

النظم الغذائية في فترتي التركية والمهدية في السودان

(1898-1821)

(دراسة تاريخية)

د.حاتم الصديق محمد أحمد

أستاذ مشارك – كلية التربية

جامعة الزعيم الأزهري

hatimni1981@gmail.com

المستخلص:

تهدف هذه الدراسة إلى تتبع النظم الغذائية وأنواع الأطعمة في السودان في فترة التركية (1821-1881م) والمهدية (1881-1898م)، مع شرح أنواع الأطعمة التي كانت سائدة في تلك الفترة وكيفية أعدادها وانتقالها بين عامة الناس في المدن الكبيرة في فترة الحكم التركي، ثم بعد ذلك مدى تأثير الدولة المهدية بالحكم التركي في الطعام والثقافة الغذائية حيث إن الدولة المهدية استفادت من أنواع الأطعمة التي كانت معروفة في فترة الحكم التركي. 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 التركي في تعريف السودانيين على العديد من أنواع الطعمة والمأكولات التي لم تكن معروفة لديه، سعي الأتراك إلى نقل المائدة السودانية من النظام التقليدي إلى النظام الغذائي المنفتح على الآخر، أدخل الحكم التركي للعديد من المأكولات التي أسهمت في تنوع المائدة السودانية مع الاحتفاظ بالأغذية التقليدية في المناطق البعيدة عن العاصمة وحواضر المدن.

Food systems in Turkish era and al Mahdia state

Abstract :

This study targeted to follow the food system and the types of meals in Sudan during Turkish era 9(1881–1821)and alMahdiaera from (1881–1898) to explain the varieties of food during that period of time and how to prepared and how it transfer among people in the big cities during the period of Turkish rule after that we are going to see the effect rang of the almahadia state by the Turkish rule to the food and the food culture. the almahadia state benefited from the types of food which where well known in the period of Turkish food in Sudan . the import ants of this paper is to handle out when of the important topics in the sudanes social history and due to the lack of studies and the specialized researches in this field. The study followed the historical curriculum of the analytic description so as to reach to this conclusion. which helped the Turkish to let sudanes know so many of different of food. that never before in Sudan. Turkish have endeavored to transfer and assign the Sudanese Food table From the traditional food system to the latest open nutrition system. The Turkish rule has entered many different types of foods that participated into the diversity of Sudanese meal table in variety of new food. As well as conserving the traditional food in the far territories away of the Sudan capital and urban cities.

مقدمة:

يعد موضوع الغذاء وطبيعته وأشكاله واحداً من المواضيع المهمة في فترتي التركية والمهدية في السودان (1821-1899م)، وقد مرت الأطعمة بالكثير من التطور والتحديث خلال هذه الفترة من تاريخ السودان، وقد أسهم الأتراك والمجموعات الأخرى التي وفدت إلى السودان في إدخال العديد من المحاصيل الزراعية إلى السودان طوال فترة حكمه التي امتدت من (1821-1885م)، وخلال هذه الفترة عرف السودانيون في المدن الكبيرة أنماط 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 أن الأتراك وغيرهم من إغريق وأرمن ويهود واقباط اسهموا في إثراء المائدة السودانية وتحول هذا التأثير حتى فترة المهدية واستمر حتى يومنا هذا.

المحور الأول :

النظم الغذائية في فترة الحكم التركي في السودان

(1821 - 1885م)

- المحاصيل الزراعية في فترة الحكم التركي بالسودان (1821-1885م):

لمعرفة أنواع الأغذية في فترة الحكم التركي في السودان يجب التطرق لأنواع المحاصيل التي كانت سائدة في تلك الفترة ؛ 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 ، واخرى وفدت منذ قديم الزمان عبر احتكاك المجموعات السودانية بمحيطهم المحلي والإقليمي ، وقد لعب الأتراك دوراً مهماً في إدخال العديد من الأطعمة إلى السودان ، وعملوا كذلك على نشر ثقافتهم الغذائية في مجتمع يبحث عن الجديد.

وقد استمر الكثير من هذه الأطعمة في السودان حتى اليوم يتوارثها جيل بعد جيل ، مما يدل على تأثر السودانيين مع هذه الأطعمة وهي أطعمة تركية ذات نكهة سودانية.

- أنواع الأطعمة في فترة الحكم التركي بالسودان (1821-1885م):

اهتمت الإدارة التركية بالزراعة اهتماماً ملحوظاً في السودان بغرض توفير الطعام للسكان، فقد تمت زراعة محصول الدخن في كردفان بواسطة محمد بك الدفتدار ، كما امتلك العديد من الحكام الأتراك ومعاونيهم سواقي بجوار الخرطوم العاصمة ، أمثال خورشيد باشا الذي امتلك ساقيتين ، كما امتلك كل من القائمقام إبراهيم افندي وأغا محمد وأغا إبراهيم وأغا ناظر المهمات ساقية في الخرطوم ، وقد تمت زراعة الخضروات والقمح في تلك السواقي (xlix).

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 ، كما لم تنجح زراعة القمح والشعير (xlix).

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 (xlix).

استخدم السودانيون في فترة الحكم التركي العديد من المحاصيل الزراعية في غذائهم اليومي ، ومن هذه المحاصيل الذرة ، والقمح ، والأرز ، والعسل ، والتمر هندي ؛ والزيت والشحوم (xlix).

وبالإضافة لهذه 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 (xlix).

- مكونات الطعام في فترة الحكم التركي في السودان (1821-1885م)

يمكن القول ومن خلال ما توفر لدينا من مصادر ومراجع ان مكونات الطعام أو مكونات المائدة السودانية في فترة الحكم التركي في السودان وتحديداً في المدن الكبيرة كانت عامرة بثتى أنواع وأصناف

الطعام ، والناظر للمائدة السودانية في الخرطوم وشندي وكسلا والأبيض ودفقلا يجد أنها قد تأثرت بالثقافة الغذائية الوافدة فنجد الفراخ و الشعيرية و لقمة القاضي والدمعة و الكفتة و البمبار وغيره من الأكلات التركية أو الوافدة في هذه الفترة .

- طعام الحكمدار في الخرطوم:

كان للحكمدار مجموعة من الطباخين عليهم رئيس يتناول طعامه بالشوكة والمعلقة 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 بشتى انواع الطعام (xlix).

كذلك تمتع كبار التجار في فترة الحكم التركي بتنوع مائدتهم ، وتحديدأ تجار العاج والرقيق وقد تحدث الرحالة (يونكر) عن حفل عشاء 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 (xlix).

تؤكد مشاهدات الرحالة (يونكر) وملاحظاته أثناء تواجده في الخرطوم على تنوع المائدة السودانية في فترة الحكم التركي ، والمقصود هنا مائدة التجار والحكماريين وصفوة المجتمع وهي بالتأكيد تختلف عن مائدة عامة الناس داخل المدينة أو في الأقاليم البعيدة ، لذلك يكمن القول أن النظم الغذائية التركية والأطعمة تأثرت بها المدن الكبيرة بصورة أوضح وأشمل وذلك لتنوع مكونات هذه المائدة وتوفر مصادر إعدادها وطبيعة الحياة في المدن جعلت السكان يتبعون نمطاً غذائياً مختلف عن النظام الغذائي في الريف السوداني.

- السلع الغذائية في سوق الخرطوم:

أ. اللحوم:

يعتبر سوق البقالة أحد أسواق مدينة الخرطوم في العهد التركي ، 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 (1835م) 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 (xlix).

وهنا نشير لمسلخ الخرطوم الذي يقع في أقصى جنوب حي (سلامة الباشا)، وقد بني في الفترة بين (1840-1860م) 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(xlix).

ب. الأسماك:

ويعد السمك أحد الوجبات المهمة في مائدة سكان الخرطوم في العهد التركي ، 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 بالإضافة للفواكه التي تمت الإشارة إليها سابقاً (xlix).

ج. الذرة:

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

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

بالإضافة للذرة كانت هناك محاصيل أخرى مثل القمح والدخن ، وبهذا المثلث الغذائي تكون المائدة السودانية قد اشتملت على عدد من العناصر الغذائية المهمة. أضيف إلى ما سبق فقد ظهرت العديد من مشتقات الأشجار والتي استخدمها الانسان السوداني في غذائية وطعامه مثل الدوم ، العرييب ، 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 الغزو التركي للسودان وقد وفد إلى السودان مع الأتراك والمصريين والأجانب (xlix).

هـ. الفواكه:

كانت الفاكهة أحد علامات الخرطوم الغذائية ، وكانت متوفرة بصورة كبيرة في سوق المدينة ، ومع دخول الأتراك إلى السودان عرف السودانيون حدائق المنازل ذات الأشجار المثمرة ، وعرف الأتراك السودانيون بهذه الحدائق وأهميتها من خلال الحكمدار خورشيد باشا الذي استجلب 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 (xlix).

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 أوربا لتتم زراعتها في حديقة دار الإرسالية الكاثوليكية (xlix).

- الصناعات الغذائية في الخرطوم:

صناعة الزيوت:

تعد صناعة الزيوت من الصناعات الغذائية التي قامت في الخرطوم في العهد التركي (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 تزعج سكان المدينة بأصواتها العالية ، ومن المعاصر المعروفة في تلك المنطقة معصرة ود الجاركوك ومعصرة إبراهيم خليل القبلي ، وكانت هناك أيضاً طاحونة تدار بالبقر لزبونة بك .

شهدت الخرطوم في العهد التركي توافد أعداد 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 (xlix).

لذلك يمكن القول إن الحكم التركي وما شاهده 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.

كيفية حفظ الأطعمة في فترة التركيّة في السودان:

هناك عدد من الطرق لحفظ الأطعمة في فترة التركيّة في السودان ، فمثلا المحاصيل يتم حفظها بالطرق التقليدية مثل الذرة يتم حفظها عبر المطامير حيث يتم حفر حفرة عميقة في باطن الأرض لحفظ محصول 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.

- أثر البيئة على الأطعمة في فترة التركيّة:

عرف الانسان منذ القدم التعامل مع البيئة في حفظ طعامه ، فنجد أن أنواع 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.

- أنواع الأطعمة في فترة الحكم التركي:

أسهمت المجموعات الوافدة إلى السودان ، ودخول محاصيل جديدة ، وتنوع وتعدد البهارات والتوابل التي تضاف إلى الأطعمة في التأثير على المائدة السودانية في فترة الحكم التركي . والمنتبع الأنواع الطعام السوداني في فترة الحكم التركي يجد هناك العديد من الأطعمة الملحية والوافدة ، كما عرف الحكم التركي السودانيين على أصناف كثيرة من الأطعمة.مثل البسطرمة وهي نوع من اللحم المقدد ، والبطوطة وهي نوع من الحلوى ، والبرغل وهو عبارة عن قمح ميسور ، والبنبار وهو المصران المحشي والمشوي ، والبوزة (المريسة) ، والخشاف وهو خليط من الفاكهة ، والزلابية ، والسجوك ، وسنبوسه ، والطرش وهو المشهيات في الطعام و القاورما وهو ملاح البصل ، القرقوش الخبز الجاف ، والكباب وهو عبارة شرائح اللحم المستوى على النار ، الكفتة وهي عبارة عن لحم مقطوع في شكل كرات (xlix).

المحور الثاني:

النظم الغذائية في فترة الدولة المهديّة بالسودان (1885-1899م):

اهتمت الدولة المهديّة بإنتاج المحاصيل المعيشية لسد احتياجات الناس للغذاء فانصب الاهتمام على زراعة الذرة والسمسم والدخن وأصبحت الجزيرة تمثل مستودع الدولة للغذاء ، كما اهتمت الدولة بالخضروات والفاكهة وأصبح هناك سوق رايح كما أصدر الخليفة عبدالله الأوامر للاهتمام بالجنائن في المتمة وشندي والدامر (xlix).

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

- المحاصيل الزراعية في فترة المهديّة:

من أهم المحاصيل التي كانت موجودة في فترة المهديّة 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 دلنا القاش وطوكر ويتم حله في سواكن ، كما تمت زراعة القمح والفواكه في شمال السودان (xlix).

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 (xlix).

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 (xlix).

اهتمت الدولة المهديّة بالزراعة بعد مجاعة (1306هـ/1888-1889م)، وقد وضحت هذه 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 الرئيس 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 (xlix).

شهدت الدولة المهديّة وصل العديد من السلع الاستهلاكية من خارج السودان عبر مصر وسواكن ، ولضعف القدرة الشرائية لمعظم السودانيين كانت هذه السلع حكرة على الأثرياء من سكان أم درمان ، ومن

هذه السلع السكر ، المرابي ، الأرز ، ولحاجة الدولة المهدية للنحاس في صناعة الرصاص ارتفعت أسعار الأواني النحاسية لذلك أتجه الأهالي إلى إعداد الطعام عبر الأواني الخزفية (xlix).

الاهتمام بمحصول الذرة:

تعتبر الغذاء الرئيس لسكان وسط السودان عموماً ومنطقة أم درمان على وجه الخصوص؛ لذلك وجدت الاهتمام الواضح من قبل الخليفة عبدالله ، 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 عبدالله كذلك على توفير الحماية لتجار الذرة وأن يتم البيع والشراء في هذا المحصول الاستراتيجي بما يرضي الله تعالى وحسب الأسعار اليومية في السوق (xlix).

كما ظهر سوق للنساء في أم درمان يتم من خلاله بيع المنتجات المنزلية مثل الزيت والشحم واللبن الخمير (الروب) والأدوية البلدية (xlix)

كما أن الذرة تعد الغذاء الرئيس لقوات المهدية 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 المهدية (xlix).

- البضائع المستوردة في عهد الدولة المهدية:

اشتملت البضائع المستوردة من خارج السودان لدولة المهدية على العديد من الأصناف التي منها الأقمشة مثل الدمور والدبلان ، 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 (xlix).

- 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 التركي ، حيث ظهرت مجموعات ذات عادات استهلاكية رفيعة تختلف عن باقي مكونات المجتمع السوداني ، وظهرت طبقة من الأثرياء لا تخطئهم العين ومجموعات يطحنها الفقر والبؤس والفاقة (xlix).

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

انتشار الأطعمة التركية في زمن المهدية:

لم تنتشر الأطعمة التركية ولكنها كانت حاضرة في فترة الدولة المهدية ، وقد كان الخليفة عبدالله يحب هذه الأطعمة بالرغم من محافظته على الأطعمة التقليدية مثل أكل الفراخ والعصيدة المصنوعة من الذرة أو الدخن (xlix).

يدل هذا الأمر على ان الأطعمة التركية 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.

- طعام الخليفة عبدالله كنموذج:

لمعرفة أنواع الأطعمة في الدولة المهدية سوف نتخذ من الخليفة عبدالله نموذجاً ثم نتبع بعد ذلك أنواع الأطعمة في مختلف مناطق السودان في فترة الدولة المهدي ، 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 (التقلية) 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 والطبخ ، وقد كان الخليفة عبدالله يولم لجيشه المقيم في أم درمان ، وكانت الوليمة تتكون من الكسرة (العصيدة)

يضاف إليها اللحم المشوي من الضأن أو البقر ، هذه 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 والطبخ (xlix).

حتى أيام الثورة الأولى كان طعام الجيش المهدي يعتمد على الذرة واللحم الذي يتكون من لحم الأبل والبقر والضأن ، وقد كانت تذبج بكميات كبيرة لإطعام هذه الجموع من المقاتلين (xlix).

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 التركي الواضح على المطبخ .

- الأثر التركي على طعام في فترة المهديّة:

وضح الأثر التركي في الدولة المهديّة من خلال الثقافة الغذائية التي أوجدها الأتراك على المائدة السودانية في ذلك الوقت، ويمكن القول إن الأثر التركي 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 المهديّة ، وهناك المائدة التي أختص بها التجار وأثرياء المدن المهديّة وعلية القوم وتتمثل في الشعيرية ، لقمة القاضي ، الباسطة.

قدح ود زايد شهر إناء للطعام في الدولة المهديّة:

يعد (قدح) ود زايد وهو زعيم قبيلة الضباينة التي تقطن منطقة البطانة أشهر اناء طعام في تاريخ الدولة المهديّة ، 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.(xlix).

وقدح ود زايد استولى عليه الخليفة عبدالله بعد القضاء على ودزايد ، وهو معروض حالياً بمتحف بيت الخليفة بأمر 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.

المشروبات التي كانت منتشرة في فترة المهدية:

أ. المشروبات المحلية :

رغم 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 يقومن ببيعها مما دعي أبوقرجة للكتابة للخليفة عبدالله يسأله عن الإجراء السليم تجاه هذه الواقعة^(xlix).

رغم تحريم الخمر الا أنها كانت موجودة في السودان في فترة المهدية وهي جزء من ثقافة المجتمع السوداني وقد استمرت حتى اليوم رغم 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 الفترة المروية وتم توارثها جيلاً بعد جيل ، كما يقول رأي أخرى بأنها عرفت في عهد الفونج لكن الراجح أنه عُرف في فترة الحضارة المروية وانتقل إلينا بعد ذلك مثله مثل البخور والعطور السودانية.

أثر الطعام في التركيبة والمهدية على المائدة السودانية الحالية:

نلاحظ إن المائدة السودانية قد تأثرت بأنواع الطعام التي كانت سائدة في فارتى التركيبة والمهدية ، حيث استمرت العديد من الأطعمة في المائدة السودانية حتى اليوم 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

مرت المائدة السودانية بالعديد من الفترات التاريخية منذ حضارة المجموعات وحتى الوقت الحالي ، وقد حدثت النقلة المهمة للطعام السوداني حسب المصادر والمراجع في فترة الحكم التركي في السودان (1821-1881م) ، ويتضح ذلك من خلال تنوع الأطعمة وتعدد طرق إعدادها حسب البيئة السودانية ، ورغم دخول مأكولات تركية وشامية وعربية وغيرها إلا أن العديد من الأطعمة السودانية التقليدية مثل (العصيدة) وملاح الويكة (البامية الجافة) وحافظت على تماسكها واستمراريتها رغم المنافسة المحتدمة من الأغذية الوافدة.

أهم النتائج:

خلصت الدراسة إلى عدد من النتائج والتي منها

- 1- تنوع الطعام السوداني خلال فترة التركية في السودان .
- 2- دخول العديد من أنواع الأطعمة مع وصول مجموعات من الوافدين للعمل في السودان مثل الأتراك ، والشوام ، والأوروبيين ، والمصريين وغيرهم.
- 3- تأثر المائدة السودانية بالأطعمة الوافدة من الخارج.
- 4- انتقال الأطعمة التي استخدمت في فترة التركية إلى الدولة المهدية مع محدودية انتشارها وسط مجموعات محددة في حواضر الدولة.
- 5- المحافظة على الطعام التقليدي السوداني بوصفه عنصراً رئيسياً في المائدة السودانية.

أهم التوصيات:

من التوصيات التي خرجت بها الدراسة

- 1- إعداد المزيد من الدراسات والبحوث المشتركة بين التخصصات المختلفة (تاريخ ، اجتماع - زراعة) عن الطعام في فترة التركيبة والمهدية في السودان.
- 2- تتبع أثر الأطعمة التركية في المائدة السودانية في الوقت الحاضر.
- 3- إعداد موسوعة الطعام في السودان بغرض معرفة أنواعها وتطورها واستخداماتها في مختلف الحقب التاريخية السودانية.

قائمة المصادر والمراجع

أولاً :

المصادر:

- 1- ابراهيم فوزي ، السودان بين يدي غردون وكتشنر ، ج1، مطبعة دار الكتب والوثائق القومية ، القاهرة ، 2008م
- 2- كارل رودلف ، سلاطين ، السيف والنار في السودان ،(تعريب) جريدة البلاغ ط2،، مكتبة الآداب ، القاهرة، 2008
- 3- نعم شقير ، جغرافية وتاريخ السودان ، (تقديم) فدوى عبدالرحمن على طه ، مكتبة عزة للطباعة والنشر ، الخرطوم، 2007م.

ثانياً:

المراجع:

1. أحمد أحمد سيد أحمد ، تاريخ مدينة الخرطوم تحت الحكم المصري ، مطابع الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة ، 2000م .
2. تاج السر عثمان الحاج ، دراسات في التاريخ الاجتماعي للمهدية (1881-1898م)، مركز عبدالكريم ميرغني الثقافي ، أم درمان ، 2010م.
3. سليمان كشه، تأسيس مدينة الخرطوم والمهدية ،(ب. د.)، (ب. ت) .
4. عزة الريح العيدروس ، أم درمان الإنسان والأرض عبر القرون والحقب ، (ب. د) ، 2000م.
5. عبد المجيد عابدين ،تاريخ الثقافة العربية في السودان، ط2دار الثقافة للطباعة والنشر، بيروت ، 1967م.
6. محمد سعيد القدال، تاريخ السودان الحديث (1821-1956م) ، دار مصحف افريقيا للطباعة والنشر ، الخرطوم ، 2002م.
7. _____ ، السياسة الاقتصادية للدولة المهدية ، مصادرها مظاهرها - تطبيقها (1881-1898م)، دار الجيل ، بيروت ، 1992م.

ثالثاً:

الأوراق العلمية غير المنشور:

- 1- اخلاص مكاي ، أثر المفردات والألفاظ التركبية في القاموس السوداني ، ورقة غير منشورة ، 2012م .

المصادر والمراجع:

- ^{xlix}ابن منظور الإفريقي، لسان العرب، ط1، بيروت، دار أحباء التراث العربي 1998م.
- ^{xlix}الفيومي، أحمد بن محمد بن علي، المصباح المنير، ط2، مصر، المطبعة الامبرية 1906.

- ^{xlix} ابن عابدين محمد احمد، حاشية ابن عابدين أم مصر مصطفى البابي الحلبي 1984م، ص24.
- ^{xlix} ابن نجيم، البحر الرائق شرح كنز الدقائق، دت، 1956م، ص 75.
- ^{xlix} فرج عبد الرازق حسين، نظرية المعقد، بيروت، دار النهضة العربية 1969م، ص40
- ^{xlix} ابن نجيم، مرجع سبق ذكره، ص281
- ^{xlix} عبد الواحد بن عبد الله، التصرفات الموقوفة في الفقه الإسلامي، السعودية إدارة الثقافة 1993م، ص75
- ^{xlix} الخفيف، علي الخفيف، أحكام المعاملات الشرعية، ط2، د ن، 1947م، ص352.
- ^{xlix} المرجع نفسه: ص189.
- ^{xlix} الشيخ أحمد إبراهيم، العقود والشروط والخيارات، ط4، د ن، 1994م، ص 673.
- ^{xlix} المذكور، محمد سلام المدخل للفقه الإسلامي، ط، د، ت، 1960م، ص 603.
- ^{xlix} ابن الهمام الكمال، شرح فتح القدير، مصر، مطبعة الحلبي، 389هـ. ص316.
- ^{xlix} ابن منظور الإفريقي 1998م، مرجع سبق ذكره، ص3028.
- ^{xlix} الكاساني، علاء الدين بن أبي بكر، ط1، مصر، مطبعة الجمالية د.ت. ص136.
- ^{xlix} أبو العينين بدران، المدخل لدراسة الشريعة الإسلامية، الإسكندرية 1985م. ص428.
- ^{xlix} البخاري علاء الدين بن عبد العزيز، كشف الأسرار عن أصول فخر الإسلام البندوي، بيروت، دار الكتاب، 1912م. ص1357.
- ^{xlix} التفتازي، سعد الدين بن مسعود بن عمر، شرح التلويح على التوضيح لمتن التنقيح في أصول الفقه، ج2: مطبعة صبيح القاهرة، د. ت، ص161-461.
- ^{xlix} الشريني، محمد أحمد، مفنى المحتاج، د ت، 1352هـ. ص166.
- ^{xlix} ابن عرفة، محمد أحمد الدسوقي، د ت، 1986م. ص295-298.
- ^{xlix} الكاساني، علاء الدين بن أبي بكر، ص149.
- ^{xlix} ابن عرفة، محمد أحمد الدسوقي، د ت، مرجع سبق ذكره، 298.
- ^{xlix} ابن قدامه موفق الدين، ط1، بيروت، دار الفكر، 1984م، 272.
- ^{xlix} الزحيلي، وهبة، الفقه الإسلامي وأدلته، ج4: دار الفكر - دمشق 1997، ص2964.
- ^{xlix} ابن منظور الإفريقي 1998م، مرجع سبق ذكره، ص348.
- ^{xlix} ابن نجيم، مرجع سبق ذكره، ص160.
- ^{xlix} الرملي، شمس الدين محمد بن أحمد، شرح غاية البيان، ج3: المطبعة اليمنية القاهرة، ص 287.
- ^{xlix} البهوتي، منصور بن يونس، بيروت، دار الفكر 1982م، ص37.
- ^{xlix} الكاساني، علاء الدين بن أبي بكر، ص148.

- ^{xlix}الميرغنائي علي بن أبي بكر، الهداية شرح بداية المبتدى، مصر، محمد علي صبيح د.ت.ص 110.
- ^{xlix}ابن مازة، برهان الدين بن محمود، القاهرة، دار الكتب المصرية، د.ت.ص 482.
- ^{xlix}ابن جزى، محمد بن أحمد، دار الكتب العلمية بيروت، د.ت، ص 595.
- ^{xlix}الخرشي، أحمد بن عبد الله، الخرشي على مختصر خليل، ط2، بيروت، دار الفكر، 1982م، ص 354.
- ^{xlix}الخرشي، أحمد بن عبد الله، مرجع سبق ذكره، 265
- ^{xlix}ابن قدامه، مرجع سبق ذكره، ص 12.
- ^{xlix}السنهوري، عبد الرازق، نظرية العقد، دار النهضة د.ت، 723.
- ^{xlix}هدى عبد الله، درس في القانون المدني، منشورات الحلبي الحقوقية، د.ت.ص 229.
- ^{xlix}الصدّة، عبد المنعم فرج، مصادر - الالتزام، د.ت، 1997م، ص 200.
- ^{xlix}فرج عبد الرازق حسين، مرجع سبق ذكره، ص 44.
- ^{xlix}الأهواني حسام كامل، النظرية العامة للالتزام، د.ت، 1995م.ص 379.
- ^{xlix}نعمان محمد جمعة، نحو نظام قانوني لوقف عقود العاملين، القاهرة، دار النهضة، د.ت.ص 92.
- ^{xlix}قانون المعاملات المدنية السوداني لسنة 1984م. المادة 128.
- ^{xlix}هدى عبد الله، درس، مرجع سبق ذكره، ص 523.
- ^{xlix}السنهوري، عبد الرازق، مرجع سبق ذكره، ص 681.
- ^{xlix}الغاياتي لاشيني محمد يونس، دروس في مصادر الالتزام، ص 170.
- ^{xlix}عمر محمد الشيخ، مرجع سبق ذكره، ص 147.
- ^{xlix}سلطان أنور الموجز في النظرية العامة للالتزام، د.ت، 1982م. ص 322.
- ^{xlix}قانون المعاملات المدنية السوداني لسنة 1984م، المادة 123.
- ^{xlix}حجازي عبد الحي، النظرية العامة للالتزام، بيروت دار الجيل، ص 135.
- ^{xlix}جريج خليل، النظرية العامة للموجبات، ط4، د.ت، 2000م. ص 464.
- ^{xlix}التفتازي، سعد الدين بن مسعود بن عمر، شرح التلويح على التوضيح .