

الثروة السمكية بالغرب الإسلامي خلال العصر الوسيط

د. / بلمداني نوال

جامعة مصطفى اسطمبولي- معسكر-

قال تعالى في كتابه العزيز الحكيم: "أَحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَاعًا لَكُمْ وَلِلسَّيَّارَةِ، وَحَرَّمَ عَلَيْكُمْ صَيْدَ الْبَرِّ مَا دُمْتُمْ حُرْمًا، وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي إِلَيْهِ تُحْشَرُونَ"⁽¹⁾، وفي آية أخرى يقول: "وَمَا يَسْتَوِي الْبَحْرَانِ هَذَا عَذْبٌ فَرَاتٌ سَائِغٌ شَرَابُهُ وَهَذَا مِلْحٌ أُجَاجٌ وَمَنْ كُلَّ تَأْكُلُونَ لَحْمًا طَرِيًّا وَتَسْتَخْرِجُونَ حُلِيَّةً تَلْبَسُونَهَا وَتَرَى الْفُلْكَ فِيهِ مَوَآخِرَ لَتَبْتَعُوا مِنْ فَضْلِهِ وَلَعَلَّكُمْ تَشْكُرُونَ"⁽²⁾.

تعد الثروة السمكية واحدة من أهم المصادر الطبيعية التي استغلها الإنسان منذ القدم باستقراره بالقرب من الأنهار وممارسته للصيد، وهي إحدى الثروات المائية الحية الطبيعية المتجددة التي أحلها الله للإنسان، ولها القدرة على تجديد نفسها عاما بعد عام من خلال عمليات التكاثر الطبيعي، غير أننا لا نعلم الكثير عن هذه الثروة الإلهية خلال المرحلة الوسيطة، والدراسات التي اهتمت ببعض ظواهر المجتمع، لم تول موضوع الثروة السمكية اهتماما كبيرا، والواضح أن شح المادة المصدرية هو العقبة التي حالت دون تناول مثل هذا الموضوع، الذي حاول أحد الباحثين في تاريخ المغرب الإسلامي معالجة جوانب منه⁽³⁾.

نرى أن الاستفادة من هذه الثروة حظي اهتمام أفراد كل من المغرب والأندلس، خاصة وأن هذا المجال توفر على واجهتين بحريتين بحر الروم (البحر الأبيض المتوسط) والبحر المحيط (المحيط الأطلسي)، ناهيك عن البحيرات والأنهار؛ فكانت عنصرا حاضرا في وجباتهم الغذائية، إلا أنه - وللأسف - لا نكاد نجد حضورا للبحر وشؤونه في الثقافة المغربية خلال الفترات الوسيطة، ولم تحفل أمهات الكتب سواء أكانت كتب تاريخية أم كتب فقهية أم كتب تراثية بمعلومات من شأنها أن تمكننا من الوقوف على مدى اهتمام أفراد المغرب الإسلامي بالبحر

وكيفية استخراجهم واستغلالهم للثروات البحرية، ما عدا تلك النصوص التي زودتنا بها كتب الجغرافية وكان لها قدر كبير من الأهمية، ويرجع الفضل لهذا النوع من المصنفات في الكشف عن أنواع الأسماك وأوقات خروجها وتكاثرها وأماكن اصطيادها، علما أن السمك "أصناف كثيرة جدا ولكل صنف اسم خاص والتفاوت بين هذه أصناف هذا النوع أكثر من التفاوت بين سائر أصناف الحيوانات" (4).

ومن هذا المنطلق سنحاول البحث في مجال الثروة السمكية، مع إبراز مدى اهتمام أفراد الغرب الإسلامي بصيدها، وهذا من خلال الكشف عن أنواع الصيد والأصناف التي انتشرت عبر هذا المجال الجغرافي خلال المرحلة الوسيطة.

1- أنواع الصيد

أ- الصيد البحري: من خلال الاطلاع على عدد من المصنفات الجغرافية تبين أن الصيد البحري كان نشيطا في كافة سواحل الغرب الإسلامي، وكان حرفة توفر تغذية وافرة ورخيصة للسكان، من ذلك وصف الإدريسي إلى بعض السواحل غير البعيدة عن شرشال قائلا: "وبها قوم صيادون للحوت" (5)، ويكشف لنا صاحب كتاب "وصف إفريقيا" أن سكان دلس "تعودوا جميعا اصطياد السمك بالشباك، فيحصلون على كمية وافرة منه لا تباع ولا تشتري، وإنما يهدونه لمن يرغب فيه" (6)، أما قرية مرسى الخرز فيخبرنا ابن حوقل أن لها من صيود السمك ما لم يرببلد مثله "سمنا وربما منع جانبه من أكل ما يصاد بها وسيما وقت الغلات" (7)، ويخبرنا الدباغ عن صيد التن في المنستير بقوله: "اشتهى (أبو علي حسن بن خلدون البلوي) مرة بالمنستير تنا مقلوا، فاشترى حية فيها أزيد من قنطارين..." (8).

ولم تختلف سواحل مدينة باجة عن غيرها من السواحل، إذ كان "بها حوت بوري، ليس له في الأفق نظير، يخرج من حوت واحد عشرة أرطال شحم وأكثر، إذا كان من جلتها" (9)، ويؤكد صاحب الاستبصار أن "أهل تلك النواحي

يستخرجون دهنه ويستعملونه في مصابيحهم"⁽¹⁰⁾، وبمدينة جيجل "حوت الكثير العدد المتناهي الطيب والقدر"⁽¹¹⁾، ويفيدنا البكري أن غربي مدينة بونة يوجد "بركة بينها وبين بونة مسيرة ثلاثة أميال في مثلها، وفيها سمك جليل"⁽¹²⁾، وهو نفس ما يشير إليه الإدريسي⁽¹³⁾، أما صاحب "الاستبصار" فيذكر بأنها "من أنزه البلاد وأكثرها لبنا ولحما وعسلا وحوتا"⁽¹⁴⁾.

ومن مدن المغرب الإسلامي مدينة تونس، التي أطنبت بعض المصادر الجغرافية في وصف ثرواتها السمكية، إذ كان "بها من أجناس الحوت الذي لا يكون مثله في غيرها ما لا يحصى كثرة في أجناس تجري في البحر مع شهور العجم، في كل شهر من تلك الشهور يجري فيه جنس منه، لا يوجد في البحر إلى دخول ذلك الشهر من العام المقبل. فهم من تجدها في لذة موصولة، ونعمة غير مملولة، وكل جنس منها يصير ويبقى السنين صحيح الجرم، طيب الطعم، منها جنس يعرف بالعبانق، وجنس يعرف بالاكوتوبرى، وجنس يعرف بالأشبارش وجنس يعرف بالملكوس، وجنس يعرف بالقونس"⁽¹⁵⁾، ويلخص صاحب "الاستبصار" ذلك قائلاً: "وفيها من أجناس الحوت البحري ما لا يحصى كثرة"⁽¹⁶⁾، وللمدينة وادي فيه "أنواع من السمك وضروب من الحيتان والحوت بها لا يكاد يباع ولا يشتري لكثرتة وجودته"⁽¹⁷⁾.

وبالقرب من طنجة موضع يعرف بماء الحياة يوجد فيه "دون غيره حوت ينسب إلى موسى، عرضه مقدار ثلثي شبر، وطوله أكثر من شبر، لحمه في أحد جانبيه، والجانب الآخر لا لحم فيه، إنما جلده على الشوك، ولحمه طيب نافع من الحصاة، مقو للباءة"⁽¹⁸⁾، غير أن القزويني يذكر هذا النوع عند حديثه عن مدينة سبتة بحيث يخبرنا قائلاً: "وهي سمكة أطول من ذراع وعرضها شبر نصفها عظام وشوك، عليها غطاء رقيق يحفظ أحشاءها. ومن رآها من ذلك الجانب يحسب أنها ميتة مأكولة، والنصف الآخر صحيح كما يكون السمك الصحيح"⁽¹⁹⁾.

أما بالنسبة للثروات المائية التي تنعم بها الأندلس شملت كثرة أنواع الأسماك، سواء كانت أسماك بحرية أو نهريّة أو أسماك بحيرات⁽²⁰⁾، لذا اشتغل بعض السكان بحرفة الصيد خاصة عند السواحل وضياف الأنهار، حيث مصائد الأسماك كمدينة بطليوس⁽²¹⁾، ومدينة أشبيلية التي يصفها العذري قائلا: "وفضل صيدهم في البر والبحر"⁽²²⁾ وكانت المنكب "مدينة حسنة متوسطة كثيرة مصايد الأسماك"⁽²³⁾، واشتهرت بعض السواحل بصيد الأسماك خاصة ساحل مالقة قرب مريلة⁽²⁴⁾، ومن بين هذه الأنواع سمك "الشفنين البحري"، ويعرف لدى سكان مالقة بالأبرق⁽²⁵⁾.

كذلك اشتهرت بزليانه وهي قرية على ساحل البحر قريبة من مالقة بصيد أسماك الحوت وتصديرها، ويشير الإدريسي إليها بقوله: "فما شباك يصاد بها الحوت الكثير ويحمل منها إلى تلك الجهات المجاورة لها"⁽²⁶⁾، ويتضح أن الصيادين الأندلسيين كانوا يستخدمون الشباك في صيدهم، وعن نفس الجزء من الغرب الإسلامي (الأندلس) يخبرنا صاحب كتاب "الجغرافية" أن الحوت المسمى بـ"التن" يصاد في الموضع المسمى بالقنتبك أمام البحر المعروف بحجر الأيل في غرب الجزيرة الخضراء. ويصاد بينها وبين جزيرة طريف ولا يعلم ما يصاد منه في هذا المكان إلا الله عز وجل... وإذ كان أول يوم من شهر يونيو رجع على طريقة إلى موضعه فينتهي إلى أول الزقاق. فيصاد بالموضع المسمى بطرف الفخ وهو طرف جبل طارق... فما دخل منه في حوز مريله أخذ بالشباك وما خرج منه على طرف الفخ إلى ساحل المغرب أخذ في المكان المسمى بتلمسان من عمل سبته وما شق منه على وسط الزقاق في شرق جزيرة طريف وركب شوكة البحر جاز إلى مكانه وغار إلى موضعه الذي يخرج منه حتى إلى عام ثان فيخرج مرة ثانية. هكذا دأب هذا التن على طول الدهور والأعوام. وليس في البحر حوت أسى منه ولا أطيّب. ولا يؤكل في معمور الأرض طريا إلا من الأندلس. وقد يببس ويدخر ويجلب إلى جميع أقطار الأرض يابسا. وقد يصاد أيضا بطول هذا النهر في الموضع الذي يعرف بكلب ما بين مدينة دانية والموضع المعروف بمير من سواحل بلاد

الأندلس. وقد يصاد أيضا بطول سواحل الأندلس... على طول شهر مايو...⁽²⁷⁾.

كما اشتهر ساحل شذونه بصيد حوت التن، وعنه يفيدنا الحميري قائلا: "وساحل شذونه يوجد حوت التن لا في غيره من سواحل الأندلس، ينظر في أول شهرماية، لا يرى قبل هذا الشهر، فانه يخرج من البحر المحيط فيدخل إلى البحر المتوسط الذي يسمى البحر الرومي، فيصيد مدة ظهوره أربعين يوما، ثم يعود عن مثل ذلك الوقت من العام الآخر"⁽²⁸⁾، ويعرف ابن البيطار هذا الصنف، فيقول: "وهو حوت ينشأ في البحر المظلم ويدخل بحر الشام في أول شهر مايو وهو أيار ويصاد بالشباك وهو حوت كبير سمين"⁽²⁹⁾، وكان الصيادون يصطادون كميات كبيرة من الأسماك في مدينة شلوبنية التي تقع على البحر المتوسط على بعد ستة عشر كيلو متر شرقي ميناء المنكب⁽³⁰⁾.

والظاهر من خلال النصوص أن تحديد أشهر توفر الأسماك البحرية وإرشاد صيادي المغرب والأندلس على صيد أنواع من الأسماك في أشهر معينة لتوفرها، دليل على اهتمام أهل المنطقة بصيد الأسماك لتوفرها في مياههم، وان ممارسة هذا النشاط ساعد على توفير القوت بالنسبة للعديد من الأفراد.

ب-الصيد النهري: زاول الأفراد صيد السمك في الأنهار والبحيرات، حيث تشكل هاته الأخيرة مصدرا أساسيا من مصادر الثروة السمكية المتنوعة، وهو ما يكشفه القزويني مشيرا إلى أن نهر شلف كان في كل سنة في زمان الورد أي فصل الربيع "يظهر فيه صنف من السمك يسمى الشهبوق، وهو سمك طوله ذراع، ولحمه طيب إلا أنه كثير الشوك ويبقى شهرين. ويكثر صيدها في هذا الوقت ويرخص ثمنها ثم ينقطع إلى القابل"⁽³¹⁾، ويكون صيد هذا النوع من السمك "طيب جدا عند مصبه"⁽³²⁾، حتى مدينة المسيلة "كانت على نهر فيه ماء كثير مستنبط على وجه الأرض وليس بالعميق وهو عذب وفيه سمك صغير... وأهل المسيلة يفتخرون به ويكون مقدار هذا من

شبر إلى ما دونه وربما اصطيد منه الشيء الكثير فاحتمل إلى قلعة بني حماد وبينهما عشرة ميلا⁽³³⁾، هذا إلى جانب ما تزخر به أودية تلمسان من أسماك مثل وادي لوريطة⁽³⁴⁾، ويبقى سمك واد تافنة قليلا⁽³⁵⁾.

ومن المدن الساحلية التي لقيت اهتمام الجغرافيين، مدينة بنزرت، وهي مدينة "على البحر ويشقها نهر كبير كثير الحوت"⁽³⁶⁾ ويؤكد صاحب "الاستبصار" على أن "أكثر حوت تونس من بنزرت، وأجناس هذا الحوت وأنواعه تتصبر، فتبقى أعواما صحيحة الجرم لذيدة الطعم"⁽³⁷⁾، ويضيف أن "أكثر ما يتمكن من صيد الحوت ما بين البحر وهذه البحيرة، وذلك أن الحوت يتوالد في البحر ويخرج منه صغيرا كالذر فيترى في هذه البحيرة، ثم يرجع في وقت سفاده وولادته إلى البحر، فيصطاد في البحر الذي بينهما"⁽³⁸⁾، وعن وقت تواجد هذا النوع من الأسماك بالبحيرة يخبرنا البكري قائلا: "يدخل إليها ماء البحر الكبير، فيوجد فيها في شهر ما من السنة صنف من الحوت لا يشبه غيره، ولا يوجد هناك في غير ذلك الشهر"⁽³⁹⁾، ويؤكد صاحب "الاستبصار" ذلك بقوله: "يصطاد في كل شهر من الشهور الأعجمية نوع من الحوت لا يوجد ذلك النوع إلى ذلك الشهر بعينه في العام المقبل، ولها غلة عظيمة فإن منها يحمل إلى جميع بلاد إفريقية"⁽⁴⁰⁾.

وعن نفس المدينة يفيدنا صاحب كتاب "الجغرافيا" قائلا: "ولها بحيرة حلوة في جنوبها وبحيرة مالحة في شرقها تنصب كل واحدة منهما في الأخرى ستة أشهر، فلا الحلوة تفسد بالمالحة ولا المالحة تصلح بالحلوة. وقد استفاض أن الحوت يخرج من هاتين البحيرتين في رأس كل شهر جنسا معلوما ويغيب الجنس الأول حتى يدور العام"⁽⁴¹⁾، غير أن الإدريسي يفصل في أنواع الأسماك التي كانت تصاد بالبحيرة، فيقول: "هذه البحيرة من أعاجيب الدنيا وذلك أن بها اثني عشر نوعا من السمك يوجد منها في كل شهر نوع واحد لا يمتزج بغيره من أصناف السمك، فإذا تم الشهر لم يوجد شيء من ذلك النوع في الشهر الآتي ثم يوجد في الشهر الآتي صنف من السمك آخر في غير الصنف الأول لا يمتزج بغيره هكذا لكل شهر نوع من السمك لا يمتزج بسمك غيره إلى كمال

السنة هكذا في كل عام وهذه الاثنا عشر نوعا من الحوت... هي البوري والقاجوج والمحل والطننط والاشبلينيات والشلبة والقاروض واللج والجوجة والكحلاء والطنفلو والقللا"⁽⁴²⁾، ويضيف الزهري أن "كل نوع منها إذا خرج في شهره يكون طيبا سميئا، فإذا كان في أول يوم من العام الثاني خرج الصنف الأول"⁽⁴³⁾.

ومن الواضح أن هذه البحيرة قد احتفظت بخصائصها هاته حتى أواخر الفترة الوسيطية، وهذا ما يؤكد الحسّن الوزان قائلا: "ويصاد من البحيرة كمية وافرة من السمك، خصوصا سمك المرجان الكبير الذي يزن من خمسة إلى ستة أرطال، وعند انتهاء شهر أكتوبر يصطادون نوعا من السمك يسميه الأفارقة زرافة، وأظن أنه هو الذي يحمل اسم لاتشيا (الشابل) في روما. ذلك لأن ماء البحيرة يعود أكثر عذوبة عندما ينزل المطر، فيدخل إذ ذاك السمك إليها... ويستمر الصيد حتى أوائل ماي، ثم يهاجر السمك"⁽⁴⁴⁾.

لكن الظاهر أن الصيد بهذه البحيرة كان يعرف بعض المشاكل؛ إذ عرضت على المازري مسألة حول بحيرة حوت منع غاصب أيا كان من الصيد فيها، من غير العاملين في خدمته، من الاصطياد بها، وجاء النص كالاتي: "بحيرة فيها حوت منع الغاصب كل الناس من الصيد فيها وقد واتخذها لنفسه قوما يصطادون فيها وقد يتركني الغاصب نصطاد منها دون غيري هل يجوز لي أم لا؟ فإن جاز فهل حو حلال أو مكروه؟ وهل يعطي الغاصب للصيادين حلال لهم دون غيرهم؟ وهل يجوز شراؤه أم لا؟، فأجاب: أما الصيد من البحيرة التي منع الغاصب الناس من الصيد فيها فقد سئل عنها ابن أبي زيد في أكل ما صيد منها ممن أبيع له التصيد خصوصا ومنع سائر الناس فوقف فيها فروجع فيها فوقف ثم نشط بإطلاق القول بأنه ليس بحرام وشراء ما يصيد منها..."⁽⁴⁵⁾، ولا شك أن الأمر يتعلق ببحيرة بنزرت وبأمر تلك المدينة، التابع لأسرة بني الورد، وكان الصيادون يتولون بيع السمك المقدم إليهم بعنوان أجرة"⁽⁴⁶⁾.

أما مدينة فاس فكان لها واد يعرف بوادي سبو على ثلاثة أميال من المدينة، يتصيد عليه "ويدخل في هذا الوادي الحوت الكثير، ويتصيد في بعض الأحيان البوري الكبير، وذكر بعض الثقات أنه بيع واحد ب 13 درهما، ورطل كبير منه بدرهم ونصف. ويصل إلى المدينة الحوت الكبير المسى عندهم بالقرب... وبمدينة فاس ومكناسة الحوت الذي يسمى بالشولي، وهو ألد ما يوجد من أنواع السمك، تصنع منه الألوان بأصناف البقل"⁽⁴⁷⁾، "وبنهر فاس الحوت المعروف باللبيس كثير"⁽⁴⁸⁾، غير أن هذا السمك الذي يصاد في هذا النهر الجاري يهاجر مع بداية شهر ماي⁽⁴⁹⁾، وعن أسماك هذا الوادي يخبرنا محمد بن عبد الكريم التميمي صاحب كتاب "المستفاد في مناقب العباد" أن جماعة من الإخوان خرجت مع أبي الحسن علي الحايك خارج مدينة فاس، وكان معهم "شبكة لصيد السمك، فأرسلت في الوادي، فأخرج فيها حوتا واحدا كبيرا"⁽⁵⁰⁾.

"وأنهار سطفوره واسعة غزيرة والارتفاع بها والجنى على السلطان قليل، والحيتان بها وتونس ما يزيد على الكثرة ولا يدانيه ما باطرابلس من الرخص والسعة. ولها واد عجيب يخرج فيه في كل شهر نوع من السمك، وإذا أهل الهلال لا تجد من ذلك النوع واحدة ويظهر غيره"⁽⁵¹⁾، كما حظيت مدينة سلا بقنطرة يتصيد الناس من حولها "أنواع السمك والشابل"⁽⁵²⁾.

ولم تختلف الأندلس عن غيرها من مناطق الغرب الإسلامي القريبة من البحر؛ إذ عرفت هي الأخرى تنوعا في الثروة السمكية النهرية، منها النهر الموجود بمدينة اشيلية، إذ كان "فيه من السمك والحيتان الغليظة كالبوريات والشوابلات وغيرها من الحيتان. وقد يوجد فيه الجوهر في صدفه"⁽⁵³⁾، وفي وادي مدينة طرطوشة "الحوت الطيب من البوري والشولي الذي يكون في الواحد قنطار"⁽⁵⁴⁾، ويخبرنا ابن عاصم أن حوت الشولي والشابل تكثر في شهر مارس "بخروجها من البحر إلى الأنهار"⁽⁵⁵⁾، كما حوى نهر ابره (وادي طرطوشه) صنف من السمك (الحوت) عجيب يقال له القرحتة أو الطرختة لا يوجد في غيره البتة، وهو نوع من أنواع السمك ذات

الحجم الكبير، وهو سمك أبيض ليس له إلا شوكة واحدة⁽⁵⁶⁾، وخص نهر قرطبة بحوت طيب، ويذكر ابن غالب أنه كان يباع في ذات المدينة "من أنواع السمك المملوح وغيره في كل يوم على اختلاف أجناسه أيام جريانه بعشرين ألف دينار قاسمية على اعتدال القيم"⁽⁵⁷⁾، ويخبرنا ابن سعيد المغربي عن أبي بكر محمد بن إسحاق بن السليم (ت364هـ) أنه كان يتصيد الحيتان من هذا النهر ويقتات من ثمنها⁽⁵⁸⁾، ويضاف لما سبق ذكره وادي يانه، احتوى هذا الأخير على كميات كثيرة من الأسماك الممتازة⁽⁵⁹⁾، ويصفها الزهري بقوله: "به حيتان كثيرة صفر الألوان، وفيها نقط حمر ولها أنياب وأضراس وليس في البحر ولا في الأنهار أطيب من هذا الحوت"⁽⁶⁰⁾، كذلك مدينة أشبونه الواقعة على نهر تاجه كانت وافرة الأسماك⁽⁶¹⁾.

رغم تنوع الثروة السمكية الذي عرفته العديد من المناطق الداخلية إلا أن الأسماك البحرية تبقى الأفضل من حيث الفائدة، وهو ما يكشفه لنا ابن زهر بقوله: "فالحوت البحري قولاً عاماً خير من الحوت النهري وما قلت سهوكه الحوت خفت مضرتة"⁽⁶²⁾، ولا يختلف صاحب كتاب "الجامع لمفردات الأدوية والأغذية" عن سابقه، إذ يرى أن "أفضل السمك ما كان في بحر صاف نقي الماء جداً... والسمك الذي يكون في البحيرة المتصلة من أحد جانبيها بنهر عظيم، ومن الجانب الآخر ببحر لحمه بين البحري والنهري لأنها تستريح إلى المائين ومن طبع هذا السمك أن يغالب جريه ماء النهر ويبعد عن البحر كثيراً..."⁽⁶³⁾.

2- طرق وأساليب الصيد:

في الواقع لا تتوفر على نصوص مستوفاة يمكن من خلالها معرفة التقنيات أو الطرق التي كانت تتم بها عملية صيد الأسماك سواء بالأنهار أو البحار، لكن مما لا شك فيه أن العملية كانت تتم بالزروب والشباك⁽⁶⁴⁾، وهو ما يؤكد البرزلي بقوله: "سئل أبو القاسم الغبريني عن جماعة صيادين يأتي أحدهم بشبكة وآخر باثنين وآخر بثلاث وأكثر، فالذي له ثلاثة يأخذ سهمين، والذي له اثنان يأخذ سهماً ونصفاً ومن له شبكة يأخذ سهماً، وقوم يعطون

شباكهم خاصة لمن يصيد بها بالنصف، فأجاب: لا يجوز لمن يعطي شباكه على النصف، ولا يحل فعل الآخرين ولا يجوز⁽⁶⁵⁾، وهذه الفتوى تتعلق أساسا بشركة الصيد البحري، حيث يتم توزيع الإنتاج فيها حسب مشاركة كل صياد في هذه الشركة، وكان معيار تقسيم الإنتاج يأخذ بعين الاعتبار عدد الشباك التي يساهم بها كل صياد، فالذي ساهم بثلاث شبكات يأخذ سهامين من الإنتاج والذي ساهم باثنين يأخذ سهما ونصف، والذي ساهم بواحدة يأخذ سهما واحدا، غير أن النازلة لم تجد استحسانا من قبل أبي القاسم الغبريني الذي لم يبيع حصة النتاج التي يأخذها المساهمون في مثل هذه الشركات.

ويضاف إليها طريقة استعمالها صيادوا السمك، أشارت إليها بعض المصادر منذ أوائل العصر الوسيط تتمثل في استعمال سمكة بورية كطعم لاصطياد السمك على طول ضفة البحر لجلب الذكور وصيدها بواسطة الشباك، وعن ذلك يخبرنا البكري قائلا: "وفي هذه البحيرة (بنزرت) أعجوبة، وهي أن الصياد إذا أتاه البحار لشراء الحوت، يقول لهم: على أي شيء أرسل شبكتي؟ فيتنفق معهم على عدة معلومة، فيأتي الصياد بحوت يقال: إنه أنثى الصنف المعروف بالبوروي، فيرسلها في البحيرة ثم يتبعها بشبكته فيخرج العدة التي اتفقوا عليها"⁽⁶⁶⁾، ويوضح صاحب الاستبصار العملية بقوله: "وهي أنثى الحوت المعروف بالبوروي ويرسلها وقد ربط خيطا في خرص وثيق في شفتها، فتسير في البحر ويتبعها بزورقه وشبكته فتدور عليها الذكور، فيطرح عليهم شبكته ويخرج ما قدر له"⁽⁶⁷⁾.

إلى جانب هذه التقنية استعمل صيادو تونس النقارة في الوقت الذي كان صيدو السواحل الأندلسية يستعملون الشباك⁽⁶⁸⁾، ويذكر الزهري النقارة قائلا: "ومن عجائب هذه البحيرة (بنزرت) أنها يصاد فيها الحوت بالنقارة، وذلك أنه متى خرج نوع من ذلك الحوت في شهره خرج فيها حيتان يقول الصيادون إنها إناث ذلك الصنف، فيوثق منها في السنانير وفي الأخياط ثم يرمى في البحر فيجتمع الحوت عليها، فترمى عليها الصراريح، فيؤخذ من الحوت شيء كثير"⁽⁶⁹⁾، ومن الواضح أنها نفس التقنية والنوع اللذان أشار

إلهما البكري من خلال النص السابق، كما يخبرنا صاحب كتاب "المستفاد في مناقب العباد..." من خلال ترجمته لابن لجوا أن هذا الأخير أخطأ في بعض الطريق بالأندلس فوقف عند شخص بساحل البحر، فخرج هذا الرجل عند غروب الشمس، "أخرج خيطا وفيه سنارة، فألقى الخيط في البحر، ورفع حوتا واحدا"⁽⁷⁰⁾.

وهناك تقنية أخرى استخدمها أهل مدينة سفاقس حيث كان لهم من "صيد السمك ما يكثر ويعظم، تصاد بحظائر قد زربت وعملت في الماء فتؤخذ بأيسر سعي"⁽⁷¹⁾، ويكشف الإدريسي عن براعة أهل سفاقس في صيد السمك في المياه الميتة، بقوله: "يصاد بها من السمك ما يعظم خطره ويكثر قدره وأكثر صيدهم بالزروب (الشباك) المنصوبة لهم في الماء الميت بضروب حيل"⁽⁷²⁾، ومما لاشك فيه حسب ما تفيدنا به إحدى المصادر الوسيطية المتأخرة أن الصفاقسين بحارون وصيادون "يصطادون كمية وافرة من سمك يدعى سباريس"⁽⁷³⁾، أما أهل دلس فيشير الغبريني إلى استعمالهم آلة في عملية الصيد قائلا: "حدثني أبو محمد عبد الله بن علي بن عبد المعطي بتدلس قال خرجنا مع الشيخ (أبو الفضل قاسم بن محمد القرشي القرطبي) نفع الله به وركبنا البحر، وحملنا آلة الصيد للحوت، ولم نزل نتصيد إلى قريب الظهر...."⁽⁷⁴⁾، غير أن صاحب النص لم يوضح نوع هذه الآلة أو الكيفية التي تستعمل بها.

أما عن أهل دلس فيخبرنا الحسن الوزان أنهم تعودوا اصطيد السمك بالشباك⁽⁷⁵⁾، ولا سبيل إلى الشك في تواجد مراكب خاصة بصيد الأسماك بسواحل تنس، علما أنها من المناطق المعروفة بصيد المرجان⁽⁷⁶⁾، وربما استعان الأفراد بتقنية بسيطة تساعدهم على الصيد لقوتهم مثلما كان يفعل الأفراد ببجاية، إذ كانوا ينزلون البحر ويصيدون السمك على الأحجار بأيديهم⁽⁷⁷⁾.

غير أن بعض النصوص المصدرية تفيدنا بطرق بسيطة استخدمها بسطاء الأفراد من المجتمع، باستعمالهم للخيط والمسامير؛ فالشيخ أبو مدين يحيى قائلا: "سرت حتى وصلت البحر ووجدت خيمة فيها ناس فخرج إلي شيخ فسألني عن أمري فأخبرته. فجلست عنده فإذا جعت رمى بخيط في طرفه مسمار فأخذ حوتا ويطعمه لي مشويا"⁽⁷⁸⁾، وكانت عملية الصيد لدى الشيخ أبو مروان الفحصلي اليحصبي تتم باستعمال قصبه صيد وسنارة⁽⁷⁹⁾.

3- تجفيف الأسماك ونقلها:

الأسماك باعتبارها سلعة سريعة التلف خاصة عند نقلها من المناطق الساحلية إلى المناطق الداخلية، كان على الأفراد البحث عن طرق للحفاظ على جودتها، كاستعمال مادة العسل، إذ يخبرنا البكري أن حوت باجة كان يصل إلى عبید الله المهدي "في العسل فيحفظه ويظل طريا"⁽⁸⁰⁾ إلى جانب مادة الملح⁽⁸¹⁾، وهو ما يثبته مؤلف كتاب الأغذية بقوله: "والناس يقددون الحوت بالملح... فإنه يكتسب حرارة من المكث ببعض تعفن ويكتسب من حرارة الملح ومن تجفيفه فيكون جوهره أطف وغذاؤه أقل"⁽⁸²⁾، ولعل هذا ما يفسر سبب بقاء الأسماك المملحة في بنزرت "أعواما صحيحة الجرم لذيدة الطعم"⁽⁸³⁾، ونفس التقنية اتبعها سكان مدينة ترغة الواقعة على ساحل البحر المتوسط، إذ كانوا "صيادون يملحون ما يصطادونه من سمك ويبيعونه لتجار الجبل، ويحمل إلى مسافة تناهز مائة وعشرون ميلا في داخل البلاد"⁽⁸⁴⁾، حتى أهالي مدينة باديس الساحلية كانوا يملحون السردين ويرسلونها إلى المناطق الداخلية⁽⁸⁵⁾.

كما عدت وسائل النقل أمر ضروري لنقل أحمال السمك من مكان الاصطياد إلى أماكن الاستهلاك؛ فعلى بعد ميلين من مدينة فاس كان يصطاد سمك "الشابل والبوري وأصناف الحوت، ويحملون منها أحمالا إلى المدينة فتصل طرية لم تتغير"⁽⁸⁶⁾ وهذه العملية كان يرجى منها السرعة حتى تحتفظ الأسماك بجودتها⁽⁸⁷⁾.

إلى جانب سكان بلاد المغرب ماهر الأندلسيون في معالجة الأسماك وتمليحها وتجفيفها، واختصت إشبيلية بحوتها⁽⁸⁸⁾، وفاقت قرطبة في تصنيع الأسماك المملحة، فكان يباع فيها من أنواع السمك المملوح وغيره في كل يوم على اختلاف أجناسه أيام جريانه بعشرين ألف دينار⁽⁸⁹⁾، وما يؤكد وصول الأسماك إلى المناطق الأندلسية الداخلية إشارة المقري إلى كثرة أسواق السمك قائلا: "حيثما سار المسافر من الأقطار يجد الحوانيت في الفلوات والشعاري والأودية ورؤوس الجبال لبيع الخبز والفواكه والجبن واللحم والحوت وغير ذلك من ضروب الأطعمة"⁽⁹⁰⁾.

4- قضايا فقهية:

رغم شح المادة المصدرية النوازلية إلا أنه في الواقع تمت نصوص ورد ذكرها من خلال المصادر الفقهية أجابت على بعض المسائل المتعلقة بالصيد والصيدادين، وقبل التطرق إلى هذه المسائل نطرح بعض التساؤلات؟، هل كانت عملية الاصطياد خاضعة لتنظيم خاص من شأنه أن يحافظ على التنوع الطبيعي للأسماك، بمعنى هل كانت مراقبة من قبل السلطة أو على الأقل من قبل ديوان البحر أو المحتسب؟ أم أنها كانت عملية حرة يمارسها كل من توفرت له إمكانية الحصول على مركب وشباك؟ مما يدفعنا للتساؤل عن إمكانية وجود "جمعيات" ينتظم فيها الصيادون ويسهرون على تنظيم هذه العملية وحل الخلافات التي قد تظهر بين التجار والصيدادين والزبائن؟

الأکید أن الثروات البحرية كانت على درجة كبيرة من الأهمية، وقد أدركت السلطة المركزية في هذه المرحلة أهمية ما يستخرج من البحر، لهذا كانت تسعى إلى تنظيم عملية الاصطياد، إذ يفيدنا المقري التلمساني بإشارة غاية في الأهمية تتعلق بمدينة سبتة التي كان يشرف بها عامل المضارب وأعوانه على تنظيم عملية بيع السمك في المرسى واستخلاص عائداتها، ويورد "صاحب أزهار الرياض" نصا مفاده أن عامل المضارب كان له الحق في أخذ عائدات السمك طيلة يوم كامل وأن يأخذ بيت المال عائدات يومين، وقد جعلت العائدات السمكية إذا كان يوم عامل المضارب الشريف أبي العباس الحسيني لفائدة

المساكين والضعفاء والمتزهين الذين كان يعز عليهم الحصول على السمك في الأيام العادية، وكانت تحصل له عائدات كبيرة قدرها المقري ب "مئة الدينار وسبع المائة، وربما يزيد وينقص، وقد انتهى في بعض الأحيان إلى ألفي دينار في اليوم حسب يسنيه الله عز وجل" (91).

كما سئل ابن أبي زيد القيرواني عن صيد الحوت من غدرها، فأجاب: "أما غدر الحيتان فاختلف فيه المنع وعدمه وإن ألقى فيها أصول الحيتان فهو أحق بها وله منعها" (92)، أما أبو الحسن القاسبي فقد سئل "عن الصيادين يدخل إليهم تجار المنستير إلى الجزيرة فيشترون منهم، وربما اشتروه منهم عند القنطرة قرب قصر ابن الجعد فلا يصل إلى الحصون منه شيء، لأنهم يمضون به في الأحمال إلى المدن، فيطلب منه رجل شيئاً يسيراً فلا يصل إليه. وظهر لي أنه من تلقي السلع، فأخذت عليهم ألا يبيعوا إلا قرب الحصن فيدركه المقل والمكثّر، فهل يجوز لهم بهذا أم لا؟"، وقد استنكر القاسبي مثل هذه الصفقة الرابحة حرصاً منه على تزويد أهل المنستير بأسماك رخيصة (93)، كما أن هذا النص إشارة واضحة على أن السمك كان ينقل من المناطق الساحلية إلى تلك الداخلية وهو ما أثبتته بعض النصوص التاريخية، كإشارة القزويني إلى أن يهود مدينة سبته كانوا يشترون سمك موسى ويقددونها ويهدونها إلى البلاد البعيدة (94)، ويخبرنا ابن سهل أن عيسى بن دينار سئل "عمّن له منصب حيتان صاد فيه أعواماً، ثم شكى جيرانه أن ذلك ضرر بهم، واحتج هو باستحقاقه ذلك عليهم هذه الأعوام، قال: لهم أن يمنعوه" (95).

وارتباطاً بموضوع السمك، فإن مما أنيط بالمحتسب -إلى جانب جودة السمك- أن ينبه على ما يمكن أن يلحقه استخفاف باعة السمك بالمستهلك، فقد كان عليه أن ينبه باعة السمك والذين يتولون قلي السمك في السوق إلى أن يتخذوا رواقاً خاصاً بهم، تفادياً لما من شأنه أن تسببه روائح السمك وأبخرتها من إزعاج للمارة ولباقي التجار، لهذا ألزمهم بضرورة تنظيف الساحة التي يشتغلون فيها (96)، "ويمنعون من طرح حوت البحر في الماء العذب فإنه يفسده" (97).

5- مجالات استغلال الثروة السمكية:

تقدم المسطحات المائية للإنسان أنواعا مختلفة من المنتجات، وهذا عن طريق ممارسة عملية الصيد سواء في البحار أو الأنهار والبحيرات، وهو من الحرف الواسعة الانتشار الممارسة بهدف توفير الاحتياجات المحلية، قصد تلبية ضرورة غذائية، خاصة بالمناطق الساحلية⁽⁹⁸⁾، إذ تؤكد العديد من المصادر الوسيطية أن هذا النوع من الثروات المائية كان وجبة أساسية للعديد من الأفراد، من ذلك إشارة الحسن الوزان قائلا: "لا يأكل أعيان تغسة غير خبز الشعير والسردين والبصل"⁽⁹⁹⁾، وحسب شهادة نفس المؤلف أن رائحة السردين تفوح من الجدران والأرقة⁽¹⁰⁰⁾، ولا تزال بعض المناطق الساحلية تفضل هذا النوع من الأسماك، منها بالمناطق الغربية للجزائر (المغرب الأوسط).

كما يشير الحسن الوزان إلى مدينة باديس وهي إحدى مدن السواحل الريفية فيقول: "ويقتاتون على الخصوص بالسردين وغيره من السمك، لأن الصيادين يصطادون منه كميات وافرة بحيث يحتاجون دائما إلى بعض الناس يساعدهم على جر شباكهم. ولذلك تعود بعض الفقراء أن يذهبوا تقريبا كل صباح إلى ساحل البحر لمساعدة الصيادين الذين يكافئهم بإعطائهم كمية مهمة من السمك الذين يصطادونه"⁽¹⁰¹⁾.

إلى جانب ذلك تكشف لنا بعض النصوص المناقبية مدى إقبال المتصوفة والأولياء على تناول الأسماك لأنهم في الواقع يفضلون الأكل مما عملته أيديهم، كالجينياني الذي كان يصيد بيده من البحر لقوته ويتصدق منه⁽¹⁰²⁾، والشيخ أبو زكريا يحيى ابن أبي علي المشتهر بالزواوي (ت611هـ/1214) إذا اشتى "أكل اللحم ينزل البحر فيصيد السمك على الأحجار"⁽¹⁰³⁾، ويخبرنا صاحب كتاب "التشوف إلى رجال التصوف" بأن أبا موسى عيسى بن سليمان الرفروفي إذا "احتاج إلى القوت أدخل يده في الوادي فيخرج منه حوتا فيقتات به"⁽¹⁰⁴⁾، وبحوت البحر كان يقتات أبو حفص عمر بن معاد الصنهاجي⁽¹⁰⁵⁾.

كما كانت هذه الحرفة مصدر رزق للأفراد؛ فأبو جعفر محمد بن يوسف الصنهاجي الأسود كان يصطاد الحيتان من وادي وانسيفن ثم يبيعها⁽¹⁰⁶⁾، وربما حمل الشخص الذي يقوم بممارسة هذه الحرفة اسم الحوات، إذ يذكر ابن بشكوال أن عبد الرحمن بن احمد بن خلف أبا أحمد (ت 405 هـ وقيل 448هـ/1014 أو 1056م) من أهل طليطلة كان يعرف بابن الحوات⁽¹⁰⁷⁾، وربما كان ذلك على مستوى تجاري كبير⁽¹⁰⁸⁾، غير أن بعض الأفراد البسطاء مارسوها كأجراء، منهم أبو مدين شعيب الذي مارس حرفة الصيد كأجير للصيادين بمدينة سبتة⁽¹⁰⁹⁾، وهو نفس حال فقراء مدينة باديس الساحلية إذ كان يذهب بعضهم "إلى ساحل البحر لمساعدة الصيادين الذين يكافئوهم بإعطائهم كمية مهمة من السمك الذين يصطادونه"⁽¹¹⁰⁾، وقد يستعمل الأغنياء الأسماك لتزين أفنية القصور، إذ يخبرنا البكري أنه بمدينة تونس "ميناء بالقرب منه قصر وبقبلية صهريجان كبيران، كان ملوك بني الأغلب يرسلون فيها ماء البحر ويملئونها بالسمك"⁽¹¹¹⁾.

إلى جانب ذلك استعملت العديد من الأسماك لأغراض علاجية، كسمك موسى الذي ذكر البكري أن "لحمه طيب نافع من الحصاة، مقول للبراءة"⁽¹¹²⁾، والخصائص العلاجية والفوائد الصحية يذكرها ابن زهر مفصلة ضمن كتابه "الأغذية"⁽¹¹³⁾.

عموما، تعتبر الأسماك من المواد الغنية بالعديد من العناصر الهامة اللازمة لنمو جسم الإنسان، وتعد مصدرا للدهون الضرورية والفيتامينات والمعادن، ويجب أن لا نغفل قيمة هاته الثروة وأهميتها كمصدر رزق لكثير من الأفراد الممارسين لحرفة الصيد أو إحدى المهن المرتبطة بها.

- الهوامش -

1- سورة المائدة، الآية 96.

2- سورة فاطر، الآية 12.

3- قدوري طاهر، السمك والتغذية بالغرب الإسلامي في العصر الوسيط، مجلة عصور الجديدة، يصدرها مختبر البحث التاريخي، جامعة وهران، ع10، جويلية 1434/10.2014، صص 43-60.

- 4- ابن البيطار، ضياء الدين، منافع الحيوانات وخواص المفردات، المكتبة الوطنية الفرنسية، باريس، مخطوط تحت رقم 2771. arabe 132 وجه.
- 5- الإدريسي، أبو عبد الله محمد: نزهة المشتاق في إختراق الآفاق، مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة، 1993م، ج1، ص273.
- 6- الحسن الوزان: وصف إفريقية، ترجمه إلى العربية محمد حجي، محمد الأخضر، دار الغرب الإسلامي، بيروت، ط2، 1983م، ج2، ص42.
- 7- ابن حوقل، النصيبي، صورة الأرض، دار الكتاب الإسلامي، القاهرة، د/ت، 77.
- 8- الدباغ، أبو زيد عبد الرحمن بن محمد الأنصاري، معالم الإيمان في معرفة أهل القيروان، دار الكتب العلمية، بيروت، ط1، 2005م، ص156.
- 9- البكري، أبو عبيد الله، المسالك والممالك، تحقيق جمال طلبة، دار الكتب العلمية، بيروت، ط1، 2003م، ج2، ص237.
- 10- مجهول، الاستبصار في عجائب الأمصار، وصف مكة والمدينة، ومصر، وبلاد المغرب، تحقيق سعد زغلول عبد الحميد، دار النشر المغربية، الدار البيضاء، 1985م، ص126.
- 11- الإدريسي، المصدر السابق، ج1، ص268/الحميري، الحميري، محمد بن عبد المنعم، الروض المعطار في خبر الأقطار، تحقيق إحسان عباس، مكتبة لبنان، بيروت، ط1، 1984م، ص184.
- 12- البكري، المصدر السابق، ج2، ص238/مجهول، المصدر السابق، ص127.
- 13- الإدريسي، المصدر السابق، ج1، ص291/الحميري، المصدر السابق، ص190-191.
- 14- مجهول، المصدر السابق، ص126/الحميري، المصدر السابق، ص115.
- 15- البكري، المصدر السابق، ج2، ص216/القزويني، زكريا بن محمد بن محمود، آثار البلاد وأخبار العباد، دار صادر، بيروت، 1998م، ص173.
- 16- مجهول، المصدر السابق، ص121.
- 17- الإدريسي، المصدر السابق، ج1، ص239.
- 18- البكري، المصدر السابق، ج2، ص288.
- 19- القزويني، المصدر السابق، ص534.
- 20-Hamed-Razi. La Description de L'Espagne. provençal. Al-Andalus. vol12. paris. 1953. 12. 62.
- 21-Razi .A. 1953. 12. 87
- 22- العذري، ترصيع الأخبار وتنوع الآثار والبستان في غرائب البلدان والمسالك إلى جميع الممالك، تحقيق الأهواء عبد العزيز، منشورات معهد الدراسات الإسلامية، مدريد، 1965م، ص96.
- 23- الإدريسي، المصدر السابق، ج2، ص564/الحميري، المصدر السابق، ص186.
- 24- العمري، أبو الفضل، مسالك الأبصار في ممالك الأمصار، تحقيق حمزة أحمد عباس، المجمع الثقافي، أبوظبي، ط1، 2002م، ج4، ص235.
- 25- ابن البيطار، ضياء الدين، الجامع لمفردات الأدوية والأغذية، دار الكتب العلمية، بيروت، 2001م، ج2، ص85.
- 26- الإدريسي، المصدر السابق، ج2، ص565.
- 27- الزهري، أبو عبد الله، كتاب الجغرافية، تحقيق محمد حاج صادق، مكتبة الثقافة الدينية، الظاهر، د/ت، ص120.
- 28- الحميري، المصدر السابق، ص101.
- 29- ابن البيطار، الجامع لمفردات الأدوية والأغذية، ج1، ص194.

- 30- الحميري، المصدر السابق، ص111.
- 31- القزويني، المصدر السابق، ص148.
- 32- مرمول كريخال، إفريقيا، ترجمه عن الفرنسية محمد حجي، وآخرون، مكتبة المعارف للنشر والتوزيع، الرباط، د/ت، ج1، ص38.
- 33- الإدريسي، المصدر السابق، ج2، ص254.
- 34- ابن الحاج النميري، فيض العباب وإفاضة قدام الآداب في الحركة السعدية إلى قسنطينة والزاب، دراسة وإعداد محمد ابن شقرون، دار الغرب الإسلامي، بيروت، ط1، 1990م، ص487.
- 35- مرمول، كريخال، ج1، ص38.
- 36- البكري، المصدر السابق، ج2، ص237.
- 37- مجهول، المصدر السابق، ص125.
- 38- المصدر السابق، ص125.
- 39- البكري، المصدر السابق، ج2، ص238.
- 40- مجهول، المصدر السابق، ص125.
- 41- ابن سعيد المغربي، كتاب الجغرافيا، تحقيق إسماعيل العربي، ديوان المطبوعات الجامعية، الجزائر، ط1، 1982م، ص143.
- 42- الإدريسي، المصدر السابق، ج1، ص288-289/ الزهري، المصدر السابق، ص107.
- 43- الزهري، المصدر نفسه، ص107/ القزويني، المصدر السابق، ص159.
- 44- الحسن الوزان، المصدر السابق، ج2، ص68.
- 45- الونشريسي، أحمد بن يحيى، المعيار المغرب والجامع المغرب عن فتاوي علماء إفريقية وأندلس والمغرب، تحقيق محمد حجي وآخرون، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 1981م، ج8، ص434.
- 46- الهادي روجي إدريس، الدولة الصنهاجية- تاريخ إفريقية في عهد بني زيري من القرن 10 إلى القرن 12م، نقله إلى حمادي الساحلي، بيروت، ط1، 1999م، ج2، ص247.
- 47- مجهول، المصدر السابق، ص185.
- 48- البكري، المصدر السابق، ج2، ص300.
- 49- الحسن، الوزان، المصدر السابق، ج2، ص68.
- 50- عبد الكريم التميمي، أبو عبد الله محمد الفاسي، المستفاد في مناقب العباد، بمدينة فاس وما يلها من البلاد، تحقيق محمد الشريف، منشورات كلية الآداب والعلوم الإنسانية، تطوان، ط1، 2002م، ج2، ص53.
- 51- ابن حوقل، المصدر السابق، ص75-76.
- 52- مجهول، المصدر السابق، ص14.
- 53- الزهري، المصدر السابق، ص88.
- 54- القزويني، المصدر السابق، ص545.
- 55- ابن عاصم، الأنواء والأزمنة، القول في الشهور، تحقيق ميكيل فوركاذا نوغيس، المجلس الأعلى للأبحاث العلمية، برشلونة، 1993م، ص22.
- 56- البكري، المصدر السابق، ج1، ص108-109/ A.Razi/104-103p
- 57- ابن غالب، محمد بن أيوب الغرناطي الأندلسي، قطعة من كتاب فرحة الأنفس عن كور الأندلس ومدنها، تحقيق عبد البديع لطفي، مجلة معهد المخطوطات العربية، مصر، 1956م، المجلد1، الجزء1، ص296.
- 58- ابن سعيد، المغرب في حلى المغرب، دار المعارف، القاهرة، ط4، 1982، ج4، ص214.
- 59- A.Razi/87p
- 60- الزهري، المصدر السابق، ص97.

- 61- ابن غالب، المصدر السابق، ص22.
- 62- ابن زهر، عبد الملك، كتاب الأغذية، تحقيق إكبرائون غارثيا، المجلس الأعلى للأبحاث العلمية، معهد التعاون مع العالم العربي، مدريد، 1992م، ص36.
- 63- ابن البيطار، المصدر السابق، ج2، صص44-45.
- 64- الهادي روجي إدريس، المصدر السابق، ج2، ص246.
- 65- البرزلي، المصدر السابق، ج3، ص439/الونشريسي، المصدر السابق، ج8، ص189.
- 66- البكري، المصدر السابق، ج2، ص238.
- 67- مجهول، المصدر السابق، ص125.
- 68- عز الدين موسى، النشاط الاقتصادي في المغرب الإسلامي خلال القرن السادس الهجري، دار الغرب الإسلامي، بيروت، ط2، 2003م، ص203.
- 69- الزهري، المصدر السابق، ص108.
- 70- عبد الكريم التميمي، أبو عبد الله محمد الفاسي، المستفاد في مناقب العباد، بمدينة فاس وما يلها من البلاد، تحقيق محمد الشريف، منشورات كلية الآداب والعلوم الإنسانية، تطوان، ط1، 2002م، ج2، ص193.
- 71- ابن حوقل، المصدر السابق، ص73.
- 72- الإدريسي، المصدر السابق، ج1، ص281.
- 73- الحسن، الوزان، ج2، ص87.
- 74- الغبريني، أبو العباس، عنوان الدراية فيمن عرف من العلماء في المائة السابعة ببجاية، تحقيق رابح بونار، الشركة الوطنية للنشر والتوزيع، الجزائر، 1981م، ص162.
- 75- الحسن، الوزان، ج2، ص42.
- 76- ابن حوقل، المصدر السابق، ص76.
- 77- اللبيدي، اللبيدي، أبو القاسم، مناقب أبي اسحاق الجبنياني ومناقب محرز بن خلف، تحقيق روجي إدريس، تونس، 1959م، ص52.
- 78- ابن قنفذ، أبو العباس أحمد بن الحسن القسنطيني، أنس الفقير وعز الحقير في التعريف بالشيخ أبي مدين وأصحابه رضي الله عنهم، تحقيق أبي سهل نجاح عوض صبيام، دار المقطم، القاهرة، ط1، 2002م، ص45.
- 79- ابن قنفذ، المصدر السابق، ص140.
- 80- البكري، المصدر السابق، ج2، ص237/عز الدين موسى، المصدر السابق، ص203.
- 81- السقطي، أبو عبد الله، في آداب الحسبة، أعده للنشر ج. كولان، ل. بروفنصال، معهد الدراسات العليا المغربية، 1931م، ص34.
- 82- ابن زهر، المصدر السابق، ص38.
- 83- مجهول، المصدر السابق، ص125.
- 84- الحسن، الوزان، المصدر السابق، ج1، ص325.
- 85- المصدر نفسه، ج1، ص326.
- 86- ابن أبي زرع، الأئيس المطرب بروض القرطاس في أخبار ملوك المغرب وتاريخ مدينة فاس، دار المنصور للطباعة والوراقة، الرباط، 1972م، ص36.
- 87- قدوري، طاهر، المرجع السابق، ص48.
- 88- الزهري، المصدر السابق، ص88.
- 89- ابن غالب، المصدر السابق، ص296.
- 90- المقرئ، شهاب الدين التلمساني، نفع الطيب من غصن الأندلس الرطيب، تحقيق إحسان عباس، دار صادر، بيروت، 1997م، ج1، ص226.