

صناعة الأغذية عند العرب

أ.د. نعمان دهش صالح العقيلي

أستاذ الجغرافية

كلية الآداب / جامعة بغداد

بالرغم من اسس الاكتفاء الذاتي التي يقوم عليها النشاط الاقتصادي في معظم البلاد سابقاً لتقطع الطرق وصعوبة المواصلات ، فان اختلاف الثروات من مكان لآخر وتباين الانتاج الزراعي ادى الى جود فائض منه ، لاسيما تلك التي تتعرض للتلف مثل الفواكه والثمار التي لا يمكن تسويقها محلياً وهي لاتزال غضة ، لذا عمد المنتجون الى تصنيعها بصورة اولية بحيث تجد لها سبيلاً في نقلها كتجارة تحملها السفن احياناً وبعضها تسير بها القوافل براً . ويلاحظ ان تصنيع الفاكهة من الامور الشائعة في كل بلد تكثر فيه ولا يتسع سوقها المحلي لاستهلاك ما ينتج منها طرياً وان هذه الصناعة تصبح وسيلة لتسويق الفائض منها والحيلولة دون تدني اسعارها او تلفها . ففي بلاد الشام حيث تنفرد بتجمع صناعي ليس له ما يماثله في اي بلد اخر . اذ توجد معاصر زيت الزيتون وصناعة الحلواء والصابون والاعطور والاصباغ كلاً متكاملات تنتفع كل صناعة منها لوجودها قريبة من الاخرى . ولا تزال مدينة نابلس تشتهر بكثرة اشجار الزيتون ومعاصر الزيت وصناعة انواع الحلوى والصابون . ويشمل هذا النوع من الصناعة المواد الغذائية بشكل خاص والاستفادة منها فيما بعد لمدة طويلة نسبياً ومنها :

١. استخراج الزيوت النباتية من الزيتون والسمن ، كما لايزال استخراج

- الراشي من السمس في الموصل وهيت وحتى الوقت الحاضر .
٢. استخلاص عسل الثمار الحلوة وصناعة المربي والحلواء منها وتوجد في مدينة الموصل خاصة .
٣. تجفيف الفواكه وفي مقدمتها المشمش في سوريا والعراق حيث يكون صالحاً للنقل والخزن لاوقات يستفاد منها ، كما يجفف العنب ويتحول الى زبيب يستخرج منه انواع الشراب والنبيد والخل . وكذلك يجفف التين ويبيع في الاسواق وما زالت هذه الطريقة متخذة في العراق ولاسيما ما يسوق منها في الجهات الشمالية حيث يكون على نطاق واسع انتاجياً .
٤. تجفيف بعض الخضراوات كالباذنجان والباقلاء واللوبيا والطماطة والكمأ عندما تتوفر في بعض السنين .
٥. توصل العرب الى صنع السويق واتخذوا منه طعاماً في اسفارهم وهو عبارة عن دقيق الحبوب المحمص قبل نضوجها وجفافها (الحنطة والشعير) مع اضافة كمية مناسبة من الملح حيث لا تتوفر للمسافر في الصحراء صناعة الخبز ولاسيما عندما يكون التنقل سريعاً ومستمراً او يكون مع التمور غذاءً متكاملًا لهم .

أ. صناعة الالبان :

ارتبطت حياة العرب في رعي الحيوانات لاسيما الاغنام والماعز والابقار والابل كلاً حسب البيئة التي تعيش فيها . ولحد الان لا يستغنون عنها لانها تكون عماد حياتهم الاقتصادية وقد كان لحليب هذه الحيوانات اكبر مصدر لغذائهم منذ عصور قديمة . ولذلك قد تفننوا في كيفية تناول هذا الحليب او استخراج منتجاته . وقد انتبهوا الى سرعة تعرضه للتلف ان لم يبادروا الى وسائل تعمل على تحويله الى منتجات يمكن تخزينها لمدة طويلة . وقد وردت فضائل الحليب واهميته

في القرآن الكريم من آيات منها سورة النحل (٦٦) (وان لكم في الانعام لعبرة نسقيكم مما في بطونه من بين فرث ودم لبناً خالصاً سائغاً للشاربين) ، وكذلك في سورة المؤمنين (٢١) (وان لكم في الانعام لعبرة نسقيكم مما في بطونها ولكم فيها منافع كثيرة ومنها تأكلون) . ونظراً لصعوبة خزن الحليب الى مدة طويلة فقد ابتكروا طرقاً للاستفادة من مشتقاته وهي :

١ . تحويله الى لبن رائب حيث يستخرج منه الزبدة التي تحول الى سمن حيث يمكن تخزينه واستخدامه عند الحاجة ولمدة طويلة .

٢ . تحويله الى جبن باضافة المنفحة اليه حيث يمكن ان يخزن لمدة طويلة بعد اضافة الملح اليه بكميات تتناسب ومدة بقائه لئلا يتعرض الى التلف ، وما زالت تستخدم هذه الطريقة تحت تسمية الجبن البلدي الذي يجد سوقاً رائجة في كثير من الاقطار العربية .

٣ . تحويل اللبن بعد استخراج الزبدة منه وبعد غليه الى قطع تجفف في الشمس لغرض تخزينه لمدة طويلة واستخدامه مع الطعام باكلات خاصة (تسمى محلياً جثي) او تسميات اخرى حسب الاقطار العربية . وما زالت هذه الانواع تستخدم عندنا في الريف العراقي خاصة عندما لا يمكن اصال الحليب الى اماكن التبريد في المعامل الحديثة لتصنيعه حسب الطرق الحديثة وما زالت هذه الانواع في الاسواق تجد من يقبل على شرائها وقد يفضلها على الانواع الحديثة الاخرى .

ب . طرائق حفظ اللحوم :

تعد اللحوم من مصادر الغذاء المهمة للانسان تلي الخبز في اهميتها وفي سد حاجة الجسم لتمده بالقوة والنمو المتوازن . ولذلك لا يزال من اغلى الاطعمة ثمناً في الوقت الحاضر . ولم يكن الحصول على اللحوم متيسراً في كثير من

الاحيان وقد يتوفر في احيان اخرى ويزيد عن الحاجة. ولذلك ابتكر العرب طريقة تحويله الى شرائح يضاف اليها الملح ثم تجفف وهذه الطريقة تسمى القديد حيث يمكن خزنه واستخدامه في وقت اخر عندما لا يتوفر اللحم الطري .

ونتيجة لقلّة اللحوم في البادية والصحراء فقد قيل مثلاً ان البدوي يأكل ما هب ودب وحتى الضب . وقد اكلوا الجراد بعد غلبه وتجنيفه ولاسيما في المواسم التي يوجد فيها ، وقد شاهدت ذلك في منتصف القرن الماضي عند سكان البادية وكيف يتم اكله فكان ما يؤكل منه هو الذنب الطويل للجرادة وللانثى فقط حيث يكون مملوءاً بالبيوض التي يحتاجها الجسم من مركبات البيض التي يندر وجود في الصحراء ومناطق البادية .

ج. السماكة :

وهذه صناعة يزاولها سكان السواحل والانهار وتشمل صيد الاسماك ووسائل حفظها وتصديرها ففي الابلة يباع السمك في ظلال الاشجار مع الخبز والتمر واللبن والفواكه ولما كانت البصرة مجمع البحرين الاجاج والعذب فمصائد الاسماك متوفرة^(١) .

ويذكر ابن بطوطة شيئاً عن طرائق صيد الاسماك وهو ما رآه في رأس دوائر وهو مرسى على البحر الاحمر في السودان بين غيذاب وسواكن فيقول (رأيت بذلك المرسى عجباً وهو خور مثل الوادي يخرج من البحر فكان الناس يأخذون الثوب ويمسكون بأطرافه ويخرجون به وقد امثلا سمكاً كل سمكة منها قدر الذراع ويعرفونه بالبوري فطبخ منه الناس كثيراً واشتواوا)^(٢) . وهذا النوع يعد من اسماك الخليج العربي ذات الاسعار الغالية ويتناوله الناس مشوياً عادة.

اما حفظ الاسماك فيتم بطرائق مختلفة واكثرها شيوعاً ان يترك بالشمس يجف بعد اضافة الملح . وهذه الظاهرة معروفة في جنوب العراق قبل انتشار

وسائل التبريد فهناك نوع يسموه قلب الماس لحمه احمر ولا زفر له انما ريحه كريح الاتعام . وهو ما يعرف في البصرة القباب (الكباب) وهي سمكة بحرية فضية اللون كبيرة الحجم نسبياً يميل لونها الى الحمرة وكانت تجلب الى البصرة مجففة ثم تعمل منها اكلات خاصة . ويذكر ابن بطوطة انهم اذا اصطادوه قطعوا السمكة منه الى اربع قطع وطبخوه يسيراً ثم جعلوه في مكاتيل من سعف النخيل وعلقوه للدخان فاذا استحكمت يبيسه اكلوه ويحمل منها الى الهند والصين واليمن^(٣) . ولعل من الطريف ان طريقة التدخين لحفظ الاسماك لا تزال شائعة في بعض المناطق ولاسيما حيث يكثر السالمون (Smoked Salmon) ولهذا النوع من السمك سوقاً رائجاً حيث يقبل الناس على شرائه .

د. النخيل والتمور :

تعد زراعة النخيل وانتاجها من التمور كانت ولا تزال ذات اهمية اقتصادية كبيرة وغذائية بالدرجة الاولى . فقد كرم الله تعالى النخلة في القرآن الكريم وحبها بفضائل كثيرة حيث كانت مصدر خير وبركة وجعل لها منزلة عالية، فقد وردت في القرآن الكريم في عشرين موضعاً وفي سبعة عشرة سورة^(٤) . وقد قال الرسول محمد (ص) (بيت ليس فيه تمر جياع اهله فان في التمر ادمة وزيادة حلاوة)^(٥) .

فزراعة النخيل تنتشر في الوطن العربي في نسب متفاوتة ولاسيما العراق وحول شط العرب اساساً . ويعد التمر مادة غذائية يمكن تخزينها خلال موسم كامل ولمدة سنة بعد ان يجف بالنخلة ويتم كبسه وحفظه في اوعية تصنع من سعف النخيل وخصه وهي ما تعرف بالخصاف كما انه يخزن احياناً في جلود الحيوانات بعد استنفاذ الغرض منها في صناعة الاكلاك في العراق . وتجربة الخصاف سواء في العراق او بقية اقطار الوطن العربي قد استمر استخدامها حتى الوقت الحاضر .

ويصنع من التمور الدبس وهي مادة غذائية أساسية وكذلك الخل والكحول في الوقت الحاضر . وتعد التمور أفضل الاغذية الجاهزة ولاسيما عندما تستخدم مع منتجات الالبان التي تتوفر لدى البدو الرحل . وهناك طريقة اخرى لتحفيف التمور غير الناضجة وذلك بطبخها ثم تجفيفها وتسمى عندنا في العراق (خلال مطبوخ) كما تشتهر سلطنة عمان بصناعته وتصدر منه كميات كبيرة وتسمى هناك البسور حيث تصنع بنفس الطريقة^(٦) .

وهكذا عمل العرب على سد حاجاتهم من المواد الغذائية التي لا تنتج محلياً عن طريق تصنيعها وادامة فائدتها ونقلها الى مناطق اخرى وبالرغم من استخدام طرائق بدائية ولكنها كانت اساساً لتطور صناعة حفظ الاغذية في العالم فيما بعد .

الهوامش :

- (١) رحلة ابن بطوطة ، دار التراث ، ١٩٦٨ ، ص ١٨١ .
- (٢) ابن بطوطة ، ص ٢٣٧ - ٢٣٨ .
- (٣) ابن بطوطة ، ص ٥٦٢ .
- (٤) سعيد بن محمد سعيد الهاشمي ، البسور في عمان ، مجلة الجمعية الاردنية لتاريخ العلوم ، ابحاث المؤتمر الثالث ، عمان ، الاردن ، ص ٢٧ - ٥٦ .
- (٥) نفس المصدر ، ص ٣١ .
- (٦) نفس المصدر ، ص ٣٩ .

المصادر :

١. القرآن الكريم .
٢. رحلة ابن بطوطة ، دار التراث ، بيروت ، ١٩٦٨ ، وقد ورد فيها تفاصيل كثيرة عن صناعة الاغذية وحفظها .
٣. هيلان التكريتي وسعود رشيد العاني . اساليب الانتاج الصناعي والزراعي في الحضارة العربية والاسلامية (صناعة الاغذية والالبان) ، مجلة الجمعية الاردنية لتاريخ العلوم، (ابحاث المؤتمر الثالث) ، عمان ، الاردن ، ص ٦١ - ٨٠ .
٤. سعيد بن محمد الهاشمي ، صناعة البسور ، مجلة الجمعية الاردنية لتاريخ العلوم ، (ابحاث المؤتمر الثالث) ، عمان ، الاردن، ص ٢٧ - ٥٦ .
٥. معلومات ميدانية باطلاع الباحث عليها مباشرة .