

DOI: 10.54240/2318-012-001-012

العادات الغذائية في مدينة صفاقس خلال الفترة الوسيطة
Food habits in the city of Sfax during the intermediate period

اسم ولقب المؤلف المرسل: دة. سندس ابن حمد- Dr.Ben Hamad Sondes صص229-242
الدرجة والعنوان المهني: دكتوراه في التاريخ وباحثة- كلية الآداب والعلوم الإنسانية- جامعة
صفاقس- تونس/البريد الإلكتروني: sondes.ahmede@gmail.com

تاريخ استقبال المقال: 2021/12/19 تاريخ المراجعة: 2022/01/05 تاريخ القبول: 2022/03/01

الملخص: تُعرف مدينة صفاقس منذ القدم باختلاف مائتها عن بقية المناطق في إفريقية، وكان المسؤول عن هذا الاختلاف مناخها شبه الجاف الذي جعل أهل هذه المدينة يتأقلمون مع القلة في الماء والغذاء، وقد وقع اختيارنا على مدينة صفاقس لما لها من خاصية مميزة هي أن هذه المدينة تقع على البحر، كما أنها تقع تقريبا في منتصف إفريقية أي أنها كانت نقطة وصل بين الجنوب والشمال؛ فهل لهذا الموقع دور في اختيار نوعية غذائهم؟ وتناولنا هذه الدراسة غذاء أهل مدينة صفاقس من خلال الفترة الوسيطة؛ فذكرنا ما وجد عندهم من غذاء نباتي وحيواني، واستعرضنا فيها أهم المأكولات التي وجدت في المائدة الصفاقسية خلال تلك الفترة؛ فتبين لنا أن لهذه المائدة خاصية؛ فقد وجد فيها تمازج بين الموروث العربي والبربري في إعداد الطعام، لكن لهذا التمازج ميزته الخاصة في هذه المدينة؛ فقد ركز أهلها في أغلب الأحيان على ما وجد لديهم من مكونات؛ فصنعوا بها غذاءهم. واهتمنا في هذا البحث كذلك بمكونات المطبخ الصفاقسي خلال تلك الفترة. وسلطنا في هذه الدراسة الضوء على طريقة تأقلم أهل هذه المنطقة مع قلة الغذاء، حيث بحثنا عن الوسائل التي اتبعوها لسد هذا النقص، ويمكن القول إن هذا العمل مندرج ضمن الدراسات التي تهتم بصراع الإنسان مع الطبيعة، أي أننا حاولنا إبراز نتائج الجفاف على الواقع المعيشي للإنسان (متمثلا خاصة في الغذاء) في مدينة من مدن إفريقية خلال الفترة الوسيطة، كان مناخها شبه الجاف. وهذا المقال مكمل لمقال آخر قد قمت بنشره في مجلة أخرى بعنوان " القحط في مدينة صفاقس في الفترة الأغلبية وطرق التصدي له"، وتتمثل

الغاية من ذكره هنا في محاولة إبراز ما كان يعانيه أهل هذه المدينة بسبب قلة الماء. إذ يعتبر الماء والغذاء عنصران مهمان لحياة الإنسان وبقائه على قيد الحياة. الكلمات المفتاحية: غذاء، العادات الغذائية، المائدة، المطبخ، مدينة صفاقس، الفترة الوسيطة، إفريقية.

Abstract: The city of Sfax has been known since ancient times for the difference in its table from the rest of the regions in Africa, and the responsible for this difference was its semi-arid climate, which made the people of this city adapt to the lack of water and food. We chose the city of Sfax because of its distinctive feature, which is that this city is located on the sea. It is also located almost in the middle of Africa, meaning that it was a connecting point between the south and the north. Does this site have a role in choosing the quality of their food?

This study dealt with what the people of the city of Sfax ate from food during the intermediate period. He mentioned what they found of plant and animal food. We also reviewed in it the most important foods that were found in the Sfaxian table during that period, and it became clear to us that this table has a characteristic, as there was a mixture between the Arab and Berber heritage in preparing food, but this mixture is considered to have a special feature in this city, where its people often concentrated On what they found of the ingredients, they made their food.

We were also interested in this research in the components of the Sfaxian cuisine during that period.

This study sheds light on the way the people of this region adapt to the lack of food, as we searched for the means they used to fill this shortage. We can say that this work is part of the studies concerned with man's conflict with nature, that is, we tried to highlight the results of drought on the human reality (represented in particular by food) in an African city during the intermediate period, whose climate was semi-arid. This article is considered a supplement to another article we have published in another magazine entitled "The drought in the city of Sfax in the majority period and ways to address it". The purpose of mentioning it here is to try to highlight what the people of this city were suffering because of the lack of water. Water and food are two complementary elements to human life and survival.

Keywords: food, eating habits, table, cuisine, city of Sfax, the intermediate period, Africa.

مقدمة: يعتبر الغذاء من الأشياء المهمة في حياة الإنسان؛ فهو من أولياته، ويختلف في مكوناته وطريقة إعداده من مجتمع إلى آخر وذلك لعدة اعتبارات منها البيئة الجغرافية والبعد الديني والثقافات المختلفة. ويعتبر ظهور كم هائل من المصادر أهم الوسائل التي أعطت للباحثين في هذا المجال أملا كبيرا للتبحر في هذا النوع من الدراسات، وبخاصة كتب الطبخ التي حققت حديثا، وكان لكتب الحسبة والفتاوى والطبقات الفضل الكبير في ذلك، وسنحاول في هذه الدراسة تسليط الضوء على أهم العادات الغذائية التي وجدت في مدينة صفاقس في الفترة الوسيطة، أي سأحاول من خلال الإشارات الواردة في المصادر ذكر أهم مكونات غذاء أهل هذه المدينة من حبوب ولحوم وأسماك، كما سنفسح المجال للتعرف على المائدة الصفاقسية في تلك الفترة من أطعمة وحلويات وخبز.

تقع مدينة صفاقس في إقليم إفريقية على ساحل البحر الأبيض المتوسط الشرقي شمال خليج قابس، وتمثل بذلك نقطة تواصل بين الجنوب والشمال في إفريقية، وهي شرقي المهديّة إلى الجنوب، وهي مدينة صغيرة ولها سور وفي مستو من الأرض والجبل من جنوبيها، وبينها وبين قفصة نصف مرحلة¹، وتعرف هذه المدينة مناخيا بأنها تقع بين المنطقة الجافة وشبه الجافة، وبالتالي لا تحظى بكميات كبيرة من التساقطات بمعدل 200 ملمتر سنويا². سكن هذه المدينة الأفارقة أو البربر أي السكان الأصليين للمنطقة³، بالإضافة إلى ذلك فتح العرب هذه المدينة؛ وذلك بداية من دخولهم إلى إفريقية، وازداد ذلك على إثر الهجرة الهلالية، فسكن هذه المنطقة بنو علاق من قبائل بني سليم⁴، لذلك لا غرابة أن يجد القارئ في هذا المقال توسعا في مجال البحث، حيث حددنا مائدة أهل المنطقة، وذلك حسب سكانها من بربر وعرب مثلها مثل باقي مناطق إفريقية، لكن تختلف عن غيرها فقط من حيث المكونات.

وتتميز هذه المدينة بخاصية عن بقية المدن في تلك الفترة، وهي اعتماد أهلها أكثر على البحر ومنتوجاته لتحصيل رزقهم، وارتكزت فلاحتهم أكثر على شجرة الزيتون⁵. وتعد هذه الخصائص التي ذكرناها أهم العوامل التي حددت نوعية غذاء أهل هذه المدينة خلال الفترة الوسيطة.

وكان هذا البحث متداخل الإشكاليات باعتباره يمس العديد من المجالات منها الاجتماعي والاقتصادي والثقافي والطبيعي في مدينة صفاقس خلال الفترة الوسيطة؛ فكيف أمكن لموضوع الغذاء أن يبرز هذه المجالات؟ وكيف أعد أهل مدينة صفاقس طعامهم؟ وهل توفرت لديهم كل أنواع الغذاء؟

وتكمن أهمية هذه الدراسة في أنها متداخلة الأبعاد؛ فمنها الاقتصادي والاجتماعي والثقافي، كما تطرق هذا البحث إلى نوع من الأبحاث المسكوت عنها، وحاولنا من خلال هذا البحث سد بعض الشغور الذي كانت عليه المكتبات التونسية في مستوى البحث في التاريخ للغذاء خلال الفترة الوسيطة.

وتهدف الدراسة إلى العديد من الأهداف منها:

- التطرق الى طرق تكيف الإنسان مع ندرة الغذاء.
- ذكر عادات أهل مدينة صفاقس في طهي الغذاء وأهم الثقافات التي أثرت عليهم في طرق إعدادة.
- دراسة أهم الطرق التي توصل إليها الإنسان في هذه المدينة خلال الفترة الوسيطة للحفاظ على غذاءه كي يظل طازجا.
- وتتمثل الحدود الزمنية لهذه الدراسة في الفترة الوسيطة، لكن وباعتبار أن هذا البحث له أبعاد أنثروبولوجيا، إذ يهتم ببعض المسائل الخاصة بالإنسان، فإن ربط الفترة المدروسة بالفترة الحالية أمر ضروري باعتبار أن بعض العادات الغذائية ظلت متواصلة في هذه المدينة حتى يومنا هذا.
- واختارنا مدينة صفاقس كإطار مكاني لهذه الدراسة، إذ تعتبر هذه المدينة من أهم المدن في إفريقية خلال الفترة الوسيطة، وكان لهذه المدينة بعض الخصوصيات التي تميزها عن بقية المناطق، إذ أثرت هذه المميزات على غذاء أهلها بالسلب أو بالإيجاب.
- ويعد هذا البحث من الدراسات الأنثروبولوجيا التاريخية والتي تهتم بأحد أهم العناصر الأساسية لحياة الإنسان وهو الغذاء. واعتمدنا في هذا البحث على منهج علمي يقوم على استقصاء المعلومة من مختلف المصادر التاريخية وتحليلها لنخرج في النهاية بنتيجة واضحة.

2. مكونات الغذاء في مدينة صفاقس في الفترة الوسيطة: وجدنا خلال تصفح المصادر أن أهل هذه المدينة كانوا يستعملون في غذائهم مكونات حيوانية وأخرى نباتية، لكن وجد تفاوت بين هذه المواد؛ فقد ركزوا على مواد كانت موجودة عندهم بكثرة، بينما لم يستغنوا عن البقية إذ أيقنوا أهمية كل مادة منها؛ فحرصوا على جلبها من أماكن أخرى، كما استبدلوا مواد بأخرى، وهذا ما ميز غذاء هذه المدينة عن غيرها من مدن إفريقية خلال الفترة الوسيطة.

2-1 الغذاء الحيواني:

أ- السمك: اعتمد أهل مدينة صفاقس على البحر بصفة كبيرة لتحصيل قوتهم، حيث كان جلهم صيادين أو بحارة، والقليل منهم فقط نساجين. إذ وجد في بحر هذه المدينة ثروة سمكية كبيرة خاصة سمك "السابارص" الذي كان وظلّ إلى يومنا هذا خاصية من خاصيات هذه المدينة، وذكر الرحالة ليون الإفريقي أن هذه التسمية ليست بعربية ولا بربرية ولا حتى لاتينية⁶، أي يمكن أن تكون هذه التسمية قد أطلقها أهل مدينة صفاقس عليه. كما تناول أهل هذه المدينة أنواعا أخرى كثيرة من الأسماك تفوق الإحصاء⁷.

وعرفت جزيرة قرقنة كذلك بكثرة أسماكها وجودتها الممتازة، وتمتاز عن غيرها بوجود كميات وافرة من القرنيط التي استغلوها لتوفير غذائهم خاصة في فترات الجفاف والشدة⁸. وقد ظلت هذه العادة إلى يومنا هذا، كما أوضحت هذه الجزيرة مشهورة به.

وتنظف الأسماك من الداخل، حيث تتم إزالة أمعائها منها، وتقلع قشورها من الخارج، ثم تغسل بالماء الساخن⁹، وتطبخ إما في الفرن، حيث توضع مع الأباذير في قدر وهي الثوم وأوراق الكرفس والنعنع، وتكون مدقوقة جيدا، ثم يصب عليها الخل، وتوضع فوقها الأسماك¹⁰. ويدخل القدر بعد ذلك إلى فرن الخبز¹¹.

أو يتم شوي الحوت على النار، وتعتبر هذه الطريقة من أقدم وأسهل الطرق وأنفعها لبدن الإنسان، حيث توضع عليه المهارات مثل الملح والثوم والزيت ليصبح مذاقه لذيذا عند نضجه، ويوضع مباشرة على النار مع التقليب المستمر لكي لا يحترق¹². كما كانت الأسماك في مدينة صفاقس في تلك الفترة تعلق في الزيت وتجعل في بواقي¹³. وتتم هذه الطريقة بعد تنظيفه جيدا، وينثر عليه الملح والدقيق، ثم يترك ليحجف من الماء، ويقلى في

الزيت الساخن، ولا يتم إخراجه إلا بعد نضجه¹⁴. إضافة إلى الطرق السابق ذكرها في طهي السمك كان أهل المدينة كذلك يأكلون السمك مملحا ويسمى الصير¹⁵.

وحافظوا على السمك طازجا عند نقله من منطقة إلى أخرى بتركه دون تنظيف، ثم يقع رش الملح عليه خاصة في مستوى الخياشيم¹⁶.

ب- اللحوم: عرفت مدينة صفاقس بقله وجود الحيوانات التي تستغل لتوفير اللحوم، وذلك نظرا لعدم وجود مراعي بسبب قلة نزول الأمطار. لكن وبالرغم من ذلك، فقد أوجد أهل مدينة صفاقس في تلك الفترة طرقا أخرى لسد هذا النقص، فمن المؤكد أنهم تزودوا بهذه المادة من القرى المجاورة لهم في تلك الفترة، والتي احتوت على قطعان الماشية مثل قرية جبنيانة وخاصة لحوم الأغنام والأبقار¹⁷. ودلت إشارات على عدم استغناء أهل هذه المدينة عن اللحوم، إذ وجد في هذه المدينة سوق للجزارين مثلها مثل أي مدينة في إفريقية¹⁸.

واعتمدوا في إعداد أطباقهم على لحوم الطيور وخاصة منها الدجاج¹⁹. وأكل فقراء هذه المدينة الجراد وذلك لفقرهم، فقد جمع أبو إسحاق الجبنياني البقل البري والجراد، وطبخهما في القدر²⁰. وطهيت اللحوم بطرق مختلفة، وتم إضافتها إلى العديد من الأطعمة، أو تشوى على النار²¹. كما أكلوا الشاة سميطا، وهي من أطيب الأطعمة عند أهل المنطقة²². وتم إعداد هذا الصنف من الطعام بلحم خروف سمين، حيث يقومون بإخراج ما في جوفه، ويجعلونه في إناء، ويصب عليه الماء المغلي، وينظف من الصوف، ثم يوضع في التنور حتى ينضج، ثم يخرج، ويقطع بالسكين، وينذر عليه الملح والفلفل والقرفة²³.

إلى جانب ذلك، فقد كان أهل هذه المدينة مثل بقية المدن في إفريقية يأكلون رأس الشاة²⁴. حيث يتم تنظيفه بوضع الرأس وأكارع الشاة في الماء الحار مع الحرص على التخلص من الصوف، ويتم إعادة غسلها بالماء البارد مع الحرص على تنظيف الخياشيم مما علق بها من أوساخ²⁵. واستغل أهل مدينة صفاقس حليب مواشيم لصناعة الزبدة والجبن واللبن.

نستخلص مما سبق أن الأسماك تعد أهم أنواع الغذاء الحيواني تناولا في مدينة صفاقس، فقد استغنى أهل هذه المدينة على الغذاء الحيواني الآخر إلا قليلا، حيث كانت

مدينتهم تعاني من نقص في الموارد المائية وضعف في خصوبة التربة، فنتج عن كل ذلك قلة المراعي، ومنه قلة وجود الحيوانات في المنطقة.

ويعتبر جهيم للغذاء الحيواني كبيرا، حيث تفننوا في طرق تحضيره إما بشبه أو طبخه، كما عرفوا عن طريق الخبرة أساليب لحفظه نظرا لسرعة تعفنه.

2.2- الغذاء النباتي: كان الغذاء النباتي من الأشياء المهمة للإنسان في مدينة صفاقس. لكن وجدت خصوصية يتميز بها أهلها عن باقي المناطق، وهي استعمالهم لمادة الزيت بكثرة ويعود ذلك لوفرته في المنطقة، لكن لم يستغن أهلها عن بقية المواد النباتية الأخرى، ومنها الخضر والغلال والحبوب؛ فما هي أنواع النبات التي صنعوا بها غذاءهم خلال تلك الفترة؟

أ- الزيت: اشتهرت مدينة صفاقس منذ القدم بوفرة زيت الزيتون فيها، حتى أنه صدر إلى مختلف بقاع العالم، ورسد السفن في مينائها من مصر والمغرب وصقلية وبلاد الروم، وتعود محملة به، واعتبر من أهم الثروات التي لديها²⁶، ويعد زيتها ذو جودة عالية ومرتفع الحموضة، وذلك نظرا للطريقة التي كان يستخرج بها، حيث يتم في بادئ الأمر خزنه لمدة طويلة، أو يقع تملیحه قبل عصره²⁷. واستعمل أهل مدينة صفاقس الزيت في الكثير من الأطباق، حيث كانوا يأكلونه بالخبز، ويغمسون التين بالزيت ويتناولونه، واستعمل الزيت كإدام للأكل²⁸.

ب- الخضر: جلب أهل مدينة صفاقس جل الخضر من مدينة قابس²⁹. حيث اشتهرت هذه المدينة بوفرة منتوجاتها الزراعية، فكان بها الخيار والقثاء واللوبيا والطماطم والبادنجان والكرنب وسائر البقول مثل الفول والحمص والعدس والجلبان والبسلة³⁰. وتزودوا كذلك من جزيرة قرقنة التي عرفت بزراعة الأنيسون والكمون³¹.

وتناول أهل هذه المدينة الفول بكثرة ولهم في ذلك قصة، إذ ذكر مقديش أنه في سنة 551هـ، تغلب النورمان على إفريقية، وكانت مدينة صفاقس من أول المدن التي انتفضت عليهم، وتخلصت منهم، حيث قاموا بوضع خطة، وأظهروا أنهم مازالوا موالين لهم، وعندما جاءت ليلة عيد النصر، أظهروا أنهم يحتفلون معهم، فجمعوا الكثير من الفول ليطبخ في تلك الليلة (هي عادة بربرية للاحتفال بليلة رأس السنة الميلادية)، وجمعوا مع الفول الكثير من السلاح، فانتصروا عند ذلك عليهم³².

وجمع الفقراء في هذه المدينة الحشائش، وطبخوا بها أكلهم، حيث جمع أبو إسحاق الجبنياني البقل البري من البرية، وجعله في قدره، وطبخه. كما استعمل هذا الفقيه الزيتون الأخضر في طبخ أكله، ويمكن أن يكون ذلك عوضا عن الخضر.³³

ج- الفواكه: عرفت مدينة صفاقس في تلك الفترة بقلة فاكهتها، إذ كانت قليلة البساتين على خلاف حقول الزيتون الموجودة فيها بكثرة.³⁴ ووجد فيها التين.³⁵ كما عرفت جزيرة قرقنة في تلك الفترة بكثرة تمرها وكرومها وأعناجها،³⁶ وصنعوا من العنب الزبيب، وذكر الزهري أنه من أجود الأنواع، حتى أنه ألد من الزبيب الجربي.³⁷ وتزود أهل مدينة صفاقس بالفواكه من مدينة قابس، وكان ذلك معروفا في تلك الفترة، وظل كذلك إلى حدود الفترة الحفصية.³⁸ فجلبوا منها ألد الفواكه وبأرخس الأثمان، وهي الموز والتوت والقصب السكري والتمر والتين والأعناج والخوخ والرمان والسفرجل والتفاح واللوز والكمثري والخروع والأترج والنانج والتوت الأبيض والأسود.³⁹

د- الحبوب: عمد أهل مدينة صفاقس إلى زرع الشعير بكثرة مثلهم مثل بقية مدن الساحل، وصنعوا منه غذاءهم⁴⁰؛ فقد كان قوت أبو إسحاق الجبنياني من الشعير، إذ كان يولي من يحرق له أرضه، ويزرعها له؛ فإذا زاد عن حاجته يتصدق به، ويطحن ما تبقى من الشعير بيده في منزله، ويجعله في نخالته، ثم يطبخه مع ما وجد من بقل بري.⁴¹

وخرن أهل المنطقة الشعير في مطامير، واستعملوه بعد ذلك كغذاء للإنسان والحيوان، حيث ذكر محمد بن عبد الله الرعيبي أنه عندما ذهب مع سحنون⁴² لمدينة صفاقس، فتح لهم مضمورة شعير لعلف دوابهم.⁴³ وطحنوه بواسطة أداة تسمى الهروسة، وهي عبارة عن أداة كبيرة يقع دق الشعير فيها بواسطة عصا كبيرة، وعلى الأغلب كانت مصنوعة من خشب، وتعتبر من أساسيات المطبخ الصفاقي في تلك الفترة.⁴⁴ أو يتم طحنه بواسطة إحدى الدواب.⁴⁵ ثم تقوم المرأة بعد ذلك بغربلته باستعمال الغريال.⁴⁶ واستعمل الشعير في العديد من الأطباق مثل الخبز والدشيش والبازين.⁴⁷ وكان إنتاج القمح في هذه المدينة في الفترة الوسيطة قليلا، وعلى الأغلب كان يجلب من البوادي القريبة منها، فتتصل بالتالي على ما ينقصها منه⁴⁸ أو من مدينة قابس التي عرفت بكثرة إنتاجه له في

تلك الفترة⁴⁹. وقام أحد أغنياء مدينة صفاقس بشرائه في الأعياد وذلك نظرا لقيمته الكبيرة، وفرقه على الفقراء⁵⁰.

عموما أثر مناخ هذه المدينة على غذاء أهلها كثيرا، حيث لم تجد أرضهم بالكثير من الغذاء النباتي، فاستعانوا بجيرانهم من المدن الأخرى، فجلبوا منهم ما يحتاجونه، واستغنوا عن مواد، واستبدلوها بأخرى أقل قيمة غذائية. لكن يعد زيت الزيتون المادة التي ميزت هذه المدينة عن بقية المدن؛ فكيف سيؤثر هذا النقص في بعض المواد على مائدة أهل هذه المدينة؟ وكيف استغل أهل هذه المنطقة هذه المكونات في صنع مأكولاتهم؟

3. المائدة الصفاقسية: تميزت المائدة الصفاقسية خلال الفترة الوسيطة بتنوعها واختلافها عن بقية المناطق في إفريقية، حيث استعملوا في أكثر الأحيان مادة الشعير لصنع خبزهم ومأكولاتهم الأخرى.

ولم يستغن أهل مدينة صفاقس عما وجد من مأكولات بربرية. لكنهم تأثروا كذلك بالثقافة الجديدة في فن الطبخ، وهي الثقافة العربية التي أرست بكل تنوعها الغذائي في المنطقة، وأضحى أهل المنطقة يصنعون تارة أكلة بربرية وتارة أخرى أكلة عربية لكن بمكوناتهم الخاصة.

ولم ينس أهل مدينة صفاقس صنع الحلويات المتنوعة واللذيذة، لكن تبين لنا من خلال المواد المصنوعة بها أنها مواد غير محلية أي أن معظمها قد جلب لهم من مناطق أخرى.

3-1 الخبز: مثل الخبز أحد أساسيات المائدة في جل المدن في إفريقية في الفترة الوسيطة، وعرفت مدينة صفاقس مثلها مثل بقية المدن في الساحل بطبخ خبز الشعير الذي أطلق عليه كذلك لفظ الكسرة⁵¹. وتم إعداده بعد طحن الشعير وغربلته، وعجنه، وطبخ في الأفران المنزلية أو في الأفران الموجودة في الأسواق⁵². وأكل أهل المنطقة خبز الشعير، وذلك بتغميسه في زيت الزيتون. أو أن يلت بالتمر، أو يصب عليه اللبن⁵³. ويبدو أن الخبز المصنوع من دقيق القمح كان قليلا، أو قد يكون منعما، إذ لا توجد إشارة على وجوده في المنطقة.

3-2 الأطعمة ذات الأصل البربري: حافظت مدينة صفاقس مثلها مثل بقية المدن في إفريقية على المأكولات ذات الأصول البربرية في تلك الفترة، وكان منها الحساء، الذي يصنع من دقيق

الشعير⁵⁴. وتم إعداده بوضع الدقيق في قدر، وبله بالماء ليحل من عقده، ثم يأخذ قدر آخر، ويصب فيه الماء والملح، ويوضع على النار، وعند غليانه يصب فيه خليط الدقيق، ثم يحرك إلى أن يصبح خائرا، ثم يصب في إناء⁵⁵. كما تناول أهل مدينة صفاقس أكلة بربرية أخرى وهي البازين، وقد صنع كذلك من دقيق الشعير، وتم إعداده بوضع الدقيق في القدر، ويصب عليه الماء، ثم يطبخ، وعندما ينضج، يصب في القدر، ثم يسقى بالزيت أو مرق اللحم، ويبلع دون مضغ⁵⁶. كما وجدت في المنطقة أكلة أخرى معروفة عند أهل إفريقية ككل، وهي البسيصة أو السويق، وتتكون أساسا من دقيق الشعير أو دقيق القمح، ثم تلت بالزيت، ويوضع فيها الزبيب والتين أو التمر جماعة أو كل واحد منها منفردا⁵⁷. كما عرف أهل المنطقة من الأكلات البربرية كذلك الكسكسي، ولكن الإشارة إليه لم تكن إلا في الفترة الحفصية، ويصنع هذا الطعام أساسا من السميد المخلوط بالماء، ويتم لته باليد، ويطبخ على البخار ثم يسقى بالمرق أو الحليب⁵⁸.

كما وجد في المنطقة أكلة بربرية أخرى تسمى الجشيش أو الدشيش، وصنعت بالتأكيد مثل بقية الأكلات من مادة الشعير، ويتم ذلك بوضع كمية من دقيق الشعير المرعى مرتين للحصول على دقيق يكون رقيقا ومصفى جدا، ثم يوضع في قدر، ويصب عليه ثلاثة أرباعه من الماء، ويطبخ في الفرن مدة ليلة كاملة، ثم يصفى من مائه، ويأكل بعد ذلك⁵⁹.

3.3- الأطعمة ذات الأصول العربية: انتقل الموروث الغذائي العربي إلى المنطقة مع الحضور العربي وخاصة في الفترة الأموية، حيث شهدت حضور الكثير من المستقرين في المنطقة، واستمر ذلك خلال الفترات اللاحقة، وهكذا تعرف أهل المنطقة على مأكولات أخرى، وتفطنوا في طبخها، وأصبحت من أساسيات المطبخ في إفريقية عامة وفي مدينة صفاقس خاصة.

وأحب أهل المنطقة من الأكلات أكلة الثريد، وتم صنعها بتفتيت الخبز، ثم بلها بالمرق المطبوخ باللحم أو الدجاج⁶⁰، ويمكن إضافة بعض الخضراوات إلى مرق الثريد مثل السلق. كما ظهرت أنواع أخرى من المأكولات ومنها خاصة الكوكبية، وتتكون من السلق والحمص واللحم والنيسابورية والفسقية، وهما صنفان يتكونان من اللحم والبقول⁶¹. ووجدت أكلة أخرى في المنطقة تعرف باسم سكباجة⁶²، وهي عبارة عن مرق يطبخ فيه اللحم والكثير من التوابل، ويوضع فيه لباب الخبز عند نضوجه⁶³. وعرف أهل المنطقة نوعا آخر من الأكل

يعرف باسم أسفيدباجة، وهي مرق يوضع في اللحم والتوابل، ويوضع فيه البندق واللوز المقشر، ويجعل على الرضف لكي يخثر عند نضوجه⁶⁴. كما كان أهل مدينة صفاقس يأكلون أكلة تسمى الخزيرة، وهي تشبه إلى حد ما العصيدة باللحم⁶⁵. وعرفوا كذلك من الأكلات المشرقية في تلك الفترة الهريسة⁶⁶، وتصنع بوضع اللحم المقطع في القدر، ويغمر بالماء، ثم يترك ليطبخ، وعند قرب نضوجه يزال العظم منه، ثم يعاد إلى القدر، ويصب عليه القمح المقشور والمغسول، ثم يترك لينضج، ويضاف إليه لحم الدجاج والبهارات اللازمة له، وقد تطبخ هذه الأكلة على الكانون أو على التنور.⁶⁷

3.4- الحلويات: عرف أهل هذه المدينة بحميم للحلويات، فكانوا يتصدقون بها على الفقراء والمبتلين في الدمنة، حيث أعد الفقيه أبو القاسم إبراهيم بن أحمد بن أبي القشاش من أهل مدينة صفاقس الحلوى في الأعياد، وذهب بها إلى دار الجذماء في الدمنة، ثم فرقها عليهم⁶⁸. ووجد من الحلويات في المنطقة الفالوج، وصنع أساسا من النشاء والعسل⁶⁹. وطبخوا القباط الأبيض المحشو باللوز وثرده الحلوى. وتناولوا من الحلويات كذلك الغسانية، وتصنع من السميد والعسل والزعفران. ووجد كذلك من الحلويات في المنطقة السفنج بالعسل والكنافة التي تصنع من السميد والعسل. وتناولوا الخبيص المصنوعة من التمر والسمن⁷⁰.

عموما ظهر تنوع في المائدة الصفاقسية، وتساءل هل أن معظم أهل هذه المدينة كانوا يعدون نفس الطعام، إذ لم نجد معلومات كافية عما احتوته مائدة الفقراء وأهل البادية، فقط وجدت معلومات عامة لا تعطينا لمحة مفصلة عن كافة شرائح المجتمع، ويعتبر ذلك نقصا؛ فلا يمكن الاستواء بين مائدة الفقير والغني، إذ يأكل كل شخص حسب قدرته الشرائية.

4- مكونات المطبخ الصفاقسي في الفترة الوسيطة: يبدو أن المطبخ في مدينة صفاقس في تلك الفترة كان بسيطا، واعتبر من أساسيات المنزل، فقد احتوى على الموقد الذي تعلوه فتحة لإخراج الدخان من المكان⁷¹. ووجد فيه كذلك الكانون، واستعملوه في طبخ الطعام أو للتدفئة⁷².

واحتوى المطبخ الصفاقسي كذلك على معدات الطبخ من قدور وأواني وصحافي⁷³، ومهراس لدق التوابل ونحاسة، وهروسة لدق الشعير، ومثرد من فخار وجفنة لغسل الصابون⁷⁴، وقدر مخصص لطبخ الهريسة⁷⁵ وغرابيل لغربلة الدقيق⁷⁶. وشدد أهل المنطقة على نظافة الأواني التي استعملها الطباخ، وذلك للحفاظ على نظافة الأكل من الأوساخ⁷⁷؛ فحفظوا طعامهم في مزود ليبقى طازجا، ويتم حمله إلى مسافات كبيرة. وغطوا الطعام بأغطية ليبقى ساخنا ونظيفا. ووضع الخبز أو الكسرة في مخلاة للحفاظ على نظافته. وحافظوا على المياه بوضعها في القلال أو في الركوة. واستعملوا الأرقاق السودانية لتبريد الماء، وهي وعاء من جلد يجز شعره ولا ينتف ويتخذ للشرب⁷⁸، كما احتوى المطبخ في مدينة صفاقس على أواني لتصبير الأطعمة مثل الأزيار لحفظ التمور⁷⁹. عموما تفنن أهل هذه المدينة في صنع غذائهم، وتنوعت مكوناته من مواد نباتية ومواد حيوانية، كما استعملوا الهارات، فغدت كل أكلة ذات طعم مميز. كما ابتكروا حلويات جديدة، واستلذوا بطعمها، وكانت موادها متشابهة، لكن تختلف في طريقة صنعها وكذلك في طريقة تفيحها. ويعد المطبخ الصفاقسي مكونا أساسيا من مكونات المنزل، لذلك وجب أن يكون مؤثرا بالأواني اللازمة لصنع الطعام وحفظه. وتبين لنا أن مناخ هذه المدينة كان متأثرا بصفة كبيرة على طريقة عيش أهلها. وازدهرت التجارة في هذه المدينة، ويعود الفضل في ذلك لمادة زيت الزيتون التي عرفت قيمتها عند التجار العرب والأوروبيين بسبب جودتها العالية، فكانت السفن تأتي مملوءة بمختلف البضائع لهذه المدينة، وتعود محملة بالزيت. وتعد هذه المادة ثروة بالنسبة لهذه المدينة إلى يومنا هذا. الخاتمة: حاولنا في هذه الدراسة إبراز العادات الغذائية التي تميزت بها مدينة صفاقس في الفترة الوسيطة، إذ تميزت بإعطاء أهمية كبرى للمنتجات البحرية أكثر من اللحوم، كما اعتمد السكان في أكلهم على مادة الشعير والقليل من القمح. ولاحظنا أن أهل مدينة صفاقس في تلك الفترة قد اعتادوا على قسوة المناخ وقلة ما تجود به الأرض، فاضطروا إلى جلب ما ينقصهم من الأماكن القريبة منهم.

وتنوعت المائدة الصفاقسية، فاعتمدوا تارة على الموروث البربري وتارة أخرى على الأطلعمة المشرقية التي أخذت مكانها في المنطقة مع قدوم المشاركة. وحسب هذا البحث، ظل أهل مدينة صفاقس يحافظون على غذائهم في العديد من النقاط إلى يومنا هذا، بخاصة في استعمالهم الكبير لمادة زيت الزيتون وفي تناولهم للأسمك.

الهوامش:

- 1- ابن سيباهي، أوضح المسالك في معرفة البلدان والممالك، تحقيق المهدي عيد الرواضية، دار الغرب الإسلامي، ط1، 2006، ص435.
- 2- Faouzi Mahfoud, Les installations hydrauliques de Sfax au moyen âge, *IBLA*, 1991, t54, n 167, p14.
- 3- الوزان الفاسي الحسن (ليون الإفريقي)، وصف إفريقيا، ترجمة محمد حجي ومحمد الأخضر، طبعة دار الغرب الإسلامي، بيروت لبنان، الطبعة الثانية، سنة 1983، ج2، ص87.
- 4- ابن خلدون عبد الرحمان، العبروديان المبتدأ والخبر في أيام العرب والعجم والبربر ومن عاصرهم من ذوي السلطان الأكبر، مراجعة سهيل زكار، ضبط المتن خليل شحادة، طبعة دار الفكر، بيروت، 2000، ج6، ص98.
- 5- الوزان الفاسي، المصدر نفسه، ج2، ص87----6- الوزان، نفس المصدر، ص87.
- 7- بن محمد بن أحمد التجاني أبو محمد عبد الله، رحلة التجاني، دار الدار العربية للكتاب، ليبيا، تونس، 1981، ص68.
- 8- مقديش محمود، نزهة الأنظار في عجائب التواريخ والأخبار، تحقيق علي الزواري ومحمد محفوظ، دار الغرب الإسلامي، ط1، 1988، بيروت، ج1، ص140.
- 9- ابن رزين النجيب، فضالة الخوان في طبليات الطعام والألوان، حققه محمد شقرون، تحت إشراف الدكتور إحسان عباس، دار الغرب الإسلامي، ط2، الرباط، ط2، بيروت، سنة 1984، ص197.
- 10- الطاهر قدوري، السمك والتغذية في المغرب الوسيط، دورية كان التاريخية، العدد العاشر ديسمبر 2010، ص63.
- 11- المالكي أبي بكر عبد الله، رياض النفوس، حققه البشير البكوش وراجعه محمد العرومي المطوي، دار الغرب الإسلامي، بيروت، ط1، 1983، ط2، 1994، ج1، ص523----12- الطاهر قدوري، السمك والتغذية في المغرب الوسيط، دورية كان، المرجع نفسه، ص63----13- المالكي، المصدر نفسه، ج2، ص394.
- 14- ابن بسام محمد، نهاية الرتبة في طلب الحسية، دار الكتب العلمية، بيروت، ص230----15- المالكي، المصدر نفسه، ج2، ص363----16- ابن بسام، المصدر نفسه، ص230.
- 17- Abul-Qasim Al LABidi, *Manàqib*, Ibid, p43
- 18- عظم أبي القاسم، كتاب الأجوية، تحقيق وتقديم محمد الحبيب الهيلة، بيت الحكمة، تونس، 2007، ص292. 293.
- 19- القاضي عياض، تراجم أغلبية (مستخرجة من كتاب المدارك)، تحقيق محمد الطالبي، المطبعة الرسمية للجمهورية التونسية، 1968، ص80.
- 20- Abul-Qasim Al LABidi, *Manàqib*, Ibid, p20
- 21- المالكي، المصدر نفسه، ج1، ص533----22- اللخمي أبي الحسن، التبصرة، تحقيق أحمد عبد الكريم نجيب، طبعة وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية، دولة قطر، ص1604.
- 23- مؤلف مجهول، كتاب الطب في المغرب والأندلس، مجلة المعهد المصري للدراسات الإسلامية، تحقيق أمبروزيو أويثي ميراندا، المجلدان التاسع والعاشر، سنة 1961- 1962، ص33.
- 24- المالكي، المصدر نفسه، ج1، ص520----25- ابن بسام، المصدر نفسه، ص230.
- 26- البكري، المغرب، البكري أبي عبيد، المغرب في ذكر بلاد إفريقية والمغرب، دار الكتاب الإسلامي، القاهرة، مصر، ص20.
- 27- الزواري علي، صفاقس صور جان شقيلي، طبعة دار الجنوب للنشر، تونس، ص95- 96.
- 28- المالكي، المصدر نفسه، ج1، ص420- 435- 436.

- 29- الإدريسي أبي عبد الله محمد، نزهة المشتاق في اختراق الأفاق، تحقيق مجموعة من المؤلفين، الثقافة الدينية، القاهرة، المجلد الأول، صص 280-281-30- حسين دحروج إلهام، مدينة قابس منذ الغزوة الهلالية حتى قيام الدولة الحفصية، رسالة لنيل شهادة الدكتوراه، جامعة القاهرة كلية الآداب، سنة 2000، صص 128-129-31- ابن عبد المنعم الحميري محمد، الروض المعطار في خبر الأقطار، مطبعة هيدلبرغ، بيروت، ط2، 1984، ص461-32- مقديش، المصدر نفسه، ج 1، ص 492
- 33- Abul-Qasim Al LABidi, *Manàqib*, Ibid, P 21.
- 34- الفلقشندي (أبي العباس، صبح الأعشى في كتابة الإنشاء، طبعة المطبعة الأميرية، القاهرة، سنة 1915، ص 104.
- 35- Abul-Qasim Al LABidi, *Manàqib*, Ibid, p 21.
- 36- الحميري، المصدر نفسه، ص461-37- الزهري أبي عبد الله، كتاب الجغرافية، تحقيق محمد الحاج صادق، مكتبة الثقافة الدينية، ص 144-38- التجاني، المصدر نفسه، ص68-39- حسين دحروج إلهام، المصدر نفسه، صص 128-129-40- الوزان، المصدر نفسه، ج 1، ص 87.
- 41- Abul-Qasim Al LABidi, *Manàqib*, Ibid, P 20.
- 42- هو أبو سعيد سحنون بن سعيد بن حبيب التنوخي من فقهاء القرن 3 و4 هجري ولي قضاء إفريقية سنة 234هـ، وبقي كذلك إلى حين وفاته، عياض، تراجم أغلبية، ص98-43- نفس المصدر، ص129-44- عظوم، المصدر نفسه، ج 8، ص 23.
- 45- اللخمي القيرواني أبي الحسن، فتاوي الشيخ أبي الحسن اللخمي القيرواني، جمع وتحقيق حميد بن محمد لحر، طبعة دار المعرفة، الدار البيضاء، المغرب، ص92-46- المالكي، المصدر نفسه، ج 2، ص 162.
- 47- الوزان، المصدر نفسه، ج 1، ص87/كريخال مرمول، إفريقيا، ترجمة محمد حجي، محمد زينبر، محمد الأخضر، أحمد التوفيق، أحمد بن ملون، دار المعرفة للنشر والتوزيع، سنة 1988-1989، الرباط، ج 3، ص 94.
- 48- الحميري، المصدر نفسه، صص 365-366-49- حسين دحروج إلهام، المرجع السابق، صص 128-129.
- 50- عظوم، المصدر السابق، ج 8، ص 101-51- الوزان، المصدر السابق، ج 1، ص87-52- عظوم، المصدر السابق، ج 1، صص 292-293-53- المالكي، المصدر السابق، ج 1، صص 328-339-377-54- كريخال، المصدر السابق، ج 3، ص 94.
- 55- التجيبي ابن رزين، فضالة الخوان في طببات الطعام والألوان، تحقيق محمد بن شقرون، طبعة دار الغرب الإسلامي، ط2، بيروت، 1984، ص 59-56- المالكي، المصدر السابق، ج 1، ص 360-57- نفس المصدر، ج 2، ص 351.
- 58- برنشفيك روبر، تاريخ إفريقية في العهد الحفصي، ترجمة حمادي الساحلي، طبعة دار الغرب الإسلامي، الطبعة الأولى، سنة 1988، ج 2، ص 283-59- التجيبي، المصدر السابق، ص61.62-60- المالكي، المصدر السابق، ج 1، ص360-61- نفس المصدر، ج 2، ص 363.
- 62- زنتون (محمد)، القيروان ودورها في الحضارة الإسلامية، طبعة دار المنار، القاهرة، الطبعة الأولى، سنة 1988، ص 176.
- 63- المالكي، المصدر السابق، ج 2، ص98-64- البغدادي محمد، الطيب، تحقيق فخري البارودي، طبعة الكتاب الجديد، الطبعة الأولى، سنة 1964، ص 94-65- نفس المصدر، ص85-86-66- المالكي، رياض النفوس، المصدر السابق، ج 2، ص 101-67- اللخمي، المصدر السابق، ص51-68- البغدادي، المصدر السابق، ص52-69- المالكي، رياض النفوس، المصدر السابق، ج 2، ص 201.
- 70- إدريس (الهادي روجي)، الدولة الصنهاجية، نقله إلى العربية حمادي الساحلي، طبعة دار الغرب الإسلامي، بيروت لبنان، الطبعة الأولى، سنة 1992، ج 2، ص 201-71- المالكي، المصدر السابق، ج 2، صص 448-449-434/ج 1، صص 524-533.
- 72- شريد حورية، تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته من عصر المرابطين إلى نهاية العصر العثماني (دراسة تاريخية وأثرية)، أطروحة لنيل شهادة الدكتوراه في الآثار الإسلامية، معهد الآثار، جامعة الجزائر 2، 2010-2011، ج 1، ص208-73- المالكي، المصدر السابق، ج 2، ص 32-74- نفس المصدر، ج 1، ص436-75- عظوم، المصدر السابق، ج 8، ص 23-76- اللخمي، المصدر السابق، ص 51-77- المالكي، المصدر السابق، ج 2، ص 162-78- مؤلف مجهول، كتاب الطبخ في المغرب والأندلس، مجلة المعهد المصري، المرجع السابق، ص 79-79-79- المالكي، المصدر السابق، ج 1، ص322/ج 2، ص395/ج 1، ص333/ج 1، ص322-377/ج 2، ص483-80- اللخمي، المصدر السابق، ص 44.