

المجلد: 05، العدد: 01 (2021)، ص 148-158

الصناعة الغذائية في الغرب الإسلامي خلال العصر الوسيط

Food Industry in Islamic West During Medieval Epoch

محمد قويسم

جامعة 20 أوت 1955 سكيكدة (الجزائر)

Kouicem_moh1@yahoo.com

المعلومات المقال	الملخص:
<p>تاريخ الارسال: 2021/05/29</p> <p>تاريخ القبول: 2021/06/12</p> <p>الكلمات المفتاحية:</p> <p>✓ غداء</p> <p>✓ صناعة</p> <p>✓ الغرب الإسلامي</p>	<p>عرف الغرب الإسلامي خلال العصر الوسيط ظهور عدة دول عبر عدة مراحل، وقوة هذه الدول لم تكن في القوة العسكرية وإنما في القوة الاقتصادية سواء كانت زراعة، أو صناعة، أو تجارة، الصناعة بأنواعها خاصة الصناعة الغذائية لأنها ترتبط بالزراعة وتحول المواد الأولية الزراعية إلى مواد غذائية مصنعة قابلة للاستهلاك لزمان أطول وأكثر نفعا وقيمة للإنسان، مثل الزيوت، الخبز، الشعيرية، الجبن والزبدة والسمن، والسكر والمربى والزبيب، التين المجفف، والخل. وتوصلت هذه الدراسة إلى عدة نتائج هي: أن الصناعة الغذائية في الغرب الإسلامي كانت متطورة ومتنوعة في الإنتاج حتى بمقياس العصر الحالي، بدليل استمرار بعض هذه الصناعات إلى اليوم مثل صناعة المربى وصناعة الخل والألبان ومشتقاتها وطحن الحبوب وصناعة السكر.</p>
Article info	Abstract:
<p>Received: 29/05/2021</p> <p>Accepted: 12/06/2021</p> <p>Key words:</p> <p>✓ Food</p> <p>✓ IslamicWest</p> <p>✓ Industry</p>	<p>Islamic West reorganized many states during Medieval Epoch, its power not only in military but in economy, agriculture, Industry and Trade, especially in Industry. firstly, food Industry which connected with agriculture, it change its raw materials to industrial foods in order to be consumed for long time, like :oils, breads, vermicelli, cheese, butter, Margarina, sugar, jam, Raisins, and dried fig, vinegar . This study reached several results: the food industry in the Islamic West was developed and diversified in production even by the scale of the current era, some of these industries still exist until today, such as the jam industry, vinegar industry, dairy products, flour industry, and sugar industry.</p>

عرف الغرب الإسلامي خلال العصر الوسيط عدة صناعات كانت تمثل تطوره في هذا العصر منها الصناعة الغذائية والصناعة النسيجية والصناعة الكيماوية والصيدلية والصناعة الآلية، والإشكالية المطروحة: في ماذا تمثلت الصناعة الغذائية في الغرب الإسلامي، خلال العصر الوسيط؟، ماهي إمكاناتها الطبيعية(الخامات) والبشرية؟ وما هي أماكن وجودها؟ وماهي الصعوبات التي كانت تواجهها؟ وتهدف هذه الدراسة إلى توضيح الصناعة الغذائية في الغرب الإسلامي خلال العصر الوسيط، من خلال استنتاج مختلف المصادر: في الرحلة والجغرافيا، التاريخ العام، الفقه، النوازل، الأدب والحسبة، التي تذكر معلومات عن الصناعة الغذائية بصورة متفرقة سواء في ذكر الإمكانيات المتمثلة في الخامات الزراعية أو في الإنتاج أو مشاكل أو صعوبات الصناعة الغذائية، والاعتماد على المراجع المتخصصة من أجل الاستفادة منها في الشرح والتحليل مثل كتب عز الدين أحمد موسى وكتب إبراهيم القادري بوتشيش، وعبد الكريم يوسف جودت.

1. تعريف الصناعة الغذائية

الصناعة الغذائية هي الصناعة التي تحول المواد الأولية الزراعية إلى مواد قابلة للاستهلاك لمدة أطول وأكثر نفعاً (عبد الزهرة علي الجنابي، 2013، ص 39-40)، مثل صناعة الزيوت، وصناعة الدقيق والخبز والعجائن، صناعة السكر، صناعة الألبان ومشتقاتها، صناعة تجفيف وتربيب الفواكه، صناعة حفظ الأسماك، صناعة الخل، أي هي صناعات غذائية، تربط بحرف أخرى مثل زراعة الحبوب، وحرفة الطحانيين والغربالين والخبازين والحلوانيين، وصناعة البستنة، الرعي، صيد الأسماك (عيون عبد الكريم، 1985، ص 93).

2. صناعة الزيوت

1.2. تعريف صناعة الزيوت

تقوم صناعة الزيوت على عصر الزيتون واستخراج الزيت بعدة طرائق هي السحق والكبس والغلي، ويستخدم في عصر الزيتون الدواب والقفاف، الدواب لإدارة المطاحن الحجرية لطحن حب الزيتون، وبعض المطاحن تدور بالماء والقفاف لوضع عجينة حبات الزيتون أو غيره لكبسها لكي يخرج منها الزيت(مليكة عدالة، 2013، ص 363)، ويكون نوع الزيت حسب كيفية استخراجها بالماء وهو أفضل زيت وزيت اليد والزيت المغلي وهو الأدنى، أي بواسطة العصر أو الطحن أو الغلي(جودت عبد الكريم يوسف، 1992، ص 112)، وكان الزيت يخزن في جرار وأزيار وخوابي (البكري، 2003، ص 62).

كما تستخرج الزيوت من الكتان والجلجلان والجوز، حيث كانت تبسة تحيط بها غابة من أشجار الجوز وكانت زراعة الكتان تعصر لوحدها لرائحتها الخاصة، وزيت بذور الفجل وزيت الشيرج (السسم) واللوز والبطم (الضرو أو بطم المصطكى) والقطن ونوى المشمش والبنفسج والبابونج وزيت الخروع (عز الدين أحمد موسى، 1983، ص 239)، وزيت الأرغان أو أركان من بلاد حاحة والسوس ودرن بالمغرب الأقصى خاصة، ومنه فإن صناعة الزيوت ترتبط بحرفة البستنة (السقطي، 2011، ص 20).

2.2. إنتاج صناعة الزيوت

تتركز صناعة الزيوت في بلاد المغرب في وهران، مستعانم، تلمسان، ندرومة، هنين، شرشال، سيدي بلعباس، حيث أفضل أنواع الزيتون (الوزان الفاسي، 1983، ص15)، وصفاقس وقابس اللتان كانتا مركزين لمعاصر الزيتون في افريقية ومنها يصدر إلى بلاد أوروبا (الطنغري محمد بن مالك، 2006، ص87-88)، ومراكش وتينمل ومكناس التي كانت تعرف بمكناسة الزيتون لكثرتها بها خاصة في العهد الموحي (إبراهيم القادري بوتشيش، 2002، ص94). وفي الأندلس كانت صناعة الزيوت من الزياتين خاصة في اشبيلية (Sevilla) المصدر الرئيس لزيت الزيتون بحوالي ثلاثمائة معصرة (ابن الخطيب، لسان الدين، 1983، ص94) وزيتها جيد يبقى عدة سنوات برقته وعودته دون أن يتغير طعمه (جهاد غالب الزغول، 1994، ص139)، وشوذر (Joder) من قرى مدينة جيان (Jaen) التي كانت تعرف بغدير الزيت ومدينة لقنت (Alicante) التابعة لمنطقة مدينة مرسية (Murcia)، ومدينة لورقة (Lorca)، مدينة قبرة (Cabra)، مدينة تدمير (Tudmir)، ومدينة قلمرية (Coimbra) بغرب الأندلس في بلاد البرتغال، مدينة لوشة (Loja)، مدينة بلش (Velez)، مدينة غرناطة (Grenada)، مدينة أش (Elche)، وكان الزيت يكفي بلاد المغرب والأندلس ويصدر إلى بلاد الروم ومصر واليمن (ابن حجاج الاشبيلي، 1982، ص54-55). وزيت الزيتون كان يستعمل في تحضير الطعام ويؤكل بالخبز، ويستعمل دواء لعلاج بعض الأمراض مثل المغص، الزكام، والتسمم، ويعتبر مادة أولية في صناعة الأذهان والصابون، واستخدم في الإنارة خاصة في الجوامع، ومثل لقية الصناعات كانت صناعة الزيوت تحت رقابة المحتسب أو المراقب حتى لا يدلس الزيت ويعش بخلط الرديء بالطيب (روبار برنشفيك، 1988، ج2، ص230).

3. صناعة الدقيق والخبز والعجائن

3.1. تعريف صناعة الدقيق والخبز والعجائن

تتمثل في طحن الحبوب القمح والشعير والذرة المتوفر في كل الغرب الإسلامي (قويسم محمد، 2013، ص102) ثم صناعة الخبز بأنواعه من الدقيق، ويسمى الخبز في بلاد المغرب الكسرة بأنواعها سواء في المنازل أو في الأفران لأن عجينته أصبحت لينة واختمرت (محمد الرازي، 1967، ص238)، وصناعة العجائن من شعرية (الفاوش) والتي تعرف في مصر بالأطرية (المقدسي، 1991، ص228) وكسكس ومحمصه ومن الفاوش كانت المعكرونة خاصة الطويلة منها، ومنه فإن صناعة الدقيق ترتبط بعدة حرف هي حرفة الطحانيين، وحرفة المغربلين، وحرفة الخبازين، وحرفة العجائن وحرفة صناعة الحلويات مثل الزلابية والمقروض... (مجهول الطبخ في المغرب والأندلس، 1962، ص184).

3.2. إنتاج صناعة الدقيق والخبز والعجائن

وتتركز الأرحاء والمطاحن على ضفاف الأنهار في مدينة تلمسان على نهر سطفسييف، ومستغانم حيث السواقي المائية وفي متيجة التي بها طواحين الماء، وفي تيهرت سميت أحد أبوابها بباب المطاحن لكثرتها بها،

الصناعة الغذائية في الغرب الإسلامي خلال العصر الوسيط

وفي وهران، ومليانة (جهاد غالب الزغول، 1994، ص 139) بالمغرب الأوسط (الجزائر)، ونكور على نهرها بالريف شمال المغرب الأقصى (الإدريسي، 1989، ص 82-84).

وفي الأندلس تركزت صناعة الدقيق والخبز والعجائن في مدينة جيان وغرناطة، (سرقسطة Zaragoza) (طرطوشة Tortosa)، شلب (Silave) مالقة (Malaga)، قرطبة (Cordoba) (ابن صاحب الصلاة، 1987، ص 185-188)، وابتكر أهل مرسية (Murcia) تركيب الأرحاء على ظهر المراكب والانتقال بها من مكان إلى آخر (المقري، 2011، ج 1، ص 126، 130، 226)، وحيث الأرحاء والطواحين وجدت الأفران في أماكن نظيفة (ابن مريم، 1985، ص 144) بعيدة عن الحرف الملوثة مثل الحواتين والسماكين والبياطرة والحمامين (ابن حوقل، 1873، ص 107-108). وتتركز صناعة الدقيق وخبز الكسرة في الريف بأنواعها كسرة الماء والملح وكسرة المطلوع لأنها تطلع أي تنتفخ بالخميرة، والكسرة المحرشة بالدقيق الحرش وتتخذ الطابع العائلي، بينما في المدن يكون عدد كبير من الطحانيين والخبازين وصانعي الحلويات والمرطبات وتتميز بالجودة في الصنع وحسن الذوق وحتى رخص الثمن (روبار برنشفيك، 1988، ج 2، ص 240-241). وكان المحتسب يراقب الطحانيين والخبازين بالحرص على النظافة بغسل قصاع العجين كل يوم ومسح الألواح، وعدم الغش في صناعة الخبز، باستخدام الخبز البائت، وخط الخبز البارد بالساخن (الحموي ياقوت، د ت، ج 1، ص 440)، والاهتمام بالجودة، ويمنعون رش وجه الخبز قبل الطبخ بالماء والعسل وبعد الطبخ بالزيت، ويفصلون بين الخمير والفطير (ابن عبدون، 2009، ص 105).

4. صناعة السكر

1.4. تعريف صناعة السكر

هو تحويل المادة الخام للسكر الموجود في قصب السكر بالعصر والطبخ والسبك، (جهاد غالب الزغول، 1994، ص 139) وتعرف أيضا بصناعة تكرير السكر، (فتيحة تريكي، 2019، ص 95) وترتبط صناعة السكر بحرفة صناعة الحلويات مثل الزلابية والمقروض والكعك... (مجهول الطبخ في المغرب والأندلس، 1962، ص 207).

4. 2. إنتاج صناعة السكر

ومن السكر كانت تصنع الحلويات وعصارة قصب السكر التي تعرف بالقند والقندة والقنديد ومنه عرف في اللغات الأوروبية بالاطالية (Candire) والفرنسية (Candir) والألمانية منذ القرن الثامن عشر الميلادي (konditor) والانجليزية (Candy) ومن السكر كان يصنع الشراب الذي يمزج بالليمون وغيره وبعض العقاقير الطبية لاستخدامه دواء ومنه في اللغة الانجليزية (Sirup) والفرنسية (Sirop) (زيغريد هونكة، 1986، ص 467-471)، وذكر الإدريسي: "صناعة السكر الجيد في بلاد السوس جنوب المغرب الأقصى وهو الأكثر جودة وصفاء" (الإدريسي، 1989، ص 227)، كما ذكر ابن مرزوق: "تقديم الكعك والحلاوات وملاح السكر بعد صلاة العشاء في ليلة الاحتفال بمولد الحبيب المصطفى صلى الله عليه

وسلم" (ابن مرزوق، 1981، ص153). واشتهرت بصناعة السكر في وسلا ومراكش وتارودانت وإيجلي بالمغرب الأقصى (مجهول، كتاب الاستبصار، مج6، ص212)، حيث وصل عدد معاصر مراكش إلى أربعين معصرة فاقت بها الكميات المنتجة في السوس (العمرى، 2002، السفر الرابع، ص140، 107-144)، لكن السكر السوسي تميز عن المراكشي بالجودة والصفاء عن كل الأنواع في بلاد المغرب الإسلامي كله وكان يصدر إلى أوروبا وبلاد السودان (ابن سعيد المغربي، 1983، ص117). وفي بلاد الأندلس كانت صناعة السكر متركزة في عدة مدن هي: مدينة البيرة (Elvira)، مدينة غرناطة (Grenada)، مدينة ألمرية (Almeria)، مدينة أشبيلية (Sevilla)، مدينة مالقة (Malaga)، مدينة جليانة (Guillena)، وكانت مدينة المنكب (Almunecar) منطقة الإنتاج الرئيسية للسكر في هذه البلاد خاصة في القرن السادس الهجري الثاني عشر الميلادي (الحميري، 1984، ص24).

5. صناعة الألبان

5.1. تعريف صناعة الألبان

هي عملية صناعة الجبن والسمن والزبدة من اللبن الطازج الذي يروب ثم يمحض وتستخرج منه الزبدة التي تذوب وتصفى من الحليب فتتحول إلى سمن، بينما الجبن يخمر اللبن ويخثر ويتحول إلى جبن، كانت الثروة الحيوانية متوفرة من أبقار وماعز وأغنام (شياه) وابل، في بونة وتيهرت والجزائر ووهران، ومدينة البصرة في المغرب الأقصى التي سميت ببصرة الألبان، وكثرت المجبنات والسمن في افريقية أو البلاد التونسية حالياً، وترتبط صناعة الألبان ومشتقاتها بحرفة الرعي وتربية المواشي (عصمت عبد اللطيف دندش، 1988، ص177-178).

5.2. إنتاج صناعة الألبان

كانت صناعة الجبن الطري في وهران الذي يدعى بالأيدي حتى يصير كالعجين ثم يعجن السميد عجنا محكما مملوكا جيدا حتى يصير الجبن حشوا لها ثم يبسط قليلا ثم يجعل عليها قطعة من الجبن المدعوك ويجمع حتى يصير الجبن حشوا ثم يبسط قليلا ثم يلقى في الطاجين وهو على النار بالدهن فيلقى ثم يرفع ويرش عليه السكر المدقوق ناعما ومعه اليسير من الكمون (كمال صادقي، 2007، ص175)، وشريش قرب قادس جنوب الأندلس (Jerez de la Frontera) في الأندلس التي اشتهرت بالمجبنات وهي قطائف يضاف الجبن إلى عجيناها وتقلى بالزيت (المقري، ج1، ص184)، وصناعة الألبان مراقبة أيضا من طرف المحتسبين حتى لا يزداد الماء في اللبن وضرورة التفريق عند البيع بين الجبن البقري والغنمي والعنزي، (عبيد الله الزجالي القرطبي، 1975، ص31).

6. صناعة تجفيف وتربيب الفواكه

6.1. تعريف صناعة تجفيف وتربيب الفواكه

تجفيف الفواكه بأشعة الشمس حيث يجفف التين والعنب، فالعنب يصير زيببا، وتربيب الفواكه بطبخها

الصناعة الغذائية في الغرب الإسلامي خلال العصر الوسيط

مثل رب أو مربى السفرجل والرمانيين ورب التوت (مجهول الطبخ في المغرب والأندلس، 1962، ص255، 241) وهذا بسبب كثرة الإنتاج وتنوع الفواكه وزيادة فوائدها الغذائية والصحية، وترتبط صناعة تجفيف وترييب الفواكه بحرفة البستنة (فتيحة تريكي، 2019، ص93).

6. 2. إنتاج صناعة تجفيف وترييب الفواكه

واشتهرت تلمسان بالتين الأسود الطويل شديد الحلاوة، وتين نقاوس بالأوراس المشهور جدا (قويسم محمد، 2013، ص102) وتين مرسى الدجاج (برج البحري حاليا قرب مدينة الجزائر)، وتين نفوسة، وتونس وسوسة وقابس وجربة وطرابلس، والأعناب المتنوعة في تلمسان والعناب في بونة التي تحول اسمها إلى عنابة في العصر الوسيط لكثرة إنتاج العناب والذي كان يجفف ويؤكل في فصل الشتاء (ابن حوقل، د ت، ص77). واشتهر الأندلسيون بتجفيف الفواكه المتوفرة بكثرة وتنوع في مختلف المدن الأندلسية، خاصة مدن قرطبة (Cordoba)، غرناطة (Grenada)، اشبيلية (Sevilla) وسرقسطة (Zaragoza) وغيرها من المدن (ابن الخطيب لسان الدين، 1347هـ، ص40). وإلى جانب التجفيف، كانت الفواكه تستعمل في صنع المعاجين والربوب مثل معجون أو مربى السفرجل (فتيحة تريكي، 2019، ص93)، فذكر صاحب كتاب الاستبصار أن جيبل كانت تحمل منها الفواكه والعنب والرب (دبس أو شراب التمر وغيره) إلى مدينة بجاية (مجهول الاستبصار، د ت، ص185).

7. صناعة حفظ الأسماك:

7. 1. تعريف صناعة حفظ الأسماك

وكانت الأسماك تحمل إلى المناطق الداخلية طرية محفوظة في العسل لأن العسل كان متوفر بكثرة (نوال بلمداني، 1914، ص184-185) ويسعر منخفض في بلاد الغرب الإسلامي في وهران وتيهرت وتنس وجزائر بني مزعنة وشرشال وبونة وجيبل وقسنطينة.... وفي الأندلس (عز الدين أحمد موسى، 1983، ص203)، أو مجففا في الشمس ومملحة بالملح كما حملت في قلال مملوءة بالمياه ووضعت في صهاريج ضخمة مملوءة بمياه البحر، فهو مثل التصبير والتعليب اليوم (طاهر قدوري، 2013، ص48). بسبب طول السواحل على البحر الأبيض المتوسط من الشمال والسواحل المحيط الأطلسي من الجهة الغربية وكثرة الأنهار، حيث كان إنتاج الأسماك كثيرا ومتنوعا، وحاجة المناطق الداخلية لتناول الاسماك، وترتبط صناعة حفظ الأسماك بحرفة صيد الأسماك وحرفة تربية النحل وإنتاج العسل، وحرفة الملح وحرفة القلال أو الفخار (نوال بلمداني، 1914، ص181).

7. 2. إنتاج صناعة حفظ الأسماك

كان إنتاج الأسماك مدينة في تونس وبنزرت، المنستير (النن)، باجة (البوري) بالمغرب الأدنى ومرسى الخرز، بونة، جيبل، شرشال، دلس في المغرب الأوسط، في طنجة (سمك موسى) وسبنة وقصر عبد الكريم وفي نهر سبو ونهر وانسيفن بالمغرب الأقصى (ابن الخطيب لسان الدين، د ت، ص149)، وفي الأندلس

كانت عدة مدن تزخر بالثروة السمكية هي بطليوس (Batajoz)، اشبيلية (Sevilla)، مالقة (Malaga) (التن) والمنكب، طرطوشة (Tortosa) وشدونة (Sedona) (التن)، بينما اشتهرت مريلة (Marbella) ومنطقة سهيل (Fuengirola) من أعمال مالقة بسمك السردين، في الأندلس (نوال بلمداني، 2015، ص 179).

وكانت سبته بها اسماك عظيمة ليست في غيرها، وفاس وواديها الغني بالأسماك مثل سمك اللبيس (Lebeo)، وسمك الشابل (Alose) والبورري (Mullet) وسمك السيناغ أو الجلكي (Petromyzontifores) وسمك البوقة (Bogue) (ابن أبي زرع، 1972، ص 117)، ومكناس التي اشتهرت بصناعة حوت عرف بحوت الشولي الذي كان يعد ألد أنواع الأسماك (إبراهيم القادري بوتشيش، ص 95)، ووجد سمك الشابل بكثرة في مدينة سلا بالمغرب الأقصى (الحلبي سراج الدين، 2008، ص 17).

وفي مدينة المسيلة ذكر الإدريسي: "وهي على نهر فيه ماء كثير مستنبت على وجه الأرض وليس بالعميق، وهو عذب، وفيه سمك صغير، فيه طرق حمر حسنة، ولم ير في بلاد الأرض المعمور سمك على صفته، وأهل المسيلة يفتخرون به، ويكون مقدار هذا السمك من شبر إلى دونه، وربما اصطيد منه الشيء الكثير، فأحتمل إلى قلعة بني حماد، وبينهما اثنا عشر ميلاً" (الإدريسي، 1982، ص 155-156).

وكان الصيادون يستخدمون عدة طرائق في الصيد الشباك في الأندلس بينما في افريقية يستعملون النقارة، كما كانت تستخدم طريقة الزراب وطريقة الخيط والمسامير وقصبة وسنارة، وبطبيعة الحال مع السنارة سلك معوج يدخل في فم السمك يسمى الشص (ابن الخطيب لسان الدين، 2002، ص 149-150).

8. صناعة الخل

8.1. تعريف صناعة الخل

الخل هو منتج طبيعي حقيقي، فأى مشروب كحولي، سواء كان قد صنع من التفاح، العنب، التمر، الارز، السكر، يتحول عند تعرضه للهواء بشكل طبيعي إلى خل، بدأ تاريخ الخل المدون حوالي العام 5000 قبل الميلاد، عندما استعمل البابليون تمر النخيل لصنع الخمر والخل. وقد استخدموه كغذاء وفي الحفظ وعامل تخليل، وقد وجدت بقايا الخل في جرار مصرية قديمة تعود إلى عام 3000 قبل الميلاد. وبالمثل، يعود تاريخ الخل المدون في الصين إلى نصوص تعود تاريخياً إلى عام 1200 قبل الميلاد، أما في اليونان القديمة في حوالي عام 400 قبل الميلاد، فقد وصف هيبوقراط (Hippocrates) أبو الطب الحديث، خل عصير التفاح ممزوجاً مع العسل، كعلاج لعدد من الأمراض، بما في ذلك السعال والرشح (برهان الدين دلو، 1989، ص 349). في الحضارة العربية الإسلامية ارتبطت صناعة الخل بعلم الكيمياء ويعتبر جابر بن حيان أول من حضر حامض الكبريتيك زيت الزجاج واكتشف حامض النيتريك وماء الذهب النيتروهيديروكلوريد وكلوريد الزئبق، وتنسب إليه عدة اختراعات في مجال الكيمياء منها: تقطير الخل للحصول على حامض الخليك المركز، ومنه فإن صناعة الخل ترتبط بصناعة الكيمياء، وحرقة إنتاج الفواكه التفاح (فاضل أحمد الطائي، 1995، ص 300).

8. 2. إنتاج صناعة الخل في الغرب الإسلامي

وفي الغرب الإسلامي أسهم الأندلسيون بقدر جيد في تقدم علم الكيمياء، وشهد هذا العلم نشاطاً طيباً في عصر الخلافة الذي ظهر فيه العلامة محمد بن الحارث بن أسد الخشني، ومن الذين اشتغلوا بالكيمياء إضافة إلى شغله بالرياضيات والفلك مسلمة بن أحمد المجريطي المتوفى عام (398هـ / 1007م)، ومن الكتب التي نسبت إليه كتاب اسمه رتبة الحكيم يصف فيه المجريطي بعض التجارب التي أجراها بنفسه، وكان أبو القاسم الزهراوي يقطر روح الخمر أو الكحول الذي عرف في اللغات الأوروبية، الانجليزية (Alcohol) والفرنسية (Alcool) والألمانية (Alkohol) وهو شبيه في تصنيعه بالخل (Fuat Sezgin, 2004, p101) وتركزت صناعة الخل في معظم مدن بلاد المغرب وبلاد الأندلس وكان يصنع من الليم ومن النعنع أو النعناع، ومن الترنجان، والخل الأبيض من العنب الأبيض حيث كان يستخدم في تنبيل المأكولات (ابن رزين التجيبي، 1388هـ، ص 261)

خاتمة

خلاصة القول أن الصناعة الغذائية في بلاد المغرب الإسلامي (العدة المغربية والعدة الأندلسية) في العصر الوسيط كانت متطورة بمقياس ذلك العصر، مازالت الفداوش موجودة حتى الآن باسم الشعيرة والمرى والخبز بأنواعه والسكر والزيت والجبن والزبدة والسمن والزبيب والتين المجفف والخل، وهذا دليل على عبقرية الحضارة العربية الإسلامية ودورها في تطور الحضارة الإنسانية.

البibliوغرافيا:

أولاً: المصادر:

- الإدريسي، (1989)، نزهة المشتاق في اختراق الآفاق القاهرة، مصر، دار عالم.
- البكري، (2003)، المسالك والممالك، ج2، بيروت لبنان، دار الكتب العلمية.
- التجيبي، ابن رزين، (1388)، فضالة الخوان في طبقات الطعام والألوان، تحقيق: محمد مهدي اصفهاني، طهران إيران، مؤسسة مطالعات.
- ابن حجاج، الاشبيلي، (1982)، المقنع في الفلاحة، تحقيق: صلاح جرار، جاسر أبو صافية، دقيق وإشراف عبد العزيز الدوري، عمان الأردن، مجمع اللغة العربية الأردني.
- الحلبي، سراج الدين، (2008)، خريدة العجائب وفريدة الغرائب، تحقيق: أنور الزناتي، القاهرة مصر، مكتبة الثقافة الإسلامية.
- ابن حوقل، (1872)، صورة الأرض، أو كتاب المسالك والممالك، ليدن هولندا، مطبعة بريل
- الحموي، ياقوت، (د ت)، معجم البلدان، ج1، بيروت لبنان، دار الفكر.
- الحميري، (1984)، الروض المعطار في خبر الأقطار معجم جغرافي مع فهرس شاملة، تحقيق: إحسان عباس، بيروت لبنان، مكتبة لبنان.

- ابن الخطيب، لسان الدين، (1983)، مشاهدات لسان الدين ابن الخطيب في بلاد المغرب والأندلس، تحقيق: مختار العبادي، الإسكندرية مصر، مؤسسة شباب الجامعة للطباعة والنشر والتوزيع.
- ابن الخطيب، لسان الدين، (1347هـ)، اللحة البدرية في الدولة النصرية، صححه ووضع فهرسه: محب الدين الخطيب، القاهرة مصر، المطبعة السلفية ومكتبتها.
- ابن الخطيب، لسان الدين، (2002)، معيار الاختيار في ذكر المعاهد والديار، تحقيق: محمد كمال شبانة، القاهرة مصر، مكتبة الثقافة الدينية.
- الرازي محمد، (1967)، مختار الصحاح، بيروت لبنان، دار الكتاب العربي.
- الزجالي القرطبي، عبيد الله، (1975)، أمثال العوام في الأندلس، تحقيق: محمد بن شريفة، القسم الثاني، الرباط المغرب، وزارة الدولة المكلفة بالشؤون الثقافية والتعليم الأصلي.
- ابن أبي زرع، (1972)، الأئيس المطرب بروض القرطاس في أخبار ملوك المغرب وتاريخ مدينة فاس، الرباط المغرب، صور للطباعة والوراقة.
- ابن سعيد، المغربي، (1983)، الجغرافيا، تحقيق: إسماعيل العربي، الجزائر، ديوان المطبوعات الجامعية.
- السقطي، محمد، (2011)، كتاب في آداب الحسبة، تحقيق: ليفي بروفنسال، جورج كولان، الرباط المغرب، منشورات كلية الآداب والعلوم الإنسانية.
- ابن عبدون، محمد، (2009)، رسالة في القضاء والحسبة، بيروت لبنان، دار ابن حزم.
- العذري، أحمد المعروف ابن الدلائي، (د ت)، نصوص عن الأندلس من كتاب ترصيع الأخبار وتنويع الآثار والبستان في غرائب البلدان والمسالك إلى جميع الممالك، تحقيق عبد العزيز الاهواني، مدريد اسبانيا، منشورات معهد الدراسات الإسلامية.
- العمرى، شهاب الدين، (2002)، مسالك الإبصار في ممالك الأمصار، السفر الرابع، تحقيق: حمزة أحمد عباس، أبو ظبي الإمارات العربية المتحدة، المجمع الثقافي.
- ابن غالب، محمد، (1956)، نص أندلسي جديد من كتاب فرحة الأنفس من تاريخ الأندلس، تحقيق: لطفى عبد البديع، القاهرة مصر، مجلة المخطوطات العربية، مجلد 01، ج 2، ص 292.
- ابن صاحب، الصلاة، (1987)، المن بالإمامة، تاريخ بلاد المغرب والأندلس في عهد الموحدين، تحقيق عبد الهادي التازي، ط3، بيروت، لبنان، دار الغرب الإسلامي.
- الطغري، محمد، (2006)، زهر البستان ونزهة الأذهان، تحقيق: وتقديم اكسبرتيون غارثيا سانشير، مدريد اسبانيا، المجلس الأعلى للبحث العلمي
- ابن مريم، (1985)، البستان في ذكر العلماء والأولياء بتلمسان، الجزائر، مكتبة الرشاد للطباعة والنشر والتوزيع.
- ابن مرزوق، محمد، (1981)، المسند الصحيح الحسن في مآثر مولانا أبي الحسن، المكتبة الوطنية للنشر والتوزيع الجزائر.
- المقري، أحمد، (2011)، نفح الطيب من غصن الأندلس الرطيب وذكر وزيرها لسان الدين بن الخطيب، ج 1، تحقيق: يوسف طويل، مريم طويل، بيروت لبنان، دار الكتب العلمية.

الصناعة الغذائية في الغرب الإسلامي خلال العصر الوسيط

- المقدسي، شمس الدين، (1991)، أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، ط3، القاهرة مصر، مكتبة مدبولي.
- الوزان، الفاسي، (1983)، وصف أفريقيا، بيروت، لبنان، دار الغرب الإسلامي.
- مجهول (د ت)، كتاب الاستبصار في عجائب الأمصار، مج6، نشر تعليق: سعد زغلول عبد الحميد، بغداد العراق، طباعة ونشر دار الشؤون الثقافية العامة.
- مجهول: كتاب الطبخ في المغرب والأندلس في عصر الموحدين، تحقيق: هويثي ميراندا، صحيفة الدراسات الإسلامية مدريد اسبانيا، مجلد1962، 5، ص15-256.

ثانيا: المراجع:

- أحمد موسى، عز الدين، (1983)، دراسات في تاريخ المغرب الإسلامي، بيروت، لبنان، دار الشروق.
- أحمد موسى، عز الدين، (1983)، النشاط الاقتصادي في المغرب الإسلامي خلال القرن السادس الهجري، بيروت، لبنان، دار الشروق.
- برونشفيك، رويار، (1988)، تاريخ إفريقية في العهد الحفصي من القرن 13 إلى نهاية القرن 15م، نقله إلى العربية حمادي الساحلي، ج2، بيروت لبنان، دار الغرب الإسلامي.
- برهان الدين، دلو، (1989)، حضارة مصر والعراق، التاريخ الاقتصادي-الاجتماعي-الثقافي والسياسي، بيروت لبنان، دار الفارابي.
- الجنابي علي عبد الزهرة، (2013)، الجغرافيا الصناعية، عمان الأردن، مؤسسة دار الصادق الثقافية، دار صفاء للنشر والتوزيع.
- الزغول، جهاد غالب، (1994)، الحرف والصناعات في الأندلس منذ الفتح الإسلامي إلى سقوط غرناطة، رسالة مقدمة لاستكمال متطلبات درجة الماجستير في التاريخ، قسم التاريخ، كلية الدراسات العليا، عمان، الأردن، الجامعة الأردنية.
- زيفريد، هونكة، (1986)، شمس الله تسطع على الغرب، ترجمه وحققه وعلق عليه: فؤاد حسنين علي، قسنطينة الجزائر، نشر وتوزيع مكتبة رحاب.
- عبد الكريم يوسف، جودت، (1992)، الأوضاع الاقتصادية والاجتماعية في المغرب الأوسط خلال القرنين الثالث والرابع الهجريين (10-9م)، الجزائر، ديوان المطبوعات الجامعية.
- عصمت، عبد اللطيف دندش، (1988)، الأندلس في نهاية المرابطين ومستهل الموحدين، عصر الطوائف الثاني (546-510هـ)، بيروت، لبنان، دار الغرب الإسلامي.
- عيون عبد الكريم، (1985)، جغرافية الغذاء في الجزائر، الجزائر، المؤسسة الوطنية للكتاب.
- الطائي، فاضل أحمد، (1995)، علم الكيمياء عند العرب، موسوعة الحضارة العربية الإسلامية، ج1، بيروت لبنان، المؤسسة العربية للدراسات والنشر، عمان الأردن، دار الفارس للنشر والتوزيع.
- القادري بوتشيش، إبراهيم، (2002)، الإنتاج الصناعي في المغرب والأندلس خلال عصر المرابطين، كتاب اضاءات حول تراث الغرب الإسلامي وتاريخه الاقتصادي والاجتماعي، بيروت، لبنان، دار الطليعة للطباعة والنشر.

- كمال، صادقي، (2007)، الصناعة الحرفية بالمغرب الأوسط في عهد بني حماد(398-547هـ/1007-1252م)، رسالة ماجستير في التاريخ الإسلامي قسم التاريخ، كلية التاريخ والحضارة الإسلامية، جامعة الأمير عبد القادر قسنطينة الجزائر.

-Fuat Sezgin, 2004,Science et technique en Islam, Tome4,en collaboration avec Eckhard Neubauer,traduit par Farid Benfeghoul,Alger,Algerie,Tala Editions.

ثالثا:الدوريات

- عدالة، مليكة، (2013)، الصناعة الغذائية في المغرب الأوسط، مجلة الناصرية للدراسات الاجتماعية والتاريخية، العدد04، مخبر البحوث الاجتماعية والتاريخية، جامعة معسكر الجزائر.

- بلمداني، نوال، (2014)، النحل وإنتاج العسل ببلاد المغرب الأوسط خلال العصر الوسيط، مجلة عصور الجديدة، عدد14-15، جامعة السانوية وهران الجزائر.

- بلمداني، نوال، (2015)، الثروة السمكية بالغرب الإسلامي خلال العصر الوسيط، مجلة المواقف للبحوث والدراسات في المجتمع والتاريخ، عدد10، جامعة مصطفى إسطمبولي بمعسكر الجزائر، ديسمبر.

-تريكي فتيحة، (2019)، قراءة تاريخية في الصناعات النباتية ببلاد الأندلس خلال العصر الوسيط، مجلة عصور الجديدة، مجلد09، عدد03 جامعة السانوية وهران الجزائر.

- قدوري، طاهر، (2013)، السمك والتغذية بالغرب الإسلامي في العصر الوسيط، مجلة عصور الجديدة، عدد، 10، جامعة السانوية وهران الجزائر.

-قويسم محمد، (2013)، الزراعة في منطقة الأوراس في العصر الوسيط من خلال كتب الرحلة والجغرافيا، مجلة كان التاريخية، مجلد02، عدد21، الكويت، دار ناشري للنشر الالكتروني.