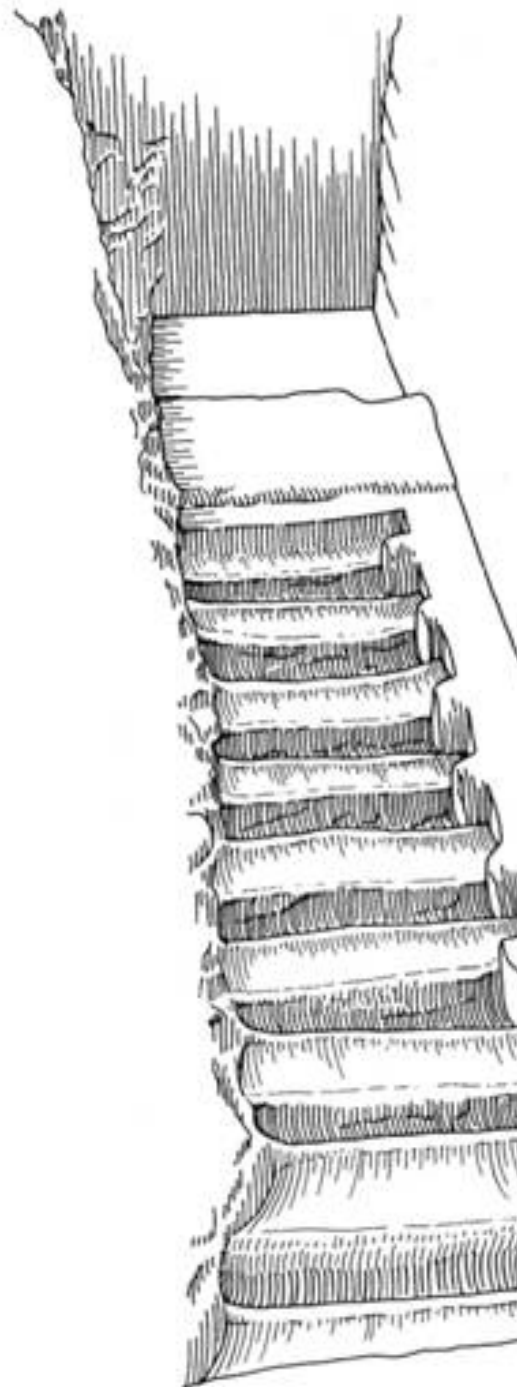


صناعة الدبس: تطور المدبسة منذ 4000 سنة

صورة و مخطط للمدبسة التي عثرت عليها البعثة الدنماركية في موقع قلعة البحرين (Højlund 1990)



المنامة - حسين محمد حسين

الدبس هو عصارة التمر التي تسيل من التمر بصورة طبيعية من غير طبخ وهذا يعني أننا لا نحتاج لتقنيات معقدة للحصول على الدبس فهو يسيل بصورة طبيعية، وهذا صحيح فما تعارفت عليه العامة في البحرين وفي مناطق أخرى في الخليج العربي باسم المدبسة هي في الواقع أماكن لتخزين التمر وجمع الدبس، إذا فعملية تخزين التمر وجمع الدبس هي عمليتان متزامتان وذلك أن التمر عندما يتم تخزينه يبدأ الدبس بالسيلان منه. وقد عرفت الحضارات التي قامت في منطقة الخليج العربي الدبس منذ آلاف السنين ولا يمكننا تحديد تاريخ معين لبداية هذه الصناعة ولكن يمكننا أن نتدرج في تقنية جمع الدبس وتطورها من خلال الآثار التي عثر عليها. كذلك تطور كلمة «دبس» فالمرجح أن هذه الكلمة معربة من كلمة قديمة جداً هي «ديشبو». سنتناول هنا تطور التسمية «الدبس» بعدها تطور تقنية جمع الدبس في البحرين.

من «الديشبو» إلى «الدبس»

لم تعرف الحضارات القديمة «السكر» بشكله المعروف حالياً أي على هيئة بلورات بيضاء وإنما كانت الشعوب القديمة تستخدم مستخلصات من ثمار معينة تستخدمه بالإضافة لعسل النحل الذي لا نعلم بالتحديد بداية استعماله. في حضارات بين النهرين استخدموا مستخلصات نباتية تحضر من بعض الثمار كالتمر وكانت تسمى «ديشبو» وقد عمم البعض اسم «ديشبو» ليصبح بمعنى عسل، والغالب يخص الاسم «ديشبو» ليصبح مرادفاً «لعسل التمر» أي للاسم «دبس». ورد في معجم الإنجيل (Hastings etc 1902) المجلد رقم 2 صفحة 30 أن الآشوريين كانوا يسمون عسل التمر «ديشبو»، كذلك مكوفيرن في كتابه عن تاريخ النبيذ (McGovern etc 1997) يؤكد أن الكلمة الأكادية «ديشبو» مساوية للكلمة العربية «دبس»، بينما يرى Bottéro (Bottéro 1995) أن كلمة «ديشبو» تعني عسل دون تحديد مصدر هذا العسل وربما قصد بها عسل النحل وذلك في كتابه (باللغة الفرنسية) الذي يناقش فيه نقوشات حضارة بين النهرين المتعلقة بطرق تحضير الأطعمة، وقد قام بويل (Powell 1998) بكتابة ملخص لكتاب Bottéro وقد علق على كلمة «ديشبو» وذلك بإعادة تعريفها على أنها تعني مستخلص يحضر من التمر أو العنب أو أي ثمرة أخرى مستبعداً أن تكون الكلمة تعني عسل النحل.

وهكذا نرى أن أول كلمة خصت بعسل التمر هي «ديشبو» والذي تطورت عبر الزمن فتحوّلت لاحقاً إلى «دوبشه» حيث يذكر Rougeulle (Rougeulle 1982) في بحثه عن صناعة الدبس في البحرين وعمان (باللغة الفرنسية) أن عسل التمر ورد ذكره في نصوص الميثنا وهي النصوص التي جمعت في حدود 200م والتي كونت الأساس للتلمود. بعد ذلك عربت اللفظة للدبس في اللغة العربية والتي وردت في المعاجم

اللغوية العربية حيث جاء في لسان العرب: «الدَّيْسُ: عَسَلُ التَّمْرِ وَعَصَارَتُهُ، وَقَالَ أَبُو حَنِيفَةَ: هُوَ عَصَارَةُ الرُّطَبِ مِنْ غَيْرِ طَبَخٍ، وَقِيلَ: هُوَ مَا يَسِيلُ مِنَ الرُّطَبِ. وَالِدُّوسُ: ذَلَاصَةُ التَّمْرِ تَلْقَى فِي السَّمَنِ مَطْيِبَةً لِلسَّمَنِ».

عملية جمع الدبس

في الفصل السابق تحدثنا عن صناعة التمور وذكرنا أيضاً أنه قديماً كانت توضع التمور في جلال مصنوعة من الخوص، بعد ذلك تتم عملية تخزين التمر وهناك نوعان من المخازن للتمر الـاندود ويسمى أيضاً في شرق الجزيرة العربية باسم الـندول والمسحة والنوع الآخر من المخازن يسمى الجصة، أما النوع المتعارف عليه في البحرين فهو الـاندود. ويعتبر الـجندود إحدى

الغرف في البيت القديم وتكون أرضية الـاندود هي المدبسة وبذلك تكون عملية جمع الدبس متزامنة مع تخزين التمر وهكذا يستفاد من التمر والدبس الذي يجمع منه. أما الجصة فهي أيضاً مخزن للتمر ولكن قد تكون غرفة أو مخزن منفصل مستقل عن البيت وتصنع بأشكال وأحجام مختلفة ويمكن تحريكها ووضعها في أماكن مختلفة في البيت ويكون لها باب صغير يوضع من خلاله التمر داخل الجصة وكذلك يتم أخذ التمر عن طريقه، ولها أيضاً فتحة صغيرة في أسفل جدارها وتكون تلك الفتحة على شكل أنبوب ليخرج منها الدبس المتسرب من التمر، وعند بداية كنز التمر في الجصة يوضع في أرضيتها جريد نخل بخوصه ليكون مرشح يخرج منه الدبس.