



كلية التربية للعلوم الانسانية
College of Education for Human Sciences

ISSN: 1817-6798 (Print)

Journal of Tikrit University for Humanities

available online at: <http://www.jtuh.tu.edu.iq>

JTUH
مجلة جامعة تكريت للعلوم الانسانية
Journal of Tikrit University for Humanities

Types of Food in Sudan in the Ottoman Era and the Mahdia State (1821 - 1898)

M.D. Ali Atallah Mohammed Aldouri

A B S T R A C T

Ministry of Education
Directorate General of Salahuddin Education
Department of Professional Supervision

Keywords:
Food systems
Mahdia state
Sudan
Ottoman rule
agricultural crops

ARTICLE INFO

Article history:

Received 20 Feb. 2020

Accepted 27 Feb 2020

Available online 6 May 2020

* Corresponding author: E-mail :

adxxx@tu.edu.iq

Journal of Tikrit University for Humanities

The aim of this study is to trace food's systems in Sudan during the Ottoman period (1821-1881) and the Mahdia (1881-1889) . the study explains the types of food that were prevalent during that particular era and how these types were prepared and transmitted among the general population of large cities during Ottoman rule

The study, furthermore, examines the extent of the influence of the Ottoman Empire on food and food culture. The study seeks to address one of the most important topics in the Sudanese social history under the scarcity of specialized studies and researches in this field.

The Ottomans sought to transfer the Sudanese table from the traditional system food to an open one. Ottoman rule introduced many types of food that contributed to the diversification of the Sudanese table while retaining traditional food in the remote areas of the capital and the cities of the tide. The study followed the historical descriptive analytical method in order to reach the results.

© 2020 JTUH, College of Education for Human Sciences, Tikrit University

DOI: <http://dx.doi.org/10.25130/jtuh.27.2020.15>

أنواع الغذاء في السودان في العهد العثماني والدولة المهديّة (١٨٢١ - ١٨٩٨م)

دراسة تاريخية

م. د. علي عطا الله محمد الدوري / وزارة التربية / المديرية العامة لتربية صلاح الدين

الخلاصة:

تهدف تلك الدراسة إلى تتبع النظم الغذائية وأنواع الأطعمة في السودان في فترة العثمانية (١٨٢١-١٨٨٥م) والمهديّة (١٨٨٥-١٨٩٨م)، مع شرح أنواع الأطعمة التي كانت سائدة في تلك المدة وكيفية اعدادها وانتقالها بين عامة الناس في المدن الكبيرة في فترة الحكم العثماني، ثم بعد ذلك مدى تأثير الدولة المهديّة بالعثمانيين وثقافتهم وفي اعداد وجبات الطعام والغذاء، حيث ان الدولة المهديّة استفادت من أنواع الأطعمة التي كانت معروفة في فترة الحكم العثماني . وتتبع أهمية الدراسة من كونها تسعى لمعالجة واحد من الموضوعات المهمة في التاريخ الاجتماعي السوداني في ظل ندرة الدراسات والبحوث

المتخصصة في هذا المجال. اتبعت الدراسة المنهج التاريخي الوصفي التحليلي بغية الوصول إلى نتائج التي منها ساعد الحكم العثماني في تعريف السودانيين على العديد من أنواع الطعمة والمأكولات التي لم تكن معروفة لديه ، سعي العثمانيين إلى نقل المائدة السودانية من النظام التقليدي إلى النظام الغذائي المنفتح على الآخر، أدخل الحكم العثماني للعديد من المأكولات التي أسهمت في تنوع المائدة السودانية مع الاحتفاظ بالأغذية التقليدية في المناطق البعيدة عن العاصمة وحواضر المدن.

الكلمات المفتاحية : النظم الغذائية ، الدولة المهدية ، السودان ، الحكم العثماني ، المحاصيل الزراعية

مقدمة:

يعد موضوع الغذاء وطبيعته واشكاله واحداً من المواضيع المهمة في العهد العثماني في السودان (١٨٢١-١٨٩٩م)، وقد مرت الأطعمة بالكثير من التطور والتحديث خلال تلك المدة من تاريخ السودان، وقد أسهم العثمانيون والمجموعات الأخرى التي وفدت إلى السودان في إدخال العديد من المحاصيل الزراعية إلى السودان طوال مدة حكمه التي امتدت من (١٨٢١-١٨٩٩م)، وخلال تلك المدة عرف السودانيون في المدن الكبيرة انماطا مختلفة من الأطعمة ، لم تكن معروفة لديهم قبل ذلك، ومع تطور حركة الحياة الاجتماعية في السودان وزيادة عدد الوافدين وظهور الزراعة الحديثة تغيرت المائدة السودانية بصورة ملحوظة ويمكن القول ان العثمانيين وغيرهم من اغريق وارمن ويهود واقباط اسهموا في إثراء المائدة السودانية.

جاءت الدراسة لتوضيح اهمية الاطعمة وانواع المحاصيل التي كانت منتشرة في السودان في ظل العهد العثماني والدولة المهدية في ظل ضعف الحالة المادية التي كانت الصفة السائدة في للمجتمع السوداني، لذلك تم ابراز انواع واصناف الاطعمة الموجودة داخل السودان او التي تم جلبها مع الوافدين، لتشكل المائدة الحقيقية للبيت السوداني، مع الاخذ بنظر الاعتبار الفوارق ما بين الطبقة العامة والطبقة الحاكمة من حيث نوع وكمية الاطعمة المقدمة .

ان الفرضية التي تحاول الدراسة طرحها والاجابة عليها في صفحاتها التالية، جاءت من خلال توضيح الاشكالية الحقيقية لعرض الحياة الاجتماعية في السودان وانواع الاطعمة التي كانت منتشرة خلال العهد العثماني والدولة المهدية، ثم الاجابة على مجموعة من التساؤلات كانت الاساس في تعامل المواطن السوداني مع السلطة الحاكمة، وهذه التساؤلات هي : ما هي طبيعة الحياة الاجتماعية التي عاشها المواطن السوداني ؟ ما هو دور الحكومات المتعاقبة في توفير الاطعمة المناسبة لحياة الناس الضرورية ؟ وما هو تأثير الاطعمة وانواعها على المجتمع السوداني بصفة عامة ؟ وما هي طبيعة العلاقة ما بين المواطن السوداني والحكومة في سعي الطرفين لاختيار الاطعمة المناسبة ؟ .

تضمنت الدراسة مجموعة من المحاور وهي على الشكل الآتي : شكل المحور الاول :المحاصيل الزراعية في فترة الحكم العثماني في السودان (١٨٢١ - ١٨٨٥ م) . في حين تناول المحور الثاني :النظم الغذائية في فترة الدولة المهديّة في السودان (١٨٨٥ - ١٨٩٩ م).

المبحث الاول: المحاصيل الزراعية في فترة الحكم العثماني في السودان (١٨٢١-١٨٨٥م):

لمعرفة أنواع الأغذية في فترة الحكم العثماني في السودان يجب التطرق لأنواع المحاصيل التي كانت سائدة في تلك المدة ، لأن هذه المحاصيل تعطينا إشارات واضحة لنوع الأطعمة وطريقة إعدادها ، وتوزيعها على مناطق السودان المختلفة الحضرية والريفية.

شكلت المحاصيل الزراعية العنصر الرئيس في إعداد المائدة السودانية ، وقد تنوعت هذه المحاصيل بين محاصيل محلية عرفها السودانيون منذ القدم مثل الذرة والدخن و القمح الذي دخل إلى السودان في العهد المسيحي، والأطعمة التي تدخل البامية (الويكة) كمكون رئيس فيها، وأخرى وفدت منذ قديم الزمان عبر احتكاك المجموعات السودانية بمحيطهم المحلي والإقليمي، وقد أدى العثمانيون دوراً مهماً في إدخال العديد من الأطعمة إلى السودان ، وعملوا كذلك على نشر ثقافتهم الغذائية في مجتمع يبحث عن الجديد. وقد استمرت الكثير من هذه الأطعمة في السودان حتى اليوم يتوارثها جيل بعد جيل، مما يدل على تأثير السودانيين مع هذه الأطعمة وهي أطعمة عثمانية ذات نكهة سودانية.

١- أنواع الأطعمة في فترة الحكم العثماني للسودان (١٨٢١-١٨٨٥م):

اهتمت الادارة العثمانية بالزراعة اهتماماً ملحوظاً في السودان بغرض توفير الطعام للسكان، فقد تمت زراعة محصول الدخن في كردفان بواسطة محمد بك الدفتردار ، كما امتلك العديد من الحكام العثمانيين ومعاونيهم سواقي بجوار الخرطوم العاصمة ، أمثال خورشيد باشا الذي امتلك ساقيتان ، كما امتلك كل من القائمقام إبراهيم افندي وأغا محمد وأغا إبراهيم ناظر المهمات ساقية في الخرطوم ، وقد تمت زراعة الخضروات والقمح في تلك السواقي^(١).

وتمت زراعة محاصيل جديدة مثل القمح و الشعير و قصب السكر و الأرز وقد نجح القمح بصورة كبيرة في شمال السودان ، كما أجريت التجارب لزراعة قصب السكر في الكاملين وبربر وأبو حمد ، إلا أن زراعة القمح والشعير في تلك المناطق لم يكتب لها النجاح^(٢).

وقد شهد سوق الخرطوم العاصمة وصول العديد من البضائع الاستهلاكية المستوردة من خارج السودان ، وكانت هناك حركة نشطة للخضروات والفواكه التي يتم جلبها من المزارع القريبة، وقد كانت السلع المعروضة في متاجر الخرطوم محل إعجاب الرحالة الذين يقومون بزيارة المدينة^(٣). إذ استعمل

السودانيون في مدة الحكم العثماني العديد من المحاصيل الزراعية في غذائهم اليومي ، ومن هذه المحاصيل الذرة ، والقمح ، والأرز ، والعسل ، والتمر هندي ؛ والزيت والشحوم (4). فضلاً عن تلك المحاصيل كانت هناك حدائق كبيرة في مدينة الخرطوم ينبت فيها في فصل الشتاء العديد من الفواكه مثل التين والعنب ، كما قام خورشيد باشا بزراعة شجر البرتقال والليمون والموز والنخيل في حدائق المدينة(5).

٢- مكونات الطعام في مدة الحكم العثماني في السودان (١٨٢١-١٨٨٥م)

يمكن القول ومن خلال ما توفر لدينا من مصادر ومراجع ان مكونات الطعام أو مكونات المائدة السودانية في مدة الحكم العثماني في السودان وتحديداً في المدن الكبيرة كانت عامرة بثتى أنواع وأصناف الطعام ، والناظر للمائدة السودانية في الخرطوم وشندي وكسلا والأبيض ودنقلا يجد أنها قد تأثرت بالثقافة الغذائية الوافدة فنجد الفراخ و الشعيرية و لقمة القاضي والدمعة و الكفتة و البمبار وغيره من الأكلات العثمانية أو الوافدة في تلك المدة .

٣- طعام الحكمدار في الخرطوم:

كان للحكمدار مجموعة من الطباخين عليهم رئيس يتناول طعامه بالشوكة والملعقة الفضييتين وتحتوى مائدته على المشهيات ، والسلطة والأطعمة المطبوخة ، وإذا تمت دعوة الحكمدار لتناول الطعام في بيوت أحد أثرياء المدينة فإنه يضع طباخين القصر في خدمة هذا الشخص . وكان الحكمدار يقوم بإحياء بعض المناسبات الدينية داخل سراي الحكم ويتم خلالها دعوة الضيوف من السودانيين والأجانب ، وبعدها تتم الدعوة للعشاء على مائدة الحكمدار التي كانت عامرة بثتى انواع الطعام (6).

كذلك تمتع كبار التجار في فترة الحكم العثماني بتنوع مائدتهم ، وتحديداً تجار العاج والرقيق اذ تم الاشارة الى حفل العشاء الذي أقامه أحمد العقاد تاجر العاج الكبير في الخرطوم وتمت دعوة الحكمدار اسماعيل باشا أيوب وعدد من أعيان المدينة من الوطنيين والأجانب وذكر ثراء وتنوع المائدة في هذا الحفل كما تحدث عن الأواني التي استخدمت وكيفية جلوس المدعوين(7).

اذ يؤكد الجميع اثناء تواجدهم في الخرطوم على تنوع المائدة السودانية في فترة الحكم العثماني، والمقصود هنا مائدة التجار والحكمداريين وصفوة المجتمع وهي بالتأكيد تختلف عن مائدة عامة الناس داخل المدينة أو في الأقاليم البعيدة ، لذلك يكمن القول ان النظم الغذائية العثمانية والأطعمة تأثرت بها المدن الكبيرة بصورة أوضح وأشمل وذلك لتنوع مكونات هذه المائدة وتوفر مصادر اعدادها وطبيعة الحياة في المدن جعلت السكان يتبعون نمطاً غذائياً مختلف عن النظام الغذائي في الريف السوداني.

٤- السلع الغذائية في سوق الخرطوم:

أ. اللحوم:

يعد سوق البقالة أحد أسواق مدينة الخرطوم في العهد العثماني ، ويتم فيه بيع العديد من المواد الغذائية مثل السمك المطبوخ وغير المطبوخ ، والزبد واللبن والحلوى والمشروبات مثل المريسة والعرقسوس ، وكذلك الخضروات والحبوب واللحوم التي كانت تنقل لسوق الخرطوم حية من القرى المجاورة مثل الجريف ، ومما ساعد على توفر اللحوم في الخرطوم توقف مصر عن استيراد الماشية من كردفان في العام (١٨٣٥م) بسبب موت معظمها في الطريق ، وكذلك توفرت الفاكهة في سوق الخرطوم وقد كانت متوفرة بصورة كبيرة وتسد حاجات سكان المدينة ، وقد كانت تأتي من جنائن الخرطوم والقرى حول ضفتي النيلين الأزرق والأبيض ومنطقة الجزيرة⁽⁸⁾.

وهنا نشير لمسلخ الخرطوم الذي يقع في أقصى جنوب حي (سلامة الباشا)، وقد بني في المدة بين (١٨٤٠-١٨٦٠م) وقبل بناء المسلخ كانت الماشية تذبح على ضفة النيل الأزرق ، وقد قام سوق للماشية بالقرب من المسلخ ثم سوق آخر كبير يعرف بسوق الأربعاء غرب سلامة الباشا⁽⁹⁾.

ب. الأسماك:

ويعد السمك أحد الوجبات المهمة في مائدة سكان الخرطوم في العهد العثماني ، وقد كان يتم اصطياده بكميات كبيرة بلغت في اليوم الواحد (ألف) قنطار، ولكن عند حصار المدينة من قبل قوات المهدي بدأت تتناقص كمياته بصورة ملحوظة بسبب دوي المدافع وأصوات الاسلحة الأخرى ، ومع الأسماك كان سكان المدينة يتناولون اللحم البقري والفاصوليا فضلاً عن الفواكه التي تمت الإشارة إليها سابقاً⁽¹⁰⁾.

ج . الحبوب :

كانت الذرة طعام معظم أهل وسط السودان ، مع القليل من القمح والشعير والسمسم في المدن الكبيرة ، وقد كانت تحفر مطامير لحفظ الذرة وذلك للإفادة منها في موسم عند الحاجة إليها ، وعند حصار الخرطوم استعمل عدد من السكان تلم المطامير لحفظ الذرة ، كما كان للحكومة شونة خاصة لحفظ الغلال تم فتحها في أيام حصار الخرطوم ليتم توزيعها على السكان⁽¹¹⁾.

وقد كان هناك عددٌ من التجار الذين يعملون على توفير هذا المحصول بصورة راتبة للدولة العثمانية مقابل قيمة مالية محددة ، حيث إن الحكومة كانت في أشد الحاجة إليها وقد قامت بإعطاء التاجر حمد التلب مائة وخمسين ألف ريال والتاجر النور الجريفواوي سبعة آلاف ريال وكان شرط الحكومة أن يتم توريد الذرة إليها بسعر الأردب أربعة ريالات⁽¹²⁾.

فضلاً عن انه كانت هناك محاصيل أخرى مثل القمح والدخن، وبهذا المثلث الغذائي تكون المائدة السودانية قد اشتملت على عدد من العناصر الغذائية المهمة. اضم إلى ما سبق فقد ظهرت العديد من

مشتقات الاشجار والتي استعمله الانسان السوداني في غذائية وطعامه مثل الدوم ، العرديب ، اللالوب ، السدر ، وغيره من المنتجات الشجرية السودانية.

د. الألبان ومشتقاتها:

تتوفر الألبان في سوق الخرطوم ، حيث كانت ترد من القرى الجنوبية القريبة من المدينة ، كما يتوفر أيضاً الجبن الذي عرف السكان صناعته بعد السيطرة العثمانية على السودان وقد وفد إلى السودان مع العثمانيين والمصريين والأجانب (13).

هـ. الفواكه:

كانت الفاكهة أحد علامات الخرطوم الغذائية ، وكانت متوفرة بصورة كبيرة في سوق المدينة، ومع دخول العثمانيين إلى السودان عرف السودانيون حدائق المنازل ذات الأشجار المثمرة، وعرف العثمانيون السودانيون بتلك الحدائق وأهميتها من خلال الحكمدار خورشيد باشا الذي جلب هذه الأشجار المثمرة من مصر بعدما قدم طلبه للوالي من محمد على باشا ، وقد استجاب الباشا لهذا الطلب وتم إحضار الأشجار المثمرة من منطقة شبرا وغيرها في مصر ، وتم تسليمها له في الخرطوم (14).

وقد كان البطيخ يزرع في السودان من قبل خاصة في مناطق دنقلا ودارفور ، وقد كانت له فائدة كبيرة بجانب أنه فاكهة في دارفور حيث استخدم كبديل للمياه طوال موسم انتاجه ، ولا يمكن للأهالي أن يقتربوا من مخازن المياه إلا بعد نفاذ البطيخ، ومن الأشجار المثمرة التي تمت زراعتها في الخرطوم ، الموز والبرتقال والعنب والنخيل الذي يثمر مرتين في العام في فصل الصيف والشتاء ، كما أن القمح يزرع أربع مرات في العام ، وزرع كذلك التبغ والبطيخ في جزيرة توتي ، وقد ساعد الرهبان في الكنسية الكاثوليكية في إحضار أنواع من البذور من أوروبا لتتم زراعتها في حديقة دار الإرسالية الكاثوليكية (15).

٥- الصناعات الغذائية في الخرطوم:

أ - صناعة الزيوت:

تعد صناعة الزيوت من الصناعات الغذائية التي قامت في الخرطوم في العهد العثماني(زيت السمسم)، وقد تركزت صناعة الزيوت في منطقة العصارات في أقصى جنوب المدينة في الطرف الغربي لحي سلامة الباشا ، وقد تم اختيار هذا المكان البعيد لكي لا تزجج سكان المدينة بأصواتها العالية ، ومن المعاصر المعروفة في تلك المنطقة معصرة ود الجاركوك ومعصرة إبراهيم خليل القبطي ، وكانت هناك أيضاً طاحونة تدار بالبقر لزبوية بك .

شهدت الخرطوم في العهد العثماني توافد اعداد كبيرة من الجاليات الأجنبية والعربية مما أثر بصورة مباشرة في ثقافة سكان المدينة على وجه الخصوص والسودان عموماً ، كما أسهمت هذه المجموعات الوافدة في رفع المستوى الاجتماعي للسكان المحليين (16).

لذلك يمكن القول إن الحكم العثماني وما شهده من توافد أعداد كبيرة من الأقباط والأرمن ، والهنود واليهود، والشوام ، وغيرهم من مجموعات سكانية ، أسهم بصورة كبيرة في تغيير شكل المائدة السودانية التقليدية التي كانت موجودة في فترة الفونج والممالك الإسلامية وغيرها، وبالتالي تغير النظام الغذائي لسكان المدن الكبيرة مثل الخرطوم ، والأبيض، وكسلا ، وسواكن، وشندي، ودنقلا ، وهذا التغير صحبه دخول وجبات وأنواع جديدة من الأطعمة امتزجت مع الأطعمة المحلية مكونة مائدة سودانية متكاملة.

ب- كيفية حفظ الأطعمة في السودان:

هناك عدد من الطرق لحفظ الأطعمة في المدة العثمانية في السودان ، فمثلا المحاصيل يتم حفظها بالطرق التقليدية مثل الذرة يتم حفظها عبر المطامير حيث يتم حفر حفرة عميقة في باطن الأرض لحفظ محول العام للعام القادم وهي طريقة قديمة في السودان لحفظ هذا المحصول ، أما الأطعمة فيتم حفظها عبر تجفيفها مثل اللحم والطماطم والبصل والتوابل ، وعرف السكان في ذلك الوقت تغطية الطعام بقماش أو شاش في أواني خاصة بالطعام المحدد (17).

٦- أثر البيئة على الأطعمة :

عرف الانسان منذ القدم التعامل مع البيئة في حفظ طعامه ، فنجد ان انواع الأطعمة في الشتاء تحفظ بطريقة مختلفة عن فصل الصيف ، ولكل فصل في السودان طعامه وهذا الأمر موجود حتى اليوم فمثلا نجد في فصل الصيف يتم تناول أطعمة محددة تتناسب وهذا الفصل الحار في السودان مثل ، الملوخية(الخضرة)، البامية ، الروب (اللبن المخمر) وفي فصل الشتاء يتم تناول الأطعمة وعدد من الطباخ مثل البطاطس ، الدمعة ، والخبز والشعيرية ولقمة القاضي وغيرها من المأكولات في ذلك الوقت (18).

٧- أنواع الأطعمة:

أسهمت المجموعات الوافدة إلى السودان في ادخال العديد من المحاصيل جديدة ، فضلاً عن تنوع وتعدد البهارات والتوابل التي تضاف إلى الأطعمة في التأثير على المائدة السودانية في مدة الحكم العثماني . والمتتبع الأنواع الطعام السوداني في ظل الحكم العثماني يجد هناك العديد من الأطعمة المحلية والوافدة، كما عرّف الحكم العثماني للسودانيين على أصناف كثيرة من الأطعمة.مثل البسطرمة وهي نوع من اللحم المقعد ، والبوظة وهي نوع من الحلوى ، والبرغل وهو عبارة عن قمح مبسور ، والبنبار

وهو المصران المحشي والمشوي ، والبوزة (المريسة) ، والخشاف وهو خليط من الفاكهة ، والزلابية ، والسجوك ، وسنبوسه ، والطرشي الذي يعد من المشهيات في الطعام و القاورما وهو ملاح البصل ، القرقوش الخبز الجاف ، والكباب وهو عبارة شرائح اللحم المستوى على النار ، الكفتة وهي عبارة عن لحم مقطع في شكل كرات (١٩).

المبحث الثاني: النظم الغذائية في مدة الدولة المهدية بالسودان (١٨٨٥-١٨٩٩م):

اهتمت الدولة المهدية بإنتاج المحاصيل المعيشية لسد احتياجات الناس للغذاء فانصب الاهتمام على زراعة الذرة والسمسم والدخن وأصبحت جزيرة ابا تمثل مستودع الدولة للغذاء ، كما اهتمت الدولة بالخضروات والفاواكه وأصبح هناك سوق رايح كما أصدر الخليفة عبدالله التعايشي (١٨٤٦ - ١٨٩٩) الأوامر للاهتمام بالجنان في مناطق المتمة وشندي والدامر (٢٠).

فضلاً عن ان لمنطقة الجزيرة كانت مناطق غرب السودان تمدن الدولة المهدية بكميات وافرة من الدخن واللحوم ولم تكن هناك ثمة مشكلة في الدهون والألبان والزبد وكان الطعام متوفراً والمراعي جيدة حول المدن الكبيرة (٢١).

١- المحاصيل الزراعية في مدة الدولة المهدية:

من أهم المحاصيل التي كانت موجودة في مدة الدولة المهدية الذرة ، التي كانت تزرع في مناطق مختلفة من السودان مثل الجزيرة ، وكركوج ، والقضارف ، وهناك أيضاً محصول الدخن والسمسم في كردفان ، كما زرعت الفاصوليا وقصب السكر والخضروات ، كما تمت زراعة القطن في دلتا القاش وطوكر ويتم حله في سواكن ، كما تمت زراعة القمح والفاواكه في شمال السودان (٢٢).

ومن أشهر مناطق الحبوب والخضروات والنخيل في شمال السودان منطقة دنقلا، كما أهتمت المناطق الزراعية بالقرب من الخرطوم وحولها بزراعة المحاصيل ذات العائد السريع في الأسواق مثل الخضروات حيث تمت زراعة الموالح والعنب والتين وقصب السكر بكميات قليلة ، وفي المزارع التي قامت بالقرب من المدن الأخرى تمت زراعة البطيخ ، والجزر والعجور وأنواع الخضروات الأخرى ، وقد كانت الزراعة في السواقي مرتبطة بحركة السوق اليومية ، كما شهدت لمناطق الزراعية ميلاد إنتاج المحاصيل النقدية (٢٣).

وقد كانت دنقلا من أشهر مناطق إنتاج زراعة الحبوب والخضروات والنخيل، وقد حاول مزارعو السواقي زراعة المحاصيل ذات العائد السريع في السوق خاصة الخضروات، وقد تمت زراعة البطيخ والجزر والعجور والعديد من الخضروات في المدن الأخرى غير دنقلا والخرطوم (٢٤).

اهتمت الدولة المهديّة بالزراعة بعد مجاعة (١٨٨٨-١٨٨٩م)، وقد وضحت تلك المجاعة أهمية الزراعة وحتمية الاهتمام بها، كما ظهرت التخصصية في الإنتاج وأصبحت مناطق الإنتاج تمول جهات بعينها دون غيرها حيث تم اعتماد الذرة في القضارف لمناطق شرق السودان ، وأصبحت مناطق الجزيرة الممول الرئيسي لأم درمان ، وقد اهتم الخليفة عبد الله بمحصول الذرة لأنها العنصر الغذائي الرئيس لمعظم الأنصار ، الذين اتخذوا من أم درمان قاعدة لهم ، وبمرور الوقت أصبحت الذرة المحصول الرئيس لأهل أم درمان (٢٥).

شهدت الدولة المهديّة وصل العديد من السلع الاستهلاكية من خارج السودان عبر مصر وسواكن ، ولضعف القدرة الشرائية لمعظم السودانيين كانت هذه السلع حكرًا على الأثرياء من سكان أم درمان ، ومن هذه السلع السكر ، المربي ، الأرز ، ولحاجة الدولة المهديّة للنحاس في صناعة الرصاص ارتفعت أسعار الأواني النحاسية لذلك أتجه الأهالي إلى إعداد الطعام عبر الأواني الخزفية (٢٦).

٢- الاهتمام بمحصول الذرة:

يعد الذرة الغذاء الرئيس لسكان وسط السودان عموماً ومنطقة أم درمان على وجه الخصوص لذلك وجدت الاهتمام الواضح من قبل الخليفة عبد الله ، حيث قام بتعيين حاج خالد العمرابي مشرفاً على موردة العيوش (الغلال) كما وجه بتعديل جميع أرباع الكيل ، ووجه (السبابة) الوسطاء بالانصياع لتوجيهات حاج خالد ، وعمل الخليفة عبد الله كذلك على توفير الحماية لتجار الذرة وأن يتم البيع والشراء في هذا المحصول الاستراتيجي بما يرضي الله تعالى وحسب الأسعار اليومية في السوق (٢٧). كما ظهر سوق للنساء في أم درمان يتم من خلاله بيع المنتجات المنزلية مثل الزيت والشحم واللبن الخمير (الروب) والأدوية البلدية (٢٨).

كما أن الذرة تعد الغذاء الرئيس لقوات المهديّة المرابطة في العاصمة أم درمان أو الاقاليم ، وقد منع تصدير الذرة من القضارف إلى باقي المناطق القريبة منها بسبب حاجة الجيش لهذا المحصول المهم ، ويمكن القول إن الذرة شكلت الغذاء الرئيس لكل أهل السودان في فترة المهديّة (٢٩).

٣- البضائع المستوردة في عهد الدولة المهديّة:

اشتملت البضائع المستوردة من خارج السودان لدولة المهديّة على العديد من الأصناف التي منها الأقمشة مثل الدمور والديبلان ، والفرك ، والمرمر ، والكرب ، وهناك المواد الاستهلاكية مثل السكر ، والأرز ، والشاي ، والقمر دين ، والخميرة والنشادر ، ومع زيادة حركة الصادر والوارد ظهرت طبقة غنية مترفة تمتلك الكثير من الأموال ، وفي الوقت نفسه تمتلك القدرة على شراء العديد من السلع الكمالية (٣٠).

٤- السوق الداخلي وأثره على الاستهلاك في الدولة المهدية:

أسهم نمو السوق الداخلي في انتشار العادات الاستهلاكية ، التي أصبحت تمارسها بعض فئات المجتمع (التجار) منذ العهد العثماني ، حيث ظهرت مجموعات ذات عادات استهلاكية رفيعة تختلف عن باقي مكونات المجتمع السوداني ، وظهرت طبقة من الأثرياء لا تخطئهم العين ومجموعات يطحنها الفقر والبيؤس والفاقة (٣١).

نجد أن مجموعات الأثرياء التي ظهرت في ظل الدولة المهدية وبما تمتلكه من أموال استطاعت أن تحافظ على نظام معيشتها الذي عرفته منذ العهد العثماني ، وقد ساعدها انفتاح السوق وتدفق الأموال في أيديهم في أن يعيشوا هذه الحياة والتي توصف بمقياس ذلك الزمان بأنها رغبة وطيبة (٣٢).

٥- انتشار الأطعمة العثمانية في زمن المهدية:

لم تندثر الأطعمة العثمانية ولكنها كانت حاضرة في فترة الدولة المهدية ، وقد كان الخليفة عبدالله يحب تلك الأطعمة على الرغم من محافظته على الأطعمة التقليدية مثل أكل الفراخ والعصيدة المصنوعة من الذرة أو الدخن (٣٣).

يدل هذا الأمر على ان الأطعمة العثمانية كانت حاضرة في فترة لمهدية ووضح قبول السودانيين لها بصورة كبيرة وأصبحت جزء اساسي من المائدة السودانية وبمعنى آخر نجد أن هذه الأطعمة قد أخذت الطابع السوداني في الأعداد والتحضير والتناول.

٦- طعام الخليفة عبدالله التعايشي نموذجاً:

لمعرفة أنواع الأطعمة في الدولة المهدية سوف نتخذ من الخليفة عبدالله نموذجاً ثم نتتبع بعد ذلك أنواع الأطعمة في مختلف مناطق السودان في فترة الدولة المهدية ، فقد كان طعام الخليفة متنوع حيث نجده يتناول منذ الصباح الزبدة البقرية (الفرصة) وهي خلاصة اللبن الرائب ، واللبن البقري الحليب ، وفي وجبة الفطور يتناول عصيدة الدخن وعليها ملاح (الثقلية) أو ملاح (أم دقوقة) وهو يعتمد في الأساس على اللحم البقري الخالص ويضاف إليه السمن البلدي مع الشطة والملح والبصل ، كما يقدم للخليفة في هذه الوجبة لحم الضأن المشوي على الجمر ، وأما وجبة الغداء فقد كانت تتكون من الكسرة والطبيخ ، وقد كان الخليفة عبدالله يولم لجيشه المقيم في أم درمان ، وكانت الوليمة تتكون من الكسرة (العصيدة) يضاف إليها اللحم المشوي من الضأن أو البقر ، تلك الوليمة تبدأ بعد العصر لجيشه المقيم في أم درمان وتستمر إلى ما بعد المغرب، أما وجبة العشاء عند الخليفة عبدالله فقد كانت تحتوي على الكسرة والطبيخ (٣٤).

حتى أيام الثورة الأولى كان طعام الجيش المهدي يعتمد على الذرة واللحم الذي يتكون من لحم الأبل والبقر والضأن ، وقد كانت تذبح بكميات كبيرة لإطعام هذه الجموع من المقاتلين^(٣٥).
مما سبق نجد أن مائدة الخليفة عبدالله كانت عامرة بأنواع الأكل والشراب ، وتحتوي على العناصر الرئيسية للغذاء الجيد مثل اللبن والزبدة ، والكسرة ، واللحوم وهناك أيضا أنواع من الطبخ؛ الأمر الذي يدل على الأثر العثماني الواضح على المطبخ .

٧- تأثير الطعام العثماني على طعام الدولة المهدية :

يبدو إن الدولة المهدية عن طريق الثقافة الغذائية التي أوجدها العثمانيون على المائدة السودانية في ذلك الوقت، ويمكن القول إن الأثر العثماني أخذ مسارين من حيث الطعام ، المسار الأول الطعام الشعبي وهو يشمل طعام عامة الناس ، ويعتقد أن مناطق وسط السودان تعد الأكثر تأثراً به حيث نجد العديد من الأطعمة مثل (المصقعة) الأسود ، و(الدمعة) وغيرها من مكونات المائدة الشعبية المهدوية ، وهناك المسار الثاني : المائدة التي أختص بها التجار وأثرياء المدن المهدوية وعلية القوم وتمثل في الشعيرية ، لقمة القاضي ، الباسطة.

٨- قدح ود زايد أشهر إناء للطعام في الدولة المهدية:

يعد (قدح) ود زايد وهو زعيم قبيلة الضباينة التي تقطن منطقة البطانة أشهر إناء طعام في تاريخ الدولة المهدية ، وهو عبارة عن قدح من الخشب كبير في حجمة يتسع لأردب من الذرة (جوالين) . وفي المناسبات يملأ هذا القدح بالطعام والناس يجلسون حوله عامتهم وخاصتهم يأكلون منه . وكانت الجموع الي تدعى للمناسبة تأكل من هذا القدح ويحتوى هذا القدح على الكسرة (العصيدة) وعليها اللحم المشوي من الضأن والحساء^(٣٦).

وقدح ود زايد استولى عليه الخليفة عبدالله بعد القضاء على ود زايد ، وهو معروض حالياً بمتحف بيت الخليفة بأم درمان ، ويعطينا هذا القدح وما يحتويه من طعام صورة واضحة لطعام عامة الشعب في الدولة المهدية حيث يتكون هذا الطعام من الكسرة (عصيدة) الذرة واللحم المشوي.

٩ - المشروبات التي كانت منتشرة في المدة المهدية:

أ. المشروبات المحلية :

على الرغم من تحريم الخمر عموماً و(المريسة) على وجه الخصوص، إلا ان بعض مناطق السودان في فترة المهدية كانت تتعاطى هذا المشروب المحلي ، وقد كانت المهدية واضحة في تحريم وتجريم من يشرب المريسة أو يتعامل بها أو يروج لها ، وعندما حضرت قوات أبوقرجة لناحية رفاعة وجد عدد من

أهل المنطقة يتعاطى المريسة وبعض النساء يقمن ببيعها مما دعي أبوقرعة للكتابة للخليفة عبدالله يسأله عن الإجراء السليم تجاه هذه الحالات^(٣٧).

على الرغم من تحريم الخمر إلا أنها كانت موجودة في السودان في المدة المهدية وهي جزء من ثقافة المجتمع السوداني وقد استمرت على الرغم من حالة الوعي التي صاحبت المجتمع. وبالإضافة للمريسة عرف السودانيون (الحو مر) وهو واحد من المشروبات الشعبية المختلف حول بداية ظهورها ، فهناك رأي يقول أنها عُرفت في المدة المروية وتم توارثها جيلاً بعد جيل ، كما يقول رأي آخر بأنها عرفت في عهد الفونج لكن الراجح أنه عُرف في فترة الحضارة المروية وانتقل إلينا بعد ذلك مثله مثل البخور والعطور السودانية^(٣٨).

ب- أثر الأطعمة في الدولة العثمانية والمهدية على المائدة السودانية :

إن المائدة السودانية قد تأثرت بأنواع الطعام التي كانت سائدة أثناء حكم الدولة العثمانية و الدولة المهدية ، حيث استمرت العديد من الأطعمة في المائدة السودانية مثل والأطعمة المطبوخة والحلويات والفواكه و الشعيرية ولقمة القاضي وغيرها من أنواع الأطعمة ، كما أن هناك ملاحظة مهمة وهي الطعام في المدن الكبيرة يختلف عن الطعام في الريف السوداني وذلك لخصوصية وطبيعة كل منطقة ، كما ان نوع المحاصيل المنتجة والمناخ والحرف التي كانت ممارسة حددت في الكثير من الأوقات نوع الطعام المستخدم . فالمناطق الزراعية يختلف نوع الطعام فيها عن المناطق الرعوية والتجارية ، والمناطق الحضرية يختلف طعامها عن مناطق الريف البعيد.

الخاتمة

توصلت الدراسة إلى مجموعة من النتائج وهي على النحو الآتي :

مرت المائدة السودانية بالعديد من التقلبات التاريخية منذ حضارة المجموعات السكانية التي كانت تعيش في السودان، وقد حدثت النقلة المهمة للطعام السوداني في ظل مدة الحكم العثماني في السودان، ويتضح ذلك من خلال تنوع الأطعمة وتعدد طرق إعدادها حسب البيئة السودانية ،وعلى الرغم من دخول مأكولات عثمانية وشامية وعربية وغيرها إلا أن العديد من الأطعمة السودانية التقليدية وحافظت على تماسكها واستمراريتها رغم المنافسة القوية من الأغذية الوافدة، من حيث تنوع الطعام السوداني خلال مدة السيطرة العثمانية للسودان، الى جانب دخول العديد من أنواع الأطعمة مع وصول مجموعات من الوافدين للعمل في السودان مثل العثمانيين ، والشوام ، والأوروبيين ، والمصريين وغيرهم، مما كان له الأثر على المائدة السودانية و الأطعمة الوافدة من الخارج، كما ان انتقال الأطعمة التي استخدمت في اثناء السيطرة

العثمانية والدولة المهدية كان له الاثر البارز في تنوع وتعدد الاطعمة مع محدودية انتشارها وسط مجموعات محددة في حواضر الدولة، الى جانب المحافظة على الطعام التقليدي السوداني بوصفة عنصراً رئيساً في المائدة السودانية.

الهوامش

- ١- محمد سعيد القدال ، تاريخ السودان الحديث (١٨٢١ - ١٩٥٦م) ، دار مصحف افريقيا للطباعة والنشر ، الخرطوم ، ٢٠٠٢م ، ص ١٠٥ .
- ٢- المصدر نفسه، ص ١٠٧ .
- ٣- حسين محمد جوهر وحسنين حسن مخلوف ، السودان أرضه وتاريخه وحياة شعبه ، دار الشعب ، القاهرة ، د.ت ، ص ١٢٢ .
- ٤- نعوم شقير ، تاريخ السودان القديم والحديث وجغرافيته ، مطبعة المعارف ، ١٩٠٣ ، ص ٧٦٧ .
- ٥- سليمان كشه ، تأسيس مدينة الخرطوم والمهدية ، ب .د. ب .م . ب .ت ، ص ٢٦٢٤ .
- ٦- أحمد أحمد سيد أحمد ، تاريخ مدينة الخرطوم تحت الحكم المصري ، مطابع الهيئة المصرية العامة للكتاب ، القاهرة ، ٢٠٠٠م ص ٢٦٢ .
- ٧- المصدر نفسه ، ص ٢٦٤ .
- ٨- محمد سعيد القدال ، السياسة الاقتصادية للدولة المهدية ، جامعة الخرطوم ، ١٩٨١ ، ص ١٤٧ .
- ٩- المصدر نفسه ، ص ١٤٨ .
- ١٠- محمد ابراهيم ابو سليم ، الارض في المهدية ، شعبة ابحاث السودان ، جامعة الخرطوم ، ١٩٧٠ ، ص ٧٠ .
- ١١- نعوم شقير ، مصدر سابق ، ص ٨٠٩ .
- ١٢- ابراهيم فوزي ، السودان بين يدي غردونوكتشنر ، مطبعة دار الكتب والوثائق القومية ، القاهرة ، ٢٠٠٨م ، ج ١ ، ص ٣٨٥ .
- ١٣- أحمد أحمد سيد أحمد ، المصدر السابق ، ص ١٤٩ .
- ١٤- ألن مورهد ، النيل الابيض ، ترجمة : محمد بدر الدين خليل ، دار المعارف بمصر ، القاهرة ، ١٩٦٥ ، ص ١٥٠ .
- ١٥- شعبة التاريخ ببيخت الرضا ، تاريخ السودان من اقدم العصور الى قيام الاحزاب السياسية ، مكتبة الخرطوم ، ١٩٥٥ ، ص ١٥٥ .
- ١٦- عبد المجيد عابدين ، تاريخ الثقافة العربية في السودان ، ط ٢ ، دار الثقافة للطباعة والنشر ، بيروت ، ١٩٦٧ ، ص ١٠٣ .
- ١٧- الشاطر بصيلي عبد الجليل ، معالم تاريخ وادي النيل من القرن العاشر الى القرن التاسع عشر ، ب.د ، القاهرة ، ١٩٦٥ ، ص ٥٧ .
- ١٨- سلوى الخماس ، دراسات في العقلية العربية ، الخرافة، بيروت ، ١٩٧٩ ، ص ١٥ .
- ١٩- اخلاص مكايي ، أثر المفردات والالفاظ التركية في القاموس السوداني ، ورقة غير منشورة ، ٢٠١٢م ، ص ١٤-١٥ .
- ٢٠- محمد سعيد القدال ، المصدر السابق ، ص ١٧٩ .
- ٢١- عزة الروح العيدروس ، أم درمان الانسان والارض عبر القرون والحقب ، ب.د ، ٢٠٠٠م ، ص ٥٥ .

- ٢٢- تاج السر عثمان الحاج ، درايات في التاريخ الاجتماعي للمهدية (١٨٨١-١٨٩٨م) ، مركز عبد الكريم مير غني الثقافة ، أم درمان ، ٢٠١٠م ، ص٦٨.
- ٢٣- محمد سعيد القدال ، السياسة الاقتصادية للدولة المهدية ، مصدرها - مظاهرها - تطبيقها (١٨٨١ - ١٨٩٨م) ، دار الجيل ، بيروت ، ١٩٩٢م ، ص٦٧-٦٨.
- ٢٤- محمد سعيد القدال ، المصدر السابق ، ص٦٨-٦٩.
- ٢٥- تاج السر عثمان الحاج ، المصدر السابق ، ص ٦٩.
- ٢٦- نعم شقير ، المصدر سابق ، ص٩٦٠.
- ٢٧- محمد سعيد القدال ، السياسة الاقتصادية للدولة المهدية ، ص ٧٧-٧٨.
- ٢٨- محمد سعيد القدال ، تاريخ السودان الحديث ، ص٢٥٨.
- ٢٩- المصدر نفسه ، ص ٢٦٩.
- ٣٠- محمد سعيد القدال ، السياسة الاقتصادية للدولة المهدية ، ص٨٥.
- ٣١- محمد سعيد القدال ، تاريخ السودان الحديث ، ص٢٥٩.
- ٣٢- محمد عوض محمد ، السودان الشمالي مكانه وقبائله ، ب . د. القاهرة ، ١٩٥١ ، ص٢٩٩.
- ٣٣- كارل رودلف ، السيف والنار في السودان ، ط٢ ، ترجمة : جريدة البلاغ، مكتبة الآداب ، القاهرة ، ٢٠٠٨م ، ص٢٣٠.
- ٣٤- نعم شقير ، جغرافية وتاريخ السودان ، ص١٢٤٣.
- ٣٥- سليمان كشة ، المصدر السابق ، ص٧١.
- ٣٦- عزة الريح العيدروس ، المصدر السابق ، ص٧٨.
- ٣٧- على محمد على ، القضاء في الدولة المهدية ، مركز الدراسات السودانية ، القاهرة ، ٢٠٠٢م ، ص٩٣.
- ٣٨- محمد عمارة ، تيارات الفكر الاسلامي ، القاهرة ، دار الشرق ، ١٩٩١م ، ص١٧٩.

References

1. qismalt
tarikh , bbakhtalridda ,
tarikhalsuwdanmundhaleusural'uwlaawahataatasial'ahzabalsiyasiat ,
maktabatakhartum , 1955 , s. 155.
2. eabdal
majideabidin , tarikhalthaqafatalearabiat fi alsuwdan , altabealththaniat min
daralthaqafatilitabaeatwalnashr , bayrut , 1967 , s. 103.

3. alshsha
tirbasilieabdjalil , maealimbarizatan fi tarihwadialniyl min alqarnaleashir
'iilaaalqarnalttasieeashar , alqahrt , 1965 , s. 57.
4. salwaaa
lkhamas , dirasat fi aleaqliatalearabiat , bayrut , alkharafat , 1979 , s. 15.
5. 'iikhlas
makawi , almufradatalturkiatwalnutq fi alqamusalsudanii , waraqatanghyrmanshurat ,
2012 , s 14-15.
6. eizatalr
uw haleidrus , 'amudurmanalmanwaleard , eabralqurunwalfatrat , (dynarbiharini) , 2000
m , s. 55.
7. tajalsay
reuthmanalhaji , dirasat fi alttarikhalaijtimaeiilmahdia (1881-1898 m) ,
markazeabdalkarimmirghaniaalthaqafi , 'am darman , 2010 m , s. 68.
8. muham
adsaeidalqadad , alsiyasatalaiqtisadiatlidawlatalmihdiat , masdaruha - jawanibuha -
tatbiqiha (1881-1898 m) , daraljlil , bayrut , 1992 m , s 67-68.
9. muham
adeiwadmuhamad , shamalalsuw dan fi alماكنwalqabayil , alqahrt , 1951 , s. 299.
10. karlrud
ulf , alsyfwalnaar fi alsuw dan , (trajama) , jaridatalbalagh , alttabiqlalththani ,
maktabatanal'adab , alqahrt , 2008 , s. 230.
11. hsinmu
hamadjawharwahusnhasanmakhluf , alsuw dan , 'ardih , tarihihwahayatshaebih ,
daralshaeb , alqahrt , di ty , s. 122.
12. .
ealimuhamadeali , alqada' fi wilayatalmihdiat , markazaldirasatalsuw daniat , alqahrt ,
2002 , s. 93.
13. muham
adeamarat , tayaratalfikral'iislamii , alqahrt , daralshrq , 1991 , s. 179.
14. naeums
haqir , tarihwajughrafiaanalsuw danalqadimatwalhadithat , mutbaeatalmaearif , 1903 ,
s. 767.
15. sulaym
ankayshah , tasismadinatalkhartumwalmahdiat , du.b. , (b.t) , s. 2624.

16. muham
adsaeidaleadl , alsiyasatalaiqtisadiatliwilayatalmihdiat , jamieataalkhartum , 1981 , s.
147.
17.
'iibrahimfawzi , alsuwdanbaynyadayghwrdownwakitishnr, aljuz' al'awal ,
daralsahafatwalmatbueatalwataniat , alqahrt , 2008 , s. 385.
18. alanmu
rhid , alnaylal'abyad , biqalmmuhamadbdraldiyinkhalil , daralmaearif , misr , 1965 , s.
150.
19. 'ahmad
'ahmadsayid 'ahmad , tarikhmadinataalkhartumtahtalhukmalmisrii ,
mutbaeatalmuasataleamatlilkitabalmisrii , alqahrt , 2000 , s. 262.
20. muham
ad 'iibrahim 'abusalim , 'ardalmahdiat , qismalbihwthalsudanii , jamieataalkhartum ,
1970 , s. 70.
21. muham
adsaeidalqudad , tarikhalsuwdanalhadith (1821 - 1956 m) ,
daralquranal'afriqiuliltibaeatwalnashr , alkhartum , 2002 , s. 105.