

الصيد البحري في المغرب الأوسط بين الممارسة الحرفية والحياة المعيشية

Fishing in the Middle Maghreb between craft practice and living life

قسم التاريخ، كلية العلوم الاجتماعية والانسانية، جامعة باتنة1.	تاريخ	د. علي عشي Dr. Ali Ashi maktoob72@gmail.com
DOI: 10.46315/1714-010-001-027		

الإرسال: 2020 /02/20 القبول: 2020 /06/25 النشر: 2021 /01/16

ملخص بالعربية:

تمتع المغرب الأوسط بساحل بحري طويل وبرؤوس خلجانية ورصيف قاري مهم، إضافة إلى امتلاكه للعديد من الموانئ والمراسي الخاصة بالصيد جعل منه منطقة مهمة للصيد البحري، ورغم قلة منسوب الأسماك في البحر المتوسط مقارنة بالمحيط إلا أن حصة سكان المغرب الأوسط من مما يدر هذا البحر كانت معتبرة، كما تُوِّع سكانه بين الصيد النهري والبحري، من خلال العديد من الأنهار التي كانت تزخر بالأسماك، إضافة إلى البحيرات التي تربي بها كذلك. وسادت مياه المغرب الأوسط عدة أنواع من السمك منها التن والشهبوق وجراد البحر وغيرها، وكانت تصطاد بتقنيات وأساليب متعددة منها الصنارة والشباك والحجارة والمسامير وغيرها، أما عن طريقة طهيها فقد تنوعت وسأيرت عادات وتقاليد المناطق البحرية في المغرب الأوسط إضافة إلى تمليح بعضها الزائد عن الحاجة أو بهدف تخزينها. كلمات مفتاحية: الصيد البحري؛ السمك؛ المغرب الأوسط؛ البحر المتوسط؛ الأنهار.

Abstract (English):

The mid-Maghreb used to possess a long maritime Coast, caps gulf and an important continental Anchorage, in addition to its possession of many ports and moorings which were reserved to fishing. This made it an important region for maritime fishing Although, there was a shortage of fish in the Mediterranean Sea compared with the ocean, the quantity of the fish for the mid- Maghribin people was enormous. Their fishing varied from rivers to sea fishing throughout many rivers which contained plenty of fish, in addition to fish breeding in the lakes as well. There the marine species range from tuna, crayfish and so on.

People used to fish in many ways and using different techniques like the trolling fishing, the trawl or nets, stones and other ways As far as cooking is concerned, the ways of cooking fish varied but kept the mid-maghribin cost region customs and traditions, besides to salting all the access of fish for preservation and storage for future use.

Keywords : Fishing و Fishing ; Middle Morocco ; Mediterranean.

- مقدمة:

لقد تطرقت المصادر الوسيطة إلى نشاط الصيد البحري في المغرب الأوسط بالموازاة مع نشاط الفلاحة بالمدن الساحلية وقراه، أي أنه لم يكن هناك نشاط بحري محترف متخصص، ولعل مرد ذلك إلى امتهان الصيد البحري في فترة الصيف نظرا لهدوء البحر فقط، وبقية الفصول يلجأ صاحبها للفلاحة، والسبب في ذلك كله راجع إلى بساطة التقنيات البحرية في الصيد والتي لا تسمح لهم بمزاولة الصيد في كل الفصول.

ونظرا لوجود إشارات هامة تفيد بانتشار الصيد البحري بين سكان المناطق الساحلية للمغرب الأوسط، ارتأينا اختيار دراسة هذا الموضوع الذي مازال بكرا في الدراسات السوسيوثقافية، مع محاولة الرد على من يقزم من التوجه البحري لسكان المغرب الأوسط شطر البحر.

ورغم ما جمعناه من إشارات وأقوال ونصوص عن الممارسات البحرية إلا أنها كانت تصب كلها في خانة الصيد البحري المعيشي وليس الصيد البحري الاحترافي الموجه للتصدير، ومن هنا كانت إشكالتنا وهي: هل كان الصيد البحري محتشما بسبب افتقارنا للعادات البحرية أم بسبب سيطرة النشاطات البرية الفلاحية على أغلب ممارسات الإنسان في المغرب الأوسط؟ .

ولإجابة عن هاته الإشكالية اتبعنا خطة تتكون من مقدمة، وأربعة عناصر هي:

أولا: مناطق الصيد البحري في المغرب الأوسط (النهري والبحري)

ثانيا: أنواع الأسماك في سواحل المغرب الأوسط

ثالثا: تقنيات الصيد

رابعا: السمك والتغذية

وخاتمة تضمنت أهم النتائج

أما المنهج المتبع فهو المنهج الوصفي من خلال وصفنا لسواحل المغرب الأوسط وأسماكه ولكيفية الصيد، إضافة إلى المنهج السردى التاريخي الذي وظفناه في الاستشهاد بالحقائق التاريخية والجغرافية.

2- مناطق الصيد البحري في المغرب الأوسط:

لقد تعدت مناطق الصيد البحري في المغرب الأوسط (ابن خلدون، 2000، ص134). على طول الشريط الساحلي من الشرق إلى الغرب، ولكن سنقتصر على المناطق المذكورة فعلا في المصادر وتم الاستشهاد بها، حيث انقسم الصيد إلى نهري وبحري.

1.2 الصيد النهري:

وهو الصيد الذي يتم في مختلف الأنهار الداخلية وحتى البحيرات، وهو ما نجده منتشر في بعض مناطق المغرب الأوسط إذ يذكر البكري في شأن مدينة بونة (Salluste, 2002)، أنه في غربها يوجد "بركة بينها وبين بونة مسيرة يوم طولها ثلاثة أميال في مثلها وبها سمك جليل" (البكري، د ت، ص58).

بل يضيف الإدريسي أنه يربى حتى في المناطق الداخلية من خلال بعض البحيرات والأودية، إذ يشير أن في المسيلة سمكا صغيرا عليه طرق حمر حسنة، ومقداره من شبر فدون، وربما صيد منه الكثير فحمل إلى قلعة بني حماد (الإدريسي، 1863، ص86)، وهذا يبين أكيد أن تربية السمك تتم في البحيرات الداخلية.

هذا إلى جانب ما تزرع به أودية تلمسان (بن خلدون،، 1980، ج 1، ص85) من أسماك مثل وادي لوريطة، حيث يصف ابن الحاج النميري نظرة أبي عنان إليه والحوت فيه "ونظر إلى الحوت كأنه الأسنة في النثرة الحصداء، فنعم بذلك النهر" (النميري، 1990، ص487)، أي أن الخليفة أبي عنان أعجب بالواد وبالسمك الذي يوجد فيه.

ويكشف لنا القزويني أن نهر الشلف كان في كل سنة في زمان الورد -ونظنه فصل الربيع- يظهر فيه صنف من السمك يسمى الشهبوق، وهو سمك طوله ذراع، ولحمه طيب إلا أنه كثير الشوك ويبقى شهرين، ويكثر صيده في هذا الوقت ويرخص ثمنه ثم ينقطع إلى القابل فلا يوجد في النهر شيء منه إلى السنة المقبلة في شهر الورد (القزويني، 1960، ص148)، وهذا النص يبين لنا حتى نوع السمك وطبيعة لحمه الكثير الشوك مما يعني أنه مستغل لكنه أقل جودة.

ويذكر مارمول عدة أنهار تمارس فيها الملاحة النهرية والصيد البحري مما يبين التوجه النهري لسكان المغرب الأوسط خلال هذه الفترة، حيث يذكر نهر صغير في مملكة تلمسان هو واد التافنة الذي يخرج من جبال الأطلس قرب نوميديا القديمة، ويصب في البحر المتوسط، على بعد سبعة

فراسخ من وهران إلى جهة الغرب، وهو قليل السمك، ويسمى كذلك نهر أرسكول (مارمول، 1984، ج1، ص38)، والمعلومة التي يقدمها لنا مرمول على شحها إلا أنها تبين لنا صورة ناصعة عن تواجد السمك بنهر التافنة رغم قلته.

وواد الشلف الكبير الذي ينبع من جبال ونشريس ويصب في البحر قرب مستغانم (شوشان، 2010، ص399) من جهة الشرق، وصيد السمك طيب جدا في مصبه (مارمول، 1984، ج1، ص38)، ويعتبر هذا الواد من أكبر أودية المغرب الأوسط وسمكه طيب مذاق وجودته عالية.

وواد يسر وهو نهر ضخيم ينبع من الأطلس الكبير على حدود نوميديا ثم يصب في البحر المتوسط قرب دلس (الوزان، 1983، ج2، ص42)، حيث تصطاد فيه كمية من السمك (مارمول، 1984، ج1، ص39)، وما يهمننا هو وجود الصيد النهري في هذا النهر رغم قلته مما يؤكد وجود نشاط صيد السمك عند سكان بلاد المغرب الأوسط، منذ الفترة الوسيطة وربما له جذور تعود حتى إلى الفترة القديمة، نظرا لكون الانهار كانت أكثر منسوبيا والأمطار أكثر مطرا.

2.2 الصيد البحري:

يتفوق الصيد البحري على النهري في الكمية والعدد والأنواع، ورغم ذلك إذا قارنا البحر المتوسط بالمحيطات نلاحظ فقر الأول لأنواع عديدة من الأسماك بسبب كونه من البحار المغلقة والمفتوح عبر مضيق صغير فقط، إضافة إلى ضيق رصيفه القاري الذي تتكاثر به الأسماك (شوشان، 2010، ص400).

ويخبرنا ابن حوقل أن قرية مرسى الخرز بها من الصيادين مالم يوجد في بلد غيره سواء لصيد السمك أو استخراج المرجان (ابن حوقل، 1992، ص79)، ويشرح صاحب الاستبصار أنه في فصل الشتاء يتحول مرسى الخرز إلى جزيرة معزولة، وهذا ما يهيئ الجو لتكاثر الثروة السمكية والمرجان (مجهول، 1958، ص126)، وإن تحليلا بسيطا لهذا النص التاريخي يحوي للقارئ أن منطقة مرسى الخرز-القاله حاليا-بها كمية كبيرة من السمك بأنواع كثيرة ومتنوعة، نظرا للبيئة البحرية المهيبة لذلك.

ثم يضرب الحميري صفحا عن جيجل وبونة بقوله: "بجيجل الألبان والسمن والحوت المتناهي الطيب (الحميري، 1984، ص82)، أي أن منطقة جيجل غنية بالأسماك من خلال وصفها بالعدد المتناهي وذو نوعية جيدة ومذاقها طيب، وعن بونة يقول البكري: "وعلى فحوصها وقراها وهي من

أنزه البلاد وأكثرها لبنا ولحما وعسلا وحثا (البكري، د ت، ص55)، فالحوت من أكثر خيرات المنطقة، مما يجعل نشاط سكانها يتكل على البحر والصيد.

ويقدم لنا الغبريني مثال عن تواجد السمك في مياه بجاية في ترجمته للفقير أبو زكريا يحي الزواوي (ت611هـ/1214م)، أنه إذا اشتبه اللحم ينزل إلى البحر فيصيد الأسماك على الأحجار وهي لحمه (الغبريني، 1981، ص136-137)، مما يعني شينين وهما وفرة السمك في مياه سواحل بجاية، وسهولة صيدها باستخدامه فقط الأحجار.

وينقل Vonderheyden عن Féred من كتاب تاريخ بجاية أسطورة مفادها أن السلطان الحمادي الناصر بن علناس (461-454هـ/1062-1088م)، مؤسس بجاية، تنازل عن العرش لصالح ولده المنصور (نومض، 1980، ص322) ثم اختفى ليلا وذلك لأن الوالي سيدي تواتي أظهر له ذات يوم من خلال ثقب برونوسه أثناء جولة في قارب، مدينة بجاية وهي ممزقة مخربة "تجسيد مسبق لسقوطها القادم" واستمر البحث عنه مدة أربع سنوات، وفي النهاية عثر على قارب صيد صدف ذات يوم بجزيرة جريبية "جزيرة البنادق" على زاهدٍ عارٍ تقريبا، نحيل الجسم، هو السلطان نفسه، وكان قد عاش تلك المدة كلها في تلك الجزيرة على السمك، إذ كان كلما غطس يده في البحر تعلقت سمكة بكل إصبع من أصابعه واستمرت إقامته هناك إلى أن توفي، وتفيدنا هذه الأسطورة رغم ما فيها من مبالغة، بأن الصيد البحري كان موجودا في بجاية وبصورة واسعة، وأكل السمك مستساغ، وقوارب الصيد متوفرة، ولها أماكن للصنع.

أما عن دلس فيذكر مارمول أنها تبعد عشرة فراسخ عن مدينة الجزائر، وأن البحر يلقي بساحلها أسماكا كثيرة، فيلتقط السكان منها كفايتهم، ثم يعيدون ما فاض عن حاجتهم إلى البحر إذا لم يتقدم أحد لشرائه (مارمول، 1984، ج2، ص372)، وهذه من أروع الأمثلة على أن سكان دلس خصوصا والمغرب الأوسط عموما يمارسون الصيد، ويأكلون السمك الذي كان متوفرا بكثرة إلى درجة زيادته عن الحاجة، كما نستنتج من ذلك أن تجارة وبيع السمك أيضا كانت موجودة.

وبذلك لعبت دلس دورا هاما على مستوى الصيد البحري نظرا لكثرة الثروة السمكية بها حيث تذكر النصوص المصدرية ذلك، ويبدو أن أهالي هذه المدينة اهتموا بالصيد "سكانها ما بين صباغ وصيد" (مارمول، 1984، ج2، ص372).

ومن ذلك وصف الإدريسي لبعض السواحل غير البعيدة عن شرشال، وهو مرسى هور قاتلا: "وبها قوم صيادون للحوت" (الإدريسي، 1863، ص 273)، مما يعني أن سكان المغرب الأوسط كانت لهم دراية بصيد السمك وبتقنياته، وأنهم لم يكونوا بعيدين عن ثقافة البحر والسمك كما يدعي البعض.

ويخبرنا صاحب كتاب الجغرافيا أن الحوت المسمى بـ"التن" يصاد في الموضع المسمى بتاقتنك في غرب الجزيرة الخضراء...وما دخل منه في حوز مربله أخذ بالشباك وما خرج منه على طرف الفخ إلى ساحل المغرب أخذ في المكان المسمى بتلمسان من عمل سبتة" (الزهري، د ت، ص 120)، أي أن النوعية الجيدة من السمك وهو "التن" كانت أيضا متوفرة بالمغرب الأوسط في منطقة تلمسان حتى ولو تسرب لنا من منطقة الجزيرة الخضراء، أو النوع الثاني المعروف بـ"السردين" الذي يتسرب إلينا من جزيرة سردينيا.

3. أنواع الأسماك في سواحل المغرب الأوسط:

لقد مثلت الثروة السمكية مورد رزق مهم بالنسبة للعديد من الأفراد منذ القدم، لتستمر هذه الأهمية حتى الفترة الوسيطة وما بعدها، ويعود ذلك لتوفر المياه البحرية والنهرية بالمغرب الأوسط لأنواع مختلفة من الأسماك، وهي حقائق أكدتها لنا العديد من المصادر الجغرافية العربية الوسيطة، إضافة إلى ما أوردته من معلومات عن بعض موانئ المنطقة في مجال النشاط البحري لصيد السمك، وكذا الطرق والأساليب المتبعة في ذلك (بلمداني، 2015، ص 179).

ولقد أطلقت المصادر الوسيطة على الأسماك تسمية الحوت، رغم تنوع أسمائها والتي يعرفها فقط الخاصة من الصيادين كسمك موسى والبوري والتن، وجراد البحر، وسمك الشهبوق، وقد عرفت بهم سواحل المغرب الأوسط (بروديل، 1990، ص 40).

ومن بين أهم المنتجات التي يتم تمليحها التن لأنه الصيد الوحيد الغزير في البحر الأبيض المتوسط، وإن كانت مدته قصيرة لا تتجاوز ثلاثة أو أربعة أسابيع في السنة، حيث كانت عمليات تملিحه تتم على ظهر المراكب (شوشان، 2010، ص 401).

ولئن لم تشر المصادر صراحة إلى صيد التن في المغرب الأوسط إلا أنه كان رائجا خلال الفترة الوسيطة، حيث كانت مواسم صيده بمثابة النفيير العام لفلاحي الساحل، فيه تدق الطبول لانتداب العمال والبحارة (بروديل، 1990، ص 40).

ويذكر القزويني " وكذلك نهر الشلف فإنه في كل سنة في زمان الورد يظهر فيه صنف من السمك يسمى الشهبوق (القزويني، 1960، ص148).

4. تقنيات الصيد:

ويذكر التادلي في ذكر مناقب محمد بن حسان التاونتي المعروف بابن المليبي " وتاونت هي بلدة صغيرة من عمل تلمسان على الساحل، وقد لحق بالبحر للعمل فيه، وكان يخدم من خدمة البحر" (ابن الزيات، 2010، ص368-369)، ونفهم من هذه الرواية أن هناك حرفة خدمة البحر وهي التي نسميها الآن الصيد البحري.

ولا تتوفر لنا نصوص هامة وكثيرة عن كيفية الصيد وطرقه وتقنياته سواء في الأنهار أو البحار، لكنها تتم عموما بالسناوات والشباك "المشدودة أو الملقاة" وقوارب خاصة، حيث يذكر ابن حوقل بتواجد مراكب خاصة بصيد السمك بسواحل تنس، علما أنها من المناطق المعروفة بصيد المرجان (ابن حوقل، 1992، ص76).

وقد ذكر القزويني أن البحارة كانوا على دراية بمواسم صيد كل نوع من هذه الأنواع من السمك حيث يتم صيد الشهبوق مع فصل الربيع بوادي الشلف " وكذلك نهر الشلف فإنه في كل سنة في زمان الورد يظهر فيه صنف من السمك يسمى الشهبوق...ويبقى شهرين، ويكثر صيدها في هذا الوقت ويرخص ثمنها ثم تنقطع إلى القابل، فلا يوجد في النهر شيء منها إلى السنة القابلة أو ان الورد" (القزويني، 1960، ص148).

وهذا الكلام يبين لنا تمكن السكان من آلية الصيد وممارسته باحترافية من خلال استعمال حتى الشباك، ونظرا لوفرتة فهو لا يباع ولا يشتري بل يقدم هدية لمن يريده خاصة من الغرباء عن المدينة، واستعمل السكان في دلس عدة تقنيات منها آلة لصيد الحوت (الغبريني، 1981، ص162)، والشباك (الوزان، 1983، ج2، ص42).

ويكشف لنا صاحب كتاب "وصف إفريقيا" أن سكان دلس " تعودوا جميعا اصطيد السمك بالشباك فيحصلون على كمية وافرة منه لا تباع ولا تشتري، وإنما يهدونه لمن يرغب فيه" (الوزان، 1983، ج2، ص42)، إن الإشارة بأن السمك لا يباع ولا يشتري فيه قولان فرما يرجع إلى ثقافة محلية تجعل رزق البحر هبة وهدية لمن أراد الأكل، والرأي الثاني ربما لعدم وجود من يشتريه بسبب وفرتة وانتشاره عند الجميع.

كما يذكر الغبريني في حديثه عن الفقيه الزاهد أبو الفاضل قاسم بن محمد القرشي القرطبي (ت662هـ/1263م)، وكراماته أنه كان بتدلس إذ يذكر أن أحد الطلبة خرج ليتصيد مع الفقيه الزاهد وركبا البحر وحملا آلة الصيد للحوت، ولم يزل يتصيدا إلى قريب الظهر فلم يفتح لهما شيء، فذهبا وصليا الفريضة ثم عند عودتهما إلى الساحل دعا لهما الفقيه وقال الآن يفتح لكم به؛ قال فرأينا على وجه الماء حيتانا قد أخرجت رؤوسها من الماء كالمصايح، ثم صارت تترامى علينا في الزورق حتى امتلأ حوتا (الغبريني، 1981، ص162)، وليس ما يهمننا هنا تلك الكرامات، أو المبالغات بقدر ما تهمننا وسائل الصيد من زورق وآلة لم يذكرها ربما تكون الصنارة أو الشبكة، إضافة إلى وفرة السمك في منطقة تدلس، ووجود مهنة وحرفة الصيد.

وتشير إحدى فتاوى البرزلي بقوله: سؤل أبو القاسم الغبريني، عن جماعة صيادين يأتي أحدهم بشبكة وآخر بائنتين و الآخر بثلاثة وأكثر؛ فالذي له ثلاثة يأخذ سهمين والذي له اثنتان يأخذ سهما ونصف، ومن له شبكة يأخذ سهما، وقوم يعطون شباكهم خاصة لمن يصيد بها النصف، فأجاب: لا يجوز لمن يعطي شباكه على النصف ولا يحل فعل الآخرين ولا يجوز" (البرزلي، 2002، ج3، ص39)، ولا تهمننا الفتوى بل ما نركز عليه هو وسيلة وتقنية الصيد وهي الشبكة، مما يعني وجود خياطين وأصحاب حبال لإنتاجه.

ويصف لنا الإدريسي عملية صيد الحوت والتي تتم عبر مراحل هي: تلقى الشباك في البحر وتكون مشدودة إلى سطح الماء بحبلين متقابلين من المراكب الحاملة لها، بحيث تكون فيما بينهما ممرا ضيقا يقود الأسماك الداخلة في الشبكة إلى كيس كبير يسمونه "غرفة الموت" ثم يقومون بإلقاء رماحهم المشدودة إليهم بواسطة حبال من القنب عليه ويجذبونها إليهم من جديد" وصيدهم يكون زرقا بالرماح وهذه الرماح لها في أسنتها أجنحة بارزة تنشب في الحوت ولا تخرج وفي أطراف عصيها شرائط القنب الطويل ولهم في ذلك دربة وحكمة سبقوا فيها جميع الصيادين لذلك" (الإدريسي، 1863، ص535)، وتُعلق بعد ذلك إلى محاجن كبيرة لتسحب بواسطة الملفاف" (بروديل، 1990، ص41)، بذلك يعتبر نص الإدريسي واضحا يبين لنا وسائل الصيد من شباك، وحبال، ومراكب، وأكياس كبيرة، ورماح مسننة، ممسوكة بطرفها بحبال من القنب الصلبة حتى لا تنقطع، ومحاجن كبيرة، وملفاف.

أما أهل دلس فيخبرنا الحسن الوزان أنهم تعودوا اصطيد السمك بالشباك (الوزان، 1983، ج2، ص42)، وربما استعان الأفراد بتقنية بسيطة تساعدهم على الصيد لقوتهم مثلما كان يفعل الأفراد ببجاية، إذ كانوا ينزلون البحر ويصيدون السمك على الأحجار بأيديهم (البيدي، 1959، ص52).

ويستفاد من إحدى النوازل التي أوردها الونشريسي: أن الصيادين الممتلكين للشباك كانوا يعتمدون إلى تقديم وسيلة العمل-الشباك-لمن يعمل بها مقابل حصة من الإنتاج قد تصل إلى النصف، كما أشار إلى تكوين الصيادين لما يشبه جمعية لصيد السمك ويوزعون الإنتاج بحسب عدد الشباك التي يساهم بها كل صياد (الونشريسي، 1981، ج8، ص189).

وعن بقية التقنيات المستعملة في عملية الصيد نجد الصنارة حيث كان الشيخ الزاهد أبو مروان اليحصبي بمدينة بونة يصيد الحوت باستعمال قصبه صيد وصنارة (ابن قنفذ، 1965، ص95). وعن الصنارة يشير الغبريني إلى استعمالها من قبل أهل دلس قائلا: "حدثني أبو عبد الله بن علي بن عبد المعطي بدلس قال خرجنا مع الشيخ أبو الفضل قاسم بن محمد القريشي الشاطبي نفعلنا الله به وركبنا البحر، وحملنا آلة الصيد للحوت، ولم نزل نتصيد إلى قريب الظهر" (الغبريني، 1981، ص162)، ولم يوضح صاحب النص نوع الآلة ولا كيفية استخدامها.

كما يذكر الشيخ أبو زكريا يحي ابن أبي علي الزواوي (ت611هـ/1214م) نوعا ووسيلة أخرى إذا اشتهى أكل اللحم ينزل البحر فيصيد السمك على الأحجار (الغبريني، 1981، ص136).

ومن جانب آخر تفيدنا بعض النصوص المصدرية بطرق بسيطة استخدمها بسطاء الأفراد من المجتمع، باستعمالهم للخيط والمسامير؛ فالشيخ أبو مدين شعيب يحكي قائلا: "سرت حتى وصلت البحر ووجدت خيمة فيها ناس فخرج إليّ شيخ فسألني عن أمري فأخبرته، فجلست عنده فإذا جُعْتُ رمى بخيط في طرفه مسمار فأخذ حوتا ويطعمه لي مشويا (ابن قنفذ، 1965، ص12)، كما أن أبو مدين شعيب مارس حرفة الصيد كأجير للصيادين (ابن الزيات، 2010، ص320).

أما عن المرجان فيستخرج خاصة من منطقة مرسى الخرز إذ حكى من شاهد كيفية استخراجهم أنهم يتخذون خشبتين طول كل واحدة ذراع، ويجعلونها صليبا ويشدون فيه حجرا ثقيلًا، ويصلونه بجبل ويركب صاحبه في قارب، ويتوسط البحر نحو نصف فرسخ ليصل إلى منبت المرجان، ثم يرسل الصليب إلى البحر حتى ينتهي إلى قرار البحر، ويمر بالقارب يمينا وشمالا ومستديرا ليتعلق

المرجان في ذوائب الصليب، ثم يقلعه بالقوة ويرقيه فيخرج جسم أغبر اللون، فيحك قشره فيخرج أحمر اللون حسنا (القزويني، 1960، ص 261).

كما يبين ذلك الإدريسي بأنه: "يصطاد بآلات ذوات ذوائب كثيرة تصنع من القنب تدار هذه الآلة في أعلى المراكب فتلتف الخيوط على ما قاربها من نبات المرجان إلى أنفسهم ويستخرجون منه الشيء الكثير مما يباع بالأموال الطائلة" (الإدريسي، 1863، ص 290).

وينطلق موسم صيده بجمع عدد من الرجال من ذوي الخبرة امتهنوه وليس لهم حرفة إلا إخراج المرجان من قعر البحر (مجهول، 1958، ص 126)، على متن قرابة الخمسون قاربا شراعيا (obert، 1973، p. 167)، متوسط الحجم يتسع لحوالي عشرين رجلا (ابن حوقل، 1992، ص 76)، وتبتعد هذه القوارب عن المرسى قرابة نصف فرسخ حيث الحدود المرجانية ومنبت المرجان (الحموي، د ت، ج 5، ص 106).

وعند العودة للمرسى يلقي المرجان ليحجف ويتصلب لأنه رطب فإن مسه الهواء تصلب واشتد (ابن سعيد، 1970، ص 143)، عند ذلك يُصنع بالحك الذي يساهم في تغيير لونه، ثم يعرض في الأسواق للبيع.

إن عملية استخراج وبيع المرجان لم تخضع في البداية للإدارة المركزية في مرسى الخرز لتتفطن الدولة الفاطمية في أواخرها لأهميته وتعين مشرفين خاصين بالعملية، لترجع عملية الاستغلال إلى الأهالي بعد ذلك، لتعود خلال الفترة الحفصية إلى التصرف الخاص للسلطين الذين قدموا امتيازات صيده للكتالونيين ثم الجنوبيين ابتداء من القرن الخامس عشر (الوزان، 1983، ج 2، ص 61).

5. السمك والتغذية:

ما تزال الأبحاث قليلة في مجال التغذية بالمغرب الوسيط، وجلها بسيطة محاولة إماطة اللثام عن بعض السلوكات الغذائية التي تميزت بها الأسر المغاربية الوسيطية، وحتى إن وجدت فهي تركز على التغذية والطعام دون الاهتمام بالسمك، فإلى أي مدى استعمل الناس السمك والحوت في غذائهم بالمغرب الأوسط؟ وكيف كان يتم الاعتناء به والمحافظة عليه باعتباره مادة سهلة التلف؟ ورغم ذلك لم يمنع السكان المحليون من ممارسة النشاطات البحرية المختلفة، الموجهة في الغالب للحياة المعيشية فقط دون التصدير "حيث كان أهل تدلس يجمعون الأسماك بالشباك

فيحصلون على صيد وافر لا يباع ولا يشتري وإنما يهدونه لمن يرغب فيه" (الوزان، 1983، ج2، ص42)، وهذه الإشارة توضح إما أنها عادة تحرم أو تمنع بيع السمك، أو لأن السمك متوفر وبكثرة فلا أحد يشتريه وبالتالي يتصدقون به أو يهدونه.

كما تذكر المصادر بأن الصيد البحري كان نشيطا في كافة السواحل، ويوفر تغذية وافرة ورخيصة للسكان، لاسيما منهم أهل بنزرت وتونس (الإدرسي، 1863، ص114)، ولا شك أن الأمر كان كذلك في بجاية وبونة وجيجل، وغيرها من المدن الساحلية، حيث يشيد الإدرسي دائما بنوعية وحجم السمك في جيجل (الإدرسي، 1863، ص98)، حيث يعتبره الإدرسي من أجود وأحسن أنواع السمك.

ورغم ذلك اعتبر البعض أن هناك تهميشاً في النظام الغذائي المغربي للسمك، بحيث ظلت المنتجات البحرية قليلة الأهمية ضمن المطبخ المغربي... كما كان الصيد بالأهبار وخاصة قرب المصببات أكثر أهمية من البحر.

ويذكر صاحب الجامع لمفردات الأدوية، أن سواحل ومياه بحر المغرب الأوسط تشتهر بصيد جراد البحر حيث يعد من الأكلات المهمة، واصفا لطرق طهيهِ وإعدادهِ (ابن البيطار، 1962، ج1، ص221)، كما أثبتت عمليات الغطس التي أجريت على مستوى الجرف الشرقي لرأس تيزيرن بشرشال، والتي كشفت عن وجود أحواض تربية أسماك مستطيلة الشكل مغمورة بواسطة مياه البحر على مقربة منها عدد من الأحواض التي يعتقد أنها مخصصة للتلميح (LEVEAU, 1984, p. 253).

ورغم الاعتقاد بأنها تعود إلى الفترة القديمة الرومانية إلا أنها استمرت خلال الفترة الإسلامية، حيث وجدت عدة مواقع بها حفريات لأسماك مملحة قريبة من السبخ مثل وهران وأرزيو (LAPORTE, 1994, p. 160)، وان دل على شيء فإنه يدل على امتهان سكان المغرب الأوسط لمهنة تربية الأسماك في الأحواض وصيدها وتجفيفها بعد تمليحها وهذا حتى يتسنى لهم الاحتفاظ بها لأطول مدة ممكنة.

وهذا عكس ما يدعيه الكتاب الغربيون بأن البربر لا يجيدون الصيد ولا يعرفون طهي الأسماك، وأن السوق الداخلية بما فيها القريبة من الساحل، كانت مغلقة في وجه المنتجات البحرية (Berbrugger, 1857, p. 180)، وهذا كله طبعا مردود عليهم لأنه من خلال الاطلاع على مختلف المصادر الجغرافية السابقة الذكر يتضح أن الصيد البحري كان نشيطا في كافة سواحل الغرب الإسلامي، وكان يؤمن الغذاء للسكان (بلمداني، 2015، ص181).

وقد وردت إشارات متفرقة وغير مفصلة عن تنظيم الأسواق في بجاية، فهذا سوق الحواتين بباب البحر يضم ثلاثمائة عامل (أحمد، 1990، ج1، ص458).

وتجدر الإشارة إلى أن عملية بيع السمك لم تكن لتتم دون أن تثير العديد من المشاكل بين البائع والمشتري إذا ما تم الإخلال بأعراف البيع والشراء، فمن خلال وقوفنا عند إشارة أوردها صاحب المعيار، نسجل أن بعض باعة السمك كانوا يعمدون إلى خلط الأسماك الكبيرة والصغيرة فيضعون الأسماك الكبيرة في الأعلى والصغيرة في الأسفل، حيث تدخل الفقيه وأفتى أن "ما كان قريبا من بعضه البعض لم يرد...وما كان بائنا فإن ذلك عيبا يُرد به" (الونشريسي، 1981، ج 6، ص 176).

كما نقل لنا Vonderheyden عن Féred عن Mas latrie من أن الأسماك المملحة كانت 1350 كغ ترسل من سواحل بلاد البربر "بجاية" إلى أوروبا (Mas Latrie, 1886, p. 27)، وهذا يوحي بأن هذه الصناعة كانت موجودة ويتقنها السكان، كما كان منتوج السرة البربرية "La Sorra de Barbarie" يحظى بتقدير خاص من الأوروبيين، وهي عبارة عن بيض التين المملح وأمعائه (بن عميرة، 2009، ص 378).

6. خاتمة البحث:

✓ من هنا نستنتج أن الصيد البحري كان يشكل مورداً اقتصادياً لسكان سواحل المغرب الأوسط، حيث كانت مهنة الصيد من المهن الشعبية المنتشرة يمارسها العامة بما فيهم حتى الفقراء والمتصوفة والزهاد وتشكل مصدر رزق لهم، ولم يقف الأمر عند استغلال الأسماك بل تعداه إلى استخراج ثروات أخرى أهمها المرجان.

✓ انتشر الصيد البحري في أغلب المناطق والمدن الساحلية للمغرب الأوسط بل فيها من برع واحترف هاته المهنة كسكان تدلس، ومن هنا نشير أن سكان السواحل كانوا يقبلون على الصيد البحري ولكن بنسب متفاوتة من منطقة لأخرى حسب عادات وتقاليد المنطقة وحسب ما تتوفر المنطقة من موارد أخرى فالاحيه قد تكون بديلا عن الصيد البحري.

✓ لقد تعددت تقنيات الصيد في موانئ ومرافئ المغرب الأوسط من صنارة وشباك إلى مسامير وخيط، بل برعوا في صيد المرجان وكانوا فيه محترفين.

✓ كما أن التقنيات المستعملة في الصيد تختلف باختلاف المنطقة ومدى عراقة التقاليد البحرية بها، وحسب النشاط الموجه إليه، حيث نجد الصيد المعيشي يستخدم فيه الصنارة عكس الصيد التجاري يستخدم فيه الشباك.

✓ تنوعت أطباق سكان المغرب الأوسط وكان السمك ضمن ما تحتويه مائدتهم كما تنوعت طرق الاحتفاظ به لتخزينه وتجفيفه.



5- المصادر والمراجع:

- ابن الحاج النميري. (1990). فيض العباب وإفاضة قداح الآداب في الحركة السعيدة إلى قسنطينة والزاب. بيروت: دار الغرب الإسلامي.
- أبو القاسم اللبيدي. (1959). مناقب أبي إسحاق الجبنياني، ومناقب محرز بن خلف. تونس: د.د.
- الإدريسي. (1863). المغرب وأرض السودان ومصر. ليدن: مطبعة بريل.
- الأسعد شوشان. (2010). الموانئ والمراسي بالمغرب الأوسط خلال الفترة الوسيطة، ص399-400، ص266. جامعة تونس: شهادة ماجستير.
- البرزلي. (2002، ج3). جامع مسائل الأحكام لمنازل من القضايا بالمفتين والحكام. بيروت: دار الغرب الإسلامي.
- البكري. (د.ت). المغرب في ذكر بلاد إفريقية والمغرب. القاهرة: دار الكتاب الإسلامي.
- التادلي ابن الزيات. (2010). التشوف إلى رجال التصوف. الدار البيضاء المغرب: مطبعة النجاح الجديدة.
- الحسن الوزان. (1983، ج2). وصف إفريقيا. بيروت، لبنان: دار الغرب الإسلامي.
- الحميري. (1984). الروض المعطار في خبر الاقطار. بيروت لبنان: مطبعة هيدلبرغ.
- الزهري. (د.ت). كتاب الجغرافية، وما ذكرته الحكماء فيها من العمارة. القاهرة: مكتبة الثقافة الدينية.
- الغبريني. (1981). الدراية فيمن عرف من العلماء في المائة السابعة ببجاية. الجزائر: الشركة الوطنية للنشر والتوزيع.
- القزويني. (1960). آثار البلاد وأخبار العباد. بيروت: دار صادر.
- القسنطيني ابن قنفذ. (1965). أنس الفقير وعز الحقيير. الرباط: منشورات المركز الجامعي أكدال.
- المغربي ابن سعيد. (1970). كتاب الجغرافيا. بيروت: منشورات المكتب التجاري للطباعة والنشر والتوزيع.
- النويري. (د.ت، ج28). نهاية الارب. بيروت: دار الكتب العلمية.

- الونشريسي. (1981، ج 8). المعيار المعرب والجامع المغرب عن فتاوى علماء إفريقيا والأندلس والمغرب. المغرب: وزارة الأوقاف المغربية.
- حسن أحمد. (1990، ج 1). المدينة والبادية بإفريقية في العهد الحفصي. تونس: جامعة تونس الأولى.
- ضياء الدين ابن البيطار. (1962، ج 1). الجامع لمفردات الأدوية والأغذية. بيروت: دار الكتب العلمية.
- عادل نويهض. (1980). معجم اعلام الجزائر. بيروت لبنان: مؤسسة نويهض الثقافية للنشر والتوزيع.
- عبد الرحمن ابن خلدون. (2000). ابن خلدون، العبر وديوان المبتدأ والخبر في تاريخ العرب والبربر ومن عاصرهم من ذوي الشأن الأكبر. لبنان بيروت: دار الفكر للطباعة.
- فرناند بروديل. (1990). البحر المتوسط المجال والتاريخ. تونس: منشورات وزارة الثقافة.
- كريخال مارمول. (1984، ج 1). إفريقيا. الرباط: مكتبة المعارف الجديدة للنشر والتوزيع.
- مجهول. (1958). مجهول، الاستبصار في عجائب الأمصار. بغداد: دار الشؤون الثقافية العامة.
- محمد ابن حوقل. (1992). صورة الأرض. لبنان: دار مكتبة الحياة.
- محمد بن عميرة. (2009). الصيد البحري بالسواحل المغربية في العصر الوسيط. عمال ملتقى الموانئ الجزائرية عبر العصور، (صفحة 378). الجزائر: مخبر البناء الحضاري للمغرب الأوسط، جامعة الجزائر 2.
- نوال بلمداني. (15 ديسمبر، 2015). الثروة السمكية بالغرب الإسلامي خلال العصر الوسيط. مجلة المواقف للدراسات والبحوث في المجتمع والتاريخ جامعة معسكر، صفحة العدد 10، 179.
- ياقوت الحموي. (د ت، ج 5). معجم البلدان. بيروت: دار صادر.
- يحيى بن خلدون، (1980، ج 1). بغية الرواد في ذكر الملوك من بني عبد الواد. الجزائر: المكتبة الوطنية.
- Berbrugger, A. (1857, 2 2). Antiquités du cercle de Ténès. Revue Africaine, p. 180.
- LAPORTE, J. P. (1994). Ziana-Mansouriah, antique Choba municipium. Setif: Actes du 1er congrès international sur l'histoire de Setif.
- LEVEAU, P. (1984). Caesarea de Maurétanie une ville romaine et ses campagnes. Paris: Ecole Française de Rome.
- Mas Latrie, L. d. (1886). Relations et commerce de l'Afrique septentrionale ou Maghreb avec les nations chrétiennes au Moyen Ag. Paris: Librairie de Firmin- Didot.
- Obert, M. (1973, 15 2). La description des côtes de l'Algérie dans le KITAB-IBAHRIYE de PIRI REIS. Revue de l'Occident Musulman et de la Méditerranée, p. 167.
- Salluste. (2002). La Guerre de Jugurtha, Belles Lettres. pari.