان قد افترض وجودها فعلًا في مسودة مقاله، حيث أطلق عليها اسم "حاجز التماس".

سلطة سبينوزا الذي أكد على وحدة الجسد والعقل في "العقل فكرة الجسد" في مواجهة ثنائية ديكارت وأتباعه. وكانت وحدة "الجسد-العقل، والدماغ-العقل" ركيزة أساسية في فكر فيورباخ، وازداد تمحور كتاباته في الأنثروبولوجيا وعلم النفس حولها بعد انفصاله عن الفلسفة المثالية سنة 1839.⁽¹⁾ [كما أن مقالاته في علم وظائف الأعضاء الفلسفي تسبق كتاب بايلس وستارلينغ الريادي (1902) في علم أعصاب الجهاز الهضمي، ويمكن اعتبارها سابقة فلسفية للكتاب الحديث لغيرشون (1998) الذي كتب عن "الدماغ في المعدة" وعن الأمعاء باعتبارها "دماغًا ثانيًا"].

هكذا يسهم مقال فيورباخ في فهمنا لما قبل تاريخ التحليل النفسي والتحليل النفسي العصبي. كما تشهد رسائل فرويد إلى صديق طفولته إدوارد سيلبرشتاين على أنه تعمق في قراءة فيورباخ أثناء دراسته في السنة الثانية في جامعة فيينا (1874-1875)، (Boehlich, 1989: 82, 110-111) ورغم نفيه لأي أثر دائم ومحدد لهذه القراءة في رسالة إلى لودفيغ بينسوانغر عام 1925 (op. cit., 242)، غير أن ديميتروف وغردجيكوف (1974)، وهيمكر (1991)، وغروبرش-سيميتيس (1986) وآخرون، أشاروا إلى طريق مهمة تأثر بها فرويد عبر هذا اللقاء الأول والفعال مع فيورباخ. (Levitt, 2006)

(1) كان فيورباخ قد أكد وحدة العقل والجسد في كتابه الأول الذي نُشر من دون اسم، أفكار عن الموت والخلود.

يمكننا أن نلمس في الترجمة التالية الطريقة التي انعكس فيها تركيز فيورباخ في الأكل والشرب ونهجه في فهم فرويد لـ "للفموية (orality)" بوصفها مرحلة نمو نفسي-جنسي، وما يرتبط بها من موضوعات مثل: التهاهي، والاندماج، والعدوان، والسادية، وتكوين الاستجابات، وغيرها. (حتى لو لم يطلع فرويد على هذا المقال تحديدًا لفيورباخ - وهو أمرٌ محتمل - فإن التشابه بين بعض أفكار فيورباخ وأفكار فرويد يظل استثنائيًا. فحين يقول مريض في جلسة تحليل نفسي: "أحببتها لدرجة كدت التهامها"، أو "أكلت قلبي من الحسرة عندما رحلت عني"، سيفهم فيورباخ الصلة الجسدية الحقيقية الكامنة في هذا التعبير المجازي.

أخيرًا، يرتبط تأكيد فيورباخ لمثنوية العقل-الجسد أو العقل-الدماغ في الجزء الأخير من المقال بكتاب داماسيو وغيره من علماء الأعصاب الذين يعولون على أفكار الميتافيزيقيين العظماء باعتبارها وسيلة للتعبير عن رؤاهم التي صاغوها استنادًا إلى بحث تجريبي. في حين تجاوز فيورباخ على الرغم من تأثره بسبينوزا ميتافيزيقي القرن السابع عشر ليوأكب الاتجاهات المتقدمة في علم وظائف الأعضاء في منتصف القرن التاسع عشر، خاصة أعمال علماء وظائف الأعضاء الكيميائيين من أمثال بوخزر، وفوغت، وموليشوت، الذين تفاوتوا في تأييد فلسفة فيورباخ في العلم والطبيعة والإنسان. فإذا كان علماء

أعصاب معاصرون من أمثال داماسيو يجدون أفكارًا مهمة في أعمال
المفكرين العظماء في الماضي، فمن الأولى ألا نتجاهل إعادة النظر في
مؤلفات فيورباخ المتعلقة بمشكلة العقل-الدماغ.

References

- Bakan, D., (1968). *Sacrifice and the Book of Job*. Chicago: University of Chicago Press.
- ———, (1971). *Slaughter of the Innocents*. San Fransisco: Jossey-Bass.
- Bayliss, W.M., and E.H. Starling. (1902). The mechanism of pancreatic secretion. *J Physiol*, London, 28: 325–53.
- Booth, G., (2002). The Fruits of Sacrifice: Sigmund Freud and William Robertson Smith. www.gkenterprises.fsnet.co.uk/papers/sacrific.htm
- Beohlich, W., (1989). *Sigmund Freud: Jugendbriefe an Eduard Silberstein*. Frankfurt-am-Main: S. Firscher Verlag.
- Burkert, W., (1983). *Homo Necans*. Berkeley: University of California Press.
- ———, (2001). *Kleine Schriften I. Homerica*. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht.
- Damasio, A., (2003). *Looking for Spinoza: Joy, Sorrow, and the Feeling Brain*. Orlando, Austin, New York, San Diego, Toronto, London: Harcourt Inc.
- Darlow, T.H., (1925). *William Robertson Nicoll: Life and Letters*. London: Hodder and Staughton Ltd.
- Dimitrov, C. and I. Gerdjikov, (1974). Ludwig Feuerbach und Sigmund Freud. *Zeitschrift für Psychosomatische Medizin und Psychoanalyse*. 1: 87–98.
- Durkheim, E., (1995). *The Elementary Forms of Religious Life*. New York, London, Toronto, Sydney Tokyo, Singapore: The Free Press.
- Eckroth, G., (2002). The Sacrificial Rituals of Greek Hero-Cults in the Archaic to the early Hellenistic periods. Liège: Centre International d'Etude de la Religion Grecque Antique.
- Feuerbach, L., [1830] (1960). Gedanken über Tod und Unsterblichkeit. *Ludwig Feuerbach Sämtliche Werke*,

edited by Wilhelm Bolin and Friedrich Jodl, Bd.I,1-90. Stuttgart-Bad Canstatt: Frommann Verlag.

- ———, [1862] (1960). Das Geheimnis des Opfers oder der Mensch ist was er ißt. *Ludwig Feuerbach Sämtliche Werke*, edited by Wilhelm Bolin and Friedrich Jodl, Bd.X, 41-67. Stuttgart-Bad Canstatt: Frommann Verlag.
- ———, (1911). *Ludwig Feuerbach Sämtliche Werke*, edited by Wilhelm Bolin and Friedrich Jodl, 12 Volumes. Stuttgart-Bad Canstatt: Frommann Verlag.
- ———, [1862] (1990). Das Geheimnis des Opfers oder der Mensch ist was er ißt. *Ludwig Feuerbach Gesammelte Werke*, edited by Werner Schuffenhauer, Bd. 11, 26-52. Berlin: Akademie Verlag.
- Freud, S., [1895] (1971a). The Project for a Scientific Psychology. *The Complete Psychological Works of Sigmund Freud. Standard Edition*. Vol. 1: 283-397. London and Toronto: The Hogarth Press.
- ———, [1913] (1971b). Totem and Taboo. *The Complete Psychological Works of Sigmund Freud. Standard Edition*. Vol. 13: 1-161. London and Toronto: The Hogarth Press.
- Gershon, M.D., (1998). *The Second Brain*. New York: Harper Collins.
- Girard, R., (1977). *Violence and the Sacred*. Baltimore. John's Hopkins University Press.
- ———, (1986). *The Scapegoat*. Baltimore: John's Hopkins University Press.
- ———, (1987). *Job: The Victim of his People*. Stanford. Stanford University Press.
- ———, (2001). *I See Satan Fall like Lightning*. Maryknoll, N.Y.: Orbis.
- Grubrich-Simitis, I., (1986). Reflections on Sigmund Freud's Relationship to the German Language and to some German-speaking Authors of the Enlightenment. *International Journal of Psychoanalysis*. 67: 287-94.
- Hegel. G.W.F., (1971). *Vorlesungen über die Geschichte der Philosophie III*. Frankfurt-am-Main: Suhrkamp.

- Hemecker, W., (1991). *Vor Freud: Philosophiegeschichtliche Voraussetzungen der Psychoanalyse*. München, Hamden, Wien: Philosophia.
- Jay, N. (1992)., *Throughout Your Generations Forever*. Chicago and London: University of Chicago Press.
- Jones, R. A., (2005). *The Secret of the Totem*. New York: Columbia University Press.
- Kristeva, J., (1982). *Powers of Horror: An Essay On Abjection*. New York: Columbia University Press.
- ———, (1995). *New Maladies of the Soul*. New York: Columbia University Press.
- Lemke, H., (2004). Feuerbachs Stammtischthese oder zum Ursprung des Satzes: "Der Mensch ist, was er isst." *Aufklärung und Kritik* 1: 117–140.
- Levitt, C., (2006) *Ludwig Feuerbach and Sigmund Freud*. Unpublished paper delivered as an address at the Toronto Institute of Psychoanalysis, March, 2006.
- Osman, M., (2004). The Role of an Early-Life Variant of the Oedipus Complex in Motivating Religious Endeavours. *JAPA* 52, 4: 975–997.

سرّ الأضحية أو الإنسان هو ما يأكل^(١)

(*) تستند هذه الترجمة إلى المجلد الحادي عشر من طبعة الأعمال المجمّعة لفيورباخ
the edition of Feuerbach's Gesammelte Werke edited by Werner)
(Schuffenhauer, Akademie Verlag Berlin, 1990, pp. 26–52 — C.L.
(1) يرد هذا العنوان في الأصل الألماني على صفحة مستقلة قبل بداية النص.

تمثل القضية القائلة: "الإنسان هو ما يأكله" التي صغتها في مراجعة لكتاب موليشتوت "تعليم التغذية للناس" (1850) [sic]،⁽¹⁾ الجملة الوحيدة من كتاباتي التي عُرِفَتْ بأنها «عفا عليها الزمن»، وما زال يتذكرها بعضهم حتى يومنا هذا، لكن كفكرة غير منسجمة مع أسس الفلسفة الألمانية وثقافتها. غير أنّ ترديدها بصوتٍ مروع قد بعث في نفسي البهجة لدرجةٍ بَتَّ فيها عاجزاً عن مقاومة الرغبة في استخدام الكلمات الشائعة كموضوعٍ لمقالٍ خاص بها. وكان الموضوع الرئيس لكتاباتي هو حلّ سرِّ الدين؛ لكوني أعتبر جميع أسرار الروح الإنسانية مرتبطة بالدين فحسب، أو انطلقت منه، أو انبثقت عنه. وعلى الرغم من ذلك، اهتموني في الوقت نفسه بكوني "مادياً مروعاً" تماماً، ومستغرقاً إلى حدٍّ كبير في أبسطِ صور المادة لدرجةٍ لم أعُدْ أعرف أنّ الإنسان لا يأكل فحسب، بل يشرب أيضاً، ولا يمكن أن نضع كلمتي

(1) العنوان الصحيح للكتاب هو تعليم التغذية للناس *Lehre der Nahrungsmittel. Für das Volk*. في الواقع، وكما يشير شوفنهاور، فإنَّ فيورباخ كان قد استخدم لأول مرة تعبيراً مشابهاً في طبعة لاحقة من كتابه: أفكار عن الخلود والموت، الصادر بعنوان: مسألة الخلود من منظور أنثروبولوجي. (1847)

"يشرب" و"يكون" في قافية واحدة. بيد أن فعل "يشرب" يأبى من الناحية الفكرية واللغوية أن يُدرج في السياق نفسه الذي ينسجم مع كلمة "يكون"! ⁽¹⁾ هكذا حوّلت موضوع "طب الجهاز الهضمي" (أي نظرية المعدة والتدوق) مباشرة إلى موضوع لاهوتي، وحولت في المقابل موضوع اللاهوت نفسه إلى موضوع يتعلق بـ "طب الجهاز الهضمي". غير أنني أعتزّ بهذا التفسير على وجه التحديد، آملاً أن أكون قد قدمت مساهمةً موجزة، وحاسمة في السؤال الذي ما يزال مثيراً للجدل: ما المعنى الحقيقي لأصحية الطعام والشراب؟

الإنسان هو ما يأكله! "يا له من تعبير ماجنٌ عن حكمة زائفةٍ حسيةٍ حدائية!". لكن هذه الفكرة الماجنة ذات منشأٍ كلاسيكي عريق فعلاً، إذ سبق أن عبّر عنها هوميروس "أبو الشعر الإغريقي" حين صنّف الشعوب على أساس طعامها الذي يميزها عن سواها، وأطلق على قبيلة "هيومولغوس"، وهي قبيلة سكثية بدوية في الإلياذة، اسم "غلاكتوفاغوي"، أي "آكلي اللبن".^(*) على الرغم من أن

(1) يشير فيورباخ هنا إلى أن صيغة المفرد الغائب من فعل (*essen* يأكل) في اللغة الألمانية هي الكلمة *isst* أو *ißt*، وهو لفظ يتناغم صوتياً مع صيغة المفرد الغائب من فعل الكينونة (*sein* يكون)، وهي الكلمة *ist*. بينما الفعل (*trinkt* يشرب) في الألمانية، وهو صيغة المفرد الغائب من الفعل "يشرب"، لا تقاربهما من حيث القافية.

(*) - The text of Homer actually has *hippemolgoi*. Iliad 13.5. My thanks to William Slater for pointing this out — C.L.

اسم "هيبومولغوي" نفسه يعني "حالب الخيل" أو "شارب لبن الخيل". ويصف هوميروس بالمثل في الأوديسة قوماً يصادفهم أوديسيوس في رحلاته بـ "أكلي اللوتس". وبالطريقة ذاتها يتحدث عن أقوامٍ "لا يعرفون شيئاً عن البحر ولا يستسيغون طعاماً ممزوجاً بالملح". ويصف همجية "السايكلوب أو [العملاق ذو العين الواحدة] بوليفيموس، بالوحش أو الخارق، ويتصوره أيضاً على أنه إنسانٌ متوحش، ويصفه صراحةً بأنه أكل لحوم البشر؛ أي أندروفاغوس.

وعلى غرار هوميروس، صنّف الجغرافيون والمؤرخون الإغريق الشعوب بحسب أطعمتهم المفضّلة أو البارزة، وتحدثوا وفقاً لذلك عن:

- إختيوفاغوي: أكلي السمك.
- خلونوفاغوي: أكلي السلاحف.
- أكريدوفاغوي: أكلي الجراد.
- سترثوفاغوي: أكلي النعام.
- ريزوفاغوي: أكلي الجذور.
- هيلوفاغوي وسبرماتوفاغوي: أكلي الخشب والبذور، أي الذين يقتاتون على ثمار الأغصان الغضة للأشجار البرية.
- أغريوفاغوي: أكلي الصيد البري – أي الذين يتغذّون بحسب بلينيوس على لحم الفهود والأسود.

- بامفاغوي: آكلي اللحوم والنباتات.
- أوفيوفاغوي: آكلي الأفاعي - كما كان الحال عند "البانخاوين" بحسب بومبونيوس ميلا.
- آرتوفاغوي: آكلي الخبز - مثل المصريين، وفقاً لأثيناينوس، لكونهم معتدلين.
- أندروفاغوي (Anthropophagoi): أي الإنسان المتوحش أو أكل لحوم البشر.

لم يكتفِ هوميروس بتسمية الشعوب بحسب أطعمتها، بل جعل الغذاء نفسه علامةً دالة، وصفة مميزة للبشر عموماً. وأشار إليهم بوصفهم "آكلو الحبوب" أو "آكلو الخبز"، سواء في اسم مركب "سيثوفاغوي"، أو بصيغة مفردة: "أهل الأرض الذين يأكلون الخبز"، أو "ثمار الأرض"، أو "الفانون الذين يأكلون غلة ديميتير". بل ميّز بين الآلهة والبشر بحسب اختلاف أطعمتهم: فعندما قدمت الحورية كاليسو الطعام لأوديسيوس، وضعت أمامه "كل أصناف الغذاء الذي يأكل منه البشر الفانون وما يشربوه"، بينما كانت خادماها يقدمن لها: "طعام الآلهة السماوي والرحيق". ويصرّح في الإلياذة: إنّ الآلهة لا تأكل الخبز ولا تشرب النبيذ الفوار، لهذا لا دم لها ونحن من ننعثها بالخالدة؛ لكونها تأكل طعام الآلهة السماوي؛ الذي يُقصد به عند القدماء "الطعام الخالد". أما عند المحدثين فهو اسم مجرد يدلّ

على "الخلود"؛ فالإله هو ما يأكله، وهو يأكل طعام الآلهة السماوي، أي الخلود أو الطعام الخالد، ومن ثم فهو إله خالد. في حين يأكل الإنسان الخبز، وثمار الأرض، أي ما هو أرضي، وليس طعام الآلهة السماوي، لذلك يفنى؛ فهو إنسانٌ فانٍ.⁽¹⁾

وبحسب نوع الطعام تكون الماهية، وبحسب الماهية يكون الطعام. فكل إنسان لا يأكل إلا ما يوافق فرديته أو طبيعته، وعمره، وجنسه، ومكانته، ومهنته، وقيمته. أي: «العلف للخنازير وليس للبشر، أو: «العلف للمستعبدين وليس للسادة». ويقول ميكائيليس في كتابه *الشريعة الموسوية* في معرض حديثه عن الشرائع الغذائية اليهودية: *إن نُعت قومٌ بأنهم «أكلو حمير» أو «أكلو قطط»، فقد كان هذا في المدن الألمانية المجاورة إهانةً بالغة تستدعي مواجهاتٍ دامية.* ويرى أيزنمنغر أن اليهود أطلقوا على المسيحيين صفة «أكلي لحم

(1) تقول الهندية *أورواسي* (Urwasi) لزوجها: «بينما كنتُ أعيش بين البشر في هيئة متحوّلة... أكلتُ يوماً قرصاً من الزبدة، وما زلتُ أشعر بالشبع منه»، أي: «لهذا السبب لن أنساك». فلكونها أكلت طعاماً دينونياً، ما زالت تتذكر لذته الدنيوية، لذلك أصبحت مرهونة للأرض بنصفٍ منها، تماماً كما أصبحت برسيرفونه (Persephone) ملكاً للعالم السفلي؛ لأنّها أكلت من بذور الرمان. ووفقاً لعددٍ من المصادر الألمانية أيضاً، فإنّ من يتناول طعام العالم السفلي يصبح بالضرورة مُلكاً له. راجع: [Die Herabkunft des Feuers und]
[des Gottesgetrankes v. A. Kuhn, Berlin, 1859, S. 83]

الخنزير» تعبيرًا عن ازدراءهم لهم. ويصف فيلوستراتوس في كتاب «حياة أبولونيوس» أهل أركاديا بـ«الخنزير»؛ لأنهم كانوا يتغذون على علفها، أي الجوز (البلوط). من هنا أطلق عليهم اليونان اسم الأنيفاغوي؛ أي آكلي الجوز، للدلالة على وحشيتهم وبدائيتهم، وكان القدماء يساوون بين استبدال الجوز بالحبوب وبين إحلالهم للحياة المتحضرة محل الحياة البدائية، لذلك عظموا من ابتكر هذا التحوّل ورأوا فيه شبهًا بالآلهة. كما يشير أحد شُراح كونفوشيوس أنّ الصينيين كانوا بطريقتهم الساخرة «يقدمون في العادة حصّة صغيرة مما يأكلون تكريماً لذلك الذي علّم الناس أول مرة أن يعتادوا نظامًا غذائيًا أكثر تشريفًا».

كذلك يخبرنا بلينيوس أنّ الرومان أطلقوا على المصارعين لقب «آكلي الشعير» أو الذين يأكلون الشعير؛ لأنّ الشعير كان نظامًا غذائيًا رئيسًا لهم. في حين يطلق اليونان على الفقراء والفلاحين اسم تيمبروفاغوي أو آكلي الزعر العطري، نسبةً لنبات الندغ الجبلي «السُّورّيّا» أو الزعر العطري أو اللذيذ الذي كان طعامًا يستمتعون به. ونسب القدماء إلى الاستمتاع بنبات الغار آثارًا هماسية، وبموجبه أطلقوا على العرافين والشعراء اسم دافنيغوي (أكلو الغار). أما عبارة: «رائحتك ثوم» أو «تفوح منك رائحة الثوم» فهي مجاملة اشتُقت من طعام الفلاحين والجنود والبحارة الرومان، وتحمل المعنى نفسه في الكوميديا الشعبية وفي شعر هوراس الرفيع حين قال: (أبغض

الدهماء وأتزرّه عنهم)، ويميّز الهنود في البهاغا فادغيتا بين ثلاث فئات من البشر ويميزون بالطريقة ذاتها بين ثلاثة أنواع من الأطعمة التي تتوافق مع هذه الفئات المختلفة وفقاً لثلاث صفات: الحقيقة أو الماهوية، والشغف، والظلمة. فالأطعمة اللذيذة والمعتدلة التي تعزز الصحة والقوة والبهجة، هي ما يلائم البشر الحقيقيين أو الأخيار (أهل الصفاء). أما الأطعمة اللاذعة، والحامضة، والمالحة، والساخنة، فهي من نصيب المقعمين بالشغف. بينما الأطعمة ذات المذاق السيء، والمقرفة، وذات الرائحة التنتة فتكون لأصحاب الظلمة. والخلاصة: كلّ فئة هي ما تأكله، بحسب ماهويتها، والعكس صحيح.

حتى إنّ كان من السهل علينا أن نكرر بضع شهادات بشرية، لكن ما قيمتها أمام سلطة الآلهة؟ تكون الآلهة على ما هي عليه؛ لكونها تتغذى على طعام الآلهة السايوي والرحيق (طعام الآلهة السايوي سائلاً كان أم شراباً). غير أنّ الرحيق والطعام الإلهي السايوي ليسا مجرد طعاماً للآلهة على عروشها وفيما بينها، لا بين البشر فحسب في جبل الألبوس أو في سماء الخيال والشعر، ولا على الأرض الدنيوية التي تقوم عليها الأديان، حيث توجد معابدها، ومقراتها الحقيقية، وموطنها الأصلي، وليس لها وجود إلا في ضباب اللاهوت الوهمي، حيث يتجلى وجودها في ضوء الحياة الفعلية وتثبت أنفسها كظواهر واضحة في الأنثروبولوجية.

قال هرمس لكالييسو بعد رحلاته الجوية والبحرية: «من ذا الذي اختار أن يطوف عبر هضاب ملحية صحراوية عظيمة شاسعة، وبعيدة جدًا عن مدن الفانين الذين يُقدّمون قرابين مقدسة ويذبحون مئة رأسٍ من الثيران المختارة للآلهة [مقابلة جماعية معروفة]؟» ويقول الملك الأوديسي ألكينوس: «لطالما ظهرت لنا منذ القدم آلهة متجلية، أو بالأحرى آلهة مريّة، ومجسّدة، وكنا حينها نبجلها بأضحية مقدسة من مئة ثور». وإن كان هذا التعبير لا ينقل في بادئ الأمر سوى تفضيل الفياشين باعتبارهم شعبًا مقربًا من الآلهة، إلا أنّ له دلالة عامة: فكّل شعب يجعل من إلهه تقريبًا مؤسسًا لسلالته (أسلافه)، ويؤسس الدين عمومًا على رابطة الدم بين البشر والآلهة. وبالتالي يمكن أن يتمتع كل شعب بما يتميز به الفياشيون، بل يستطيع كلّ إنسان أن يمتاز بما يمتازون به متى أكّد رابطة الدم بينه وبين الإله عبر الموقف والفعل المناسبين؛ لأنّ الآلهة لا تكرم بطبيعتها وجودها الشخصي والجسدي إلا من تكون حاضرةً لديه دومًا ذهنيًا [geistig]. لكن ما دام الإنسان ملحدًا [غير مؤمن] ومتشككًا في عصرنا الراهن وواقعا الحالي ودائمًا، ولا يقبل في الوقت ذاته إلا ما هو واقعي، فهو يستبدل بالدين الحق الشعر والخيال عمومًا، وبذلك ينقل المعنى الحقيقي للأضحية والظفر بها إلى أزمنة بعيدة ومناطق نائية. لهذا نجد أنّ هوميروس يجعل الأثيوبيين الأتقياء - الذين تشاركهم الآلهة شخصيًا في ولائهم القربانية - هم الأبعد؛ أي أبعد الناس: قسمًا

منهم يسكن عند مشرق الشمس، والآخر عند مغربها، أي «أبعد الشعوب شرقًا وغربًا». لكن في هذه المناطق النائية تحديدًا، تقترب الآلهة مباشرةً من شعبها لتُظهر أنَّ المعنى الحقيقي للأضحية قائمٌ في الأكل والشرب، لا في الرموز والتأويلات الصوفية.

هكذا يعبرُ الرحيق وطعام الآلهة السماوي عن «الوجود لذاته»، ويميز الآلهة عن البشر. غير أنَّ الآلهة، وإن كانت مختلفة ماهويًا عن الإنسان؛ أي عن قيوده اللعينة، وحاجاته وآلامه، لكنها لا تختلف إلى هذا الحد، وتمتلك الكينونة العميقة ذاتها ماهويًا؛ أي أنَّ تكون واحدة معه، وتتفق مع رغباته الدفينة. ويُكشَف عن هذا التماثل أو الوحدة الماهوية من خلال الأضحية؛ فماهية الآلهة والإنسان واحدة، وهي تأكل ما يأكله: «تجلس على ولائمتنا وتأكل معنا كما نأكل نحن مع الآخرين». الماهية ذاتها، إذن الطعام ذاته، والعكس صحيح. وإن كان الإنسان يطلب الطعام لنفسه، لكنه يشارك لذَّته مع الآلهة، وإن كان يتصور جوعًا وعطشًا فهذا أمرٌ بشري، وإن أشبع جوعه وأروى عطشه فهذا أمرٌ إلهي. كما أنَّ الآلهة مباركة؛ لكونها تمتلك الخيرات خالصةً مما يصاحبها من بؤسٍ إنساني، ولا تجسّد سوى تلك الظروف والمشاعر التي تدفع البشر إلى حمدِها وشكرها، وتوقظ فيهم دافع المشاركة والتواصل لكي «يتجلى الخير بحد ذاته». هكذا لا تنال الآلهة من الأكل والشرب سوى الخير، ولذة السرور، فلا شروطًا مسبقة مرهقة، ولا عواقب ثقيلة أو مُنقّرة تترتب عليها.

هكذا لا يتحدث هوميروس البتة عن عطش الآلهة وجوعها، بينما يصف بإسهاب عطش البشر وجوعهم، ولا يذكر الآلهة إلا في سياق الوليمة والشرب، ولا يؤكد سوى فعل الشبع والارتواء، والرضا واشباع الرغبات، ويصف الآلهة بالألفاظ نفسها التي يستخدمها للبشر. ويشير في بداية الأنشودة الأولى من الإلياذة إلى الإنسان، ثم يذكر الآلهة: (تناولت وليمتها وزادتها تلك الوجبة اللذيذة غبطة).

حينما رفعت ديميتر بركتها عن إنبات الحبوب لما ألم بها من ألم وغضبٍ لفقد ابنتها، كاد البشر أن يموتوا جوعاً، وفقاً لما ورد في التشيد الهومييري الخاص بهذه الإلهة، وكانت الآلهة ستفقد بدورها مقامها الرفيع وعطايا تبجيلها وأضحياتها، لو لم يتدارك زيوس الأمر بتوفير الأقوات لها. هكذا يُدفع تبجيل لذة الطعام والشراب للآلهة وينتمي إليها، بينما يبقى العناء والمشقة والعار الملازم له من نصيب البشر، وهو الجوع الذي أشارت إليه الأنشودة المذكورة آنفاً بأنه «مشقة». أما القوانين التي نبي على أساسها الآلهة وتنخيلها فهي ذاتها في كل مكان، ولا تختلف إلا في التفاصيل المادية، حيث روى لنا القدماء أنَّ الآلهة تحنّي بالطعام من غير أنْ تلحق بها التبعات المادية التي استتجها آباء الكنيسة في نضالهم ضد الديانات الوثنية. بينما رأى المعاصرون أنَّ الله يفكر، لكن فكره لا يعتره عناء أو قيوداً مادية كحال البشر، ويجب لكن حبه خالٍ من تقلبات المزاج، وما يرافق الحب البشري من ألم ومعاناة.

أما الباحثون العقلانيون فقد أكدوا أنَّ أضحاحي الطعام والشراب كانت بمثابة ولائم للآلهة، غير أنَّهم بتأكيدهم النتيجة الثرية المبتذلة بأنَّ الآلهة تجوع وتعطش مثل البشر؛ لأنَّها تأكل وتشرب، تصوروا المسألة في صورة مزيفة تناقض ماهية الآلهة، وماهية الإيمان والتصور الديني. وأدَّت هذه الصورة المشوهة إلى تضليل الرمزيين المعاصرين ودفعهم إلى إنكار معنى الأضححية، على الرغم من وجود نصوص واضحة جدًّا في العصور القديمة الكلاسيكية.

هكذا يتوجه زيوس مباشرة في الأنشودة الأولى من *الإلياذة* إلى وليمة الأثيوبيين الأبرياء، وبالمثل نرى بوسيدون في الأنشودة الأولى من *الأوديسة* يحتفي بالطعام جالسًا إلى مائدة الأثيوبيين. ويقول هوميروس في *الإلياذة* إنَّ إينياس لم يقدِّم أي قربان سوى لأرتميس، بينما احتفت الآلهة الأخرى بـ "الهكاتومبات" (أي التضحية بمئة رأس من الثيران). كما يُشار في *الأوديسة* إلى الوليمة القربانية على أنَّها «وليمة الآلهة» أو «وليمة الضيوف الإلهية». ويُعتبر غسل «الآلهة طعامًا حلواً» في الأنشودة الهوميرية إلى هرمس. وبالمثل فإنَّ الأضحاحي ليهوه تُسمَّى «طعام الله» في سفرَي اللاويين والعدد (أسفار موسى). في حين يرى اليونان أنَّ الآلهة تُسمى مثل البشر وفقًا لأضحاحي معينة تُقدِّم لها، أي بحسب الأطعمة. هكذا يذكر بوسانياس أنَّ هيرا قد سُميت باسم «آيغوفاجا» [Aligophagos in the German text — C.L.] أي آكلة الماعز عند الإسبرطيين؛ لأنَّهم وحدهم من اليونان الذين ضحوا

بالماعز لأجلها. ووفقاً لهسيخيوس سُميت أرتميس «كابروفاغا»؛ أي آكلة الخنزير البري في جزيرة ساموس. ويذكر أثيناينوس أن أبولو سُمي أكل السمك «أوبسوافاغوس» [أكل الخضروات، أو الذواقي] على الأرجح من قرايين السمك أيضاً. وسُمي باخوس، بحسب بلوتارخ باسم «أومستيس» و«أوموافاغوس»؛ أي أكل اللحم النيء، احتفاءً بوليمة كان يؤكل فيها لحم غير مطهو، وربما كان بشرياً، ولعل ذلك كان تذكّاراً لفظاً لفظاً دين البشر البدائي. أما زيوس نفسه فقد سُمي «إيلابيناستيس»، أي الذي يحتفي بالوليمة، نسبةً إلى الولائم القربانية. كما أطلق الرومان على اللارين آلهة البيوت اسماً مشتقاً من الأواني الصغيرة "للاراريا" التي كانت توضع فيها أطعمتهم القربانية،⁽¹⁾ أو غذائهم. وقد أطلقوا على الآلهة لقب آلهة الموائد *Dii Patellarii*، أو "آلهة الأطباق"،⁽²⁾ بل إن جوبيتر نفسه كان يُسمّى

(1) ورد في كتاب (الأعياد، الفضل السادس، البيت 634) للشاعر أوفيدوس ما معناه: "قدموا الوليمة، لكي تُغذّي الطاسة القربانية - التي صُبَّ عليها عهد الشرف الممنوح - الآلهة البيتية (اللايين) المكّلة بالأكاليل". كما ورد عن الإلهة كارنا (في المرجع نفسه، 6:171) أنها كانت تغذّي على الأطعمة التي تمتعت بها عبر العصور، بوصفها إحدى الإلهات الكلاسيكيات.

(*) المقصود بـ *Dii Patellarii* (آلهة الأطباق) وقد نُعت الآلهة بهذا اللقب نسبةً إلى الأواني أو الأطباق (*Patellae*) التي كانت تُقدّم فيها القرايين والطعام أثناء الطقوس والشعائر. حيث كان يُنظر إلى أسماء وألقاب الآلهة في الثقافة

جوبيتر داباليس *Jupiter Dapalis* نسبةً إلى الوليمة أو الطعام (*Daps*) الذي كان يُقدَّم له في زمن البذار. كما سُميت الآلهة تبعًا للطعام، كذلك سُميت بعض الأطعمة بأسماء الآلهة. هكذا كان يُطلق على أحد أنواع الأطعمة التي تُقدَّم حصرياً للإله يانوس اسم جانوال *Janual*، بينما يُطلق على نوع آخر اسم أمفيفون *Amphiphon*؛ أي "المضيء من جميع الجهات" وهو نوعٌ من الكعك الذي يُقدَّم قرباناً للإلهة أرتميس، إلهة النور والقمر، تحت وهج المشاعل. [لقد أوضح وليم سلاتر أنَّ الكعك المسمَّى أمفيفون كان يُضخَّى به لأرتميس، وسُمي كذلك؛ لأنه كان يُضيء من كلِّ الجهات بفضل ضوء المشاعل].

نجد أيضًا عند الهنود، ولا سيَّما عند "الآريين والإيرانيين الشرقيين الأقرب إليهم"، كما ورد في كتاب "علم الآثار الهندي" أنَّ قربان السُّوما كان أقدم القرابين وأقدسها في العهد الفيدي؛ لكونها تُقدَّم للإله الأعلى *إندرا*. وتعني السوما عصير نبات السوما، الذي كان يُمزج بمصل اللبن ودقيق الشعير ونوعٍ من الحبوب البرية، ثم

الرومانية القديمة بوصفها مرتبطة بأدوارها في الطقوس أو بما يُقدَّم لها من أطعمة وأوانٍ. فكما سُمي جوبيتر *Jupiter Dapalis* "إله الوليمة أو الطعام"، أطلق لقب *Dii Patellarii* على بعض الآلهة لارتباطهم بتقديم القرابين في الأطباق تحديداً. إذن لا يفهم "إله الأطباق" بمعنى أنَّ الطبق نفسه يُعبد، بل كناية عن العلاقة الطقسية بين الإله والوعاء الذي يُقدَّم فيه الطعام، أي أن الطبق صار رمزاً لعبادة قرابينية مخصوصة.

تُحْمَرُ فيتمخض عنها شراباً مسكراً قوياً. ونُسبت إلى هذا العصير آثار عديدة: فهو يمنح التغذية، والصحة، والحماية، والخلود، ويقود إلى الجنة. بل إنَّ الآلهة أنفسهم كانت تُسَرُّ وتُسَكَّر به، وكان إندرا نفسه ينجز أعماله بحماسةٍ بفضلِه. وبحسب كتاب *الهند لبوهلن*، كان يعبر اسم *سومابا*؛ أي شارب السوما حقاً عن "المؤمن المتدين". وكما كان عصير السوما يُهَجَّج ويُسَكَّر الآلهة والبشر عند الهنود، كذلك جاء في العهد القديم في *سفر القضاة*: «الزيت يُكْرَّم الآلهة والبشر»، و«الخمر تبهج الآلهة والبشر»^(*). وهذه شهادة بالغة الدلالة على أنَّ الخمر والزيت، وبالتالي المواد القربانية الأخرى أيضاً، لها المعنى نفسه بالنسبة للآلهة والبشر، وأنَّها تدين بالتالي بارتقائها في الشعائر الدينية أو اللاهوتية في الأصل إلى أثرها ومعناها الفسيولوجي أو الأنثروبولوجي الفعلي.

ويطرح السؤال: «إن لم تكن آلهة الأمم الأولى أصناماً، بل عناصر طبيعية مجسدة مثل النار والماء، أو أجراماً سماوية مثل الشمس والقمر والكواكب؛ فكيف يُمكننا إذن التفكير في فكرة لا تليق بها كالطعام

(*) ذُكِرَتْ في الإصحاح التاسع من سفر القضاة، «فَقَالَتْ لَهَا الزَّيْتُونَةُ: أَأَتْرُكُ دُهْنِي الَّذِي بِهِ يُكْرَّمُونَ بِإِلهِ اللَّهِ وَالنَّاسِ، وَأَذْهَبُ لِكَيْ أَمْلِكَ عَلَى الْأَشْجَارِ؟» (قض 9: 9). و«فَقَالَتْ لَهَا الْكَرْمَةُ: أَأَتْرُكُ مِسْطَارِي الَّذِي يُفْرَحُ اللَّهُ وَالنَّاسُ وَأَذْهَبُ لِكَيْ أَمْلِكَ عَلَى الْأَشْجَارِ؟» (قض 9: 13). [المترجم]

والشراب فيما يخصّ القرايين المقدمة إليها؟» حسنًا، إذا كانت الشمس والقمر والنجوم تغذيها أبخرة البحر والأرض بحسب ما ذهب إليه الفلاسفة اليونان بحد ذاتهم، فلماذا لا تتغذى الآلهة من أبخرة الطعام البشري أو من الطعام البشري نفسه، ما دمنا ننظر إليها على أنّها بشرٌ أو شبيهةٌ بهم رغم كونها قوى طبيعية؟ ما أقرب فكرة الأكل إلى ألوهية النار بالذات! أصبح أن تعبري الأكل والتغذية ما زالا سائدين حتى يومنا وإن بمعنى مجازي؟ أليس لهما معنى حرفيًا عند الإنسان الذي يُشخص الطبيعة ويؤهلها حقًا؟ ألا نطلق على يهوه نفسه بأنّه «نار آكلة»، أي نار تأكل وتتغذى فعلًا؟ أليس لهذا التعبير هنا المعنى نفسه تقريبًا الذي يحمله القول: إنّ السيف أو الطاعون أو الجوع «تتغذى»؟ لا؛ لأنّ النصوص تذكر أيضًا: «سقطت نار من السماء» أو «خرجت نار من عند الله فأكلت القربان والشحم على المذبح». هكذا يرتبط فعل «أكل النار» أو «التهامها» ارتباطًا وثيقًا بقربان الطعام. وفي قانون مانو نُسبت صراحةً «الرغبة في الأرز واللحم» إلى «النيران المقدسة» بالطريقة نفسها التي توصف بها الأضحية بالنار عند الفرس بأنّها غذاء، وإن كان المقصود هنا في المقام الأول «الحطب». وبهذا نقرأ على سبيل المثال في التيسا وفقًا لسبايغل: «أيها النار، يا ابن أهورا-مزدا، أتعهد لك بالقربان والجائزة، طعامًا صالحًا، ومباركًا، ونافعًا». لكن كيف ينسجم هذا مع فكرة الأكل عندما تُقدّم الكائنات الحيّة قربانًا للماء، فتُغرق فيه؟ ينسجم هذا تمامًا مع القول: إنّ الماء «تبتلعها»،

وتلتهمها بالطريقة ذاتها. ولهذا أُلقيت الحيوانات حيّة على المذبح وأُحرقت قربانًا لأرتميس لافريا في باتراس. كما يرمز كلّ من النار والماء للإله الحيّ؛ لكونهما يمنحان الحياة والموت، لكن الموت يلتهم بالقدر ذاته ضحيتهما. لهذا لم يُعتبر الموت الطوعي بالنار أو بالغرق عند الهنود انتحارًا، بل قربانًا مقدّسًا.

لكن الضحايا تُلقى لتكريم الآلهة سواء أكان برضاها أو فُرض عليها، حيّة أو ميتة، كاملة أو مقطعة، مشوية على السيخ أو مطهّوة في قدر، مطبوخة أو نيئة، وسواء أُلقيت في النار أو في الماء، فالمقصد واحد: الأضحية تعني تغذية الآلهة. هكذا صلى الفلاح الليتواني للإله الرعد "بيركونه" قائلاً: توقّف يا بيركونه! لا تُصبّ حقولي بمكروه، وسأعطيك شريحة من لحم الخنزير المقدّد. في حين يخاطب الفلاح البروسي إلهه: «خذ يا زيمنيك! خذ هذا القربان مكلاً بالبركة وكُله بفرح»، ويقدم له قطعاً من لحم الخنزير، والإوز، والدجاج، والعجول.⁽¹⁾ بل إنّ صوت الله ذاته هو صوت الشعب، وليس صوت

(1) اقتبست هذه التعابير والأمثلة الرفيعة الفجّة، وإن كانت صحيحة في "اللاهوت المعدي" (*gastro-theology*) من موسوعة إرش وغروبر، في مقال "الأضحية". ووفقاً لما أورده جورجي في (*Georgi, Observations on a Voyage in the Russian Empire, Petersburg, 1775, volume I, p. 333*)، فإنّ الشامان عند شعب البوريّات كان يقول عند تقديم الضحية القربانية: «إنّ الإله يأكل ويشرب»، وعندما تتأمل الأضحية الحيّة، تفكر أيضاً في

العالم. «غير أننا نأمل أن يكون مجرد صوت إله وثني فيما يخص هذا الطعام الطقسي. لكن، هل هو إله وثني فقط؟ حتى لو استبعدنا سرّ القربان المقدس برمته، لكن أليس من يُطعم البشر ويسقيهم هو أيضًا الإله المسيحي والروحاني للغاية؟ ألم يستدل اللاهوتيون والفلاسفة المسيحيون على صلاح الخالق اللامتناهي في أنظمتهم اللاهوتية الخاصة بالماء والسّمك والطير والنبات من وفرة الأطعمة الفاخرة التي جادت بها الطبيعة على الإنسان؟ ألم يزعموا أنّ الخير الإلهي ذاته يمثل موضوعًا لحاسة التذوق، وأنّ الإنسان «لا يتذوق طيبة الله في روحه بل أيضًا في فمه» (في إشارة إلى المزمور 34:8) «ذُوقُوا وَانظُرُوا مَا أَطْيَبَ الرَّبُّ! طُوبَى لِلرَّجُلِ الْمُتَوَكِّلِ عَلَيْهِ». ألم يُلمح شيشرون للسبب نفسه فعلاً إلى الأبيقورية في العناية الإلهية؟ أليس محققاً وكيف يُمكن للمرء أن «يُسعد الناس بتنوّع الأطعمة» من دون أن يشارك هو نفسه

جلالته، أي الملك مولوخ، الذي كان يرحب بالأطفال بأحضانه الممدودة ليضحي بهم، وليس ليحتضنهم، بل ليلقيهم في جوف جسده الناري أو معدته المتأججة. وصوّر مولوخ بحسب التقليد في هيئة إنسان برأس ثور. هكذا اتضح للعالم أنّ التضحية بالإنسان (anthropothysy) هي أكل لحوم البشر (anthropophagy). لهذا يقول النبي حزقيال (23:37) عن العبرانيين إنّهم «أحرقوا» أبناءهم للأصنام التي كان مولوخ من جملتها؛ أي قدّموهم هناك لا «قرباناً» كما ورد في ترجمة لوثر، بل حرفياً: «طعاماً، وعلفاً»، فالكلمة تُستخدم أيضًا في سياق الحيوانات.

في لذتها؟ كيف يُمكن أن يُسرَّ بشيء مذاقه جيد لشخصٍ آخر، وأنَّ يحضَّر أطعمةً لذيذة للآخرين فقط، إذا لم يكن بنفس الذوق؟

مما لا شكَّ فيه أنَّ للملح أهمية بالغة في القرابين القديمة، كما أوصى الإله العبري، في ترجمة حرفية: «وَكُلُّ قُرْبَانٍ مِنْ تَقَادِمِكَ [التي لا تُسْفَك فيها الدماء] بِالْمِلْحِ تُمْلَحُهُ، وَلَا تَحْلِلْ تَقْدِمَتَكَ مِنْ مِلْحٍ عَهْدِ إِبْرَاهِيمَ. عَلَى جَمِيعِ قَرَابِينِكَ تُقَرَّبُ مِلْحًا» (لا 2: 13). أما الهنود، وإن كنْتُ غير متأكد من ذلك، لكن الملح لم يكن حاضراً في جميع قرابينهم، إنَّما في قرابين معينة، كذلك المهمة للغاية بالنسبة إليهم والتي تسمى سرادما (Śrāddha).⁽¹⁾ وكان الرومان يمزجون الملح مع قطعٍ من

(1) لا يُذكر الملح صراحةً في أضحية الفرس (الزرادشتيين)، التي تتكوَّن من قطعٍ صغيرة من الكعك، وقليل من اللحم، وعصير نبات القزوما. بالطبع، تُدعى الآلهة والأرواح (الجنّ) إلى هذه الأضحية، وكانوا يضعون ما هو نافع ولذيذ في الأطعمة، كما فعل راماكاشترا أيضاً، «الذي أضفى على الأطعمة مذاقاً مميزاً»، وكذلك قلده نفر آخر من الجن. غير أنَّه لا يمكن أن نستنتج من هذا أنَّ الأضحية عند الفرس هي طعام الآلهة بالمعنى المباشر. وبحسب شبايغل (Introduction to the Vispered and Yasna, 4 Chapter)، فإن الزاوتنا، أي الكاهن كان يتصرف باسم الجن المستحضرة - باستثناء «تغذية النار» التي سبق ذكرها - وكان من بينهم الإله أو الجني الأعلى عند الفرس. وكان الكاهن، بصفته ممثلاً لهم، يتناول الدارونا (الحبز المقدس)، والمياسدا (اللحم المبارك للآلهة)، والهوما المقدسة.

الأضحية فيما يُعرف بـ المولا. سالسا (mola salsa) ، والتي كانوا يثرونها على جبهة الضحية قربانية، والمذبح، والسكين. وهو عنصرٌ أساسي إلى درجة أنَّ كلمة "الأضحية" نفسها، وهي إيمولاري *immolare* اشتقَّت منه. لهذا، يذكر شعراء الرومان مثل هوراس وأوفيد وتيبولوس أنَّ ما يلزم لاسترضاء الآلهة، أي لجعلهم ودودين ومُحسنين تجاه البشر، ليس سوى قليل من دقيق القرايين وبضع حبيبات من الملح المحمص على النار — أو البخور، الذي أصبح أيضًا من مواد القرايين المتعارف عليها في مرحلة لاحقة. ويصف هوميروس في الإلياذة الممارسات القربانية وصفًا تفصيليًا، ونجد أيضًا عادة رش جبهة الحيوان المُضحى به بحبوب الشعير المسحوقة — وهو أقدم غذاء عند الإغريق. غير أنَّه لا يوجد ذكر صريح لاستخدام الملح، وإن كان الشُّراح القدماء للإلياذة ومن تبعهم من المفسرين المتأخرين قد أكدوا قطعًا أنَّ حبوب الشعير كانت تُخلط بالملح تمامًا كما كان الحال عند الرومان. أما المفسرون النكديون الأحدث فقد استنتجوا أنَّ الملح استُعمل فعلًا في الطقوس الدينية وفقًا لهوميروس، استنادًا فقط إلى مشهد الوليمة في خيمة أخيل، حيث يُملح اللحم أولاً ثم تُلقى قطعة في النار قربانًا للآلهة. لكن هوميروس أشار إلى استخدام الملح باعتباره مادة إلهية في تعبير واضح عن إعجابه بخصائصه وآثاره الفائقة. فكيف يمكن إذن أن يغيب "الملح الإلهي"، أو "ملح يحبه الإله" كما يسميه أفلاطون عن موائد الإثيوبيين أو

الفيثاشيين الأبرياء؟⁽¹⁾

(1) يذكر أثيناوس (Deipnosoph[istarum libri XV], 14, 80) على لسان أحد الطهاة، الذي كان يمجّد فنون الطهي المرتبطة بالدين وثقافة الإنسان، أنّ أحشاء القرايين في الأزمنة السحيقة كانت تُشوى للألهة دون أن يُضاف إليها الملح. وقد علّق كاسوبيونوس على هذا النص قائلاً: «إنّ ما أورده أثيناوس عن الملح صحيح؛ فلو قرأت جميع أوصاف الأضحية لدى أقدم المؤلفين لما وجدت ذكرًا للملح قط». غير أنّ هذا ينطبق، بلا شك، على الأصاحي الحيوانية وحدها، أما النباتية فلم يُذكر فيها الملح طبعاً؛ لأنّه مفهوم ضمنيّ، فذوق الإنسان وجزئته أوحّت له بأنّ «الأطعمة النباتية تحتوي على كمية من الملح الطبيعي أقلّ مما هي عليه في الأطعمة الحيوانية». «لهذا السبب كان يُضاف إلى الطعام النباتي ملح أكثر من الطعام الحيواني، بل إنّ بعض الأمم اعتادت أن تأكل لحومها أو أسماكها من دون إضافة أيّ ملح (Moleschott). ولو كان الكهنة المصريون قد بلغوا من النزعة الروحية ما جعلهم يمتنعون امتناعاً تاماً عن أكل الملح، بل وحتى عن الخبز المملّح، كما أكد بلوتارخ (Sympos. V, 10)، فذلك لأنّهم نظروا إلى الملح باعتباره مجرد فاتحاً للشهية أو «محفزاً للأكل» (irritamentum gulae) على حدّ تعبير سالوستيوس. هكذا فإنّ هؤلاء الكهنة أنفسهم أثبوا أنّ الإنسان، رغم محاولته الواعية الانفصال عن الطبيعة، يظلّ على الدوام مرتبطاً بها ارتباطاً لا واعياً؛ لأنّ المصريين غريبي الأطوار، (الكتاب الثاني، 37) كانوا يستمتعون بتناول العديد من أطباق اللحوم، وتناولوا لا شعورياً بهذه الطريقة ملح الطبيعة الذي يزدروه في عقولهم وقلوبهم الخارقة للطبيعة [يشير فيورباخ إلى الكهنة المصريين اللذين ذكروا أنّهم تجنبوا الملح في نظامهم الغذائي. ويشير زميلي ويليام سلاتر في رسالة خاصة إلى أنّ هذا المقطع "يشير بالفعل إلى المصريين المتدينين للغاية، الذين يسميهم هيرودوت (2.37) "ثيوسبيس"، وهي كلمة نوقشت كثيراً

==

لماذا يُستخدم الملح إذن في القرايين؟ "لكونهم نسبوا إليه قوة تطهير معينة"؛ فالملح وسيلة للتطهير المرتبط عادةً بالماء.⁽¹⁾ من هنا جاءت عبارة "طوفان الملح"؛ أي ماء البحر، كما في الأنشودة الأولى من الإلياذة حيث يتطهّر الآخيون وتُلقي "عيوبهم في البحر"، وكذلك قول يوربيدس: "البحر يغسل جميع خطايا الإنسان"، وهذا يمثل دليلاً بحدّ ذاته. بل كلنا يعلم أنّ التطهير يسبق فعل القربان، وكان الماء فعلاً من وسائل التطهير الأكثر طبيعية وفاعلية وانتشاراً. فالنظافة

نتيجة ظهورها في النقوش اليهودية اللاحقة من آسيا الصغرى. وتعني حرفياً "عبادة الله" مع دلالات تقوى الله والأرثوذكسية، والتفاني الشديد في الطقوس. - [I.C.L.]. وكان اكتشاف ملح الطبيعة هذا وتصويره في مرجل السحرة للدين واللاهوت، هو ذاته الذي ازدراه الكهنة وتنكروا له، ليس فقط في الديانة المصرية، بل في جميع الأديان والأمم، فالكهنة، بالطبع، كما يُقال في كلّ مكان، هم المهمة التي يتصدى لها المؤلف هنا أيضاً، كما في مواضع أخرى. أما فيما يتعلق بالاعتراضات الظاهرية على ضرورة استخدام الملح، فيُبحال القارئ إلى كتاب: "صور الكيمياء من الحياة اليومية" بقلم دبليو. [“Images of Chemistry from Daily Life”] by W. Hamm, Volume II, (pp. 453-55).

(1) وفقاً لما ورد في سفر حزقيال (16: 4) فإنّ المولود الجديد كان يُدَرّ عليه الملح أو "يُمَلَّحَ غليحاً"، كما كان يُغسَّل أيضاً بالماء على سبيل التطهير (التنظيف) *ad purgationem*، وذلك بحسب ترجمة غيزينيوس وآخرين للكلمة العبرية الواردة هنا مرّة واحدة فقط. — أمّا عند ثيوكريتوس، فإنّ بيت هرقل يُطهَّر أولاً بالكبريت، ثمّ بالماء الممزوج بالملح.

والطهارة تسرّان الآلهة: "لذا اقتربوا منهم بثيابٍ أنيقة وأيادٍ نظيفة"؛ أي مغسولة - غير ملطخة بالنحر والدماء، وخاليةً من كلّ دنسٍ. وعمومًا، لم ينسب القدماء إلى الماء والنار أيضًا القدرة على التطهير الجسدي فحسب، بل الديني أيضًا، ولهذا السبب تحديدًا. وقد أطلق الشعراء الرومان على الملح والمِلّاحة اسم "الطاهرتان"؛ بل وصّف كل ما يتعلّق بالأضحية والقدايس وحتى الأواني بأنّه طاهر. ويروي هوميروس أنّ أخيل طهّر كأسه قبل أن يصبّ منه الخمر لزيوس؛ لكنه لم يطهّره بالملح، بل بالكبريت، ثم غسله لاحقًا "بمياه الجداول العذبة". وبحسب شريعة مانو، يجب أن يطهّر الناسك الهندي أو السنياسي (Sanmyassi) أدواته وأوانيه القربانية بالماء فقط. وكان الزرادشتي (البارسي) يغسل أوعيته، بل ويستحم أيضًا بيولِ البقر والتراب، مثلما كان يفعل الهنود، لكنه في ختام هذا التطهير الديني الفائت للطبيعة والمتعارض معها يلجأ إلى الفهم الطبيعي ووسائل التطهير الطبيعي؛ أي الماء.

كما استعمل الملح في الأضحية بوصفه مكوّنًا أساسيًا من مكونات الدم، وهو عنصرٌ لا غنى عنه في الطعام، ولا قيمة للطعام أو محفز له أو طعم من دون ملح. وعلى الرغم من ذلك، فإنّ الطعام جوهر الأضحية ولبها، إذ أنّ القرايين ولائم جماعية (symposia) للآلهة والبشر، غير أنّ تقديم طعام بلا ملح للضيف يعني إظهار الإزدراء بدلًا من التكریم، والكراهية عوضًا عن المحبة، وكما يقول مثلٌ

منسوبٌ إلى الحاخامات نقله ساويرت J. Saubert في كتابه "القرابين":
 إذا أعددتَ طعامًا من دون الملح، فالخري بك أن تطعمه للكلاب".
 فلا شيء أكثر اختلالًا بشأن الملح من تجاهل دلالاته الواضحة والحيوية
 لحياة الإنسان، وأن نستبدل بدلالاتها العضوية الفعلية دلالات رمزية
 أو صوفية منشودة. فالملح رمزٌ للصدقة، والوفاء، والإتلاف؛ لكونه
 يحمي المادة التي يوضع عليها من الفساد والتحلل، وهو رمزٌ للغذاء،
 ويمنح الطعام روحه، وطعمه وسهولة هضمه، بصرف النظر عن
 حقيقة أن الملح نفسه عبارة عن مأكول — إن استُخدم لذاته، سواء في
 الحياة أو في اللغة — كقولنا: «كم من أصوع ملح أكلنا معًا»، بحسب
 الصورة البيانية المعروفة، إذ يُستعمل فقط جزءًا يدل على الكل (*pars pro toto*)، أي حيث يرمز الملح إلى الطعام، ولجماعة الطعام. بيد أن
 هذا يفترض أو يؤدي إلى جماعة مبنية على العاطفة، أي جماعة طبيعية.
 هكذا يعني «أكل الملح» في التقاليد الشرقية، حتى في العبرية بحسب
 عزرا — وإن كان في أحد المقاطع الغامضة — ما يعنيه في الألمانية «أكل
 الخبز»، الذي يتضمن بالتأكيد معنيين: «أن تكون خادمًا» و«أن تنشُد
 أنشودة». كذلك ما زال العرب يأكلون الخبز بالملح عند إبرامهم
 للعهود إلى اليوم. كما كان يضيف اليونان «المائدة» في الوقت ذاته إلى
 تعبيراتهم حيث يكون الملح رمزًا للصدقة، وبالأخص الضيافة، وهي
 أقدس أشكال الصدقة — «حفنة ملح ومائدة»]. وكان الرومان
 يضعون على المائدة المقدسة للآلهة «بناتيس» طبقًا مملوءًا من البواكير

إضافةً إلى الملائحة، ليزكرونا على ما يبدو بأنَّ المائدة تقتن بالملح، والطعام يقتن بالمائدة، ولا ينبغي أن ننسى الاستخدام المشترك للملح وفائدته العملية إلى جانب رمزيته *nihil utilius sale*: (لا شيء أنفع من الملح). وكما هو مهم حقاً ألا نتغافل في تفكيرنا، حتى في الشؤون الإلهية، عن المثل الهومييري السالف بشأن الإنسان، وألا ننسى عند تفكيرنا ارتباط الرأس بالمعدة، والأعصاب بالدم، والنفس بالجسد! ونرى عند الرمزيين عواقب النسيان الخيمة، عندما يرون في الملائحة الموضوعية على المذبح، «مائدة الله» أو «مائدة الرب»، لكنهم يغفلون الطبق المليء بالطعام المحاذي له مباشرةً.

كما لا يُقصد بعبارة «عهد الملح» العبري أو كما ذكر معكوساً في أحد النصوص: «ملح عهد الله» سوى عهد القرايين أو الطعام بين يهوه وشعبه، وهو تعبيرٌ ورد مرتين في العهد القديم. حتى أنَّ غسنْيوس نفسه يقرّ في معجمه باشتقاق الكلمة العبرية (بريت = عهد) من (باره = طعام)؛ لأنَّ «الأكل مع شخصٍ معين» في الشرق يعادل مصادقته، ولأنَّ العبرانيين كانوا عند إبراهيم عهداً يقيمون وليمةً، كما يثبت سفر التكوين. ولما كان عهد الملح عهداً «أبدياً»، استُتجَّ أنَّ الملح هنا رمزٌ للدوام والثبات بفضل خاصيته الحافظة والمُصانة ضد التحلل. لكن حتى لو كان الملح يحمل هذا المعنى هنا، فهذا لا يلغي ارتباطه بالمائدة أو الطعام؛ فالملح لا يجعل الطعام سهل الهضم ومستساغاً فحسب، بل أيضاً صالحاً للتخزين، ويحفظه من

الفساد بامتصاص رطوبته. هكذا يقول الفيلسوف اليوناني خريسيبوس، نقلاً عن *فارو وثيشررون*: لما كان الخنزير طعاماً من آكلي اللحوم جعلته الطبيعة غذاءً للإنسان، ومُنح روحاً بدلاً من الملح لكيلا يفسد لحمه. أما العبراني فلم يأكل لحم الخنزير، وبالتالي لم يأكل فخذة المملح الذي قدّره اليونان والرومان تقديراً عظيمًا، حتى أن *كاتو الرقيب* كتب فصلًا كاملاً عن التمليح؛ لكنهم كانوا يعرفون يقينًا هذه الخاصية الحافظة للملح وتأثيرها ويستخدمونها مع أطعمة أخرى. وقد انتهى بنو إسرائيل في الصحراء سمك مصر وكراثها وثومها وقنّاءها وبصلها ومخللاتها. ومن يمكنه قول ذلك لو لم يكن يعرف فعلاً المخللات المملحة اللذيذة والسردين أيضًا! بل إن اليهود كانوا يستمتعون حتى بأجاج السمك المتبل، في الأقل في عصور لاحقة، بحسب *بلينيوس*. وفي سبيل المثال، فقد ضحّى أهل *فاسيلوس* في ليكيا بأسماك صغيرة مملّحة للآلهة، كما يخبرنا *ساويرت* في النص المذكور، نقلاً عن *روديسيوس*. إضف إلى ذلك، أن الأسماك الصغيرة البحرية التي سماها اليونان *ماينيدس* كانت تُملح مثل سمك "الرنجة المملحة"، وتُقدم قربانًا مع أشجار الصنوبر البحرية للآلهة *هيكاتي*؛ لذلك سُميت «طعام *هيكاتي*» عند *أنتيفانيس* بحسب *أثينا يوس*، ولا علم لي إن كانت تُقدّم مملّحة أم لا.

هكذا كان «حضور الخمر» عند القدماء يعادل الجلوس إلى المائدة، حيث يرافق الشراب الطعام، والخمر المائدة، وأضحى الشراب

إلى جانب أضحية الطعام. «وقيل إنَّ السُّقيا تعبر عن الجانب الأفضل من الخدمة القربانية، وهي قرابين تُسكب على الأرض لا لإرهاق الآلهة»، بل لأنَّ قرابين الشراب لها المعنى نفسه كقرابين الطعام وهذا ما تثبتته آيات العهد القديم: حيث لم يكن «يُحضَّر للرب رائحة طيبة من الماشية أو الغنم» فحسب، بل كان الخمر أيضًا يُحضَّر كقربانٍ سُّقيا يُصب على المذبح أو الأرض المحيطة به، ويُسمَّى «قربانًا ذو رائحة طيبة للرب». وتثبت العادة الرومانية أنَّ الكاهن، وهو في الواقع خليفة الله على الأرض كلّها، كان يتذوّق الخمر من الأواني القربانية ويمنح الحاضرين رشفةً قبل أن يسكبه من الكأس الطقسي بين قرني الحيوان المُضحى به. كذلك تُثبت مقاطع في هوميروس أنَّ الخمر لم يكن يُصبُّ «في السنة لذب الأضحية المتوهجة» أو «على السنة اللهب البراقعة للأضحية» كما يترجمه بعضهم، بل على الأضحية المشوية أو على شرائح منها، ليُظهر بوضوح مدى التلازم بين الطعام والشراب.⁽¹⁾

(1) كان يصب الخمر أيضًا على البخور الذي لم يكن يؤكل في النهاية *Thure dato*. *faminis, vinoque in thura profuso* أي: بعد أن يُلقى البخور في النار مع الخمر الذي صُب عليه» [Ov., "Met[amorphosen libri XV]", 13, 656]. لكن، بغض النظر عن أنَّ البخور كان فعلًا ينتمي عند الإغريق والرومان إلى مظاهر الترف الديني اللاحق، ولم يعرف عنه هوميروس شيئًا بعد، فإنَّ الطعام المخصَّص للالهية تأكله النيران، ومن ثم يتصاعد بخارًا ودخانًا. ويتناغم هنا البخور تمامًا مع هذه النتيجة. وكان البخور يُوضَع عند العبرانيين ==

علاوةً على أنَّ صَبَّ الخمر على المائدة أو المذبح، أو الموقد أو حتى على الأرض يمثل أمرًا بديهيًا؛ لأنَّ الخمر لا يرتفع إلى السماء كحال دخان المحرقة كما ورد في *الإلياذة* عن أخيل: «صَبَّ الخمر ناظرًا إلى السماء». فلماذا نظرَ إلى السماء؟ هل رأى حقًا أبا الآلهة الذي رُشَّ الخمر تكريمًا له؟ هل الآلهة مرئية حقًا جسدًا وواقعيًا مثل النجوم أو السحب في السماء؟ كلا! لا يراها الإنسان إلا في ذهنه، ومخيلته، وإيانه؛ لأنَّها موجودة في الفكر والإيمان والخيال فحسب. وبالمعنى والروح نفسيهما يصعد الخمر أيضًا إلى السماء، رغم أنَّه يتساقط مباشرةً إلى الأرض كفعولٍ حسيٍّ وواقعيٍّ. فهل يسمع الله حقًا صلوات البشر؟ هل يستجيب بصوتٍ واضحٍ ومسموعٍ كما يظنّ العبرانيون؟ أليست ترايلكم وصلواتكم، وعقائدكم الدينية وشعائركم عمومًا لا غاية لها أو معنى تمامًا كحال صدقات القدماء وقرايبنهم، إذا ما كنتم تنظرون إلى العوارض الخشبية بنفسِ البصيرة العقلانية الحادة التي تميزون بها

فوق قربان الطعام من دقيق الحنطة، ثم يُحرق معه جزءٌ منه، وفقًا لسفر اللاويين (2: 1-2) «وقود رائحة سرورٍ للرب». ويذكر هيرودوت أنَّ المصريين كانوا يحشون جسم الأضحية الحيوانية بالخبز النقي، والعسل، والزبيب، والتين، والبخور، والمرّ، ومكوناتٍ عطرية أخرى مدخنة، ثم يُحرق، ليدلّ هذا الجمع بين الأطعمة ذات المذاق اللذيذ والرائحة الطيبة أنَّ الأضحية كانت مهيةً في الوقت نفسه، لا للذوق الإلهي فحسب، بل لحاسة الشم الإلهية أيضًا.

القذى في عيون الوثنيين؟ هكذا تستمتع الآلهة بالطعام الذي يُقدَّم لها بالمعنى ذاته والطريقة نفسها التي يُسكب بها الخمر على الأرض، ولا تستمتع به جسدياً حقاً، بل تمتلك متعة مجردة مثالية به؛ بوصفها كائنات مجردة ومثالية، أي متخيلة. أما المتعة المادية الحقيقية فلا تقع إلا على القائمين على الأضحية، وعلى رأسهم الكهنة، الذين يأكلون في الحقيقة بدلاً عن الآلهة أو باسمهم، وتكون أفضل الأطعمة واللحم اللذيذة بطبيعة الحال تلك المخصصة للآلهة، وتُسمى أيضاً وجبة كهنوتية أو روحية بقدر ما هي وجبة شهية.

ونقرأ في مثل ألماني معروف، وصحيح نظراً لكونه كذلك أن: «الأكل والشرب يُبقيان الجسد والنفس معاً»، ليس الجسد والنفس فقط، بل الله والإنسان و«الأنا» و«الأنت». وبالطريقة نفسها التي كان اليونان والرومان يتذكرون فيها محسنيهم الغائبين وأصدقاءهم من الجنسين في ولائهم وخمرياتهم^(*) حين كانوا يحتسون الخمر في نخب صحتهم ورغدهم، وذلك لجعل صحبتهم اللطيفة وحضورهم محسوسين رغم الانفصال المكاني، كذلك الحال عندما كانوا على وشك الشرب، وقبل أن يحتسوا جرعةً منه، كانوا يخصصون أول وآخر

(*) الخمرية عبارة عن مهرجان يقام على شرف باخوس ويأثّل احتفال اليونيسيا عند اليونان القديمة. (المترجم)

جرعة لأهنتهم،⁽¹⁾ ويسكبون الخمر من أجلهم عموماً في كل مناسبة مهمة — بالتأكيد وجدت مشروبات أخرى أيضاً، لكننا نُبرز هنا فقط أشرف المواد. ويُقال أنَّهم يسكبونه على الأرض فقط أو في مكانٍ آخر؛ فعلى الرغم من تصورهم للآلهة على هيئة مادية، لكنهم لا يمتلكون في الحقيقة حناجر ولا أحشاء من الناحية التشريحية والوظيفية. وكانت غايتهم من هذا الطقوس إثبات رابطة الدم التي تجمعهم، وتربطهم مع الآلهة عبر الخمر الذي "ينعش الآلهة والبشر على حدٍ سواء"، بصرف النظر عن الفارق الشعري بين دم الإنسان والشراب الصوفي الخاص بالآلهة. هكذا، كان سكب الخمر المستهلك عند اليونانيين يعني الإراقة، وهي إراقةٌ مَبَجَّلَة، ثم أصبح يُشير إلى الخمر المراق عند إبرام العهود، وأخيراً، يدلّ في أغلب الحالات على العهد نفسه. وكان يُعادل الأمر بالمثل إبرام العهد عند العبرانيين واليونانيين.

أما الشعوب والأفراد ذو الحَسّ البربري فكانوا يخلطون الخمر بدمائهم عندما يبرمون العهود - حتى إنّ الرومان كانت لديهم كلمة خاصة بهذا المشروب، وهي آسيراتوم *assiratum*، المشتقة من كلمة *assir* التي تعني الدم - أو يشربون دمائهم خالصاً ليشبوا

(1) الآلهة في الحقيقة أصدقاء ومحسنون غائبون عن البشر غيابة ملموساً، غير أنّ القدماء كانوا يرغبون بحضورهم في ولائهم ويعتقدون بذلك في الوقت نفسه. [كان من العرف الاعتقاد بحضور الآلهة على المائدة] "(Ov., "Fast." 6, 303).

ويحققوا به حالة تربط بينهم في الحياة والموت، وكأنتهم من دم واحد، وذو إرادة وماهية واحدة أيضًا، ليفرضوا بذلك ما يشبه القوة الملزمة لقراءة الدم الطبيعية عبر قرابة دم مقررة عليهم قسرًا. وكذلك كان العهد عند العبرانيين مع الههم يُقدَّس بالدم، وإن لم يكن بدم بشري، بل بدم الثيران، وإن لم يكن بدم يُشرب، فبدم يُراق على الشعب والمذبح.

لكن، لو اعتبرنا أن الدم محورًا رئيسًا في الأضحية، لوضع الجزء مكان الكل. حتى لو كان سفك الدم وإراقته يعينان في الحقيقة أن من ينكت العهد يجب أن يُذبح أيضًا كحال الحيوان المُضحى به، أو أن دم الحيوان المُضحى به يمثل دم الإنسان الذي يجب أن يُضحى به فعلًا كفارةً للربوبية، فإن محاولة استفاد معنى الأضحية بالكامل بهذه الطريقة ستكون في الواقع أعظم تناقض مع ماهية الآلهة. فالآلهة تغضب وتبغض، لكنها تُحب أيضًا، وتُعاقب لكنها تثير، وتميت لكنها تحيي أيضًا. ذلك أن الإله الشرير، والغاضب، والميت هو وحده من يتغذى على دم الضحية المذبوحة، بينما الإله الصالح، والإله المتحد بالإنسان، والإله الواهب للحياة، يتغذى على الطعام. إذ يمثل الدم؛ أي الموت، وسيلةً للتكفير، أما غاية التكفير فهي الطعام؛ أي الحياة. هكذا، يخلف "عهد الملح" "عهد الدم". فبعد أن نضح موسى الشعب بالدم، صعد إلى جبل الله (جبل سيناء) مع أعيان إسرائيل وأبرزهم، و"أرأوا إله إسرائيل، ولأنهم رأوا الله أكلوا وشربوا"؛ أي

بدلاً من أن تُقبض أرواحهم عند رؤيتهم الله، امتلأت حياتهم فرحاً، لأنَّ الطعام والحياة شيء واحد. وكما ورد في "الفرغرد الثالث" من كتاب "فنديد/د" وفقاً لما ذكره شبيغل، «تحيا الخليقة الجسدية بأكملها من الطعام، ومن دون الطعام تموت». هكذا فإنَّ كلمة *bios* في اليونانية و *vita* في اللاتينية لا تعنيان الحياة فقط، بل أيضاً وسائل الحياة، أيَّ الغذاء ونمط الحياة المرتبط به. وبالطريقة نفسها يُقال بالألمانية: «ما نعيش منه ونتغذى به». هكذا يُقال إنَّ ديمتر أو سيريس هي الواهة للغذاء وللحياة. وكان يُستخدم فعل الأكل في العهد القديم كنايةً عن الحياة نفسها، كما يُقال الشيء ذاته عن الأصنام، وهي آلهة مصنوعة لا حياة فيها: «لا ترى ولا تسمع ولا تأكل». فالأكل إذن هو علامة على الإله الحق الحي.

لكنهم ذهبوا إلى أنَّ الآلهة لا تأكل كلَّ شيء بغير تمييز أو تمحيص، بل على العكس من ذلك، لا يأكل الإله إلا ما يماثله، وما يحمل طبيعته، وما له الصفات والماهية ذاتها. هكذا يأكل الإله الذكر ذكوراً، والإلهة الأنثى إناثاً من الحيوانات، والعذراء الخالدة عجلةً بكر، والطبيعة الأم الخصبة خنزيرة ولود، والإله السريع - مثل إله النهر أو الشمس - يأكل الحصان السريع، والإله المظلم الكثيب يلتهم حيوانات سمراء، والإله المشرق المبتهج حيوانات شقراء، وإلهة الزمن القديم أطعمة قديمة. هكذا كانت كارنا تأكل اللحم المقدد والفاصولياء مع الحنطة المحمصّة، فيما كانت كويلي "إلهة أقدم العصور" تأكل أقدم

الأطعمة: "أعشابًا ممزوجة بالجبن"، كانت آلهة الريف مثل باليس تقنات على الدخن وكعكه.

لكن على الرغم من ذلك، لم يكن طعام إله العبري طعامًا عامًا بل مختارًا، كما أن طعام العبرانيين أنفسهم كان مختارًا، لأنهم شعبٌ مختار. وبحسب ترجمة لوثر، فقد قال الإله العبري الحي: «لَا تُدَسُّوْا أَنْفُسَكُمْ بِدَيْبٍ يَدْبُ، وَلَا تَنْتَجِسُوا بِهِ، وَلَا تَكُونُوا بِهِ نَجِسِينَ. إِنِّي أَنَا الرَّبُّ إِلَهُكُمْ فَتَقَدَّسُونَ وَتَكُونُونَ قِدِّيْسِينَ، لِأَنِّي أَنَا قُدُّوسٌ. وَلَا تَنْجَسُوا أَنْفُسَكُمْ بِدَيْبٍ يَدْبُ عَلَى الْأَرْضِ.» (لا 44-11:43) وَتَكُونُونَ قِدِّيْسِينَ، لِأَنِّي أَنَا قُدُّوسٌ؛ أَي لَا تَجْعَلُوا أَنْفُسَكُمْ نَجِسِينَ، لِأَنِّي أَنَا طاهر. فكلمة "قُدُّوسٌ" هنا بهذا المعنى الذي يظهره السياق بوضوح تام، وكما لاحظته المفسرون سابقًا. "وَلَا تَنْجَسُوا أَنْفُسَكُمْ بِدَيْبٍ يَدْبُ عَلَى الْأَرْضِ" يجب ألا تأكلوا ما لا آكله، وما أتبرأ منه، وما لا أتجنس به. ولماذا لا يأكلون النجس؟ لأنَّ الإنسان هو ما يأكله؛ فمن يأكل ما هو رجس، يكون هو نفسه رجسًا. أليس كذلك حقًا؟ أليس الذي يأكل ما هو قذر ومقرف يصبح في نظرنا قذرًا ومقرفًا؟ ألم يكن الوثنيون يسخرون من اليهود وَيُغَضَّوْنَهُمْ؛ لأنَّهم رفضوا أطعمة أحبها الوثنيون؟ أليس لهذا السبب ستمهم روتليوس كائنًا غريبًا "لا ينسجم مع أطعمة البشر" (*animal dissociate cibis humanis*)؟ قال سينيوريوس: «المائدة مقدسة لأنَّ إله المحبة والضيافة يُكْرَمُ عليها». وبالعكس، ألا يكْرَمُ إله الكراهية والعداوة حيث تُلغى المائدة

المشتركة؟ ألا تتجسد هذه الكراهية في الفكرة: من لا يأكل مما نأكله، فليس منا؟

نعم! الإنسان هو ما يأكله، لكنه لا يأكل فقط عبر بلعومه؛ بل يأكل أيضًا عبر قصبته الهوائية، التي هي في الحقيقة أرفع شأنًا من البلعوم. فالأكل أو سحب الهواء يعني التنفس. لهذا سمى القدماء الهواء طعامًا وغذاءً، وكانوا محقين تمامًا، إذ لا يصبح الطعام دماءً يتفق في الشريان إلا بمشاركة الهواء، أي بتدفق الأوكسجين، ومن ذا الذي لا يعرف مدى اعتماد طبيعة الإنسان وماهيته على طبيعة هذا الغذاء الأثيري ومزيجيه؟ ومن يستطيع أن ينكر أن "الوجود الخالص" و"التفكير الخالص" لا يوجدان إلا في الهواء النقي، وأنه حيث ينقطع الهواء القابل للتنفس تنقطع الحياة والوعي معًا؟

لكن الإنسان لا يأكل فقط عبر قصبته الهوائية، بل من خلال حواسه كافة، وأشرفها: العينين والأذنين. ويُسمى الأكل بالعينين إبصارًا، وبالأذنين سمعًا، وما يدل على هذا النوع من الأكل عبارات مثل: "يلتهم شيئًا بعينه"، "يشبع عينيه"، أو يملأ نفسه بشيء عبر عينيه "تقديم وليمة للعينين"، كذلك في التعبير اليوناني والألماني "وليمة للأذنين". كما نجد كلمات عبرية تصف الكلام بأنه "حلو كالعسل واللبن"، أو العبارات التي تقول: "يلتهم الكلمات والخطب" أو "يتلعهما". والإنسان يلتهم شيئًا معينًا "بدافع الحب"، بل يلتهمه بكل حواسه.

صحيح أننا لا نحب ما نأكله ولا نأكل ما نحبه رسميًا في الأقل، لكن ذلك يعود فقط إلى أن ما يؤكل يُفنى، بينما الحب يناقض ذاته ويسير بها بخالف رغبتة إذا أفنى موضوعه. على الرغم من ذلك، فإن موضوع الحب مغرٍ إلى حد أنه كان ليلتهم لو لم يكن ذلك يقضي على الحب نفسه مع فناء موضوعه، لهذا السبب وحده، لا يتحول الحب من الإعجاب الجارف إلى واقع قاسٍ، ومن فم حساس إلى أسنانٍ طاحنةٍ وبلعومٍ نهم. ويعود الفضل للاهوتيين المسيحيين في اكتشاف الفرق بين الأكل المجازي والجنسي أو الطبيعي، إذ يستمتع بجسد الرب لفظيًا لا جسديًا. وفي الواقع يوجد فرقٌ بين تناول الطعام بدافع الحب وأن نتناوله بدافع الجوع؛ لذلك لم يكن الحب أكلاً جسديًا مبتذلًا، بل أكلاً مجازيًا عاطفيًا. فالقبرة في اللاتينية في سبيل المثال هي تصغير كلمة "فم"، وتعني الكلمة نفسها (*philein*) في اليونانية الحب والقبرة معًا، بينما يعني التقييل في الألمانية بدافع الحب في المقام الأول: "القلب". وإذا كان الحب أكلاً، وكان المحب "هو ما يحبه"، فإن مقولة: "الإنسان هو ما يأكله" تكتسب سلطة الحب الإلهي لذاته.

لكن الإنسان لا يأكل بحواسه فحسب، بل يأكل ويهضم أيضًا - وما معنى الأكل من دون هضم؟ - بدماعه أي بعضو التفكير لديه. فالدماغ هو المعدة، والجهاز الهضمي للحواس، ويمثل بالتالي حاسة التذوق التي تعيننا هنا في المقام الأول فيما يتعلق بالمائدة المشتركة بين الآلهة والبشر. فالطعم الذي يهضمه الدماغ وينقيه ويعمّمه، وتنقله إليه

الأعصاب الذوقية هو الطعم المجازي والإيحائي، والذي لا يشير في اللغة الألمانية إلا إلى الذوق الجمالي، ويدل في لغاتٍ أخرى على الذوق المنطقي والحكم والفهم والحكمة نفسها أيضًا، وكدليل واضح أيضًا على أن التذوق ليس مسألة تتعلق بالحنك فحسب، بل بالدماغ أيضًا، وأن للطعام دلالةً جسدية وفكرية على حدٍ سواء، لذلك لا يهضم الإنسان الطعام بمعدته فحسب بل في رأسه أيضًا. لهذا السبب، كما يقول بلينيوس، يرمز الملح إلى الملح الذي لا يستطيع الإنسان من دونه أن يعيش حياةً إنسانية، ومن دونه يكون الطعام غير صالح للأكل وبلا طعم، وتكون أفعال الإنسان وأقواله، مبتذلة، وبليدة، وكذلك ذكاؤه وفهمه وروحه. وإن افتقر الدم للملح، خلا الرأس منه أيضًا؛ "فمن دون الفوسفور لا فكر"، ومن دون الملح لا ذكاء ولا بصيرة.

من هنا وصف هوميروس الطعام والخمر بأنها "قوة وقدرة"، وأن دقيق القمح والشعير هو "نخاع الرجال"، ليُظهر أن الطعام ينفذ إلى العمق. ويقول حقًا: "يتغذى أو يملأ بطنه طعامًا وشرابًا"، بل يقول أيضًا: "يُشبع قلبه ونفسه طعامًا وشرابًا"؛ أي يتعش كما ترجها فوس. ويقول العهد القديم بالطريقة نفسها "أشبع بطنه" و"أشبع نفسه"، ويميز بينهما في أقوال سليمان: «الْصَّدِيقُ يَأْكُلُ لِشَبَعِ نَفْسِهِ، أَمَّا بَطْنُ الْأَشْرَارِ فَيَحْتَاجُ» وكما ترجها لوثر: "فلا تشبع أبدًا"؛ وحرفيًا: تشعر بالحاجة. وبحسب النبي إشعيا، ترمز النفس أيضًا إلى الغذاء: «وَأَنْفَقْتَ نَفْسَكَ لِلْجَائِعِ، وَأَشْبَعْتَ النَّفْسَ الذَّلِيلَةَ».

ولما كان الجسد والنفس يجوعان ويعطشان على حدٍ سواء، فإنَّهما أيضًا يشبعان ويرتويان عن طريق الطعام والشراب، لهذا السبب تحديدًا أسقط الإنسان مفاهيم الجوع والعطش والطعام والشراب على أمورٍ أخرى أيضًا لا تؤكل ولا تُشرب حقًا، بيد أنَّها تتحول بالقدرِ نفسه بكفاءةٍ إلى ماهيته عن طريق أعضاء أخرى وبطرقٍ تختلف عن الطعام والشراب. لهذا السبب أيضًا صارَ الطعام بمثابة النخاع للجسم البشري وللغة البشرية أيضًا. وكم ستكون اللغة فارغة، وشاحبة، وضعيفة لو استخدم الفم فقط كعضوٍ للتنفس والكلام عند بناء الكلمات والمفاهيم وليس كعضوٍ للأكل أيضًا. وكيف يتجرأ المرء في سبيل المثال على أن يلعن أميرًا بأفطع الشتائم ويصفه بأنَّه ملتهمُ الشعوب ديموبوروس (Demoboros) كما وصف أخيل الغاضب مع أغاممنون؟ أو يلعن قاضيًا بوصفه "آكل الرشاوي" كما كان يناديه هسيود؟ وهذا مثال على أنَّ الإنسان، حتى عندما يتطور من صقلوب (العملق ذو العين الواحدة) إلى "حيوان سياسي"، فإنَّه لا يتخلى في الوقت نفسه عن "وظيفة الأكل الحيوانية"، بل تتغير حينها فقط الأطعمة التي يتغذى عليها، فيصبح ملتهمُ للشعوب بعدما كان آكلًا للبشر، أو آكلًا للفاصولياء الأريستوفانية (Kyamotrox) أو للتين (Sykobios)، ومتملقًا، أي مخبرًا سياسيًا ورجل دسائس بعدما كان آكلًا للبلوط.

لكن، ما علاقة الطعام بالماهية الأساسية للإنسان في كل ذلك؟ تتجلى هذه الماهية بوضوح في حقيقة أنه واعٍ بذاته، وموضوعاً لذاته. والإنسان هو الكائن الوحيد الذي يلتهم نفسه ولحمه وليس غيره فحسب، ويماثل ذلك القول العبري "يأكل قلبه"، وكما يقول اليوناني وإن كان ذلك بدافع الحزن والأسى لا غير. وكما قال هوميروس: "يأكل قلبه ويهيمُ وحيداً متجنباً طريق الفانين"، أو ما قاله بلاوتوس في مسرحية "تروكولتوس": "النادبُ يأكل نفسه". وكذلك ترد مقولة: "لا تأكل قلبك!" بين الأمثال والرموز الفيثاغورية. لكن أكل القلب هذا أو أكل الذات ليس مجرد استنفاد ذاتي شعري أو مجازي فحسب، بل استنفاد ذاتي فعلي ووظيفي أيضاً؛ فمن يتضور جوعاً ينهك نفسه لعدم توفر غذاء مادي له من الخارج، لكنه سيأكل على الرغم من ذلك، ويستنشق الهواء في الأقل، ولا بد أن يتنفس، ويستهلك بالتأكيد الأوكسجين من الهواء، طالما أنه موجود. هكذا يكون الحال مع المكتئب أيضاً الذي يفتقر للقوة والرغبة في تناول الطعام وإن كان متوفراً له. لكن من يأكل نفسه، فهو أكل لذاته أو مغدّد لذاته، [وعذراً على التعبير] هو أكل ارتكاسي، أي مرتد على نفسه. وهو أكل لحوم بشر ارتكاسي أو مباشرة؛ لأن كل إنسان هو أكل لحوم بشر عن طريق وسيط أو بطريقة غير مباشرة، فنحن نتغذى ونهضم من الحيوان أو النبات فقط بما هو مماثل لنا، ولماهيتنا، وما يمكن أن يصير لحمًا ودمًا بشريًا. يقول موليشوت في كتابه فيزيولوجيا التفاعل

الأبيض: "يمثل الغذاء كل مركب عضوي أو غير عضوي، ويحتوي مكونات الدم الأساسية نفسها أو عناصر مشابهة لها بما يكفي لتحويلها إلى هذه العناصر الأساسية من خلال الهضم".

كما أنَّ غذاءنا الأصلي الأول هو السر الظاهر، والمفهوم الحسي للطعام، وهو الدم البشري في شكل وسيط ومنفصل، فهو دم بشري في جسد الأم، ثم يتحول إلى حليب بعد الولادة، وهو سائل مطابق لماهية أمهاتنا وماهيتنا؛ لأننا في هذه المرحلة ما زلنا كائنًا سائلًا مائيًا، وغير مكتمل ولم يتخذ صورته الصلبة بعد، ولا يملك أساسًا هيكليًا. هكذا تتحد طبيعة وجودنا مع طبيعة غذائنا، ويتوحد تفرد الحيوان أو الإنسان مع فردانية الغذاء الأولي والبدائي والأصلي، أي الحليب، حتى وإن كانت المواد في جميع أنواع الحليب هي نفسها، لكنها تختلف في علاقتها ببعضها بعض اختلافًا كبيرًا، لدرجة أنَّ كل نوع من الحيوانات، بل كل امرأة نفسها، لديها حليبها الفردي الخاص بها. لكن الطفل يتغذى من أمه وعندما يرضع من ثديها، إنَّما يمتص الدم الموجود في حليبها، ومن ماهيتها. وكما قال موليشوت في كتاب "تعليم التغذية": "ليس تحيزًا أنَّ ماهية الأم تنتقل إلى الطفل عبر الحليب". وهو في ذاته ما يأكله، ويأكل ما هو من ماهيته: لهذا يكون الطفل في الحقيقة أكل للبشر (anthropophagos). غير أن هذا "الافتراس" الأولي؛ أي الوحدة بين الطفل وأمه، وبين الذات بالموضوع، والإشباع وموضوع الإشباع، لا يزول حتى حين يُفطم

الطفل ويضطر إلى تناول طعام نباتي أو حيواني، بل يصبح فقط أكثر تمايزًا ووساطة وتعقيدًا بجهد اليدين والأسنان، ومتوافقًا مع الكائن المتغير والمتطور، إذ يتحد الطعام والشراب الحيويين، والجامدين والسائلين في الحليب. لكن البرابرة لا يعرفون شيئًا عن هذه الوساطة سواء كانوا متعلمين أو جُهاًل، وبالتالي لا يجدون معنى في مقولة: "الإنسان هو ما يأكله" إلا عند أكل لحوم البشر والقربان البشرية صورياً وفعلياً. لكن مع ارتقاء الإنسان في سلم الثقافة - إلا في حالات ينحدر فيها مجدداً إلى البربرية القديمة بدافع الخرافة أو الخوف أو الكراهية - يحوّل اللحم البشري على المائدة كما على المذبح إلى خبز ولحم حيواني، والدم البشري إلى "دم الكرمة وشجرة الزيتون"، وإلى ماء ولبن وعسل أو عصائر أخرى. وبهذه الطريقة تحديداً؛ لأنّه ما زال يعرف آثارها بناءً على الشعور، حتى وإن لم يكن ذلك على أساس العقل، ويأكل أيضاً اللحم والدم البشري في البروتين النباتي والحيواني، وفي الأغذية الأخرى الضرورية لرفاه الإنسان أيضاً، ويستحضر آلهته من أجل التكفير.

الإنسان هو ما يأكله
فلسفة وأخلاقيات الطعام (*)

(*) Fabrizio Turolto, Serena Luce, Giuseppe Manzato, Marco Tuono, MAN IS WHAT HE EATS: THE PHILOSOPHY AND ETHICS OF EATING, Etica & Politica / Ethics & Politics, XXIII, 2021, 2, pp. 761-778 ISSN: 1825-5167.

الملخص

يستند المقال إلى المقولة المعروفة للودفيغ فيورباخ «الإنسان هو ما يأكله»، بهدف تحليل معانيها المحتملة، وأكثرها تعقيدًا. وبغية تحقيق ذلك يسلك البحث مسارًا طويلًا، ويبدأ بتأمل الدور الذي يؤديه الطعام في بعض الديانات الغربية، خاصةً اليهودية والمسيحية. ثم يناقش عمليتين ميّزتا بعمق علاقة الإنسان الغربي بالطعام، وهما: عملية التصنيع (industrialisation) وعملية الطبنة أو تطيب الطعام (medicalisation) ويصل المقال أخيرًا إلى العصر الحديث، ويناقش المزايا المترتبة على علاقة الثقافات المختلفة بالطعام في مجتمع متعدد الثقافات، ويقدم بعض المؤشرات لنماذج بديلة مقارنةً مع تلك السائدة حاليًا. وتخلص الخاتمة بفضل فيورباخ ومن أتى بعده، إلى أن الإنسان حقًا هو ما يأكله، لكنه أيضًا ما لا يأكله، والأهم من ذلك أنه يأكل ما هو على شاكلته.

الكلمات المفتاحية: فلسفة، أخلاقيات الطعام، التصنيع، عملية تطيب الطعام، التعددية الثقافية، رمزية الطعام، فيورباخ.

المقدمة

ظهرت جملة " الإنسان هو ما يأكله"، والتي تُعدّ من أشهر عبارات لودفيغ فيورباخ⁽¹⁾ بالتأكيد، لأول مرة عام 1850 ضمن مراجعة لكتاب الكيميائي والطبيب جاكوب موليشوت، يصرّح فيها الفيلسوف قائلاً:

«يتحوّل الطعام إلى دم، ويصبح الدم قلباً ودماعاً، وغذاءً للفكر والشعور، ويغدو أساساً لنموّ الإنسان وشعوره. وإذا أردت أن تطور حال الناس، فامنحهم غذاءً أفضل لا خطباً لتجنب الخطيئة؛ لأنّ الإنسان هو ما يأكله. ومن لا يتّبع سوى نظام غذائي نباتي، هو كائن نباتي، وعاجزٌ عن الفعل...» (Grün 1874, 90).

وعن هذا كتب فيورباخ في عام 1866 مقالاً قصيراً استند فيه إلى هذه الجملة وجعلها عنواناً له: "سرّ الأضحية، أو الإنسان هو ما

(1) يكتب فيورباخ نفسه: "إنّ القضية "الإنسان هو ما يأكله"، التي عبرتُ عنها في مراجعة لكتاب موليشوت "تعليم التغذية للناس" (1850)، هي الجملة الوحيدة من كتاباتي التي تُعرف بأنّها "عفا عليها الزمن"، وما زال يتذكرها بعضهم حتى يومنا هذا، لكن كفكرة غير منسجمة مع أسس الفلسفة الألمانية وثقافتها" (Feuerbach 1990, 27).

يأكله". (Feuerbach 1990, 26 52) ويتأمل في المقال الثاني في موضوع "الأضحية الدينية"، وحقبة أن الإنسان غالبًا ما يضحي للآلهة مما يأكله هو نفسه. وبالتالي فإنَّ المقصود بآداء الأضحية للآلهة إطعامهم. والأهم هو اختلاف الطعام الذي نختاره للأضحية بحسب طبيعة وسمات الإله الذي تُقدَّم له الأضحية. وفي هذا الصدد، يكون الإله أيضًا "ما يأكله". وأخيرًا، يشير فيورباخ إلى أن الإنسان إذا أولى عنايةً فائقةً لمسألة تحضير الطعام، فهو يُضحي بذلك أيضًا للآلهة، أي أنه يضحي بنفسه.

تُفسَّر جملة فيورباخ هذه في كثير من الأحيان باعتبارها تجسيدًا للمادية الطبيعية في القرن التاسع عشر. فالقول: إنَّ الإنسان هو ما يأكله يعني اختزال الإنسان إلى عناصره الكيميائية-العضوية، والنتيجة المنطقية لذلك أن من أراد أن يُفكّر أفضل، فليحسن طعامه. غير أن النظام الغذائي البشري يتكوّن من عناصر تتجاوز حدود البيولوجيا الصرفة، وهذا ما يظهر أيضًا من تأملات فيورباخ. فإذا كان لا بد من تحضير الطعام بعناية ليُقدَّم قربانًا للآلهة، وفقًا لعلاقة واضحة بين جودة الطعام وصفات الإله، فسيكون كلود ليفي شتراوس محقًا في القول: لا يكفي أن يكون الطعام صالحًا للأكل، بل أن يكون صالحًا للتفكير به أيضًا (Lévi-Strauss 1958).

كما سعت الأنثروبولوجيا الثقافية على مدار القرن العشرين إلى التمييز بين ما هو صالح للأكل وما هو غير صالح له، باعتباره نتاجًا

لموازن قوى مختلفة بين الطبيعة والثقافة، واصطدمت دائماً بحقيقة أنَّ ليس كل ما هو صالح للأكل بيولوجياً يُعدّ كذلك من منظور ثقافي (Harris 1958). ومن خلال عمليات تفكيك المكونات المادية والرمزية، والبيولوجية والاجتماعية للطعام وإعادة تركيبها، يمكن أن تجد المحظورات الغذائية، وأفعال الرفض والحرمان، شروحات مختلفة، وتخضع لتحولات، وتقرن بسياقاتٍ دنيوية أو مقدسة متباينة. وما زلنا نبحث إلى يومنا هذا عن طعامٍ "صالح للأكل" و"صالح للتفكير".

أولاً - الطعام في الديانة اليهودية

لطالما أكدت الثقافة اليهودية التمييز بين ما يجوز أكله وما لا يجوز، وبين الطاهر والنجس. ونجد في سفر اللاويين وسفر التثنية تحديدًا تعليمات مفصلة بشأن الأطعمة المحللة وتلك المحرمة، حيث اتبع المطبخ اليهودي منذ أقدم العصور الشرائع المتعلقة بالطعام الحلال (كوشر Kosher) التي ما يزال اليهود الملتزمون يحافظون عليها حتى اليوم.

«وَكَلَّمَ اللهُ مُوسَى وَهَارُونَ فَقَالَ: بَيْنَا لِيْنِي إِسْرَائِيلَ مَا هِيَ الْحَيَوَانَاتُ الَّتِي يُمَكِّنُهُمْ أَنْ يَأْكُلُوهَا مِنَ الْحَيَوَانَاتِ الْبَرَّةِ. يُسَمِّحُ لَكُمْ أَنْ تَأْكُلُوا أَيَّ حَيَوَانٍ لَهُ حَافِرٌ مَشْقُوقٌ وَيَجْتَرُ. لَكِنْ لَا تَأْكُلُوا الْحَيَوَانَاتِ الَّتِي تَجْتَرُ وَلَيْسَ لَهَا حَافِرٌ مَشْقُوقٌ. لَا تَأْكُلُوا الْجَمَلُ، فَهُوَ يَجْتَرُ لَكِنْ لَيْسَ لَهُ حَافِرٌ مَشْقُوقٌ، فَهُوَ نَجِسٌ لَكُمْ. لَا تَأْكُلُوا الْغَرِيرَ فَهُوَ يَجْتَرُ لَكِنْ لَيْسَ لَهُ حَافِرٌ مَشْقُوقٌ، فَهُوَ نَجِسٌ لَكُمْ. لَا تَأْكُلُوا الْأَرْتَبَ، فَهُوَ يَجْتَرُ، لَكِنْ لَيْسَ لَهُ حَافِرٌ مَشْقُوقٌ، فَهُوَ نَجِسٌ لَكُمْ. لَا تَأْكُلُوا الْخِنْزِيرَ، إِذْ لَهُ حَافِرٌ مَشْقُوقٌ، لَكِنَّهُ لَا يَجْتَرُ، فَهُوَ نَجِسٌ لَكُمْ. لَا تَأْكُلُوا مِنْ لَحْمِ هَذِهِ الْحَيَوَانَاتِ وَلَا تَلْمَسُوا جُشَّتَهَا، فَهِيَ نَجِيسَةٌ لَكُمْ.» (اللاويين 11: 1-8)

وما زالت مجتمعات اليهود الملتزمين تتمسك بأوامر الشريعة المقدسة، بما في ذلك الربط بين الممارسات الغذائية والوصايا الإلهية؛ للحفاظ على هويتها الغنية والمميزة. علاوة على أن البعد المادي والروحي أيضًا حاضرا منذ قربان إبراهيم، مرورًا بالطعام الذي قدمه يعقوب لأبيه إسحاق لينال البركة والازدهار والميراث، بخلاف أخيه عيسو الذي باع بكوريته مقابل "أكلة عدس"، وهو مشهد يدعو للتأمل في القيم التي يختارها البشر في حياتهم. وحتى يومنا هذا لا يأكل اليهود الملتزمون عرق النساء، تخليدًا لذكرى يعقوب الذي أصيب بالعرج بعد مصارعته للملاك، وهو الصراع الذي أكسبه اسم "إسرائيل" الذي يعني "يجاهد مع الله".

كما توصي التوراة بعدم طهي الجدي بلبن أمه، أو استخدام الزبدة كتوابل لأي نوع من اللحوم؛ لذلك يحتفظ اليهود بمجموعتين من الأطباق والأواني في الثلاجة، وبإستنفجات منفصلة للألبان والحوم، ويطبقون تعاليم أخرى تنظم الطعام الحلال؛ أي شرائع الطعام اليهودية على الأغذية النباتية. وبحسب الكتاب المقدس: [«قَدْسَ لِي كُلُّ بَكْرٍ»] كل بكر هو للرب، لذا يحرم أكل باكورة الشجرة، غير أن أشهر المحرمات هو تحريم الدم:

«أَجْعَلْ وَجْهِي ضِدَّ النَّفْسِ الْإِكِلَةِ الدَّمِ وَأَقْطَعْهَا مِنْ شَعْبِهَا».

«لأنَّ نَفْسَ الْجَسَدِ هِيَ فِي الدَّمِ، فَأَنَا أُعْطَيْتُكُمْ إِيَّاهُ عَلَى الْمَذْبَحِ لِلتَّكْفِيرِ عَنْ نُفُوسِكُمْ، لِأَنَّ الدَّمَ يُكْفِّرُ عَنِ النَّفْسِ».

«لِذَلِكَ قُلْتُ لِبَنِي إِسْرَائِيلَ: لَا تَأْكُلْ نَفْسٌ مِنْكُمْ دَمًا، وَلَا يَأْكُلِ
الْغَرِيبُ النَّازِلُ فِي وَسْطِكُمْ دَمًا.»

«وَكُلُّ إِنْسَانٍ مِنْ بَنِي إِسْرَائِيلَ وَمِنَ الْغُرَبَاءِ النَّازِلِينَ فِي وَسْطِكُمْ
يَضْطَاطُ صَيْدًا، وَخَشًا أَوْ طَائِرًا يُؤْكَلُ، يَسْفِكُ دَمَهُ وَيُعْطِيهِ بِالتُّرَابِ.»
«لَآنَّ نَفْسَ كُلِّ جَسَدٍ هِيَ دَمُهُ. كُلُّ مَنْ أَكَلَهُ يُقْطَعُ.» (اللاويين

(14-10 :17)

ثانيًا - الثورة الغذائية عند المسيحية

تعد المحرّمات الغذائية، والأصناف الطاهرة والنجسة غريبة عن العالم الغربي في أوروبا وحتى أميركا الشمالية. وسأكتفي هنا بذكر أنّ الإنسان استطاع أن يتحرر من القيود الدينية بفضل تطور الوعي والتقنية، وأن ينظم حياته الفردية والاجتماعية ويوجهها على نحو مختلف. لكن التخلي عن المحرّمات المتعلقة بالطعام ما زال يعكس بعدًا دينيًا، شأنه شأن غياب التمييز بين الأشياء الطاهرة والنجسة بما في ذلك الأشخاص الطاهرين والنجسين. وفي الواقع، قلبت المسيحية المحرّمات الغذائية التي فرضتها التوراة على بني إسرائيل، والتي ما يزال الإسلام يتمسك بها في كثير من جوانبها. ويورد إنجيل "متى" قول المسيح في معرض انتقاده لرياء الفريسيين الذين أكرموا الله بأفواههم لا بقلوبهم، عندما قال للجميع:

«لَيْسَ مَا يَدْخُلُ الْفَمَ يُنَجِّسُ الْإِنْسَانَ، بَلْ مَا يَخْرُجُ مِنَ الْفَمِ هَذَا يُنَجِّسُ الْإِنْسَانَ» (متى 15: 11)

يمثل هذا القول انقلابًا أنطولوجيًا لا مجرد تغيير اجتماعي أو أنثروبولوجي؛ فالمعيار عند الله والبشر ليس ممارسات الإنسان الخارجية بل صميمه وباطنه:

«لَيْسَ شَيْءٌ مِنْ خَارِجِ الْإِنْسَانِ إِذَا دَخَلَ فِيهِ يَقْدِرُ أَنْ يُنَجَّسَهُ، لَكِنَّ الْأَشْيَاءَ الَّتِي تَخْرُجُ مِنْهُ هِيَ الَّتِي تُنَجِّسُ الْإِنْسَانَ» (مرقس 7: 14).

"وَلَمَّا دَخَلَ مِنْ عِنْدِ الْجَمْعِ إِلَى الْبَيْتِ، سَأَلَهُ تَلَامِيذُهُ عَنِ الْمَثَلِ." (مر 7: 17).

فَقَالَ لَهُمْ: «أَفَأَنْتُمْ أَيْضًا هَكَذَا غَيْرُ فَاهِمِينَ؟ أَمَّا تَفْهَمُونَ أَنَّ كُلَّ مَا يَدْخُلُ الْإِنْسَانَ مِنْ خَارِجٍ لَا يَقْدِرُ أَنْ يُنَجَّسَهُ» (مر 7: 18).

«لَأَنَّهُ لَا يَدْخُلُ إِلَى قَلْبِهِ بَلْ إِلَى الْجَوْفِ، ثُمَّ يَخْرُجُ إِلَى الْخِلَاءِ» (مر 7: 19).

ثُمَّ قَالَ: «إِنَّ الَّذِي يَخْرُجُ مِنَ الْإِنْسَانِ ذَلِكَ يُنَجِّسُ الْإِنْسَانَ» (مر 7: 20).

«لَأَنَّهُ مِنَ الدَّاخِلِ، مِنْ قُلُوبِ النَّاسِ، تَخْرُجُ الْأَفْكَارُ الشَّرِيرَةُ: زَنًى، فِسْقٌ، قَتْلٌ» (مر 7: 21).

«سِرْقَةٌ، طَمَعٌ، خُبْنٌ، مَكْرٌ، عَهَاةٌ، عَيْنٌ شَرِيرَةٌ، تَحْدِيفٌ، كِبْرِيَاءٌ، جَهْلٌ» (مر 7: 22).

«جَمِيعُ هَذِهِ الشُّرُورِ تَخْرُجُ مِنَ الدَّاخِلِ وَتُنَجِّسُ الْإِنْسَانَ» (مر 7: 23).

هكذا فإنَّ الناموس قائمٌ على محبة الله الأمانة للإنسان، ومحبة الإنسان لله. وأدخلت بعد النفي البابلي الشرائع الحاخامية تدريجيًا إلى جانب الناموس، بهدف تسهيل الالتزام به في البداية، لكنها ما لبثت في

زمن يسوع أن حَلَّت محل الناموس نفسه، وأهملت كلمة الله وقيمها. واستنادًا إلى ما جاء في سفر صموئيل الثاني، فقد حثَّ يسوع شعبه على طاعة الكلمة: الكلمة فوق كل شيء.⁽¹⁾

كما يركز القديس بولس كثيرًا في رسائله على هذه المسألة: أولئك الذين يجرموننا من تناول بعض الأطعمة هم بلا شك دجالون، «لأنَّ كُلَّ خَلِيقَةِ اللَّهِ جَيِّدَةٌ، وَلَا يُرْفَضُ شَيْءٌ إِذَا أُخِذَ مَعَ الشُّكْرِ» (1) تيموثاوس 4: 4).

وما زلنا نجد في الزهد والتصوف والتقاليد المسيحية بقايا لشكل من أشكال التحكم في استهلاك الطعام، المقترن بضبط ملذات الجسد. حتى إن لم تكن هناك قواعد صارمة، فإنَّ العادات الغذائية تُصاغ وفقًا للتمييز بين فترات الصيام وفترات الإفطار. وبناءً على هذا المنظور، يختفي مفهوم تحريم الطعام، ويصبح التركيز على القيمة الرمزية له، وافترض إمكانية ترجمة العناصر الجسدية إلى ديناميات بشرية: من العطاء إلى قبول الآخر.

(1) «مَلْ مَسَرَّةُ الرَّبِّ بِالْمُحَرِّقَاتِ وَالذَّبَائِحِ كَمَا بِاسْتِنَاعِ صَوْتِ الرَّبِّ؟ هُوَذَا الْاسْتِنَاعُ أَفْضَلُ مِنَ الذَّبِيحَةِ». (سفر صموئيل الأول 15: 22)

ثالثًا - عملية تصنيع الغذاء "فقدان المقدّس واستمرار الرمزية"

يعدّ تحضير الطعام جزءًا من تاريخ التقاليد المنزلية التي يشارك فيها جميع أفراد العائلة، حتى وإن كانوا شهودًا على هذه العملية. وقد شكلت طرق إعداد الطعام وحفظه، والأشكال المختلفة للمواد التموينية إيقاع الحياة اليومية للمجتمعات لقرونٍ عدة، إلى أن قادت عملية التصنيع وما رافقها من تحوّل إلى إحداث تغييرات جذرية في هذه الأمور. وانطلاقًا من عملية تصنيع قطاع الأغذية منذ خمسينيات القرن العشرين، غيرت ثورة الأغذية الزراعة التي شكلت العقدين التاليين جذريًا في عادات استهلاك الطعام وتمويله، خاصةً في السياقات المدنية الحديثة. وأثّرت عملية التصنيع الشاملة على الطقوس اليومية، وألغت شهود عملية إنتاج الطعام. وبهذا يُستبعد الطعام الصناعي من المجال المنزلي ثم يتحول إلى مُنتج يُصنّع، ويُخزّن، ويُسوّق، ويُستهلك، ثم يُرمى. وأصبحت الصناعة مسؤولة عن توحيد معايير المنتجات الغذائية المتداولة عالميًا، مما يدل على إمكانية محو الفوارق بين الأطعمة وتوحيد الأذواق.

وبذلك أهتمت العمليات الإنتاجية الحديثة أنماطاً جديدة من الاستهلاك، كما هو الحال في مطاعم الوجبات السريعة (Fast Food) التي تشابه جميعها تماماً، وتقدم المنتجات الغذائية ذاتها دائماً، وتعمل على إيصالها بسرعة كبيرة مقابل أجر زهيد. وسرعان ما انتشرت هذه المطاعم في الولايات المتحدة بالتوازي مع التطور الأولي لصناعة الأغذية التي تعدّ امتداداً لها: إذ أنّها تعتمد على تطبيق النظام الفوردي (Fordist system) في المطاعم. ومن خلال خطوط التجميع، يتمكنون من خفض التكاليف وتسريع عمليات الإنتاج، وبالتالي تلبية احتياجات العملاء، الذين يحصلون دائماً على منتج مثالي، وعلى السلعة ذاتها، وإتاحة الفرصة لهم أيضاً للمواضبة على تناول اللحوم بفضل الأسعار المنخفضة.

وما لبثت الوجبات السريعة أن تحولت إلى رمز للنمط الاستهلاكي الرأسمالي، وهو مصطلح يستدعي بحد ذاته السمات المميزة لهذا النموذج الغذائي: إذ لا يضاهي سرعة انتشار الوجبات السريعة ومحوها لثقافات الطعام الأخرى سوى سرعة استهلاك الوجبات السريعة داخل المطاعم نفسها.

إذ يمثل عاملُ الزمن في النهاية عنصراً أساساً لهذه العملية التجارية: فالوجبات السريعة تختصر الزمن في تناول الطعام والترفيه، وتجمع بين الجوع واللعب. ويكون هذا الزمن دائماً محدوداً ومكثفاً، لذلك يجب أن نحسن استغلاله من خلال وجبة تُرضي الزبائن

البالغين وتؤنس الصغار منهم. وعلاوة على ملائمة الوجبات السريعة لمدراء وموظفي المكاتب وللعائلات على حد سواء، فإنها تصلح للاستهلاك الجماعي وتفيد في المساواة الاجتماعية. ولعل أبرز وأشهر تعبير عن هذا النموذج هو سلسلة مطاعم "ماكدونالدز"، التي اختارت بشكل لافت للنظر صورة ذهنية مرحية، وذات طابع استعراضي في إعلاناتها. ويمجد هذا النموذج الفلسفة الأمريكية، على خلاف النموذج الأوروبي الذي يرتبط ارتباطاً وثيقاً بالتقاليد، والهوية المحلية، والعلاقات الأسرية. وفي هذا الصدد، أكد فيتو تيتي ما يلي (Teti 2019):

«أحدث هذا النموذج تحولاً عميقاً في دور الطعام، الذي أصبح في سياقات معينة أقل قدرة على تأدية دوره كرابطة اجتماعية، أو عاملاً تعليمياً، أو وسيلة للتواصل الاجتماعي والمشاركة، أو عنصراً رمزياً بالغ الأهمية، أو بوابة للإندماج في الحياة. ولم يعد الطعام مصدراً للارتباط بالمكان، بل اغتراباً عن الأماكن، وعن صلة المرء بأرضه، وحصاده، ومواسمه.»

ونرى بالمجمل، أن نماذج الإنتاج والاستهلاك الصناعية للغذاء قد أدت بمرور الوقت إلى تزايد النمط الغذائي الفردي: إذ تؤثر عملية التصنيع تأثيراً بالغاً في فرص التلاقي والتفاعل الاجتماعي مع الآخرين، وكذلك الاتصال بإقليم معين ومعرفته، وهي فرص يوفرها الطعام في كل مرحلة من مراحل دورته التموينية. ومع تزايد تقسيم

الطعام إلى عبوات فردية جاهزة للأكل، غابت عن الطعام عملية التحضير والمشاركة الجماعية، وتحول إلى نمط استهلاك فردي وسريع وغير مُنتظم، حيث يُحتزل الطعام إلى قيمته الغذائية، ويُحلل إلى العناصر الغذائية الكبرى، وتُحدد النسب اليومية الموصى بها على العبوات. ويُعاد تشكيل طبق تناول الطعام وفقًا لديناميات شخصية متزايدة، وتفقد تدريجيًا الطابع المقدس الذي اقترن دائمًا بتحضير الطعام في المناطق الريفية أو الحرفية، أو اليدوية أو المنزلية، وإن اتخذ ذلك شكلًا علمانيًا.

لعل في ذلك تناقضًا، لكن الطعام ما زال يحمل قيمة رمزية قوية تؤثر في دلالاته، وحتى في صورته الأكثر اختزالية وتركيزًا على التغذية، على الرغم من ضعف الجانب الاجتماعي لتناول الطعام. وكما هو الحال مع جميع المنتجات الصناعية، أصبحت العلامة التجارية هي التي تحدد القيمة الرمزية للسلعة الغذائية، وتؤثر في قيمها الاستيعالية والتبادلية، لدرجة أن تمنحها وضعية اجتماعية تحمل قوة رمزية تتفوق على مذاقه الفعلي (أنظر إلى أيقونات صناعة الأغذية في ثمانينيات القرن الماضي). بيد أن قوة العلامات التجارية لم تعد كافية في الآونة الأخيرة، بل أصبحت مرتبطة بالحاجة إلى نبذة وصفية (Grassi and Viviani, 2016).

رابعاً - نقد عملية التصنيع الغذائي والعودة إلى الطبيعة

ولّد اغتراب الاستهلاك حيناً عميقاً إلى الطبيعة مع مرور الوقت، مما أوجّع الرغبة في العودة إليها (Lepiller 2013). وجاء هذا الشوق للعودة إلى الأصالة نتيجة حملة نقدية متواصلة ضد صناعة الأغذية، والتي بدأت منذ أوائل سبعينيات القرن العشرين، وتكشفت على مستويات متعددة:

- غذائي - سمّي: اتهام الصناعة بتسميم الناس عبر أطعمة غير صحية.
- بيئي: كشف عن الأضرار البيئية الناجمة عن نظم الإنتاج الصناعي، وتقديم نماذج جديدة تحقق السلام بين البشر والبيئة (Larrère and Larrère 1997).
- جمالي، وسياسي، وأخلاقي: يتأثر نقد صناعة الأغذية أيضاً باعتبارات جمالية وسياسية وأخلاقية يُعبر عنها في سلسلة من الحجج التي تشكّك في أخلاقيات "الإمبريالية الصناعية": إعلاناتها المضللة، واستغلالها للعمالة وموارد البلدان الضعيفة اقتصادياً، وتدميرها للتقاليد المحلية، واستغلال الحيوانات في مزارع المصانع (Chatriot, Hilton and Chessel 2004).

وفي السعي نحو التوفيق بين الثقافة والطبيعة عبر رآب الصدع الناجم عن عملية التصنيع، يُوصف الطعام دومًا بصفات تتجاوز مواصفاته الغذائية، وبطريقة تنقل قيمًا تسمو على المنتج نفسه، وتعيده إلى منشئه، وتشيد بالأفكار والعمل والرعاية الكامنة وراء إنتاجه. بيد أن هذا التوجه لا يخلو من التباس أيضًا. ففي مواجهة النهضة الجماعية في تجميل الطعام الفاخر وتحضيره، نجد الآن عددًا لا حصر له من المناسبات التي يُجبر فيها الطعام من خصائصه المادية بصورة مبالغ فيها، وتخليه، وتمثيله، وسرده، ليتحول إلى سلعة باهضة الثمن ترضي الأذواق الفردية واحتياجاتها للراحة والرفاهية (La Cecla 2016).

خامسًا - نحو فردانية النظام الغذائي، وعمليات التطبيب الغذائي

لم تعد التفرقة بين ما يجوز أكله وما لا يجوز قائمة في عصرنا هذا على محظورات دينية، بل وجدت أساسًا جديدًا فيما يسمى تطبيب الطعام. إذ لا بدّ أن نتناول ما هو "صحي"، ونتجنب ما هو "غير صحي"، وكان لعملية التطبيب هذه تأثيرًا عميقًا في قطاعات المجتمع التي لم تكن تحظى في الأصل باهتمام طبي كبير. (Petersen and Bunton 1997) ومع مرور الزمن اتسعت قائمة المجالات التي تأثرت بالطب، بيد أن استهلاك الطعام ما زال حتى يومنا هذا من أبرزها تأثرًا بهذه العملية، نظرًا لتداخل أصوله مع تاريخ الصناعة الغذائية وتطور المعايير الاجتماعية.

وكان الترحيب الكبير في البداية بمنتجات الصناعة الغذائية الموحدة والمُسوقة على نطاق واسع عبر شبكات التوزيع الكبرى. لكن المخاوف الصحية الأولى لفتت الانتباه بعد نشوة النهضة الاقتصادية في السبعينيات والثمانينيات إلى قضايا حاسمة مثل: الأمراض المرتبطة بالنظام الغذائي، والحاجة إلى ضبط الزراعة الكثيفة وتنظيم السوق، والأخطار المحتملة والطبيعة غير الضارة لمجموعات غذائية بأكملها. وأدخلت التعبئة العامة التي تلت ذلك جماعات الضغط الصناعية، والسياسيين، وجمعيات المستهلكين، في مجهود تأثر بالتأكيد بمصالح تجارية، حيث استُدعِيَ الطب والبحث لحماية الممارسات الغذائية "السليمة" ومطالب السوق المشروعة. (Fischler 1990)

وترافق اتساع خيارات المستهلك بتزايد المخاوف الصحية المرتبطة بخطر التلوث الفيروسي والسّمية، وتفاقمها بفعل الأزمات البيئية والأوبئة الفعلية. وفي الثمانينيات والتسعينيات من القرن العشرين، ظهرت سلسلة من الحالات الطارئة التي أدّت إلى موجاتٍ هلعٍ بين السكان وأثارت جدلاً عن المسؤوليات الفردية أو الجماعية، منها: انتشار الإيدز، وفصائح الدم الملوث، وكارثة تشيرنوبيل البيئية، وأوبئة المزارع الصناعية، واستخدام المبيدات والكائنات المعدلة وراثيًا. (Adamiec 2016)

وما لبث سلوك المستهلكين أن تغيّر شيئاً فشيئاً؛ حيث أفسحت المادّة الأولى الموجهة نحو تأكيد المكانة الاجتماعية للفرد في المجال

لـ"الاستهلاكية" الحديثة التي تركز على رفاهية المستهلكين، وذلك مع بزوغ عصر الاستهلاك المفرط في التسعينيات. ولم يعد الاهتمام منصّباً على الأشياء والممتلكات بقدر ما انصب على التجارب والعواطف وأثر المنتجات في أسلوب حياة الفرد وجودتها من حيث الراحة والتعبير عن نمط وجوده. (Lipovetsky 2006)

وتلازمت التزعة المتنامية نحو الاستمتاع بالطعام (Gastronomic Hedonism) مع تزايد إدراك المخاطر واسعة النطاق. فمن جهة، شجّع الأفراد على التزوّد بالمعلومات مما زاد من حريتهم في الاختيار، وعزّز من جهة أخرى تنفيذ استراتيجيات وقائية. واندمج مفهوم الصحة مع مفهوم أشد غموضاً وهو "الرفاهية"، ليصبح موضوعاً للاستثمار ومبرراً له في العديد من قطاعات الاستهلاك الأساسية وأوقات الفراغ. وبذلك، بدأ الأفراد يشهدون تطيبب الغذاء، والسياحة، والثقافة الجمالية، والرياضة وشاركون فيه.

لكن تداخل هذه الظواهر أدى إلى ظهور نزعات من قبيل الهوس بالمظهر الشخصي، وحالات القلق المرتبط بالوقاية، وتعزيز الأداء كسمات متكررة للنهج المعاصر للحياة اليومية، فيما يتعلق بمجال الاحتياجات الأساسية بأكمله.

وفي إطار هذه الملامح المتواترة، اتخذ البحث الدؤوب عن الطعام الصحي وانتشاره شكلاً محدداً، وتجسّد في مجموعة من الممارسات

والمنتجات، مما أدى إلى نشوء لغة خاصة محددة المعالم، وذات أثر اجتماعي ورمزي ومادي كبير. (Ostuzzi and Luxardi 2009)

ويعود الفضل لأبقراط في ترسيخ النظام الغذائي في جذور الطب نفسه عندما أشار إلى أن الطعام هو "الدواء الأول". كما تدل الحكمة القديمة: "ليكن طعامك دواءك ودواؤك طعامك" على أن الطهي، والنظام الغذائي والطب لم تكن يوماً مجالات منفصلة، بل ذات أصل مشترك ومعقد في آن واحد؛ فكلها تمكنا من ولوج المجال الجسدي، مما جعلها تتنافس لأجل السيطرة عليه عبر القرون. (Foucault 1984)

وفي نهاية المطاف أوكلت إلى الطب وحده عند الغربيين في العصور الحديثة مهمة تحديد ما هو جيد وسعي في الغذاء. وباتت التغذية هي المرجعية الوحيدة في تحديد السلوكيات "الصحيحة فسيولوجياً" وفق معيار "كمية الاستهلاك الغذائي المتوازن" منذ أن اعترف بها بوصفها تخصصاً علمياً في أواخر القرن التاسع عشر. أما في العالم المعاصر فقد تزايد ترويج الأطباء والطهارة والشركات للطعام على أنه "مصدراً للشفاء" و"حليفاً للصحة"، مما أحدث تحولاً رمزياً ومفاهيمياً؛ فالطعام يستمد قوته من الأدوية، والأدوية تستعير صفات الطعام. ليس ذلك فحسب، بل تقاطعت أيضاً أشكالها وطرق تناولها؛ إذ يمكن تقديم التغذية عن طريق الحبوب أو مكملات غذائية أخرى، كذلك يمكن للطعام "العادي" - ويفضل أن يكون غير مصنع - أن يتباهى بقوة

الشفاء ذاتها التي تمنحها الأدوية. وبمعنى آخر، يمكن لمن يبحث عن العلاج أن يجد في الطعام، بينما ينتهي المطاف بالذين يسعون للتغذية إلى تناول مكملات غذائية شبه دوائية.⁽¹⁾

كل هذا يسلط الضوء أيضًا على احتمال أن يكون للغذاء بمفهومه الواسع نتائج وخيمة محتملة على الصحة، مما يفصح عن وجود أطعمة "صحية" وأخرى "غير صحية". والأطعمة جيدة بفضل ما تحتويه، وما تفتقر إليه في الآن ذاته، وهنا برز الاستخدام البلاغي لكلمة "خالٍ من" التي نسقتها أيضًا على أطعمة أخرى تخلو بطبيعتها من هذه المكونات الضارة التي يتم استهدافها. إذ يمنح انتشار المنتجات الخالية من مكونات معينة خيارات أفضل لمن يعانون من حساسية الطعام وعدم التحمل الغذائي، ويشكل أيضًا أداة جذب محتملة لشريحة أوسع من المستهلكين، ويفيد كاستراتيجية تسويقية.

هكذا ترسخ عملية تطيبب الطعام منهجًا للتحكم في ممارسات الأكل اليومية والحיוية؛ نظرًا لارتباطها الوثيق بالحفاظ على صحة

(1) تمثل "المُغذيات الدوائية" فئة دوائية وغذائية تشمل المكملات الغذائية، والأطعمة الوظيفية، و"الأغذية الصيدلانية". وهنا توكّد خصائص مُغذيات مُحَدّدة، مما يُؤدّي إلى تصنيف الكبسولات المُنتجة كيميائيًا، وبدائل الوجبات، والأطعمة المُصنّعة المدعّمة، وغير المُصنّعة ذات التركيز العالي من العناصر الغذائية المُفيدة المُحتملة، ضمن الفئة نفسها (Grassi and Viviani 2016).

جيدة، كما أنَّها تشجع على التحسين الأمثل لها عبر اللجوء إلى المكملات الغذائية الصناعية. وهذا يؤدي أيضًا إلى تنامي النظرة إلى الطعام بوصفه عاملًا ضارًا، يفضي إلى ظهور سلوكيات وقائية تصل في بعض الأحيان إلى حدِّ الوسواس، وتنتشر عبر تبادل المعلومات عن طريق الإنترنت.⁽¹⁾

كما أدت مساواة الطعام بالدواء إلى فقدان التلقائية في علاقة الإنسان بالطعام؛ فالدواء يُؤخذ بوصفة طبية وجرعات يحددها الطبيب بدقة، في حين يرتبط الأكل في جوهره بفعل المتعة والعفوية. إذ أنَّ الطعام مجرد عناصر فيزيائية وكيميائية تتفاعل إيجابيًا مع أجسامنا من المنظور الطبي، وهذا الاختزال للغذاء إلى قيمته الغذائية البحتة - المشتق بدوره من تفكيك تعريفات الطعام والدواء وتداخلها على الرغم من تمايزهما - يُمهّد الطريق إلى عملية تطبيب

(1) هكذا يكون الحال مع القُهام العصابي (المشتق من كلمتي orthos - أي صحيح، وoreksis أي شهية (الشهية الصحيحة) - على غرار "فقدان الشهية العصبي")، وهو مصطلح جديد صاغه ستيفن براتمان، أخصائي تغذية أمريكي متخصص في العلاجات البديلة. وبعد دراسة ظواهر "الأكل الصحي" القهري، توصل إلى ضرورة تصنيفها ضمن اضطرابات الأكل. لكن نظريته تعرضت لانتقادات شديدة، ولم تُدرج هذه الظاهرة في الدليل التشخيصي والإحصائي للاضطرابات النفسية (DSM-5) ضمن اضطرابات التغذية والأكل.

الصحة بحد ذاتها في مجال استهلاك الغذاء. (Conrad 2005; Conrad 2007) وبفضل المنظور البلاغي لـ "صناعة الطبيعة"، وُضع المجال التجميلي إلى جانب الجمالي، الذي يتداخل بدوره مع المجال الأخلاقي. وأدى الخلط بين قيمة الطعام وقيمة العناصر الغذائية إلى مفارقة أن أكثر من يسعون لتغيير عاداتهم الغذائية لأغراض وقائية هم عمومًا أفراد أصحاء يجدون في ذلك فرصةً جذابةً للحفاظ على صحتهم من خلال خياراتهم الاستهلاكية اليومية.

ولما كان من الممكن استخدام الأطعمة كأدوية لتحسين الصحة، فقد باتت هي بدورها طرفًا جديدًا في الخلاص الدنيوي (Sfez 2001). إذ أن الهدف من التحكم في الطعام هو الهيمنة على الجسد، والزمن، والعقل، والعلاقات، وذلك من خلال شكلٍ معاصرٍ لإرادة القوة، الذي يصبح الطعام فيه شريكًا فعالًا. وقد تنبأ رولان بارت Roland Barthes بالفعل بهذه "القوة الفائضة" المنشودة في الاستهلاك في مقالٍ له عام 1961 عن علم رموز التغذية:

«يتجه هذا الترشيح الغذائي نحو هدفٍ محدد. إذ يرتبط علم التغذية الحديث (في الأقل وفقًا لما يُمكن ملاحظته في فرنسا) بقيم القوة وليس بأي قيمٍ أخلاقية، كالزهد أو الحكمة أو الطهارة. ويبدو أن الطاقة التي يوفرها النظام الغذائي المدرّس بوعيٍّ موجهةٌ أسطوريًا نحو تكييف الإنسان مع العالم الحديث» (Barthes 1997, 25).

سادساً - الطعام نقطة التلاقي بين تكوين الهوية والتعددية الثقافية

تقدم لنا ظاهرة الهجرة التي تحظى بأهمية بالغة دليلاً على استمرارية الدور العلائقي للطعام بوصفه رابط اجتماعي. وما أن ندرس هذه الظاهرة حتى نلاحظ أن الطعام وثقافته يمثلان العنصر الأخير المرتبط بالثقافة المادية، والذي تغفله أجيال جديدة من المهاجرين. ولهذه العملية جانبان: ربما نفقد جزءاً من السات المحددة لثقافة الطعام الخاصة بنا، كما يمكن أن يشكل تناول الطعام ذاته وسيلةً لتقريب الأشخاص من خلفيات مختلفة.

وقد أظهرت دراسات علم الاجتماع والأنثروبولوجيا الثقافية أن الطعام هو العنصر الثقافي الأنسب لتحديد الهوية. فهو يُبرز الجماعات الاجتماعية من خلال تعيين حدودها واختلافاتها وخصوصياتها. (Diasio and Julien 2019) ويمكن أن ترتبط هذه المرئية بحدود هوية مغلقة (Sartori 2002) كما هو الحال في قواعد النظام الغذائي التي يتبعها اليهود الملتزمين، أو بحدود مرنة تسمح بالتبادل والتهجين (Habermas 1994). وكما يشير فيتوتيتي:

«نُصان علاقة الاستمرارية الثقافية بوطننا من خلال الطعام والطقوس الجماعية للمجتمعات، لا سيما في الأعياد أو نهاية الأسبوع. فالطعام جسرٌ متينٌ يربطنا بأرض الوطن، وهو دواءٌ فعالٌ ضد الحنين إلى الماضي. حيث تمكنا بفضل تحضير أطباقٍ تقليدية معينة وتناولها من إعادة إحياء الأجواء العائلية التي نخلينا عنها، واستطعنا بفضل الطعام أن نخوض رحلةً تُريح المعدة والعقل أيضًا، وأن نحيا آمالنا وتوقعاتنا، ونعيش تجربةً تتجاوز جميع الحدود المادية والزمانية.»

ويضيف أيضًا:

«نحافظ على ارتباطنا بأرض الوطن بطريقة حية ومباشرة؛ لأنّ الطعام ذو طبيعةٍ مادية ويشمل كافة الحواس: الشم، والبصر، واللمس، والتذوق، والسمع. كما أنّه يستحضر مكانًا أنثروبولوجيًا يتكون من الكلمات والذكريات والقصص والأشخاص والعلاقات ويُمثل بطبيعةٍ معينة. ويطور الأكل فينا حنينًا إلى مكان الصبا، فإما أن يخفّف منه أو يؤدي إلى تفاقمه أحيانًا، بل ويحدد لنا مدى صلتنا به، وأنّه ما زال في داخلها». (Teti 2019, 84)

وأثناء احتفال الناس بالطقوس التي تحدد مسار الحياة ضمن تقاليد ثقافية معينة، كما في الولائم العائلية، يشعر المهاجر ولا سيما من الجيل الجديد الذي يضطر لاستكشاف ثقافة جديدة ومختلفة واستيعاب محتواها إلى حد ما، أنّه لم يعد غريبًا، بل يُعيد اكتشاف أجواء الواقع المألوف بعناصره وروائحه وألوانه. لهذا تُثبت عادات الطعام

أنّها أكثر مقاومة لجهود الاستيعاب، مقارنةً باللغة التي يُضطر فيها المهاجر شاء أم أبى إلى التخلي عن لغته الأم مؤقتًا لمواجهة واقع اجتماعي وثقافي جديد. وقد يقتصر استخدام الأفراد للغتهم الأم على نطاق ضيق (العائلة والأصدقاء) أثناء عملية اندماجهم، لكنهم يواجهون صعوبة أكبر في أن يستبدلوا بعاداتهم الغذائية عادات البلد المضيف. وما يُسرّع تأقلمهم مع الثقافة الجديدة في معظم الأحيان هو ندرة بعض المكونات أو تكلفتها الباهضة، في حين يبطئ اتباعهم لأطعمة جديدة من هذه العملية.

كما يمثل تذوق الأطباق المجهولة بدافع الفضول في كثير من الأحيان فعلًا رمزيًا بالغ الأهمية؛ كونه يعبر عن رغبة الفرد في التعرف على واقع مغاير وفهمه، وهو بالتالي فعل ثقة يُدخل به إلى جسده طعامًا أو مكونًا جديدًا ومجهولًا من ثقافة أخرى. وكلما كانت العادات الطهوية لشعب أو جماعة عرقية أغنى وأكثر رسوخًا، زادت انفتاحًا وفضولًا تجاه المستجدات. ويمكننا القول إن اختصرنا عبارة سيمون ويل Simone Weil: إنّ الراسخين الواثقين من هويتهم وتراثهم سيكونون أكثر انفتاحًا على التبادل والتفاعل مع المختلفين عنهم. (Abbots 2016) في حين يخشى في المقابل من هُجّروا من ديارهم أن يُغلب على أمرهم، فينظرون إلى الاختلاف بوصفه تهديدًا لهم. (Weil

(1952)

وقد أظهرت الأجيال الجديدة من أبناء المهاجرين وأحفادهم انفتاحاً أكبر على التفاعل مع الثقافات الأخرى، خاصة في المدن العالمية الكبرى، حيث أصبحت حتى خصوصيات المطبخ منتشرة ومتداخلة انطلاقاً من روائح الأطباق المختلفة).

وبفضل تفكيك رموز الطهي وإعادة تركيبها، أصبح "الكباب" ينافس "الهامبرغر"؛ لكونه يقدم نسخة من اللحم المشوي المعروف في التراث العربي والشرق أوسطي - وهو في الغالب تراث مختلف تماماً - تم توحيدهما معاً وفقاً لنموذج الوجبات السريعة لتلبية مجموعة واسعة من الأذواق. ومن المهم أن نلاحظ كيف أن أقليات عرقية معينة اتخذت لنفسها مكاناً في ثقافتها المضيفة من خلال مطابخها. على الرغم من أن الأخيرة تتأقلم حتماً مع محيطها الجديد، بفضل تبني نماذج استهلاكية سائدة وموحدة فعلاً، أو من خلال منافساتها، أو تهجين نكهاتها الأصلية بمكونات محلية. (Oussedik 2012) ويعود الفضل الأكبر في شعبية المطبخ الصيني في إيطاليا بالتأكيد إلى تكيفه من حيث اختيار المكونات وتقديم الأطباق بما يتناسب مع أذواق المطبخ الإيطالي المتوسطي. ولولا ذلك، لما تقبل الإيطاليون تجربة الطعام بالكامل من التراث الصيني. وعلى الرغم من ذلك، أتبع نهج مختلفاً مع نموذج "كل ما يمكنك أكله"، الذي أثبت جاذبيته بفضل مجموعة واسعة متنوعة من الأطعمة بأسعار منخفضة للغاية. وانتقل تأثير هذا النموذج من السوشي الياباني إلى وصفات طعام محلية أخرى، ويمكن استخلاص أمثلة متعددة من عادات الطهي لثقافات مهاجرة أخرى.

وقد شهدت ثقافة الطعام على مرّ العصور تحولات لا حصر لها، وبعضها كان جذريًا، كما في إدخال التوابل. في حين تعزى تغييرات أخرى أقل "انتشارًا" إلى عمليات التهجين الناشئة عن الهجرة المرتبطة بظاهرة الاستعمار. ويُعتبر المطبخان الهندي والبريطاني من المطابخ متعددة الثقافات الناتجة عن تبادل معقد ثنائي المسار بين هذين البلدين. كما يعدّ مسحوق الكاري اختراعًا بريطانيًا بصرف النظر عن كونه هنديًا، وهو نوعٌ من البهار الذي انتشر في قاعات الطعام التابعة للجيش البريطاني، في الوقت الذي لم يكن معروفًا في الهند قبل وصول اللورد روبرت كلايف، بينما كانت صلصة ورشستر الشهيرة ذات أصل هندي. كما حظي الشاي بالحليب المعروف، والذي يُقدّم إلى اليوم في العديد من غرف المعيشة الإنجليزية، بشعبية هائلة في شبه القارة الهندية لدرجة أنّ "التشيوالا"؛ أي "بائع الشاي" نصبوا أكشاكًا في كلّ محطة حافلات. وهنا نؤكد أنّ هذا الشراب يعدّ رمزًا من رموز الهوية البريطانية، على الرغم من عدم وجود أي مزرعة شاي في بريطانيا، وخدّ مثالًا على ذلك استراحة الشاي عند الساعة الخامسة مساءً. ثم نُقلت هذه الممارسة إلى الهند وغيرها من المستعمرات البريطانية التي كان يُزرع فيها الشاي ويُحصّد. وبفضل هذه الرابطة بين البلدين، نجد اليوم - بعد الحقبة الاستعمارية - في وسط لندن عددًا كبيرًا من المطاعم الهندية التي تلبّي أذواق السكان المحليين (مع الأخذ بالاعتبار أنّ العاصمة البريطانية تحتضن اليوم أكثر من 80

جنسية، وهي بالأساس ذات طابع عالمي). بل يُعتبر طبق "تيكا ماسالا بالدجاج (Chicken Tikka Masala)" طبقاً بريطانياً تقليدياً تقريباً تتقن طهيهِ كل ربة منزل، وعلى الرغم من أن مؤرخي الطعام يختلفون حول أصول هذا الطبق المعروف والمتشهر، فمن المرجح أنه ابتكر في بريطانيا على يد طاوٍ من بنغلادش.

كما يوضح مونتاناري: «من الخطأ الاعتقاد بأن الهوية والتبادل مفهومان متناقضان، وأن التبادل يهدد الحفاظ على التراث الثقافي للفرد». (Montanari 2002, VII-VIII) «ولا هوية من دون غيرة؛ فمعرفة الآخر تحديداً، أي معرفة ما لسنّا عليه، هي ما يمكننا من فهم هويتنا بالكامل، إذ تركز هوية الثقافات المختلفة على التفاعل مع الآخر، وهو أمر بالغ الأهمية لتعريف الذات». (Bernardi, 2001, 64)

ويُظهر تاريخ الطعام أن ثقافته تميزت دومًا بالعديد من التبادلات واللقاءات وأشكال التوفيق بين التقاليد. (Almerico 2014) ويعدّ الطعام في نهاية المطاف أيسر طريقة للولوج إلى ثقافة محددة، وهو وسيلة بارعة للتمثيل الذاتي والتواصل، إذ يسمح للأفراد بالتقرب من واقع مختلف، ويكون تناولهم لطعام الآخرين أسهل بكثير من تعلم لغتهم. غير أن مثل هذا السلوك يفرض علينا على الرغم من بساطته الظاهرة، أن نتخلى ولو مؤقتاً عن منظومتنا الثقافية، مما يستلزم قدرًا كبيراً من الثقة بالآخرين، أي فيمن يهيئون ويقدمون لنا طعاماً غير مألوف. (Montanari 2012)

سابعاً - نماذج بديلة

على مدى العقد المنصرم - بل ربما أكثر - شهدت أوروبا، وخاصة إيطاليا التي تتباهى بتراث طهي بالغ التنوع، وتحظى بتقدير عالمي واسع على المستوى العالمي، بروز حركة "الوجبات البطيئة" التي تصدّت مباشرةً لنموذج "الوجبات السريعة" عام 1986 في مدينة برا قرب كونيو. وتصوروا هذه الحركة كاستجابة لما يُطلق عليه "الطعام غير الصحي"، وانتشار نمط الوجبات السريعة، والسعي لمعارضة العادات المحمومة للحياة الحديثة، حتى خارج نطاق استهلاك الغذاء، بهدف دراسة التقاليد الزراعية والغذائية لكل ثقافة والدفاع عنها وتعزيزها. وقد شجع هذا النموذج على إعادة اكتشاف المنتجات "صغيرة الحجم"، من خلال الاعتياد على زيارة المطاعم المحلية التي تركز على الأطعمة والأطباق التقليدية في تراث الطهو المحلي، ويكفي أن نأخذ مثلاً على ذلك انتشار السياحة الزراعية، التي تمثل نموذجاً ساهم في التخفيف من نجاح الوجبات السريعة في إيطاليا في الأقل، خاصةً في المدن والبلدات الصغيرة التي تمثل بالتأكيد معظم أنحاء البلاد.

ومن النماذج الأخرى التي تدافع عن التراث وتتيح في الوقت نفسه فرصاً للاكتشاف المشترك والتبادل بين الثقافات المختلفة (كما ذكرنا سابقاً): المطاعم العرقية، التي ازداد انتشارها في المدن الكبرى، وأسهمت كثيراً في عمليات الاندماج. إذ يتيح قطاع المطاعم الأجنبية فرصة للمهاجرين الباحثين عن مكان لهم في مجتمعهم المضيف، وهو بديلٌ مُجدٍ لأنشطةٍ أخرى، وللعمل الإضافي في كثير من الأحيان. وكنا قد نوهدنا سابقاً إلى مساهمة هذه المطاعم في تعريف المجتمعات المضيفة بالثقافات الغذائية الجديدة، وأنَّ هذه المشاريع التجارية تمثل الوسائل الواقعية الأولى لتحرير المهاجرين الذين يجدون في المقاهي أو المطاعم الصغيرة داخل مجتمعاتهم العرقية وسيلتهم الواقعية الوحيدة لنجاحهم الاقتصادي والاعتراف بحقوقهم الاجتماعية نتيجة قلة رأس المال المتاح لهم وقلة الألفة مع بيئتهم الجديدة أو انعدامها. هكذا يمثل الغذاء نظام اتصال دولي ووسيلة لتحرير الأقليات في الوقت نفسه، مما يحقق للمهاجرين عوائد اقتصادية فورية، ولا سيما من خلال توظيف الأقارب.

أخيراً، تعرّز التحديات الأخلاقية التي يطرحها الطعام في المجتمع المعاصر وعياً جديداً فيما يتعلق بتناول الطعام، وتبرز ضرورة إيجاد نماذج قادرة على وضع الغذاء في أولوية الممارسات ذات التأثير الاجتماعي الكبير، بوصفه مورداً مشتركاً، أو وسيلة للتواصل والتبادل بين البشر، والثقافات المختلفة، وبين الإنسان والطبيعة.

(Thackara 2017) وتشمل هذه الممارسات: الزراعة الاجتماعية، والمزارع التعليمية، وحدائق الخضروات الحضرية، والبستنة العلاجية، ونماذج جديدة للتوزيع المجتمعي للأغذية المنتجة محلياً، وحتى آليات الدمج الاجتماعي بكافة أنواعه عبر تناول الطعام. ويضاف إلى هذه التدابير الرامية إلى الحدّ من الهدر الغذائي، نماذج الاقتصاد الدوري لإعادة استخدام بقايا الطعام، وإنتاج مواد حيوية بديلة.

كما تكمن قوة هذه المشاريع في تهجينها بين العناصر الريفية والحضرية، وافتتاحها الاجتماعي والثقافي، ودمجها بين المعرفة التقليدية والرقمية، وتعزيزها اللقاءات والتبادلات بين الأجيال. وتُطبق هذه المشاريع التي تنشأ غالباً من جمعيات شعبية وجماعات صغيرة، ضمن نسيج المدن، وتؤثر لاحقاً في السياسات العامة المحلية. وتعزز هذه النماذج الجديدة التضامن بطرق متنوعة من خلال التركيز على قيمة الضيافة، وتغذي أشكالا جديدة من التماسك الاجتماعي والتنمية الإقليمية، وتعيد تشكيل النسيج الاجتماعي إلى حد التأثير في "عملية التمثيل الغذائي للمدن".

ثامناً - الاستنتاجات

يتضح من مناقشتنا السابقة أنَّ الطعام لم يكن يوماً مجرد مسألة تغذية، بل يجب أن ننظر إليه دوماً في سياق الرعاية، لا الاستهلاك وحده؛ بوصفه عنصراً ملهماً لممارسات ولقاءات وحركات وإيحاءات وطقوس يومية معينة.

ورأينا كيف احتفظ الطعام بأبعاده الأساسية على الرغم من التغيرات العديدة في الإنتاج والتواصل والاستهلاك، كإعادة تعريف المستويات الغذائية والرمزية والعلائقية، التي أدت إلى اختلافات كبيرة في كثير من الأحيان من خلال تأكيد أحد هذه المستويات على حساب الأخرى، لكنها لا تكفّ عن تمييز كلّ وجبة، سواء كانت مُعاشة فعلياً أو متخيلة. فنحن نتعامل في النهاية مع الخصائص المتأصلة في الإنسان بمفهومه الكلي ككيان جسدي وروحي واجتماعي متكامل.

إذ لا يقتصر تناولنا للطعام على مجرد البقاء على قيد الحياة، بل يبرز فينا مجموعة من مؤشرات البعد الإنساني: الكرامة، والاحترام، وتلبية حاجات الآخرين - وهو ما يتجلى بوضوح إذا استحضرنا أول وسائل التغذية، ألا وهي الرضاعة الطبيعية.

وما الغيرية التي يشير إليها الطعام في الحقيقة سوى غيرية الطعام ذاته. إذ يمنحنا الأكل الفرصة الأولى للقاء الآخر واكتشافه، والاندماج معه. وفي عملية "الدمج" ترسخ الغيرية من خلال البعد الأساسي لفعل التغذية، وهو دائماً وسيلة للتعرف على شيء خارجي وغير مألوف عبر الاتصال. هكذا أردنا بدراسة علاقة الإنسان بالطعام أن نفهم علاقته بالآخر منذ سبره لمحيطه في الطفولة وحتى الممارسات الاجتماعية، أي بذلك الواقع الخارجي الذي يمثل الطعام الخاص به أو بالآخرين.

كما لا يؤكد المجتمع التعددي سوى البقايا الأنثروبولوجية القديمة التي أدت دورها منذ المجتمعات البشرية البدائية؛ فكل جماعة بشرية، مهما صغرت، تحمل ديناميات رمزية معينة، من أبرزها تلك المتصلة بالطعام. وعلى الرغم من إدعاء المجتمعات التكنولوجية الحديثة تحررها من طرق القدماء، لكنها ما زالت تسير على خطاهم. وكان الطب نفسه جزءاً من هذه "العودة إلى الأصول" بقدر ما تكمن مسلماته في رعاية الآخرين وليس في فكرة عامة فحسب عن الصحة (مثل صحة الكائن الحي)؛ لذلك من الضروري أن نطور رؤية شمولية للصحة انطلاقاً من مفهوم يركز على الكائن الحي.

هكذا تعاضم تركيز الدراسات العلمية والاجتماعية على حاجتنا إلى تلاقح بين التخصصات المختلفة لسدّ الفجوة بين التغذية (Nutrition) والتغذي (Nourishment) بالمعنى الأوسع، لإعادة الفردانية الواضحة اليوم إلى بعدٍ جماعي. (Poulain 2013)

من هنا نستطيع بعد أن وصلنا إلى نهاية بحثنا أن نعود إلى فيورباخ ومقولته الشهيرة: "الإنسان هو ما يأكله" ولا بد أن نضيف إليها: "الإنسان أيضًا هو ما لا يأكله"؛ لكوننا أدركنا الدور الأساسي للمحظورات الغذائية في تاريخ الثقافة، بدءًا من المحرمات الدينية القديمة إلى التغلب عليها، ثم عودتها في صورة تطيب الطعام وهوس الغذاء الصحي (الأورثوركسيا).

وبات من الضروري إلى جانب هذه الإضافة الحاسمة أن نقرأ مقولة "الإنسان هو ما يأكله" بمعنيين، من خلال قلب الفاعل والمفعول به؛ فالإنسان يتهاهى مع ما يأكله؛ لأنه يمتص الأطعمة وتصبح جزءًا من ذاته. لكن يصح القول أيضًا إنَّ "الإنسان يأكل ما هو على شاكلته"؛ لكونه يحتاج كما أكدْتُ مرارًا إلى أن يأكل طعامًا يغذي فكره أيضًا، طعامًا أولاه عنايته، أي يرى فيه انعكاسًا لذاته. كما تعني مقولة "الإنسان يأكل ما هو على شاكلته" ضرورة أن يكون قادرًا على إعادة اكتشاف ذاته في الطعام الذي يأكله.

ففي مقالٍ مُلهمٍ عن نص فيورباخ، يتأمل أندريا تاجليابيترا Andrea Tagliapietra في التلاعب اللفظي في الجملة الألمانية "الإنسان هو ما يأكله Mensch ist, was er isst"، والتي لا يمكن ترجمتها بالأساس، ويقول:

عندما نترجم مقولة "الإنسان هو ما يأكله"، فإننا ننقل المعنى الرئيسي للصيغة، وليس الإيحاء الذي لا ينقله المعنى، بل دال الكلمات. وينبثق هذا من التجانس الصوتي في الألمانية بين ist (= "is"، ضمير الغائب المفرد من زمن المضارع الإخباري للفعل "sein"، "يكون") وist، أي ist مع تكرار "s" (= "eats"، نفس الزمن والشخص، لكن لفعل essen، "يأكل"). وقد نلجأ لتوضيح ما يصعب ترجمته هنا إلى اللغة اللاتينية، التي تتضمن تلاعب لفظي مشابه لما في اللغة الألمانية - بل وأكثر تعقيداً؛ لأن الغموض هنا ليس صوتياً فحسب، بل حتى بيانياً، مما يسمح لنا بتحويل صياغة فيورباخ إلى homo est quod est، حيث تشير est الأولى إلى الضمير الغائب من زمن المضارع الإخباري للفعل اللاتيني esse (يكون)، بينما تشير est الثانية إلى الضمير الغائب المفرد من الفعل edere، "يأكل". في هذه الحال، يمكننا الغموض البياني من قراءة "الصيغة" بطريقة تشبه المرأة تماماً، لذا يُمكننا ترجمتها إلى "الإنسان هو ما يأكله" و"الإنسان يأكل ما هو على شاكلته" (Tagliapietra 2017, XXVIII-XXIX).

REFERENCES

- Abbots E.J. 2016. "Approaches to Food and Migration: Rootedness, Being and Belonging". In *The Handbook of Food and Anthropology*, edited by Klein J. and J. Watson. London: Bloomsbury.
- Adamiec C. 2016. *Devenir sain: morales alimentaires, pratiques de santé et écologie de soi*. Tours: Pouff Éditions.
- Almerico G.M. 2014 "Food and identity: Food studies, cultural, and personal identity" *Journal of International Business and Cultural Studies*, June, 8: 1-7.
- Barthes R. 1997. "Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption". In *Food and Culture*, edited by Counihan C. and P. Van Esterik, XX. New York: Routledge.
- Bernardi U. 2001. *Del viaggiare. Turismi, culture, cucine, musei open air*. Milan: Franco Angeli.
- Bratman S. and D. Knight. 2000. *Health food junkies. Orthorexia nervosa: overcoming the obsession with healthful eating*. New York: Broadway Books.
- Chatriot A., M. Hilton and M.-E. Chessel. 2004. *Au nom du consommateur: consommation et politique en Europe et aux États-Unis au XX siècle*. Paris: La Découverte.
- Conrad P. 2005. "The Shifting Engines of Medicalization" *Journal of Health and Social Behaviour* 46, March: 3- 14.
- Conrad P. 2007. *The medicalization of society*. Baltimore: The Johns Hopkins University Press.
- Diasio N. and M.-P. Julien. 2019. *Anthropology of Family Food Practices. Constraints, Adjustments, Innovations*. Bruxelles: Lang.
- Donini L.M., D. Marsili, M.P. Graziani et al. 2004. "Orthorexia nervosa. A preliminary study with a proposal for a diagnosis and an attempt to measure the dimension of phenomenon", *Eating and Weight Disorders* 9 (2): 151-157.

- Donini L.M., D. Marsili, M.P. Graziani et al. 2005. "Orthorexia nervosa. Validation of a diagnosis questionnaire", *Eating and Weight Disorders* 10 (2): e28-e32.
- Feuerbach L. 1990. *Gesammelte Werke*. Berlin: Akademie Verlag.
- Fischler C. 1990. *L'omnivore*. Paris: Odile Jacob.
- Foucault M. 1984. *Histoire de la sexualité 2. L'usage des plaisirs*. Paris: Gallimard.
- Grassi V. and D. Viviani. 2016. *Il cibo immaginato tra produzione e consumo: prospettive socio-antropologiche a confronto*. Milan: Franco Angeli.
- Grün K. (editor). 1874. *Ludwig Feuerbach in seinem Briefwechsel und Nachlass, sowie in seiner philosophischen Charakterentwicklung*, II, Leipzig & Heidelberg: C.F. Winter'sche Verlagshandlung.
- Habermas J. 1994. "Struggles for Recognition in the Democratic Constitutional State". In *Multiculturalism: Examining the politics of Recognition*, edited by Gutmann A., Princeton: Princeton University Press.
- Harris M. 1958. *Good to eat. Riddles of Culture*. New York: Simone & Shuster.
- La Cecla F. 2016. *Babel Food. Contro il cibo kultura*. Bologna: Il Mulino.
- Larrère C. and R. Larrère. 1997. *Du bon usage de la nature: pour une philosophie de l'environnement*. Paris: Aubier.
- Lepiller O. 2013. , "Critiques de l'alimentation contemporaine: la place du naturel", *Lettre scientifique*, 12:4.
- Lévi-Strauss C. 1958. *Structural Anthropology*. New York: Doubleday Anchor Books.
- Lipovetsky G. 2006. *Le bonheur paradoxal*. Paris: Gallimard.
- Montanari M. 2002. *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*. Roma-Bari: Laterza.

- Nicolosi G. 2007. "Orthorexic society and media narrations. Advertising and food labeling" *Our. Safe News* 9 (1): 2-5.
- Ostuzzi R. and G.L. Luxardi. 2009. "Le metafore della Bulimia", *Salute e Società*, 3,
- Oussedik S. 2012. "Food and Cuisine: Part of the Migration Process". *Quaderns de la Mediterrània* 2012 (17): 55-60.
- Petersen A. and R. Bunton. 1997. *Foucault, Health and Medicine*. London: Routledge.
- Poulain J.-P. 2013. "Affirmation des particularismes individuels et évolution des modèles alimentaires". In C. Fischler, *Les alimentations p articulière. Mangerons-nous encore ensemble demain?* , edited by C. Fischler, XX. Paris: Odile Jacob.
- Rangel C., S. Dukeshire and L. MacDonald. 2012. "Diet and anxiety. An exploration into the Orthorexic society" *Appetite* 58: 124-132.
- Sartori G. 2002. *Pluralismo, multiculturalismo e estranei. Saggio sulla società multietnica*. Milan: Rizzoli.
- Sfez L. 2001. *L'utopie de la santé parfaite: colloque de Cerisy*. Paris: PUF.
- Tagliapietra A. 2017. "La metafora gustosa. Feuerbach e la gastroteologia". In Feuerbach L. *L'uomo è ciò che mangia*, ed. by A. Tagliapietra, XX. Torino: Bollati Boringhieri.
- Teti V. 2019. *Il colore del cielo. Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*. Rome: Meltemi.
- Thackara J. 2017. *How to Thrive in the Next Economy: Designing Tomorrow's World Today*. London: Thames & Hudson.
- Weil S. 1952. *The Need for Roots*. London and New York: Routledge and Kegan Paul.

عن المترجم

د. منال محمد خليف

فيلسوفة وكاتبة ومترجمة سورية متخصصة في المنطق والإبستمولوجيا، وفلسفة العلم وفلسفة الدين واللاهوت، والفلسفة المعاصرة. حاصلة على درجة الدكتوراة من جامعة دمشق، كلية الآداب، قسم الفلسفة، في المنطق وإبستمولوجيا العلوم الطبيعية، ودبلوم في الترجمة من مجموعة ترجمان العرب للترجمة والتعريب، الإمارات. وحاصلة على الدكتوراة الفخرية للثقافة والفنون، مجلة الياسمين الفكرية، سوريا، 2025.

الخبرات:

- مدرس إبستمولوجيا العلوم الطبيعية والإنسانية والاجتماعية، سوريا، جامعة حمص، 2025.
- عضو هيئة تحرير في المجلة العربية لعلم الترجمة، برلين، ألمانيا، 2025.
- مدير مجلة الياسمين التربوية الدولية، سوريا، 2025
- عضو هيئة استشارية في مجلة الياسمين الدولية، سوريا، 2025.
- عضو لجنة علمية في مركز فيتامين (Center Formation Vitamine) للبحوث والدراسات في الجزائر 2025.
- محاضر في مؤسسة ترجمان العرب للترجمة والتعريب 2023، دبي.
- مترجم معتمد من مؤسسة ترجمان العرب للترجمة والتعريب، وجمعية الأكاديميين التحريريين البريطانيين، دبي، الإمارات.

- عضو في المعهد الأكاديمي الثقافي الدولي للسلام
- عضو في الأكاديمية الدولية للدراسات الصوفية والعرفانية
- أستاذ مساعد في الجامعة الأمريكية منذ عام 2022.
- عضو هيئة تحرير المجلة المجلد الموريتانية للدراسات الفلسفية، مؤسسة بين الحكمة للدراسات والأبحاث منذ عام 2022.
- عضو في دائرة تأليف المناهج التربوية الحديثة، وزارة التربية، مركز تطوير المناهج. 2018-2020.
- مدرس محاضر - دمشق 2018-2019
- خبرة في التدريس التربوي لدى وزارة التربية - تعليم ثانوي: 15 عاماً.
- مترجم تحريري من العربية إلى الإنكليزية وبالعكس. خبرة 14 سنة.

الجوائز والتكريمات:

- شهادة تقدير من جامعة جرش، كلية الآداب، قسم اللغة الإنجليزية، لمشاركتي في ورقة بحثية بعنوان "جودة الترجمة الفلسفية في ظل الذكاء الاصطناعي" في الملتقى العلمي الذي نظمتها الجامعة بعنوان: "التحولات الحديثة في قضايا اللغة والترجمة في الوطن العربي، 2025 / 6 / 12.
- شهادة تكريم من الشخصيات (30) المؤثرة في الوطن العربي لعام 2024، من مجموعة ترجمان العرب، والأكاديمية العالمية للمترجمين التحريريين والفوريين المرخصة من بريطانيا.
- شهادة تكريم من الشخصيات (100) المؤثرة في الوطن العربي، من

مجموعة ترجمان العرب، والأكاديمية العالمية للمترجمين التحريريين والفوريين المرخصة من بريطانيا، ومؤسسة ندى الزهور لخدمات الترجمة والتدريب المرخصة من الإمارات العربية المتحدة.

- شهادة تكريم في مؤتمر الترجمة - مجموعة ترجمان العرب - لمشاركتي بمقال بعنوان: (الفلسفة وواقع الترجمة)
- شهادة تفوق وتوصية للحصول على مرتبة ضمن الخمس الأوائل في دبلوم الترجمة.
- شهادة التفوق الدراسي الجامعي لثلاث سنوات متتالية في المرتبة الأولى، وشهادة الخريج الأول المتفوق.
- شهادة تميز في تقديم دروس المنصة التربوية
- جائزة تأليف المناهج التربوية

الكتب المؤلفة والمترجمة:

التأليف

- 1- مفهوم المجتمع العلمي عند توماس كون، وزارة الثقافة، دمشق، 2012.
- 2- ضد العقل: فيرابند وما وراء الفوضوية، دار أباكالو، بغداد، 2022.
- 3- فصل مشترك مع مجموعة من الباحثين في كتاب، نقد الحضارة الغربية: أوروبا في العصور الوسطى (فلسفة-ثقافة)، فلسفة بيتر

أيلارد، الجزء الرابع عشر، المشروع التأسيسي لعلم الاستغراب،
العتبة العباسية المقدسة: المركز الإسلامي للدراسات
الاستراتيجية، ط1، 2024م.

4- ما الإستمولوجيا، بيت الفلسفة، سلسلة المصطلحات الفلسفية،
الفجيرة، دولة الإمارات العربية المتحدة، 2024.

5- مشاركة في الجزء الثاني من المعجم الفلسفي، بيت الفلسفة،
الفجيرة، دولة الإمارات العربية المتحدة، 2024.

6- العقلانية الغربية، دار الخياط، الولايات المتحدة الأمريكية،
واشنطن، 2025.

الكتب المترجمة إلى العربية

1- ضد المنهج: بول فيرابند، دار أبكالو، بغداد، 2020

2- الدليل الوحيد الممكن لإثبات وجود الله: إيمانويل كانط، دار
أبكالو، بغداد، 2020

3- محاضرات في جوهر الدين: لودفيغ فيورباخ، دار أبكالو، بغداد،
2021. (مشاركة في الترجمة، ومراجعة وتحقيق وتقديم) طبعة أولى +
طبعة ثانية 2023.

4- نظام الطبيعة "قوانين العالم الأخلاقية والاجتماعية": بارون دي
هولباخ، المجلد الأول، دار أبكالو، بغداد، 2021.

5- إله الفلاسفة: أنتوني كيني، دار أبكالو، بغداد، 2021.

- 6- الإله المجهول: أنتوني كيني، دار أبكالو، بغداد، 2023.
 - 7- الأسس النفسية العصبية للمعتقدات الإلهية، مايكل أ. بيرسنجر ترجمة: عقيل فاضل، مراجعة وتحقيق: د. منال محمد خليف، دار أبكالو، بغداد، 2023.
 - 8- نظام الطبيعة "قوانين العالم الأخلاقية والاجتماعية"، عن الإله: أدلة على وجوده، وسماته، وتأثيره على سعادة الإنسان: بارون دي هولباخ، المجلد الثاني، دار أبكالو، بغداد، 2024.
 - 9- النعيم والجحيم: العدالة الإلهية بحسب الأرواحية، آلان كارديك، دار نينوى، دمشق، 2024.
 - 10- الله والنفس، بيتر جيتش، دار نينوى، دمشق، 2025.
- المجلات العلمية المحكمة**
- 1- "مقارنة بين العلوم الطبيعية والعلوم الاجتماعية في المنظور الكوني"، مجلة جامعة دمشق، 2010
 - 2- نقد العلم القياسي عند توماس كون، مجلة جامعة دمشق، 2017
 - 3- الملاحظة المحملة بالنظرية في الإستمولوجيا المعاصرة، مجلة جامعة دمشق، 2018
 - 4- "مفهوم اللاقياسية بين النظريات العلمية" مقارنة بين توماس كون وبول فيرابند، مجلة جامعة تشرين، اللاذقية، منشورة. 2010
 - 5- تطور مفهوم السببية عند توماس صومائيل كون، مجلة جامعة

تشرين، اللاذقية، منشورة، 2018.

6- الخبرة الحسية من وجهة نظر بول كارل فيرابند، مجلة أبحاث اليرموك: سلسلة العلوم الإنسانية والاجتماعية، الأردن، مج: 29، ع2، الأردن، 2020.

7- الوظيفية عند هيلاري بتنام والعلاقة بين العقل والدماغ"، مجلة أبحاث اليرموك: سلسلة العلوم الإنسانية والاجتماعية، مج: 29، ع1 الأردن، 2020

8- فينومينولوجيا القيم المتبورة عند ماكس شيلر، مجلة استغراب، ع27، لبنان، 2022.

9- الفلسفة والترجمة بين الماهوية والتعددية، المجلة العربية لعلم الترجمة، مج: 4، ع11، أبريل -نيسان، 2025. (مجلة مفهومة)

الكتب والقصائد المترجمة من العربية إلى الإنكليزية:

- 1- The Legend Poem, Prof. Ahmed Barqawi. Philosophy House, Fujairah, United Arab Emirates, 2023.
- 2- Ego, By Prof. Ahmed Barqawi. Philosophy House, Fujairah, United Arab Emirates, 2024.
- 3- "What is philosophy?", by Prof. Ahmed Barqawi. Philosophy House, Fujairah, United Arab Emirates, 2024.
- 4- Youth and Culture By Dr. Najwa Al Hosani and Dr. Ali Said Al Kaabi. Philosophy House, Fujairah, United Arab Emirates, 2024.
- 5- London Poem, Prof. Ahmed Barqawi. Philosophy House, Fujairah, United Arab Emirates, 2025.

المقالات المترجمة عن الإنكليزية:

- 1- السيرة الذاتية لبول كارل فيرابند، مجلة حكمة، موسوعة ستانفورد، 2018.
 - 2- ألفريد جوليز آير، مجلة حكمة، موسوعة ستانفورد 2019.
 - 3- المزيد من الرسائل من بول فيرابند إلى توماس كون، مجلة حكمة، 2020.
 - 4- بول هنري تيري (بارون) دي هولباخ، مجلة حكمة، موسوعة ستانفورد، 2021.
 - 5- السببية ذات الأثر الرجعي، مجلة حكمة، موسوعة ستانفورد، 2022.
 - 6- بيتر أيلارد، مجلة حكمة، موسوعة ستانفورد، 2022.
 - 7- أنتوني كيني، بيتر توماس جيتش، المجلة العربية لعلم الترجمة، مج: 4، ع: 10، يناير - كانون الثاني، 2025.
- الأبحاث التي أشرفت على تحكيمها**
- 1- عوض الله، منى، اللغة والتأويل عند البراغمائيين الجدد: ريتشارد رورتي نموذجاً، المجلة الموريتانية للدراسات الفلسفية، مؤسسة بين الحكمة للدراسات والأبحاث، ع: 1، 2022.
 - 2- الماديات الجديدة : الخروج من الإنعطافة اللغوية ما بعد البنيوية، المجلة الموريتانية للدراسات الفلسفية، مؤسسة بين الحكمة للدراسات والأبحاث ع: 2، 2023.

الندوات

- احتفالية اليوم العالمي للترجمة عبر الزووم - الترجمة وعصر- جديد: رؤى وتحديات - الأردن - جامعة جرش: قسم اللغة الإنكليزية. 2023\10\7، بمداخلة بعنوان "ترجمة النص الفلسفي".

الحوارات التي أجريتها

- مجلة العربي الجديد، مقكرة مترجم، 2024.

المؤتمرات

- 1- "لا للتممر": منصة استثمار وقتك ومؤسسة ترجمان العرب، 2022
- 2- المؤتمر الدولي "الترجمة العلمية لتنمية المهارات البحثية وتبسيط العلوم" 2-3 يونيو 2022
- 3- مؤتمر يوم المرأة العالمي، 2023.
- 4- مؤتمر الترجمة - مؤسسة ترجمان العرب - عنوان المشاركة: (الفلسفة وواقع الترجمة)، 2023\9\30
- 5- مؤتمر الترجمة - مؤسسة ترجمان العرب - عنوان المشاركة: (ضرورة الترجمة وتحدياتها)، 2024\10\2
- 6- الملتقى الدولي للترجمة، بعنوان "التحولات الحديثة في قضايا اللغة والترجمة في الوطن العربي"، يوم الخميس الموافق 2025\6\12 عبر

تقنية الاتصال المرئي (Zoom) - مداخلة بعنوان "جودة الترجمة الفلسفية في ظل الذكاء الاصطناعي"، الأردن - جامعة جرش: قسم اللغة الإنكليزية.

7- مؤتمر الترجمة الرابع: الترجمة والاستدامة أصوات عبر اللغات من أجل غد أفضل - مؤسسة ترجمان العرب - عنوان المشاركة: (فاعلية الترجمة ودورها في ظل الحرب: المترجم السوري أنموذجًا)، 2025\9\30

تحتل مقولة لودفيغ فيورباخ الشهيرة «الإنسان هو ما يأكله» موقعاً مركزياً في فلسفته المادية، إذ تكثف رؤيته إلى الإنسان ككائن مادي يتحدد وجوده ووعيه وأخلاقه بما يتغذى به. فالغذاء لا يؤثر في الجسد فحسب، بل يمتد ليشكل الفكر والإرادة، بحيث يصبح الطعام الصحي مصدراً للحرية والقوة، فيما يقود الفقر الغذائي إلى ضعف الفكر وتقييد الإرادة. هذه الرؤية تتداخل مع البعد الديني، حيث تكشف الطقوس الغذائية والقرايب عن إسقاط حاجات الإنسان على الآلهة، فيقدم لها أهم ما يملك وهو: الطعام.

تكمّن أهمية الكتاب في تحليله النقدي لهذه الأطروحة من خلال بحثين رئيسين: الأول يفكك العلاقة بين الإنسان والطعام من منظور فلسفي وأنثروبولوجي، رابطاً بين الأسطورة والدين وممارسات الأضحية بوصفها تعبيراً عن وحدة ماهوية بين الإنسان والآلهة؛ والثاني يقارن أفكار فيورباخ بتيارات علم النفس الحديث وعلم الأعصاب، كاشفاً عن تقاطعات مع ما سبق التحليل الفرويدي. وينتهي الكتاب إلى أنّ اختلاف البشر في طعامهم يعكس اختلاف طبائعهم وطبقاتهم، وأنّ فعل الأكل ذاته يتجلى بوصفه مرآة للذات، وحداً فاصلاً بين الإنساني والديني، الأرضي والسمائي.

