

Module Culture & art skills
Elément : Anthropologie du patrimoine marocain
Art culinaire marocain

Capsule : Généalogie et géographie des plats marocains

Module	Culture & art skills
Elément	Anthropologie du patrimoine marocain
Partie 1	Art culinaire marocain
Capsule éducative 3	Généalogie et géographie des plats marocains
Intitulé du capsule	Généalogie et géographie des plats marocains
Axes	La généalogie des plats marocains La géographie culturelle des plats marocains
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Adopter les attitudes et postures déterminantes envers la culture locale</i> • <i>Expliquer la géographie et la généalogie des plats marocains</i> • <i>Développer des interprétations anthropologiques du rites, symboles et pratiques</i>
Durée	8 minutes
Texte	<p><i>La cuisine marocaine est connue et appréciée dans le monde entier par des plats délicieux, et pour sa complexité et sa variété, ou on trouve le couscous, le tajine, la pastilla, et des centaines de plats reflétant la profondeur historique de la civilisation marocaine.</i></p> <p><i>La généalogie des plats alimentaires au Maroc remonte à l'antiquité, avec communautés divers établies dans le pays. Au fil des siècles, les marocains ont joué un rôle important dans la création et l'évolution du plats qui ont enrichi l'identité marocaine.</i></p> <p><i>L'architecture sociale de l'art culinaire, les plats sacrés et cérémonieux, les manières de la table sont des exemples de cette influence et interaction culturelle entre les composantes identitaires marocains.</i></p> <p><i>Toute pratique alimentaire au fil de l'art culinaire produite par le génie marocain, nous faire connaître les rites et symbole de nos manières de table et nos habitudes alimentaires aident l'anthropologue à analyser et à comprendre la culture locale.</i></p> <p><i>La géographie des plats marocains se caractérise par une diversité cultures et identitaires des collectivités locales entre villes et compagnes, plaines et montagnes, Sahara et littoral, puisque on constate des divers plats ancrés dans la localité et autres plats liés à la globalité mondiale reflétant l'ouverture et la coexistence du Maroc.</i></p> <p><i>D'un point de vue anthropologique on désigne des plats sacrés comme le couscous, ils sont préparés et servis dans occasions religieuses (le vendredi, l'aïd lekbir, ramadan, l'aïd alfitr, la nuit du 27 ramadan, achoura...), en plus on trouve les plats</i></p>

	<p><i>cérémoniaux des fêtes de mariage, baptême et chaabana...</i></p> <p><i>Chaque plat a une symbolisation rituelle fondée par l'histoire des traditions et coutumes des localités culturelle, par exemple le thé sahraoui insiste toujours la présence de trois j (ج) (jemar, jema, et jer laklam), et cela indique une culture locale qui donne une grande importance à la sociabilité, le dialogue et le partage.</i></p> <p><i>Les plats sont généralement partagés parce que la cuisine marocaine est basée sur le partage et la convivialité, et il est donc courant de partager les plats avec les autres convives.</i></p> <p><i>Dans le même cadre d'interprétation anthropologique le couscous de sept légumes, et un plat cherchant l'actualisation des sacré en employant ce nombre mystique, c'est une façon d'élaborer des connexions avec le sacré.</i></p> <p><i>D'un autre part le plat est un mode d'expression historique qui définit les faits d'hier avec toutes ces circonstances et mécanismes de négociation évoqués par l'homme. « La Tambassalt » ou La « Refissa Amia » et « Irni » sont des plats résultants « des années du Bon » lors la deuxième guerre mondiale, dont les marocaines ont inventés « le bricolage culinaire » pour combattre la famine et la pauvreté.</i></p> <p><i>On peut citer la Tanjia de Marrakech, le Thé Sahraoui, la Bastilla Moresque, la Refissa du Gharb, le Couscous Figuigui, le Tagine Amazighe, le khliia Fassi, la haloua filalia, la Hrira Hamra, Mechoui, Tagine Al hout...et cela indique une géographie illimité dans le temps et l'espace.</i></p> <p><i>La cuisine marocaine est également connue pour ses pâtisseries délicieuses, notamment les cornes de gazelle, les chebakia et les briouats, qui sont souvent servis lors des fêtes et des célébrations.</i></p> <p><i>A la fin il faut souligner la nécessité de plaider pour l'affiliation du patrimoine culinaire marocain dans les listes de L'UNESCO, dans le but de protéger et valoriser ces plats puisque cette préservation du patrimoine est importante pour maintenir les traditions et l'histoire de notre culture culinaire.</i></p>
<p><i>Documents Annexes</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Maalama Al Maghreb (معلمة المغرب)</i> • <i>Malhoun (قصيدة الزردة)</i> • <i>Sources documentaires sur l'art culinaire marocain (Films, Documentaires, Interviews, Récit de vie,)</i>
<p><i>Bibliographie</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Oubahli (Mohamed), La main et le pétrin : alimentation céréalière et pratiques culinaires en occident musulman au moyen âge, Publications Fondation Al Saoud, Casablanca, 2011.</i> • <i>Poulain (Jean Pierre), Sociologie de l'alimentation, Edition Quadrige, Paris.2005.</i> • <i>Houbaida (Mohamed), Le Maroc végétarien, 15e-18e siècles. Histoire et biologie, Editions Wallada, Casablanca, 2008.</i> • <i>كونيهان (كارول)، أنثروبولوجيا الطعام والجسد: النوع، المعنى والقوة، ترجمة: سهام عبد السلام، منشورات المركز القومي للترجمة، القاهرة. 2003.</i> • <i>مانفليجيتفيتش (برايدراج)، الخبز: الأهمية الثقافية والرمزية لدى حضارات</i>

	<p>العالم المختلفة، ترجمة: ندى نادر، دار العربي للنشر والتوزيع، القاهرة، 2022.</p> <ul style="list-style-type: none">• نعيمة المدني، تحول العادات الغذائية بالمغرب القروي: دراسة أنثروبولوجية، دار الأمان، الرباط. 2015.• عبد الرحيم العطري، قرابة الملح: الهندسة الاجتماعية للطعام، دار المدارس، الدار البيضاء، الطبعة الثالثة، 2018.
--	---