

الصناعة السمكية وما يتصل بها في الغرب الإسلامي بالعصر الوسيط

د. إبراهيم بوجلال بن محمد

باحث في تاريخ العلم والمجتمع والاقتصاد بالمغرب
الإسلامي والحياة العلمية في المغرب الأوسط
جامعة البليدة (٢) – الجمهورية الجزائرية



ملخص

يتناول المقال الراهن أحد أهم الموضوعات الاقتصادية في بلاد الغرب الإسلامي طيلة العصر الوسيط الذي يمتد من الفتح الإسلامي لبلاد المغرب والأندلس في القرن الهجري الأول إلى غاية بداية العصر الحديث مع مطلع القرن العاشر هجري، وهذا الموضوع يدور حول إشكالية هامة تتمثل في الصناعة السمكية وما يتصل بها في الغرب الإسلامي بالعصر الوسيط، وذلك لما تميز بها هذا المجال الجغرافي الواسع من موارد ومسطحات مائية غنية كانت وراء وجود ثروة حيوانية مائية متنوعة، استطاع سكان العصر الوسيط من استغلالها بطرائق متنوعة لقضاء متطلباتهم في الحياة من خلال إبداعاتهم في استغلال الثروة السمكية والحيوانات البحرية بأصنافها كمادة متجددة في بعض الصناعات، كالمحافظة على هذه المادة من التلف بعد صيدها عن طريق تصبير الأسماك، وحتى استخدامها كمادة طبية في علاج بعض الأمراض التي كانت تصيبهم وصناعة الأدوية منها، وكذلك استعمال الأسماك الكبيرة كمادة في إنتاج بعض السوائل كالزيوت والدهون لما تحتويه من مقادير معينة والاستفادة منها في الطبخ، كما استخدمت بعض الأصناف في إنتاج مادة النسيج وصناعة الألبسة منها، واستعملت حتى في صناعة بعض المجوهرات الثمينة، إلى جانب المتاجرة بها كمادة خام ومصنعة في الغرب الإسلامي.

كلمات مفتاحية:

السمك، الأدوية، الزيوت، النسيج، الغرب الإسلامي، العصر الوسيط

بيانات المقال:

تاريخ استلام المقال: ٢١ نوفمبر ٢٠٢٤
تاريخ قبول النشر: ٣٠ ديسمبر ٢٠٢٤



10.21608/kan.2025.338127.1187

معرف الوثيقة الرقمي:

الاستشهاد المرجعي بالمقال:

السيد إبراهيم بوجلال، "الصناعة السمكية وما يتصل بها في الغرب الإسلامي بالعصر الوسيط"، دورية كان التاريخية، - السنة الثامنة عشرة - العدد التاسع والستون، يونيو ٢٠٢٥، ص ٦٨ - ٧٦.



Twitter: <http://twitter.com/kanhistorique>
Facebook Page: <https://www.facebook.com/historicalkan>
Facebook Group: <https://www.facebook.com/groups/kanhistorique>

Corresponding author: boudjellalibrahim@gmail.com
Editor In Chief: mr.ashraf.salih@gmail.com
Egyptian Knowledge Bank: <https://kan.journals.ekb.eg>

نُشر هذا المقال في دورية كان تحت شروط الترخيص المشاع ٤.٠ (CC BY-NC-ND 4.0) التي تسمح باستخدام، والتوزيع، والتعديل، والنشر، وإعادة إنتاج العمل في أي وسيلة، شريطة أن تُعطي الائحة للمؤلف (المؤلفين) والوسيلة، وتوفر رابط الترخيص المشاع ٤.٠، وتبين إذا كانت هناك تغييرات. International License (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0>), which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided you give appropriate credit to the original author(s) and the source, provide a link to the Creative Commons license, and indicate if changes were made.

مُقَدِّمَةٌ

يمتد إقليم الغرب الإسلامي من برقة إلى غاية السواحل المحيطية للمغرب الأقصى، إضافة إلى شبه الجزيرة الإيبيرية (الأندلس)، وهذا الإقليم من أهم الأقاليم لما يتمتع به من ثروات بفضل موقعه الجغرافي المتميز بين الأقاليم، فقد جمع ثروة حيوانية بين المحيط الأطلسي، والبحر المتوسط، والأنهار، والبحيرات. لعل هذا ما جعله يزخر بثروة سمكية ومرجانية قيمة، دفعت السكان إلى استغلاله في عدة مجالات، ومن هذه المجالات، قيام الإنسان إلى تحويل هذه الثروة المتجددة من طبيعتها التي كانت عليها إلى صناعات لأجل تلبية حاجياته اليومية التي كان يفتقرها.

لذلك تكمن أهمية الموضوع في توضيح قدرات إنسان الغرب الإسلامي في العصر الوسيط في الاستفادة من هذه الثروة بعيداً عن كونه مجرد طعام والذي تعداه إلى ذلك الاستغلال الأمثل في بعض الصناعات المشتقة من الأسماك والمرجان، وأيضا في قيمتها كبضاعة تجارية، لذلك الدراسات في هذا الجانب قليلة حسب اطلاعنا منها مقال قدوري طاهر الموسوم بـ "السماك والتغذية بالغرب الإسلامي في العصر الوسيط". وانطلاقاً مما سبق فإن إشكالية بحثنا تكون حول ماهية تلك الصناعات التي استخرجت من الأسماك والمرجان؟ وكيف تم تسويقها؟

أولاً: الصناعة السمكية

يقصد بالصناعة السمكية طريقة استغلال الأسماك ليس كمادة غذائية فقط، بل كمادة تم تحويلها من طبيعتها إلى صناعات استفاد منها الإنسان في حياته اليومية: كالتصبير، النسيج، الزيوت والدهون، الحلي والأدوية.

١/١- تصبير الأسماك

هذه الأخيرة من أهم الصناعات المنتشرة في بلاد الغرب الإسلامي التي تهدف إلى المحافظة على جودة السمك وقيمتها الغذائية، وتسعى إلى حماية المستهلكين له، ومن المدن الساحلية التي اشتهرت بهذا النوع من الصناعات مدينة بنزرت التونسية التي كان لسكانها دراية واسعة في تجفيف السمك بجميع أصنافه، ومما

يثبت براعتهم المهنية في ذلك هو أن الأسماك كانت تخزن لأكثر من سنة وتبقى محافظة على نفس الذوق والطعم^(١). وقد استخدمت مادة العسل من طرف سكان مدينة باجة التونسية لنفس الغرض على ما يبدو، حيث وضعت بعض الأسماك في العسل وتم نقلها من هذه المدينة إلى الأمير عبيد الله المهدي الشيعي (ت ٣٢٢هـ/٩٣٤م)^(٢)، وبقيت على حالها سالمة وصالحة إلى غاية تسليمها إلى صاحبها^(٣).

تعدّ مادة الملح من أكثر المواد حضوراً في تجفيف السمك هذا ما أكدّه صاحب كتاب الأغذية في قوله "والناس يقددون الحوت بالملح... فإنه يكتسب حرارة من المكث ببعض التعفن ويكتسب من حرارة ومن تجفيفه فيكون جوهره الطف وغذائه أقل"^(٤)، وهو ما يفسر قيام يهود سواحل سبتة بالمغرب الأقصى بتجفيف نوع من الأسماك يسمى "سمك موسى" وتعليقه وإرساله إلى المناطق البعيدة^(٥). هذه الطريقة التقليدية في المحافظة على مثل هذه الأغذية السريعة للتلف، إنما تعكس لنا الثقافة الغذائية عند ساكنة الغرب الإسلامي في حماية طعامهم لفترات طويلة لضمان توافره وقت الحاجة، خاصة في الفترات التي تقل فيها وفرة السمك نتيجة نهاية مواسم الصيد، كما تسمح لتوفير حاجيات الأسواق من هذه السلعة.

هذه الصناعة من الوظائف الأساسية التي اهتم بها الصيادون، ومن هؤلاء صيادوا مدينة بادس بالمغرب الأقصى الذين كانوا يملحون ما يصطادونه من أسماك السردين في عرض البحر، وبسبب بقاءهم فترة في البحر قاموا بهذه العملية على متن مراكب الصيد، وبعد عودتهم إلى الساحل يحملها التجار عنهم إلى المناطق الداخلية لأجل تسويقها هناك، وهذه الطريقة الوحيدة التي كانت تسمح بدوام الصيد وتحقيق المال^(٦). كما كانت هذه العملية تنجز في مواقع الصيد أو بالقرب منها، فنجد الصيد بنهر سبو الواقع بالمغرب الأقصى، قد شهد تحميل كميات معتبرة من أسماك الشابل والبوروي المجففة والطرية نحو المناطق والمدن العامرة بالسكان دون أن يطرأ عليها أي تغيير في طراوة لحومها بعد عملية نقلها^(٧)، وحتى صيادوا قرية ترغة القريبة من

يبدو أن مستودعات تصبير الأسماك قديمة القدم، فقد وجدت آثار رومانية تتصل بالصيد البحري وتجفيف السمك، ومما لا شك فيه أنها كانت وظيفة تابعة لنشاطات الرباطات البحرية^(١٣)، والحق أن الرباطات الساحلية في عصر الإسلام كانت تحتوي على مخازن تجفيف الأسماك، هذا ما شيد به المؤرخ المالكي في ترجمته لأبي جعفر أحمد الطرابلسي المربط بالمنستير في تونس، إذ أنه لم يكن يأكل من لحوم صيد بحر المنستير طرياً ولا مالحاً^(١٤). أكدت الاكتشافات الأثرية التي أجريت بين مدينة طنجة ولكوس بالمغرب الأقصى إلى وجود آثار تدلّ على عملية تصبير الأسماك في المنطقة، والتي توزعت على عشرة مجموعات صناعية، قدرت أحواضها بـ ١٤٧ حوض بسعة إجمالية تصل إلى حوالي ١٠١٣ متر مكعب^(١٥).

ويُعدّ أكثر الناس دراية بشؤون السمك وتصبيره ساكنة الأندلس، فقد تميزوا عن غيرهم في ذلك، إذ وصلوا في عملية التصبير إلى توزيع السمك المصبر ووضعه في صناديق من نفس الحجم، وكل صندوق يتكون من سبعة صفوف تملأ بالأسماك، وإذا انتهوا من ذلك قاموا بصيانتها وتخزينها في مواضع معينة^(١٦). وعلى الرغم أننا نجهل حجم ونوع تلك الصناديق، إلا أنها في الغالب مصنوعة من الخشب. هناك مَنْ كان يقوم بتجفيفها بعد التخلص من أحشائها ومن ثمّ يعمل على حشوها بمادة الملح، وفي الأخير يضعها على فراش من نبات الدوم يكون عبارة عن وافي لها^(١٧). وحتى مادة الملح المستخدم بكثرة لا نعرف أن كان نفسها المستعملة في الطهي أم هناك نوع مغاير.

٢/١- صناعة الدهون والزيوت

تستخرج هذه الصناعة من الأسماك الغنية بمادة الدهون كأسماك البوري التي استعملت كوقود في إشعال النار عند سكان طبرقة وباجة الواقعتان في تونس، هذا ما أكدّه الجغرافي صاحب كتاب الاستبصار في قوله "إن أهل تلك النواحي يستخرجون دهنه ويستعملونه في مصابيحهم"^(١٨). تحدث الوزان عن سكان مدينة أزمور في المغرب الأقصى الذين يستخدمون أسماك الشابل كمصدر لتوفير الزيوت، إذ يستخرجون هذه المادة

مدينة فاس كانوا يستخدمون الملح في تمليح الأسماك^(١٩).

تمثل بلاد الأندلس الإسلامية أكثر المناطق استعمالاً لهذه المادة، حيث كثر استخدامه هناك، خصوصاً في تجفيف الأسماك ذو الحجم الكبير كسمكة التونة الكبيرة التي كان يستعمل في تصبيرها كميات معتبرة من الملح تناسب طبيعة أحجامها، وكان يتم ذلك بعد إزالة شوائبها وأوساخها، ثم تقديدها، وذلك حتى يلامس الملح جميع مواضع السمكة، مما يجنب فساد بعض المواضع فيها التي قد لا يصلها الملح في حالتها الطبيعية^(٢٠). نضيف من هذه المناطق، جزيرة شلطيّش الواقعة جنوب غرب الأندلس التي زاول سكانها الصيد كحرفة لتأمين معاشهم وحياتهم الاجتماعية والاقتصادية، إذ كانت تحمل أسماكهم إلى المناطق الداخلية بعد تمليحها، ومن المدن الأندلسية الكبرى التي وصلتها هذه البضاعة مدينة إشبيلية^(٢١). والملاحظ أن مادة الملح كانت من أهم المواد المستخدمة في المحافظة على جودة الأسماك وقيمتها، وقد يعود ذلك إلى توفر الملح الذي لم يكن يكلف الكثير من المال مقارنة بمواد أخرى.

وهناك طريقة ثانية اعتمدها الأندلسيون في تجفيف السمك، هذا ما أورده الجغرافي الزهري (ت ٥٥٦هـ/١١٦٠م) في قوله "يبس ويدخر ويجلب إلى جميع الأقطار"^(٢٢). رغم صمت الزهري عن شرح كيفية القيام بذلك، إلا أن ذلك كان عن طريقة يد مهنية صاحبة تجربة للقيام بهذا العمل. كما كان يتواجد مخازن تصبير الأسماك في العصور الإسلامية الوسطى، وهذا ما أثبتّه الفقيه ابن الأخوة (ت ٥٧٢٩هـ/١٢٢٩م) في حديثه عن الأسماك التي كانوا يحملونها من مراكز الصيد إلى المدن التي كانت تحتوي على مستودعات لتخزينها، كان على مستواها يتم القيام بعملية تمليح الأسماك عبر خياشيمها من طرف مجموعة من العمال، هؤلاء كانوا يحرصون على التعامل معها بحذر شديد من خلال تجنب لمس قشورها لسلامتها، وما فسد منها كان يرمى في المزابل خارج المدن^(٢٣).

الواحد منها حوالي ألف دينار لقلته وجودته لكثرة الطلب عليه^(٢٤).

٤/١- صناعة الحلي

يعود صناعة الحلي إلى وفرة مادة المرجان في حوض البحر الأبيض المتوسط الذي كان يحتوي أجود أنواع المرجان خاصة في مواضع التقاء مياه البحر مع مياه المحيط الأطلسي^(٢٥)، فكان يستخرج من سواحل إفريقية (تونس) من مهدية وطبرقة^(٢٦)، ومن مدن المغرب الأوسط (الجزائر) كمرسى الخرز "القالا" وساحل مدينة عنابة^(٢٧)، وبالمغرب الأقصى من ساحل سبتة^(٢٨)، وكذلك تمّ صيده على طول سواحل الأندلس كالبيرة ومرسية^(٢٩).

قبل شروع الصناع في تحويل المرجان إلى خواتم وقلائد كانوا يعملون على إزالة الغبار الملصق به عن طريق حكّه إلى أن يظهر لونه الحقيقي "الأحمر"^(٣٠)، ويشير الجغرافي ابن حوقل في ذلك إلى ممراسة سكان مدينة سبتة حرفة صناعة الخواتم والقلائد من المرجان في قوله " أن بها معدنا للمرجان صالحاً يعمل منه قوبريات لطاف"^(٣١).

لقيت هذه الصناعة اهتماماً كبيراً من طرف الصاغة في صناعة الخواتم الذين عمدوا إلى وضع المرجان في سائل الخل حتى يصبح لونه أبيض ولين، ثم يتم صب على كل الخواتم شمعاً ويكتب عليها أي شيء، كما كانت تتحت عليها رسوم زاهية أو ينقش عليها، ومما زاد جمال ورونق ما يصنعونه هو تآكل الخل ليبقى الفص على حاله^(٣٢).

لقد كانت الأصداف المستخرجة من ساحل سبتة يعمل منها القلائد والخواتم^(٣٣)، كما أخبرنا صاحب كتاب الأمثال العوام عن انتشار صناعة القلائد في بلاد الأندلس، إذ أن سكانها يعلقونها في أعناق الحيوانات فيقول: "كما أن الدر والجوهر ليس بلائق أن يعلق على أعناق الخنازير"^(٣٤).

٥/١- صناعة الأدوية

استعملت بعض الأسماك في فترة العصور الوسطى في تحضير بعض الأدوية ضمن الوصفات الطبية التي كان ينصح الأطباء بتناولها لتجاوز بعض الأعراض

بتعريض هذا النوع لحرارة النار حتى يخرج منه أكثر من رطل زيت، ثم يستعمله سكان المنطقة كمادة أساسية في تحضير الطعام وذلك لافتقار المنطقة إلى زيوت أخرى^(٣٥).

٣/١- الصناعة النسيجية

اشتهرت صناعة النسيج المعروف بـ "صوف السمك" وخاصة في مدينة صفاقس التونسية، ويرجع سبب تسميته بذلك إلى مادة الصوف التي كانت تستخرج من بعض الأصداف البحرية، حيث كانت تتم العملية بعد صيدها مباشرة من خلال شق هذه الأصداف وتركها تحت أشعة الشمس إلى أن تجف من مختلف السوائل، ثم يستخرج منها نوع من الصوف يصنع منه الخيوط التي كانت تستعمل في صناعة الثياب الحريرية ذات الجودة العالية مع دبعها بالألوان الباهية كالأسود والأخضر، وهذه الثياب لقيت عناية كبيرة من طرف الحكام لأنها تمثل ثياب الخاصة كالسلاطين وحاشيتهم^(٣٦).

يبدو أن هذه الثياب الفاخرة، قد خصص لها دور طرز خاصة لتسويقها إلى مختلف الأماكن، منها تسويقها إلى مدينة السوس بالمغرب الأقصى التي كان لسكانها ثياب مصنوعة من صوف السمك تعرف صفاقس، والتي ربما هي ثياب برع في صناعتها أهل صفاقس التونسية التي حملت اسمهم^(٣٧).

كانت هذه الثياب موجودة أيضا في الأندلس، وهي كذلك لقيت اهتمام الحكام ونستشهد في ذلك لما كان مع المنصور ابن أبي عامر (ت ٣٩٢هـ / ١٠٠١م)^(٣٨) في أحد فتوحاته التي جمع فيها العديد من المغانم منها واحد وعشرون ثوبا من صوف السمك وثوبين عنبريين المصنوعان من حوت العنبر^(٣٩).

وفي مدينة شنترين من سواحل الأندلس، كان سكانها يخرجون كثيراً إلى الساحل لجمع مادة الوبر التي كانت تتخلص منه بعض الأسماك الكبيرة نتيجة احتكاكها بالصخور الساحلية، وكان هذا الوبر ذو لون ذهبي نادر قلما يحصل عليه، حيث صُنعت منه الثياب الفاخرة التي كان يقتنيها الحكام ولا تباع لغيرهم، وقد وصل الثوب

٦/١- صناعات أخرى

استعمل سمك موسى في صناعة الحبر إذ أنه يفرز سائلا أسودا في الماء عندما يشعر بالخطر دفاعا عن نفسه، وهذا السائل يستخرج ويجمع من إحدى غدد هذا السمك بعد اصطياده، وقد أستخدم كحبر في الكتابة وفضله النساخون لنوعيته الرفيعة التي تظهر من خلال محاسن خطوطه على الورق التي فاقت أي حبر آخر^(٤٦). وهذه المعلومات عن هذا الحيوان البحري الذي ذكر كسمكة في جميع المصادر التي وقفنا عليها في هذه الدراسة، قد يكون هو نفسه "الأخطبوط البحري".

ينقل لنا صاحب كتاب الاستبصار معلومة قيمة عن سمك الشولي الذي كان يستخرج منه ألوان متعددة ذات نوعية جيدة على حد قوله: " بمدينة فاس والمكناسة الحوت الذي يسمى الشولي وهو الذي يوجد منه أنواع السمك تصنع منه الألوان بأصناف البقل فلا تشم له رائحة"^(٤٧). والملاحظ أن صناعة الحبر والألوان من الأسماك إنما كانت تخضع في تحضيرها إلى طرق خاصة نجهلها، وربما تعدد الألوان دليل على إضافة مواد أخرى وإلا لما وجدت ألوان مختلفة. سجل الوزان من خلال ملاحظاته في المناطق التي مر منها أن بمدينة ماسة على محيط المغرب الأقصى يتواجد مسجد على شاطئ البحر له سقف محمول على عظام نوع من الأسماك الكبيرة تدعى البلين، واستغل سكان المنطقة عظامه في مصالحهم دون تحديده نوعية المصلحة المقصود بها هنا^(٤٨).

ثانياً: تجارة الأسماك والمرجان

إن الحديث عن تجارة الأسماك والمرجان في بلاد الغرب الإسلامي يقودنا إلى تحديد مراكزه التجارية وأهم المدن التي كانت تعرف نشاط تجاري مقبول لهذا النوع من البضائع.

١/٢- الأسواق

في الغالب تكون أسواق السمك والمرجان في المدن والقرى القريبة من التجمعات السكانية، وقد تواجدت في مواضع بعيدة عن الشوارع الرئيسية للمدينة وذلك لتجنب الروائح الكريهة التي كانت تصدر من حوانيت

المرضية، مثل السمك المعروف بـ"الرضراضي" الذي كان من أجود أصناف السمك وأنفعها في صناعة الأدوية^(٤٩). ولقد ذكر الجغرافي البكري (ت ٨٧٥هـ/ ١٠٩٤م) أن سمك موسى كان من فوائده تخليص جسم الإنسان من أعراض حصة المعدة ويساعد في تقوية وظائف العقل^(٥٠)، وكان السكان يتناولون أسماك البوق كغذاء لمفعوله في تعزيز الصحة ومحافظة على سلامة الجسم^(٥١).

كان الأطباء ينصحون بتناول أنواع معينة من الأسماك لأولئك الذين يعانون من مشاكل صحية على مستوى الجماع، فينصحون بتناول سمك القمرون^(٥٢)، وكذلك كانوا ينصحون بتناول السمك مع العسل للوقاية من الأعراض المرضية التي قد تسببهم نتيجة الإفراط في تناول السمك^(٥٣). واستخدم ملح الأسماك كعلاج للقضاء على أمراض القروح وكذا إزالة عرق النساء^(٥٤)، وقد استعملت السلاحف البحرية في علاج مرض الصداع، وكان يتم ذلك بتحضير الدواء من دمائها مع دقيق الشعير وعجنه مع إضافة الخل، ثم تصنع منه أقراص شبيهة بحبات الحمص التي كان الأطباء ينصحون بتناولها مرتين في اليوم بعد الغداء والعشاء، وكان يستمر المرضى في تناولها إلى غاية الشفاء التام من الصداع^(٥٥)، وكذلك استعملت لحوم السلاحف في علاج أمراض الجذام بوصفة دوامها سبعة أيام على التوالي^(٥٦).

كما كان لحم جرادة البحر نافع من داء الجذام، فقد أخذت لحوم هذه الجرادة البحرية ووضعت في قدر حديد وكان يشعل لها النار حتى تقترب من الاحتراق وبعدها تسحق حتى تعطى للمصاب سبعة أيام متتالية، وإذا أضيف لها ماء الحمص فتت الحصى الموجودة في المثانة والكلية^(٥٧). وفضلاً عن هذا كانت السرطانات البحرية تؤخذ كعلاج لأولئك الذين يتعرضون لحالات التسمم وحتى الذين يتعرضون لعض الكلاب، حيث كانت تحضر برميها في قدر من فخار ويجعل عليها النار حتى تقترب من الاحتراق، ثم تسحق وتعطى لمصاب الكلب فيتعافى، وقد لا يأخذ العلاج مفعوله إلا بعد تناوله عدة مرات متتالية^(٥٨). وفي كل الأحوال استعملت الحيوانات البحرية في علاج أمراض متعددة كعلاج النقرس والفالج والبارد^(٥٩).

الحافلة^(٦٠). جرى تسويق السمك في بعض مدن هذه البلاد حتى جلب إطناب المؤرخين في ذكره، فهاهو ابن الخطيب يعطينا وصفاً عن رواج تجارة السمك في مدينة مربلة فيقول " بلد التأذين على السردين"^(٦١).

٢/٢- الأسعار

تختلف أسعار السمك والمرجان من مكان إلى آخر من حيث الغلاء والرخص حسب الجودة والنوعية وعوامل أخرى متعلقة بالتجار والدول، فقد كانت أسعار السمك في طرابلس دائماً في متناول جميع طبقات المجتمع الساكنة في المنطقة على اختلاف مستوياتهم المعيشية^(٦٢)، ويرجع السبب في الغالب إلى وفرة المنتج مما ساهم في تحقيق الاكتفاء الذاتي للسكان من هذا الغذاء، وكذلك كان بيعه بأثمان رخيصة في مدينة مهدية^(٦٣).

يذكر المالكي أثر التجار في وقوع الغلاء في بعض أنواع السمك، فهذا سمك قلقط حاول تاجر شراءه من رباط المنستير بدينار كامل على الرغم أن سعره أقل من ذلك بكثير، ولعل السبب في ذلك يعود إلى كثرة الطلب عليه من طرف الزبائن^(٦٤)، بينما نقل لنا الجغرافي البكري انخفاض أسعار السمك بمدينة بنزرت في قوله: " أنها أرخص البلاد سمكاً"^(٦٥). في حين أن سعر المرجان هو الآخر كان منخفضاً كمادة خام لم يطرأ عليها أي تعديل بممرسى الخرز القريبة من عنابة، مما جعل المقدسي يقول عنه " يباع بها جزافاً بغير كيل"^(٦٦)، لكن ضخامة الإنتاج حققت الثراء لسكان المدينة في جباية أموال طائلة^(٦٧).

على خلاف بعض المدن كان لا يباع فيها ولا يشتري، كحال أسماك مدينة دلس، فقد تأخذ مجاًناً من دون مال^(٦٨)، وهذا الاستثناء ربما يرجع لرداءة النوعية وقلة الأيادي الخبيرة في الصيد انطلاقاً من أن البحر يحتوي على العديد من الأنواع ذات الجودة الرفيعة. وانخفاض أسعار هذه البضاعة كان بشكل كبير في المدن الساحلية، منها مدن المغرب الأقصى، على غرار المناطق الداخلية لهذه البلاد، التي شهدت أسعار باهظة ارهقت الزبائن^(٦٩). ومن الواضح أن هذا الأمر لا ينطبق على

الباعة^(٧٠)، كما أنها لم تكن مجاورة لباقي الحوانيت الأخرى كمحلات الخبز والألبان^(٧١)، وهذه الأسواق ليست كسائر الأسواق التي قد نجد فيها سلع متنوعة، وإنما هي أسواق لا يباع فيها سوى السمك^(٧٢). ففي مدينة صفاقس التونسية أسواقاً يومية للأسماك كانت مكتظة بالتجار على الدوام، وكان يقصدها الكثير من تجار جزيرة قرقة المقابلة لهذه المدينة في البحر محملين بكميات كبيرة من سمك القرنيط^(٧٣).

يتحدث البكري عن سوق مدينة بنزرت التي كانت مقصداً للتجار الكبار من أصحاب الصفقات التجارية، حيث كانوا يعقدون تلك الصفقات مع الصيادين من خلال توفير كميات معينة من أسماك البوري وفق متطلبات التجار المنصوص عليها شفاهة أو كتابة بين الطرفين^(٧٤). وفي مرسى الخرز بمدينة القالة أسواق موسمية مواكبة لمواسم صيد المرجان على حد ذكر الجغرافي المقدسي في قوله " وأسواق المرجان قرب مناطق صيده"^(٧٥)، وفي هذه الجهة الشرقية كانت مدينة جيجل تشهد فائضاً من صيد الأسماك وذلك ما قد يجعلها سوقاً مهمة لتوافد التجار^(٧٦).

من الواضح أن هذه الأسواق كانت تمتد على طول الساحل، خاصة في المدن الكبرى، فأسواق مدينة فاس بيع فيها الكثير من أسماك البوري والشابل^(٧٧). وهناك في سبتة الساحلية المشهورة بصيد المرجان العديد من دكاكين أصحاب حرفة إعادة صناعة المرجان وتكوينه^(٧٨)، وحتى مدينة ترغوة القريبة من بادس المحيطية كانت مقصداً لتجار السمك المناطق الداخلية الذين كانوا يشترونه من هناك ويتاجرون به إلى مسافات بعيدة قد تصل إلى مائة وعشرون ميلاً في المناطق الداخلية^(٧٩).

ويخبرنا المقري بتواجد الكثير من الأسواق لهذا المنتج في عدة مدن أندلسية التي عرفت شوارعها وجود الكثير من حوانيت بيع الأسماك التي كان سوقها رائجاً^(٨٠)، ففي مدينة الجزيرة الخضراء القريبة من جبل طارق يوجد بها أهم المراكز التجارية التي كان يقصدها التجار على الدوام من مناطق شتى، هذا ما لمح إليه ابن الخطيب في قوله "والسمك كما جردت الصفائح إذا استبحر الكفاح وطريقة مسلك القافلة وببابه السوق

ومن مدن المغرب الأقصى التي صدرت الأسماك مدينة سبتة، إذ كان يرفع من موانئها الأصداف البحرية المستخرجة من ساحلها نحو بلاد الأندلس، كما صدرت هذه الأصداف إلى مناطق الجنوب^(٨٣)، واستوردت هذه المنطقة كذلك مرجان سبتة المنظوم وغير المنظوم، كغانة وبلاد السودان الغربي^(٨٤). كما خرج من ميناء أزموور كميات مهمة من أسماك الشابل الذي كان يصاد بكثرة في مياهها ومنها يحمل إلى بلاد الأندلس، وكان جزء من هذه الأسماك تصدر بعد تمليحها إلى مملكة البرتغال محملة في السفن^(٨٥).

خاتمة

- من خلال ما تم تقديمه في هذه الدراسة توصلت إلى مجموعة من النتائج يمكن عدها في النقاط التالية:
- انتشرت مخازن تصبير الاسماك بالقرب من مواقع الصيد وكذا في المدن الساحلية الكبرى التي استخدمت في هذه الصناعة عدة مواد للمحافظة على السمك أهمها الملح.
 - شكلت بعض الاسماك موردا هاما في صناعة الأدوية وعلاج الأمراض: الجذام، الصداع، الفروج، الكلب، الحصى والتسمم، وكذلك في إنتاج الزيوت والدهون من الحيتان الكبيرة التي تحمل كميات معتبرة من الشحوم.
 - استخرج من بعض الأسماك والأصداف البحرية مادة النسيج التي حولت وصنعت إلى ثياب فاخرة ونادرة خصصت للطبقة الحاكمة والثرية، وفي صناعة أنواع القلائد والخواتيم ذات أشكال ورسومات باهية من المرجان.
 - يرجع ازدهار تجارة الأسماك والمرجان إلى وفرة الانتاج وكثرة الاسواق وتنظيماتها واستقرار أسعارها ورواج تصديرها.

جميع المدن الداخلية لأن الأسعار تختلف بين المدينة والريف.

سجل التميمي في إحدى مشاهداته في هذه النواحي أنه هناك من دفع درهما^(٧٠) وبقيت له منها خروبة^(٧١) في شراء سمكة واحدة من الشابل^(٧٢)، وها هو ابن أبي زرع يذكر أن سعر هذا السمك قد وصل في سنة (٥٨٠/١١٨٢م)، بواحد قيراط^(٧٣) بمدينة فاس^(٧٤). ونقل لنا صاحب كتاب الاستبصار أثمان سمك البوري بشهادة أحد الثقات أنه تم بيع الكبير منه بثلاثة عشر درهما وكيل الرطل بدرهم ونصف في بعض المواضع من المغرب الأقصى^(٧٥)، أما في عهد الوزان فقد بيعت بأبخس الأثمان بهذه النواحي^(٧٦). وهناك رسالة من الاسكندرية من التاجر إسحاق ألافى بن سمحا النيسابوري إلى أبي العلاء صاعد جوزيف الدمشقي بالفسطاط وهي مؤرخة من سنة (٥٤٠/١١١٩م) يذكر فيها أسعار المرجان الصادر من المغرب والاندلس أن المنظوم منه يباع اليوم من في دار المكوس بمبلغ ١١ ونصف دينار وبيع بعضه حتى بثمانية دنانير بينما ما عندي من المرجان يساوي ٢٠ دينار وإلا لم يظل من المرجان شيء لا من بلاد المغرب ولا الأندلس^(٧٧).

٣/٢- المدن المصدرة للأسماك والمرجان

تميزت بعض المدن الساحلية في العصور الوسطى بتصديرها الأسماك والمرجان، فسواحل إفريقية خلال هذه الفترة صدرت المرجان الذي كان يحملونه التجار من موانئ مهدية إلى موانئ الإسكندرية وعدن والهند^(٧٨)، في هذا الخط التجاري كانت مدينة تونس تمول مصر بكميات من أسماك التونة المملحة، وفي المقابل كانت تونس تستورد منها الأصداف البحرية الصغيرة^(٧٩). وعرف الساحل الممتد على طول إفريقية في الفترة الوسيطية تمويل البلاد الأندلسية بأحد الأصناف القليلة في المنطقة تعرف بسمك القرب التي كثر صيدها في هذا الساحل^(٨٠)، واستوردت نفس المنطقة مرجان مرسى الخرز، حيث كان يتوافد تجار الأندلس في تحميله من المدينة^(٨١)، بل وصلت تجارته إلى مناطق بعيدة كالشام والهند^(٨٢).

الإحالات المرجعية:

- (١٦) ابن عسكرو أبو عبد الله وابن الخميس أبو بكر (عاشا في القرن الثامن للهجرة): **أعلام مالقة**. تح عبد الله المرابط الترغني، ط١، دار الغرب الإسلامي، بيروت - لبنان، ١٩٩٢، ص ٧٥.
- (١٧) مجهول: المصدر السابق، ص ١٢٦. والحميري أبو عبد الله محمد بن عبد المنعم (توفي في أواخر القرن التاسع الهجري): **الروض المعطار في أخبار الأقطار**، تح إحسان عباس، ط٢، مكتبة لبنان، ١٩٩٤، ص ٣٨١.
- (١٨) مجهول: المصدر السابق، ص ١٢٦. والحميري: المصدر السابق، ص ٣٨١.
- (١٩) العمري أبي الفضل شهاب الدين (ت ١٣٤٩/٥٧٤٩م): **مسالك الأبصار في ممالك الأمصار**، تح سليمان الديوري، ط١، دار الكتب العلمية، لبنان، ٢٠١٠، ج ٤، ص ٧٩.
- (٢٠) نفس المصدر: المصدر السابق، ج ١، ص ١٥٧.
- (٢١) الإدريسي أبو عبد الله بن محمد بن عبد الله (ت ١١٦٦/٥٥٦): **نزهة المشتاق في اختراق الآفاق**، (دط)، مكتبة الثقافة الدينية، بور سعيد - مصر، (د ت ن)، ص ٢٢٨.
- (٢٢) هو محمد بن عبد الله بن عامر بن أبي عامر بن الوليد بن يزيد بن عبد الملك المعافري، كان جده عبد الملك المعافري من العرب الفاتحين للأندلس مع طارق بن زياد، لقب بالحاجب لتوليته هذا المنصب في عهد الخليفة الأموي المؤيد بالله هشام بن الحكم، وقد بلغ عدد غزواته في حكمه واحد وخمسون غزوة. للمزيد انظر: الذهبي شمس الدين (ت ٧٤٨هـ/١٣٧٤م)، **سير أعلام النبلاء**، تح شعيب الأرنؤوط ومحمد نعيم العرقسوسي، ط١، مؤسسة الرسالة، سوريا، ١٩٨٣، ج ١٧، ص ١٦.
- (٢٣) المقرئ شهاب الدين (ت ١٦٣٢/٥١٤١م): **أزهار الرياض في أخبار عياض**، تح سعيد أحمد أعراب وعبد السلام الهراس، (د ط)، مطبعة فظالة المحمدية، الإمارات، ١٩٨٠، ج ٥، ص ١٢٩. وابن عذاري المراكشي (ت ١٢٩٥/٥٦٩٥م): **البيان المغرب في أخبار المغرب والأندلس**، تح ج.س. كولان وليفي بروفنسال، ط٢، دار الثقافة، بيروت-لبنان، ١٩٦٧، ج ٢، ص ٢٩٧.
- (٢٤) العمري: المصدر السابق، ج ٢٢، ص ٢٠٠.
- (٢٥) الإدريسي: المصدر السابق، ص ١٦.
- (٢٦) المقدسي شمس الدين (ت ٣٧٨هـ/٩٨٨م): **أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم**، ط٢، دار صادر، بيروت-لبنان، ١٩٠٦، ص ٢٢٥. ومؤلف مجهول (ت. ٣٦٧هـ/٩٨٩م): **حدود العالم من المشرق إلى المغرب**، تح يوسف الهادي، ط٢، دار الثقافة، القاهرة، مصر، ١٩٩٩، ص ١٠. والحميري: المصدر السابق، ٣٨٦.
- (٢٧) الحميري: المصدر السابق، ص ٥٣٨. وروبار برنشفيك: **تاريخ إفريقية في عهد الحفصيين من القرن ١٣ إلى القرن ١٥م**، ترجمة حمادي الساحلي، ط١، دار الغرب الإسلامي، بيروت-لبنان، ١٩٨٨، ج ١، ص ٣٣.
- (٢٨) الإدريسي: المصدر السابق، ص ٥٢٩.
- (٢٩) ابن الفقيه الهمداني: **مختصر كتاب البلدان**، مطبعة بريل، مدينة ليدن المحروسة، (د ت ن)، ص ٨٩. والمقرئ: المصدر السابق، ج ١، ص ١٤٣، ١٤٢.
- (٣٠) العمري: المصدر السابق، ص ١٦.

- (١) مجهول: **الاستبصار في عجائب الأمصار**، تح زغلول عبد الحميد، (دط)، دار الشؤون العامة للنشر والتوزيع، بغداد - العراق، ١٩٨٦، ص ١٢٥.
- (٢) عبيد الله المهدي، هو المهدي بالله أبو محمد عبد الله بن الحسن بن أحمد بن عبد الله بن محمد بن جعفر الصادق، والمهدي هذا هو مؤسس الدولة الفاطمية في بلاد المغرب، وهو أول أمراءها حكم ما بين (٣٢٢.٢٩٧/٥٣٢٢.٩٠٩م). انظر: ادريس عماد الدين (ت ٤٨٨/٥٨٧٢م): **تاريخ الخلفاء الفاطميين بالمغرب القسم الخاص من كتاب عيون الأخبار**، تح محمد اليعلاوي، ط١، دار الغرب الإسلامي، بيروت-لبنان، ١٩٨٥، ص ١٤٣.
- (٣) البكري أبو عبيد الله (ت ٤٨٧/٩٤٠م): **المسالك والممالك**، تح أدريان فان ليوفن وأندري فيري، (د ط)، دار العربية للكتاب، تونس، ١٩٩٢، ج ٢، ص ٧٢.
- (٤) ابن زهر عبد الملك: كتاب التغذية، تح أكيرايتيون غارثيا، المجلس الأعلى للأبحاث العلمية - معهد التعاون مع العالم العربي، مدريد - إسبانيا، ١٩٩٢، ص ٥٧.
- (٥) القزويني زكرياء بن محمد بن محمود: **أثار العباد وأخبار العباد**، (دط)، دار صادر - بيروت، لبنان، (د س ن)، ص ٥٣.
- (٦) الوزان حسن بن محمد (عاش في القرن ١٦م): **وصف إفريقيا**، تر محمد حجي والأخضر محمد، ط٢، دار الغرب الإسلامي، بيروت - لبنان، ١٩٨٣، ج ١، ص ٣٢٦.
- (٧) ابن أبي زرع (ت ٧٤١هـ/١٣٤٠م): **الأنيس المطرب بروض القرطاس في أخبار ملوك المغرب ومدينة فاس**، (دط)، دار الطباعة المدرسية، مدينة أوبسالة، ١٨٨٣، ص ١٨.
- (٨) الوزان: المصدر السابق، ج ١، ص ٣٠٣.
- (٩) ابن سعيد المغربي (ت ٨٢٥/١٣٦٨م): **الجغرافيا**، تح إسماعيل العربي، ط٢، ديوان المطبوعات الجامعية، الجزائر، ١٩٨٢، ص ١١١.
- (١٠) المقرئ شهاب الدين (ت ١٦٣٢/٥١٤١م): **نفح الطيب في غصن الأندلس الرطيب**، تح إحسان عباس، (دط)، دار صادر، بيروت - لبنان، ١٩٨٩، ج ١، ص ١٦٨.
- (١١) الزهري أبو عبد الله محمد بن أبي بكر (ت ٥٥٦/١١٦٠م): **كتاب الجغرافيا**، تح محمد الحاج صادق، (د ط)، مكتبة الثقافة الدينية، بوسعيد، مصر، (د س ن)، ص ١٢٠.
- (١٢) ابن الأخوة محمد ابن أحمد القرشي (ت ١٣٢٩/٥٧٢٩م): **معالم القرية في أحكام الحسبة**، تح محمد محمود شعبان وصديق أحمد عيسى الطبعي، ط ١، مكتبة الإعلام الإسلامي للنشر والتوزيع، القاهرة- مصر، ١٩٦٧، ص ١٧٩.
- (١٣) ناجي جلول : **الرباطات البحرية بإفريقية في العصر الوسيط**، السلسلة التاريخية، تونس، ١٩٩٩، ع ٩، ص ١٧٧.
- (١٤) المالكي أبو بكر عبد الله بن محمد (ت ٤٨٤/٩١٠م): **رياض النفوس في طبقات علماء القيروان وإفريقية وزهادهم ونسأهم وسير من أخبارهم وفضائلهم وأوصافهم**، تح بشير بكوش ومحمد العروسي المطوي، ط٢، دار الغرب الإسلامي، بيروت - لبنان، ١٩٩٤، ج ٢، ص ٤٣٤.
- (١٥) قدوري طاهر: **السماك والتغذية بالغرب الإسلامي في العصر الوسيط**، مجلة العصور الجديدة، يصدرها مختبر البحث التاريخي، جامعة وهران، جويلية ١٤٣٤/٢٠١٤م، ع ١٠، ص ٥٧.

- (٥٨) الوزان: المصدر السابق، ج ١، ص ٣٠٢.
- (٥٩) المقرئ: **نفح الطيب**، ج ١، ص ٢٢٦.
- (٦٠) ابن الخطيب لسان الدين (ت ٥٧٦٦/١٣٧٤م): **خطرة الطيف- رحلات في المغرب والأندلس (١٣٦٢-١٣٧٤م)**، تح أحمد المختار العبدى، ط ١، دار السويدي للنشر والتوزيع، الإمارات العربية المتحدة، ٢٠٠٣، ص ١٠٠.
- (٦١) نفس المصدر، ص ٨٨.
- (٦٢) ابن حوقل: المصدر السابق، ص ٧٦.
- (٦٣) الإدريسي: المصدر السابق، ص ٧٦.
- (٦٤) المالكي: المصدر السابق، ج ١، ص ٢٢٢.
- (٦٥) نفس المصدر، ج ٢، ص ٧٢١.
- (٦٦) المقدسي: المصدر السابق، ص ٢٣٩.
- (٦٧) الإدريسي: المصدر السابق، ص ٢١٩.
- (٦٨) الوزان: المصدر السابق، ج ٢، ص ٤٢.
- (٦٩) نفس المصدر، ج ٢، ص ٣٣٣.
- (٧٠) يبلغ وزن الدرهم ٤٩ غ وهو مقتبس من طرف الموحدين. انظر: بن مصطفى دريس: **الروابط الاقتصادية للمغرب الإسلامي مع دول الجنوب غرب أوروبا (ق ٧-١٣/١٦م)**، ط ١، النشر الجامعي الجديد، تلمسان-الجزائر، ٢٠١٧، ص ١٤١.
- (٧١) **خروبة**: هي قطعة نقدية صغيرة، قيمتها جزء من عشرين من الدينار كانت تضرب بمصر في العصر الفاطمي ولقد تفاوتت قيمتها واختلف معدنها زمانا ومكانا، والخروبة أيضا مكبال. انظر: محمد عمارة: **قاموس المصطلحات الاقتصادية في الحضارة الإسلامية**، ط ١، دار الشروق، بيروت-لبنان، ١٩٩٣، ص ١٩١.
- (٧٢) التميمي أبو عبد الله الفاسي (ت ١٢٠٣/٥٦٠ أو ١٢٠٧/٥٦٠ أو ١٢٠٨م): **المستفاد في مناقب العباد بمدينة فاس وما يليها من بلاد**، تح محمد الشريف، ط ٢، منشورات كلية الآداب، الرباط-المغرب، ٢٠٠٢، ج ٢، ص ١٢٦.
- (٧٣) **قيراط**: يبلغ وزن القيراط ٧٥ غ، كان جزئين من القيراط يساوي درهما. انظر: بن مصطفى: المرجع السابق، ص ١٤١.
- (٧٤) ابن أبي زرع: المصدر السابق، ص ٢٢.
- (٧٥) مجهول: **الاستبصار**، ص ١٨٤.
- (٧٦) الوزان: المصدر السابق، ج ١، ص ٢٣٨.
- (٧٧) مجهول: **التجارة في عهد بني زيري بإفريقية (٣٦٢-٩٧٢م)**، مذكرة الماجستير، المشرف مجهول، (د، جامعة)، (د، قسم)، ص ٥٣.
- (٧٨) نفس المرجع، ص ٣٥.
- (٧٩) جوا تياين: **دراسات في التاريخ الإسلامي والنظم الإسلامية**، تعريب وتحقيق عطية قومي، ط ٣، وكالة المطبوعات، الكويت، ١٩٨٠، ج ٣، ص ٢٤٠.
- (٨٠) المقدسي: المصدر السابق، ص ٢٣٩.
- (٨١) علاوة عمارة: **دراسات في التاريخ الوسيط للجزائر والغلب الإسلامي**، د ط، ديوان المطبوعات الجامعية، الساحة المركزية بن عكنون - الجزائر، ٢٠٠٨، ص ١٤٢.
- (٨٢) الإدريسي: المصدر السابق، ص ٤٢٠.
- (٨٣) حسن علي حسن، المرجع السابق، ص ٢٨٠.
- (٨٤) نفس المرجع، ص ٢٨٢.
- (٨٥) كرفخال مرمول: **إفريقيا**، ترجمة محمد حجي وآخرون، (د ط)، دار النشر المعرفة، الرباط-المغرب، ١٩٨٩، ج ٣، ص ٣٥.
- (٣١) ابن حوقل أبو القاسم محمد بن علي النصيبي (ت ٩٧٧/٥٣٦م): **صورة الأرض**، (دط)، منشورات دار مكتبة الحياة، بيروت - لبنان، ١٩٩٠، ص ٧٩.
- (٣٢) ابن الأفكاني بن ساعد الأنصاري السنجاري (ت ٥٧٤٩/١٣٤٨م): **نخب الذخائر في أحوال الجواهر**، (دط)، دار صادر، بيروت - لبنان، ١٩٩٩، ص ٨٩.
- (٣٣) حسن علي حسن: **الحضارة الإسلامية في المغرب الإسلامي عصر المرابطين والموحدين**، ط ١، مكتبة الغانجي للنشر والتوزيع، قطر، ١٩٨٠، ص ٢٨٠.
- (٣٤) الزجال أبو يحيى عبيد الله بن أحمد القرطبي (ت ١٢٩٧/٥٦٩م): **أمثال العوام في الأندلس**، تح محمد ين شريفة، (دط)، مطبعة محمد الخامس، فاس-المغرب، ١٩٧٥، ج ١، ص ١٣٨.
- (٣٥) قدوري: المرجع السابق، ص ٥٥.
- (٣٦) البكري: المصدر السابق، ج ٢، ص ٧٨٣. والحميري: المصدر السابق، ص ٥٢. والعمرى: المصدر السابق، ج ٤، ص ١٠١.
- (٣٧) ابن أبي زرع: المصدر السابق، ص ١٨.
- (٣٨) قدوري: المرجع السابق، ص ٥٥.
- (٣٩) العمرى: المصدر السابق، ج ٢، ص ١٥٧.
- (٤٠) ابن سهل الطبري (ت ٨٦٣/٥٢٦م): **فردوس الحكمة في الطب**، تح محمد زبير الصديقي، (دط)، مطبعة أفتاب، برلين-ألمانيا، ١٩٢٨، ص ١٣٩.
- (٤١) العمرى: المصدر السابق، ج ٢، ص ١٥٥.
- (٤٢) نواره شرقي: **الحياة الاجتماعية في الغرب الإسلامي في عهد الموحدين (٥٢٤-١١٦٦-١٢٦٨م)**، مذكرة ماجستير، إشراف عبد العزيز محمود لعرج، قسم التاريخ، جامعة الجزائر، السنة الجامعية (٧٠٠-٢٠٠٨)، ١٤٢٨/٢٠٠٨، ص ١٥٧.
- (٤٣) نفس المرجع، ص ١٥٢.
- (٤٤) قدوري: المرجع السابق، ص ١٥٢.
- (٤٥) شرقي: المرجع السابق، ص ١٥٧.
- (٤٦) ابن لب الغرناطي (ت ٥٧٨٢/١٣٨١): **تحفة الألباب ونخبة الأعاجيب**، تح إسماعيل العربي، ط ١، دار الأفاق الجديدة، المغرب، ١٩٩٣، ص ١٨٢.
- (٤٧) مجهول: المصدر السابق، ص ١٨. والحميري: المصدر السابق، ص ٦٠٦.
- (٤٨) الوزان: المصدر السابق، ج ١، ص ١٤٤.
- (٤٩) ليفي بروفنسال: **ثلاثة رسائل أندلسية في آداب الحسبة والمحتسب**، مطبعة المعهد العلمي الفرنسي للآثار الشرقية، القاهرة-مصر، ١٩٥٥، ص ٨٨.
- (٥٠) نفس المصدر، ص ٩٠.
- (٥١) نفس المصدر، ص ٩٢.
- (٥٢) مقديش محمود: **نزهة الأنظار في عجائب التواريخ والأخبار**، تح علي الزواوي ومحمد محفوظ، ط ١، دار الغرب الإسلامي، بيروت-لبنان، ١٩٨٠، ج ١، ص ١٤٠.
- (٥٣) البكري: المصدر السابق، ج ١، ص ٣٠٢.
- (٥٤) المقدسي شمس الدين (ت ٩٨٨/٥٣٧م): **أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم**، ط ٢، دار صادر، بيروت-لبنان، ١٩٠٦، ص ٢٣٩.
- (٥٥) الحميري: المصدر السابق، ص ١٨٤.
- (٥٦) ابن أبي زرع: المصدر السابق، ص ١٨.
- (٥٧) الإدريسي: المصدر السابق، ص ١٨٤.