

أنواع الاطعمة والاشربة في بلاد المغرب العربي عصري المرابطين والموحدين

المدرس المساعد بان علي محمد
كلية التربية للبنات - جامعة بغداد

تاريخ قبول النشر ٢٥/٦/٢٠٠٧

الخلاصة:

لم تغفل الحضارة العربية الاسلامية جانب الطبخ واولت لهذا الباب اهمية كبيرة فابدى سكان المغرب العربي واهتموا بانواع الاطعمة التي تطبخ واستعملوا اللحوم بمختلف انواعها واهتموا باساليب حفظها ونقلها الى مختلف الاماكن. وادخلوا المطيبات التي تدخل في طبخ الاطعمة كالملح والزعفران وغيرها من المطيبات التي تضيف على الطعام نكهة مميزة. اما الحلويات والمعجنات فشكلت قسم اخر من المطبخ المغربي ونتيجة لمجاورتهم مع بلاد السودان فدخلت الى بلاد المغرب العربي عن طريق تجارة الرقيق السودانية حيث كن ماهرات بعمل انواع مختلفة من الحلويات ومن ضمن المواد الداخلة فيها السكر والسمن والدقيق وادخلوا المكسرات كالجوز سواء كانت بالحشو او التزيين. واهتموا بصناعة الاشربة بمختلف انواعها. ومن ناحية المراقبة والمتابعة والاهتمام فقد شدد المحتسب واعوانه على متابعة اماكن الطبخ ونظافتها ومعاينة الغشاشين.

المقدمة:

وبما ان اللحوم تدخل في كثير من الاطعمة التي كانت تطبخ والمرغوبة من قبل الناس وهي على انواع فمنها:-

اولاً:- الاسماك

ان بلاد المغرب العربي ساحلية فالبحر الابيض المتوسط يشكل حدودها الشمالية والمحيط الاطلسي حدها الغربي، لذا كثرت عندهم الاسماك التي يتم اصطيادها وهذا ماتمت الاشارة الية في كل من تونس^(١) واقليم سطفورة^(٢) ومرسى الخرز^(٣). اما مدينة درنة^(٤) فقد حمل الحوت منها بالعدل من اجل ايصاله طريا الى عبيدالله^(٥) وعرف عن

تقنن اهل المغرب العربي في الكثير من الوان الطعام وحفلت موائدهم بالانواع المختلفة من الاطعمة والاشربة والحلويات .

واهتمت الحسبة بمراقبة اماكن طبخ الطعام لحماية الفرد والمجتمع ولاسيما ان الدين الاسلامي اكد على مسؤولية المسلم بازالة المنكر وعمل المعروف. لذا فالمحتسب يحتاج الى معرفة الطعام الجيد والرديء والخالص والمغشوش فكان المحتسب يحتاج الى اشخاص مساعدين له في عمله حتى يكون الاشراف والمراقبة اكثر فاعلية واشمل.

وفن الطبخ والطبخ مظهر من مظاهر الحضارة العربية الاسلامية حسب الازمنة والامكنة وتتميز تبعا لعوامل اجتماعية واقتصادية وثقافية اولت كتب الحسبة موضوع الغذاء اهمية كبيرة واهتمت بواجبات المحتسب وبمراقبة الاسواق وما يباع فيها من اغذية متنوعة.

ولتناول الطعام اساسيات اكد عليها الدين الاسلامي منها غسل اليدين قبل الطعام ووضع الطعام على السفرة والجلوس على الركبة والنية عند الاكل ن هذا يقوى على طاعة الله ويبدأ بسم الله ويختم بحمد الله ويلق اصابعه ويلتقط فتات الطعام ويتكلم بالمعروف وحكايات الصالحين^(١)

(٢) تونس: مدينة قديمة بافريقية تسمى ترشيش، الحموي، شهاب الدين ابو عبد الله، (ت ٦٢٦هـ/١٢٢٨م)، معجم البلدان، (دار صادر بيروت، ١٩٥٥)، ج ٢، ص ٢٢.

(٣) اقليم سطفورة: هو اقليم جليل به ثلاث مدائن فاقربها الى تونس وتينجة وبنزرت وهي مدينة على البحر حصينة، الادريسي، ابو عبد الله محمد بن محمد، (ت ٥٤٨هـ/١١٦٤م)، وصف افريقيا الشمالية والصحراوية، صححه هنري بيري، (الجزائر، ١٩٥٧)، ص ٨.

(٤) مرسى الخرز: موضع معمور على ساحل افريقية منه يستخرج المرجان ومجمع للتجار، الحموي، معجم البلدان، ج ٥، ص ١٠٦.

(٥) ابن حوقل، ابو القاسم محمد البغدادي، (ت ٣٦٨هـ/٩٧٨م)، صورة الارض، (ليدن، ١٩٦٧)، ص ٧٤، ٧٥.

(٦) درنة: موضع بالمغرب قرب انطابلس (طرابلس) قتل فيه زهير بن قيس البلوي وجماعه من المسلمين وقبور هناك معروفه عام (٧٦هـ/٦٩٥م) وهي من عمل باجة، الحموي، المصدر نفسه، ج ٢، ص ٤٥٢.

(١) القنوجي، صديق بن حسن، (ت ١٣٠٧هـ /)، ابدج العلوم الوشي المرقوم في بيان احوال العلوم، تح. عبد الجبار زكار، دار الكتب العلمية، (بيروت، ١٩٧٨)، ج ٢، ص ٣٤.

ومدينة سلا^(٣) ان السمك المستخرج من مصائدها بالشايل وصدر الى مختلف الاقطار وذلك لجودة طعمه^(٤).

وصدرت بلاد المغرب العربي الى بلاد السودان^(٥) الاسماك واللحوم التي كانوا يجففونها ويستعملون الملح في حفظها لبعده المسافة بينهما^(٦). كانت تحدث الكثير من حالات الغش لدى بائعي السمك لذا شدد المحتسب عليهم بأن لا يخلطوا البانت مع الطري بل كل يضع على حدا وان يوضع على البانت عند هم الملح كي يحفظه من التلف^(٧).

ثانياً:- اللحوم

استعمل اهل المغرب العربي لحوم الماعز والاعنام والابقار والطيور في طعامهم^(٨)، اما الذين يسكنون الصحراء كقبائل لمتونة فقد اعتمدوا على لحوم الابل^(٩)، وهناك من اعتمد على لحوم الطيور

وبعض المدن المغربية باعت لحوم الكلاب وهما قسطيلية^(١٢)، نفطة^(١٤)، وكذلك مدينة سجلماسة^(١٦) التي كانت تسمن الكلاب وتاكلها^(١٧) واهل هذه المدينة استخدموا لحم حيوان يسمى الحرذون ولحم هذا الحيوان اكثر ماتاكله نساء سجلماسة لانه يسمن ويخصب البدن لذا فنساء هذه المدينة هن في غاية السمن وكثرة اللحم^(١٨).

اما صحراء نيسر فاستعملوا الحيات (الافاعي) في طعامهم اذ ياكلون الحيات الطويلة والغليظة الجسم فبعد اصطيادها يقومون بقطع رأسها ويضعوها في قدور ويضعون عليها الماء والملح والشيخ وبعد اتمام عملية الطبخ يقومون بأكلها وهي اطيب انواع الاطعمة لديهم^(١٩). اما اللحوم في مدينة تلمسان فقد وصفت بانها شحيمة اي نسبة الشحم فيها كثيرة وسمينة وتجارة اللحوم في هذه المدينة رائجة^(٢٠).

وقد بين لنا المشرع من خلال القران الكريم ماهي اللحوم التي تأكل وطريقة الذبح لهذه المواشي لكن رغم ذلك كانت تحدث الكثير من حالات الغش سواء بالماشية التي تذبح او باللحم الذي يباع للعامه وكذلك بالوزن لذا كان على المحتسب واعوانه ان يتتبعون اخبار اللحامين ويطلعون على اسرارهم من اجل اخذ الحد عليهم^(٢١).

(١) عبيد الله: عبيد الله المهدي مؤسس الدولة الفاطمية بالمغرب التي استمرت زهاء ٢٩٠ سنة، ابن خلدون، عبيد الرحمن، (ت ٨٠٨هـ/١٤٠٦م)، كتاب العبر وديوان المبتدأ والخبر في ايام العرب والعجم والبربر ومن عاصرهم من ذوي السلطان الاكبر، دار الكتب العلمية (بيروت، ٢٠٠٣)، ج ١، ص ٢٢، ٢١.

(٢) البكري، ابو عبد الله بن عبد العزيز، (ت ٤٨٧هـ/١٠٩٤م)، المغرب في ذكر بلاد افريقية والمغرب وهو جزء من كتاب المسالك والممالك، (الجزائر، ١٨٥٧)، ص ٥٧.

(٣) سلا: مدينة باقصى المغرب ليس بعدها معمور وهي متوسطة بالكبر والصغر موضوعة على زاوية الارض قد حاذها البحر والنهر فالبحر شمالها والنهر غربها، الحموي، المصدر نفسه، ج ٣، ص ٢٣١.

(٤) الادريسي، المصدر نفسه، ص ٤٨؛ ابن سعيد، ابو الحسن علي بن موسى بن سعيد المغربي، (ت ٦٨٣هـ/١٢٨٦م)، بسط الارض في الطول والعرض، تخ. خوان قرنيث خينيس، (تطوان، ١٩٥٨)، ص ٧٢.

(٥) بلاد السودان: لقد اطلق العرب كلمة السودان على البلاد التي تسكنها الشعوب السوداء وتنقسم بلاد السودان الى ثلاثة اقسام، السودان الشرقي والسودان الاوسط والسودان الغربي، وللمزيد ينظر: لعبيبي، كريم عاتي، النشاط الاقتصادي في بلاد المغرب خلال القرنين ٣-٤هـ/٩-١٠م، رسالة ماجستير غير منشورة مقدمة الى كلية الاداب، (جامعة بغداد)، ١٩٩٣، ص ٢٠٢.

(٦) الادريسي، المصدر نفسه، ص ٦.

(٧) ينظر: السقطي، ابو عبد الله محمد، (عاش في ق ٥هـ/١١م)، رسالة في اداب الحسبة والمحتسب، تخ. ج. س. كولان وليفي بروفنسال، (باريس، ١٩٣١)، ص ٣٥.

(٨) ينظر: ابن حوقل، صورة الارض، ص ٧٤، ٧٥.

(٩) ابن حوقل، المصدر نفسه، ص ٨٤؛ الادريسي، وصف افريقيا، ص ١٨، ٣٦؛ ابن ابي زرع، ابو الحسن علي بن عبد الله الفاسي، (ت ٧٢٦هـ/١٣٢٥م)، الانيس المطرب بروض القرطاس في اخبار ملوك المغرب وتاريخ مدينة فاس، دار المنصور للطباعة، (الرباط، ١٩٧٢)، ص ١٢٠.

(١٠) قرية انقال: يقال لها دار المرابطين وهي حسنة في موضعها كثيرة الزرع والمواشي والابل والغنم والنعام وهذه القرية في بلاد المغرب الاقصى، الادريسي، وصف افريقيا، ص ٤٧.

(١١) الادريسي، المصدر نفسه، ص ٤٧.

(١٢) قسطيلية: من بلاد توزر والحمزة ونفطة والمدينة عليها سور مبني بالحجر والطوب ولها جامع محكم البناء واسواق كثيرة وحولها ارباض واسعة ولها اربعة ابواب كثيرة النخل والبساتين ولها سواد عظيم وهي اكثر بلاد افريقية تمراء، الحموي، معجم البلدان، ج ٢، ص ٥٨.

(١٣)

(١٤) نفطة: مدينة متحضرة عامر باهلها لها اسواق وتجارات ونخل وغلات ومياه جارية، الادريسي، المصدر نفسه، ص ٢٩.

(١٥) المقدسي، شمس الدين ابو عبد الله محمد بن احمد، (ت ٣٨٠هـ/٩٨٩م)، احسن التقاسيم في معرفة الاقاليم، وضع حواشيه محمد الضناوي، دار الكتب العلمية، (بيروت، ٢٠٠٣)، ص ١٩٥.

(١٦) سجلماسة: مدينة في جنوب المغرب في طرف بلاد السودان في مقطع جبل درن في وسط رمل، استت عام ١٤٠هـ/٧٥٧م على يد عيسى بن مزيد الاسود، القزويني، زكريا بن محمد (ت ٦٨٢هـ/١٢٨٣م)، اثار البلاد واخبار العباد، دار صادر، (بيروت، ١٩٦٠)، ص ٤٢.

(١٧) البكري، المغرب، ص ١٤٧.

(١٨) الادريسي، وصف افريقيا، ص ٣٨.

(١٩) الادريسي، وصف افريقيا، ص ١٨.

(٢٠) الادريسي، المصدر نفسه، ص ٥٤.

(٢١) ينظر: السقطي، رسالة في اداب الحسبة، ص ٣٢، ٣٣، ٣٤.

١- أنواع الاطعمة:-

هناك بعض الاكلات التي تميزت بها بلاد المغرب العربي كالطعام الذي يطبخه الصنهاجيون^(١) الذين يسكنون بالقرب من نول لمطة^(٢) فأن لديهم اكلة تسمى بالبربرية أسلوا وهذه الاكلة تتكون من الحنطة التي تقلى ثم تدق وتصبح جريشا وثمة يدخلون عليها العسل والسمن لتعجن به وبعدها توضع على النار الى ان تصبح جاهزة للاكل ووضح الادريسي ان الانسان اذا اكل من هذا الطعام ملء كفه وشرب عليه اللبن وبقي اليوم كله لم يشته الطعام الى الليل^(٣).

اما اهل مراکش^(٤) فقد تميزوا بأكل الجراد^(٥). وهناك انواع من الاطعمة مثل المركاس والاحرش تتكون من اللحم والشحم والثوم والملح والماء^(٦).

اما الموحدون فتميزوا بطبخ نوع من الطعام يسمى أسماس وقد طبخ هذا الطعام بعد معركة مع المرابطين ولم يتبين لنا ماهي مكوناته ولكن فقط تمت الإشارة الى ان ابن تومرت^(٧) ووضع الملح بيده وقد اكل من ذراع كبش كان في الطعام^(٨).

واستعملوا بطهي الطعام الثوم والكزبرة اليابسة والزعفران والخل والكرم والتاغنداست وهو قشر شجرة المليس والزيت^(٩).

واقامت موائد الطعام الفاخرة بمختلف الاصناف من الماكل في الربط الاسلامية مثل رباط المنستير^(١٠)، ومن المحتمل ان هذا كان يحدث في الاعياد والمناسبات الدينية وتجدر الإشارة اليه الى انه في عام ٥٥٥هـ/١١٦٠م امر الامير ابو يعقوب الموحد بأقامة موائد الطعام في مدينة

اشبيلية^(١٢) وكانت هذه الموائد للناس والجيش واقامت لمدة ثلاثين يوما ومن اجل اعلام الناس بهذه الموائد كانت تفرع الطبول^(١٣) وان عادت قرع الطبول قديمة كانت تجري مع بلاد السودان والظاهر ان هذه الموائد تدل على احتفال بنصر كبير.

واهتم المحتسب بعمل الطباخين فقد شدد على ان لا يطبخوا في الليل ولا وقت السحر لان ذلك يفسد الطعام لطول الوقت ولا يطبخون في الديار الخالية وانما في اماكن مخصصة وتكون مسطحة ليتمكنوا من غسلها وحتى اواني الطبخ واهتم بان يضعوا المناديل النظيفة على الاطعمة بعد طبخها لكي لا تتعرض للحشرات ولا سيما الذباب وبالرغم من ذلك كانت تحدث حالات غش كثيرة وكان يتعرض اصحابها الى اشد العقوبات^(١٤).

ومن الاطعمة الشائعة في بلاد المغرب العربي الهريسة وقد طبخت بنوعين:-

١- هريسة الشحم:-

تتكون من نصف كيل قمح ورتلان من اللحم والحطب والدرس ونصف رطل من الشحم^(١٥) وهذا النوع يتفقه صاحب السوق من حيث اللحم الذي يوضع فيه ونوعيته وكذلك الشحم الذي يذاب ويضع على وجهها لئلا يكون زيت محترق فيوهمون الناس انه شحم ويتم التفتيش عليهم كل يوم ويتفقد القدور لكي لا يتبقى به شيئا او يقومون بخلطه مع الجديد الذي يطبخ^(١٦).

٢- هريسة القمح:-

مكونات هذه الهريسة من قدح ودرس وحطب ومونة وكراء^(١٧).

وهذا النوع من الهرائس يكون طيب في حال قدح القمح يصدق ستة ارباع^(١) وينظر صاحب السوق

(١) الصنهاجيون: احدى قبائل البربر التي تسكن في بلاد المغرب العربي وهم يسكنون بالغرب من جبل درن، الحموي، معجم البلدان، ج١، ص٣٦٨.

(٢) نول لمطة: مدينة جنوب بلاد المغرب الاقصى، الحموي، المصدر نفسه، ج٥، ص٣١٢.

(٣) وصف افريقيا، ص٣٦.

(٤) مراکش: اعظم مدينة بالمغرب واجلها وهي في البر اعظم بينها وبين البحر عشرة ايام في وسط بلاد البربر واول من اختطها يوسف بن تاشفين، الحموي، المصدر نفسه، ج٥، ص٩٤.

(٥) الادريسي، المصدر نفسه، ص٤٥.

(٦) السقطي، رسالة في اداب الحسية، ص٣١، ٣٢.

(٧) ابن تومرت: وهو محمد بن تومرت القائم بدعوة الموحدون في بلاد المغرب الاقصى، الاستقصا لخبار دول المغرب الاقصى، تح. جعفر ومحمد السلاوي، مطبعة دار الكتاب، (الدار البيضاء، ١٢٧٣هـ)، ص١٢١.

(٨) البيهقي، ابو بكر الصنهاجي، (عاش في ق٦٦هـ/١٢م)، اخبار المهدي بن تومرت وابتداء دولة الموحدون، نشر ليفي بروفسال، (باريس، ١٩٢٨)، ص٧٣.

(٩) ينظر: السقطي، المصدر نفسه، ص٣٩.

(١٠) رباط المنستير: قصور ثلاثة يسكنها قوم متعبون والاعراب لاتضرهم في شي من شجرهم ولا من عماراتهم، الادريسي، وصف افريقيا، ص٧٩.

(١١) ابن حوقل، صورة الارض، ص٧٣.

(١٢) اشبيلية: مدينة كبيرة عظيمة وقريبة من البحر يطل عليها جبل الشرف وهو جبل كثير الشجر والزيتون وسائر الفواكه مما فاقت به على غيرها من نواحي الاندلس من زراعة القطن، الحموي، معجم البلدان، ج١، ص١٩٥.

(١٣) ابن صاحب الصلاة، عبد الملك، (ت نهاية ق٦٦هـ/١٣م)، تاريخ المن بالامامة على المستظفين بان جعلهم الله ائمة وجعلهم الوارثين، تح. عبد الهادي التازي، (العراق، ١٩٧٩)، ص١١٩.

(١٤) ينظر: السقطي، رسالة في اداب الحسية، ص٣٥، ٣٦؛ ابن عبد الرؤوف، احمد بن عبد الله، (ت في النصف الاول من ق٦هـ/١٢م)، رسالة في اداب الحسية والمحتسب، نشرها ليفي بروفسال، ضمن ثلاث رسائل اندلسية في الحسية، المعهد العلمي الفرنسي، (القاهرة، ١٩٥٥)، ص٨٩، ٩٠.

(١٥) السقطي، المصدر نفسه، ص٣١.

(١٦) ابن عبد الرؤوف، رسالة في اداب الحسية، ص١٠١.

(١٧) السقطي، رسالة في اداب الحسية، ص٣١.

الاسماك والبياطرة والحمامين وامر الخبازين ان يضعوا المناديل النظيفة على الخبز كي لاتقف الحشرات عليه او تتعرض للالتربة او ماشابه^(١٠).

الحلويات

الحلوى انواع كثيرة واجناس مختلفة وشكلت مع المعجنات صنف مهم من انواع الاكلات المشهورة وتفنن الصانع بها ودخلت في مكوناتها الدقيق والسكر واللوز ومواد اخرى سواء كانت بالعجن او التزيين فعمل الكعك يحتاج الى الدقيق والخميرة والزيت وبقدر الزيت نضع ماء وتعجن ويتم حشو هذا النوع من الكعك بالسكر واللوز^(١١).

واشار البكري الى ان الرقيق الاسود الذي كان يجلب من بلاد السودان وخاصة العنصر النسائي بعمل الاطعمة والحلويات المختلفة مثل الجوزنيقات والقطايف وغيرها وكانت تباع الواحدة منهن بمائة مثقال^(١٢).

واشتهر عن اهل بلاد المغرب العربي بصناعة المرببات من القرع الرطب والزنجبيل والجوز والجزر وغيرها ويدخل في صناعتها السكر والعسل^(١٣).

في هذا النوع وامر الهرايسين بأن يدرسوا القمح ويقشروه ويغسلوه وكذلك غسل القدور التي تصنع بها الهرايس وكانت له طريقة معينة في الكشف عن الجيدة والرديئة وذلك بوضع صنجة ثقيلة على وجه القدر فان ثبتت مكانها فانها جيدة واذا تدلت فهي رديئة ويامر صاحبها بان يتصدق بها أو لا يبيعه لان ذلك غش^(١٤).

واشرنا سابقا الى ان مدينتي قسطليلية ونفطة استعملوا لحم الكلاب وطبخوه بالهرايس^(١٥). وان يلتزم طباخو الهرايس بنظافة اللحم المستعمل بالطبخ والقدور وجميع الالات الطبخ فيالنسبة الى القدور شدد المحتسب على ان تكون القدور من النحاس مرصصة لان النحاس مع الزيت يسبب التسمم^(١٦).

الخبز:

وتميزت صناعة الخبز من مدينة الى اخرى فمدينة اشروس في جبل نفوسة اشتهرت بجودته من حيث الطعم والصنع فقد استعملوا الشعير الذي يزرع عندهم ومن الواضح انه من النوعية الجيدة^(١٧) ومدينة قفصة اشتهرت بجودة الخبز^(١٨) ومن الطرائف التي نذكرها عن الخبز في بلاد الشام ان الحجاج اذا رجعوا من بيت الله الحرام يخرج الجمع الغفير من الناس الرجال والنساء لاستقباله وتقوم النساء باعطاء الحاج رغيفا من الخبز فاذا قضم الحاج منه اختطفته النساء من ايدي الحاج لاكله والتبرك به واوضح ابن جبير ان هذا لا يحدث في المغرب^(١٩).

وأولى المحتسب واعوانه في الكشف عن حالات الغش والتلاعب التي يقوم بها الخبازين فالاكيال والموازين امرهم ان تكون من حديد ويظهر عليها الطبع وتكون ظاهرة لاعين الناس^(٢٠) و اشار الى تفقد طبخ الخبز وان لا يخلط العجين المعجون قبل يوم مع الحديد بل كل عجينة تخبز على حدا^(٢١).

اما بالنسبة الى حالات الغش فقد وجدت الكثير منها سواء كان ذلك بالعجين او حتى بعد خبزه وبين لنا ايضا اماكن الخبز ونهى ان تجاور بائعي

(١) السقطي، المصدر نفسه، ص ٣٨.

(٢) ابن عبد الرؤوف، المصدر نفسه، ص ١٠٢، ١٠١.

(٣) المقدسي، احسن التقاسيم، ص ١٩٥.

(٤) ابن عبدون، محمد بن احمد، (ت ٥٢٠هـ/ ١١٢٦م)، رسالة في القضاء والحسبة، نشر هاليفي بروفنسال ضمن ثلاث رسائل اندلسية في الحسبة والمحتسب، المعهد العلمي الفرنسي، (القاهرة، ١٩٥٥)، ص ٤٤.

(٥) ابن عبدون، المصدر نفسه، ص ٤٥.

(٦) الادريسي، وصف افرقياء، ص ٧٦.

(٧) محمد بن احمد بن جبير، (ت ٦١٤هـ/ ١٢١٧م)، رحلة ابن جبير، دار الكتاب اللبناني، (بيروت، ب.ت)، ص ٢٠٠.

(٨) ابن عبدون، رسالة في القضاء والحسبة، ص ٤٤.

(٩) ابن عبدون، المصدر نفسه، ص ٤٣.

(١٠) ابن عبد الرؤوف، رسالة في اداب الحسبة، ص ٨٩، ٩٠؛ بنظر: السقطي، رسالة في اداب الحسبة، ص ٣١، ٣٠.

(١١) السقطي، رسالة في اداب الحسبة، ص ٣٩.

(١٢) المغرب في ذكر بلاد افريقية والمغرب، ص ١٥٨.

(١٣) السقطي، المصدر نفسه، ص ٤٤.

الإشربة

- ٣- ابن سعيد، ابو الحسن علي بن موسى بن سعيد المغربي، (ت ٦٨٥، ٦٨٣هـ / ١٢٨٤م)، بسط الأرض في الطول والعرض، تح. خوان قرنيط خينيس، تطوان، ١٩٥٨.
- ٤- الإدريسي، ابو عبد الله محمد بن محمد، (ت ٥٤٨هـ / ١١٦٤م)، وصف افريقيا الشمالية والصحراوية، صححه هنري بيرييس، الجزائر، ١٩٥٧.
- ٥- السقطي، ابو عبد الله محمد، (عاش في ق ٥ هـ / ١١م)، رسالة في اداب الحسبة، تح. ج. س. كولان وليفي بروفنسال، باريس، ١٩٣١.
- ٦- ابن ابي زرع، ابو الحسن علي بن عبد الله الفاسي، (ت ٧٢٦هـ / ١٣٢٥م)، الانيس المطرب بروض القرطاس في اخبار ملوك المغرب وتاريخ مدينة فاس، دار المنصور للطباعة، الرباط، ١٩٧٢.
- ٧- المقدسي، شمس الدين ابو عبد الله محمد بن احمد، (ت ٣٨٠هـ / ٩٨٩م)، احسن التقاسيم في معرفة الاقاليم، وضع حواشيه محمد الضناوي، دار الكتب العلمية، بيروت، ٢٠٠٣، ط ١.
- ٨- البيهقي، ابو بكر الصنهاجي، (القرن ٦هـ / ١٢م)، اخبار المهدي بن تومرت وابتداء دولة الموحدين، نشر ليفي بروفنسال، باريس، ١٩٢٨.
- ٩- ابن صاحب الصلاة، عبد الملك، (ت نهاية ق ٦هـ / ١٢م)، تاريخ المن بالامامة على المستضعفين بان جعلهم الله ائمة وجعلهم الوارثين، تح. عبد الهادي التازي، العراق، ١٩٧٩.
- ١٠- ابن عبد الرؤوف، احمد بن عبد الله، (ت النصف الاول من ق ٦هـ / ١٢م)، رسالة في اداب الحسبة والمحتسب، نشرها ليفي بروفنسال، ضمن ثلاث رسائل اندلسية بالحسبة، المعهد العلمي الفرنسي، القاهرة، ١٩٥٥.
- ١١- ابن عيرون، محمد بن احمد، (ت ٥٢٠هـ / ١٢٦م)، رسالة في القضاء والحسبة، نشرها ليفي بروفنسال، ضمن ثلاث رسائل اندلسية في الحسبة والمحتسب، المعهد العلمي الفرنسي، القاهرة، ١٩٥٥.
- ١٢- الجرسيفي، عمر بن عثمان بن عباس، (ت النصف الاول من ق ٦هـ / ١٢م)، رسالة في الحسبة، ضمن ثلاث رسائل اندلسية في اداب الحسبة والمحتسب، نشرها ليفي بروفنسال، المعهد العلمي الفرنسي، القاهرة، ١٩٥٥.
- ١٣- ابن جبير، محمد بن احمد، (ت ٦١٤هـ / ١٢١٧م)، رحلة ابن جبير، دار الكتاب اللبناني، بيروت، ب.ت.
- ١٤- ابن منظور، محمد بن مكرم، (ت ٧١١هـ / ١٣١١م)، لسان العرب، دار صادر، بيروت، ب.ت.
- ١٥- القنوجي، صديق بن حسن، (ت ١٣٠٧هـ /)، اجد العلوم الوشي المرقوم في بيان احوال

اما المشروبات التي كانت شائعة في بلاد المغرب العربي فأولها اللبن^(١) الذي كان يستعمل من قبل القبائل التي سكنت بلاد المغرب العربي وعمل اهل مدينة مرسى الخرز نوعان من الشراب الاول من العسل والاخر من الذرة^(٢).

اما الصنهاجيون فأنهم يقومون بنقع الزبيب في الماء بعد دقه ثمة يصفوه ويشربوه علما ان الزبيب يجلب اليهم عن طريق التجارة ولا يوجد في بلدهم^(٣).

ونظر المحتسب في بائعي اللبن وامر ان يراق اللبن المغشوش او يتصدق به^(٤).

وقد شاع في عدة مدن مغربية ومنها بجاية على وجه الخصوص نوع من الشراب يتناولونه عندما ياكلون الطعام وهو شراب مطبوخ يسمى الرب^(٥) وهذا الشراب يفعل مفعول الخمر وكان يباع في مدينة مراكش في مكان خاص يسمى بباب الرب وقد منعه الموحدون لانه كالخمر^(٦).

اما اهل مدينة تارودنت فان لديهم شراب يسمى انزير وهو مشهور لديهم تتم صناعته من عصير العنب ويطح على النار الى ان يذهب ثلثه ويرفع من على النار ثمة يخلط بمقداره ماء ويشرب وقسم اخر لا يخلط بالماء بل يشربه هكذا فاي فعل بهم ما لاتفعله الخمر وذلك لمتانته وغلظة قوامه واهل السوس الاقصى يمزجونه بالماء ويرون انه حلال مالم يصل بهم الى حد السكر^(٧).

المصادر

- ١- ابن حوقل، ابو القاسم محمد البغدادي، (ت ٣٦٨هـ / ٩٧٨م)، صورة الارض، ليدن، ١٩٦٧.
- ٢- البكري، ابو عبد الله بن عبد العزيز، (ت ٤٨٧هـ / ١٠٩٤م)، المغرب في ذكر بلاد افريقيا والمغرب وهو جزء من كتاب المسالك والممالك، مطبعة الجزائر، ١٨٥٧.
- (١) ينظر: ابن حوقل، صورة الارض، ص ٧٦، ٨٤؛ الإدريسي، وصف افريقيا، ص ٣٦، ١٨؛ ابن ابي زرع، الانيس المطرب، ص ١٢٠.
- (٢) ابن حوقل، المصدر نفسه، ص ٧٥.
- (٣) الإدريسي، وصف افريقيا، ص ٣٦.
- (٤) ينظر: الجرسيفي، عمر بن عثمان بن عباس، (ت النصف الاول من ق ٦هـ / ١٢م)، رسالة في الحسبة، ضمن ثلاث رسائل اندلسية في اداب الحسبة والمحتسب نشرها ليفي بروفنسال، مطبعة المعهد العلمي الفرنسي، القاهرة، ١٩٥٥، ص ١٢٦.
- (٥) الرب: الطلاء الخائر وهو دبس كل ثمرة وختارثها بعد الاعتصار وارتب العنب اذا طبخ يكون ربا، ابن منظور، محمد بن مكرم، (ت ٧١١هـ / ١٣١١م)، لسان العرب، دار صادر، بيروت، ب.ت، ج ١، ص ٤٠٥.
- (٦) ابن صاحب الصلاة، تاريخ المن بالامامة، ص ١٧١، ١٧٢.
- (٧) الإدريسي، وصف افريقيا، ص ٧٥.

١٨- القزويني، زكريا بن محمد،
(تد ٦٨٢هـ/ ١٢٨٣م)، آثار البلاد واخبار العباد، دار
صادر، (بيروت، ١٩٦٠).
١٩- السلاوي، الاستقصا لاخبار دول المغرب
الاقصى، تح. تع. جعفر ومحمد الناصري، مطبعة دار
الكتاب، (الدار البيضاء، ١٣٧٣هـ).

المراجع

١- لعبيبي، كريم عاتي، النشاط الاقتصادي في بلاد
المغرب خلال القرنين ٣-٤ هـ/ ٩-١٠ م، رسالة
ماجستير غير منشورة مقدمة لكلية الاداب، (جامعة
بغداد، ١٩٩٣).

العلوم، تح. عبد الجبار زكار، دار الكتب العلمية،
بيروت ١٩٧٨.
١٦- الحموي، شهاب الدين ابو عبد الله،
(تد ٦٢٦هـ/ ١٢٢٨م)، معجم البلدان، دار
صادر، (بيروت، ١٩٥٥).
١٧- ابن خلدون، عبد الرحمن،
(تد ٨٠٨هـ/ ١٤٠٦م)، كتاب العبر وديوان المبتدأ
والخير في ايام العرب والعجم والبربر ومن
عاصرهم مكن ذوي السلطان الاكبر، دار الكتب
العلمية، (بيروت، ٢٠٠٣).

Kinds of Food and Drinks in Morocco in the Period of Al-Murabteen and Al-Moahideen

Ban Ali Mohammed

College of Education for Women- Baghdad University

Abstract:

Cooking was of great importance in the Islamic Arabic culture and the people of Morocco have shown great interest in this aspect and also in the variety in the making of food. They used all kinds of meat of and have shown interest in preserving and distributing it .The people of Morocco used the additives in their cooking such as salt, saffron and many other kinds to add special flavor and taste and their cooking a distinctive flavor.

Sweet and pastry, in addition to the drinks, represented another aspect of the Moroccan kitchen. At that time women were brought as slaves from Sudan and as a result they brought their experience in the making of sweets and pastry with them to Morocco, they used sugar, fat, wheat in addition to different kinds of nuts.

In order to keep the high standard of food there was a quality control over food at that time and the owner of the market place was in charge of the quality of food, the cooking place and its cleanliness and they were also in charge of punishing the swindlers.