

مجمل عن الأطعمة والأشربة في حاضرة تَنْبُكْتُ وباديتها خلال العصر الحديث وبداية المعاصر

An overview of the food and beverages in the city of Tombouctou and its countryside during the modern era and the beginning of the contemporary

أ.د. عادل بن محمد جاهل

جامعة ابن زهر، كلية الآداب والعلوم الإنسانية

أكادير/المغرب.

adil.jahil@edu.uiz.ac.ma

تاريخ النشر: 2020-01-24

تاريخ القبول: 2019-10-18

تاريخ الإرسال: 2019-10-13

الملخص :

تهدف هذه الورقة، إلى تسليط الضوء على مجمل الأطعمة والأشربة، التي عرفتها حاضرة تَنْبُكْتُ وباديتها، خلال العصر الحديث وبداية المعاصر، وهكذا ظل موضوع التغذية، وطرق الطبخ، وتقاليد المائدة، وآداب الأكل، من المواضيع المعتمّة، التي لم تستهوي بشكل عميق الإخباريين والمؤرخين السودانيين، إذ توجّه اهتمامهم وبشكل كبير، نحو القضايا: السياسية، والعسكرية، والدينية، والاقتصادية، والفكرية، وغيرها. لكن من حسن الحظ نجد أن الكتابات الأوروبية والعربية، تقدم بيانات ومعطيات أوفى وفريدة حول موضوع التغذية، كان بإمكان هذه المعلومات الثمينة، أن يطوئها الزمن، وتحشر في غياهب النسيان، لولا أنهم اختزنوها في ذاكراتهم، ودوّنوها في مؤلفاتهم. الكلمات المفتاحية: الأطعمة؛ الأشربة؛ الطبخ؛ حاضرة تَنْبُكْتُ وباديتها؛ العصر الحديث وبداية المعاصر.

Abstract:

This study aims to highlight the totality of foods and beverages, which were prevalent in Timbuktu and nearby areas during the modern era and the beginning of the contemporary. Nutrition, cooking methods, table traditions and eating etiquette are subjects that have not been highlighted by researchers and historians; they have largely focused their attention on issues related to politics, trade, religion, economics, thought and architecture. In this study, we will examine everything related to the subject of nutrition in the said city, based on the information gathered by European and Arab explorers and travellers, who visited West Africa on the above-mentioned date.

Keywords : Foods ;Drinks; Cooking; Tombouctou ;modern era and the beginning of the contemporary.

مقدمة:

تجدر الإشارة في البداية، إلى أن موضوع الأطعمة والأشربة، في حاضرة تَنْبُكْتُ وباديتها، لم يلق نصيبا وافيا من البحث والدراسة، وهكذا، ظلّ البحث فيه شحيحا، إن لم نقل شبه منعدما، الشيء الذي جعل موضوع العادات الغذائية، بكل

مكوناتها، وتلاوينها، وعناصرها، في الحاضرة المذكورة وباديتها، من المواضيع المغمورة، والنادرة، والمهمشة؛ ويُعزى السبب في ذلك، إلى قلة المادة المصدرية، والمواد الأرشيفية، التي تناولت مثل هذه المواضيع، ذات الطبيعة الاجتماعية، حيث نجد أن أغلب الكتابات الكلاسيكية، التي تطرقت إلى تاريخ السودان الغربي وحضارته، لم تهتم بموضوع التغذية، وطرق الطبخ، وتقاليد المائدة، وآداب الأكل، وقد ظلّت من المواضيع المعتمّة، التي لم تستهوي بشكل عميق الإخباريين والمؤرخين، إذ توجه اهتمامهم وبشكل كبير، نحو القضايا: السياسية، والعسكرية، والدينية، والاقتصادية، والفكرية، وغيرها.

واللافت للنظر بهذا الصدد، أن هذه الكتابات الإخبارية الكلاسيكية، وحتى إذا ما تناولت موضوع التغذية وعناصرها المختلفة، نجد أنها تعطي فقط، إشارات قليلة، وإفادات موجزة، ومعلومات مقتضبة، وتلميحات خجولة، متناثرة هنا وهناك، لا تسمح البتة في إعطاء تصور شامل وواضح، حول الموضوع وعناصره، الشيء الذي يجعل من توسيع الدائرة المصدرية، في هذه الحالة، أمرا ضروريا، وذلك من خلال العودة، إلى مختلف الكتابات والمطان، التي تطرقت إلى تاريخ السودان الغربي وحضارته، وتحديد المؤلفات الأجنبية. وهكذا، استأثر موضوع الأطعمة والأشربة في حاضرة تَنبُكْتْ وباديتها، باهتمام المستكشفين والمؤرخين الأوروبيين، إما بشكل مباشر أو غير مباشر، حيث قدّموا ضمن تصانيفهم ومؤلفاتهم المتنوعة، معلومات وبيانات جد هامة ودقيقة حول الموضوع، الشيء الذي جعل من كتاباتهم ودراساتهم مصادرا أساسية، لكل من أراد أن يدرس هذه العوائد الغذائية، وعناصرها المتعددة، ومكوناتها المختلفة، وهكذا، كان بإمكان هذه المعلومات الثمينة، أن يطويها الزمن، وتحشر في غياهب النسيان، لولا أنهم اختزنوها في ذاكراتهم، ودوّنوها في مؤلفاتهم.

إذن، ما هي أهم العادات الغذائية التي كانت سائدة في حاضرة تَنبُكْتْ وباديتها، خلال العصر الحديث وبداية المعاصر؟ وما هي أهم عناصرها؟ وما هي مكوناتها؟ وما هي الأطعمة والأشربة التي شكّلت أساس المائدة التنبكتية؟ وهل هذه الأغذية هي من أصل محلي؟ أم أن أغلبها قادم من مجالات جغرافية أجنبية؟

هذه الأسئلة، وغيرها، هي ما سنحاول الإجابة عنها، في قادم صفحات هذه الدراسة.

أولا: المواد الاستهلاكية الشائعة في حاضرة تَنبُكْتْ وباديتها:

تجدر الإشارة بداية، إلى أن حاضرة تَنبُكْتْ وباديتها، عرفت مجموعة من المواد الاستهلاكية المختلفة، وهي مواد، بعضها من إنتاج محلي، وبعضها الآخر قادم إما من بعض المناطق الإفريقية القريبة، أو من أوروبا الغربية، أو من مناطق أخرى من شمال إفريقيا، وقد أسهمت هذه المواد الاستهلاكية إسهاما فعالا، في إغناء المائدة التنبكتية بأطعمة وأشربة مختلفة ومتنوعة، بيد أن الغريب في هذه الأطعمة والأشربة التنبكتية، هي أنها لا تحتاج إلى طرق كثيرة، أو أساليب متعددة، لطهيها أو تحضيرها، كما أنها تتمتع بعدم الترفه، كما يغلب عليها طابع البساطة والتشفس، وهو طابع يلائم ظروف ونمط العيش في حاضرة تَنبُكْتْ وباديتها؛ وهي ظروف تتسم بقساوة البيئة وصعوبة المجال.

1- الأطعمة:

أ- اللحم:

تُجمع مختلف المصادر والمراجع، التي تيسر الاطلاع عليها، أن اللحم بمختلف أصنافها وأنواعها، كانت تُشكل غذاء رئيسا لسكان حاضرة تَنبُكْتْ وباديتها، كيف لا؟ والمنطقة تتوفر على ثروة كبيرة جدا من القطيع¹، جعلت مختلف المستكشفين والمغامرين الأوروبيين والعرب، الذين جابوا بلاد السودان الغربي، وقاموا فيه بتحريات وأبحاث ميدانية،

منذ حوالي القرن السادس عشر الميلادي، تستأثر بانتباههم، وتثير فضولهم. فهذا الرحالة المغربي الحسن محمد الوزان الفاسي، المعروف بليون الإفريقي، والذي زار تَنبُكْتُ في القرن السادس عشر الميلادي، وبالضبط في يناير 1513م، يُخبرنا أن اللحم كان من المواد الاستهلاكية الموجودة بكثرة في تَنبُكْتُ وباديتها²، وتحديدا في مدينة "كاغو"، التي تبعد عن تَنبُكْتُ بحوالي أربعمائة ميل³، ويُضيف رحالتنا أن كثرة تناول اللحوم من قِبل السكان المحليين، أدى بهم إلى إصابتهم بكثير من الأمراض والأضرار المتفاوتة الخطورة⁴. ويأتي الرحالة والمؤرخ الإسباني لويس ديل مارمول كرباخال (Luis Del Mármol Carvajal)، صاحب مؤلف (إفريقيا)، ليمدنا بإشارة تاريخية فريدة، تُساير التصور الأخير، حيث ذكر أن سكان بادية تَنبُكْتُ، وبالضبط منطقة "كبرة" (Kabara)، التي تقع على ضفاف نهر النيجر، والتي تبعد عن حاضرة تَنبُكْتُ بحوالي أربعة فراسخ، كان سكانها "يخلطون في أكلهم الحليب واللحم والسمك، وهي أطعمة إذا تناولها المرء في وجبة واحدة، يصاب بالجذام وأمراض أخرى"⁵. ومن الأهمية بمكان أن نُورد شهادة عبد الرحمن السعدي، مؤرخ تَنبُكْتُ وبلاد السودان الغربي، حيث يُخبرنا أنه في عهد "أسكيا الأمين ابن أسكيا داوود (...)" قام على الضعفاء والمساكين وأنفق عليهم (...). يذبح كل يوم ثماني دواس [دواب] أربع في الصباح وأربع في المساء، يقسم لحمها مع مائتي ألف ودع. وقدم لهم ألف بقرات حلابات، يقسم ألبانها لهم أيضا"⁶، يُعطي مضمون هذه القطعة التاريخية، نظرة واضحة عن مدى انتشار استهلاك اللحوم في تَنبُكْتُ وباديتها، كما تُبين تلك الشهادة المصدرية أيضا، مدى غنى المنطقة بالأبقار، لدرجة أن سلطان مالي ولكثرتها، كان يوزعها على عموم الفقراء والمحتاجين.

ونستفيد من بعض الإشارات التاريخية، في كتابات الرحالين الأوروبيين، خلال القرن التاسع عشر الميلادي، أن حاضرة تَنبُكْتُ وباديتها كانت غنية من حيث أصناف الماشية، التي يظهر أنها كانت متنوعة إلى درجة كبيرة، ومن بين أهم الأصناف المعروفة في الحاضرة المذكورة وقتذاك، نجد كل من: الجاموس، والغنم، والماعز⁷، والإبل، وخاصة النوع المسعى في اللسان المحلي التنبكتي بـ "هيو" (Hio)⁸، كما تزخر الحاضرة أيضا بأنواع مختلفة من الدواجن، مثل: الحمام⁹، والبط، والدجاج الحبشي¹⁰، والإوز¹¹. ويبدو من خلال الإشارات التي أفادنا بها الأب والمستكشف الفرنسي أوغوسطان بروسبير هاكار (Augustin Prosper Hacquard)، الرجل العارف بخبايا بلاد السودان الغربي، وبعادات التوارك، وبتقاليد البيضان، والمتمكن من مختلف اللغات واللهجات، التي يستعملها أهالي تلك المناطق الإفريقية، أن لحوم الجاموس والغنم والماعز، كانت من بين أكثر اللحوم التي تقبل عليها ساكنة حاضرة تَنبُكْتُ بنهم كبير، في النصف الثاني من القرن التاسع عشر الميلادي، خاصة وأن سعرها كان منخفضا وزهيدا نسبيا¹². أكثر من هذا وذاك، تؤكد لنا أحد المصادر القريبة من هذا التاريخ، ويتعلق الأمر هنا بشهادة الرحالة والصحفي الفرنسي ألبيرت فيليكس دوبوا (Albert Félix Dubois)، الذي زار تَنبُكْتُ ومجمل المناطق القريبة منها، في تسعينات القرن التاسع عشر الميلادي، أن لحوم الأبقار والأغنام والماعز، كانت تشكل غذاء رئيسا لسكان الصحراء والسودان، بما فيها تَنبُكْتُ وباديتها¹³. ونستدل من بعض الإشارات الأخرى، أن سكان حاضرة تَنبُكْتُ وباديتها، كانت تفتت أيضا على لحوم الصيد والطرائد، ومن ضمن هذه الأنواع، نجد كل من: الأرانب البرية، والغزلان، والظباء، والدجاج، والحمام، ولحوم هذه الأخيرة، كانت متوفرة بوفرة كبيرة في أسواق الحاضرة المذكورة¹⁴.

ونلاحظ من خلال بعض المصادر الإسبانية، ويتعلق الأمر هنا برحلة المستكشف ومترجم القنصلية الإسبانية في مدينة السويرة المغربية، كريستوبال بينيتيث غونثاليث (Cristóbal Benítez González)، الذي جاب إفريقيا الغربية، بما فيها حاضرة تَنبُكْتُ وباديتها، مع الرحالة والطبيب النمساوي أوسكار لينز (Oskar Lenz)، وبالتحديد في سنة 1879-1880م، حيث يُخبرنا أن لحوم الأبقار والأغنام، كانت مقتصرة فقط على علية القوم والعائلات الغنية والميسورة¹⁵. وحسب معطيات الرحالة السالف الذكر، فإن لحوم الصيد والطرائد، كانت هي الأخرى، تُستهلك من طرف بعض

السكان المحلية، فرغم أن هذه اللحوم تتميز بجودة رديئة وبمذاق غير لائق، إلا أنها كانت تشكل غذاءً جيداً، لنسبة مهمة من تلك السكان التنبكتية الفقيرة¹⁶، وهكذا، وحسب الباحث البريطاني أنتوني جيرالد هوبكينز (Antony Gerald Hopkins)، فكان على فقراء تَنْبُكْتُ وباديتها "أن يقنعوا [بتلك] اللحوم غير الصالحة"¹⁷. وبما أن اللحوم كانت متوفرة بوفرة كبيرة في الحاضرة المذكورة وباديتها¹⁸، فإن سكان هذه الأخيرة، كانوا يفضلون تناول اللحم بمزجه في نفس الطبق بالأسماك والزبدة والحليب¹⁹.

وحسب بيانات الباحثة الفرنسية مونيكا شاستاني (Monique Chastanet)، فإن مزج اللحم بالسمك وبتلك المنتوجات السالفة الذكر في طبق واحد، كان يؤدي عادة إلى إصابة السكان المحلية التنبكتية بمجموعة من الأمراض والعلل²⁰. ولتعزيز هذه الرواية الأخيرة، هناك رواية الرحالة المغربي الحسن بن محمد الوزان الفاسي في المنحى ذاته حيث يقول: "والشيء الذي تتضرر منه هذه المدينة كثيراً هو الأمراض المنتشرة الناتجة عن حالة الأطعمة المتناولة فيها، كالسمك واللبن والزبد واللحم الممزوج بعضها ببعض"²¹. والراجح أن السودانيين اقتبسوا هذه الطريقة الغربية من قبائل صنهاجة الصحراء، حيث يُشير في هذا الصدد أبي عبيد الله البكري الأندلسي في كتابه (المسالك والممالك)، أن طعام الصنهاجيين "صفيف اللحم الجاف مطحوناً يصب عليه الشحم المذاب أو السمن"²². وإذا كان الأمر كذلك، فلا عجب، إذا لاحظنا، والحالة هاته، أن الرحالة المغربي ابن بطوطة يتهم على الأكل السوداني بالقول: "فعندما رأيتهما ضحكت، وطال تعجبي من ضعف عقولهم وتعظيمهم لهذا الشيء الحقيق"²³. وإذا كان الرحالة المغربي ابن بطوطة في سياحته ببلاد السودان الغربي، قد صدمته بعض العادات الغذائية وأنف من بعض الأكلات السودانية في بعض المدن²⁴، فإن "غرائب [المنطقة] وعجائبها يومئذ لا تدخل تحت حصر ولا يُحيط بها حفظ حافظ"²⁵، على حد تعبير القاضي محمود كعت التنبكتي الوعكري. وهكذا، يتضح بجلاء، أن مادة اللحم في حاضرة تَنْبُكْتُ وباديتها، تُعتبر من المواد التي استهلكها سكان المنطقة المذكورة بكثرة، هذا ما تقوله الكتابات والشواهد التاريخية، سواء المحلية أو العربية أو الأوروبية، والتي كان أصحابها، ممن عاين المجال، وقاموا بأبحاث ميدانية في عين المكان، ومن خلالها، تركوا إشارات في غاية من الأهمية والدقة، حول موضوع العادات الغذائية وعناصرها في حاضرة تَنْبُكْتُ وباديتها.

ب- الأسماك:

كان من خصائص المطبخ السوداني التنبكتي، البارزة في القرن السابع عشر الميلادي، الاستهلاك الواسع للسمك، والواقع أن هذه الخصيصة، مسّت السواد الأعظم من السكان، أما الطبقات المترفة والميسورة، فلم تأكل السمك بل استعاضت عنه بلحوم: الغنم، والبقر، والجمال، والدجاج، والحمام²⁶. وفي ذات السياق أيضاً، شكلت أسماك نهر النيجر، في القرن التاسع عشر الميلادي، مادة استهلاكية مهمة بالنسبة للطبقة العاملة التنبكتية، وحتى للفقراء والمعوزين، بينما كان الميسورون منهم، يزدرونها ويمقتونها، والسبب راجع وفقهم إلى أن تلك الأسماك، تصل إلى حاضرة تَنْبُكْتُ في حالة يرثى لها، حيث تصل نتنة وجافة وفاقدة لكل طعم²⁷. ومما تجدر الإشارة إليه، أن مجمل الأسماك كانت تصل إلى حاضرة تَنْبُكْتُ من ميناء كابارا، على بعد بضعة كيلومترات من نهر النيجر²⁸، كما كانت تصل إليها نسبة مهمة من الأسماك المجففة من مدينة جيني²⁹، كما أن مدينة كوكو كانت هي الأخرى، من المدن السودانية التي تزخر بثروة سمكية مهمة³⁰، كما أن نهر النيجر كان هو الآخر، قد حبا أهل السودان الغربي برمته، بثروة سمكية هائلة منذ القدم³¹. في هذا الصدد، يقول الشريف الإدريسي عن نهر النيجر: "وفيه [هـ] أنواع من السمك وضروب من الحيتان الكبار والصفارومنه طعام أكثر السودان يتصيدونه ويملحونه ويذخرونه وهو في نهاية السمن والغلظ"³².

وحسب المعلومات التي استقينها من كتاب (تاريخ الفتاش في ذكر الملوك وأخبار الجيوش وأكابر الناس)، للقاضي محمود كعت التنبكتي الوعكري، المتوفى سنة 1002هـ/1593م، فإن حرفة صيد السمك، كانت تمارسها فئة تسمى في اللسان المحلي السوداني بـ "أهل كُزْمَن من الرَّنْجِيَّة بِأَشِ فَرْم"³³، وهكذا "كانوا يجتمعون على موضع من البحريسي سنْشِرْكِي في اصطلياد حيتان [يُطلق عليها اسم] دُع"³⁴. إلى جانب هذه المعطيات النادرة، يُفيدنا القاضي الأنف الذكر، بأن حاضرة تَنْبُكْتُ "أفاض الله البركة في برها وبحرها في أوائل دولة جيش مولانا أحمد [المنصور الذهبي]، وأكثر الخير فيها حتى كاد الناس ينسون دولة سنغي (...). وأكثر الله الحيتان في البحور، ويتصيد فيها الصيادون ما لا يحصى من الحيتان"³⁵. وهناك إشارة أخرى، عند الرحالة والمؤرخ الإسباني لويس ديل مارمول كرباخال (Luis Del Mármol Carvajal)، يتحدث من خلالها عن استخدام أهل السودان الغربي للأسماك في غذائهم، حيث يذكر أن أنهار بلاد السودان الغربي، كانت تعيش فيها كميات وافرة من الأسماك، المختلفة الأحجام والألوان³⁶، وهكذا كانوا يتناولونها إما طرية أو بعد تجفيفها، وكانوا يصدرون جزءاً منها إلى الشمال الإفريقي، فتباع في أسواقهم بأثمان جد مرتفعة³⁷. إلا أن ما ينبغي ملاحظته، في هذا السياق، والتأكيد عليه، هو أن الأسماك الأكثر انتشارا واستهلاكاً في حاضرة تَنْبُكْتُ وباديتها، هي الأسماك المجففة، أو "الحوت اليابس"³⁸، كما يُسمها ابن المختار حفيد القاضي محمود كعت التنبكتي الوعكري، حيث كانت هذه النوعية من الأسماك، تُباع في كل أنحاء بلاد السودان الغربي³⁹، وكانت تستعمل في إعداد الكثير من الأطباق والوجبات، كالكسكس والأرز وغيرها⁴⁰.

ج- الحبوب والبقوليات:

تُفيد مجموعة من المعلومات المصدرية المتوافرة، أن الحبوب والبقوليات بأنواعها المختلفة، كانت هي الأخرى، من المواد الاستهلاكية الرائجة وبوفرة في حاضرة تَنْبُكْتُ وباديتها⁴¹، في هذا الصدد يُشير الرحالة المغربي الحسن بن محمد الوزان الفاسي، أن حاضرة تَنْبُكْتُ والنواحي القريبة منها، تتميز بوفرة الحبوب⁴²، والأرز⁴³، والشعير، والدُّخْن⁴⁴. ويظهر من إشارات الرحالة والمؤرخ الإسباني لويس ديل مارمول كرباخال (Luis Del Mármol Carvajal)، أن حاضرة تَنْبُكْتُ كانت أيضاً تُنتج كميات وافرة من القمح والذرة والشعير⁴⁵، كما أن إقليم جوبر، الذي يقع غرب مملكة غاو التي يبعد عنها بنحو مائة فرسخ، كان يُنتج كثيراً من الذرة وكمية مهمة من الأرز الرفيع الجودة، ونفس الشيء ينطبق على إقليم غاو، الذي يبعد عن حاضرة تَنْبُكْتُ بنحو مائة وخمسين فرسخاً، كان هو الآخر يوفر للحاضرة المذكورة، كميات هامة من الأرز الجيد⁴⁶.

واستناداً على ما ذكره أحد المؤرخين السودانيين، فإن الحاضرة المذكورة والمناطق المجاورة لها، كانت تنتشر فيها خلال القرن السادس عشر الميلادي، مزارع متخصصة في زراعة الأرز⁴⁷. ومما تمدنا به المصادر أيضاً، هو أنه في القرن السابع عشر الميلادي، كان الأرز يزرع على نطاق واسع في نواحي حاضرة تَنْبُكْتُ، حيث يُفيدنا رجل مغربي زار تَنْبُكْتُ مع والده عام 1787م، يدعى الحاج عبد السلام شعبيبي من أهالي مدينة تطوان، أنه رأى الأرز يزرع في كل وقت، فبعض الأرز كان يزرع في حين كان يجنى الآخر⁴⁸. وتلاحظ من خلال بعض المصادر الأخرى، أن حاضرة تَنْبُكْتُ وباديتها كان يزرع فيها أيضاً الفول، وبالضبط في شهر مارس، ثمارة قصيرة الحجم، ولكنها مليئة بالحبيبات⁴⁹، كما كانت تزرع فيها البشن⁵⁰، والذرة البيضاء⁵¹، والفاصولياء⁵²، والفوني، والأخير عبارة عن "دُقُّ مزغبُّ يدرس فيخرج منه شبيه حب الخردل أو أصغر، وهو أبيض بعسل ثم يطحن ثم يعجن ويؤكل"⁵³.

وحسبما يذكر أحد المؤرخين السودانيين، ويتعلق الأمر هنا بمؤرخ حاضرة تَنْبُكْتُ عبد الرحمن السعدي، فإن الحاضرة المذكورة ونواحيها، كانت تعرف استهلاك الدُّخْن وعلى نطاق واسع⁵⁴، وبالاستناد على بعض الجزئيات المصدرية

الأخرى، فإن القمح كان يُستهلك خاصة من قِبل المغاربة والطبقة المترفة التنبكتية، وقد كان المغاربة هم من أدخلوه إلى السودان، وزرعوه بالقرب من حاضرة تَنْبُكْتُ، ثم نقله بعض المزارعين إلى أرياض جيني وضيعات غاو، ولكن أغلب القمح المستهلك في الحاضرة المذكورة، كان يُستورد من المغرب⁵⁵. ونستشف بجلاء، من خلال بيانات ومعلومات الأب والمستكشف الفرنسي أوغوسطان بروسبير هاكار (Augustin Prosper Hacquard)، أن حاضرة تَنْبُكْتُ كانت تتمتع في أواخر القرن التاسع عشر الميلادي، بثروات مهمة، ومنتجات مختلفة، من حيث الحبوب والبقوليات، وقد ساعدها في ذلك ما تتعرض له الحاضرة من فيضانات لمدة طويلة، تتراوح ما بين 7 أو 8 أشهر في السنة، وهو ما انعكس بالإيجاب على أنشطتها الفلاحية⁵⁶. ومن بين تلك المنتجات التي تتمتع بها الحاضرة المذكورة، نجد الأرز بمختلف أشكاله وألوانه، والذي يُشعر في حصاده في شهر نونبر، وينتهي في شهر دجنبر، ثم هناك أيضا زراعة الدُّخن، بنوعيه الأسود والأبيض، الكبير والصغير⁵⁷، كما أن الحاضرة تُنتج أيضا كميات مهمة من القمح، فرغم تواضع جودة الأخير، إلا أنه كان يمد السكان المحليين بالخبز⁵⁸.

وجدير بالإشارة، في هذا السياق، أن الغذاء الرئيسي لمعظم سكان حاضرة تَنْبُكْتُ وباديتها، يتجلى بالأساس في مادتي الدُّخن والأرز، حيث لا تنتج الحاضرة المذكورة سوى القليل من الحبوب، أو لا تُنتجها على الإطلاق، حيث يتم استيرادها من مناطق عدة، مثل: "جيمبالا" (Djimballa)، و"جني" (Djenné)، و"كيسو" (Kissou)⁵⁹. وغالبا ما كانت تصل كميات هائلة، من جميع أنواع الدُّخن والأرز من منطقة "كابارا" (Kabara)، في نونبر ودجنبر⁶⁰، ومما ينبغي لفت النظر إليه بهذا الشأن، هو أن مادة القمح كانت تشكل غذاءً مميزاً للطبقة الغنية والميسورة⁶¹. على أن ما يستري انتباهنا أكثر، في هذا الباب، هو أن حبوب الدُّخن والذرة البيضاء، تُعتبر من أهم المنتجات التي استهلكها سكان بلاد السودان الغربي، بما فيها حاضرة تَنْبُكْتُ وباديتها، منذ العصور الوسطى إلى اليوم، وهي تحتل القائمة الأولى في المنتجات المحلية، وتغطي مساحة واسعة من الأراضي المزروعة في البلاد السودانية، ولا تتطلب نسبة كبيرة من التساقطات، وتُعتبر الغذاء الأساسي لمعظم سكان السودان الغربي⁶².

ويُفيدنا مصدر آخر، شامل الذكر، بعيد عن كل إشارة، ويتعلق الأمر هنا ببيانات الرحالة والصحفي الفرنسي ألبيرت فيليكس دوبوا (Albert Félix Dubois)، الذي يُخبرنا بصفته شاهد عيان، أن حاضرة تَنْبُكْتُ وباديتها كانت تعرف استهلاك بعض الحبوب الغربية، وتحديدًا خلال أواخر القرن التاسع عشر الميلادي، مثل النوع المسعى في اللسان المحلي السوداني بـ "المانيوك" (Manioc)⁶³، هذا الأخير، كان يستعمل منذ ذلك الوقت إلى الآن، وعلى نطاق واسع، كبديل للقمح في مجمل بلدان الغرب الإفريقي. علاوة على "المانيوك" (Manioc)، نجد أيضا نوعا آخر من البذور تُستهلك هي الأخرى، بكيفية أو بأخرى، يُطلق عليها في اللسان المحلي السوداني اسم "الكاريتي" (karité)⁶⁴، وهذه الأخيرة، هي عبارة عن حبوب صغيرة جدا، يصنع منها سكان السودان الغربي عادة نوعا من الزبدة⁶⁵.

د-الزيوت:

حسب ما تيسر الاطلاع عليه من مصادر ومراجع، يظهر أن زيت الزيتون وصل بكميات قليلة جدا إلى حاضرة تَنْبُكْتُ وباديتها، وتحديدًا من جهة الشمال، في بداية العهد المغربي، وبصفة عامة فالطبخ بالزيوت لم يكن معروفا في بلاد السودان الغربي⁶⁶، رغم أن شجر الزيتون كان موجودا في هذه المناطق السودانية. ومما يؤكد هذا أكثر، ما ورد عند محمد بن محمد المفتي مرحبا في مخطوطه الموسوم بـ (التاريخ الخاص بالتواتر)، حيث يذكر أن شجر الزيتون كان كثيرا في مدينة سهل، إحدى مدن السودان الغربي، فقد أشرف على زراعته الإمام عبد الله الأندلسي، الذي تولى مهمة أمير المدينة في عهد سُنيّ علي، فقد زرع ألفا وثمانمائة شجرة زيتون⁶⁷. وإذا كانت هذه الإشارات التي أفادنا بها صاحب مخطوط (التاريخ

الخاص بالتواتر) قد أكدت لنا وجود شجر الزيتون في بلاد السودان الغربي، نملك إشارات أخرى أيضا، تُفيد أن سكان هذه البلاد كانوا يستخرجون من حبوب نبات السمسم أو الججلان "الزيت لصناعة الحلويات أو يستهلك مباشرة"⁶⁸.

ه- التوابل والمهارات والملح:

اعتمادا على رصيدنا البيبليوغرافي بمختلف عناصره، يمكننا القول إن التوابل والمهارات كانتا من ضمن المواد التي حرص سكان تَنبُكْتُ وباديتها، على إدخالها في تحضير مجمل أطعمتهم وأطباقهم المتنوعة، وذلك من أجل تحسين مذاقها ونكهتها. في هذا الصدد، يُخبرنا الأب والمستكشف الفرنسي أوغوسطان بروسبير هاكار (Augustin Prosper Hacquard)، أن مجمل أسواق حاضرة تَنبُكْتُ وباديتها، كانت تُباع فيها مختلف أنواع التوابل والمهارات⁶⁹. ويظهر من مؤشرات مصدرية أخرى، أن أسعار التوابل والمهارات، كانت جد مرتفعة في الحاضرة المذكورة⁷⁰، وغالبا ما كان التجار المحليين يستوردونها من المغرب⁷¹. ومما يجدر ملاحظته، في هذا الإطار، أن الملح كان من أهم المواد التي يقبل عليها سكان تَنبُكْتُ وبلاد السودان الغربي أيما إقبال، وبما أن الحاضرة المذكورة لا تُنتج مادة الملح، التي تمثل أساس التوابل هناك، حيث تُستعمل كثيرا في تحضير السمك المجفف، وفي إعداد العديد من الأطباق، وأشياء أخرى كثيرة، وهكذا كانت تستورد هذه المادة النادرة والثرينة جدا⁷²، من مناطق أخرى قريبة، وتحديدًا من مملحة نغازة الشهبيرة⁷³.

و- الخضز:

يتضح من خلال بعض الشهادات المصدرية، وخاصة ما ذكره الأب والمستكشف الفرنسي أوغوسطان بروسبير هاكار (Augustin Prosper Hacquard)، أن الخضز لم تكن تُستهلك بكثرة في حاضرة تَنبُكْتُ وباديتها⁷⁴. الأمر الذي حدا بأحمد بن أمبارك بن محمد، الملقب بـ (بلعراف التكني)، أن ينتقد أهل حاضرة تَنبُكْتُ لعدم اهتمامهم بغرس الأشجار أو الزراعة، رغم أن بلادهم لا تبعد كثيرا عن نهر النيجر⁷⁵ "روح السودان وقلبه"⁷⁶. ومع ذلك يُشير الأب والمستكشف الفرنسي أوغوسطان بروسبير هاكار (Augustin Prosper Hacquard)، أن الخضز كانت موجودة في أسواق الحاضرة المذكورة والمناطق القريبة منها⁷⁷، وكانت أثمانها جد متدنية، حيث كان الإقبال عليها ضعيفا جدا⁷⁸. وهكذا، كانت مزارع الحاضرة المذكورة، تُنتج مجموعة من الخضروات، مثل: القرع، والفاصولياء، والكرنب، واللفت، والبصل⁷⁹، والملوخية⁸⁰، والثوم⁸¹، والجزر⁸²، والبطاطا، والخص⁸³. وأمام ندرة الطماطم في حاضرة تَنبُكْتُ وباديتها، فغالبا ما كانت تستورد كميات معتبرة منها، من بعض المناطق العربية أو الأوروبية⁸⁴. ومما تجدر الإشارة إليه، في ختام هذه النقطة، هو أن المغاربة قد جلبوا إلى مزارعهم في تَنبُكْتُ وگاوا، أصنافا متعددة من الخضروات، لم تكن معروفة من قبل، مثل: القرع الصغير، والبقدونس، والنعناع المروي، والبقول⁸⁵، والحوامض⁸⁶.

ز- الفواكه والتمور:

تُنتج بسايتين حاضرة تَنبُكْتُ كميات مهمة وهائلة من البطيخ الأبيض، والأصفر، والأحمر، وقليلًا من الشمام، ذي اللون الأخضر والقشرة البيضاء⁸⁷، كما يصل إليها أيضا البرتقال من مناطق أخرى⁸⁸، كما أن البطيخ الأحمر قد وصل إلى الحاضرة المذكورة، في نهاية القرن السادس عشر الميلادي⁸⁹، عن طريق المغاربة، وأصبح الفاكهة الأكثر شعبية في تلك البلاد⁹⁰. ويتضح من خلال بعض المعطيات التاريخية، أن حاضرة تَنبُكْتُ وباديتها كانت تصلها كميات معتبرة من التمور⁹¹، على رأسها النوع المسمى (بوسكري)⁹²، وغالبا ما كانت التمور تأتي إليها من واحات الصحراء المغربية⁹³. ويُخبرنا الباحث إسماعيل ديايدي حيدرة، في كتابه الموسوم (جؤدر باشا وحملة المنصور إلى بلاد السودان)، أن جيش أحمد المنصور الذهبي، قد نقل معه إلى السودان الغربي عجين التمر⁹⁴. إضافة إلى هذه الشواهد المصدرية، نملك إشارات أخرى، تُفيد

بأن الفواكه الجافة كانت معروفة هي الأخرى في هذه الحاضرة السودانية، وبخاصة التين المجفف والزبيب، ويظهر أن هذه الأخيرة كانت تصل إلى الحاضرة المذكورة من مدينة فاس⁹⁵.

ح- المكسرات:

يتبين من خلال مجموعة من المؤشرات المصدرية الأوروبية، أن المكسرات كانت هي الأخرى، من المواد التي أقبل عليها سكان حاضرة تَنْبُكْتُ وباديتها إما إقبال، ومن أبرز هذه الأنواع، نجد الفول السوداني⁹⁶ والفتق⁹⁷.

ط- النباتات والثمار والأعشاب البرية:

تُجمع مختلف المصادر التي تعرضت بالإشارة إلى تاريخ السودان الغربي وحضارته، أن النباتات والأعشاب والثمار البرية، كانت من المواد التي اقتات عليها إنسان حاضرة تَنْبُكْتُ وباديتها، أثناء فترات المسغبة والجائحة والأزمات الغذائية، وحتى في الفترات العادية. ويظهر أن لجوء إنسان الحاضرة المذكورة، إلى تناول مثل هذه الأطعمة القحطية، كان نتيجة الظروف الطبيعية الصعبة، وأيضاً بسبب العوامل المناخية القاسية، التي تعرفها هذه الحاضرة السودانية، من حين لآخر، وهو ما يجعل إنسان تَنْبُكْتُ، يلجأ تحت تأثير الجوع، وبدون أدنى تفكير، إلى غير المعتاد في المأكول والمشروب، من أجل مصارعة الجوع، ومقاومة الموت.

وتُورد بعض المصادر الجغرافية العربية، أن مختلف المناطق الواقعة في بلاد السودان الغربي، كانوا يستهلكون بعضاً من ثمار الأشجار البرية، غير القابلة للأكل، في هذا الجانب يقول ابن فضل الله العمري: "وتطلع عندهم أشجار برية ذوات ثمار مأكولة مستطابة فيها شجر يسمى نادموت يحمل مثل القواديس في كبرها، وفي داخلها شبيه دقيق الحنطة ساطع البياض مُز لذيذ (...) وهو يدخر عندهم للأكل"⁹⁸. ولدينا إشارة أخرى، أوردها الرحالة ابن بطوطة يقول فيها "ويستخرجون من هذه الأرض حبات كالفول، فيقلونها ويأكلونها، وطعمها كطعم الحمص المقلي، وربما طحنوها وصنعوا منها شبه الاسفنج وقلوه بالغرتي، والغرتي، هو تمر كالإجاص شديد الحلاوة مضر بالأبدان"⁹⁹. ويُستشف من معلومات ابن المختار المستقاة من كتابه (تذكرة النسيان في أخبار ملوك السودان)، أن نبات السلق بنوعيه الأحمر والأصفر، كان من ضمن المواد النباتية التي اقتات عليها إنسان تَنْبُكْتُ وسكان بلاد السودان الغربي¹⁰⁰، وكان هذا النبات يُباع للتجار بأثمان عالية جداً¹⁰¹.

علاوة على ما تقدّم، يُخبرنا المستكشف والمترجم الإسباني كريستوبال بينيتيث غونثاليث (Cristóbal Benítez González)، أن فئة من سكان تَنْبُكْتُ كانوا يتناولون بعض الثمار البرية، منها على وجه الخصوص النوع المسعى بـ (جوز الزنج)، الذي يسميه أهل تَنْبُكْتُ بـ "كُورُو" (Gurú)، ورغم أن طعم هذه الأخيرة مرير بعض الشيء، إلا أن سكان تلك الحاضرة يستهلكونه، بين الفينة والأخرى¹⁰². ويُحدثنا المستكشف الإسباني الأنف الذكر، أن سعر هذا النوع من الثمار يتقلب دائماً، بين مائة ومائة وخمسين من الودع، وهي العملة الرائجة وقتذاك في هذه المناطق السودانية، وهكذا كانت تصل هذه الثمرة البرية إلى تَنْبُكْتُ، وتُعرض للبيع في أسواق الحاضرة المذكورة، مغلفة جيداً بأوراق خضراء، كما يتم رشها باستمرار بالماء، حتى تحافظ على جودتها وطراوتها؛ لأنها في حالة إذا ما تركت بدون رش بالماء، تصبح آنذاك صلبة وتفقد مذاقها ورائحتها وطعمها¹⁰³.

وحسب إحدى الإشارات، التي دوّنها الأب والمستكشف الفرنسي أوغوسطان بروسبير هاكار (Augustin Prosper Hacquard)، فإن فقراء حاضرة تَنْبُكْتُ خلال القرن التاسع عشر الميلادي، كانوا يتغذّون على بعض الأعشاب والثمار

البرية، غير القابلة للاستهلاك البشري، والتي لا تأكلها عادة إلا الماشية؛ وذلك لأجل سد الرمق، ومقاومة الجوع وأهواله، ومنها على سبيل المثال لا الحصر، عشبة تدعى "الداني" (les Daney)، هذه العشبة، كان يتم استغلال بذورها كطعام للفقراء¹⁰⁴، كما كانت أيضا تستهلك بعض التمور البرية، تُسمى في اللسان المحلي "تامارين" (Tamarin)¹⁰⁵. ويبدو من خلال الإشارات التي تمدنا بها كتابات المستكشفين الأوروبيين، أن سكان تَنبُكُت وباديتها كانوا أيضا يستهلكون "ورق التبلدي الأصبعي" (la feuille du baobab) وطحين تمرته، إضافة إلى أوراق بقل الروم "جيسوما" (Djisouma)، التي يشبه مذاقها ثمار نبات "الكُرْبَل" (Oseille)¹⁰⁶، حيث تتميز بحموضة لا تطاق، كما أن أطفال هذه الحاضرة السودانية، يتناولون ثمار "كُوربوي هُومو" (Gorboy-Homo)، ذي الأشواك الطويلة الخضراء، والتي تتميز بمرارة كبيرة¹⁰⁷.

ي- الحلويات والمملحات والأرغفة:

في البداية، تجدر الإشارة، إلى أن فئة قليلة من ساكنة حاضرة تَنبُكُت الثرية، كانت تقبل على تناول واستهلاك بعض الأغذية والأطعمة الفاخرة، حيث وصفها الأب أوغوسطان پروسپير هاكار (Augustin Prosper Hacquard) بـ "الأغذية الكمالية" (Les Accessoires de L'Alimentation)، وهي في المجمل، عبارة عن حلويات ومملحات وأرغفة، وهي كثيرة ومتنوعة، وهي كالتالي:

- الكاجي: هي عبارة عن كعكة تُعد بطحين القمح والعسل¹⁰⁸.
- الفِينَاتِي: هي أوراق من العجين الناضجة بالبخار¹⁰⁹.
- الفِينَتَا: فطائر صغيرة مسطحة، تُحضر من الأرز المطبوخ في زبدة الشيا¹¹⁰.
- مي كُوربُو كُوي: فطائر صغيرة، على شكل حلقات، تُحضر من القمح، محلاة بالعسل¹¹¹.
- الكُولُو: الفاصولياء المقشرة والمطبوخة في الماء¹¹².
- النِيمْبِي: كويرات الدُخن المتبلّة بالفلفل الحار¹¹³.
- الجِيمِيَتَا: كويرات الدُخن محلاة بالعسل، تُسمى في المغرب بـ (الزيمية)¹¹⁴.
- الفُورُومي: حلويات القمح المطبوخة في زبدة الشيا¹¹⁵.
- التُوكاسُو: كعك يحضر من القمح¹¹⁶.
- الكُويي: يطلق عليها في المغرب اسم (البسطيلة)، وهي عبارة عن رفاق من عجين القمح بسمك الورقة تنشف بالنار الخفيفة، ثم تحشى باللوز واللحم الناعم، وتغلف بأوراق أخرى حتى تصبح على هيئة رغيف الخبز، وعندها تولى بالزبدة، ويوضع عليها دقيق السكر أو بعض العسل¹¹⁷.
- الفُطْمَة: نوع صغير من البسطيلة مثلث الشكل، يُعرف في المغرب باسم (الفتات)، وكان يقدم في حفلات فطام الأطفال¹¹⁸.
- الكَاتِيَة: يسمي في المغرب (عين الشواري)، وهو عبارة عن عجين يدخل في تحضيره القمح والزبدة والبيض، يقلى في الزبدة، ويغطس في العسل، ويأخذ بعد نضجه شكل رقم ثمانية العربية¹¹⁹.
- الحَرْشَة: عجين من الذرة، ينضج بالنار، ويكون شكله مستديرا¹²⁰.
- القُطِيفَة: تُسمى في المغرب بـ (البغير)، وهي عبارة عن عجين مقلي بالبيض والعسل والسّمسم، تؤكل عادة في ليالي رمضان¹²¹.

- الطَّأُوسَا: حلوة تعد بدون خميرة، تحضر من سميد القمح، أو الذرة، أو الأرز، أو الدُّخْن¹²²، يتم تناولها عادة مع اللبن، والطَّأُوسَا تعرف في المغرب باسم (السفة)¹²³.
 - الدِّيمِيَّتَا: حلوة شعبية سودانية، شكلها مستدير، وتحضر بالفلول السوداني، ودقيق الأرز، والتوابل، والعسل¹²⁴.
 - تَاكُولًا: عككة تنبكتية شعبية، تُحضر من دقيق القمح، ويُخبرنا أحد أعمدة الإدارة الفرنسية في إفريقيا الغربية دويوي يعقوبة (Dupuis Yakouba) أن هذه الحلوة تُستهلك بكثرة بين ساكنة حاضرة تَنْبُكْت وباديتها، سواء الطبقة الفقيرة منها أو الغنية¹²⁵.
 - الأَرْغِفَة: كان تنتشر في حاضرة تَنْبُكْت وباديتها، أرغفة صغيرة من القمح عالية الجودة، وهكذا كانت تعجن عجينة هذه الأَرْغِفَة بالخميرة، في وعاء طيني واسع، يُسمى "لوبو هامفي" (Lobou-hamfi)، وتترك جانبا لساعة أو اثنتين ليسمح لها بالنضج، وهذه الأَرْغِفَة التي يبلغ قطر أكبرها من 20 إلى 25 سم، تنضج في أفران مصنوعة من الصلصال، ومجهزة داخليا بقطع من الفخار أو الطين المشوي¹²⁶.
- يتبين من أسماء الحلويات والمملحات، المشار إليها أعلاه، أن أصلها مغربي أندلسي، في هذا الجانب يذكر الرحالة والطبيب النمساوي أوسكار لينز (Oskar Lenz)، الذي زار تَنْبُكْت ونواحيها في ثمانينات القرن التاسع عشر الميلادي، أن مجمل الأطعمة والأشربة السودانية التنبكتية، لا بد أن نلمس فيها جانبا كبيرا من التأثير المغربي¹²⁷، وهو ما يؤكد أيضا، المستكشف والمترجم الإسباني كريستوبال بينيتيث غونزاليث (Cristóbal Benítez González)، حيث يُشير أن الأطعمة في تَنْبُكْت ونواحيها، عادة ما نجد فيها شيئا من الأثر المغربي¹²⁸. والراجح، أن هذه الحلويات والمملحات، وصلت إلى حاضرة تَنْبُكْت وباديتها بصفة خاصة، وبلاد السودان الغربي بصفة عامة، عن طريق المغاربة والأندلسيين، وتحديدًا في عهد السعديين، في هذه السياق، يقول الباحث محمد الغربي: "ومما يلفت النظر حقا التنوع الواضح في أصناف الحلويات التي عرفها السودان في العهد المغربي، وليس من الصعب مقارنة كل نوع منها بما كان يوجد في الأندلس والمغرب"¹²⁹.

ك- الخبز:

كان الخبز من بين المواد الغذائية، التي اعتمدت عليها ساكنة حاضرة تَنْبُكْت وباديتها، في وجباتهم الغذائية، ويظهر حسب بعض البيانات والمؤشرات التاريخية، أنه كان حكرًا فقط على الساكنة الميسورة والغنية¹³⁰، وغالبا ما كانت هذه الساكنة الثرية، تتناول الخبز المصنوع خاصة من مادة الشعير¹³¹.

2- الأشربة:

أ- الماء:

تتفق جل المصادر التي اهتمت بتاريخ السودان الغربي وحضارته، أن الأشربة الأكثر انتشارا بين سكان حاضرة تَنْبُكْت وباديتها، في الفترة الزمنية المذكورة أعلاه، كانت تتمثل أساسا في الماء لا غير، حيث يُخبرنا في هذا الصدد الأب والمستكشف الفرنسي أوغوسطان بروسبير هاكار (Augustin Prosper Hacquard) أنه بفعل تحريم الشريعة الإسلامية شرب ومعاقره الخمر، فإن السكان المحليين يكتفون فقط بشرب الماء، الذي يحتفظون به غالبا في جرار طينية كبيرة¹³²، أو في أواني من ثمار قرع العسل¹³³.

ب- الحليب ومشتقاته:

يُعتبر الحليب ومشتقاته، من أبرز المواد الاستهلاكية، التي كان يتناولها سكان حاضرة تَنْبُكْتُ وباديتها، وعلى نطاق واسع، هذا ما نستشفه بوضوح تام، من خلال الشهادات المصدرة المحلية السودانية وحتى الأجنبية. ومن الأهمية بمكان أن نُورد في هذا الصدد، شهادة الرحالة المغربي الحسن بن محمد الوزان الفاسي، الذي يذكر أن "اللبن والسمن يستهلكان بكيفية مفرطة"¹³⁴، في حاضرة تَنْبُكْتُ وباديتها. وحسب البيانات التي استقينها من القاضي محمود كعت التنبكتي الوعكري، فإن الحليب ومشتقاته كانا يشكلان غذاءً رئيساً لبعض الساكنة التنبكتية، في هذا الجانب يقول على سبيل المثال لا الحصر: "وأخبرني شيخنا الفقيه الصالح بَرَّالسَلْنَكِيُّ أنهم اشتروا معزة واحدة حلابة وتعيش بلبنها جميع أهل بيتهم، وهم خمسة عشر نفساً، وربما تبقى من لبنها شيء، فتبيت فيضربونه ويخرجون الزبد منها"¹³⁵.

وفي نفس المنحى، يُشير مؤرخ حاضرة تَنْبُكْتُ عبد الرحمن السعدي، أن أسكيا الأمين ابن أسكيا داوود، كان يقدم لفقراء وضعفاء أرياف تَنْبُكْتُ "ألف بقرات حلابات، يقسم ألبانها لهم أيضا حتى فرج الله عنهم"¹³⁶. وفي الصدد ذاته، يُشير المستكشف الفرنسي دوپوي يعقوب (Dupuis Yakouba) أن الحليب كان يصل إلى الحاضرة المذكورة، كل يوم، في الصباح والمساء، وكان البدو الرحل هم الذين يقومون بتوزيع الحليب وبيعه في مختلف الأسواق والشوارع التنبكتية، ومن مختلف الأصناف، فهناك حليب الأبقار والنعاج والماعز¹³⁷. وحسب نفس المؤلف، فإنه من وقت لآخر، يأتي هؤلاء البدو الرحل أيضا لحاضرة تَنْبُكْتُ، لبيع الزبدة الذائبة التي تُستخدم غالبا في الطهي، تُسمى هذه الأخيرة في اللسان المحلي التنبكتي بـ "غازي" (Gasi)، كما تستهلك الحاضرة المذكورة نوعا من الجبن، يُسمى في اللسان المحلي بـ "دُون" (Don)، ويستخدمه الأوروبيون في أحيان كثيرة، في إعداد أطباق معينة، وخاصة في حالة عدم وجود الجبن الحقيقي¹³⁸.

ونلاحظ من خلال بعض المصادر الإسبانية، أن الفقراء والمعوزين في الحاضرة المذكورة، والتي تصفهم بـ "الطبقة البروليتارية" (la clase proletaria)، كانوا يستعيضون عن الزبدة العادية، التي كانت محتكرة من قبل العائلات الغنية بزبدة أخرى نباتية، أقل جودة من الأولى، أطلقوا عليها اسم "بيرلينكا" (Berlinga)¹³⁹، وهذه الأخيرة، كانت تُستخرج من شجرة موجودة عندهم في كل ناحية، أما طريقتهم في استخراج تلك الزبدة، فهي كالتالي: يقومون بإجراء شق في تلك الشجرة، ويضعون تحت المكان المشقق وعاءً من الطين أو الخشب، ثم يتساقط فيها ذلك السائل قطرات، وبعد جمعه، يتركونه في إناء ليلة كاملة حتى يتجمد، وبعد أن يصير زبدة يتم تناولها في الفطور، أو يتم بيعها من طرف تلك الأسر الفقيرة¹⁴⁰.

ج- الشاي:

يُستفاد من بعض الجزئيات المرجعية المتناثرة، أنه في حاضرة تَنْبُكْتُ وباديتها، كانت بعض الأشربة حكرا فقط على الفئات الغنية، وخاصة مشروب الشاي، الذي كان من أهم المشروبات الفاخرة، التي تقبل عليها الفئة الميسورة بنهم منقطع النظير¹⁴¹. وهكذا، كان الشاي المعطر بالنعناع، هو المشروب الشعبي في بلاد السودان الغربي، وكان يقدم على الطريقة المغربية الصرفة، عدة مرات في اليوم، ولم تخل جلسة أو سمر من صواني الشاي ولوازمه¹⁴². وحسب بعض الإشارات التاريخية، فإن الشاي كان يصل إلى حاضرة تَنْبُكْتُ وباديتها من المغرب¹⁴³، البلد الأقرب إلى السودان¹⁴⁴، وهذا الأخير كان أيضا يستورده من إنجلترا¹⁴⁵. كما أن أهم مكون من مكونات الشاي، وهو السكر، والذي لا يستقيم بدونه، كان هو الآخر يصل إلى حاضرة تَنْبُكْتُ من الجنوب المغربي، وتحديدًا من منطقة سوس¹⁴⁶. ويُحدثنا الباحث محمد الغربي، أن السكر أدخله المغاربة وزرعوه في الأماكن المرتفعة الجافة المتوسطة الأمطار، وبالقرب من نهر النيجر، وكانت

زراعته إحدى الاختصاصات المعروفة للمهاجرين من غرناطة، ولكن لم يقع استخراج مادة السكر من القصب؛ لأن هذه المادة ظلت دائما على لائحة الواردات¹⁴⁷.

د- القهوة:

يظهر عند قراءة مختلف المصادر والدراسات، التي تعرضت بالإشارة إلى تاريخ بلاد السودان الغربي، أن مشروب القهوة قليل ما يُستهلك في حاضرة تَنْبُكْتُ والمناطق المجاورة لها، والسبب راجع بالأساس إلى قلة البن وندرته في الحاضرة المذكورة¹⁴⁸. ومع ذلك، يتبين من خلال بعض الإشارات التاريخية، المتناثرة هنا وهناك، أن مشروب القهوة كان محتكرا فقط بين الأغنياء وعلية القوم¹⁴⁹.

هـ- عصائر ومشروبات:

يُستشف من بيانات المستكشف والمترجم الإسباني كريستوبال بينيتيث غونثاليث (Cristóbal Benítez González)، أن بعض العائلات الفقيرة في حاضرة تَنْبُكْتُ وباديتها، والتي لا تستهلك إطلاقا مشروب الشاي أو القهوة، لظروفها الاقتصادية الصعبة والمزرية، نجدها قد استعاضت عنهما بعصير محلي خاص، يُستخرج من ثمار جوز الكولا¹⁵⁰، وهذه الأخيرة، منشط معتدل يحتوي على الكافيين، وقد كانت ولا تزال تستعمل، لتخفف التعب، وللتغلب على العطش¹⁵¹. ويبدو من بعض الإشارات المتداولة، أن الجالية المغربية في حاضرة تَنْبُكْتُ، استفادت كثيرا من ثمرة التوت الوحشي القزم، ذي الحموضة الكبيرة، في صنع بعض المشروبات والعصائر، وهكذا كانوا يحضرون عصيرا بخلط عصير ذلك التوت مع السكر أو العسل¹⁵². وإلى جانب ما سبق ذكره، كان السودانيون يصنعون أيضا أنواعا أخرى، من المشروبات الساخنة والباردة، حيث وجدت حول المستنقعات أعشاب، عرفت منذ القديم بطعمها القريب من الشاي، ومن ضمنها عشبة "كوندو" (koundou) الشبيهة بالأسل، وكان شاي كوندو هذا يشرب مع الحليب، بخلاف الشاي الأخضر المستورد¹⁵³.

و- أشربة مختمرة:

يتضح من خلال مجموعة من الإشارات المتناثرة، في المصادر السودانية والفرنسية، أن سكان تَنْبُكْتُ وباديتها، كانوا يتناولون بعضا من الأشربة المختمرة، سرا وعلانية، فهذا عبد الرحمن السعدي مؤرخ بلاد السودان الغربي، يذكر أن بعض أهالي تلك المناطق "قرب انقراض دولتهم وزوال مملكتهم [يقصد مملكة سَغْي]، بدّلوا نعم الله كفرا وما تركوا أشياء من معاصي الله تعالى إلا ارتكبوها جهرا من شرب الخمر ونكحة الذكور"¹⁵⁴. واستنادا على ما ذكره أحد المؤرخين المغاربة، فإن كثرة اليهود في بلاد السودان الغربي، خلال القرن السادس عشر الميلادي، كان من نتائجه شُيوع شرب الخمر بين السكان السودانيين، الذي اعتصر من العنب والتين والبلح¹⁵⁵.

ويبدو من إشارة أخرى، أن السودانيين حتى في العهد المغربي، كانوا يتناولون الخمر سرا وعلانية "حتى أن جيش لوغا كان يشرب الخمر شاهرا ظاهرا ليلا ونهارا"¹⁵⁶. وحسب معلومات الأب والمستكشف الفرنسي أوغوسطان بروسبير هاكار (Augustin Prosper Hacquard)، فإن الخمر كان شائعا بين سكان تَنْبُكْتُ والقرى المجاورة لها، خلال القرن التاسع عشر الميلادي، حيث يُشير أن هناك مشروبا محليا يُستهلك بكثرة، هذا الأخير، كان يتم إعداده من الدُخن، أو العسل، أو سيقان النجيلية، المعروفة في اللسان التنبكتي بـ"الكوندو-هاري" (koundou-Hari)، وتعتقد الساكنة المحلية بأن هذا المشروب، يكون أكثر متعة وروعة وفائدة حينما يسكّر¹⁵⁷.

إضافة إلى هذا المشروب، هناك أيضا مشروب آخر مسكّر، ومنعش في نفس الآن، حسب شهادة الأب السالف الذكر دائما، هذا المشروب، يُصنع من قصب السكر، حيث يحتوي ساق هذا القصب الأحمر اللون، على عصير من خلاله يتم إعداد ذلك المشروب المسكّر¹⁵⁸. وفي المنحى ذاته، كان بعض سكان حاضرة تَنْبُكْتُ وباديتها في عهد السنغاي أو سُنْغِي، يصنعون من الفوني (Founy)، وهو حب شبيه بالخرطال، شراب منعش ومسكّر، وقد أبطل المغاربة زراعته في بلاد السودان الغربي¹⁵⁹.

ثانيا: أهم الأطعمّة الشائعة في حاضرة تَنْبُكْتُ وباديتها:

تُجمع مجمل الكتابات والمصادر، سواء السودانية أو العربية أو الأوروبية، التي تمكّنا من الاطلاع عليها، أن حاضرة تَنْبُكْتُ وباديتها، على الأقل منذ القرن السادس عشر الميلادي، كانت تعرف مجموعة من الأطعمّة الشعبية، والتي كانت تُقدّم كوجبات رئيسة، وغالبا ما شكّلت هذه الأكلات، أساس النسق الغذائي التنبكتي، ومن بين أهم هذه الأكلات المتنوعة، ما يلي:

1- الكسكس أو "التازو" (le Taso)

يُعتبر الكسكس أو ما يُسمى في اللسان المحلي التنبكتي بـ "التازو" (le Taso)¹⁶⁰، الطبق الوطني المغربي، الذي عرف انتشارا كبيرا بين سكان تَنْبُكْتُ وباديتها، ويخص هذا الطبق حسب بعض المؤشرات المصدرية فقط الموسرين التنبكتيين والمغاربة، ووحدها أيام الأعياد والمناسبات ما يكون بإمكان الفقراء في الحاضرة المذكورة وباديتها الحظوة بذلك الترف، وغالبا ما كان الكسكس في تَنْبُكْتُ يعد بلحم: الغنم، أو الماعز، أو الجاموس، أو الدواجن، أو بالسّمك¹⁶¹. وفي المنحى ذاته، يُخبرنا المستكشف الفرنسي ريني كايي (René Caillié)، المعروف لدى البيضان بـ (ولد كيجّه النصراني)، أنه حينما حل ضيفا على أحد المغاربة، وهو سيدي عبد الله، الذي كان حاكما لتَنْبُكْتُ حينذاك، قدّم له كسكس الدُخن بلحم الغنم، وذلك طيلة المدة التي قضها عنده¹⁶².

2- المرگة معافي (Almarga Maafe)

يُعد طبق المرگة معافي من الأطباق التنبكتية الفاخرة، حيث يتم تحضيره فقط في أيام المناسبات كاستقبال الضيوف المميزين، أو في أيام الحفلات العائلية مثل الختان والزواج وغيرها، وهذا الطبق في الأصل هو عبارة عن مرق أو صلصة، تحضر بحوالي اثني عشر نوعا من التوابل والمهارات المغربية، على رأسها "رأس الحانوت" (ras el hanout)، بالإضافة إلى اللحوم والدهون¹⁶³.

3- سينااسار (Sinaasar)

يُعتبر طبق سينااسار من الأطباق التي تحضر غالبا، في المناسبات والحفلات أو لتكريم الضيوف، هذا الطبق يعد بالأرز واللحم والدهون، إضافة إلى اثني عشر نوعا من التوابل والمهارات المغربية، وتُشير الباحثة الفرنسية مونيك شاستاني (Monique Chastanet)، استنادا على بعض المصادر الأوروبية والسودانية، أن أصل هذا الطبق عربي¹⁶⁴.

4- قضبان بوندية (Boundia)

يعد أهل حاضرة تَنْبُكْتُ أيضا باللحم الناضج قضبانا تُسمى عندهم "بوندية" (Boundia) من قطع كاملة، من الكتف أو الفخذ المشوي، أو من اللحم المجزأ شرائط "سيلا" (Sela)، أو من لحم الرأس وقوائم الأغنام المشوية¹⁶⁵.

5- الجينانا (Djinana)

طبق تنبكتي محلي شعبي، هو عبارة عن نوع من النقائق مختلفة الطول¹⁶⁶.

6- حساء "الدون" (Don)

وهو عبارة عن حساء يتألف من طحين القمح أو الدُّخْن أو الأرز أو خليط من الاثنين¹⁶⁷، يُضاف إليهما الفلفل والدهن والتوابل وجبنة الطوارق¹⁶⁸. وحسب بيانات الباحثة الفرنسية مونيك شاستاني (Monique Chastanet)، فإن حساء الدون يمكن تناوله كطبق رئيسي أو كوجبة خفيفة، يعتمد ذلك على حسب الظروف والوسائل المتاحة، إنه طبق منعش ومغذي في نفس الوقت، كما أن الفتيات التنبكتيات المقبلات على الزواج، واللائي يرغبن في زيادة وزنهن، عادة ما يستهلكن بانتظام حساء الدون في وقت متأخر من الليل¹⁶⁹.

7- هاگا كوري (Haaga korey)

هذا الطبق يُعتبر من الأطباق المشهورة في تَنبُكْت وباديتها، وحسب بعض المؤشرات المرجعية، فأصله يرجع إلى عهد السنغاي، وفي تقديرا فهو طبق مغربي بامتياز، من حيث كيفية التحضير، وطريقة التقديم، وعادة ما يحضر في المناسبات العائلية الكبرى، وغالبا ما كان يعد باللحم والتوابل والبصل، وهذا الطبق معروف في المغرب باسم (الطاجين)¹⁷⁰.

8- الفاكوهوي (Fakuhoy)

هذا الطبق التنبكتي التقليدي العريق، يحظى بشعبية كبيرة في إفريقيا جنوب الصحراء الكبرى، غالبا ما يتم تحضيره بشكل خاص خلال حفلات الزفاف، يحضر إما من الدُّخْن أو الأرز المطبوخ في الماء، كما يُضاف إليه صلصلة أو مرق متبل¹⁷¹.

وفي الأخير، فإن ما يمكن تسجيله في هذا الباب، هو أن المطبخ التنبكتي متأثر بشكل كبير بالمطبخ المغربي، وهذا ما يُبين باللموس تجذر العادات المغربية-التنبكتية منذ القرون الفارطة، وذلك نتيجة للتواصل الثقافي الذي كان لهذه الحاضرة السودانية بالمغرب، وهكذا ففي الوقت الحاضر نجد نسبة مهمة من سكان تَنبُكْت، حتى أولئك الذين ليس لهم أي ارتباط عرقي بالمغرب، يطبخون على الطريقة المغربية الأصيلة¹⁷².

ثالثا: وسائل وآليات الطهي في حاضرة تَنبُكْت وباديتها:

يتطلب إعداد الأغذية في حاضرة تَنبُكْت وباديتها العديد من اللوازم، هذه أبرزها: "الهاون" ومدقه من الخشب "تيندي" (Tinde) أو "هينجي" (Hindje) لسحق الدُّخْن وتقسير الأرز، وموقد طيني يُسمى "فيما" (Fema)، وقدر طيني آخر يطلق عليه "هينا كوزو" (Hina-kousou)، المسعى عاميا من لدن الأوروبيين "كاناري" (Canari)، وقدر آخر مفعم بثقوب صغيرة "دونفو" (Donfo) يقوم مقام الكسكاس، مصنوعة من أعشاب البدو المجدولة، وتوضع فوق "الهينا كوزو" (Hina-kousou)، التي يغلى فيها الماء أو المرق الموجه بخاره لإنضاج كسكس القمح أو الدهن أو الأرز¹⁷³. ولطحن القمح يتم استعمال حجرين، إحدهما كبيرة وثابتة، تُسمى في اللسان المحلي التنبكتي "فوفو توندي" (Foufou-tondi)، والأخرى صغيرة "فوفو تونديجي" (Foufou-tondidjé)، يتم إزلاقها باليد فوق الأولى، ويكلف الحجران من 5 إلى 6 فرنكات، ويستقدمان عادة من مرتفعات الجنوب أو من الساحل المغربي. أما الطحين يعرض للبخار في غربال من القماش الدقيق،

ثم يُقتل باليد مكونا حبيبات صغيرة أو سميدا¹⁷⁴، كما نجد أن البراد المغربي كان هو الآخر حاضرا بقوة، ضمن معدات المطبخ السوداني¹⁷⁵.

رابعاً: جوانب من تقاليد المائدة وآداب الأكل في حاضرة تَنْبُكْت وباديتها

تحفل بعض المصادر الأوروبية بمعطيات عديدة، حول ما يُمكن أن نُسَميه بتقاليد المائدة وآداب الأكل بحاضرة تَنْبُكْت وباديتها، ومما أمكن التقاطه من إشارات وشهادات في هذا الجانب، ما ذكره الأب والمستكشف الفرنسي أوغوسطان بروسبير هاكار (Augustin Prosper Hacquard)، حيث يُشير أن ساكنة حاضرة تَنْبُكْت كانوا يتناولون ثلاثة وجبات رئيسة مختلفة في اليوم، الأولى هي وجبة الفطور، أو ما يسمى في اللسان المحلي التنبكتي بـ"الجير كاري" (le Tjirkare)، هذه الوجبة، تتناولها الساكنة عند حوالي الساعة الثامنة صباحاً، وغالبا ما كانوا يتناولون فيها بقايا وجبة الليلة السابقة، أو يتناولون فيها الخبز المبلل في الزبدة والعسل، أو حساء يدعى في اللهجة المحلية بـ"الدون" (Don)، وهو حساء يتألف من الطحين، أو الدهن، أو القمح، والتوابل، ثم وجبة ثانية تدعى "التيركوزي" (le Tjirkose)، أي وجبة الغداء، هذه الوجبة تتناولها ساكنة حاضرة تَنْبُكْت في حوالي الساعة الثانية والنصف بعد الزوال، وأخيرا وجبة المساء، أي العشاء، في حوالي التاسعة ليلاً، والمسماة في اللسان المحلي بـ"الهاورو" (le Haourou)، وعادة ما يتناولون فيها وجبة "التازو" (le Taso) أي الكسكس¹⁷⁶. ومن الأمور العجيبة في هذا الباب، أن رب المنزل في تَنْبُكْت وباديتها، غالبا ما كان يتناول طعامه وحده أو مع ضيوفه، ولا تأكل المرأة مع زوجها إلا في النادر، أما أن تأكل المرأة مع محرم، فهذا لم تعرفه الحاضرة المذكورة ولا باديتها قط¹⁷⁷.

خاتمة:

يبدو من حصاد ما سلف، أن حاضرة تَنْبُكْت وباديتها عرفت خلال مجموع مراحلها التاريخية الكبرى، تراكما جدها ما على مستوى العادات الغذائية للساكنة المحلية، حيث أسهمت ظروف الحاضرة المذكورة، الطبيعية والسوسيو مجالية، المتسمة بقساوة البيئة، وصعوبة المجال، في تشكيل نظام غذائي، يلائم ظروف ونمط العيش في الحاضرة المذكورة. وكما يتضح من خلال الشهادات المصدرة المحلية والأجنبية، فإن موقع حاضرة تَنْبُكْت الجيوستراتيجي، أسهم بشكل كبير في غنى الرصيد الغذائي للسكان، وهو ما انعكس بالإيجاب على المائدة التنبكتية، حيث نجد تنوعا كبيرا ومهما فيها. ومن خلال الإشارات المتناثرة في المصادر، وقَر نهر النيجر غذاءً شبه يومي لبعض من الساكنة التنبكتية، أساسه السمك بأنواعه المختلفة، ويُستفاد من مؤشرات أخرى، أن حاضرة تَنْبُكْت، استفادت كثيرا من الثروات الحيوانية، التي كانت تتمتع بها، والمتسمة بالتنوع والوفرة، حيث كانت تتكون من مختلف أصناف المواشي من: غنم، وبقر، وماعز، وإبل، وهكذا، استفادت تلك الساكنة التنبكتية، من لحوم وألبان ودهون تلك المواشي، الشيء الذي جعل من اللحوم، ومشتقات الحليب، أساس النظام الغذائي في تَنْبُكْت وما يلها. إلى جانب ما سلف ذكره، استفادت تَنْبُكْت من بعض الإنتاجات الفلاحية القليلة، من: حبوب، وخضر، وفواكه، وثمار، حيث نستشف من بعض الكتابات التاريخية، على الأقل منذ القرن السادس عشر الميلادي، أن ساكنة الحاضرة كانت تستهلك بعض هذه المواد الغذائية الطبيعية، بيد أننا لا نعرف كميات الاستهلاك اليومي منها، أو حتى إذا كان استهلاكها يتم بشكل يومي، أو بشكل متباعد زمنيا.

الهوامش:

- 1- مارمول (كربخال)، إفريقيا، (3 أجزاء)، [ترجمة محمد حجي وآخرون]، الرباط: مكتبة المعارف للنشر والتوزيع، منشورات الجمعية المغربية للتأليف والترجمة والنشر، ط.1، 1404هـ/1984م، ج.3، ص.201.
- 2- الحسن (بن محمد الوزان الفاسي)، المعروف بليون الإفريقي، وصف إفريقيا، (جزءان)، [ترجمة محمد حجي ومحمد الأخضر]، بيروت: دار الغرب الإسلامي، ط.2، 1983، ج.2، ص.164.
- 3- نفسه، ص.169.
- 4- نفسه، ص.168.
- 5- مارمول (كربخال)، إفريقيا، م.س.، ج.3، ص.204.
- 6- عبد الرحمن (السعدي)، تاريخ السودان: كتاب في تاريخ الإسلام والثقافة والدول والشعوب في إفريقيا جنوب الصحراء وغانة ومالي والسنگاي، [تحرير وتعليق وتقديم حماد الله ولد السالم]، بيروت: دار الكتب العلمية، ط.1، 1433هـ/2012م، ص.434.
- 7- Augustin (Hacquard), *Monographie de Tombouctou*, Paris: Société des Études Coloniales et Maritimes, 1900, p.23.
- 8- Ibid., p.22.
- 9- محمد (الغربي)، بداية الحكم المغربي في السودان الغربي، [إشراف الدكتور نقولا زيادة]، الكويت: مؤسسة الخليج للطباعة والنشر، الطبعة الأولى، 1982، ص.612.
- 10- Augustin (Hacquard), *Monographie de Tombouctou*, op.cit., p.20.
- 11- الشيخ أبي العباس أحمد (القلقشندي)، صبح الأعشى، (14 جزء)، القاهرة: المطبعة الأميرية، طبعة 1333هـ/1915م، ج.5، ص.288.
- 12- Augustin (Hacquard), *Monographie de Tombouctou*, op.cit., p.35.
- 13- Félix (Dubois), *Tombouctou la Mystérieuse*, Paris: Librairie E. Flammarion, 1897, p.258.
- 14- Augustin (Hacquard), *Monographie de Tombouctou*, op.cit., pp.35-36.
- 15- Cristóbal (Benítez), *Mi Viaje Por el Interior del África*, Tánger: Imprenta Hispano-Arábica de la Misión Católico-Española, 1899, p.136.
- 16- Ibidem.
- 17- أنتوني (جيرالد هوبكينز)، التاريخ الاقتصادي لإفريقيا الغربية، [ترجمة أحمد فؤاد بلبع، وتقديم محمد عبد الغني سعودي]، القاهرة: منشورات المجلس الأعلى للثقافة، المشروع القومي للترجمة، ط.1، 1998، ص.53.
- 18- Monique (Chastanet), “la cuisine de Tombouctou (mali), entre Afrique subsaharienne et Maghreb”, *In Horizons Maghrébins*, Le droit à la mémoire, Année 2008, Numéro 59, (pp.47-73), p.50.
- الحسن (بن محمد الوزان الفاسي)، المعروف بليون الإفريقي، وصف إفريقيا، م.س.، ج.2، ص.166.
- 19- Monique (Chastanet), “la cuisine de Tombouctou...”, op.cit., p.50.
- 20- Ibidem.
- 21- الحسن (بن محمد الوزان الفاسي)، المعروف بليون الإفريقي، وصف إفريقيا، م.س.، ج.2، صص.168-169.
- 22- أبي عبيد الله (البكري)، المسالك والممالك، الجزء الخاص ببلاد المغرب، [دراسة وتحقيق زينب الهكاري، تقديم أحمد عزوي]، الرباط: مطبعة الرباط نت، ط.1، 2012، صص.294-295.
- 23- محمد (بن عبد الله بن محمد بن إبراهيم اللواتي الطنجي)، المعروف بابن بطوطة، رحلة ابن بطوطة، المسماة تحفة النظاري غرائب الأمصار وعجائب الأسفار، (جزءان)، [اعتنى به وراجعه درويش الجويدي]، صيدا-بيروت: المكتبة العصرية، ط.1، 1436هـ/2015م، ج.2، ص.276.
- 24- محمد (الشريف)، محاضرات ومباحث في تاريخ المغرب الميرني وحضارته، تطوان: مطبعة الهداية، ط.1، 2011، ص.141.
- 25- محمود (كمت التنبكتي)، تاريخ الفتاش في ذكر الملوك وأخبار الجيوش، وأكابر الناس وذكر وقائع التكرور، وعظام الأمور وتفريق أنساب العبيد من الأحرار، [دراسة وتعليق آدم بامبا]، دمشق: مؤسسة الرسالة ناشرون، ط.1، 1435هـ/2014م، ص.297.
- 26- محمد (الغربي)، بداية الحكم المغربي...، م.س.، ص.612.

- 27-Augustin (Hacquard), *Monographie de Tombouctou*, op.cit., p.36.
- 28-Monique (Chastanet), “la cuisine de Tombouctou...”, op.cit., p.49.
- 29-Salvador (Valdés), *Apuntes sobre el imperio de Marruecos*, Madrid: Imprenta de C. González, 1859, p.62.
- 30- محمد (بن عبد الله بن محمد بن إبراهيم اللواتي الطنجي، المعروف بابن بطوطة)، رحلة ابن بطوطة...، ج.2، ص.286.
- 31- الهادي (المبروك الدالي)، التاريخ السياسي والاقتصادي لإفريقيا فيما وراء الصحراء: من نهاية القرن الخامس عشر إلى بداية القرن الثامن عشر، القاهرة: الدار المصرية اللبنانية، ط.1، 1420هـ/1999م، ص.280.
- 32- الشريف (الإدرسي)، وصف إفريقيا الشمالية والصحراء، مأخوذ من كتاب نزهة المشتاق في اختراق الأفاق، [اعتنى بنشره وتصحيحه هنري بيريس]، الجزائر: مكتبة معهد الدروس العليا الإسلامية، ط.1، 1376هـ/1957م، ص.6.
- 33- محمود (كعت التنبكتي)، تاريخ الفتاش...، م.س.، ص.231.
- 34- نفسه.
- 35- نفسه، ص.297.
- 36- مارمول (كربخال)، إفريقيا، م.س.، ج.3، ص.215.
- 37- الهادي (المبروك الدالي)، التاريخ السياسي والاقتصادي لإفريقيا...، م.س.، ص.280.
- 38- ابن المختار (حفيد محمود كعت)، تذكرة النسيان في أخبار ملوك السودان، [تحرير وتقديم حماد الله ولد السالم]، بيروت: دار الكتب العلمية، ط.1، 1433هـ/2012م، ص.269.
- 39- سينيكي (مودي سيسوكو)، “الصنغي من القرن الثاني عشر إلى القرن السادس عشر”، مقال ضمن كتاب جماعي بعنوان: تاريخ إفريقيا العام، (8 مجلدات)، [إشراف ج. ت. نياني]، بيروت: نضد وطبع بالمطبعة الكاثوليكية، منشورات اليونيسكو، ط.1، 1988م، مج.4، ص.214.
- أنتوني (جيرالد هوبكينز)، التاريخ الاقتصادي لإفريقيا...، م.س.، ص.117.
- Salvador (Valdés), *Apuntes sobre el imperio...*, op.cit., p.62.
- 40- Augustin (Hacquard), *Monographie de Tombouctou*, op.cit., p.36.
- 41- الحسن (بن محمد الوزان الفاسي)، المعروف بليون الإفريقي، وصف إفريقيا، م.س.، ج.2، ص.164.
- مارمول (كربخال)، إفريقيا، م.س.، ج.3، ص.202.
- Augustin (Hacquard), *Monographie de Tombouctou*, op.cit., pp.22-23.
- 42- الحسن (بن محمد الوزان الفاسي)، المعروف بليون الإفريقي، وصف إفريقيا، م.س.، ج.2، ص.166.
- 43- نفسه، ص.171.
- 44- نفسه، ص.173.
- 45- مارمول (كربخال)، إفريقيا، م.س.، ج.3، ص.202.
- 46- نفسه، ص.205.
- 47- محمود (كعت التنبكتي)، تاريخ الفتاش...، م.س.، ص.245.
- 48- عبد الحميد (جنيدي)، “الأوضاع الاقتصادية في تنبكت في القرن 10هـ/16م”، في مجلة أنسنة للبحوث والدراسات، مجلة نصف سنوية أكاديمية دولية محكمة مفهرسة، تصدر عن جامعة زيان عاشور بالجلفة، الجزائر، العدد الرابع، ماي 2012م، (صص.80-103)، ص.81.
- 49- نفسه، ص.82.
- 50- ابن المختار (حفيد محمود كعت)، تذكرة النسيان...، م.س.، ص.270.
- 51- عبد الرحمن (السعدي)، تاريخ السودان...، م.س.، ص.285.
- 52- شهاب الدين (أحمد بن يحيى ابن فضل الله العمري)، مسالك الأبصار في ممالك الأمصار، (27 جزء)، [أشرف على تحقيقه كامل سلمان الجبوري]، بيروت: دار الكتب العلمية، ط.1، 2010، ج.4، ص.51.
- Augustin (Hacquard), *Monographie de Tombouctou*, op.cit., p.35.
- 53- شهاب الدين (أحمد بن يحيى ابن فضل الله العمري)، مسالك الأبصار...، م.س.، ص.50.
- 54- عبد الرحمن (السعدي)، تاريخ السودان...، م.س.، ص.140.

- 55- محمد (الغربي)، *بداية الحكم المغربي...*، م.س.، ص.483.
- 56- Augustin (Hacquard), *Monographie de Tombouctou*, op.cit., pp.22-23.
- 57- Ibidem.
- 58- Ibid., p.23.
- 59- Ibid., p.34.
- 60- Ibidem.
- 61- Ibid., p.35.
- 62- زوليخة (بنرمضان)، المجتمع والدين والسلطة في إفريقيا الغربية ما بين القرنين 5 و10هـ/11 و16م، (جزءان)، [تقديم أحمد التوفيق]، الرباط: دار أبي رقراق للطباعة والنشر، منشورات وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية، المملكة المغربية، ط.1، 1436هـ/2015م، ج.1، ص.119.
- 63- Félix (Dubois), *Tombouctou la Mystérieuse*, op.cit., p.293.
- 64- Ibidem.
- 65- Augustin (Hacquard), *Monographie de Tombouctou*, op.cit., p.35.
- 66- محمد (الغربي)، *بداية الحكم المغربي...*، م.س.، هامش رقم 2، ص.612.
- 67- محمد (محمد المفتي مرحبا)، التاريخ الخاص بالتواتر، مخطوط، ورقة رقم 15، نقل عن: الهادي (المبروك الدالي)، التاريخ السياسي والاقتصادي لإفريقيا...، م.س.، ص.274.
- 68- محمد (الغربي)، *بداية الحكم المغربي...*، م.س.، ص.487.
- 69- Augustin (Hacquard), *Monographie de Tombouctou*, op.cit., p.35.
- Félix (Dubois), *Tombouctou la Mystérieuse*, op.cit., p.293.
- 70- إيدوارد (ويليام بوفيل)، تجارة الذهب وسكان المغرب الكبير، [نقله إلى العربية الهادي أبو لقمة ومحمد عزيز]، بنغازي: منشورات جامعة قاريونس، ط.2، 1988، ص.253.
- 71- عبد الواحد (أكمبر)، "الجالية الفاسية في إفريقيا الغربية"، مقال ضمن ندوة دولية بعنوان: فاس وإفريقيا: العلاقات الاقتصادية والثقافية والروحية، [تقديم أحمد التوفيق وامحمد مزين]، الدار البيضاء: مطبعة النجاح الجديدة، منشورات معهد الدراسات الإفريقية بالرباط وكلية الآداب والعلوم الإنسانية سايس بفاس، سلسلة ندوات ومناظرات رقم 3، ط.1، 1996، ص.170.
- 72- Doulaye (Konate), "les relations culturelles entre Fès et le Mali du XIVe au XVIIe siècle", Article dans un colloque international intitulé: **Fès et L'Afrique: Relation Economique, Culturelles et Spirituelles**, [Présentation Ahmed Toufiq et Mohammed Mezzine], Casablanca: Annajah El-Jadida, publication Institut des Etudes Africaines, Rabat, Colloques et Séminaires N° 3, Première Editions, 1996, p.48.
- 73- عبد الرحمن (السعدي)، *تاريخ السودان...*، م.س.، ص.113.
- José (Ramón Diego Aguirre), *El oscuro pasado del desierto: Aproximación a la Historia del Sahara*, Madrid: Grupo Editorial Sial Pigmalión, Colección Casa de África, 2004, p.133.
- 74- Augustin (Hacquard), *Monographie de Tombouctou*, op.cit., p.23.
- 75- الهادي (المبروك الدالي)، مملكة مالي الإسلامية وعلاقتها مع المغرب وليبيا، [تقديم محمد رزوق]، بيروت: دار المنتقى للطباعة والنشر، ط.1، 2001، ص.95.
- 76- Augustin (Hacquard), *Monographie de Tombouctou*, op.cit., p.8.
- 77- Ibid., p.23.
- 78- محمد (الغربي)، *بداية الحكم المغربي...*، م.س.، ص.484.
- 79- Augustin (Hacquard), *Monographie de Tombouctou*, op.cit., p.35.
- 80- Ibidem.
- 81- Ibid., p.49.
- 82- Félix (Dubois), *Tombouctou la Mystérieuse*, op.cit., p.276.

- 83- أحمد (بلعراف التنبكتي)، أهمية التاريخ، مخطوط، ورقة رقم 14، نقلا عن: الهادي (المبروك الدالي)، التاريخ السياسي والاقتصادي لإفريقيا... م.س.، ص.171.
- 84- Augustin (Hacquard), **Monographie de Tombouctou**, op.cit., p.23.
- 85- محمد (الغربي)، بداية الحكم المغربي... م.س.، ص.484.
- 86- محمد (رزوق)، دراسات في تاريخ المغرب، الدار البيضاء: إفريقيا الشرق، ط.1، 1991، ص.111.
- 87- Augustin (Hacquard), **Monographie de Tombouctou**, op.cit., p.23.
- 88- Ibid., p.49.
- 89- Dupuis (Yakouba), **Industries et Principales**..., op.cit., p.171.
- 90- محمد (الغربي)، بداية الحكم المغربي... م.س.، ص.484.
- 91- Emilio (Bonelli), **el Sahara: descripción geográfica, comercial y agrícola desde Cabo Bojador a Cabo Blanco, viajes al interior, habitantes del desierto y consideraciones generales**, Madrid: Tipolitografía de L. Péant e Hijos, Ministerio de Fomento, Edición oficial, 1887, p.175.
- 92- محمود (كعت التنبكتي)، تاريخ الفتاش... م.س.، ص.299.
- 93- Monique (Chastanet), "la cuisine de Tombouctou...", op.cit., p.62.
- إيدوارد (ويليام بوفيل)، تجارة الذهب... م.س.، ص.270.
- 94- Ismael (Diadié Haïdara), **Jawdar Pacha et la conquête Saâdienne du Songhay (1591-1599)**, [Présentation Ahmed Toufiq], Casablanca: Annajah El-Jadida, publication Institut des Etudes Africaines, Rabat, Série Etude N° 1, Première Editions, 1996, p.57.
- 95- عبد العزيز (العلوي)، "فاس والتجارة الصحراوية قبل الحملة السعدية على إمبراطورية سنغاي (فرضيات ووقائع)"، مقال ضمن ندوة دولية بعنوان: فاس وإفريقيا... م.س.، ص.88.
- 96- Félix (Dubois), **Tombouctou la Mystérieuse**, op.cit., p.293.
- 97- Henri (Jacques Félix), **Contribution de René Caillié à l'ethnobotanique Africaine au cours de ses voyages en Mauritanie et à Tombouctou: 1819-1828**, Paris: Publié par le Journal d'Agriculture tropicale et de Botanique appliquée, avec le concours de l'Office de la Recherche Scientifique et Technique Outre-Mer, 1963, p.128.
- 98- شهاب الدين (أحمد بن يحيى ابن فضل الله العمري)، مسالك الأبصار... م.س.، ج.4، ص.51.
- 99- محمد (بن عبد الله بن محمد بن إبراهيم اللواتي الطنجي)، المعروف بابن بطوطة، رحلة ابن بطوطة... م.س.، ج.2، ص.273.
- 100- ابن المختار (حفيد محمود كعت)، تذكرة النسيان... م.س.، ص.270.
- 101- الهادي (المبروك الدالي)، التاريخ السياسي والاقتصادي لإفريقيا... م.س.، ص.272.
- 102- Cristóbal (Benítez), **Mi Viaje Por el Interior del África**, op.cit., p.135.
- 103- Ibidem.
- 104- Augustin (Hacquard), **Monographie de Tombouctou**, op.cit., p.17.
- 105- Félix (Dubois), **Tombouctou la Mystérieuse**, op.cit., p.293.
- 106- Augustin (Hacquard), **Monographie de Tombouctou**, op.cit., p.35.
- 107- Ibid., p.17.
- 108- Ibid., p.39.
- 109- Ibidem.
- 110- Dupuis (Yakouba), **Industries et Principales Professions des Habitants de la région de Tombouctou**, Paris: Emile Larose Libraire Editeur, 1921, p.6.
- 111- Ibidem.
- 112- Augustin (Hacquard), **Monographie de Tombouctou**, op.cit., p.39.
- 113- Ibid., pp.39-40.

- ¹¹⁴- Ibid., p.40.
- ¹¹⁵- Henri (Jacques Félix), **Contribution de René Caillié...**, op.cit., p.126.
- Augustin (Hacquard), **Monographie de Tombouctou**, op.cit., p.39.
- ¹¹⁶- Monique (Chastanet), "la cuisine de Tombouctou...", op.cit., p.63.
- ¹¹⁷- محمد (الغربي)، **بداية الحكم المغربي...**، م.س.، ص.614.
- ¹¹⁸- نفسه.
- ¹¹⁹- نفسه.
- ¹²⁰- نفسه، ص.615.
- ¹²¹- نفسه، ص.614.
- ¹²²- Dupuis (Yakouba), **Industries et Principales...**, op.cit., p.7.
- ¹²³- محمد (الغربي)، **بداية الحكم المغربي...**، م.س.، ص.615.
- ¹²⁴- Dupuis (Yakouba), **Industries et Principales...**, op.cit., p.7.
- ¹²⁵- Ibid., p.2.
- ¹²⁶- Augustin (Hacquard), **Monographie de Tombouctou**, op.cit., p.38.
- ¹²⁷- Oskar (Lenz), **Timbouctou: Voyages au Maroc, au Sahara, et au Soudan**, (2 Volumes), [Traduit de l'allemand avec l'autorisation de l'auteur par Pierre lehautcourt], Paris: Librairie Hachette, 1887, V.2, p.129.
- ¹²⁸- Cristóbal (Benítez), **Mi Viaje Por el Interior del África**, op.cit., p.136.
- ¹²⁹- محمد (الغربي)، **بداية الحكم المغربي...**، م.س.، ص.614.
- ¹³⁰- Cristóbal (Benítez), **Mi Viaje Por el Interior del África**, op.cit., p.138.
- ¹³¹- Ibidem.
- ¹³²- Augustin (Hacquard), **Monographie de Tombouctou**, op.cit., p.39.
- ¹³³- شوقي (عطا الله الجمل)، "تنبكت وعلاقتها بالمغرب قبل حملة المنصور السعدي وتحت الحكم المغربي"، مقال ضمن ندوة دولية بعنوان: **المغرب وإفريقيا في بدايات العصر الحديث، [تنسيق فاطمة حراق والحسين المجاهد]، الرباط: منشورات معهد الدراسات الإفريقية، سلسلة ندوات ومناظرات رقم 2، ط.1، 1995، ص.44.**
- ¹³⁴- الحسن (بن محمد الوزان الفاسي)، المعروف بليون الإفريقي، وصف إفريقيا، م.س.، ج.2، ص.166.
- ¹³⁵- محمود (كعت التنبكتي)، **تاريخ الفتاش...**، م.س.، ص.297.
- ¹³⁶- عبد الرحمن (السعدي)، **تاريخ السودان...**، م.س.، ص.434.
- ¹³⁷- Dupuis (Yakouba), **Industries et Principales...**, op.cit., p.4.
- ¹³⁸- Ibid., p.5.
- ¹³⁹- Cristóbal (Benítez), **Mi Viaje Por el Interior del África**, op.cit., pp.135-136.
- ¹⁴⁰- Ibidem.
- ¹⁴¹- Augustin (Hacquard), **Monographie de Tombouctou**, op.cit., p.39.
- Cristóbal (Benítez), **Mi Viaje Por el Interior del África**, op.cit., p.136.
- ¹⁴²- محمد (الغربي)، **بداية الحكم المغربي...**، م.س.، ص.615.
- ¹⁴³- Monique (Chastanet), "la cuisine de Tombouctou...", op.cit., p.54.
- ¹⁴⁴- Dupuis (Yakouba), **Industries et Principales...**, op.cit., p.141.
- ¹⁴⁵- Eduardo (Hernández Pacheco) y otros, **el Sahara Español: Estudio geológico, geográfico y botánico**, Madrid: Instituto de Estudios Africanos, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1949, p.112.
- ¹⁴⁶- Cristóbal (Benítez), **Mi Viaje Por el Interior del África**, op.cit., p.134.

- إيدوارد (ويليام بوفيل)، تجارة الذهب...، م.س.، ص.246.
- 147- محمد (الغربي)، بداية الحكم المغربي...، م.س.، ص.486.
- 148- Augustin (Hacquard), **Monographie de Tombouctou**, op.cit., p.39.
- 149- Cristóbal (Benítez), **Mi Viaje Por el Interior del África**, op.cit., p.136.
- 150- Ibid., p.135.
- 151- أنتوني (جيرالد هوكينز)، التاريخ الاقتصادي لإفريقيا...، م.س.، هامش رقم 126، ص.117.
- 152- محمد (الغربي)، بداية الحكم المغربي...، م.س.، ص.484.
- 153- نفسه، صص.615-616.
- 154- عبد الرحمن (السعدي)، تاريخ السودان...، م.س.، ص.280.
- 155- محمد (الغربي)، بداية الحكم المغربي...، م.س.، ص.616.
- 156- نفسه.
- 157- Augustin (Hacquard), **Monographie de Tombouctou**, op.cit., p.39.
- 158- Ibid., pp.17-18.
- 159- محمد (الغربي)، بداية الحكم المغربي...، م.س.، ص.483.
- 160- عادل (بن محمد جاهل)، "حاضرة تنبكت في نهاية القرن التاسع عشر من خلال الكتابات الفرنسية (مونوغرافية الأب أوغوسطان بروسبير هاكار نموذجاً)"، في مجلة تنوير للبحوث الإنسانية والاجتماعية، مجلة علمية دولية محكمة، تصدر عن معهد العلوم الإنسانية والاجتماعية، المركز الجامعي أفلو، وزارة التعليم العالي والبحث العلمي، الجزائر، العدد 10، يونيو 2019، (صص.12-40)، ص.27.
- 161- Augustin (Hacquard), **Monographie de Tombouctou**, op.cit., pp.36-37.
- 162- René (Caillié), **Journal d'un Voyage à Temboctou et à Jenné dans l'Afrique Centrale: précédé d'observations faites chez les Maures**, (Trois Tomes), Paris: L'Imprimerie Royale, 1830, T.2, p.301.
- 163- Monique (Chastanet), "la cuisine de Tombouctou...", op.cit., p.62.
- 164- Ibidem.
- 165- Augustin (Hacquard), **Monographie de Tombouctou**, op.cit., p.39.
- 166- Ibidem.
- 167- Ibid., p.38.
- 168- Monique (Chastanet), "la cuisine de Tombouctou...", op.cit., p.64.
- 169- Ibidem.
- 170- Ibid., p.63.
- 171- Ibid., p.64.
- 172- عبد الواحد (أكميم)، "مساهمة مغاربة كلميم في الحياة الاقتصادية والاجتماعية والثقافية لتنبكت"، مقال ضمن ندوة وطنية بعنوان: واحات وادي نون بوابة الصحراء المغربية، الرباط: مطبعة الهلال العربية للطباعة والنشر، منشورات كلية الآداب والعلوم الإنسانية بأكادير، ط.1، 1999، ص.93.
- 173- Augustin (Hacquard), **Monographie de Tombouctou**, op.cit., p.36.
- 174- Ibidem.
- 175- عبد الله (العروي)، علاقات المغرب بإفريقيا: ملاحظات أولية، الرباط: مطبعة المعارف الجديدة، منشورات كلية الآداب والعلوم الإنسانية بأكادير، سلسلة الدروس الافتتاحية رقم 3، ط.1، 1997.
- 176- Augustin (Hacquard), **Monographie de Tombouctou**, op.cit., p.38.
- 177- محمد (الغربي)، بداية الحكم المغربي...، م.س.، ص.613.

قائمة المصادر والمراجع:

أولاً: المصادر والمراجع والمقالات باللغة العربية

1: المصادر

- ❖ الإدريسي (الشريف)، وصف إفريقيا الشمالية والصحراء، مأخوذ من كتاب نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، [اعتنى بنشره وتصحيحه هنري بيريس]، الجزائر: مكتبة معهد الدروس العليا الإسلامية، ط.1، 1376هـ/1957م.
- ❖ البكري (أبي عبيد الله)، المسالك والممالك، الجزء الخاص ببلاد المغرب، [دراسة وتحقيق زينب الهكاري، تقديم أحمد عزاوي]، الرباط: مطبعة الرباط نت، ط.1، 2012.
- ❖ ابن بطوطة (محمد بن عبد الله بن محمد بن إبراهيم اللواتي الطنجي)، رحلة ابن بطوطة، المسماة تحفة النظار في غرائب الأمصار وعجائب الأسفار، (جزءان)، [اعتنى به وراجعه درويش الجويدي]، صيدا-بيروت: المكتبة العصرية، ط.1، 1436هـ/2015م، [الجزء المعتمد: الثاني].
- ❖ ابن المختار (حفيد محمود كعت)، تذكرة النسيان في أخبار ملوك السودان، [تحرير وتقديم حماد الله ولد السالم]، بيروت: دار الكتب العلمية، ط.1، 1433هـ/2012م.
- ❖ السعدي (عبد الرحمن)، تاريخ السودان: كتاب في تاريخ الإسلام والثقافة والدول والشعوب في إفريقيا جنوب الصحراء وغانة ومالي والسنغالي، [تحرير وتعليق وتقديم حماد الله ولد السالم]، بيروت: دار الكتب العلمية، ط.1، 1433هـ/2012م.
- ❖ القلقشندي (الشيخ أبي العباس أحمد)، صبح الأعشى، (14 جزء)، القاهرة: المطبعة الأميرية، طبعة 1333هـ/1915م، [الجزء المعتمد: الخامس].
- ❖ العمري (شهاب الدين أحمد بن يحيى ابن فضل الله)، مسالك الأبصار في ممالك الأمصار، (27 جزء)، [أشرف على تحقيقه كامل سلمان الجبوري]، بيروت: دار الكتب العلمية، ط.1، 2010، [الجزء المعتمد: الرابع].
- ❖ كريخال (مارمول)، إفريقيا، (3 أجزاء)، [ترجمة محمد حجي وآخرون]، الرباط: مكتبة المعارف للنشر والتوزيع، منشورات الجمعية المغربية للتأليف والترجمة والنشر، ط.1، 1404هـ/1984م، [الجزء المعتمد: الثالث].
- ❖ كعت (محمود)، تاريخ الفتاش في ذكر الملوك وأخبار الجيوش، وأكابر الناس وذكر وقائع التكرور، وعظائم الأمور وتفريق أنساب العبيد من الأحرار، [دراسة وتعليق آدم بامبا]، دمشق: مؤسسة الرسالة ناشرون، ط.1، 1435هـ/2014م.
- ❖ الوزان (الحسن بن محمد الفاسي، المعروف بليون الإفريقي)، وصف إفريقيا، (جزءان)، [ترجمة محمد حجي ومحمد الأخضر]، بيروت: دار الغرب الإسلامي، ط.2، 1983، [الجزء المعتمد: الثاني].

2: المراجع

- ❖ بزمضان (زوليخة)، المجتمع والدين والسلطة في إفريقيا الغربية ما بين القرنين 5 و10هـ/11 و16م، (جزءان)، [تقديم أحمد التوفيق]، الرباط: دار أبي رقراق للطباعة والنشر، منشورات وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية، المملكة المغربية، ط.1، 1436هـ/2015م، [الجزء المعتمد: الأول].
- ❖ بوفيل (إيدوارد ويليام)، تجارة الذهب وسكان المغرب الكبير، [نقله إلى العربية الهادي أبو لقمة ومحمد عزيز]، بنغازي: منشورات جامعة قاروننس، ط.2، 1988.

- ❖ رزوق (محمد)، دراسات في تاريخ المغرب، الدار البيضاء: إفريقيا الشرق، ط.1، 1991.
- ❖ الشريف (محمد)، محاضرات ومباحث في تاريخ المغرب الميرني وحضارته، تطوان: مطبعة الهداية، ط.1، 2011.
- ❖ العروي (عبد الله)، علاقات المغرب بإفريقيا: ملاحظات أولية، الرباط: مطبعة المعارف الجديدة، منشورات كلية الآداب والعلوم الإنسانية بأكادير، سلسلة الدروس الافتتاحية رقم 3، ط.1، 1997.
- ❖ الغربي (محمد)، بداية الحكم المغربي في السودان الغربي، [إشراف الدكتور نقولا زيادة]، الكويت: مؤسسة الخليج للطباعة والنشر، ط.1، 1982.
- ❖ الدالي (الهادي المبروك)، التاريخ السياسي والاقتصادي لإفريقيا فيما وراء الصحراء: من نهاية القرن الخامس عشر إلى بداية القرن الثامن عشر، القاهرة: الدار المصرية اللبنانية، ط.1، 1420هـ/1999م.
- ❖ الدالي (الهادي المبروك)، مملكة مالي الإسلامية وعلاقتها مع المغرب وليبيا، [تقديم محمد رزوق]، بيروت: دار الملتقى للطباعة والنشر، ط.1، 2001.
- ❖ هوبكينز (أنتوني جيرالد)، التاريخ الاقتصادي لإفريقيا الغربية، [ترجمة أحمد فؤاد بليغ، وتقديم محمد عبد الغني سعودي]، القاهرة: منشورات المجلس الأعلى للثقافة، المشروع القومي للترجمة، ط.1، 1998.

3: المقالات

- ❖ أكيمير (عبد الواحد)، "الجالية الفاسية في إفريقيا الغربية"، مقال ضمن ندوة دولية بعنوان: فاس وإفريقيا: العلاقات الاقتصادية والثقافية والروحية، [تقديم أحمد التوفيق وامحمد مزين]، الدار البيضاء: مطبعة النجاح الجديدة، منشورات معهد الدراسات الإفريقية بالرباط، وكلية الآداب والعلوم الإنسانية سايس بفاس، سلسلة ندوات ومناظرات رقم 3، ط.1، 1996، (صص.161-182).
- ❖ أكيمير (عبد الواحد)، "مساهمة مغاربة كلميم في الحياة الاقتصادية والاجتماعية والثقافية لتنبكت"، مقال ضمن ندوة وطنية بعنوان: واحات وادي نون: بوابة الصحراء المغربية، الرباط: مطبعة الهلال العربية للطباعة والنشر، منشورات كلية الآداب والعلوم الإنسانية بأكادير، ط.1، 1999، (صص.85-97).
- ❖ جاهل (عادل بن محمد)، "حاضرة تَنْبُكْتُ في نهاية القرن التاسع عشر من خلال الكتابات الفرنسية (مونتوغرافية الأب أوغوسطان بروسبير هاكار نموذجاً)"، في مجلة تنوير للبحوث الإنسانية والاجتماعية، مجلة علمية دولية محكمة، تصدر عن معهد العلوم الإنسانية والاجتماعية، المركز الجامعي آفلو، وزارة التعليم العالي والبحث العلمي، الجزائر، العدد 10، يونيو 2019، (صص.12-40).
- ❖ الجمل (شوقي عطا الله)، "تنبكت وعلاقتها بالمغرب قبل حملة المنصور السعدي وتحت الحكم المغربي"، مقال ضمن ندوة دولية بعنوان: المغرب وإفريقيا في بدايات العصر الحديث، [تنسيق فاطمة حراق والحسين المجاهد]، الرباط: منشورات معهد الدراسات الإفريقية، سلسلة ندوات ومناظرات رقم 2، الطبعة الأولى، 1995، (صص.33-61).
- ❖ جنيدي (عبد الحميد)، "الأوضاع الاقتصادية في تنبكت في القرن 10هـ/16م"، في مجلة أنسنة للبحوث والدراسات، مجلة نصف سنوية أكاديمية دولية محكمة ماهرةسة، تصدر عن جامعة زيان عاشور بالجلفة، الجزائر، العدد الرابع، ماي 2012م، (صص.80-103).

- ❖ سيسوكو (سينيكي مودي)، "الصنغي من القرن الثاني عشر إلى القرن السادس عشر"، مقال ضمن كتاب جماعي بعنوان: تاريخ إفريقيا العام، (8 مجلدات)، [إشراف ج. ت. نياني]، بيروت: نضد وطبع بالمطبعة الكاثوليكية، منشورات اليونسكو، ط.1، 1988م، (صص.199-221).
- ❖ العلوي (عبد العزيز)، "فاس والتجارة الصحراوية قبل الحملة السعدية على إمبراطورية سنغاي (فرضيات ووقائع)"، مقال ضمن ندوة دولية بعنوان: فاس وإفريقيا: العلاقات الاقتصادية والثقافية والروحية، [تقديم أحمد التوفيق وامحمد مزين]، الدار البيضاء: مطبعة النجاح الجديدة، منشورات معهد الدراسات الإفريقية بالرباط وكلية الآداب والعلوم الإنسانية سايس بفاس، سلسلة ندوات ومناظرات رقم 3، ط.1، 1996، (صص.73-107).

ثانيا: المصادر والمراجع باللغات الأجنبية

1: المصادر

- ❖ Benítez (Cristóbal), **Mi Viaje Por el Interior del África**, Tánger: Imprenta Hispano-Arábica de la Misión Católico-Española, 1899.
- ❖ Bonelli (Emilio), **el Sahara: descripción geográfica, comercial y agrícola desde Cabo Bojador a Cabo Blanco, viajes al interior, habitantes del desierto y consideraciones generales**, Madrid: Tipolitografía de L. Péant e Hijos, Ministerio de Fomento, Edición oficial, 1887.
- ❖ Caillié (René), **Journal d'un Voyage à Temboctou et à Jenné dans l'Afrique Centrale: précédé d'observations faites chez les Maures**, (Trois Tomes), Paris: L'Imprimerie Royale, 1830.
- ❖ Dubois (Félix), **Tombouctou la Mystérieuse**, Paris: Librairie E. Flammarion, 1897.
- ❖ Hacquard (Augustin), **Monographie de Tombouctou**, Paris: Société des Études Coloniales et Maritimes, 1900.
- ❖ Lenz (Oskar), **Timbouctou: Voyages au Maroc, au Sahara, et au Soudan**, (2 Volumes), [Traduit de l'allemand avec l'autorisation de l'auteur par Pierre lehautcourt], Paris: Librairie Hachette, 1887.
- ❖ Valdés (Salvador), **Apuntes sobre el imperio de Marruecos**, Madrid: Imprenta de C. González, 1859.

2: المراجع

- ❖ Aguirre (José Ramón Diego), **El oscuro pasado del desierto: Aproximación a la Historia del Sahara**, Madrid: Grupo Editorial Sial Pigmalión, Colección Casa de África, 2004.
- ❖ Félix (Henri Jacques), **Contribution de René Caillié à l'ethnobotanique Africaine au cours de ses voyages en Mauritanie et à Tombouctou: 1819-1828**, Paris: Publié par le Journal d'Agriculture tropicale et de Botanique appliquée, avec le concours de l'Office de la Recherche Scientifique et Technique Outre-Mer, 1963.
- ❖ Haïdara (Ismael Diadié), **Jawdar Pacha et la conquête Saâdienne du Songhay (1591-1599)**, [Présentation Ahmed Toufiq], Casablanca : Annajah El-Jadida, publication Institut des Etudes Africaines, Rabat, Série Etude 1, Première Editions, 1996.

3: المقالات

- ❖ Chastanet (Monique), "la cuisine de Tombouctou (mali), entre Afrique subsaharienne et Maghreb", In **Horizons Maghrébins**, Le droit à la mémoire, Année 2008, Numéro 59, (pp.47-73).
- ❖ Doulaye (Konate), "les relations culturelles entre Fès et le Mali du XIV^e au XVI^e siècle", Article dans un colloque international intitulé: **Fès et L'Afrique: Relation Economique**,

Culturelles et Spirituelles, [Présentation Ahmed Toufiq et Mohammed Mezzine], Casablanca: Annajah El-Jadida, publication Institut des Etudes Africaines, Rabat, Colloques et Séminaires N° 3, Première Editions, 1996, (pp.45-55).