

الأغذية التراثية لبدو مصر: نحو وصفات موثقة واستخدام عصري

أطروحة مقدّمة ضمن مقتضيات الحصول على درجة دكتوراة الفلسفة في السياحة والفنادق
(تخصص إدارة فنادق)

إعداد

مصطفى عبدالمولى عبدالستار عبدالسميع

بكالوريوس السياحة والفنادق، ٢٠١١

ماجستير السياحة والفنادق، ٢٠١٦

لجنة الإشراف العلمي

أ.د/ محمد عبدالوهاب مرسى

أستاذ متفرغ بقسم الدراسات الفندقية – كلية السياحة والفنادق – جامعة الفيوم
التوقيع:

أ.د/ هشام عزت سعد جاد

أستاذ بقسم الدراسات الفندقية - كلية السياحة والفنادق - جامعة الفيوم
التوقيع:

د/ عمر السيد أحمد قورة

أستاذ مساعد بقسم الدراسات الفندقية – كلية السياحة والفنادق – جامعة الفيوم
التوقيع:

أ.د/ فرانشيسكا إمبريالي

أستاذ الإدارة والاقتصاد - جامعة ساليننتو - إيطاليا

التوقيع:

Firmato digitalmente da: Francesca Imperiale
Organizzazione: UNIVERSITA' DEL SALENTO/00646640755
Limitazioni d'uso: Esplicito Text: Il titolare fa uso del presente certificato solo per le finalità di lavoro per le quali esso è
rilasciato. The certificate holder must use the certificate only for the purposes for which it is issued.
Data: 05/11/2020 11:14:09



الأغذية التراثية لبدو مصر: نحو وصفات موثقة واستخدام عصري

أطروحة مقدّمة ضمن مقتضيات الحصول على درجة دكتوراة الفلسفة في السياحة والفنادق
(تخصص إدارة فنادق)

إعداد

مصطفى عبدالمولى عبدالستار عبدالسميع

بكالوريوس السياحة والفنادق، ٢٠١١

ماجستير السياحة والفنادق، ٢٠١٦

تم إعداد هذا البحث من خلال الإشراف المشترك بين كلية السياحة والفنادق - جامعة الفيوم -
(مصر) وقسم الإدارة والاقتصاد - جامعة سالينتو - (إيطاليا)

قسم الدراسات الفندقية

كلية السياحة والفنادق

جامعة الفيوم



قسم الدراسات الفندقية

كلية السياحة والفنادق

جامعة الفيوم - ٢٠٢١

الأغذية التراثية لبدو مصر: نحو وصفات موثقة واستخدام عصري

أطروحة مقدمة من:

مصطفى عبدالمولى عبدالستار عبدالسميع

بكالوريوس السياحة والفنادق، ٢٠١١

ماجستير السياحة والفنادق، ٢٠١٦

للحصول علي درجة

الدكتوراة في السياحة والفنادق تخصص إدارة الفنادق

وقد تمت مناقشة الرسالة والموافقة عليها

اللجنة

أ.د/ محمود محمود هويدي

أستاذ متفرغ بقسم الدراسات الفندقية - كلية السياحة والفنادق - جامعة الفيوم

التوقيع:

أ.د/ محمد عبدالوهاب مرسى

أستاذ متفرغ بقسم الدراسات الفندقية - كلية السياحة والفنادق - جامعة الفيوم

التوقيع:

أ.د/ محمد أحمد نصار

أستاذ بقسم الدراسات الفندقية - كلية السياحة والفنادق - جامعة الإسكندرية

التوقيع:

د/ عمر السيد أحمد قورة

أستاذ مساعد بقسم الدراسات الفندقية - كلية السياحة والفنادق - جامعة الفيوم

التوقيع:

تاريخ الموافقة ٢٠٢١ / ٠١ / ٠٤

إن المهمة الأساسية للغذاء هي مدّ الإنسان بما يلزمه من طاقة لممارسة الأنشطة الحيوية اللازمة لبقائه على قيد الحياة. تلك الحقيقة لا تتعارض مع الطرح القائل بأن الطعام والشراب يعدّ ران عن جزء لا يتجزأ من ثقافة مَن يتناولهما، لذلك نجد عبارة أحبرني ماذا وكيف تأكل وسأخبرك مَن تكون" تحاكي ذلك الواقع مما لا شكّ فيه أن بدو مصر هم مكوّن أساسي من مكونات النسيج الوطني المصري ولهم ثقافتهم المميزة التي تتطلب تسليط الضوء على جوانبها المختلفة بصفة عامة وعلى عاداتهم الغذائية بصفة خاصة. لذا فقد هدفت الدراسة الحالية إلى البحث في مفهوم الطعام التراثي وتوثيق الأغذية التراثية لبدو مصر تجنباً لاندثارها تمهيدا لاستغلالها استغلالا مستداما.

كواحد (cultural ethnography) حيث أن الدراسة تندرج تحت دراسات الانتوجرافيا الثقافية من فروع العلوم الاجتماعية الذي يتناول أحد جوانب الموروث الثقافي لفئة معينة من البشر، (interpretivist inductive approach) فكان من المنطقي اتباع المنهج التفسيري الاستقرائي تتوافق مع متطلبات وطبيعة كل (qualitative data) عبر تطبيق أدوات جمع بيانات وصفية هدف من أهداف الدراسة. وكان للدراسة نتائج متنوعة وقدمت إسهامات تفيد النظرية، المنهجية، المعرفة، والممارسة العملية من خلال اقتراح تعريف للتراث الغذائي وطريقة تحديده، عرض مجموعة متنوعة من الأغذية التراثية لبدو مصر مشتملا على اسم الغذاء، وصفه، مكوناته، طريقة تحضيره، والمناطق التي تشتهر به، فضلا عن تقديم تصور لكيفية استغلال ذلك الموروث الثقافي سياحيا واقتصاديا بطريقة مستدامة تتواءم مع رؤية مصر ٢٠٣٠.