وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جامعة يحي فارس - المدية -

كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية

قسم العلوم الإنسانية شعبة التاريخ

صناعة الغذاء في الغرب الإسلامي من خلال نزهة المشتاق في اختراق الأفاق للشريف الإدريسي (493هـ/1100م- عام 562هـ-1166م)

مذكرة مقدمة لنيل شهادة الماستر في تاريخ الغرب الإسلامي في العصر الوسيط

من إعداد الطالبة: إشراف الأستاذ:

- مريم بدري - عبد العزيز حاج كولة

اللجنة المناقشة

الاسم واللقب	الصفة
د.حسان بلعيد	رئيسا
أ.عبد العزيز حاج كولة	مشرفا ومقررًا
أ.امحمد بخيتي	عضوًا مناقشًا

السنة الجامعية: 1441-1442هـ/2020- 2021م

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جامعة يحي فارس - المدية -

كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية

قسم العلوم الإنسانية شعبة التاريخ

صناعة الغذاء في الغرب الإسلامي كمن خلال نزهة المشتاق في اختراق الأفاق للشريف الإدريسي (493هـ/1100م- عام 562هـ-1166م)

مذكرة مقدمة لنيل شهادة الماستر في تاريخ الغرب الإسلامي في العصر الوسيط

من إعداد الطالبة: إشراف الأستاذ:

- مريم بدري - عبد العزيز حاج كولة

اللجنة المناقشة

الاسم واللقب	الصفة
د.حسان بلعيد	رئيسا
أ.عبد العزيز حاج كولة	مشرفا ومقررًا
أ.امحمد بخيتي	عضوًا مناقشًا

السنة الجامعية: 1441-1442هـ/ 2020- 2021م


بسم الله الرحمن الرحيم



الشـــكر والعرفـــان

بداية احمد الله وأشكره على أن وفّقني ومهّد لي سبيل إتمام هذا العمل

ثمّ أتوجّه بجزيل الشكر والامتنان إلى الأستاذ المشرف " عبد العزيز حاج كولة " على توجيهاته ورعايته للبحث منذ كان فكرة إلى أن تبلورت في هذا البحث والشكر موصول إلى جميع عمال قسم التاريخ، بجامعة يحيى فارس، من أساتذة وإداريين وموظفين

وأخيرا، إلى كل من ساهم في تنشيط الههم وتحريك القلم ولو بكلمة.



إهداء

إلى من علمني النجاح والصبر والمواجهة الصعاب في الدنيا ولم يبخل عليا بشيء أبي " علي" أطال الله في عمره

إلى ملاكي في الحياة ومنبع الحنان إلى من كان دعاءها سر نجاحي أمي الغالية "نصيرة"

إلى رفيقة دربي أختي أسماء

وإلى من رأيت التفاؤل بعينيه والسعادة بضحكته أخي "أسامة"

وإلى من شاركني فرحتي وحزني رفيقات دربي طيلة مشواري الجامعي فتيحة مباركي، فتيحة بتيل، كوثر، و إلى كل صديقاتي وعائلتي وخاصة خالتي نورة وزوجها محمد وسهام ونسرين وهجيرة وأميرة.

مريـم

قائمة المختصرات

المختصر	المعنى
تح	تحقيق
تر	ترجمة
ط	طبعة
ج	جزء
ص	صفحة

مقدمة

عرفت بلاد الغرب الإسلامي جملة من التطورات الاقتصادية ، كان من مظاهرها تنوع الصناعات واستغلال السكان لمواردهم الأولية لذلك تعددت مجالات التصنيع وشكلت الدعامة الأساسية لاقتصاد البلاد، ومن بين الصناعات التي عرفت رواجا كبيرا في بلاد الغرب الإسلامي صناعة الغذاء، فقد اهتم سكان المنطقة بالغذاء والتغذية، فعملوا على استغلال ما حباهم الله من خيرات وخامات سواء كانت نباتية أو حيوانية، ولقد دفعهم إلى ذلك حاجتهم إلى الغذاء، باعتباره وسيلة تضمن لهم الاستمرار والبقاء.

وقد تنوعت المصادر التي تناولت مسألة الغذاء في بلاد الغرب الإسلامي، وكشفت عن بعض الجوانب من صناعتها، ومما لاشك فيه أن كتب الجغرافية كانت إحدى هذه المصادر، لما احتوت من مشاهدات الجغرافيين والرحالة، حول مصادر هذه الصناعة ومناطق تركزها،ولهذا جاءت هذه المذكرة بعنوان:" **صناعة "**

أسباب اختيار الموضوع :

يرجع اختيار الموضوع إلى أسباب الذاتية والأخرى الموضوعية فتتمثل في:

الموضوعية في :

_ يندرج هذا الموضوع ضمن الدراسات الحالية، التي تركز على الجوانب الحضارية.

_ إبراز أهمية كتاب الإدريسي في نزهة المشتاق في الكشف عن المواضع الحضارية بصفة عامة.

_ ينحل هذا الموضوع ضمن متطلبات قبل شهادة الماستر في تاريخ الغرب الإسلامي في العصر الوسيط.

الذاتية في:

_الرغبة في إثراء الموضوع في غياب دراسات تاريخية مفصلة حول الغذاء في بلاد الغرب الإسلامي .

_ البحث عن طبيعة الغذاء التي كانت سائدة في بلاد المغرب و الأندلس خلال العصر الوسيط.

._ معرفة المناطق التي احتوت على أهم المنتوجات الغذائية في بلاد الغرب الإسلامي .

_ إبراز أهمية التغذية في مجتمع الغرب الإسلامي، من خلال معرفة مدى انتشار هذه الصناعة

. إشكالية الدراسة :

تتمثل إشكالية الموضوع فيما يلي:

إلى أي مدى أسهم كتاب "نزهة المشتاق في اختراق الأفاق" للشريف الإدريسي في إبراز الصناعة الغذائية في بلاد الغرب الإسلامي ؟

وللإجابة على هذه الإشكالية يمكن طرح التساؤلات التالية :

. ماهي أهم الخامات الغذائية التي كانت سائدة في بلاد الغرب الإسلامي ؟

. هل كشف الكتاب عن أهم الصناعات الغذائية في بلاد الغرب الإسلامي ؟ وما هي المناطق التي عرفتها؟

الدراسات السابقة :

اعتمدنا في دراستنا هذه على مذكرة ماجستير لجهاد مصطفى الزغلول.

بعنوان " الحرف والصناعات في الأندلس منذ الفتح الإسلامي حتى سقوط غرناطة" حيث مكنتنا من المساعدة في دراسة أهم الصناعات الغذائية التي كانت سائدة في الأندلس. والتي شملت جميع صناعات لكن دراستنا تخصصت في معرفة أهم الصناعات الغذائية وخاماتها في بلاد الأندلس وذلك من خلال كتاب" نزهة المشتاق في اختراق الأفاق".

واستفدنا من مجلة البحوث الاجتماعية والتاريخية المعنونة ب" الصناعة الغذائية في المغرب الأوسط " والتي ساعدتنا في معرفة الثروات النباتية والحيوانية في بلاد المغرب الأوسط فقط بينما دراستنا شملت بلاد الغرب الإسلامي.

كما اعتمدنا على مذكرة ماستر لرقية مويسات معنونة بالغذاء والتغذية في الغرب الإسلامي (الخضروات نموذجا من القرن الثاني إلى القرن التاسع ميلادي حيث أفادتنا في شرح المفاهيم الغذائية لكنها لم تذكر أنواع الصناعات الغذائية التي سعينا للإبرازها من خلال دراستنا

.

المنهج المتبع في الدراسة:

إن طبيعة الموضوع تفرض على البحث المنهج المتبع، والمتمثل في المنهج الوصفي، إذ تم إدراج ما احتوى كتاب الإدريسي، من أوصاف تخص مناطق انتاج الغذاء في بلاد الغرب الإسلامي، سواء في حالته الخام أو بعد تحويله، وتوظيفها في حالة هذه الصناعة في المنطقة.

الخطة المتبعة في الدراسة :

عالجنا موضوعنا هذا من خلال خطة حاولنا ضبطها قدر الإمكان فبدأنا بمقدمة وثلاث مباحث وقسمنا كل مبحث إلى عناصر ثم خاتمة والخطة على النحو التالي :

فعنونا **المبحث الأول :** التعريف بالكاتب و الكتاب والذي تفرع إلى عنصرين العنصر الأول جاء فيه ترجمة الكاتب فتناولنا فيه نسبه وميلاد ه بالإضافة إلى عصره و أعماله ووفاته أما العنصر الثاني دراسة الكتاب الذي تطرقنا فيه إلى أسباب تأليفه ومحتواه وكذلك منهجه وأهميته في الدراسة التاريخية .

أما فيما يخص المبحث الثاني المتمثل في الخامات الصناعية في بلاد الغرب الإسلامي والذي تفرع إلى عنصرين خامات نباتية وحيوانية في كل من بلاد المغرب والأندلس حيث ذكرنا في الخامات النباتية القمح والشعير ووالزيتون وقصب السكر وأنواع من الفواكه أما الخامات الحيوانية ذكرنا فيها الأبقار والأغنام والإبل والطيور والأسماك

أما بالنسبة إلى المبحث الثالث المعنون بالصناعات الغذائية في بلاد الغرب الإسلامي والذي تفرع إلى ثلاثة عناصر العنصر الأول : جاء فيه التعريف اللغوي والاصطلاحي للصناعة والغذاء كل على حدى ثم استنتاج للمفهومين أما العنصر الثاني والثالث احتوى على أهم الصناعات الغذائية في كل من بلاد المغرب والأندلس المتمثلة في صناعة الدقيق وصناعة الزيت وكذلك قصب السكر بالإضافة إلى أهم الأشربة وتجفيف الفواكه وأيضا الطبيخ

وبعدها خاتمة كانت عبارة عن استنتاجات للموضوع والإجابة عن التساؤلات المطروحة

ويليها مجموعة من الملاحق وبعدها قائمة المصادر والمراجع المعتمد عليها في انجاز البحث وفي الأخير يأتي فهرس المحتويات

المصادر والمراجع:

. الزهري كتاب الجغرافيا : وقد أفادنا في التغذية من ثروة حيوانية ونباتية.

ـابن الزرع الفاسي في كتاب الأنيس والذي ساهم في إثراء موضوع الدراسة من حيث طبيعة غذاء سكان المغرب المتنوعة

- البكري " ت 487هـ \1094 م"كتاب المسالك والممالك وقد أمدنا بمعلومات لبلاد المغرب الإسلامي كالمنتجات الزراعية والمواقع الجغرافية فهو موسوعة علمية متناسقة أفادني كثيرا في مجال البحث .

- جودت عبد الكريم يوسف الأوضاع الاقتصادية والاجتماعية في بلاد المغرب والذي أفادنا في الصناعات الغذائية السائدة والوسائل المستخدمة فيها

-محمد احمد القرني كتاب المجتمع الريفي في الأندلس أفادنا في أهم الصناعات الغذائية في بلاد الأندلس.

صعوبات الدراسة:

كما قمت بتقسيم البحث إلى ثلاث مباحث ، الأول متعلق بترجمة المؤلف وكتابه من خلال الحديث عن نسبه و نشأته ورحلاته و العصر الذي عاش فيه دون أن ننسى ذكر أهمية المبحث الثاني فقد تطرقت إلى صناعة الغذاء على حدا في كل من بلاد المغرب و الأندلس،وفيما يخص المبحث الثالث المعنون بتنظيم المجال الصناعي.

المنهج المتتبع:

لقد تتبعنا منهجا وصفيا تحليليا مع بعض السرد لإنجاز هذا العمل، وذلك من خلال الاعتماد على أهم المصادر القديمة التي تمد للموضوع بصلة بالإضافة إلى عدة مراجع مقتبسين منها المادة العلمية بعد مراجعتها من المصدر ومقارنتها وتحليلها لنضمن عملا أكثر مصداقية.

صعوبات البحث:

لقد واجهتنا أثناء إنجازنا لهذه المذكرة بعض الصعوبات أولها أنها أول تجربة لنا في إنجاز مذكرة لنيل شهادة التخرج، ثانيا قلة المصادر المتطرقة لهذا الموضوع بالذات، ناهيك عن بعض المراجع المهمة وعدم إمكانية الحصول عليها ورقيا أو إلكترونيا، كما لا يفوتنا أن نعتذر عن أي نقص أو خطأ كان في موضوعنا بسبب ضيق الوقت

الذي دفع بي إلى التوتر والإغفال عن بعض الأخطاء رغم محاولة الاجتهاد و الإلمام بكافة عناصره، لذا نأمل أن نكون قد وفقنا إلى حد ما في إتباع المنهجية الصحيحة في تقديم هذه الرسالة، فإن أصبنا فمن الله وحده وإن أخطأنا فمن أنفسنا.

وفي الأخير يبقى اعتقادنا قائما في إفادات الأساتذة وملاحظاتهم التي سيكون لها الأثر البالغ في إثراء هذه المذكرة و إجلاء الكثير من الغموض والنقص الذي يعتريها .

المبحث الأول: التعريف بالكاتب والكتاب

أولا: ترجمة الإدريسي

ثانيا: دراسة كتاب نزهة المشتاق في اختراق الأفاق

أولا:ترجمة الإدريسي

1.1. نسبه وميلاده:

هو أبوعبد الله محمد بن محمد بن عبد الله ابن إدريس[1]، ابن يحي ابن علي بن حمود بن ميمون بن أحمد بن عبد الله بن عمر بن إدريس بن عبد الله بن الحسن بن علي بن أبي طالب[2]، وتنسب أسرته إلى الشرفاء الأدارسة العلويين الذين طالبوا بأحقيتهم في الخلافة خلال مطلع القرن 02هـ/08م، ويعود أصل عائلته لإدريس الأول بن عبد الله بن الحسن الذي أسس دولة الأدارسة بالمغرب[3]. وقد اشتهر بصفته واليا من أولياء الله الصالحين الذين تركوا بصمة مهمة لدى أبناء المغرب، وعرف ضريحه بمولاي إدريس وهو يقع بجوار فاس التي أسسها ابنه إدريس الثاني والذي حكم من عام (177هـ/793م-213هـ/828م)[4].

ولد الإدريسي في مدينة سبتة[5] بالمغرب الأقصى في سنة (493هـ/1100م)[6]، حيث كان والداه أندلسيين فذهب إلى قرطبة[7]،وهو لا يزال صغير السن، فنشأ بها وأخذ عن علمائها ونبغ في علم الجغرافيا[8]، بالإضافة إلى علوم أخرى كعلم الرياضيات والتاريخ، وقد عرف الشريف الإدريسي باسطرابون العرب، وبناء على هذا فقد صنف كأكبر جغرافي أطلقته العصور الوسطى[9] والذي لا شك فيه أنه من الأعلام الجغرافيين المسلمين الذي أعطوا للرحلات شأن عظيم من خلال ترك آثارهم العلمية[10].

---

[1]- أبي عبد الله محمد الشريف الإدريسي، **نزهة المشتاق في اختراق الآفاق**، د ط، مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة، 2002م،مج1، ص5.

[2]- صلاح الدين خليل بن أبيك الصفدي، **الوافي بالوفيات**، تح: أحمد أرناؤوط وتركي مصطفى، ط1، دار إحياء التراث العربي، بيروت، لبنان، 2000م، ج1، ص138.

[3]-محمد عبد الغاني حسن، **الشريف الإدريسي أشهر جغرافي العرب والإسلام**، د ط، الهيئة العامة للتأليف والنشر، مصر، 1971م، ص8.

[4]- عبد الرحمان حميدة، **الأعلام الجغرافيين العرب**، ط1، دار الفكر، دمشق، سوريا، 1995م، ص388.

[5]-سبتة: تقع على ضفة البحر الأبيض المتوسط بها شرقا وشمالا، وهي قاعدة من قواعد بلاد المغرب الأدنى أنظر: أبو عبيدة البكري،**''المسالك والممالك''**، تح: أندري فيري، د ط، دار العربية للكتابة، تونس، 1992م، ص779.

[6]-خير الدين الزكرلي، **الأعلام**، ط15، دار العلم، بيروت-لبنان، 2002م، ج7، ص24.

[7]- قرطبة: مدينة عظيمة بالأندلس كانت عاصمة ملوك بنو أمية وهي على ضفة الوادي الكبير. أنظر: شهاب الدين بن عبد الله ياقوت الحموي، **معجم البلدان**، د ط، دار صادر، بيروت-لبنان، 1977م، ج4، ص324.

[8]- عبد المتعالي الصعيدي، **المجددون في الإسلام من القرن الأول إلى الرابع عشر ميلادي**، د ط، مكتبة الآداب، القاهرة- مصر، 1996م، ص174.

[9]-انخل جنثالث بالنثيا، **تاريخ الفكر الأندلسي**، تح: حسين مؤنس،د.ط، مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة-مصر، 1955م،ص ص 312-313.

[10]-زكي محمد حسن، **الرحالة المسلمون في العصور الوسطى**، د ط، مؤسسة هنداوي للتعليم والثقافة، القاهرة-مصر، 2013م، ص51.

2.1. رحلاته:

درس الشريف الإدريسي في جامعة قرطبة ثم طاف في الأندلس، شمالي إفريقية وأسيا الصغرى ويقال أنه زار فرنسا وانجلترا[1]، ثم لبلى دعوة الملك روجر الثاني الذي نزل في بلاطه وهو أحد ملوك صقلية[2] العظام[3]، وقد اتجهت أغلب رحلات الإدريسي إلى القسم الجنوبي من أوروبا مما جعل كتباته عنها كانت أكثر دقة وأصالة، حيث تجول في شبه جزيرة إيبيريا وإيطاليا وجز البحر المتوسط، وأستقر خيرا في جزيرة صقلية[4]، بالإضافة إلى تلك الرحلات الأوروبية قام برحلات أخرى إلى العالم الإسلامي، خاصة بلاد المغرب التي طاف بكثير من أرجائها[5].

3.1.عصره:

كان الإدريسي من علماء القرن السادس هجري الثاني عشر ميلادي[6]، في فترة حكم دولة المرابطين التي توحدت في المغرب الأقصى بعد جهاد دام أكثر من ثلاثين عام[7] على يد يوسف بن تاشفين الذي لقب بأمير المسلمين[8]، وكانت عاصمتهم في مراكش[9] التي استولى عليها عام 475هـ/1081م[10]. كان الإدريسي طول هذه الفترة 493هـ/1100م من أشهر الجغرافيين الذين برزوا وأضافوا إلى العالم أهم الحقائق في علم الفلك، ومشاهدة الرحلات وتمحيص الروايات، وله الفضل في جمع هذا العمل وتجديده وإحياء العناية به بين ذوي الشأن في زمانه[11]، ولا يخفى على أن الإدريسي أقام في صقلية في الفترة الممتدة ما بين 1100م-1122م، في بلاط الملك روجر الثاني، فلما أراد روجر ملك صقلية في القرن السادس هجري الثاني عشر ميلادي أن يسوي معلومات عصره

---

[1]-زكي محمد حسن، **المرجع السابق**، ص51.

[2]- صقلية: هي من جزائر بحر المغرب مقابلة إفريقية، وهي مثلثة الشكل بين كل زاوية وأخرى سبعة أيام، أنظر الحموي ، **المصدر السابق**، ج3، ص 416.

[3]- نجيب زينب، **الموسوعة العامة للتاريخ المغرب والأندلس**، ط1، دار الأمير، بيروت-لبنان، 1995م، ج2، ص191.

[4]- شاكر خصباك، **الجغرافيا عند العرب**، ط1، المؤسسة العربية للدراسات والنشر، بيروت-لبنان، 1987م، ص48.

[5]- محمد عبد الفني، **المرجع السابق**، ص115.

[6]- الشريف الإدريسي، **المصدر السابق**، ص15

[7]-علي محمد محمد الصلابي، **الجوهر الثمين لمعرفة دولة المرابطين**، ط1، مصر-القاهرة، 2003م، ص70.

[8]--سعدون عباس نصر الله، **دولة المرابطين في المغرب والأندلس عهد يوسف من تاشفين أمير المرابطين**، ط1، دار العربية، بيروت-لبنان، 1985م، ص161.

[9]- مراكش : أعظم مدينة بالمغرب وأجلها وبها سرير الملك بني عبد المؤمن وهي في البر الأعظم بينها وبين البحر عشرة أيام في وسط بلاد البربر، أنظر الحموي، **المصدر السابق**، ج5، ص 94.

[10]- علي محمد الصلابي، **المرجع السابق**، ص70.

[11]- عباس محمود العقاد، **أثر العرب في الحضارة الأوروبية**، كلمات لترجمة والنشر، القاهرة-مصر، 2013م، ص43.

الجغرافية لم يجد من يعتمد عليه في ذلك غير الإدريسي وخاصة أن هذا الأخير قد تطايرت شهرته في بلاد الحضارة الإسلامية والمسيحية ولكن معاصري الإدريسي من المسلمين قد رفضوا دخوله في خدمة أمير كافر خاصة وأن تلك الفترة كانت زمننا للحروب الصليبية[1].

ونستطيع أن نمثل صورة الشريف الإدريسي من خلال بعض معاصريه في القرن السادس الهجري في المحيط العربي الإسلامي القريب منه الذين كانوا يعيشون في صقلية والأندلس والمغرب، حيث برز في هذا القرن رجالا في الأدب والشعر واللغة والتاريخ والعلوم الإسلامية وغيرها...، ومن بينهم نذكر ابن ظفر الصقلي المتوفى سنة 565 هجري 1170م، الذي كان قريب المقام من الشريف الإدريسي وإن كنا لا نعلم شيئا من الصلة التي تربط بينهما رغم أنهما متعاصرين، وربما يعود ذلك إلى اشتغال الإدريسي بالمهمة الجغرافية التي كلفه إياها الملك روجر الثاني، والتي يوشك أنها منعته من الاختلاط بإخوانه العرب من أهل الجزيرة الصقلية وسكانها[2].

4.1.أعماله:

مما يلفت النظر عن الشريف الإدريسي أنه كان متعدد الجوانب في العلوم فلم يقتصر على فرع من المعرفة ولم يخص نفسه في دائرة تعلم الجغرافيا والفلك بل خص ميادين متنوعة من العلوم الأخرى كالطب والفلسفة وعلم الحيوان والإنسان، حيث يذكر الإدريسي أنه لا يكون الحيوان والنبات[3] أبدا إلا حيث تكون المياه والرطوبات[4].

وإضافة إلى هذه الإنجازات فقد قضى الإدريسي شطرا من حياته في إعداد أول خريطة عالمية صحيحة، مبنية على أصول علمية وحقائق ثابتة، في ذلك العهد، والتي لا تختلف اختلافا كبيرا كما هو ثابت في عهدنا هذا[5]، فخرائط الإدريسي مثلت نموذجا متفردا في الخرائط العربية، حيت تسم بلوغها أعلى درجات التقدم فقد استخدم فيها مقاييس الرسم وحدد مواقع خطوط الطول ودوائر العرض التي تظهر المناطق بشكلها الحقيقي، ، مستخدما فيها ألوان على النحو الذي نعرفه الآن، كما رسم أيضا خريطتين كانت إحداهما مستطيلة الشكل

[1]-أحمد مشاري العدواني وأحمد أبو زيد، **<<إفريقيا في المصنفات العربية>>**، مجلة عالم الفكر، حقوق الإنسان، العدد4، مارس 1971من مج4، ص195.

[2]-محمد عبد الفني، **المرجع السابق**، ص ص63-67.

[3]-**نفسه**، ص182.

[4]-الإدريسي، **المصدر السابق**، ص08.

[5]-قدري حافظ طوفان، **علماء العرب ما أعطوه للحضارة**، منشورات الحضارية، دار الكتاب العربي، الرياض-السعودية، د س، ص198.

صنعت من الفضة وتكاد تكون أكبر خريطة في العالم وتضمنت هده الأخيرة صور لأقاليم ومواضع لأنهار، وقسم العالم في هذه الخريطة إلى سبعين قسم[1].

امتاز الإدريسي بالدقة في حساب الأطوال والعروض لبلدان مختلفة، وهو لم يكتف بما اتفق عليه علماء عهده أو العصور التي سبقته، بل كن يلجأ إلى أساليب جديدة ليتحقق من صحة ذلك. فقد حضي ما سماه "لوح الترسيم" باهتمام الباحثين، وهو تصميم جغرافي للكرة الأرضية أو هو متنوع خريطة العالم التي وضعها فيما بعد[2]، كما عمل على الحسابات الرياضية التي يتطلبها التحويل من الاستدارة إلى التسطيح، ولم يقسم الخريطة إلى خطوط عرض وخطوط طول للسعي وراء التوضيح والتفسير المنطقي لأجزاء الخريطة لأن المربعات التي تحصل عليها من تلاقي خطوط الطول،العرض أعطته مربعات استطاع أن يرسم لكل واحدة منها خريطة خاصة محددة المكان في خريطة كبيرة[3].

بالإضافة إلى هذا ذكر الباحثون الذين اهتموا بدراسة حياة الإدريسي، أن له عدة مؤلفات غير نزهة المشتاق في اختراق الآفاق منها كتاب "روض الأنس ونزهة النفس" كما ذكر أن لهذا الكتاب اسم أخر وهو كتاب "المسالك والممالك"[4]، وأيضا كتاب "العرب في صقلية". كما نجد أيضا من تأليفه الكتاب المعروف بالجامع لصفات أشتات النبات، والذي دخل به الإدريسي علم النبات[5]، وتضمن هذا الكتاب ذكرى أنواع المفردات من الأشجار والثمار والحيوانات والمعادن وغيرها مع تقسيم معجم أسمائها من لغات الحضارات القديمة[6].

5.1. وفاته:

بعد حياة حافلة بالعلم والتدريس والتأليف والإنجازات العلمية التي كان لها أثر في مختلف العلوم ، توفي الإدريسي في مدينة سبتة[7] عام 562هـ/1166م[8].

---

[1]-عيسى علي إبراهيم، **الفكر الجغرافي والكشوف الجغرافية**، د ط، دار المعرفة الجامعية، مصر، 2000م،ص ص86-87.

[2]-قدري حافظ، **المرجع السابق**، ص198

[3]-حسين مؤنس، **المرجع السابق**، ص27.

[4]-محمد عبد الغني حسن، **المرجع السابق**، ص79.

[5]-خير الدين الزاركلي، **المرجع السابق**، ص24.

[6]- محمد عبد الغني حسن، **المرجع السابق**، ص84.

[7]-الزاركلي، **المرجع السابق**،ص24.

[8]- شوقي ضيف، **الرحلات**، ط4، دار المعارف، القاهرة- مصر، 1987م، ص19.

ثانيا: دراسة كتاب نزهة المشتاق في اختراق الأفاق:

إن كتاب نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، هو الكتاب الذي أعطى للإدريسي الشهرة التي تمتع بها بين الشرق والغرب على حد سواء، ويذكر عبد الغني حسن أنه على الرغم مما كان للكرة الأرضية الفضية التي صنعها وما كان للخريطة ومصوراته من شهرة عالية وقيمة علمية كبيرة، فإن نزهة المشتاق ظل محتفظا لمكانته ولا يزال إلى الآن منبعا ينهل من كل متعلم، وهو أهم وثيقة جغرافية في القرون الوسطى[1]. فقد ساقت الإدريسي مغامرات كثيرة إلى بلاد ملك صقلية في سنة 1154م ألف كتابه الجغرافي المشتمل على ما قيده المستقدمون في علم الجغرافيا على ما رواه من معارف كثيرة[2].(انظر الملحق رقم 1)

2.2.أسباب تأليف الكتاب:

بالرجوع إلى المصادر التي تثبث عن الإدريسي يتضح لنا أن هناك إجماع بين الباحثين على أن السبب التأليف بطلب من الملك روجر، وفي بعض المصادر يسمى بالكتاب الروجري، لأنه كما يقول شوقي ضيف ألف هذا الكتاب من أجله[3]

كما ذكر الإدريسي نفسه أنه ألف الكتاب تلبية لطلب الملك لهذا يذكر الإدريسي في مقدمته << أنما كما اتسعت أعمال مملكته... أحب أن يعرف كيفيات بلاده حقيقة ويقتلها يقينا وخيره ويعلم حدودها ومسالكها برا وبحرا، وفي أي إقليم هي، والأقطار في الأقاليم السبعة التي اتفق عليها المتكلمون وأثبتها في دفاتر الناقلون والمؤلفون ومجال لكل إقليم منها قسم بلاد يحتوي عليا يرجع عليه ويعد منه بطلب ما في الكتب المؤلفة في هذا الفن في علم ذلك كله...>>[4].

وبذكر زكي محمد أم الملك روجر قد طلب من الأمراء الشرقيين أن يؤلفوا كتاب شامل في وصف مملكته وسائر الآفاق المعروفة في ذلك العهد، فجمع ما كتب المؤلفون في هذا الميدان ووقع اختياره على الشريف

[1]-محمد عبد الغني حسن، **المرجع السابق**، ص ص71-77.

[2]-غويستانلوبون، **حضارة العرب**، تر: عادل زعيتر، د ط، مؤسسة هنداوي لتعليم الثقافة، القاهرة-مصر، 2012م، ص485.

[3]- شوقي ضيف، **المرجع السابق**، ص19.

[4]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص05.

الإدريسي ليصف له كتاب وصف الكرة الأرضية الفضية التي صنعت له مرسوم عليها جميع الأقاليم المعروفة وطبيعي أن هذا الاختبار يشهد عما كان المسلمين من تفوق للعلوم في ذلك العصر[1].

وذكر أيضا القادري حافظ أن الملك روجر تعرف على الإدريسي لسعة علمه من أجل أن يؤلف له كتاب في الجغرافيا[2]، فقد كان روجر من هواة الفلك فأراده أن يكون له كتاب في صفة الأرض مؤلف عن مشاهدة مباشرة لا مستخرجة من الكتب، فقد قصد الإدريسي لتأليف ذلك الكتاب[3] وهذا الأخير بدوره لم يجمع المعلومات الواردة في الكتاب بمفرده، بل كلف طائفة من الرجال إلى بلدان متفرقة ليأتوه بالمعلومات فكتبوا له تقرير على ما شاهدوه إضافة على ما شاهده بنفسه في البلدان وبهذه الطريقة تمكن الإدريسي من جمع أكبر ما كتب في هذا العلم والأخذ من كل ذلك مادة لتأليف كتاب نزهة المشتاق[4].

وقد تم تأليف هذا الكتاب قبل وفاة الملك روجر سنة 541هـ، وظل الكتاب ينسب إلى أمير بلاد صقلية لذلك أخذ الكتاب اسمه، وأكد زكي محمد إضافة إلى بعض المصادر إلى أن الإدريسي استعان مما أفاده من رحلاته الخاصة ولما جمعه الرواة الذي وفدهم الملك روجر إلى أقاليم مختلفة من أجل استطلاع وبما قيد من أحاديث الرحالة والبحارة والحجاج، بالإضافة إلى ما استطاع الحصول عليه من بيات عن البلاد عن البلاد المسيحية بفضل رعاية الملك روجر وقد امتاز الإدريسي بهذه البيانات على سائر الجغرافيين المسلمين، فإن الذين سبقوه لم يستطيعوا الكتابة على أوروبا شيء من الدقة[5].

3.2.محتوى الكتاب:

افتتح الإدريسي كتابه بمقدمة بدأ فيها بالبسملة والصلاة على النبي محمد وحمد الله جلا وعلا في قوله " بسم الله الرحمان الرحيم وصلى الله على سيدنا محمد وآله وسلم، الحمد لله على العظمة والسلطان والطول والامتنان...ثم عظم ملك صقلية وبين فضله عليه ثم بين الإدريسي في كتابة نزهة المشتاق في اختراق الآفاق المصادر التي تبناها في نقله للمعلومات هذا من باب المصدقية والأمانة العلمية، فقد كان صادقا وواضحا في ذكر هذه الأخيرة التي تنوعت ما بين عرب وغير عرب، حيث نجده أوضح ذلك من خلال ذكره للمصادر التي اتفق

[1]-أكلي محمد حسن، **المرجع السابق**، ص64.

[2]- قدري حافظ طوقان، **المرجع السابق**، ص197.

[3]- أنجل جنثالث، **المصدر السابق**، ص333.

[4]- شوقي ضيف، **المرجع السابق**، ص43.

[5]- زكي محمد حسن، **المرجع السابق**، ص65.

عليها المتكلمون وأثبتها في الدفاتر الناقلون والمؤلفون ومن بينهم كتاب "العجائب" للمسعودي وكتاب أبي نسخ السعيد الجيهاني، وكتاب أبي القاسم عبيد الله بن خردذابة له وكتاب أحمد بن عمر العذري وكتاب أبي القاسم محمد الحوقلي البغدادي وكتاب خنان بن خقانلكيماكي، وكتاب موسى بن قاسم الفردي وكتاب أحمد بن يعقوب المعروف باليعقوبي وكتاب إسحاق بن حسن المنجم، وكتاب قدامى البصري وكتاب بطليموس الأقلودي وكتاب أرسيوس الأنطاكي[1]، فلم يجد فيها شيء مشروح مستوعب ومفصل بل وجد فيها الكثير من الغموض فأحضر العارفين بهذا الشأن فباحثهم عليه عليه وحاول الأخذ منهم فلم يجد عندهم علما أكثر مما في الكتاب المذكور فأكمل بحثه في ذكر مسافات البلاد وعوارضها واعتبرها بمقاييس مضبوطة إلى أن وقف على حيثياتها فشرع في انجاز كرة أرضية مصنوعة من الفضة حين وصفها في مقدمته وصفا دقيقا، حيث نقش عليها كل تقاسيم الأقاليم وما تحتويه.

وبعد إتمام النقوش على الكرة الأرضية الفضية ترجم ما عليها إلى مؤلف سماه نزهة المشتاق في اختراق الأفاق.

كما نجده قد ذكر هيئة الأرض وقسمها بأقاليمها، وذكر البحار من بدايتها حتى نهايتها وما يلي سواحلها من البلاد والأمم، وقد أبنيت في معظمها على مفهومات علمية صحيحة عن كروية الأرض حيث قال في كتابه نزهة المشتاق في اختراق الأفاق وأول ما ابتدأ به من ذلك الكلام على سورة الأرض المسماة بالجغرافية كما سماها باطليموس ووصفها به... فنقول إن الذي تحصل من كلام الفلاسفة رحلة العلماء وأهل النظر في علم الهيئة أن الأرض مدورة كتدوير الكرة والماء لاصق بها وراكد عليها ركودا طبيعيا لا يفارقها وقد أكد أن الأرض مقسومة إلى جزأين جزأ شمالي وجزء جنوبي وهذا يؤكد الأرض مبنيا ذلك في قوله:(والأرض مقسومة بقسمين بينهما خط الاستواء وهو من المشرق إلى المغرب وهذا هو طول الأرض و هو أكبر خط في الكرة، وقد زاد على ذلك بوصف أحوال البلاد والأرض في خلقها وبقاعها وأماكنها وصور لها وبحارها وجبالها ومسافاتها ومزروعاتها وغلاتها وأجناس نباتها وخواصها والصناعات التي تنفق بها والتجارات التي تجلب إليها وتحمل منها والعجائب التي تذكر عنها وتنسب إليها مع ذكر أحوال أهلها وهيئاتهم وخلقهم ومذاهبهم وملابستهم ولغاتهم. [2]

ومن المقدمة تنتقل إلى محتوى الكتاب والذي يتكون من مجلدين حيث قام بتقسيمهم إلى سبعة أقاليم جاءت على النحو.

[1]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص ص3-5.

[2]- **نفسه**، ص ص 6-8.

المجلد الأول:

***الإقليم الأول:** يبدأ من الصفحة 15 إلى الصفحة 100، حيث يمتد هذا القسم من الغرب إلى الشرق ابتداء من المحيط الأطلسي أو البحر الغربي إلى السودان والنوبة والحبشة واليمن والهند وينتهي إلى الشرق بل إلى بلاد الصين.

***الإقليم الثاني:** يبدأ من الصفحة 215إلى الصفحة521 يمتد من الأطلنطي ويشمل جزر سارة وخرسان وبلهان ثم يمتد بتونس وليبيا والبحر المتوسط الإسكندرية وجزء من بحر القلزم، خليج السويس وفلسطين والشام والجزء الشمالي من شبه الجزيرة العربية والبحرين وايران وتركستان وهضبة التبت إلى الشرق من الصين.[1]

المجلد الثاني:

***الإقليم الرابع:** يبنى من الصفحة 523 إلى الصفحة 721يمتد من المغرب الأقصى عند بداية البحر الأبيض المتوسط شمالا إلى إسبانيا وجزر سردينيا وصقلية وكرسيكا وورودس ويمتد شرقا إلى سوريا و ألامينيا وتركيا وأذربيجان.

***الإقليم الخامس:** يبدأ من الصفحة 723الصفحة 851، ويمتد من شمال إسبانيا ومن الشرق إلى الغرب مارا بالبحر الإدرياني يمتد إلى بلاد الجرمان والقسطنطينية إلى تركيا وهضبة أرمينيا وبعض أجزاء من أذربيجان ثم هضبة البت ثم غلى شمال الصين.

***الإقليم السادس:** ويبدأ من الصفحة 853إلى الصفحة993 ويمتد الغرب من الجزر البريطانية وشرقا متخللا بلاد فرنسا ثم ألمانيا وبلغاريا ثم روسيا مارا ببحر الجزر (بحر القزوين) وأرض تركيا إلى أن يصل إلى الصين عند السور العظيم.

***الإقليم السابع:** ويبدأ من الصفحة 941غلى الصفحة 963، ويمتد هذا الإقليم من المحيط الأطلنطي غربا. وشرقا عبر الجزر المتناثر في البحر وعبر نهر ألية والذي يتصل ببلاد روسيا وهضبة التبت إلى أن يصل إلى شمال الصين حيث افترض أنه لا حياة هناك.[2]

---

[1]- عثمان محمود وشاح، **منهج الإدريسي من خلال كتابه نزهة المشتاق في اختراق الأفاق مجلة الباحث في العلوم الإنسانية والاجتماعية**، ع1، الجامعة الإسلامية، غزة - فليسطينية، 2021/01/13، مج ، ص 149.

[2]- **نفسه**، ص 150- 151.

4.2. منهج الإدريسي:

وإذا تحدثنا عن منهج الإدريسي فقد تتبع الأسلوب الوصفي، ونجد ذلك واضحا من خلال حديثه عن المناطق التي زارها ، فإنه تحدث عنها بنوع من التقصير والتوسيع مما يؤكد للقراء أنه زار هذه المناطق فعلا وخاصة عندما استخدم عبارات مثل وقد شاهدت، وقد رأيناه عيانا...) ويبرز هذا في وصفه للأندلس وجزيرة صقلية وذلك لطول المدة التي قصناها هناك.[1]

ومن هنا يتضح لنا أن الإدريسي قد تحقق من جزء كبير من المعلومات التي بنى عليها محتوى مؤلفة من خلال المشاهدة المباشرة، ومن المعروف أن هذه المعاينة المباشرة والملاحظة الشخصية تعد من أقوى المصادر الأبحاث ومنها البحث الجغرافي الطبيعي والبشري وتحديد المعالم والحياة البشرية، وقد تبينت للمشاهدة. [2]في قوله وأهلها مقيمون بها قليل سفرهم منها وقليلا ما يدخل المسافرون إليها تضيق معايشتها.... وجبالها جرد الإنبات فيها وليس فوقها مما يلي الجنوب عمارة ولا قرب إلا مكان منها قريبا ولهم إبل يتصرفون عليها ويتعيشون منها.[3]

وعلى غرار المشاهدة الشخصية على أرض الواقع اعتمد على المقابلة، والتي تعد أيضا مصدرا مهما من مصادر البحث ولقد تبين أنه كان حريصا على مقابلة بعض التجار والرحالة وخاصة من التجار على السواحل الصقلية التي أقام فيه وسماعة منهم بشكل، زيادة في التأكيد على سلامة المعلومات[4].

وتثبت ذلك من خلال قوله:<<.... من أعظم الخصون وأجل البلاد رقعة يسعى إليها من سائر الأفاق وتجتمع بها السفن والرفاق محلاتها تفتن النظار وبها أسواق جامعة لأصناف الصنائع وضروب المتاجر والمبائع...>>[5].

وحين يصف الإدريسي مشاهداته للمناطق يكون منفتح العينين والذهن على كل مايراه من إنسان وجماد وحيوان ونبات، ولا يكاد يغيب عله مشهدا أو موقع أو ظاهرة طبيعية أو صناعية مما يمر عليه.[6]

---

[1]- غسان محمود، **المرجع السابق**، ص 247.

[2]- **نفسه**، ص247.

[3]- الشريف الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 45.

[4]- غسان محمود، **المرجع السابق**، ص 247.

[5]- الشريف الإدريسي، **المصدر السابق**، 600.

[6]- محمد الغني، **المرجع السابق**، ص 125.

5.2. أهمية الكتاب في الدراسة التاريخية:

كما سبق وأشرنا في تعريف كتاب نزهة المشتاق على أنه أهم الكتب الجغرافية التي أعلنت عليها أوروبا والتي عرفها العالم في القرون الوسطى.[1]

بقي كتاب نزهة المشتاق معتمد كمصدر لعلماء أوروبا لأكثر من ثلاث قرون حيث ذكر قدري حافظ " حسب ما جاب به، المستشرق الألماني سيولد أن الدراسة العربية في حاجة ماسة إلى نشر كتاب الإدريسي الذي يعد أعظم مصنفات العصور الوسطى في الجغرافيا مع ترجمة وشرحه وعمل خرائط هامة له ويعتمد في ذلك على المخطوطات المعروفة لنا الآن في مكتبات باريس واكسفورد واسطنبول .....[2]

وأيضا ذكر الألماني ميلر الذي كتب عن الإدريسي، فدفعه إعجابه وتقديره له أن يقوم بجمع أطراف الخريطة الإدريسية وأن يدرس كتابه نزهة المشتاق دراسة علمية، تخرج هذه الخريطة لأول مرة في طبعه ملونة في غاية الإتقان وذلك في سنة 1931م.[3]

ويقول زكي محمد، ولاشك أن كتاب الإدريسي قد وصل إلى علماء المسيحيين بصقلية في العصور الوسطى، ولكن لا يوجد دليل على ذلك. لأن أقدم ترجمة لهذا الكتاب الجغرافي كانت اللاتينية في بداية القرن 17م، والذي لا شك فيه أن الفرنسيين اعتمد وهذا الكتاب في تقويم البلدان ولاسيما بلاد الشرق إلى أن تقدم علم الجغرافيا في القرنين 18م و19م.

*إن كتاب الإدريسي لا يمكن أن يوازي أي كتاب جغرافي في الأمور المتصلة بها.[4]

*وصف أحوال البلاد والأراضي في خلقها بقاعها وأماكنها وصورها وبحارها وغلاتها وصناعاتها وتجاراتها وأقاليمها وأحوال أهلها وهيئاتهم وخلقهم ومذاهبهم وملابسهم ولغاتهم[5] .

[1]- جوستان لوبون، **المرجع السابق**، ص 485.

[2]- قدري حافظ، **المرجع السابق**، ص 197.

[3]- **نفسه**، ص 200.

[4]- زكي محمد، **المرجع السابق**، ص 66.

[5]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 7.

المبحث الثاني: الخامات الصناعية في بلاد الغرب الإسلامي

أولا: الخامات الصناعية في بلاد المغرب

ثانيا: الخامات الصناعية في بلاد الأندلس

أولا: الخامات الصناعية في بلاد المغرب

1-الخامات النباتية

1-1-القمح والشعير:

يحتاج القمح إلى تربة متوسطة النسيج، بمعنى أن تكون طينية مختلطة بقليل من الرمل جيد الصرف لتترك تهوية للجذور، كما يحتاج إلى أرض مبسطة (فع-غتنمتاتهمتهبالقرب من الأنهار ومجاري المياه ليتم تصريف المياه الزائدة عن الحاجة، ومن المعروف أن القمح يحتاج إلى تربة غنية تتسم بإحتوائها على نسبة مرتفعة من العناصر العضوية [1].

وقد اشتهرت بلاد المغرب بكثرة إنتاج القمح والشعير، خاصة بعض القبائل المتفرقة من صنهاجة، بالإضافة إلى العديد من المناطق المذكورة في كتاب نزهة المشتاق منها مدينة سجلماسة[2].

كما كان يزرع القمح بنجاح في مدينة نفيس[3] من بلاد المغرب الأقصى، التي فيها كثير من الخامات منها الحنطة، التي توجد بها منها ما لا يوجد في كثير من البلاد غيرها[4]، كما اشتهرت مدينة تل الواقعة بمقربة من تهرت بمرحلة، وبهذه المدينة عيون ومياه كبيرة.والمعروف أن أرضها جيدة للفلاحة حيث كانت زروعها كثيرة ووفيرة في القمح والشعير.[5]

وفي القرن 12هـ_ 6هـ كانت مدينة باجة[6]تعتبر أغنى مدينة في بلاد المغرب من حيث الحبوب[7]وعرفت أيضا كل من مهدية [8]ونفوسة [9]ومدينة الجزائر[1] بوفرة الحنطة والشعير والذي وصفه الإدريسي انه متناهي في الطيب[2]،

---

[1]- محمد خميس زوكة، **الجغرافيا الزراعية**، د.ط، دار المعرفة الجامعية، الإسكندرية، مصر، 2000، ص 185.

[2]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 226.

[3]- نفيس: قصر نفيس على ميلين من المدينة ينسب إلى نفيس بن محمد بن موالي الأنصار، الحموي ، **المصدر السابق**، ج5، ص 297.

[4]- **نفسه**، ص 229.

[5]- نفيس: قصر نفيس على ميلين من المدينة ينسب إلى نفيس بن محمد بن موالي الأنصار، الحموي ، **المصدر السابق**، ج5، ص.ص 231_251.

[6]- باجة: بلدة افريقية تعرف بباجة القمح سميت بذلك لكرة حنطتها بينها وبين نتر يومان أنظر شهاب الدين أبي عبد الله ياقوت الحمري- **معجم البلدان**، د,ط، دار صادر بيروت، لبنان1977،مج1، ص 314.

[7]- الهادي روجي إدريس، **الدولة الصنهاجية**، ط1، دار الغرب الإسلامي، بيروت، لبنان، 1992، ج2، ص 240.

[8]- مهدية: في موضعين، احداهما في افريقية والأخرى واختطها عبد المؤمن بن علي قرب سلا، أنظر الحموي المصدر، ج5، ص 229.

[9]- نفوسة: جبال في المغرب بعد افريقية عالي نحو ثلاث أميال في أقل من ذلك، وفيها منبران، في مدينتي، احدهما سروس في وسط الجبل وبها خبز الشعير ألذ من كل طعام، انظر الحموي، **المصدر السابق**، ج5، ص 296.

ولأن زراعة القمح والشعير تعتبر أمرا مهما دفعت إليه الضرورة للعيش على آية حال قد أشار ابن حوقل إلى مدينة بونة[3]فذكر أن " قمحها وشعيرها في أكثر أوقاتها كما لا قمر له".[4]

وحين يذكر الإدريسي مدينة فاس[5] يشير إلى أن من غلات أهلها الحنطة والشعير، ولكثرة هذا المنتوج، فإن سعره منخفض مقارنة بالمدن والمناطق القريبة منها[6] واكتفى عند ذكر تيهرت أن أهلها يكثر عندهم (ضروب الفلات).[7]

وأضاف ابن حوقل بخصوص وهران أن << غلاتهم من القمح و الشعير>>،[8] وقد عبر الإدريسي عن وفرة القمح والشعير في مناطق السهول المرتفعة حين ذكر قسنطينة بأن حنطتها تخزن في المطامير وأنه يوجد مطمورتان وثلاثة وأربعة منقورة في الحجر ولذلك تبقى بها الحنطة برودتها واعتدال هوائها.[9]

وللقمح والشعير أهمية كبيرة في بلاد المغرب حيث اعتبر من الإنتاج الرئيسي وهذا لبساطته، فكان الشعير هو الغذاء السائد في المناطق الأقل خطوة، وبالإضافة إلى هذا فقد كان القمح والشعير يمثلان العنصر الأساسي في التغذية لمختلف شعوب المغرب[10].

وقدبين الإدريسي أهمية القمح من خلال إشارته الكثيرة لمناطق مختلفة من بلاد المغرب على أنها كثيرة الزروع والحنطة كمدينة تنس[11] وهي مدينة قديمة عليها سور حصين قربة من ضفة بحر الملح بها مختلف الحبوب وغيرها من المدن، ويعودا الفضل في هذا إلى نوعية تربة بلاد المغرب.[12]

---

[1]- الجزائر: اسم علم لمدينة على ضفة بين إفريقية والمغرب بينها وبين بجاية أربعة أيام ، أنظر الحموي، **المصدر السابق**،ج2، ص 132.

[2]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص.ص. 258-227.

[3]- بونة مدينة افريقية تقع بين مرسي الخزر وجزيرة بني مزغنة وهي مدينة حصينة أنظر الحمري المصدر السابق، مج1،ص 512.

[4]- أبي القاسم ابن حوقل النصيبي، **صورة الأرض**،د.ط، منشورات دار مكتبة الحياة، بيروت، لبنان، 1995، ص 88.

[5]- فاس: مدينة مشهورة كبيرة على بر المغرب من بلاد البربر، انظر الحموي المصدر السابق، ج4، ص 230.

[6] الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 243.

[7]- **نفسه** ،ص 242-256.

[8]- ابن حوقل، **المصدر السابق**، ص 78.

[9]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 266.

[10]- الهادي روجي، **المرجع السابق**، ص240.

[11]- تنس: وهي آخر إفريقية من ما يلي المغرب، بينها وبين وهران ثمانية مراحل ، انظر الحموي، **المصدر السابق**، ج2، ص 48.

[12]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 151.

2.1. الزيتون:

الزيتون شجرة مباركة جاء ذكرها في تنزيل العزيز في 7 8 ﴿ٱللَّهُ نُورُ ٱلسَّمَٰوَٰتِ وَٱلۡأَرۡضِۚ مَثَلُ نُورِهِۦ كَمِشۡكَوٰةٖ فِيهَا مِصۡبَاحٌۖ ٱلۡمِصۡبَاحُ فِي زُجَاجَةٍۖ ٱلزُّجَاجَةُ كَأَنَّهَا كَوۡكَبٞ دُرِّيّٞ يُوقَدُ مِن شَجَرَةٖ مُّبَٰرَكَةٖ زَيۡتُونَةٖ لَّا شَرۡقِيَّةٖ وَلَا غَرۡبِيَّةٖ يَكَادُ زَيۡتُهَا يُضِيٓءُ وَلَوۡ لَمۡ تَمۡسَسۡهُ نَارٞۚ نُّورٌ عَلَىٰ نُورٖۚ يَهۡدِي ٱللَّهُ لِنُورِهِۦ مَن يَشَآءُۚ وَيَضۡرِبُ ٱللَّهُ ٱلۡأَمۡثَٰلَ لِلنَّاسِۗ وَٱللَّهُ بِكُلِّ شَيۡءٍ عَلِيمُۢ ٣٥﴾ [1]

قد اشتهرت بلاد المغرب بهذا النوع من الشجر الذي تتم زراعته في الأراضي الساحلية والأراضي السهلية[2]،ومن خلال كتاب نزهة المشتاق يتضح أن معظم مدن بلاد المغرب تتميز بشجر الزيتون فقد اشتهرت منطقة المهدية بكثرة الزيتون بأراضيها.[3]

كما ذكر صاحب الأنيس المطرب وفرة بلاد المغرب عامة ومدينة فاس خاصة على شجر الزيتون وذلك في قوله<< كثيرة المياه والغروس والزيتون>>[4]وكذلك مدينة بني غطوس
وهي ديار متصلة وعمارات وفيها بساتين ولهم هناك أشجار وغلات وزيتون كثير.[5]
وأطلق أحدهم على مدينة مكناسة[6] بمكناسة الزيتون وذلك لكثرته بها[7]، ويذكر في جبل درن العظيم أشجار زيتون كثيرة [8]، كما يذكر البكري أن مدينة سفاقس[9] تحيط بها غابات من الزيتون (و زينها يتزود منه أهل مصر وصقيلة والمغرب والروم).[10]

---

[1]- سورة النور، الآية 35.

[2]- الهادي روجي، **المرجع السابق**، ص 241.

[3]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص.ص. 279-293.

[4]- علي بن عبيد الله بن أبي زرع الفاسي، **الأنيس المطرب بروض القرطاس في أخبار ملوك المغرب وتاريخ مدينة فاس**، د.ط، دار المنصور للطباعة والوراقة، الرباط 1972م، ص 19.

[5]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 245,

[6]- مكناسة : وهي مدينة في المغرب في بلاد البربر على البر الأعظم بينها وبين مراكش أربع عشرة مرحلة نحو المشرق، انظر الحموي، المصدر السابق، ج5، ص 181.

[7]- ابن عبد الله بن احمد بن غازي العثماني، الروض الهتون في أخبار مكناسة الزيتون، د.ط، مطبعة الأمنية، الرباط، 1952م، ص.ص 3- 6- 10.

[8]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 230.

[9]- سفاقس: مدينة من نواحي إفريقية جل غلاتها الزيتون وهي على ضفة الساحل وبينها وبين المهدية ثلاثة أيام، أنظر الحموي، **المصدر السابق**، ج3، ص 223.

[10]- أبي عبيد، عبد الله بن عبد الله لعزيز، بن محمد البكري، **المسالك والممالك**، تح جمال طلبة، ج1، ط1، دار الكتب العارية، بيروت، لبنان، 2003م، ص 192.

وقد أشار جودت عبد الكريم أنه في مدينة تهرت زيتون كثير وقد سميت باسم تهرت الزيتون لكثرته بها، كما وجد في نواحي تلمسان واد يسمى واد الزيتون.

كما عرفت مدينة صنهاجة بوجود عدد كبير من الزياتين [1]، إضافة لمدينة طرابلس[2] حيث ذكر الإدريسي: << أنها مدينة حصينة كثيرة شجر الزيتون.>>[3]، ويذكر البكري أنه يوجد في وسط جبل نفوسة زيتون كثير، وبالقرب منها توجد بساتين كثيرة وزيتون وخير،[4] وأيضا يذكر الإدريسي قبيلة من مكناسة بها الكثير من شجر الزيتون [5].

ولزيت الزيتون أهمية كبيرة لاستعماله في مجالات متعددة كما اعتبر من أهم الموارد المصدرة في بلاد المغرب[6].

3.1. قصب السكر:

قصب السكر هو نبات تتغلب زراعته بأشعة شمس ساطعة على مدار العام، وتوفر المياه لذا فهو ينمو في المناطق الإستوائية وشبه الإستوائية، يحتاج قصب السكر إلى 12 شهر أي عاما كاملا للوصول إلى مرحلة النضج.[7]

ازدهرت زراعة قصب السكر ازدهار واسعا فنجد منطقة ايجلي التي ذكرها البكري حيث قال << وهي قاعدة السوس مدينة كبيرة على نهر كبير، كثير الثمر، وقصب السكر ومنها يحمل إلى جميع>>[8]، وأيضا يذكر الإدريسي من جملة الغلات التي تنتجها بلاد السوس[9] قصب السكر<< الذي ليس على قرار الأرض مثله طولا وعرضا وحلاوة>>، ومنها يحمل جميع بلاد المغرب التي كانت تفضل جلبه من هناك. [10]

---

[1]- الهادي روجي، **المرجع السابق**،ص242

[2]- طرابلس: وهي ثلاثة مدن وسماها اليونانيون طرابليطة وذلك بلغتهم أيضا ثلاث مدن وهي على شاطئ البحر ، أنظر الحموي ، المصدر السابق، ج4، ص 25.

[3]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 297,

[4]- البكري، **المصدر السابق**، ص..ص 181-191.

[5]- الإدريسي ،**المصدر السابق** ،ص 245

[6]- الهادي روجي، **المرجع السابق**، ص 241.

[7]- محمد صالح علي، **مستبل الصناعة الغذائية**، مجلة العلوم والتنمية، ج1، العدد 87، الرياض- السعودية، 2008، ص 16.

[8]- البكري، **المصدر السابق**، 348.

[9]- السوس: هي مدينة طولها أربعة وثلاثون درجة بلد بالمغرب كانت الروم تسميها قمونية، أنظر الحموي ، المصدر السابق، ج3، ص 281.

[10]- الإدريسي، **المصدر السابق**،227. .

4.1. الفواكه والخضر:

بالإضافة إلى المحاصيل الزراعية التي عرفت بها بلاد المغرب كالقمح والشعير فقد عرفت أيضا بمحاصيل أخرى متنوعة من الفواكه التي وجدت في مختلف مدنها نذكر منها.[1]

1.4.1. التين:

وهي شجرة مباركة حيث جاء في قول العزيز 7 8 ﴿وَٱلتِّينِ وَٱلزَّيۡتُونِ ۝١﴾ [2]ويقال له التبلس وهو أصناف كثيرة، ومنه نوع ذكر لا يؤكل ثمره يقال له الذكار وأجود أنواع التين هو: التين الأبيض ثم الأحمر ثم الأسود الشديد النضج وهو كثير الغذاء ونوع آخر معروف يسمى بالجميز والأخضر منه أقل حرا.[3]

وحسب ما جاء به الإدريسي في كتاب نزهة المشتاق أن التين متواجد في مناطق مختلفة من بلاد المغرب مثل جبل درن [4]الذي فيه من فاكهة التين الكثير والمتناهي في الطيب[5].

كما ذكر الهادي روجي أنه انشرت أشجار التين بكثرة في بلاد المغرب خاصة بجاية[6] وجبل نفوسة وتونس[7] ومدن أخرى[8].

2.4.1.العنب:

يعتبر العنب من أشهر الفواكه كما جاء في 7 8 ﴿أَوۡ تَكُونَ لَكَ جَنَّةٞ مِّن نَّخِيلٖ وَعِنَبٖ فَتُفَجِّرَ ٱلۡأَنۡهَٰرَ خِلَٰلَهَا تَفۡجِيرًا ۝٩١﴾ [9] وهو أنواع منه الأسود والأبيض،[10] كما جاء في وصف الإدريسي لعين

---

[1]- جودت عبد الكريم، **الأوضاع الإقتصادية والإجتماعية في بلاد المغرب خلال القرن الثالث والرابع هجريين 10.9** م ،دط ، ديوان المطبوعات الجامعية بن عكنون الجزائر ،2009 ، ص 35.

[2]- سورة التين الآية 1.

[3]- حسن حافظي علوي، **الفلاحة والتقنيات الفلاحية بالعلم الإسلامي في العصر الوسيط**، د.ط، بين منشورات عكاظ، الدار البيضاء، 2011م، ص 279.

[4]- جبل درن: كثير الخصب وطول المسافة واتصال العمارات مبدوء من بحر المحيط في أقصى السوس ويمر مع المشرق مستقيما حتي يصل إلى جبال نفوسة، الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 229.

[5]- **نفسه**، ،ص230 .

[6]- بجاية: مدينة على ساحل البحر بين إفريقية والمغرب كان أول من إختطاها الناصر بن علناس بنو حماد الحلبي، أنظر الحموي، **المصدر السابق**، ج1، ص 340.

[7]- تونس: مدينة كبيرة محدثة بإفريقية على ساحل بحر الروم وكان اسم تونس في القديم ترشيش ، أنظر الحموي، **المصدر السابق**، ج2، ص 60.

[8]- الهادي روجي، **المرجع السابق**، ص 242.

[9]- سورة الإسراء، ص 91.

[10]- الهادي روجي، **المرجع السابق**، ص279.

منطقة جبل درن، وقال أنه مستطيل الشكل عسلي الذي لا توجد فيه نوى كثيرة ومنه يتخذ الزبيب ويأتي لأجله ملوك المغرب لطيبة نعمه واعتدال غذائه.[1]

3.4.1. التمر:

ووجود التمر في بلاد المغرب في مدن متعددة حيث يقول الله تعالى في كتابه الحكيم 7 8 ﴿يُنۢبِتُ لَكُم بِهِ ٱلزَّرۡعَ وَٱلزَّيۡتُونَ وَٱلنَّخِيلَ وَٱلۡأَعۡنَٰبَ وَمِن كُلِّ ٱلثَّمَرَٰتِۗ إِنَّ فِي ذَٰلِكَ لَأٓيَةٗ لِّقَوۡمٖ يَتَفَكَّرُونَ ١١﴾ [2]

وقال البكري<< في مدينة قفصة [3]تمر مثل بيض الحمام وهي تميز القيروان بأنواع الفواكه وأنواع التمر>>.[4]

والتمر أنواع منه البرنسي الموجود في افريقية وكذلك الكيسبة والرطب المتواجد في مدينة قابس و[5] أشار إليها الإدريسي إلى مدينة سجلماسة[6] أنه بها نخيل كثير حيث قال"..وبها نخل كثير وأنواع من التمر لايشبه بعضها بعض وفيها الرطب المسى بالبرني وهي خضراء جدا وحلاوتها تفوق كل حلاوة ونواها صغيرة في غاية الصغر [7].

4.4.1. الرمان:

للرمان فوائد كثيرة ، 7 8 ﴿وَهُوَ ٱلَّذِيٓ أَنشَأَ جَنَّٰتٖ مَّعۡرُوشَٰتٖ وَغَيۡرَ مَعۡرُوشَٰتٖ وَٱلنَّخۡلَ وَٱلزَّرۡعَ مُخۡتَلِفًا أُكُلُهُۥ وَٱلزَّيۡتُونَ وَٱلرُّمَّانَ مُتَشَٰبِهٗا وَغَيۡرَ مُتَشَٰبِهٖۚ كُلُواْ مِن ثَمَرِهِۦٓ إِذَآ أَثۡمَرَ وَءَاتُواْ حَقَّهُۥ يَوۡمَ حَصَادِهِۦۖ وَلَا تُسۡرِفُوٓاْۚ إِنَّهُۥ لَا يُحِبُّ ٱلۡمُسۡرِفِينَ ١٤١﴾[8]

---

[1]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 230.

[2]- سورة النحل، الآية 11.

[3]- قفصة: وهي بلدة صغيرة في طرف إفريقية من ناحية المغرب من عمل الزاب الكبير بالجريد وبينها وبين القيروان ثلاث أيام، أنظر الحموي ، **المصدر السابق**، ج4، ص 282.

[4]- البكري، **المصدر السابق**، ص 224.

[5]- حسن حافظي، **المرجع السابق**، ص 278.

[6]- سجلماسة: مدينة في جنوبي المغرب في طرف بلاد السودان، بينها وبين فاس عشرة أيام في تلقاء الجنوب وهي في منقطع جبل درن، انظر الحموي ، **المصدر السابق**، ج3، ص 192.

[7]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص ص 280226.

[8]- سورة الأنعام، الآية، 141.

وهو أيضا أنواع في طعمه فمنه الحلو والحار ومنه المر والحامض[1]وتوجد الأخير منه في جبل درن وهو أيضا مدين السوس بها أنواع كثيرة من الرمان.[2]

5.4.1. السفرجل :

هذا النوع من الفاكهة أيضا أنواع فمنه الحلو ومنه الحامض [3]وهو متواجد بمدينة السوس وجبل درن وقد اكتفى الإدريسي بذكر بعض مناطق بلاد المغرب أنه بها فواكه كثيرة مثل مدينة أغمات[4] وسلا [5]ومدينة تنس.[6]

6.4.1. الجوز:

زراعة هذا النوع من الفواكه قليلة في افريقية،[7]ويذكر الإدريسي أنه يوجد في جبل درن جوز كثير كما ذكر وجود هذا النوع في مدينة سطيف،[8] حيث قال أنه يحمل الجوز بها غلى سائر الأقطار وهو طيب جدا.[9]

7.4.1. الخضر:

أما بالنسبة للخضر فلم يذكر الإدريسي الكثير عنها مقارنة بالخامات النباتية الأخرى السابق ذكرها فقد أشار إلى مدينة ميلة وهي بلاد بالمغرب الأوسط تابعة لبني حماد حيث كان أصلها يزرعون البصل، [10] وأضاف الهادي روجي على ذلك وقال أنه كان توجد زراعة البصل الصقلي في تونس كبير له قشرة رقيقة حلو المذاق.[11]

---

[1]- حسن حافظي، **المصدر السابق**، ص 280.

[2]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص.ص. 227-230.

[3]- حسن حافظي، **المرجع السابق**، ص 179.

[4]- أغمات: وهي قريبة من سجلماسة وريكة نحو من ثمان مراحل، انظر الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 226.

[5]- سلا: مدينة بأقصى المغرب بعدها معمور لا مدينة صغيرة، أنظر الحموي، **المصدر السابق**، ج3، ص231.

[6]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص.ص 231-252.

[7]- حسن حافظي، **المرجع السابق**، ص 280.

[8]- سطيف : هي مدينة في جبال كتامة بيت تيهرت والقيروان من أرض البربر من بلاد المغرب، أنظر الحموي، **المصدر السابق**، ج3، ص 220.

[9]- الإدريسي،**المصدر السابق**، ص.ص 230-269.

[10]- **نفسه**، ص 253.

[11]- الهادي روجي، **المرجع السابق**، ص 246.

2- الخامات الحيوانية:

تعتبر تربية الحيوانات ثروة هامة في بلاد المغرب الإسلامي وقد تحدثت عنها المصادر الجغرافية مثل الإدريسي الذي ذكر أهم الحيوانات وأهم المدن التي تربي فيها ومن هذه الحيوانات ما يلي:

2-1- الأغنام:

كانت المواشي أكثر انتشارا في بلاد المغرب وساعدت عدة عوامل على انتشار هنا سبب وفرة المراعي، فمدينة وجدة وهي مدينة كبيرة وكثيرة البساتين والجنات وكان بها أفضل المراعي وأصلحها للماشية وكان يصنع من صرفها أكسية ليس لها نظير في الجودة.[1]

ومن المناطق التي عرفت بانتشار الأغنام والمواشي حسبها ما جاء به الآريني في كتابة نزهة المشتاق أن مدينة الجزائر أكثر أموال سكانها تتمثل في المواشي، كما اعتبرت مدينة وهران [2]من المناطق التي تكثر بها الأغنام و ذكر أيضا أن الغنم بها رخيصة الثمن وذلك سبب كثرتها[3]، وكانت مدينة قسنطينة من المنطق أيضا التي عرفت بوجود الخرفان النحيفة التي لا تقل أهمية عن الخرفان الغليظة التي كانت تمثل السلالة الإفريقية.[4]

2-2- الأبقار: تكثر تربية الأبقار في المناطق الدائمة الخضرة والعشب ومن بين المناطق التي تتوفر على هذه الإمكانيات مدينة نول[5] حيث ذكر الإدريسي كثرة تواجد البقر بها << لم يقتصر وجود الأبقار في هذه المدينة ، حسب بل وجد أيضا في مدينة تهرت>>.[6]

وأشار ابن حوقل إلى مدينة بونة[7] أن أكثر مواشي أهلها البقر ولهم إقليم واسع وبادية ذات إنتاج وضرر هذه دلالات على وفرة الأبقار في بلاد المغرب واستفادة أهلها من لحومها وحليبها.[8]

---

[1]- المؤلف مجهول، **الأبصار في عجائب الأمصار**، تح،د.ط، دار النشر المغربية، الدار البيضاء، المغرب،1985، ص 177.

[2]- وهران: هي مدينة على البر الأعظم من المغرب بينها وبين تلمسان سرى ليلة ،وهي مدينة صغيرة على ضفة البحر وأكثر أهلها تجارة ، أنظر الحموي ، **المصدر السابق**، ج5، ص 385.

[3]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص. ص 252- 258.

[4]- الهادي الروجي، **المرجع السابق**، ص 244.

[5]- نول: هي مدينة قريبة من سجلماسة بسبع مراحل وهي ليس بكبيرة ولكنها متحضرة، أنظر الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 225.

[6]- **نفسه**، 256.

[7]- بونة: وهي مدينة بإفريقية بين مرسى الخرز وبين جزيرة مزغناي، أنظر الحموي، **المصدر السابق**، ج1، ص 512.

[8]- ابن حوقل، **المصدر السابق**، ص 77.

2-3- الإبل:

تعتبر الصحراء والمناطق الجافة عموما مربعا ملائما للإبل حيث ذكر الإدريسي أن صحراء بلاد المغرب كقبائل صنهاجة كان عيشهم من ألبان الإبل[1]، كما أضاف الحسن الوزان وجود عدد كبير من الإبل في أفريقيا خصوصا في صحاري البربر أن الإبل ثروة الأعراب وأرزاقهم.[2]

وقد كانت تربية الكلاب واستهلاك لحومها شائعة في بلاد المغرب كمدينة قسنطينة[3]،[4]ويذكر كل من الإدريسي والبكري أن أهل سجلماسة كانوا يسمنون الكلاب ويأكلونها حيث كانت نساءهم في نهاية السمن وكثرة اللحم.[5]

2-5- الطيور:

جاء ذكر الطيور في الكثير من المواضيع في قوله جلا وعلا: **<< ألم يروا إلى الطير مسخرات في جو السماء ما يمسكهن إلا الله إن في ذلك لآيات لقوم يؤمنون>>.**[6]

لم يشير الإدريسي إلى تواجد أنواع كثيرة من الطيور في بلاد المغرب فتجده ذكر مدينة أنقال[7]، واكتفى على أنه توجد بها طيور كثيرة، وذلك كذلك أنه بها النعام ولحومها باردة يابسة وشحومها نافعة عندهم (من الصمم تقطيرا ومن سائر الأوجاع بدنيا).[8]

2-6- الأسماك:

إن بلاد المغرب ساحلية البحر الأبيض المتوسط فهو يشكل حدودها الشمالية والمحيط الأطلسي حدها الغربي، لذا كثرت عندهم الأسماك وقد تمت الإشارة إليه في كل من مدينة تونس وسفاقس وهي مدينة قديمة عامرة لها أسواق كثيرة وهي قريبة من قابس، فذكر الإدريسي أن هذه المدينة يصطاد بها سمك كبير، وذكر أيضا مدينة قرطاج[9]، فيها بحيرة فيها عجب من الأسماك، وهي تحتوي على 12 عشر نوعا في كل شهر يظهر نوع يختلف على

---

[1]- الإدريسي **المصدر السابق**، 224.

[2]- حسن بن محمد الوزان الفاسي، **وصف افريقية**، تر ، محمد حجي ومحمد الأخضر، ط2، دار الغرب الإسلامي، بيروت، لبنان، 1983، ج2، ص 259.

[3]- قسنطينة:مدينة يقال لها قسنطينية الهواء وهي من حدود افريقية مما يلي المغرب، أنظر الحموي المصدر السابق، ج 4، ص 349

[4]- الهادي روجي، **المرجع السابق**، ص 245.

[5]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 26، البكري، **المصدر السابق**، 333.

[6]- سورة النحل، الآية 79.

[7]- أنقال: يقال لها دار المرابطين وبها عين عليها أقباء وهي قريبة من مكول، بمرحلة، أنظر الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 237.

[8]- **نفسه**، ص 238.

[9]- قرطاج: مدينة عتيقة، تقع على ساحل البحر بينها وبين تونس 12 ميل، أنظر الحمودي، **المصدر السابق**، ج4، ص 323.

ماسبقه من السمك، وهي أصناف كثيرة كسمك البوري،[1] حيث قال عنه صاحب الاستبصار أنه حوت كبير يدخل في واد متواجد في مدينة فاس.[2]

_ إذ شمر أكمامه ليرميها ***يرى البوري يرشف لذاك.[3]

بالإضافة إلى سمك البودي فقد ذكر الإدريسي أنواع أخرى منها الفاجوج والمحل والكحلاء والجوقة وغيرها...، أما مدينة درن فقد حمل الحوت بالعسل وذلك من أجل إيصاله طريا إلى باقي المناطق الأخرى، وعرفت أيضا مدينة سلا بالسمك بجودة طعمه، وكذلك مدينة جيجل، [4]بها حوت كثير العدد المتناهي في الطيب,[5]

ثانيا: الخامات الصناعية في بلاد الأندلس:

1- الخامات النباتية:

1- 1-القمح والشعير:

شكل القمح المحصول الرئيسي باعتباره عنصر من العناصر الغذائية الرئيسة التي يعتمد عليها السكان، ولذلك انتشر زراعته في الكثير من المناطق الأندلسية، فتميز المجتمع الأندلسي بأساليب متنوعة في زراعة القمح الفلاحة فكانوا أكثر أهل المعمورة استغلالا للمعطيات الطبيعية الأندلسية[6]

فمدينة شنترين[7]"أكثر أهلها يزرعون الحنطة فتبقى في الأرض أربعين يوما فتحصد وإن الكيل الواحد منها يعطي مائة كيل".[8]

---

[1]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 289.

[2]- مؤلف مجهول، **المصدر السابق**، ص 185.

[3]- ابن قزمان القرطبي، **ديوان ابن قزمان الأعراض في إصابة الأعراض 550هـ . 1160م** ، تح فيديريكو كرتيكا، د. ط، منشورات المجلس الأعلى للثقافة ، القاهرة ، مصر ،1995 ، ص 458.

[4]- جيجل: لها مرسيان الأول من الجهة الجنوبية والثاني من الجهة الشمالية ومن جيجل إلى القل سبعون ميلا ، أنظر الإدريسي **المصدر السابق**،ص269.

[5]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص.ص 236- 258.

[6]- حسن محمد القرني، المجتمع الريف في الأندلس في عصر بني أمية، د.ط، المجلس الأعلى للثقافة، القاهرة، 2012، ص 103.

[7]- شنترين: مدينة متصلة بأعمال باجة وهي أرض بالأندلس خصها الله بالبركة. أنظر زكرياء بن محمد محمود القزويني، **أثار البلاد وأخبار العباد**، د.ط، دار صادر، بيروت لبنان،د.س، ص 543.

[8]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 550.

ومرسية مدينة عظيمة كثيرة الخصب والفواكه قليلة المطر وهي مع ذلك أبرك بلاد الأندلس أيضا فيها موضع يعرف بشنترين، واشتهرت بزراعة القمح الفائق الجودة الذي تنبت الحبة الواحدة منه مائة وثمانين سنبلة، وفي كل سنبلة ثمانون حبة، وكذلك مدينة ألمرية وهي مدينة على ساحل البحر، مما يلي المغرب، وهي مرسي، الأندلس، ومن عجائبها أنها ذخرت بها الشعير 60 و70 سنة لا يتسوس.[1]

وقد اشتهرت زراعة الحبوب في أنحاء مختلفة من الأراضي الأندلسية كمدينة يبورة [2] بزراعة القمح والشعير وأنها كثيرة الحنطة [3]، كما اشتهرت أيضا القلمرية وهي مدينة حصنة على جبل مستدير وعليها سور حصن وهي موضع في بلاد الأندلس بحروث كثيرة وقال أنها حصن وفير من القمح و الشعير.[4]

وكان القمح يزرع بكميات كبيرة في غرناطة[5] لاسيما في الشمال الشرقي والشمال الغربي وكان الغرناطيون يقومون بتخزين القمح تحت الأرض والجانب هذا البحر من الحنطة كان يزرع الشعير الجيد بهذه المدينة،[6]وفي فحص بلاطة تزرع حنطة كثيرة ،كما تواجد في جيان[7] مزارع وغلات قمح وشعير وفي مدينة أبدة[8] وبالقرب من الواد الكبير مزارع وغلات قمح وشعير كثيرة جدا وفي حصن بيانة وهو حصن كبير والمتواجد في مدينة باغة[9] له مزارع حنطة وشعير كما تواجد أيضا في مدينة قرمونة[10] التي بها فحص ممتد جيد الزراعات كثيرة الإصابة بالحنطة والشعير وكذلك مدينة شريش[11] بها حنطة كثيرة [12].

---

[1]- أبي عبد الله محمد بن أبي بكر الزهري، **كتاب الجغرافيا**، تحقيق محمد الحاج صادق، د.ط، مكتبة الثقافة الدينية، بورسعيد، مصر، د.س، ص 101.

[2]- يبورة: مدينة كبيرة عامرة بالناس وبها خصب كثير ومن مدينة يبورة لمدينة بطليوس مرحلتان في الشرق – أنظر الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 545.

[3]- **نفسه**، ص544

[4]- الحموي، **المصدر السابق**، ص 391.

[5]- غرناطة: وهي أقدم مدن كورة البيرة من أعمال الأندلس وأعظمها وأحسنها، يشقها السهر المعروف بنهر قلزم في القديم ويعرف الآن بنهر حدارة. أنظر الحموي، **المصدر السابق**. ج4، ص 195.

[6]- أحمد محمد الطوخة، **مظاهر الحضارة في الأندلس في عهد بني الأحمر**، د.ط، مؤسسة شباب الجامعة الإسكندرية، مصر 1997، ص 295.

[7]- جبان: هي مدينة لها كورة واسعة بالأندلس تتصل بكورة ألبيرة مائلة عن ألبيرة إلى ناحية الجوف في شرق قرطبة وبينهما سبعة عشر فرسخا، أنظر الحموي، **المصدر السابق**،ج 2، ص 195.

[8]- أبدة: مدينة بالأندلس من كورة جيان تعرف بأبدة العرب،أنظر الحموي، **المصدر السابق**، ج1، ص 64.

[9]- باغة: مدينة بالأندلس من كورة ألبيرة بين المغرب ولقبلة منها، وفي قبلة قرطبة منحرفة عنها يسيرا، أنظر الحموي، **المصدر السابق**، ج1، ص 326.

[10]- قرمونة: كورة بالأندلس،ى يتصل أعمالها بأعمال إشبيلية غربي قرطبة وشرقي أشبيلية وهي قديمة البنيان، أنظر الحموي، **المصدر السابق**، ج4، ص 330.

[11]- شريش: هي مدينة كبيرة من كورة شذونة وهي قاعدة هذه الكرة واليوم يسموناها شرش، أنظر الحموي ، **المصدر السابق**، ج43ن ص 340.

[12]- الإدريسي ، **المصدر السابق** ،ص 559..573

2.2. الزيتون:

انتشر الزيتون في معظم مناطق الأراضي الأندلسية وهو نوعان: برى وينبت بطبعه في الجبال ولا ينبت في شطوط الأشجار، أما النوع الأخر يسمى بالأهلي وهو أكثر حبا من البري وأوفر دهنا.[1]

أما بالنسبة للأرض التي تصلح شجر الزيتون هي الأرض الرقيقة والأرض البيضاء لاسيما إن كانت التيلبنة رطبة فإن شجر الزيتون الذي يكون في مثل هذه الأرض يحمل ثمرة كبيرة لبنة كثيرة الزيت والأرض الرملية إذ لم تكن مالحة تصلح لغرس الزيتون.[2]

واشتهرت مدينة اشبيلية بالزيتون [3]وهو عندهم يجتمع من الشرف والشرف سمي بذلك لأنه مشرف من ناحية إشبيلية ممتد من الجنوب إلى الشمال وهو تل تراب أحمر وشجر الزيتون مغروس به من هذا المكان إلى قنطرة لبلة[4] وهي مسافة أربعين ميلا كلها في ظل

شجر الزيتون[5]، وذكر أيضا العذري بأن زيتون شرق إشبيلية يمتاز بغزارة إنتاجه[6] من الزيت عند اعتصاره وأنه تبقى برقته وعذوبته أعواما لا يتغير طعمه ولا يؤثر فيه مكث[7].

كما كان ينتج الزيتون ويسوق كذلك من مدينة لبلة، ويتم جنى الزيتون في الأندلس في أيام الخريف وبذلك يظهر الزيت الجيد في الأسواق فتباع ويوجه إلى مختلف الإستعمالات بحكم أن الزيتون كان من أهم الصادرات في بلاد الأندلس.[8]

---

[1]- أبي زكرياء يحي بن محمد أحمد بن العوام الإشبيلي، **الفلاحة الأندلسية**، تح، أنور أبو سويلم، د.ط، مجمع منشورات اللغة العربية الأردني، الأردن 2012، ج2، ص 61.

[2]- **نفسه**، ص 62-63.

[3]- أحمد بن محمد المقري التلمساني، **نفح الطيب من غصن الأندلس الرطيب**، تح، إحسان عباس، د.ط، دار صادر بيروت، لبنان، 1968، مج 2، ص 158.

[4]- لبلة: قصبة كورة بالأندلس كبيرة يتصل عملها يحمل أكتونية وهي شرف من أكتونية وغرب من قرطبة. أنظر الحموي، **المصدر السابق**، ج5، ص 10.

[5]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 511.

[6]- محمد بن عبد المنعم الحميري، **الروض المعطار في خبر الأقطار**، تح إحسان عباس، ط1، مكتبة لبنان، بيروت، لبنان 1975م، ص 59.

[7]- أحمد بن عمر بن أنس العذري، **ترميم الأخبار تنويع الآثار**، د.ط، منشورات الدراسية الإسلامية، القاهرة مصر، 2013م، ص 95.

[8]- كمال السيد أبو مصطفى، تاريخ الأندلس الإقتصادي في عصر دولتي المرابطين والموحدين، د. ط، مكتبة المهتدين الإسلامية، مركز الإسكندرية، د.س، ص ص 239.240.

ويذكر الإدريس حصن بيانة به زيتون كما قال <<...بيانة حصن كبير في أعلى كدية تراب قد حفت بها أشجار الزيتون الكثيرة>>[1]، كما توجد في منطقة ألمرية[2] زراعة الزيتون يقال أنه بها 4328 شجرة زيتون ذلك سنة 313هـ/ 1410م.[3]

3.2.قصب السكر:

يشترط في زراعة أن يكون في المناطق الساحلية وبالقرب من شواطئ الأنهار حيث الأرض الرملية الرطبة والمياه الغزيرة والحرارة العالية إذ لا ينمو في المناطق الباردة[4].

وقد عرف الأندلسيين زراعة قصب السكر بفضل العرب المسلمين الذين أدخلوا إليها زراعته بعد الفتح الإسلامي[5].

ويفهم من الروايات التاريخية أن منتوج قصب السكر كان كبيرا في القرنين الرابع والخامس هجري العاشر والحادي عشر ميلادي، وأن أهم المراكز إنتاجه وتصنعه "إلبيرة" وهي مدينة في بلاد الأندلس بين القبلة والشرق من قرطبة وأرضها غزيرة الأنهار، يحسن بها قصب السكر،[6]وكذلك جبل موسى الذي أشار إليه الإدريسي وهو جبل منسوب إلى موسى بن نصير الذين كان على يده افتتاح الأندلس في صدر الإسلام وتجاوزه جنات وبساتين وقصب سكر كثير.[7]

---

[1]- الإدريسي ، **المصدر السابق** ،ص 571.

[2]- ألمرية: وهي مدينة كبيرة من كورة ألبيرة، من أعمال الأندلس وكانت هيا وبجانة بابي شرق منها يركب التجار أنظر الحموي، **المصدري السابق**، ج5 ص 119.

[3]- أحمد الطوخة، **المرجع السابق**، ص 297.

[4]- أحمد المقري، **المصدر السابق**، ص 200.

[5]- عز الدين فراح، **فضل العلماء المسلمين على الحضارة الأوروبية**، د.ط، دار الفكر العربي، القاهرة- مصر، 1423هـ- 2002م،ص 65-66.

[6]- لطفي عبد البديع، **<< قطعة من كتاب فرحة الأنفس لإبن غالب>>**، مجلة لعهد المخطوطات العربية، جامعة الدول العربية، 1374هـ- مايو1955م، مج1، ج1، ص 283.

[7]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 528.

وعرفت غرناطة بقصب السكر الذين كان يتم إنتاجه في ألمرية حيث يصدر غلى أسواق حوض البحر المتوسط التي كان لها بها أرخص سعر من سكر شرق الأندلس،[1]وأيضا تربة اشبيلية وهي من السواحل التي يثبت فيها نبات قصب السكر.[2]

وقد استمر السكر وفير في الأندلس حتى سقوط غرناطة[3] سنة 1492م، إلى درجة أن الإسبان سمحوا لعدد من المسلمين المشتغلين بزراعة قصب السكر بالبقاء ولكن كثيرا منهم رفضوا ذلك وغادروا، وهذا كان سبب رئيسا في تضاؤل إنتاج قصب السكر في الأندلس،[4]

كما ذكر أيضا عز الدين بن أحمد أنه طرأ تغير كبير على صناعة السكر وقل إنتاجه في سواحل بلاده الأندلسية غير أن المنكب[5]كانت منطقة الإنتاج الرئيسية في بلاد الأندلس.[6]

4.2. الفواكه:

لقد اشتهرت بلاد الأندلس بكثرة بساتينها من الفواكه والأشجار المثمرة ونذكر كل واحد منها على حدا:

1.4.2. التين:

وهو ألوان وأنواعه كثيرة والعمل فيها كله سواء، أما عن التربة التي يغرس فيها التين هي تربة رملية التي توافق شجر التين بسب البرد الذي يكون فيه في فصل الصيف وقد يغرس في الأرض البيضاء والحمراء رقيقتين ولا يكبر شجرة جدا ولكن يحلو ثمره، أما، وقت غرس التين فهو الخريف والربيع ويسعى بماء قليل حتى ينبت.[7]

---

[1]- أحمد محمد الطوخة، **المرجع السابق**، ص 290.

[2]- العذري، **المصدر السابق**، ص 96.

[3]- غرناطة: وهي أقدم مدن كورة ألبيرة من أعمال الأندلس وأعظمها وأحسنها يشقها نهر المعروف بنهر قلزم في القديم ويعرف الآن بنهر حدارة، أنظر الحموي ، **المصدر السابق**، ج4، ص 195.

[4]- حسن يوسف دويدار، **المجتمع الأندلسي في العصر الأموي 138هـ- 122هـ/755- 1030م**، ط1: مطبعة الحسن الإسلامية، الإسكندرية- مصر، 1994م، ص 359.

[5]- المنكب: وهو بلد على ساحل جزيرة الأندلس من أعمال إلبيرة بينه وبين غرناطة أربعون ميلا، أنظر الحموي، المصدر السابق، ج5، ص 216.

[6]- عز الدين أحمد موسى، **النشاط الإقتصادي في المغرب الإسلامي خلال القرن السادس الهجري**، ط1، دار الشروق، بيروت- لبنان، 1403هـ- 1983م، ص 240.

[7]- ابن العوام، **المصدر السابق**، ص 228.

وهو من أشهر الفواكه المنتشرة في بلاد الأندلس، حيث ذكر الإدريسي أنه يمتاز بالجودة وأهم المدن إنتاجا له مدينة القنت وهي مدينة صغيرة عامرة، ولها قصبة منبعة عالية جدا وهي من بلاد الأندلس.[1] وأضاف الإدريس مدينة "شنت مرية" أنه بها فواكه كثيرة خاصة التين.[2]

ويذكر أيضا منطقة مالقة بها أجواء أنواع التين وأطيبها طعما ومذاقا ومدينة مالقة حسنة وحضينة وهي من أوسع المناطق الأندلسية زراعة لأشجار التين.[3]

وبلنسية هي مدينة على ساحل البحر وفيها أنواع التين ما ليس له نظير في بلاد الأندلس كلها، وبها ستين نوعا من التين لا يشبه واحد للثاني لا في المطعم ولا في اللون.[4]

2.4.2. العنب:

يعتبر العنب من أكثر أنواع الفواكه انتشار في الأندلس، ويذكر الزهري مدينة سرقسطة مدينة عظيمة البناء وهي مشهورة في الأندلس تنقل أعمالها بأعمال نطيلة وهي ذات فواكه عذبه لها فصل على سائر فواكه الأندلس، [5]لا يسوس فيها شئ ولا يعفن ويوجد فيها العنب المعلق من سنة أعوام وهي كثيرة الزرع والبساتين، وأيضا يذكر ابن الخطيب أن لأهل غرناطة فواكه رغدة والعنب يكثر لجودة كرومها وهم يدخرون العنب سليما من الفساد إلى ثلثي العام.[6]

رغم شره الفواكه في بلاد الأندلس إلا أن الإدريسي لم يشير لوجود أنواع لأخرى من الفواكه في بلاد الأندلس على عكس بلاد المغرب، و ذكر مدينة القنت وبيورة وأن بهما فواكه كثيرة منها العنب كما توجد بمدينة قلعة بساتين من كروم، ومدينة بريانة[7]كثيرة الكروم ،كما هو الحال في مدينة مرسية[8] ومدينة شريش.[9]

---

[1]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 558.

[2]- شنت برية: وهو حصن من أعمال شنتبرية ذكر أنه بها سواري من الفضة، أنظر الحموي، المصدر السابق، ج3، ص 267.

[3]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص ص 543- 570.

[4]- الحموي، **المصدر السابق**، 212.

[5]- الزهري، **المصدر السابق**، ص 102.

[6]- لسان الدين الخطيب، **اللامعة البدرية**، د.ط، المطبعة السلفية، القاهرة، مصر، 1347، ص 28.

[7]- بريانة: هي مدينة في بالأندلس شرقي قرطبة من أعمال بلنسية، أنظر الحموي، **المصدر السابق**،ج1، ص 406.

[8]- مرسية: هي مدينة بالأندلس من أعمال تدمير أختطها عبد الرحمان ابن الحكم بن هاشم وهي ذات أشجار وحدائق محدقة بها، أنظر الحموي، **المصدر السابق**، ص 107.

[9]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص.ص 545- ..573.

وذكر ابن بطوطة العنب في رحلته عند زيارة الأندلس مدينة مالقة[1] وأنه رأى العنب يباع في أسواقها بحساب ثمانية أرطل بسعر زهيد.[2]

ثانيا: الخامات الحيوانية في بلاد الأندلس:

أشار الجغرافيون المسلمون لكثرة وجود المراعي في بلاد الأندلس ووفرة ثرواتها لا حيوانية حيث يصف أبن حوقل الذي زار بلاد الأندلس وقال عنها أنها أرض واسعة الضرر وخصبة الماشية لكثرة المراعي بها وعزيرة الإنتاج والمراشي.[3]

1.2. الأبقار والأغنام:

أولى الأندلسيون تربية الأبقار والأغنام عناية خاصة نظرا لأهميتها وفائدتها الإقتصادية الكبيرة التي يستفاد منها في مجالات عديدة من بينها الصناعات الغذائية، وازدهرت تربية الأبقار والأغنام في جبل الشارات العظيم، ويذكر الإدريسي أنه يقع على مقربة في مدينة طليطلة[4]، وعن هذه الثروة الحيوانية يقول:" وفي هذا الجبل البقر والغنم الشئ الكثير الذي يتجهز به الجلابون إلى سائر البلاد ولا يوجد شئ من أبقاره وأغنامه مهز ولإبل هي في غاية السمنة ويضرب بها في ذلك بمثال في جميع أقطار الأندلس."[5]

وذكر عز الدين موسى: أن بلاد الأندلس منطقة قرطبة وجيان وشرف، اشبيلية توجد بها الأبقار، الأغنام بكثرة خاصة في الجهة الغربية.[6]

وكان الرعي الأبقار والضان أهمية كبرى خاصة في السلاسل الجبلية والسهول القاحلة في شرق الأندلس، كما كان الغرناطيون يزاولون نشاط الرعي عند الحدود مع قشتالة.[7]

---

[1]- مالقة : هي مدينة بالأندلس عامرة من أعمال رية سورها على شاطئ البحر بين الجزيرة الخضراء والمرية، أنظر الحموي، المصدر السابق، ج5، ص 43.

[2]- ابن بطوطة، **تحفة النظار في غرائب الأمصار وعجائب الأمصار وعجائب الأسفار**، ط1، دار إحياء العلوم، بيروت، لبنان، ج1، 1987م، ص 682.

[3]- ابن حوقل، **المصدر السابق**، ص 115.

[4]- طليطلة: مدينة كبيرة ذات خصائص محمودة بالأندلس يتصل عملها بحمل وادي الحجارة ومن أعمال الأندلس وهي غربي ثغر الروم، أنظر الحموي، المصدر السابق، ج4، ص 39.

[5]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 553.

[6]- عز الدين موسى، **المرجع السابق**، ص 199.

[7]- أحمد محمد الطوخة، **المرجع السابق**، ص 301.

ومن المناطق الأندلسية الأخرى التي اشتهرت بتربية الأغنام والأبقار وسائر المواشي، قلمرية، قادس ميورقة واستنجته وهي اسم المنطقة بالأندلس تقع بين القبلة والمغرب من قرطبة وبينهما عشرة فراسخ، والتي أغار عليها نصارى شمال اسبانيا سنة 568هـ- 1172م، غنموا منها حوالي خمسين ألف وأنس من الغنم، وملئتي رأس من البقر مما يدل على كثرة أغنامها وأبقارها.[1]

2.2. الأسماك:

اشتهرت بلاد الأندلس بطول سواحلها وكثرة أنهارها،[2]وكان السمك والحوت أكثر ما يصاد في سواحلها خاصة مدينة المنكب كثيرة مصايد السمك، وكذلك مدينة طرابنش وهي مدينة أزلية قديمة المحل تقع على ساحل البحر الذي يحدق بها من جميع جهاتها، ومرساه بالجانب الجنوبي به أكثر السفن في الشتاء حيث يصاد به من السمك مايفوق المقدار كما يصاد بها سمك كبير أيضا معروف بسمك التن بشباك كبار[3] ومدينة شدونة وهي مدينة بالأندلس من أعمال اشبيلية،[4] التي يوجد بمساحلها التن الذي يبخل مرة واحدة في العالم إلى البحر الأبيض، فيزعم الناس أنه يحج إلى حجر معلوم في جزائر البحر ثم يعود فيعيش منه أهل الأندلس[5]وتؤكد المصادر أن سواحل غرناطة كانت غنية بالأسماك وكان السمك

يصادف في إقليم ألمرية التي كانت تشهر بالسردين ،[6]وقرية بزليانة [7] التي فيها حوت كبير كما جاء في نص الإدريسي<<...وشباك يصاد بها الحوت الكثير ويحمل منها إلى تلك الجهات المجاورة لها >>[8]

[1]- عبد الملك ابن صاحب الصلاة، المن بالإمامة: تح عبد الهادي تازي، ط3، دار الغرب الإسلامي، بيروت- لبنان، 1987م، ص 429- الحموي، **المصدر السابق**، ص 174.

[2]- أحمد المقري، **المصدر السابق**، مج1، ص 131-132.

[3]- الإدريسي، **المصدر السابق**، 601564

[4]- الحموي، **المصدر السابق**، ص 329.

[5]- أبي سعيد المقرين بسط الأرض في الطول والعرض، تح خوان قرنيط خنيس، معهد مولاي حسن المغرب، 1958م، ص 45.

[6]- أحمد محمد طوخة، **المرجع السابق**، ص 302.

[7]- بزليانة: هي بليدة قريبة من مالقة بالأندلس ، ينسب إليها احمد بن محمد البزلياني، انظر الحموي ، **المصدر السابق**، ج 1 ، ص410

[8]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 565.

المبحث الثالث: الصناعات الغذائية في الغرب الإسلامي

أولا: مفهوم الصناعة الغذائية

ثانيا: الصناعات الغذائية في بلاد المغرب

ثالثا: الصناعات الغذائية في بلاد الأندلس

أولا: مفهوم صناعة الغذاء:

يتركب مصطلح صناعة الغذاء من كلمتين: الصناعة والغذاء، وبالتالي للوصول إلى مفهوم صناعة الغذاء، لا بد من شرح معنى الكلمتين ودلالاتهما في اللغة والاصطلاح.

1.1.الصناعة لغة:

الصناعة مأخوذة من الفعل: صنع، وقال ابن سيدة، صنع الشئ يصنعه صنعا فهو موضوع و صنيع واستصنعت الأمر دعوت إلى صنعه، والصناعة ما تستصنع من أمره وقد ضعته فهو صناعي أي اتخذته صناعة[1] ، والصناعة حرفة الصانع وعمله الصنعة[2]، ورجل صنيع اليدين أي حاذق بعمل يديه وامرأة صانعة اليدين أي حاذقة ماهرة بعمل اليدين.[3]

2.1. الصناعة اصطلاحا:

يقول ابن خلدون أن الصناعة وجه معاش وهي مركبة وعلمية بها الأفكار ولهذا لا توجد غالبا إلى في أهل الحضر، ويقول أيضا أنها ملكة في أمر عملي فكري وبكونه عمليا هو جسماني محسوس، لذلك نجد الصنائع في الأمصار الصغيرة ناقصة ولا يوجد منها إلا البسيط وقسم الصنائع إلى ما يختص بأمر المعاش الضروري وغير الضروري إلى ما يخصص الأفكار التي هي خاصية الأفكار التي هي خاصية الإنسان من العلوم والصنائع والسياسة.[4]

أو هي عمل يدوي يحرره الصنائع في صنعه ويكون مما يغير في ذات المصنوع كالصحافة والخبارة والصباغة وفي قوله جل وعلا: 7 8 ﴿وَعَلَّمْنَٰهُ صَنْعَةَ لَبُوسٍ لَّكُمْ لِتُحْصِنَكُم مِّنۢ بَأْسِكُمْ ۖ فَهَلْ أَنتُمْ شَٰكِرُونَ ﴿٨٠﴾﴾ [5]

---

[1]- أبي الحسن علي ابن إسماعيل، **المخصص**، دار الكتب العلمية، بيروت- لبنان، د.س، سفر12، مج3،ص 257.

[2]- أبي نصر إسماعيل بن حماد الجوهري. **الصحاح**، تح، محمد محمد تامر، د.ط، دار حديث، القاهرة - مصر، 2009م،مج1، ص 658.

[3]- مجمع اللغة العربية، **المعجم الوسيط**، ط4، مكتبة الشرق الدولية، القاهرة- مصر، 2005،ص 525.

[4]- عبد الرحمان ابن خلدون، **ديوان مبتدأ والخبر في تاريخ العرب والبربر ومن عاصرهم من ذوي السلطان الأكبر**، تح، سهيل زكار، دار الفكر، بيروت- لبنان، 2000م، ج6، ص 480- 501-502.

[5]- سورة الأنبياء(الآية80).

وتعرف الصناعة أيضا بأنها تحويل المواد الأولية إلى مواد أخرى أكثر منها فائدة، وهذا يتطلب استغلال الثروة الطبيعية من محاصيل زراعية.[1]

ثانيا: مفهوم الغذاء:

1.2. لغة:

غذاء: الغذاء: ما يتغذى به وقيل ما يكون به نماء الجسم وقوامه من الطعام والشراب،اللبن، وقيل اللبن غذاء الصغير وتحفة الكبير وغذاءه يغذوه غذاء، ويقال غذوته غذاء حسن، ولا تقل غذيته، غذاه غذوا وغذاه، فأغتذى وتغذى ويقال غذوت الصبي باللبن فاغتذى بمعنى ربيته به ولا يقل غذيته بالياء[2].

2.2. اصطلاحا:

الغذاء يعني مختلف أنواع الأطعمة والأشربة بمختلف أنواعها وأجناسها التي تتحكم فيها، التراتيب الإجتماعية، بعاداتها وتقاليدها وأعرافها، المتباينة زمانيا وجغرافيا. والذي ينجم عنه تنوع للموائد والأطباق والأذواق[3].

3.2. مفهوم الصناعة الغذائية:

هي عملية تحويل مختلف أنواع الأطعمة والأشربة من مواد أولية مصدرية إلى مواد مصنعة ومحفوظة حيث يتم ذلك وفق عدة عمليات تنتج مواد غذائية تزود الإنسان بالطاقة التي يحتاجها في حياته اليومية ،كما ذكر أبو الفضل الدمشقي أن الإنسان يحتاج إلى أنواع كثيرة من الصناعات، حتى تتكون ثم حتى تتم كما يفعل في النبات[4]. ولنجاح الصناعة لابد من أن تتوفر كل المقومات المتمثلة في المواد الخام والأيدي العاملة والإستقرار السياسي[5].

---

[1]- جهاد غالب مصطفى الزغلول، **الحرف والصناعات في الأندلس منذ الفتح الإسلامي حتى سقوط غرناطة**، مذكرة ماجيستر، كلية الدراسات العلمية، الجامعة الأردنية، 1994م، ص 14.

[2]- أبي الفضل جمال الدين ابن منظور، **لسان العرب**، تح، عبد الله على الكبير، د.ط، دار المعارف، القاهرة- مصر، د.س، ج5، ص 3223.

[3]- رشيد عباس، **النظام الغذائي بالمغرب الإسلامي من (ق 6هـ - 9هـ)(12م-15)**، مذكرة شهادة دكتوراه، كلية العلوم الإنسانية والعلوم الإجتماعية، قسم العلوم الإنسانية، جامعة جيلالي اليابس، سيدي بلعباس، 2020م، ص 25.

[4]- أبي الفضل جعفري على الدمشقي، **الإشارة على محاسن التجارة**،د.ط، مطبعة المؤيد، د.ن، 1318هـ، ص4.

[5]- عواطف محمد يوسف، **الرحلات المغربية والأندلسية**،د.ط، مكتبة الملك فهذا الوطنية، الرياض- السعودية، 1996م، ص 243.

ثانيا: الصناعات الغذائية في بلاد المغرب :

1.2. صناعة الدقيق:

تعتمد صناعة الدقيق على القمح والشعير والحصل عليه يمر بمراحل زرع القمح وتنميته إلى بلوغ غايته ثم حصاد سنبله[1] ثم يلقى أغمار على الأرض وتحمل هذه الأغمار على الحيوانات كالجمال إلى حيث لقوم الدواب بدرسها وبعدها ثم تصفيته وأخذه إلى المطاحن[2].

وذكر الإدريسي أن منطقة سجلماسة كان البذر بها عاما والحصاد بها كل سنة حتى تمام سبع سنوات لكن هذه الحنطة التي تنتج دون بذر يتغير حالها حتى تكون بين الحنطة والشعير،[3] وأشار المقدسي أن أرحاء بلاد المغرب كانت توضع على أفواه الأنهار فإذا خرج الماء أدراها[4]. كما ذكر البكري أن مدينة وهران كانت ذات مياه سيالة بجانبها أرحاء ما،[5] ويذكر الإدريسي أن مدينة أغمات بها نهر كبير يشق المدينة وعليه أرحائهم التي يطحنون بها الحنطة كما كانت في مدينة فاس مطاحن يقوم أهلها لا يطحن الحنطة مجانا للناس[6]، ويسدوا أن إنتاج القمح قد اقتصر على القمح الصلب، أما القمح اللين فلم تتم الإشارة غليه بوضوح فخبز تونس الأبيض والمخبوز كما يجب، يصنه من الدقيق ويخلط بالسميد، وخبز الفطير الذي يخبز بالقمح الصلب واللين معا وخبز الخشكار وهو الجيد الصنعة ويصنع من الدقيق الذي نزعت نخالته الغليظة والرقيقة واحتفظ بسميده ودقاقه.[7]

وذكر الإدريسي وجود أنواع من الخبز بتونس وقال عنه أنه لا يمكن عمله في غيرها من البلاد،[8]ويذكر جودة عبد الكريم أن صناعة الخبز في بلاد المغرب تم بطريقتين فالأولى يتم تحضيره في المنزل والمرأة هي التي تتولى صناعته والطريقة الثانية فيصنع من طرف الرجال في الأفران.[9]

وأشار الإدريسي أن في جبل نفوسة منطقة بها شعير طيب حيث كان خبزه أطيب مثل سائر الطعام في سائر الأقاليم والأهلة في صنعه الخبز حذق وتمهر فاقوا في ذلك كل الناس.[10]

---

[1]- ابن خلدون، **ديوان المبتدأ والخبر في تاريخ العرب والعجم والبربر ومن عاصرهم من ذوي السلطان الأكبر**، تح، أبو صعيب الكرمي، د.ط، بين الأفكار الدولية، الأردن، د.س، ص 205.

[2]- جودت عبد الكريم، **المرجع السابق**، ص 41.

[3]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 226.

[4]- شمس الدين أبي عبد الله محمد المقدسي، **أحسن التقاسم في معرفة الأقاليم**، ط2، مكتبة مدبولي، القاهرة، 1411هـ- 1991م، ص 125.

[5]- البكري، **المصدر السابق**، ص 70.

[6]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 226.

[7]- حسن علوي، **المرجع السابق**، ص 272.

[8]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص ص 285، 243.

[9]- جودت عبد الكريم، **المرجع السابق**، ص 109.

[10]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 279.

2.2. عصر الزيتون:

يعد الزيت المستخرج من الزيتون في بلاد المغرب من أطيب الزيوت حيث أشار عبد الواحد المراكشي عن الزيتون المطبوخ وقال أن زيته يكون أقل من المعصور، كما أشار أيضا إلى اختلاف حسن الزيتون وذكر أن زيت المغرب من أطيب الزيوت،[1]ونجد في جبل درنة العظيم أن زيتونها لا يطيب طعمه إلا في آخر شهر سبتمبر يقوم أهله بجمعه ووضعه بين يدي الماعز، فتتبلعه بعد أن تأكل قشرته العليا تلقيه فيجمع ويغسل ويكسر ويدق لبه ويعصر فيخرج منه دهن كثير صافي في اللون عجيب المنظر إلا أنه ليس بعذابه الطعم وهذا النوع من زيت زيتون كثير جدا ومعروف في بلاد المغرب خاصة بالمغرب الأقصى ولكثرته يسرجون به قناديلهم ويقلي به الدخانيون اللإسفنج في السوق وله اذا مسته النار رائحة كريهة والنساء يدهن رؤوسهن بهعلى المشط فتحسن شعورهن وتطول ويمسك الشعر على لونه من السواد.[2]

وكانت المعاصر تقوم على مقربة من السور في أحياء بعيدة قلما يطرقها الناس، ولذلك فإنها لم تكن تزعج السكان،[3]وكانت المعاصر كالمطاحن تدور بالماء أو بدواب العمل، وأنواع الزيت يدل على كيفية استخراجه، منها زيت الماء وهو أفضل الزيوت وأبت اليد وهو متوسط والزيت المغلي وهو الأدنى.[4]

فكانت معدات المعاصر في بلاد المغرب بدائية متكونة من جرف حجري بقوم في وسط فسحة البيت بوضع بسطح الجرف فتدور فيه فيهرس الزيتون، وهذه الرحى كان يديرها الحيوان طوال النهار (انظر الملحق رقم 3)، ويحمل الزيتون المهروس بعد أن يكون قد أخذ منه بعض الزيت في يسلل من الحلفاء المصنوعة من خشب الزيتون،[5] وقد عرف الناس استعمال المعاصر وربما كان بعضها حكرا على أصحابها إلا أن معاصر أخرى كانت عامة[6]، وكانت الزيتوت تخزن في جرار وخوابي فيها نحو أحد عشر مترا إلى أخرى فيها نحو ثلاث قلال.[7]

---

[1]- عبد الواحد المراكشي، **ثابت المرابطين والموحدين**، تح، حسين مؤنس، ط1، مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة، 1997م، ص 288.

[2]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 281.229.

[3]- روجيه لوتورنو، **فاس في عصريني مريني**، تر. نقولا زيادة، د.ط، مؤسسة فرانك لين للطباعة والنشر، بيروت- لبنان، 1967م، ص 126.

[4]- جودت عبد الكريم، **المرجع السابق**،ص 111- 112.

[5]- روجيه لوتورنو، **المرجع السابق**، ص 129- 130.

[6]- جودت عبد الكريم ،**المرجع السابق** ، ص111.

[7]- فاطمة الزهراء مالكي، **العرف والصناعات من خلال نوازل الفقهية في المغرب الإسلامي**، مجلة الحكمة الدراسات الإسلامية، مؤسسة كنوز الحكمت، جانفي – جوان، 2017م، مج 8، ص 175.

3.2. صناعة الأشربة:

تكتسي المشروبات متانة في النظام الغذائي وهي متنوعة بتنوع مصادرها وقد أثارت بعض المشروبات جدلا فقهيا ألقى بالضلالة على الحياة السياسية والإجتماعية والإقتصادية.[1]

أشار صاحب الأنيس المطرب غلى صناعة الخمور والأشربة وكثرة وجود العنب التي تستخرج منه الخمور.[2]وهناك أنواع كثيرة من الخمور التي كانت تصنع في بلاد المغرب منها خمور الذرى والشعير وكذلك بالتين والتمر والعسل.

كما أشار جودة عبد الكريم إلى مدينة تهرت بالخصوص:<< فسدت أهلها في تلك الحروب واتخذوا للمسكر أسواقا>>.[3]

ويذكر ابن حوقل أن أهل المغرب كانوا يكثرون الأكل الشرب وينتبذون نبيذ العسل فيشربونه من يومه ويسكرهم الإسكار العظيم ويعمل من الصراع مالا يعمله نبيذ الذرى وغيره من الأشربة.[4]

وقد ذكر الإدريسي أن بلاد المغرب بها عسل كثير وأشار كمدينة قسنطينة، جيجل، وهران وغيرها من المناطق،[5]وأضاف ابن حوقل أن مدينة مرسي الجزر مشهورة صناعة نوعان من الأشربة الأول من الذرة والآخر من العسل،[6]وكما اشتهرت بلاد المغرب أيضا بشراب الزبيب.[7] وأكد الإدريسي على هذا حين ذكر القبائل المتفرقة من صنهاجة أنهم كانوا ينقعون الزبيب في الماء بعد دقه ويشربون صفوة وهو نقيع حلو المذاق، علما أن الزبيب كان يجلب إليهم عن طريق التجار لأنه لا يوجد في بلدهم زبيب.[8]

---

[1]- عبد الملك بكاي، **الحياة الربعية في المغرب الأوسط (ق7-10هـ)(13-16م)**، كلية العلوم الإنسانية والإجتماعية، قسم العلوم الإنسانية، تاريخ جامعة الحاج لخظر، باتنة، 2014، ص 257.

[2]- ابن أبي الزرع الفاسي، **المصدر السابق**، ص 162.

[3]- جودت عبد الكريم، **المرجع السابق**، ص 113.

[4]- ابن حوقل، **المصدر السابق**، ص 77.

[5]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 252- 268.

[6]- ابن حوقل، **المصدر السابق**، ص 75.

[7]- جودت عبد الكريم، **المرجع السابق**، ص 113.

[8]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 224.

وقد شاع في عدة مدن مغربية منها بجاية على وجه الخصوص أنه بها نوع من الشراب كانوا يتناولونه عندما يأكلون الطعام وهو شراب مطبوخ يسمى الرب.[1]

بالإضافة إلى مدينة تارودنت حيث كان لدى أهلها شراب يسمى إنزير وهو مشهور لديهم وتتم صناعته عن طريق عصر العنب ثم يطبخ على النار إلى أن يذهب ثلثة ويرفع من على النار ثم يخلط بمقدار من الماء ويشرب، وقسم آخر يترك بدون ماء فيفعل بهم ما لا تفعله الخمور، وذلك لمتانته وغلظة قوامه وكان أهل السوس الأقصى يمزجونه بالماء ويرون أنه خلال ما لم يصل بهم لحد السكر.[2]

بالإضافة إلى هذه المشروبات التي شاعت في بلاد المغرب كانت هناك مشروبات أخرى كالألبان التي تعد من الصناعات الغذائية الرئيسية وقد استفاد سكان المغرب كثيرا من الثروة الحيوانية واستنبطوا منها الألبان كقبائل، خاصة القبائل التي سكنت المغرب،[3]صنهاجة حيث كان عيشهم من ألبان بالإضافة إلى مدينة نول التي احتوت على ألبان كثيرة وكذلك ذكر الإدريسي منطقة جيجل أنها مدينة حسناء بها ألبان كثيرة.[4]

4.2. تجفيف الفواكه:

استخدم سكان بلاد المغرب منتجات زراعية في أغراض صناعية منها حرفة تجفيف الفواكه وذلك لما اشتهرت به من كثرة غلاتها وتنوع فواكهها فعمدوا على تخفيف الفواكه خاصة الثمن والعنب فأهل مدينة تلمسان كانوا يجففون التين ليأكل في الشتاء فكان لخرفي يأخذ شرائح التين ثم يجففها تحت الشمس،[5] وهذا ماكان يعمل في المدن المتوفرة على التين والتي ذكرها الإدريسي ومدام الناس قد جففو التين فمن الأرجح أنهم جففوا بعض الفواكه الأخرى مثل المشممش.[6]

---

[1]- الرب: الطلاء الخاثر، **وهو دبس كل ثمرة وخثارتها بعد الإعتصار وأنظر ابن منظور**، ج1، المصدر السابق، ص 405.

[2]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 228.

[3]- ابن حوقل، **المصدر السابق**، ص ص 76- 84.

[4]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص ص 224-256-268.

[5]- مليكة عدالة، **صناعة الغذاء في المغرب الاوسط** ، مجلة مخبر البحوث الإجتماعية والتاريخية، ع4، جامعة وهران ، جوان 2013 ص 367.

[6]- جودت عبد الكريم، **المرجع السابق**، ص 311.

كما عمل حرفيو بلاد المغرب على تجفيف العنب إلى زبيب كما أشار الإدريسي إلى مدينة نفيس، ووجدوا أنواع من الزبيب بها كل عجيبة من جمال المنظر وحلاوة الذوق وقال عند كبير المقدار كثير حداد مشهور في بلاد المغرب رغم أن الإدريسي ذكر العديد من الفواكه بلاد المغرب إلا أنه لم يشر إلى كيفية تجفيفها.[1]

بالإضافة إلى تجفيف الفواكه اشتهرت بلاد المغرب أيضا بالتمر وذكر الإدريسي أنها مميزة ذات جودة عالية فمدينة قابس بها تحل ملتف من الرطب الذي لا يعدله شئ في نهاية الطيب، وذلك أن أهل قابس يجنونها طريا ثم يودعونها في دنانات فإذا كان يعد مدة من ذلك خرج منها العسل الذي يعلو وجهها ولا يقدر على التناول منها إلا بغد زوال العسل عنها من أعلاها وليس في جميع البلاد المشهورة بالتمر شئ يشبهه ولا يحاكيه ولا يطابقه في علو كله وطيبة مذاقه.[2]

5.2. صناعة السكر:

عرفت بلاد المغرب صناعة السكر لوفرة انتاجه بها وتنوع محاصيله فارتبطت زراعته أساسا بصناعته [3] فنجد الإدريسي تحدث على نوعية السكرفي بلاد السوس الذي تميز عن باقي المناطق في قوله << ويعمل ببلاد السوس من السكر المنسوب إليها ما يعم أكثر الأرض وليس مثله على قرار الأرض طولا وعرضا وحلاوة وهو بالغ في الطيب والصفاء>> [4]،وتبرز اهمية السكر كصناعة إستهلاكية لإستعماله في صناعة الحلويات والمعجنات وغيرها [5]

وكانت صناعة السكر تمر بمراحل مهمة للحصول على المنتوج النهائي فأولا يتم غسل القصب بعد وصوله من الحقل إلى المصنع بالماء وذلك تمهيدا لبداية المرحلة الأولى لمعالجته، وهي استخلاص عصير قصب السكر، حيث يحضر القصب للطحن بواسطة سلسلة من الهراسات المتدحرجة التي تقوم بهري القصب يتدفق في النهاية

[1]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 229.

[2]- **نفسه**، ص 280.

[3]- حورية سكاكم، **التحولات الإقتصادية في بلاد المغرب بداية من القرن السادس الهجري حتى اواخر القرن العاشر الهجري(12م-16م)**، أطروحة دكتوراه ، كلية العلوم الإنسانية والإجتماعية ، جامعة أبي بكر بلقايد ، تلمسان ،2018، ص74

[4]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 227.

[5]- مليكة عدالة ،**المرجع السابق** ،ص 365

وعصير القصب السكر وبعد هذه العملية يمر بباقي المراحل وهي التبخير والغليان وغيرها حتى يصبح السكر جاهزا للإستهلاك.[1]

6.2. الطبيخ:

استعمل أهل الغرب الإسلامي أنواعا من اللحوم في طبيخهم لسكان بلاد الصحراء فقد اعتمدوا على لحوم الإبل في قبائل صنهاجة، حيث يقول الإدريسي أن عيشهم من لحوم الإبل المقددة والمطحونة.[2] وطريقة تحضيره أن يقطع اللحم شظايا أرق ما يمكن وتوضح في معجنة ويوضع عليه من خل وملح ويحرك ساعة بعد ساعة ثم يذر عليه فلفل وقصبر وكمون ويترك على حاله بقية اليوم والليلة ثم يعلق جبل للشمس ويترك في الحبل إلى بعد الظهر، وبعدها يزال من الحبل ويغطى في غربال بشئ خفيف، ثم يعاد غلى الحبل في الشمس لليوم بعده، يعمل به كذلك أيام حتى يتم تجفيفه وتيبيسه وتذهب رطوبته ويرفع في موضع لا يمسه فيه شمس ولا نداوة،[3] وفي بلاد السوس ومراكش كانوا يأكلون الجراد أكلا كثيرا مقلوا ومملحا وأيضا أهل سجلماسة استخدموا لحم حيوان يسمى بالحرذون ولحم هذا الحيوان أكثر ما تأكله النساء في سجلماسة لأنه يسمى ويخصب البدن لذلك نساء هذه المدينة فكانوا في غاية السمنة.[4]

كما أشار الإدريسي أيضا إلى كثرة صيد السمك في مختلف مدن بلاد المغرب خاصة المدن الساحلية كمدينة سلا وجيجل، ورغم قلة الإشارات الواردة في كتاب نزهة المشتاق وبناء على ما أوردناه سلفا فإن تناول الأسماك بأنواعها المختلفة كانت التغذية معروفة في بلاد الغرب والتي كان تحضيرها يعتمد على طرق متعددة منها شي السمك وذلك بعد تمليحه مع إضافة بعض الثوم والزيت،توضع على النار وتقلب من الحين إلى الآخر حيث تستوي أما الطريقة الثانية تتمثل في قلي السمك بعد تنظيف جوفه وتمليحه و يمرغ في الدقيق ثم يوضع في الزيت المغلي حتى يصبح جاهزا.[5]

---

[1]- محمد علي سنبل، **المرجع السابق**، ص 17-18.

[2]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 224.

[3]- ابن الرزين التجيبي، **فضالة الخوان في طيبات الطعام، تح محمد شقرون**، د.ط، دار الغرب الإسلامي، تونس، د.س، ص 273.

[4]- الإدريسي ،**المصدر السابق**، ص ص 224 .235

[5]- طاهر قدوري، **<< السمك والتغذية في الغرب الإسلامي في العصر الوسيط>>**، مجلة العصور الجديدة، جويلية 1443هـ- 2013م، العدد 10، ص 50-53.

أما بالنسبة إلى الطبيخ الذي يعتمد على الحبوب نجد عند أهل صنهاجة طعام مشهور يسمى بالبربرية وهو أخذ الحنطة فيقلونها قليا معتدلا ثم يدقونها حتى تصبح جريشا ثم يمزجون العسل يمثله سمنا ويعجنون به تلك الحنطة على النار ويضعونه في مزاود لهم فيأتي طعاما شهيا وذلك أن الإنسان منهم إذا أخذ من هذا الطعام ملأ كفه وأكله وشرب عليه اللين ثم مشى بقي يومه ذلك لم يشتق طعاما إلى الليل [1].

ثالثا: صناعة الغذاء في بلاد الأندلس:

1.2. صناعة الدقيق:

كانت صناعة طحن الحبوب إلى دقيق من الصناعات المزدهرة في بلاد الأندلس رغم أن الإدريسي لم يشر إلى طرف صناعتها إلا أنه أشار إلى وفرة المواد الأولية اللازمة إذا انتشرت زراعة القمح والشعير فبعد عملية الزرع ونماء السنبل يحصد بالمنجل ويفضل أن يكون الحصاد في وقت النداء.[2]

وكانت الحبوب تطحن بواسطة الأرحاء التي تدار بقوة الماء أو الحيوان.[3] وأيضا أرحاء الهواء التي يذكرها ابن صاحب الصلاة أنها كانت موجودة في منطقة جبل طارق التي تطحن الأقوات بالريح، [4]وإن كانت الأرحاء المائية هي الأكثر استعمالا في بلاد الأندلس من خلال ذكر الإدريسي أن من عادات الأندلسيين إقامة أرحاء بالقرب بين السدود الواقعة على ضفاف الأنهار كما كان عليه الحال في مدينة المنكب.[5]

وأشار أيضا المقدسي أن مدينة جيان بها اثنتي عشرة عينا ثلاثة عليها أرحية بالأندلس،[6] كما ذكر الإدريسي في قرطبة سد مصنوع من الأحجار وعلى هذا السد ثلاثة أرحاء في كل بيت منها أربعة مطاحن(انظر الملحق رقم 2)،[7]وأحيانا يدرس الشعير في مهراس كبير من عود أو من حجر حتى يزول عنه قشره ويغربل ويطحن جشيش ثم يغربل الجشيش وتستخرج نخالته ودقيقه[8].

---

[1]- الإدريسي ، **المصدر السابق** ،ص224

[2]- بلال ركان الجغافرة، **الفلاحة في الفكر العربي الإسلامي في القرن الخامس والسادس الهجريين**، مذكرة ماجيستر، قسم التاريخ، جامعة مؤتة، الأردن، 2005م، ص 96-97.

[3]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 564.

[4]- عبد المالك ابن صاحب الصلاة، **المن بالإمامة**، تح عبد الهادي النازي، ط1، دار الغرب الإسلامي، بيروت،لبنان،1964م، ص 88.

[5]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 564.

[6]- المقديسي، **المصدر السابق**، 234.

[7]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 579.

[8]- ابن الرزين، **المصدر السابق**، 525.

ويستعمل في صناعة الأخباز وقد إشتهرت مدينة قرطبة بكثرة خبزها يقول الإدريسي: << ومحاسن هذه المدينة وشماختها أكثر من أن يحاط بها خبزا>>،[1]وهي مدينة طليطلة كانو يخلطون الدقيق مع نوع من التراب فيتجانس الخليطين ويعجن منه ويختمر كما يختمر العجين.[2]

2.2. صناعة الزيتون:

اشتهرت بلاد الأندلس بصناعة زيت زيتون، والذي كان يمر بعدة طرق فبعد نضجه جنيه، وقد ذكر أبن العوام أن الزيتون لا ينفض في يوم ممطر لأن ذلك يضر شجرة الزيتون وقت نفضه يكون في شهر يناير حين يتكامل في هذه الفترة الدهن في حب الزيتون.[3]

وتعتبر مدينة إشبيلية من أشهر المدن الأندلسية التي اختصت بإنتاج الزيت. [4]وكانت توجد ثلاثة أنواع من زيت الزيتون المعصور يأتي على قمتها زيت الماء وينتج من طحن بسيط للثمار أو سلفها في الماء الساخن، ويليه في الجودة زيت العصر،[5] حيث كان أهل غرناطة يقومون بهرس الزيتون بواسطة حجر طاحون كبيرة تحركه الدواب ثم تمر بعد ذلك على معصرة يعالج بالماء المغلي من أجل تطهيره وفي النهاية يجري الزيت إلى اناء موضوع تحت المعصرة،[6]وللحصول على زيت نقي كان يتم غليه عدة مرات مع إضافة كمية مناسبة من الملح ويوضع في جرة الزيتون بمقدار معلوم ليصلح طعمه ورائحته،[7]وبعدها يعرض من الأشعة الشمس وبعدها يتم تصنيفه عدة مرات ثم يخزن في أواني مخصصة له.

وكان الفلاحون الأندلسيون ينقلون عجينة الزيتون المنقوعة على ظهر الدوي إلى المعاصر الكبيرة المقامة في ضواحي المدن حيث تباع بالوزن لتعصر هناك لصالح أهل المدن.[8]

---

[1]- الزهري، **المصدر السابق**، ص 579.

[2]- **نفسه**، ص 89.

[3]- ابن العوام، **المصدر السابق**، ص 103.

[4]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 241.

[5]-.محمد القرني، **المرجع السابق**، ص 134.

[6]- أحمد الطوقي، **المرجع السابق**، ص 311.

[7]- ابن الرزين، **المصدر السابق**، ص 271.

[8]- محمد القرني، **المرجع السابق**، ص

2.3. صناعة الأشربة:

اشتهرت بلاد الأندلس بما بأنواع من الأشربة من بينها الخمور التي كانت شائعة في بلاد الأندلس حيث كانت تصنع من ثمار الفواكه التي أشرنا إليها سابقا منها التين والعنب والتمر وأصناف الفواكه الأخرى، وقد وردت بعض الإشارات التي تؤكد أن أهل الأندلس كانوا يشربون الخمور ويتباعونها في أسواقهم لذلك اعتبرت الخمور من الصناعات الغذائية التي تعددت أنواعها وذلك لتعدداتها وأساليب صناعية،[1] حيث كانت الخمور في مدينة المرية وهي مدينة الإسلام في بلاد الأندلس منتشرة بكثرة .[2]وأشتهر هذه الخمور نجد شراب النبيذ الذي كان يصنع في الكثير من الجهات في بلاد الأندلس ويبتاعونها في أسواقهم مع أبواب قرطبة[3].

أما طريقة صناعته، فإنهم يقومون بتحليل العنب وذلك للإحتفاظ به لمدة معينة ثم عصره وتحليله وتصفيته ليكون صالحا للإستخدام كما كانوا يغيرون من صفات الخمر بالإضافة بعض المواد إليها لإزالة حموضتها لتفادي مسألة التحريم،[4]رغم هذا إلا أن العديد من المصادر تحرم شرب الخمر بمختلف أنواعه فجاء في كلام ابن الإخوة 729هـ/1329م إذا جمع بين اضطراب الكلام فهما وإفهاما وبين اضطراب الحركة ملتسيا وقياما صار داخلا في حد السكر ومن شرب المسكر دفعات ولم يحد أجزائه عن ذلك حدا واحدا وهو حد السكر>>.[5]

بالإضافة إلى الخمور فقد عرف سكان بلاد الأندلس بأنواع أخرى من الأشربة كانوا يصنعونها من الورد والتمر الهندي والمسك وكان الصيادلة هم الذين يختصون بصناعة الأشربة كما عرفت أيضا بصناعة شراب مصنوع من الكزبرة.[6]

كما كان للألبان شأن في بلاد الأندلس لتوفر الثروة الحيوانية من أبقار وأغنام كمدينة القصر وهي مدينة حسنة في بلاد الأندلس تقع على ضفة النهر المسمى شطوبر نهر كبير، فذكر الإدريسي أنها كثيرة الألبان،[7]التي

---

[1]- جهاد مصطفى الزغلول، **المرجع السابق**، ص 103.

[2]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 562.

[3]- أحمد فكري، **قرطبة في العصر الإسلامي تاريخ وحضارة**، د.ط، مؤسسة شباب الجامعة الإسكندرية، مصر، 1983م، ص 254.

[4]- محمد القرني، **المرجع السابق**، ص 535.

[5]- محمد بن محمد أحمد القرشي ابن الإخوة، **معالم القربة في أحكام الحسبة**، تح، محمد محمود شعبان وصديق أحمد عيسى المطيعي، ط1، الهيئة العلمية للكتاب، ب، 1976، ص 88.

[6]- أحمد فكري، **المرجع السابق**، 254.

[7]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 544.

كانوا يصنعون منها الزبد والسمن البقري والمعزي وذلك بطريقة المخض في القرب بعد ثلاثة أيام من ترييب اللبن أو بطريقة المخض في الخواجي.[1]

2.4. صناعة السكر:

أشار الإدريسي إلى تواجد السكر في بلاد الأندلس كمنطقة جبل موسى: وهذا ما يدل على تواجد صناعة السكر في بلاد الأندلس[2]، فكانت صناعة تتلخص في عدة مراحل:

- يتم تقطيع أعواد نبات السكر الناضجة في يناير إلى أجزاء صغيرة ثم هرسها في معاصر مخصصة له[3]، حيث تعرف مراكز صناعة السكر بالمعاصر والمطابخ والمسابك وكانت هذه المعاصر تشمل على مايلي:

أ- **التجهيز المائي**: وكانت هذه المعاصر تدور بقوة الماء التي تزودها السواقي.

ب- **قاعة الآلات**: وهي موضع آلات السحق.

ج- **قاعدة معالجة السكر**: وفيها توجد الأفران والمواقد والجفان والأواني وبعد معالجة السكر يوضع في قوالب خاصة حيث يكون جاهزا للاستهلاك.[4]

5.2.تجفيف الفواكه:

عرفت الأندلس الكثير من بساتين الكروم، قد أشارت معظم المصادر إلى وفرة مادة العنب بها، والملاحظ أن المدن الأندلسية التي كانت يتوفر بها العنب كانت يتوفر بها التين، فقد اشتغل أهل الأندلس الفواكه في مجالات متعددة منها: تجفيف العنب كي يصبح زبيبا من أجل تخزينه مدة أطول يتم واستعمالات في مجالات أخرى، كما ذكر الإدريسي مدينة شباط القريبة من المنكب بحوالي 12ميلا فوصف زبيبها أنه أحسن الصفة كبير المقدار أحمر اللون يصحب طعمه مزازة وكان أهل شباط يتجهزون به إلى كل بلاد الأندلس.[5]

---

[1]- محمد القرني، **المرجع السابق**، ص 135.

[2]- الإدريسي،**المصدر السابق**، ص 528.

[3]- محمد القرني، **المرجع السابق**، ص 136.

[4]- جهاد غالب مصطفى الزغلول ، **المرجع السابق**، ص 168.

[5]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص 564، 565.

أما عن طريقة التحضير الزبيب فيذكر ابن العوام، بعد نضج العنب تلوى عيدان عناقيده تتفسخ وتترك على شكلها حتى ينقبض حب العنب، ثم يقطف ويعلق في الظل حتى ييبس ويجعل في وعاء خزف قد فرش فيه ورق يابس من ورق الكرم.[1]

كما كان تجفيف التين في مدينة بلشانة التي توفرت على كميات كثيرة من التين،[2] حيث كان التين كان يجمع إذ سقط في الأرض بعد تناهي نضجه ويفرش له ديس يابس ويعرض للشمس ويترك إذا ييس ليلة منشور اللندى، ويرفع من الغد قبل طلوع الشمس وفيه نداوة الليل وبرودة الهواء وينشر بعد ذلك عن الشمس ويتحفظ من الندى في البيوت.[3]

6.2. الطبيخ:

كان أهل الأندلس كغيرهم من الأمم يعتمدون في غذائهم على أطباق متنوعة كالقمح والشعير لصناعة الخبز، ومن أنواعه الخبز المطبوخ في الفرن، حيث يؤخذ السميد ويبلل ويجعل فيه الملح ويترك قدر ما يرطب ويحرك عركا جيدا ثم يوضع فيه الخمير ويعجن بالماء قليلا حتى يستوفي حقه ثم يقرص أقراصا وفق المراد ويوضع في طي منديل من الكتان أو الصوف ويغطى بجلود من الضأن أو بما يقوم مقامهما ويترك حتى يختمر، فعلامة اختماره أن يرتفع ويضرب باليد فيسمع له دوي، ثم يطهى في الفرن.[4]

كما استعمل الدقيق في صنع الحلويات ومن أشهرها في بلاد الأندلس حلوى سميث سميت بالطليطلية نسبة إلى مدينة طليطلة الأندلسية والتي يعجن فيها الدقيق بالماء والملح والزيت ثم يمد العجين أقراصا ثم تدخل إلى الفرن فإذا بدأ احمرارها أخرجت ووضعت في وعاء من فخار أو من عود ثم تسقى بما يغمرها من عسل وزبد مذاب طري ويذر عليها سكر.[5]

قد أشار الإدريسي إلى تواجد الأسماك في سواحل مدن بلاد الأندلس ويتضح من خلال هذا أن الأندلس باعوا في صناعة المأكولات من الأسماك منها التين الذي يقطع قطعا رقاقا للطول وتجعل في وعاء من فخار ويجعل عليها ماء ثم يجعل على النار، فإذا غلا تخرج القطع وتزال ما عليها من رمل وملح وتغسلها، ثم تضعها في مقلات

---

[1]- ابن العوام، **المصدر السابق**، ص493.

[2]- الإدريسي، **المصدر السابق**، ص

[3]- ابن العوام، **المصدر السابق**، ص 500.

[4]- ابن الرزين، **المصدر السابق**، ص 36.

[5]- **نفسه** ، ص 85.

بها زيت وتقليها برفق، فإذا نضجت واحمرت تخرجها من المقلات وتجعل في المقلا ثوما مدروسا، وترد القطع إلى المقلات حتى تأخذ طيب الثوم ثم تقدم.[1]

[1]- ابن الرزين، **المصدر السابق**،ص209.

خاتمة

بعد معالجة هذا الموضوع، يمكن الوصول إلى النتائج التالية:

- عرفت صناعة الغذاء في المغرب والأندلس في فترة العصر الوسيط تنوعا كبيرا، وذلك راجع إلى وفرة المواد الأولية الزراعية والحيوانية، وقد شهدت أوصاف الإدريسي على ذلك.

- نالت صناعة الغذاء المرتبطة بالقمح والشعير في بلاد الغرب الإسلامي، حظا وافرا من اهتمام المجتمع، لارتباط هذه الصناعة بالغذاء الرئيسي للسكان، فلقد عم إنتاج القمح والشعير كافة بلاد الغرب الإسلامي، وشهدت الأرحاء المنتشرة في مختلف المناطق رواج هذه الصناعة.

- عرفت المطاحن والأرحاء في بلاد الأندلس تطورا كبيرا، فقد عرفت البلاد الأرحاء المتنقلة عبر الأنهار، والتي تقدم خدماتها لمن يحتاجها من السكان.

- حلت صناعة الزيت في المرتبة الثانية من حيث الانتشار، فقد ذكر الإدريسي توفق الكثير من المناطق في انتاج الزيتون، مثل منطقة الشرف بإشبيلية أو بعض مناطق المغرب الأدنى، و لا شك أن استعمال مجتمع الغرب الإسلامي الواسع لمادة الزيت، خاصة في بلاد الأندلس، هو الذي أدى إلى هذا الانتشار.

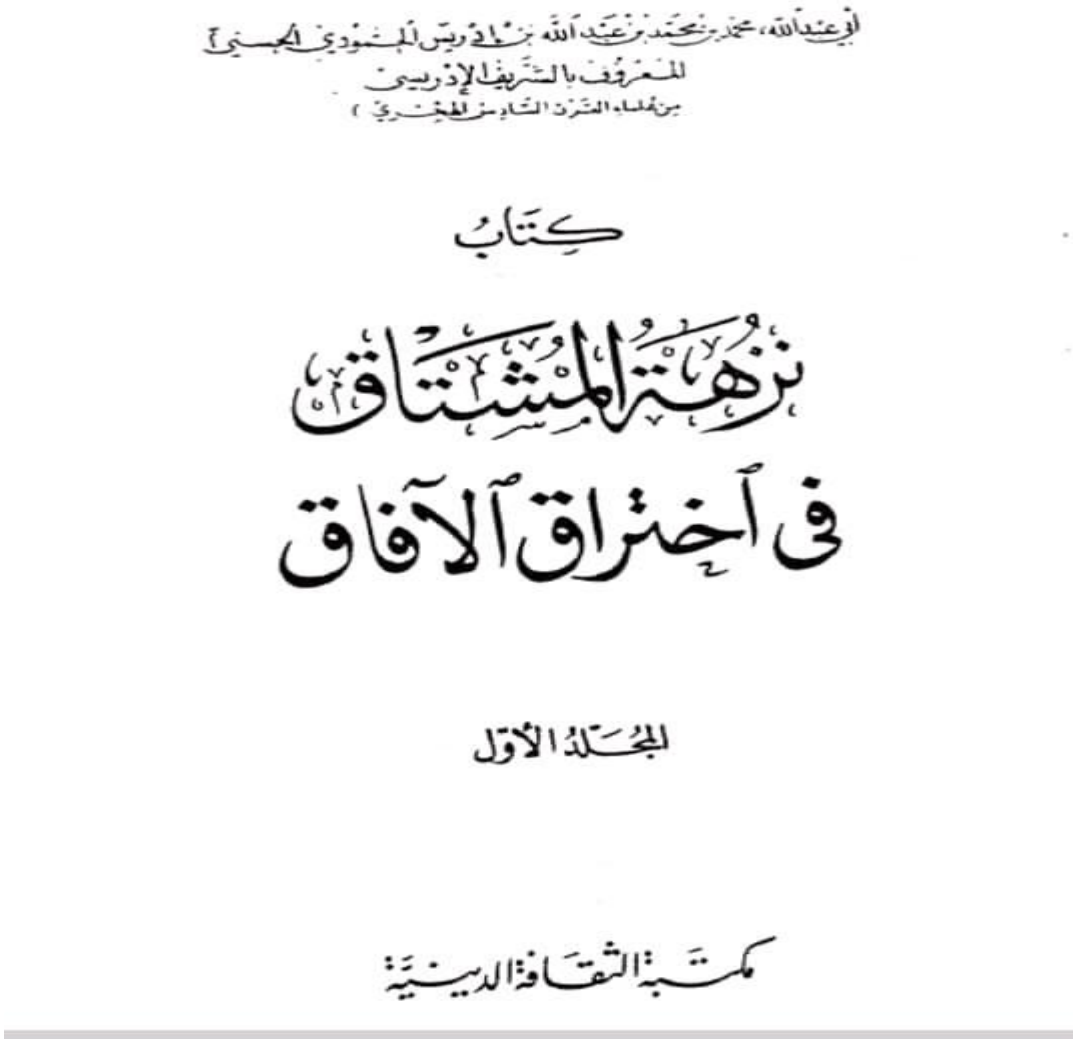
- شكلت الثروة الحيوانية التي امتلكتها بلاد الغرب الإسلامي، مصدرا مهما لكثير من الصناعات، مثل صناعة الألبان والسمن والعسل، وصناعة الطبيخ التي ارتكزت على اللحوم بمختلف أنواعها.

- عرفت صناعة السكر تطورا في بعض مناطق الغرب الإسلامي، وقد شاهد الإدريسي مدى التطور الذي بلغته هذه الصناعة في بلاد السوس بالمغرب الأقصى، ومدى إتقان أهلها هذه الصناعة حتى تفوقت منطقة المنكب المعروفة بهذه الصناعة.

- أفاد الإدريسي بوجود بعض العادات الغذائية في مجتمع المغرب الإسلامي على وجه الخصوص، مثل قبائل صنهاجة التي كانت تستغل القمح في صناعة البربرية المشهورة عندهم، أو صناعة نبيذ الأنزير الذي كان مفعوله أقوى من مفعول الخمر.

الملاحق

ملحق رقم 01: غلاف الكتاب [1]


أبو عبد الله، محمد بن محمد بن عبد الله بن إدريس الحسني الشريف
المعروف بالشريف الإدريسي
(من علماء القرن السادس الهجري)

كتاب

نزهة المشتاق
في اختراق الآفاق

المجلد الأول

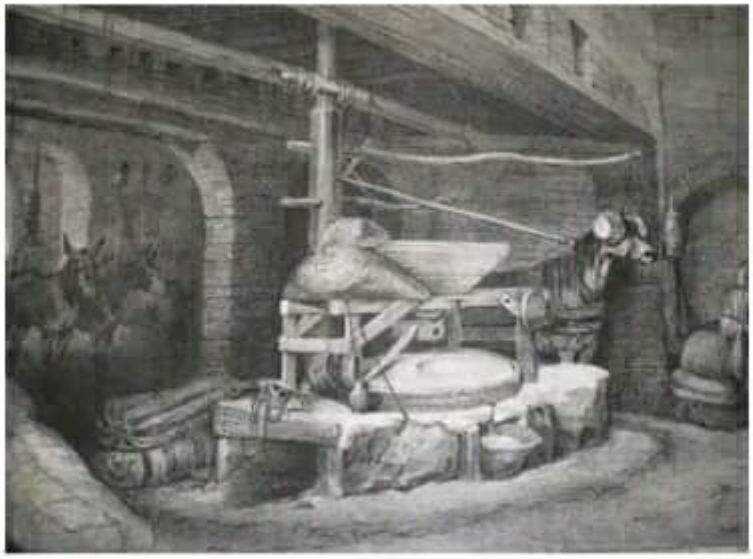
مكتبة الثقافة الدينية

[1] الإدريسي، نزهة المشتاق في اختراق الأفاق.

ملحق رقم 02: صورة لرحاء اليد من الحجر[1]



ملحق رقم 03: صورة لطاحونة تعمل بطاقة حيوانية[2]



[1] حورية شريد، **المرجع السابق**، ص163.

[2] **نفسه**، ص164.

قائمة المصادر والمراجع

المصادر والمراجع:

القرآن الكريم:

المصادر:

1_ ابن الإخوة محمد بن محمد أحمد القرشي، **معالم القربة في أحكام الحسبة**، تحقيق محمد محمود شعبان وصديق احمد عيسى المطيعي، الطبعة الأولى، الهيئة العلمية للكتاب، دون بلد، 1976م.

2_ الإدريسي أبي عبد الله محمد، **نزهة المشتاق في إختراق الأفاق**، دون طبعة، مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة – مصر، 2002م، مجلد.1

3_ ابن اسماعيل أبي حسن علي، **المخصص**، دون الطبعة، دار الكتب العلمية، بيروت- لبنان، د.س، سفر اثنا عشر، المجلد الثالث.

4_ ابن بطوطة، **تحفة النظار في غرائب الأمصار وعجائب الأمصار وعجائب الأسفار**، الطبعة الأولى، دار أحياء العلوم، بيروت لبنان، 1987م، الجزء الأول.

البكري أبو عبيد الله، **المسالك والممالك**، تحقيق جمال طلبة، الطبعة الأولى دار الكتب العربية، بيروت- لبنان، 2003م، الجزء الأول.

5_ التجيبي ابن الرزين، **فضالة لخوان في طيبات الطعام**، تحقيق محمد بن شقرون، دون الطبعة، دار الغرب الإسلامي، تونس، دون سنة.

6_ الجوهري أبي نصر اسماعيل بن حماد، **الصحاح**، تحقيق محمد محمد تامر، دون الطبعة، دار الحديث، القاهرة – مصر، 2009م، المجلد الأول.

7_ الحموي ياقوت شهاب الدين بن عبد الله، **معجم البلدان**، دون طبعة، دار صادره، بيروت- لبنان، 1977م، الجزء الرابع.

8_ ابن خطيب لسان الدين، **اللمحة البدرية**، دون الطبعة، المطبعة السلفية، القاهرة- مصر، 1347هـ.

9_ ابن خلدون عبد الرحمان، **ديوان المبتدأ والخبر في تاريخ العرب والبربر ومن عاصرهم، من دوي السلطان الأكبر**، تحقيق سهيل زكار، دون الطبعة، دار الفكر الإسلامي، بيروت- لبنان، 2000م، الجزء السادس.

10_ ابن الزرع علي بن عبيد الله، **الأنيس المطرب بروض القرطاس في أخبار ملوك المغرب وتاريخ مدينة فاس**، دار المنصور للطباعة والوراقة، الرباط، 1972م.

11_ الزهري أبي عبد الله محمد بن أبي بكر، **كتاب الجغرافيا**، تحقيق محمد الحاج صادق، دون الطبعة، مكتبة االثقافة لدينية، بورسعيد-مصر، د.س

12_ ابن صاحب صلاة عبد الملك، **المن بالإمامة**، تحقيق عبد الهادي تازي، الطبعة الثالثة، دار الغرب الإسلامي، بيروت- لبنان، 1987م.

13_ الصفدي صلاح الدين خليل بين أبيك، **الوافي بالوفيات**، تحقيق أحمد أرناؤوط وتركي مصطفى، الطبعة الأولى، دار إحياء التراث العربي، بيروت- لبنان، 2000م، الجزء الأول.

14_ علي الجعفري أبي الفضل، **الإشارة إلى محاسن التجارة**، دون الطبعة، مطبعة المؤيد، دون سنة، دون بلد، 318هـ.

15_ ابن العوام أبي زكريا، يحي بن محمد أحمد، **الفلاحة الأندلسية**، تحقيق أنور أبو سليم، دون الطبعة، مجمع منشورات اللغة العربية، الأردن، 2012م، الجزء الثاني.

16_ الغازي ابن عبد الله بن أحمد، **الروض الهتون في أخبار مكناسة الزيتون**، دون الطبعة، مطبعة الأمنية، الرباط، 1952م,

17_ العدري أحمد بن عمر بن أنس، **ترميم الأخبار وتنويع الآثار**، دون الطبعة، لمنشورات الدراسة الإسلامية، القاهرة- مصر، 2013م.

18_ القرطبي ابنى قزمان، **ديوان ابن قزمان الأعراض في إصابة الأعراض، 550هـ_1160م**، تحقيق فيدريكو كورتيكا، دون طبعة، منشورات المجلس الأعلى للثقافة، القاهرة- مصر 1995م.

19_ القزويني زكريا بن محمد محمود، **أثر البلاد وأخبار العباد**، دون الطبعة، دار صادر، بيروت – لبنان، د.س.

20_ المراكشي عبد الواحد، **وثائق المرابطين والموحدين**، تحقيق حسن مؤنس، الطبعة الأولى مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة، 1997م.

21_ مغربي أبي سعيد، **بسط الأرض في الطول والعرض**، تحقيق خوان قرنيط خنيس، محمد مولاي حسن، المغرب، 1958م.

22_ المقديسي شمس الدين أبي عبد الله محمد، **أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم**، الطبعة الثانية، مطبعة مديولي، القاهرة ، 1991م.

23_المقري أحمد بن محمد، **نفح الطيب من غصن الأندلس الرطيب**، تحقيق إحسان عباس، الطبعة الأولى، مكتبة لبنان- بيروت- لبنان، 1975م.

24_ مؤلف مجهول، **الأبصار في عجائب الأمصار**، تحقيق زعد زغلول عبد الحميد، دون الطبعة، دار النشر المغربية، الدار البيضاء- المغرب، 1985م.

25_النصيبي ابن حوقل أبي قاسم، **صورة الأرض**، دون طبعة، منشورات دار مكتبة الحياة، بيروت- لبنان، 1995م.

26_ الوزان حسن بن محمد، **وصف أفريقية**، ترجمة محمد حجي ومحمد لخظر، الطبعة الثانية، دار الغرب الإسلامي، لبنان- 1983م، الجزء الثاني.

ب- المراجع:

1_ ابراهيم علي عيسى، **الفكر الجغرافي والكشوف الجغرافية**، دون الطبعة، دار المعرفة الجامعية، مصر 2000م.

2_ ادريس روجي الهادي، **الدولة الصنهاجية**، الطبعة الأولى، دار الغرب الإسلامي، بيروت- لبنان، 1992م، الجزء الثاني.

3_ أنخل جيثالبثالنثيا، **تاريخ الفكر الأندلسي**، تحقيق حسين مؤنس، دون طبعة، مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة- مصر، 1995م.

4_ جودت عبد الكريم يوسف، **الأوضاع الإقتصادية والإجتماعية في المغرب الأوسط خلال القرنين الثالث والرابع هجريين 09هو10م**، دون طبعة، ديوان المطبوعات الجامعية، بن عكنون- الجزائر، 2009م.

5_ حسن زكي محمد، **الرحالة المسلمون في العصور الوسطى**، دون طبعة، مؤسسة هنداوي للتعليم والثقافة، القاهرة – مصر، 2013م.

6_ حسن عبد الغاني محمد، **الشريف الإدريسي أشهر جغرافي في العرب والإسلام**، دون طبعة، الهيئة العامة للتأليف والنشر، مصر 1971م.

7_ حميدة عبد الرحمان، **الأعلام الجغرافيين العرب**، الطبعة الأولى، دار الفكر، دمشق- سوريا، 1995م.

8_ خصباك شاكر، **الجغرافيا عند العرب**، الطبعة الأولى، المؤسسة العربية، للدراسات دار النشر، بيروت- لبنان، 1987م.

9_ دويدار يوسف حسن، **المجتمع الأندلسي في العصر الأموي 138هـ - 122هـ/ 755- 1030م**، الطبعة الأولى، مطبعة الحسن الإسلامية، الإسكندرية- مصر، 1994م.

10_ الزركلي خير الدين، **الأعلام**، الطبعة الخامسة عشر، دار العلم، بيروت- لبنان، 2002م، الجزء السابع.

11_ زوكة خميس محمد، **الجغرافيا الزراعية**، دون الطبعة، دار المعرفة الجامعية، الإسكندرية، مصر، 2000م.

12_ زينيب نجيب، **الموسوعة العامة للتاريخ المغرب والأندلس**، الطبعة الأولى، دار الأمير، بيروت- لبنان، 1995م، الجزء الثاني.

13_ السيد كمال أبو مصطفى، **تاريخ الأندلس الإقتصادي في عصر دولتي المرابطين والموحدين**، دون الطبعة، مكتبة المهتدين الإسلامية، مركز الإسكندرية، د.س.

14_ الصعيدي عبد المتعالي، **المجددون في الإسلام من القرن الأول إلى الرابع عشر ميلادي**، دون طبعة، مكتبة الآداب، القاهرة- مصر، 1996م.

15_ الصلابي محمد علي، **الجوهر الثمين لمعرفة دولة المرابطين**، الطبعة الأولى، مصر- القاهرة، 2003م.

16_ ضيف شوقي، **الرحلات**، الطبعة الرابعة، دار المعارف، القاهرة- مصر1987م.

17_ الطوخة محمد أحمد، **مظاهر الحضارة في الأندلس في عهد بني الأحمر**، دون الطبعة مؤسسة شباب الجامعة، الإسكندرية، مصر، 1997م.

18_ طوقان حافظ قدري، **علماء العرب ما أعطوه للحضارة**، دون الطبعة، دار الكتاب العربي، الرياض- السعودية، د.س.

19_ العقاد محمود عباس، **أثر العرب في الحضارة الأوروبية**، كلمات للترجمة والنشر، القاهرة- مصر، 2013م

20_ العلوي حافظ حسن، **الفلاحة والتقنيات الفلاحية بالعالم الإسلامي في العصر الوسيط**، دون الطبعة، منشورات عكاظ، دار البيضاء، 2011م.

21_ فراح عز الدين، **فضل العلماء المسلمين على الحضارة الأوروبية**، دون الطبعة، دار الفكر العربي، القاهرة- مصر، 2002م

22_ فكري أحمد، **قرطبة في العصر الإسلامي تاريخ وحضارة**، دون الطبعة، مؤسسة شباب الجمعة، الإسكندرية- مصر، 1983م.

23_ قرني محمدد حسن، **المجتمع الريفي في الأندلس في عصر بني أمية**، دون الطبعة، المجلس الأعلى للثقافة، القاهرة، 2012م.

24- قوستانودون، **حضارة العرب**، ترجمة عادل زعيتر، دون الطبعة، مؤسسة هنداوي لتعليم الثقافة، القاهرة، مصر،2012م.

25- لوتورنو روجيه، **فاس في عصر بني مرين**، ترجمة نقولة زيادة، دون الطبعة، مؤسسة فرانكلين للطباعة والنشر، بيروت- لبنان، 1967م.

26_ مجمع اللغة العربية، **المعجم الوسيط**، الطبعة الرابعة، مكتبة الشرق الدولية، القاهرة – مصر، 2005م.

27_ موسى أحمد عز الدين، **النشاط الإقتصادي في المغرب الإسلامي خلال القرن السادس الهجري،** الطبعة الأولى، دار الشروق، بيروت- لبنان، 1403هـ- 1983م.

28_ نصر الله عباس سعدون، دولة **المرابطين في المغرب والأندلس عهد يوسف بن تاشفين أمير المرابطين،** الطبعة الأولى، دار العربية، بيروت- لبنان، 1985م.

29_ يوسف محمد عواطف، **الرحلات المغربية والأندلسية،** دون سنة، مكتبة الملك فهد الوطنية، الرياض – السعودية، 1996م.

المذكرات والأطروحات:

1_ بكاي عبد الملك، **الحياة الريفية في المغرب الأوسط (ق07هـ-10هـ/13_16)**، كلية العلوم الإنسانية والإجتماعية، قسم العلوم الإنسانية، جامعة الحاج لخظر، باتنة 2014م.

2_ جعافرة ركان بلال، **الفلاحة في الفكر العربي الإسلامي في القرن الخامس والسادس الهجريين،** مذكرة ماجيستر، قسم التاريخ، جامعة مؤتة، الأردن، 2005م.

3_ زغلول غالب مصطفى جهاد، **الحرف والصناعات في الأندلس منذ الفتح الإسلامي حتى سقوط غرناطة،** مذكرة ماجيستر، كلية الدراسات العلمية الجامعية الأردنية، 1994م..

4_ سكاكن حورية، **التحولات الإقتصادية في بلاد المغرب بداية من القرن السادس هجري حتى أواخر القرن العاشر الهجري(12م- 16م)**، أطروحة دكتوراه، كلية العلوم الإنسانية والإجتماعية، جامعة أبي بكر بلقايد، تلمسان، 2018م.

5_ عباس رشيد، **النظام الغذائي بالمغرب الإسلامي من (ق 06هـ- 09هـ/ 12م- 15م)**، أطروحة دكتوراه، كلية العلوم الإنسانية والعلوم الإجتماعية، قسم العلوم الإنسانية، جامعة الجيلالي اليابس، سيدي بلعباس، 2020م.

المجالات:

1_ عبد البديع لطفي، **قطعة من كتاب فرحة الأنفس لإبن غالب**، مجلة لعهد المخطوطات العربية، جامعة الدول العربية، 1374هـ/ مايو 1955م، المجلد الأول، الجزء الأول.

2_ عدواني مشاري أحمد ابو بوزيد أحمد، **إفريقيا في المصنفات العربية**، مجلة عالم الفكر، حقوق الإنسان، العدد الرابع، مارس 1971م، المجلد الرابع.

3_ علي صالح محمد، **مستبل الصناعة الغذائية**، مجلة العلوم والتنمية، العدد 87، الرياض- السعودية، 2008م، الجزء الأول.

4_ قدوري الطاهر، **سمك والتغذية في الغرب الإسلامي في العصر الوسيط**، مجلة العصور الجديدة، جويلية 2013م، العدد العاشر.

5_ مالكي فاطمة الزهراء، **الحرف والصناعات من خلال نوازل الفقه في المغرب الإسلامي**، مجلة الحكمة، الدراسات الإسلامية، مؤسسة كنوز الحكمة، جانفي – جوان- 2017م، المجلد الثامن.

6_ وشاح محمود عثمان، منهج الإدريس من خلال كتابة نزهة المشتاق، مجلة الباحث في العلوم الإنسانية والإجتماعية، العدد 1، الجامعة الإسلامية، غرة- فلسطين، 13-01- 2021م.

فهرس

الموضوعات

المحتوى	الصفحة
بسملة	
الشكر والعرفان	
إهداء	
قائمة المختصرات	
مقدمة	6-1
المبحث الأول: التعريف بالكاتب والكتاب	
أولا: ترجمة الإدريسي	08
أ- نسبه وميلاده	08
ب- رحلاته	09
ت- عصره	09
ث- أعماله	10
ج- وفاته	11
ثانيا: دراسة كتاب نزهة المشتاق في اختراق الأفاق	12
أ- أسباب التأليف	12
ب- محتوى الكتاب	13
ت- المنهج الإدريسي	16
ث- أهمية الكتاب في الدراسة التاريخية	17
المبحث الثاني: الخامات الغذائية في بلاد الغرب الإسلامي	
أولا: الخامات الصناعية في بلاد المغرب	19
أ- خامات نباتية	19
ب- خامات حيوانية	26
ثانيا: الخامات الصناعية في بلاد الأندلس	28
ت- خامات نباتية	28
ث- خامات حيوانية	34
المبحث الثالث: الصناعات الغذائية في الغرب الإسلامي	
أولا: مفهوم الصناعة الغذائية	37

أ- مفهوم الغذاء	38
ب- مفهوم الصناعة الغذائية	38
ثانيا: الصناعات الغذائية في بلاد المغرب	39
أ- صناعة الدقيق	39
ب- عصر الزيتون	40
ت- صناعة الأشربة	41
ث- تجفيف الفواكه	42
ج- صناعة السكر	43
ح- الطبيخ	44
ثالثا: الصناعات الغذائية في بلاد الأندلس	45
أ- صناعة الدقيق	45
ب- عصر الزيتون	46
ت- صناعة الأشربة	47
ث- تجفيف الفواكه	48
ج- صناعة السكر	48
ح- الطبيخ	49
خاتمة	52
الملاحق	54
قائمة المصادر المراجع	56
فهرس الموضوعات	64