



**Siḥem Debbabi, Missaoui.- A-Ṭa'ām wa-sharāb fi-turāth al-'arabī** (Tunis: ad-dār attounusiyya li-ikitāb, 2024), 798p.

سهام الدبّابي الميساوي.- الطعام والشراب في التراث العربي (تونس: الدار التونسية للكتاب، 2024)، الطبعة الثانية، 798ص.

عن الدار التونسية للكتاب، صدرت في أبريل 2024، الطبعة الثانية من كتاب الطعام والشراب في التراث العربي لمؤلفته سهام الدبّابي الميساوي، في نسخة منقحة ومزينة ضافية بفهارسها وملاحقها، بعد أن كانت الطبعة الأولى صادرة منذ سنة 2008 عن منشورات كلية الآداب

والفنون والإنسانيات بمنوبة. والكتاب في الأصل بحث مقدّم لنيل شهادة دكتوراه الدولة في اللغة والآداب العربية في تخصّص الحضارة العربية الإسلامية وتحديدًا في فرع من فروع وهو الحضارة القديمة، أعدته سهام الدبّابي الميساوي تحت إشراف الأستاذ عبد المجيد الشرفي، ونوقش في صائفة 2004. يقع الكتاب في 798 صفحة، موزعة على أربعة أبواب كبرى، في كلّ باب منها ما بين الفصلين والأربعة فصول، وزيّنت مداخل الأبواب بتصديرات ملائمة فيها الآيات القرآنية والأقوال الفلسفية وغيرها من النصوص الملائمة لفواتح الأبواب، وبذلك يقدم الكتاب في صورة تعكس الانسجام بين متنه وعتباته. وتندرج دراسة الغذاء في التراث العربي ضمن مشروع موسّع يروم تأسيس تقاليد بحثية ودراسية في حقول البحث الحضاري، وتحديدًا ما تعلق منه بدراسة الحياة اليومية وأنتروبولوجيا الثقافة العربية الإسلامية. وانطلاقًا من منهجية بينية توازي بين مقاربات أنثروبولوجيا المتخيّل، ومناهج علم الاجتماع، تباشر سهام الدبّابي الميساوي القضايا التي تطرحها دراسة الطعام والشراب في التراث العربي.

ومعلوم أن دراسة مثل هذا النطاق، لا بدّ أن تتجه إلى تفكيك الخطاب الخاص بالغذاء وتحليله، بغية الظفر بالخصائص المؤسسة للنسق. فالنصوص المتضمنة توصيفات مختلفة لما كان المسلمون يأكلونه وما كانوا يدخرونه من أطعمة ومؤن، أو ما كانوا يولمون به يوم الحفل، كثيرة ومتنوعة، لكنّ استخراج النسق الذي ينتظمها وفهم الوظائف المرتبة داخله، هو الغاية التي تنهض ببعض الفروض المنهجية لإشكالية هذا البحث المحورية.

تبنى أنساق الحياة اليومية داخل منظومة متكاملة الوظائف، تنهض فيها المؤسسات الاجتماعية المختلفة بأدوارها المنوطة بها. وتتشكل ملامح الأنساق اليومية في العادات والممارسات المكررة، التي ضبطتها المؤلفة في ثنائيات دالة يمكن العبور منها إلى المرجعيّات والإحداثيات التي توقع برسمها خارطة المجالات الأساسية لسبر الظاهرة المتمثلة في الغذاء وطقوسه، هذه الظاهرة التي لا تفهم في بعدها المادي فحسب، بل

تفهم في بعدها الرمزي والثقافي. ولذلك كان عمل سهام الميساوي الدبائي في هذه الدراسة، بعيدا عن القراءة الوصفية التي تستعيد ما في النصوص القديمة، حيث استطاعت أن توظف ببراعة، منهجية قائمة على أنثروبولوجيا النصوص، فضلا عن الاستئناس بكل ما من شأنه أن يفسّر الظاهرة الإنسانية في مختلف مستوياتها، ومن هنا كان اعتمادها فينومينولوجيا ميرسيا إلياد (Mircea Eliade)، وأنثروبولوجيا المتخيّل لجيلبار دوران (Gilbert Durand)، دون أن تحمل المتضمّنات النظرية لمقاربات غاستون باشلار (Gaston Bachelard)، وأيضا علم النفس التحليل لدى غوستاف يونغ (Gustav Jung). وتتعلق سهام الميساوي الدبائي في مشروع قراءة النسق الغذائي في التراث العربي، من مرجعية نظرية ثرية، تأخذ بالمقاربات اللازمة لفهم الحياة اليومية وأنساقها، دون أن تقتصر على سياقها البني فحسب، فتفتح على مناهج علم الاجتماع موظفة الكثير من مكتسباتها النظرية، وخاصة ما جاءت به أطروحات ميشال مافيزوللي (Michel Maffesoli)، وكلود ريفيار (Claude Riviere)، وهنري لوفيفر (Henri Lefebvre)، وكلود جافو (Claude Javeau)، وما تعلق منها بعلم اجتماع الغذاء ونظرية كلود فيشلر (Claude Fischler)، في شأن الإدماج الرمزي للطعام. كما أملت بتاريخ الأديان، ذلك أن الظاهرة الدينية وثيقة الصلة بأشكال التفاعل الاجتماعي، منغوسة في جلّ الممارسات الطقوسية، فتداخل الحقول الخاصة بالدراسات الإنسانية، بات أمرا معلوما، لكنه في هذه الأطروحة يتجلّى على نحو من التبصّر المنهجي الذي يجمع الاطلاع العميق على النظريات الأساسية للبحث مع المعرفة الواسعة بالمصادر العربية القديمة التي تصف حياة العرب في العصر الإسلامي، ومن هنا يمكن أن نستنتج اتساعها في استخدام مفهوم الطقس، لتتحدّث عن "طقوس الحياة اليومية" وترتّبها داخل محاورها الثنائية، تماما مثلما ترتّب الطقوس الدينية. ولئن كان الحديث عن الطقوس الدنيوية أو طقوس الحياة اليومية، أمرا مألوفا بعد نشر الأطروحات النظرية لكل من غوفمان (Erving Goffman)، وكلود ريفيار (Claude Rivière)، وميشال مافيزوللي (Michel Maffesoli)، فإن دراسة سهام الميساوي الدبائي، قد بيّنت اشتغال هذه الطقوس في النسق الغذائي على أنحاء شتى، فمنها ما تعلق بالطبخ وفنونه، ومنها ما تعلق بأداب الطعام، ومنها ما تعلق بالمأسسة الاجتماعية للغذاء، وبغيرها.

أقيمت فصول الكتاب داخل أبواب كبرى يعالج الباب الأول منها قضية الحلال والحرام: في الطيبات والخبائث، ويهتمّ الباب الثاني بتناول 'النّيء' والمطبوخ: في الطبيعة والثقافة، أما الباب الثالث فيتمحور موضوعه حول 'النافع والضار': في الصحّة والمرض، بينما خصص آخر الأبواب، وهو الباب الرابع لدراسة موضوع 'اليومي والاحتفالي': في الإلف واللعب، تماهيا مع الخصائص الأساسية التي تسم بنية النسق.

واستطاعت الباحثة في فصول الباب الأول، أن تجول بين قضايا الحرّمات الدينية مستقرّةً خطاب المفسّرين ومدوّانات الحديث النبوي والنصوص الفقهية، كاشفةً تطوّر الأفكار الدينية؛ ففي خطاب الحرّمات الغذائية، مجال لفهم العلاقة بين فكرة التحريم في الإسلام، وبعض المعتقدات التي تعود إلى الجاهلية أو إلى قاعدة الحرّمات الدينية في الديانة اليهودية؛ وهكذا تكون الدراسة أشبه بمجربيات عميقة تشرّح الظاهر تشرّحاً، وتكشف عن التقاطعات الخفيّة داخلها. ومثال ذلك تحريم الخمرة أو لحم الخنزير اللذين كانا موضوعاً لدراسة نظام الحرّمات الغذائية في الفقه الإسلامي، أفضت إلى موضع استشكال بيّنت فيها الكاتبة رمزيّة الأطعمة الحرّمة وأثر السياق الثقافي والاجتماعي في وضع الأحكام الفقهية.

واهتمّت في الباب الثاني من المؤلف بدراسة كتب الطبخ العربية مستنطقاً مضمونها زاخراً زوّدها بالخصائص العامة للغذاء عند عرب الجزيرة العربية، والفروق بين العادات الغذائية في مختلف البيئات الاجتماعية في بلاد الإسلام، مثل اختلاف الطعام في الحواضر الإسلامية عنه في القرى، أو اختلاف الطعام عند صفوة المجتمع عنه في موائد العامة أو موائد الخلفاء. ويتجلى في هذه الفروق، مسار تطوّر المطبخ العربي ومهارات الطبخ يمكن اختزاله في عبارة 'بارثية' بالغة الدلالة، وهي أنه مسار يأخذنا من 'نحو الطبخ' إلى 'بلاغة الطبخ'، تعبيرا بهذا عن الانتقال من التقييد البسيط للطبخ وتحضير المأكّل، إلى التفتّن في استعراض مهارات تركيب الطّعم والنكهات واستنباط الوصفات.

وفي الباب الثالث من الكتاب مقارنة للنظام الغذائي بالاستناد إلى النصوص الأساسية مشرقية كانت أو مغربية، بترتيب الأصناف والموادّ استناداً إلى منهجية علمية، تستمد معطياتها من المعرفة الطبيّة الأبقراطية ومن إرث جالينوس الطيّ، إلى جانب الفلسفة الأرسطية، لتؤكد فرضية باتت شبه معلومة، وهي أن في الأصول النظرية الممثلة في الطبّ القديم والثقافة الإغريقية، شواهد دالة على أن الفكر الغذائي ليس فكراً طبيعياً وعقلانياً فحسب، بل هو في بعض جوانبه فكر تحلّته مؤثرات أسطورية وشذرات من السحر وعناصر المتخيّل. وما من شك في أن الكثير من الموادّ النظرية في المؤلفات الطبية، تمثّل النسق الغذائي العالم، الذي يمكن وصفه انطلاقاً ممّا يسمّيه الأطباء بالتدبير الغذائي، وهو منظومة تشتغل وفق متغيّرات ومعايير منها الكمّ والكيف والسّن والنوع الاجتماعيّ والزمن والطبقة. ويصف الأطباء الأغذية، فيذكرون منافعها ويعدّدون خصائصها وما يصلح منها في الحميات المختلفة، ويرتّبونها حسب أفضلية بعضها عن بعض، بما يعكس تمثّل المعرفة الطبيّة للجسد السويّ الصحيح بفضل الأغذية الجيدة الطبيّة. فلئن قامت المعرفة الطبية في النصوص العربية القديمة على تمثّل للجسد البشري ولثنائية الصّحة والمرض، فإنّ الغذاء يعدّ محكاً مهتماً وأساسياً في هذا التحديد.

غلب طابع الدراسة الاجتماعية على الباب الرابع والأخير من الكتاب، وفيه بيّنت الكاتبة مدى خضوع الطعام لأفعال مُعرّفة في الطقوس الاجتماعية، مستندةً في مقاربتها تلك إلى علم اجتماع الحياة اليومية. وتتدخل ثنائية المقدّس والمدنّس في تحديد طقوس الطعام، ولا سيّما في المجتمع الإسلامي الذي يجتفي بأداب المطاعمة بوصفها مظهرا من مظاهر التأنّس والتألف الاجتماعي. ومثلما يكون الطعام علامة على الوحدة والتأنّس والسلم الاجتماعيين، يمكن أن يصبح دالاً من الدوالّ التي تبيّن الانتماء الاجتماعي وتكشف عن الفروق بين الطبقات الاجتماعية، ومنها طبقات آخذة في التحدّر، منخرطة في نمط للعيش يتّسم بالرقّة والدّعة يمكن التعبير عنه بشيوع ما يسمى بأدب 'الظرف' والنظرّف الذي يضبط في شروط وقواعد اجتماعية وتواصلية يحتلّ فيها الطعام وأدب المائدة جزءا مهماً. كما تبدو آداب المائدة وطبيعة المأكول من العلامات الفارقة، وفيصلا للتمييز والتمايز الاجتماعي بين طبقة راقية، هي طبقة الظرفاء وأهل الأناقة والتأنّس، وطبقة العامة، البعيدة عن طقوس التأنق في الغذاء والتفنّن في صنوف الطعام والإناء وغيره. فالتمييز الاجتماعي في منظور بيير بورديو (Pierre Bourdieu)، لا يقتصر على وصف أشكال التكيّف والتعايش بين أفراد المجتمع وطبقاتهم، بل يعكس على نحو واسع ما يبذلونه في إطار نوع من التنافس داخل الفضاءات المجتمعية المختلفة، لفرض الهيمنة أو إحداث الأثر؛ مما يدفعهم إلى اجترار أنواع من السلوك الذي يشكل عدولا عن السائد، أو يدفعهم للمبالغة في بعض الممارسات التي تُشهرهم وتضخّم أسمائهم الرمزي ضمن محيطهم الاجتماعي المخصوص. ومن هنا كانت أشكال التفنّن في المطعم، فضلا عن الاختصاص بوصفات معيّنة، نوعا من التمايز الاجتماعي الذي يبيّن أهمية النسق الغذائي في فهم ملامح من الظاهرة الاجتماعية في المجتمعات العربية قديما، والكيفيات التي تعبّر بها عن التحوّل في رأس المال الرمزي، وتنحت بما قيمها الرمزية المختلفة. وتطرّق هذا الباب في إطار ثنائية اليوميّ والاحتفاليّ إلى الطقوس التي تنظّم أشكال البعد الاحتفاليّ، ويتجلّى بعضها في أصناف الأطعمة التي تدشّن مراسم الطقس، كما هو الحال مع العقيقة وطعام الإعدار وغيرها، إلى جانب مواسم العرب في ربيعهم وخريفهم، ومواسمهم الدينية، حيث تنهض رمزية الطعام ومكوّناته بوظيفة العبور إلى 'الزمن المقدّس'، وتعبّر الأطباق الحلوة التي تتخذ في الأعياد عن الترابط العجيب بين طعم الحلاوة والشعور باللذّة، فرمّا كان متخيّل اللذّة متدخّلا بطريقة ما في صناعة الطعام. وختام الباب فصلٌ عُقد للحديث عن الخمرة وعوالم المتعة، بما يعكس دور ثقافة الشراب وقواعده في التأنّس لفلسفة الاستمتاع بمختلف أبعادها الأدبية والاجتماعية والفلسفية. وبيّنت المؤلّفة في هذا الباب، أن المتعة التي يصفها الشارب لا تقتصر على الخمرة بقدر ما ترتبط بجماع عناصر في بيئة المجلس، تستنفر جلّ المتع الحسية والروحية، ممّا يعكس تجربة متكاملة يعدّ الشراب فيها محورا مركزيا يستدعي عوالمه وتوابعها المفعمّة بالمتعة المختلفة، ويؤسّس لخطابه المخصوص، على أنه يبقى عنصرا مقيدا للهو، بعيدا عن

أشكال العريضة، لتبقى تجربة الشراب تجربة منفتحة على المباحج الأدبية والطربية، يرتفع معها الوجدان وتفتح النفس لمسارح التأنس من محادثة وغناء ومطارحة شعرية ومفاكهات وغيرها.

نخلص بعد هذا المسرد الموجز، إلى أن هذا الكتاب الضخم شكلا ومضمونا، يمثل بحق مرجعا أساسيا وعملا متفردا في بابه، استطاعت فيه المؤلفة أن تحيط بالجوانب الأساسية المشكلة للنسق الغذائي في الثقافة العربية الإسلامية خلال العصر الوسيط، موضحة عبر فصوله المتناسقة مدى أهمية حضور الثيمات الأنثروبولوجية، فضلا عن دور المقاربة البنينة في الوصول إلى نتائج متينة، مما مكن من النظر في المصادر المتنوعة بطريقة مختلفة وجديدة تؤلف بين المعطيات المتنافرة والمصادر المتباينة، مع الحرص على توظيف مناهج العلوم الاجتماعية وتداخل التخصصات المعرفية.

وما من شك في أن الناظر في هذا الكتاب يجد ضالته، حيث يعتبر مرجعا مؤسسا للدراسات عن مواضيع الطعام في الثقافة العربية الإسلامية، كما يقدم نظرة ضافية تختصر هندسة المجال الذي يعمره الطقس الغذائي، محيطة بكم هائل من المصادر العربية القديمة، ومحذرا للنسق الغذائي تحليلا لم يكتف بالإفادة من المرجعيات النظرية والدراسات السابقة في المجال، بل تعامل معها من موقع المجادلة أحيانا. ويجد الناظر في هذا الكتاب متعة بالغة؛ فالمتعة العلمية حاصلة بحكم جدية الطرح وطبيعة الموضوع الذي يشبه سياحة في عوالم الحياة اليومية، تبحث في العلاقات بين مكوناتها الظاهرة والمضمرة وتحفر في الجذور الكامنة وراء بناها العميقة، لكن المتعة الحاصلة من أدبية الأسلوب تمثل قيمة مضافة في هذا البحث، فقد كتب بلغة علمية رصينة دون أن يتخلّى عن طلاوة النص العربي وجماليته. وتبين بعد مضيّ عشرين سنة عن مناقشة هذا البحث في رحاب كلية الآداب من جامعة متوبة، أن عقدين من الزمن لم يزيدا هذا المنجز إلا أهمية ومكانة، فجاءت الطبعة الثانية، تكريسا لما جاء فيه من نتائج وتعزيزا للنهج المعرفي الذي سلكته المؤلفة في دراستها قضايا الحضارة العربية القديمة عامة، ودراسة الغذاء في التراث العربي خاصة. وبعد أن أردفت سهام الميساوي الدبائي هذا الكتاب بمؤلف آخر يستكمل مشروعها الموسع في الدراسات المتخصصة في مواضيع الطعام (Food Studies)، وهو مائدة إفريقية، الصادر عن مجمع الآداب والفنون بيت الحكمة، تونس (2017)، فإن أسئلة البحث في مواضيع الطعام والمجالات المرتبطة بالنسق الغذائي في مختلف أبعاده الحضارية والمعجمية والعرفانية وغيرها، ما تزال تمثل حقولا بكرًا تنتظر جهود الباحثين المختصين ومقارباتهم الرصينة.

بسمه عروس

كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية

جامعة الملك سعود