

الملح وتمليح الأطعمة في بيزنطة (ق ٧-١٢ م)

دكتوراه

هبة رمضان محمود العويدي

مدرس تاريخ العصور الوسطى

كلية البنات - جامعة عين شمس

المخلص:

كان الملح واحدًا من أهم السلع الأساسية في بيزنطة؛ حيث قامت عليه العديد من الصناعات، مثل إعداد الخبز، وحفظ اللحوم، والأسماك، وتعليق الخضروات وتخليلها، وحفظ المنتجات سريعة التلف مثل الجبن والزبد، فضلاً عن استخداماته الطبية الواسعة؛ حيث استخدم في علاج الحيوانات، ودخل في كثير من الصناعات مثل الصباغة، والدباغة، وصناعة الزجاج، والفخار، والصابون.

ويتم استخراج واستخراجه من البحار، والبحيرات، والبرك المالحة، عن طريق عملية البخر بأشعة الشمس، وقد اعتبرت الحكومة البيزنطية الملح أهم السلع المحظور تصديرها للأجانب، وكانت تحتكر استخلاصه والمتاجرة فيه، وأنتجت أنواعًا مختلفة منه، تفاوتت من ملح عالي الجودة إلى آخر منخفض الجودة، وتأثرت أسعار الملح بعوامل عدة، منها: الإنتاج السنوي، والرسوم والضرائب التي تفرضها الحكومة، وتكلفة نقله إلى الأماكن النائية والبعيدة عن السواحل، ولم تكتف الحكومة بإنتاجها السنوي من الملح، ولجأت إلى استيراده من ملاحات ترانسيلفانيا، وخاصة من المجيار؛ انقضاءً لشروهم، ورغبةً في شراء سلامة حدود الأراضي البيزنطية، ورغم احتكار الحكومة إنتاج الملح والمتاجرة فيه فإن بعض المؤسسات الكنسية والديرية شاركت الحكومة احتكاره في بعض المناطق، سواء عن طريق الامتيازات أو عن طريق شراء حق استخلاصه، وأخيرًا كانت الطريقة المثلى لحفظ اللحوم والأسماك وغيرها من الأطعمة سريعة التلف هي التمليح.

الكلمات المفتاحية: بيزنطة - الأغذية البيزنطية - الملح - التمليح - اللحوم - الأسماك

- البحيرات

Abstract:

Salt was one of the most important commodities in Byzantium where many industries were based on it such as preparing bread, preserving meat and fish, salting and pickling vegetables, and preserving perishable products such as cheese and butter in addition to its wide medical uses where it was used in the treatment of animals and entered in many industries such as dyeing, tanning, glass industry, pottery, and soap.

It is extracted and extracted from the seas, lakes, and salty ponds through the process of evaporation by sunlight. The Byzantine government considered salt the most important commodity that was prohibited from being exported to foreigners. Salt prices were affected by several factors, including annual production, fees and taxes imposed by the government, and the cost of transporting it to remote and off-shore places and the government was not satisfied with its annual production of salt and resorted to importing it from the mines of Transylvania especially from Magyar Fearing their evils, and desiring to buy the safety of the borders of the Byzantine lands and despite the government's monopoly on salt production and trading in it, some ecclesiastical and monastic institutions shared the government's monopoly in some areas whether through concessions or by purchasing the right to extract it and finally it was the best way to preserve meat, fish and other Perishable foods are salting.

Keywords: Byzantium – Byzantine food – Salt – Salting – Meat – Fish – Lakes

- المقدمة:

الملح أحد أهم السلع التي لا يستطيع إنسان أن يستغني عنها، فالخبز الذي يعد غذاءً أساسياً للجميع لا يمكن أن يستساغ طعمه دون ملح، والطعام كله لا يطيب لأحد إلا بالملح، واستخدم الملح أيضاً في حفظ اللحوم، والأسماك، وتمليح الزيتون، والخضروات وتخليلها، وحفظ جميع المنتجات سريعة التلف التي لا يمكن نقلها من مكان لآخر دون أن يتم تمليحها مثل الزيت، والجبن. (١)

فضلاً عن استخداماته الطبية الواسعة منذ أيام اليونانيين، حيث كان يستخدم في علاج الخيول وغيرها من الحيوانات، ويضاف إلى مكونات أخرى في وصفات وضعها أكثر من طبيب مشهور، بالإضافة إلى أنه يدخل في كثير من الصناعات مثل الصباغة، والدباغة، وصناعة الزجاج، والفخار، والصابون (٢).

ومع أهمية الملح واعتماد الكثير من الصناعات عليه في بيزنطة فإن الباحثة صادفت ندرة كبيرة في المادة العلمية أثناء جمعها من المصادر البيزنطية، وذلك على خلاف الوضع في مصر في العصر الروماني التي انصبت الكثير من الدراسات التي تخص الملح عليه؛ وذلك لكثرة الوثائق المتاحة، ولم تعثر الباحثة سوى على مقالة واحدة تعرضت بصورة عابرة للموضوع قيد الدراسة وهي بعنوان: "Organization and Modus Operandi of the Byzantine Salt Monopoly"، تناولت الفترة من العصر الروماني حتى القرن الخامس عشر الميلادي، وركزت على احتكار التجار للملح وتنافسهم عليه وعلاقتهم بالحكومة الرومانية وعقود الشراكة بينهم في مصر خاصة، حيث كانت عملية بيع الملح وشراؤه أكثر تنظيمًا ووضوحًا من بيزنطة، وأفادت الباحثة من المقالة في طريقة استخراج الملح من البحار والبحيرات، وأماكن انتشار الملح في بيزنطة.

- أماكن استخراج الملح وكيفية:

يتم الحصول على الملح من البحار والبحيرات المالحة عن طريق عملية البخر الشمسية؛ حيث يتم عمل أحواض كبيرة وعميقة بجوار البحار والبحيرات، تستقبل المياه عن طريق فتحات، ثم يقومون بعمل أحواض أصغر بجوار الأحواض الكبيرة، وبعد تبخر المياه يتركز الملح فيقومون بتنقيته، وإزالة المواد الضارة منه، ثم يتناولونه بمجارف خشبية، ويضعونه في أكوام صغيرة، ويتركونه حتى يجف، ثم يخزنونه في حظائر، وهذه العملية عادة ما تمتد من شهر يونيو حتى

سبتمبر، وكانت تتطلب مهارة كبيرة، وينتج عن عملية الاستخراج أنواع مختلفة من الملح، منه الأبيض عالي الجودة ذو السعر الأعلى، ومنه الرمادي والبني بجودة أقل من الأبيض، وعادة ما كان يتم التركيز على إنتاج الملح قليل الجودة؛ لانخفاض سعره، ولسد احتياجات قطاعات عريضة من السوق البيزنطي^(٣).

واستغلت الإمبراطورية البيزنطية الملاحات الموجودة في الأقاليم والسواحل البيزنطية، ففي إقليم مقدونيا Macedonia يتركز في مناطق خالكيدكي، وكاسندريا، وخريسوبوليس، وكيتروس، وكالاماريا Kalamaria ، Kassandria ، Chrysopolis ، Kitros ، وفي إقليم تراقيا Chalkidike وفي العديد من المناطق قرب مدينة سالونيك Thessaloniki، وفي إقليم تراقيا Thrace يتركز بالقرب من أينوس Ainos ، وخريسوبوليس Chrysopolis، وبطول الخط الساحلي بين أينوس Ainos وخريسوبوليس Chrysopolis وأنخيالوس Anchialos، وفي أتيكا Attica، وفي جزر الكيكلادس Cycladic islands وناكسوس Naxos ، وباروس Paros ، وتينوس Tenos ، وفي خيوس Chios، وفي كريت Crete يتركز في خانديا Candia، وعلى الساحل الشمالي الغربي لجزيرة كريت يتم إنتاج ملح عالي الجودة من خليج سودا بي، وإيلوندا، وسبينالونجا Souda Bay و Elounda و Spinalona، وفي قبرص يتركز في لارنكا Larnaca، وفي آسيا الصغرى - يتركز في (فوقايا Phocaea وأقرا Ancyra وبروسا Prousa وAtramyttion وسميرنا Smyrna، وفي المنطقة المتعرجة- وفي الجزر الأيونية Ionian islands، وفي ساحل وجزر دالماتيا Dalmatian، وفي ساحل إيليريا Illyria وفي ليبانتو Lepanto، وفي البلوبونيز Peloponnesus^(٤).

وأضاف قسطنطين السابع أنه يلي مدينة أدارا Adara مصب نهر الدنيبر Dnieper حيث يوجد خليج عظيم يسمى نكروبيلا Nekropyla يصعب على المرء الملاحة أو المرور خلاله، والمسافة بين المصب وخرسون Cherson ثلاثمائة ميل فيها موانئ، وملاحات يستخرج أهل خرسون منها الملح^(٥)، وأشارت أنا كومنيننا أنه خلال حروب أبيها ألكسيوس كومنين ضد روبرت جويسكارد، وبعد أن حاصر الأخير مدينة دورازو - إحدى مدن إيليريا - اتخذ الجيش البيزنطي طريقاً طويلاً إلى حد ما للوصول إلى المدينة من خلال المستنقعات الملحية حيث تمت مباغتته^(٦).

كانت الحكومة البيزنطية تمتلك عقارات ومناجم يطلق عليها *Metalla*، ومحاجر وورش للمنسوجات، ومصانع للأسلحة، وسيطرت على الحرير، والملح وهذا الأخير كانت تحتكره إلى حد كبير، وبصفة عامة لم يكن هناك حظر على استيراد المنتجات، وإنما فرض الحظر على تصدير بعض المنتجات الغذائية الهامة والتي أطلق عليها "منوعات"، وأهمها الحبوب، والملح، والنبيد، وزيت الزيتون، فضلاً عن الذهب، والحديد، والأسلحة، والحرير عالي الجودة، وهذه المحظورات لم تكن لأسباب اقتصادية فقط، وإنما كانت لأسباب سياسية أيضاً، وأحياناً كانت تشريعات الحظر تُخترق من قبل بعض الأشخاص كما صادفنا في بداية القرن العاشر الميلادي^(٧).

ورغم أن الحكومة البيزنطية كانت تحتكر إنتاج الملح وتجارته إلى حد كبير فإننا نصادف بعض المؤسسات الديرية والكنسية التي كانت تحتكر إنتاج الملح وتجارته في بعض المناطق مثل كنيسة القديس ديمتريوس *St. Demetrius* في سالونيك؛ حيث إن الإمبراطور جستنيان الثاني *Justinian II* كان قد منح صاحبها القديس ديمتريوس مرسوماً بحق الملاحه في المنطقة التي تقع بالقرب من مدينة سالونيك، ومنحه جميع الحقوق التي ارتبطت بها منذ شهر سبتمبر ٦٨٨م وإلى الأبد، وللكنيسة أن تستخدم ريع هذه الملاحه في ترميم الكنيسة المقدسة، وإضاءتها، وإمداد رهبانها بالمؤمن وغيرها، وأكد جستنيان في المرسوم أنه لا يجوز لديمتريوس التنازل لأي شخص عسكري عن حقه في هذه الملاحه على الإطلاق^(٨).

وهذا يعني أن كنيسة القديس ديمتريوس تم إعفاؤها من دفع ضريبة الملح، كأحد الامتيازات، وهو ما يفسر لنا عدم احتكار الحكومة البيزنطية للملح بصورة كاملة، وترجع أهمية مستودع الملح أو البحيرة التي منحها جستنيان لكنيسة ديمتريوس أنها تقع في مدينة كبيرة مثل سالونيك، وهي المدينة الثانية بعد القسطنطينية، فضلاً عن عدم بيع الملح بسعر منخفض لرجال الجيش، وبصفة عامة كان الملح عاملاً أساساً في الهيكل الاقتصادي لمختلف البلدان، واعتادت الحكومة البيزنطية منذ أيام الإمبراطورية الرومانية أن تبيع حق استغلال الملاحات العامة والمتاجرة فيها لشخصيات أو مؤسسات، لكنها احتفظت بأحقية تحديد ثمن بيعه بالتجزئة للعامة^(٩). ويبدو أن مستودع الملح أو البحيرة التي منحها جستنيان لكنيسة ديمتريوس هي نفسها بركة الملح التي كانت موجودة في مدينة سالونيك في القرن التاسع الميلادي^(١٠).

ولم يكن دير القديس ديمتريوس في سالونيك صاحب الامتياز الوحيد في احتكار الملح، وإنما صادفنا امتيازاً آخر لمؤسسة كنسية في القرن التاسع الميلادي من خلال رسالة القديس إغناطيوس الشماس Ignatiois the Deacon الذي كان مطراناً لنيقية ثم أصبح أسقفًا لها - إلى أسقف مدينة هيلينوبوليس Helenopolis يطلب منه أن يزودهم بالملح الذي ينتجه أسقف هيلينوبوليس مقابل أن يدفع إغناطيوس اثنتي عشرة قطعة ذهبية، وكان قد أرسل له منها ثلاث قطع مع الرسالة، والباقي حينما يتم تسليم الكمية المتفق عليها، وقبل أن يطلب منه تزويده بالملح أخذ يستميل قلبه بما جاء في الكتاب المقدس بأنه لا يمكن أن يؤكل الخبز دون ملح، وأن الطعام لا يكون مستساغًا بدونه^(١١).

ومع أن إغناطيوس حدد سعر الكمية المتفق عليها، ولم يحدد هذه الكمية، فإننا نستشف هنا أن الملح حينئذ كان مرتفع الثمن إلى حد ما، فضلاً عن أنه لم يكن متوافراً بصورة كبيرة في الأسواق حتى يرسل إغناطيوس يطلب كمية كبيرة من مدينة أخرى، بل ويحاول استمالة الأسقف ربما خوفاً من ألا يوافق على إتمام الصفقة.

ولم يقتصر الأمر على حصول المؤسسات الكنسية والديرية على امتياز استخلاص الملح واستغلاله في أماكن بعينها بل نصادف في وثيقة دير بانتوقراطور Pantokrator أنه تم شراء جميع أعمال الملح في منطقة Chersonesos في تراقيا^(١٢).

ويبدو أن سعر الملح كان يتأثر بالإنتاج السنوي الذي كان ثابتاً - إلى حد كبير - مع تزايد أعداد المستهلكين، ويتأثر بالرسوم، والضرائب المدفوعة للحكومة والتي كان يتم إضافتها عادة إلى تكلفة إنتاجه، ويتأثر بالكمية التي يتم إنتاجها سنوياً والتي تخضع بدورها لعوامل منها سطوع الشمس، وتركز الملح في البحار والبحيرات، فضلاً عن أنه كان يتأثر بالمسافة التي يتم شحنه إليها، فكلما كانت المدن التي تستخدم الملح نائية أو بعيدة عن السواحل زادت تكلفة نقل الملح، ومن ثم يؤثر على سعره؛ لذا كان العامة يحاولون التقليل من استخدامه قدر المستطاع عند زيادة سعره رغم أنه ليس له بدائل^(١٣).

ومن المفترض أن القسطنطينية كانت تحصل على الملح من بحر مرمرة والبحر الأسود^(١٤) حيث كان المجيار Magyars يتبادلون الملح مع بيزنطة مقابل المجوهرات والعملات البيزنطية، ويستخرجونه من الملاحات الموجودة في ترانسيلفانيا Transylvania وذلك بعد هجرتهم غرباً واستقرارهم في ترانسيلفانيا، حيث استطاعوا السيطرة على أحد الملاحات فيها؛

ولأنهم يعرفون قيمة هذه السلعة، ويقدرّون أهميتها قاموا بطرحها في الأسواق بأسعار مرتفعة، وكان الطلب يزداد على ذلك الملح في جميع أنحاء الإمبراطورية البيزنطية. ويبدو أن الحكومة البيزنطية لم تكن بحاجة ماسة للبحث عن أماكن بعيدة مثل ترانسيلفانيا وملح المجيار بحد ذاته، بقدر حاجتها لبناء علاقات سلمية مع الشعوب الأجنبية، عملاً بمبدأ أن التجارة تمنع مهادمة الحدود، وكى تضمن سلامة الأراضي البيزنطية في البلقان من إغارتهم عليها.^(١٥)

ولم تكن منطقة ترانسيلفانيا وما تحويه من ملاحات حكراً على المجيار فقط، وإنما سبقهم إليها عناصر أخرى من الآفار، والسلاف، فضلاً عن مواطنين من الرومان، وقد أقام البلغار علاقات مع سكان هذه المنطقة التي تنتج الملح في أواخر القرن الثامن وبداية القرن التاسع الميلادي، ثم استطاعوا في القرن التاسع السيطرة على نقاط إستراتيجية في جنوب شرق الكاربات Carpathians وسيطروا على طرق تجارة الملح الرئيسية من ترانسيلفانيا إلى الشمال والغرب والجنوب واخترقوا منطقة الملاحات وسيطروا على حركة التجارة بطول نهر موريس Mures، وعلى ضرائب نقل الملح إلى بانونيا Pannonia ومورافيا Moravia.^(١٦)

لقد كانت عامة الناس في بيزنطة يتناولون الخبز، والزيتون، وزيت الزيتون، واللحوم، والخضروات، والفاكهة، ومنتجات الألبان، والبقوليات مع بعض الاختلاف بين إقليم وآخر، وفقاً لما يتم زراعته؛ حيث إن بعض الأقاليم مثل الأناضول لم تكن تزرع الزيتون، ولا شك أن الخبز كان أبرز جميع المواد الغذائية في بيزنطة، وكانت إضافة الملح إليه من الضروريات خاصة خبز الجنود، مثلما أكد الأباطرة.^(١٧)

وبصفة عامة كان البيزنطيون يتناولون وجبتين يومياً، واحدة في الصباح، والأخرى قبل غروب الشمس أو عند الغروب، وكان أساس طعامهم اليومي الخبز والحساء اللذين يستهلكونهما بكميات كبيرة بسبب غلاء اللحوم، والأسماك، وكذلك نظراً لطول فترات الصوم، والراجح أن هذا الحساء -الذي كان الملح عنصراً أساسياً فيه- كان يتكون من ماء وملح وبصل وبردقوش (نبات العترة) وكمية قليلة من الزيت، وأطلق عليه "الحساء المقدس" وكان طعام أفقر الناس، وربما تتكون الوجبة الساخنة من هذا الحساء فقط.^(١٨)

وكان طعام الرهبان ورجال الدين لا يخلو من الملح^(١٩) لدرجة أن كتاب التوبة الذي أصدره ثيودور ستوديت Theodore of Stoudios اشتمل على ما يقرب من عشرين إلى ثلاثمائة سجدة توبة لله عن مختلف هفوات الطهارة، مثل عدم إضافة الزيت أو الملح إلى الطعام

في الوقت المناسب أثناء الطهي، وهو ما يكون سبباً في إفساد الطعام^(٢٠). وكان أساسياً في حياة الرهبان ورجال الدين في الأديرة والكنائس، خاصة أيام الصوم الكبير؛ حيث كان مسموحاً لبعض الرهبان أن يتناولوا الخبز، والماء، والملح فقط في بعض الأيام، وفي أيام أخرى يتناولون الخبز، والماء، والملح مع الخضروات النيئة^(٢١).

وقد حدد كاتب وثيقة بانتوقراطور من بين المؤن اللازم توافرها للمستشفى التابعة للدير ثلاثين مُدًا Modioi من الملح كل شهر، بل إنه أوقف العديد من الممتلكات لصالح الدير والمستشفى ودار العجزة، ومنها أنه قام بشراء الحقوق البحرية لسوق براخيونيون Brachionion في تراقيا مع جميع مناطق الصيد فيه^(٢٢).

- تمليح الأطعمة:

يبدو أن تدخين الطعام لم يكن منتشرًا في بيزنطة إلى حد كبير، رغم أن يوستاثيوس التسالونيكى أشار إلى أن الروم اعتادوا في المناسبات على تناول اللحوم المدخنة والمشوية^(٢٣) وكانت الطريقة الأكثر فاعلية لحفظ اللحوم هي التجفيف والتمليح، وكانت الخطوة الأولى في عملية صنع اللحم المملح هي تجفيف اللحم لوقف نمو البكتيريا بعد إزالة العظام، ويتطلب تجفيف اللحوم والأسماك قدرًا كبيرًا من الملح، فكانت عملية تمليح لحم الخنزير مثلًا تتم عن طريق وضع طبقة من الملح في قعر جرة كبيرة، ثم توضع طبقة من لحم الخنزير وتغطى بطبقة أخرى من الملح، ثم المزيد من لحم الخنزير وطبقات الملح، حتى تمتلئ الجرة، ثم تغطى بطبقة من الملح، وبعد خمسة أيام يتم إخراج اللحم وإعادة ترتيبه بشكل عكسي، وبعد اثني عشر يومًا يُخرج اللحم ويجفف لمدة يومين، ثم ينظف ويغلف بالزيت، ويُدخن على البارد لمدة يومين آخرين قبل تخزينه، ويطلق على اللحم المملح أكروباستون Akropaston، أما تمليح الخضروات بالملح والخل فكان يطلق عليه طورسي Toursi^(٢٤).

وتباع اللحوم والأسماك المجففة لدى باعة المواد الغذائية في دكاكينهم التي كانت منتشرة في ميادين القسطنطينية وشوارعها وفي غيرها من المدن والأقاليم البيزنطية؛ حتى يتيسر للناس الحصول على ضرورات المعيشة، وكانت تحوي اللحم، والسّمك المملح، والحليب، والجبن، والعسل، وزيت الزيتون، وجميع أنواع الخضروات، والزبد وغيرها، وكان محرّمًا عليهم بأمر والي المدينة أن يتاجروا في بضائع العطارين وصناع الصابون أو تجار الكتان أو أرباب الحانات أو الجزارين، مهما تضاءلت درجة اشتغالهم بها، وإذا خالف أحدهم القوانين يتم جلده، وقص

شعره ونفيه، وكان لهؤلاء البقالين نقابة تخضع لسلطة والي المدينة، وسمح لهم الوالي بالحصول على ربح يعادل ١٦.٦٦ % من قيمة السلعة التي يبيعونها فقط، وإذا حدث وتجاوز أحدهم الأرباح القانونية المقررة، أو حصل على أرباح فاحشة يتم جلده وقص شعره، وإرغامه على ترك مهنته^(٢٥).

وحرص والي المدينة على ثبات قيمة المكايل والموازين المستخدمة، فاشتراط أن تكون جميع المكايل والموازين مختومة بخاتم المدينة، وإذا ضبط تاجر مواد غذائية وهو يغش أو يرفع السعر المتعارف عليه فعليه دفع غرامة قدرها عشر نوميذمات، وفرض عليهم عدم تخزين المواد الغذائية في الوقت الذي تشح فيه، ومن يفعل ذلك كان على الوالي أن ينظر في أمره، وأخيراً كان عليهم تخزين المواد الغذائية بعناية كي لا تتضرر صحة المستهلكين^(٢٦). فكان من الواجب ألا تحضر المنتجات للقسطنطينية من أماكن بعيدة كي لا تتعرض للتلف مثل الفاكهة والخضروات التي كانت تأتي براً عن طريق تراقيا Thrace وبحراً بالقوارب عن طريق السواحل الآسيوية لمضيق البسفور وبحر مرمرة، ومن المفترض أن المنتجات الحيوانية مثل الجبن والزبد المملح جاءت أيضاً من المناطق الآسيوية والأسماك الطازجة من بحر مرمرة ومضيق البسفور وتباع في سوق السمك، أما الأسماك التي كانت تأتي من أماكن بعيدة فلا بد أن تكون مملحة أو مجففة^(٢٧).

وارتبطت بعض النقابات بأعمال الملح والتلميح مثل نقابة الجزائريين، ونقابة جزاري الخنازير، وكان لكل منهم نقابة مستقلة، فالجزاريون يبيعون لحوم الأبقار والماشية ويشهد عملية الذبح موظفو الحكومة المختصون، وعليهم أن يبيعوا اللحوم بأسعار أكثر اعتدالاً، أما جزاري الخنازير فكان عليهم أن يلتزموا بالأسعار المحددة وألا يرفعوا سعر الخنازير، وألا يخزنوا ما لديهم من لحوم إلى وقت يشح فيه وجودها، وعليهم أن يستخدموا الموازين المختومة بخاتم الوالي، ومن يغش في الميزان أو يتجاوز القرارات المفروضة يتعرض للضرب وقص الشعر^(٢٨). وباعة السمك ارتبطت أعمالهم بأعمال الملح والتلميح أيضاً، فكان لباعة السمك أسواق عديدة ويشتررون الأسماك من الصيادين المتواجدين على الشواطئ أو عند مراسي القوارب؛ حيث تفرغ القوارب شحناتها، وكانت أماكن باعة السمك في العاصمة تعرف بالطاقات، ولكل طاقة مشرف يلتزم بمراعاة سعر السمك ونسبة الربح التي تمثل مليارزيون Miliarision عن

كل نوميذما من ثمن البيع، وهؤلاء الباعة كان محرماً عليهم أن يقوموا بتمليح السمك أو تصديره للأجانب، إلا إذا كان فائضاً منه، فيقومون بتمليحه حتى لا يفسد^(٢٩).

وكانت الأسماك يتم اصطيادها بالقوارب عن طريق الصيادين، ثم يقوم الصيادون ببيع الأسماك لباعة السمك الذين كانت لهم أماكن خاصة بهم لبيع الأسماك للعامة، ويلتزمون بالقوانين التي حددها لهم والي المدينة، ويخضعون له ويتعرضون للعقاب إذا خالفوا أوامره التي كان أهمها ألا يقوموا بتمليح الأسماك مباشرة بعد شرائها من الصيادين إلا إذا كانت فائضة عن الحاجة ولم يتم بيعها، وسوف تتعرض للتلف إذا بقيت، وفي هذه الحالة يسمح لهم بتمليحها. ومن المفترض أن أطباق السمك كانت إحدى الأكلات في أيام الصوم، وهي الفترة التي يتم فيها الامتناع عن اللحوم، رغم نصائح بعض رجال الدين للبيزنطيين بضرورة التوقف عن تناول الأسماك التي تباع على شاطئ البحر، وأن يستعوضوا عنها بالحبوب والبقوليات والخضروات^(٣٠). وفي حالة ما إذا استجاب العامة لتلك النصائح فإنه يكون هناك فائض كبير في السمك أيام الصوم، ويتوجب على باعة السمك أن يقوموا بتمليحه حتى لا يتعرض للفساد. وكان هناك أنواع مختلفة من الأسماك في بيزنطة نظراً لتنوع المجاري المائية وتعددتها، وكان حفظ الأسماك إما بالتمليح أو التجفيف، ويتم حفظ بيض السمك (الكافيار) أيضاً، فضلاً عن صلصة السمك المصنوعة من الثوم^(٣١)، وعملية نقل الأسماك المملحة من المدن الساحلية إلى داخل البلاد كانت تستغرق وقتاً في أحيان كثيرة؛ ما يكون له كبير الأثر في تلف تلك الأسماك وفسادها؛ لذلك كان التملح هو الطريقة المثلى للحفاظ عليه، ونقله إلى داخل البلاد دون تلف، ويتم نقله عن طريق البغال التي تحمل هذه الأسماك المملحة بعناية في سلال^(٣٢). ويشير يوستاثيوس التسالونيكى إلى أن مانويل كومنينوس أقام مأدبة زفاف رائعة حوت مختلف أنواع الخبز، والجبن المملح، والمخللات المملحة، والسمك المملح، والكافيار المستورد (الأحمر والأسود) الذي يتم استيراده من الشعوب الشمالية التي تستقر على نهر الدون ومصب البحر الأسود^(٣٣).

وهناك نقابة أخرى اعتمدت بشكل كبير على الملح وهي نقابة الخبازين الذين اعتمدوا على الملح بشكل أساسي، فبدونه لا يستطيعون صنع الخبز أو إنتاجه، وهؤلاء أيضاً كانوا خاضعين لسلطة والي المدينة^(٣٤)، ولا بد أن نقص الملح أو ارتفاع سعره كان يؤثر بشكل كبير على إنتاج الخبز من جهة، وعلى ثمنه من جهة أخرى.

كان على الحكومة البيزنطية أعباء من المؤن الغذائية تعتمد بصفة أساسية على الملح، فمؤن الجيش كان أهمها الملح من أجل الخبز، وإعداد باقي أنواع الأطعمة، فضلاً عن كميات الأسماك المملحة التي كانت تحفظ في قافلة الأمتعة، والتي لم تحدد أحد الكتب العسكرية كميتها، كما اعتمدت اللحوم المملحة أيضاً على الملح، واستخدم الملح بصفة أساسية في إعداد اللحوم سواء أكانت مسلوقة أم مشوية، والتي كانت طبقاً رئيساً في غذاء الإمبراطور وزائريه من الأجانب والجنود في الجيش البيزنطي^(٣٥).

وكان على رئيس المائدة الإمبراطورية ووكيل المؤونة والدمستق Demestikos المسؤول عن الخدمة أن يقوموا بتجهيز طعام الأسرة الإمبراطورية في الحملات العسكرية، ويتسلمون النقود الخاصة بهذا الطعام من الإيديكون، ويتضمن اللحوم المملحة، والجبن، والأسماك المملحة، ويشير قسطنطين السابع إلى أن الأسماك المملحة والصدفية كانت تُشتري، فضلاً عن الطعام الذي كان يقدم كهدايا للأسرة الإمبراطورية^(٣٦).

ويعد الملح من أهم المؤن في حملات الجيش البيزنطي، وحددت قوانين ثيودوسيوس كمية الملح التي يجب أن تحويها قوافل أمتعة الجيش، لكن خلال الفترة قيد الدراسة لم تشر الكتيبات العسكرية إلى كميات محددة منه، وإنما نجدها تؤكد أهمية الملح في مؤن الجنود دون تحديد^(٣٧). وكانت الحكومة البيزنطية مثقلة بأعباء أخرى، منها أن تمد التجار الروس بالمؤن التي يحتاجون إليها من خبز، ونبيد، ولحوم، وأسماك، وفاكهة وغيرها خلال مدة إقامتهم في بيزنطة وهي ستة أشهر، وعند مغادرتهم بيزنطة كانوا يحصلون على هذه المؤن أيضاً من الإمبراطور البيزنطي؛ وذلك وفقاً للاتفاقيات التي عقدت بين البيزنطيين والروس، عامي ٩١١م و ٩٤٥م^(٣٨). ولم تشر المصادر إلى طبيعة الأسماك واللحوم التي كانت تقدم لهم، إلا أنها بطبيعة الحال لا بد وأنها كانت تحتوي على أسماك ولحوم مملحة خاصة عند مغادرتهم بيزنطة؛ كي لا تتعرض للتلف أو الفساد، وهكذا كانت الحكومة بحاجة إلى كميات كبيرة من الملح لتأمين عملية تمليح الأطعمة.

- الخاتمة:

تتبعت الدراسة التي بين أيدينا الملح، وأهميته، ومصادره، واستخدامه في تمليح الأطعمة وتخليها، وخلصت إلى ما يلي:

- كان الملح من أهم السلع التي لم يكن لأحد أن يستغني عنها في بيزنطة؛ حيث كان أساسياً في إعداد الخبز، وحفظ اللحوم، والأسماك، وتمليح الزيتون والخضروات وتخليها، وحفظ جميع المنتجات سريعة التلف مثل الزبد والحبن التي لا يمكن نقلها من مكان لآخر دون تمليح، فضلاً عن استخداماته الطبية الواسعة؛ حيث كان يستخدم في علاج الحيوانات، ويدخل في كثير من الصناعات مثل الصباغة، والدباغة، وصناعة الزجاج، والفخار، والصابون.

- كان الملح يستخرج ويستخلص من البحار، والبحيرات، والبرك المالحة، عن طريق عملية البخر بأشعة الشمس، ولم تشر المصادر إلى وجود آبار للملح إلا في نطاق ضيق.

- استغلت الحكومة البيزنطية الملاحات التي كانت منتشرة في العديد من الأقاليم والسواحل البيزنطية، واعتبرت الملح من السلع المحظور تصديرها إلى الأجانب، وكانت تحتكر استخلاصه، والمتاجرة فيه إلى حد بعيد.

- حصلت بعض المؤسسات الكنسية والديرية - مثل كنيسة القديس ديمتريوس في سالونيك - على امتياز استخراج الملح من الملاحات والمستودعات البيزنطية، وشاركت الحكومة في احتكار الملح وتجارته، ولجأت أخرى إلى شراء حقوق أعمال الملح من الحكومة.

- أنتجت بيزنطة أنواعاً مختلفة من الملح، تفاوتت من ملح عالي الجودة إلى منخفض الجودة، لكن إقبال العامة تركز على الملح الذي كان أقرب للون الرمادي؛ لانخفاض سعره إلى حد ما.

- تأثرت أسعار الملح بعوامل عدة منها الإنتاج السنوي، والرسوم والضرائب التي يتم دفعها للحكومة، وتكلفة نقله إلى الأماكن النائية، والبعيدة عن السواحل.

- لم تكف الحكومة البيزنطية بإنتاجها السنوي من الملح من الملاحات الموجودة في الأقاليم والسواحل البيزنطية، ولجأت لاستيراده من ملاحات ترانسيلفانيا، وخاصة من المجيار انقواء لشرورهم، ورغبة في شراء سلامة حدود الأراضي البيزنطية.

- لم تكن طريقة حفظ الطعام بالتدخين منتشرة في بيزنطة، وكانت الطريقة المثلى لحفظ اللحوم والأسماك هي التجفيف والتعليق .

- كانت اللحوم، والأسماك، وغيرها من الجبن، والزبد، يتم بيعها في دكاكين بيع المواد الغذائية التي كانت منتشرة إلى حد كبير في المدن، وفرض والي المدينة تشديدات صارمة على البقالين بضرورة تخزين المواد الغذائية جيّدًا؛ حفاظًا على صحة المستهلكين، والالتزام بالبيع المحدد لهم دون أن يرفعوا الأسعار على العامة.
- كانت الأسماك طعامًا رئيسًا لدى البيزنطيين بكافة طوائفهم، لكن نقل الأسماك من المدن الساحلية إلى داخل البلاد كان يستغرق وقتًا، مما يعرض الأسماك للتلف؛ لذا كان تمليح الأسماك قبل نقلها هي الطريقة المثلى.
- ارتبطت بعض النقابات بأعمال الملح والتمليح مثل نقابة الجزارين، وجزاري الخنازير، والخبازين، وباعة السمك.

الهوامش

(1) Ignatios the Deacon, *The Correspondence*, trans. C. Mango, Dumbarton Oaks research Library, Washington D.C., 1997, p.52; See also: Koder, J., "Stew and Salted Meat—opulent Normality in the Diet of Every Day," in: *Eat, Drink and Be Merry (Luke 12: 19) – Food and Wine in Byzantium*, ed. L. Brubaker and K. Linardou, *Society for the Promotion of Byzantine Studies*, Birmingham, 2007, p.59; Maniatis, G. C., "Organization and Modus Operandi of the Byzantine Salt Monopoly," *Byzantinische Zeitschrift*, 102, 2009, p. 669.

(2) Diocles of Carystus, *A collection of the fragments*, trans. Ph. J. Eijk, Brill, Leiden, 2000, vol.1, pp. 215, 221, 317, 325, 341; McCabe, A., "Horses and horse-doctors on the road," in: *Travel in the Byzantine world*, ed. Macrides, R., Birmingham, 2000, pp. 96 – 97; Maniatis, "Organization and Modus," p.669.

(3) Maniatis, "Organization and Modus," pp.661 – 662.

لمزيد من التفصيل عن استخراج الملح من البحار وتنقيته، وطريقة حفظه والأدوات المستخدمة، انظر: Maniatis, "Organization and Modus," pp.661-664.

(4) Justinian II, *An Edict of the Emperor Justinian II*, September 688, trans. A. Vasiliev, *Speculum*, vol. 18, no. 1 (Jan. 1943), pp. 3, 6 – 7; Treadgold, W., *The Byzantine Revival 780 – 842*, Stanford University Press, California, 1988, p. 302; Koder, J., "Maritime Trade and the Food Supply for Constantinople in Middle Ages," in: *Travel in the Byzantine World*, ed. R. Macrides, Birmingham, 2000, p.113; Maniatis, "Organization and modus," p. 669; Bourbou, Ch., *Health and Disease in Byzantine Crete (7th-12th Centuries AD)*, Ashgate publishing limited, 2010, p.24.

(٥) بورفيروجنيثوس (قنسطنطين السابع)، *إدارة الإمبراطورية البيزنطية*، ترجمة وتحقيق وتعليق: محمود سعيد عمران، بيروت: دار النهضة العربية، ١٩٨٠م، ص ١٤٩.

- كان لإقليم خرسون أهمية تجارية كبيرة لدى الإمبراطورية البيزنطية، وكان ميناء للسفن البيزنطية في البحر الأسود، ومنفى للمغضوب عليهم سياسيًا، وفي الوقت نفسه كان محاطًا بالعديد من الشعوب السلافية والتركية فضلًا عن الخطر الروسي الزاحف على البحر الأسود مع بداية القرن العاشر، ومثل إقليمًا مستقلًا يحمل حاكمه لقب استراتيجوس عام ٨٣٣م، ولم يكن يتلقى راتبه من الخزانة العسكرية مثل قادة الأقاليم الشرقية، بل كان عليه أن يتدبر أموره من مواردها المحلية، وربما كان يتخذ من خرسون عاصمة له، وأعاد ليو السادس تنظيم هذا الإقليم إثر تمرد سكانه عام ٨٩١م. انظر:

طارق منصور، *قطوف الفكر البيزنطي*، مصر العربية للنشر والتوزيع، القاهرة، ٢٠٠٢م، ج١، ص ١٩٢-١٩٣.

- وقد حرص البيزنطيون على أهل خرسون إلى حد كبير، ففي معاهدة ٩٤٥م بين الجانبين البيزنطي والروسي اشترط البيزنطيون على الروس أنه في حالة إذا ما التقى الروس بالصيادين الخرسونيين على فم الدنيبر Dnieper ألا يقوموا بالتعرض لهم أو أذيتهم بأي شكل. انظر: *The Russian Primary Chronicle Laurentian text*, trans. S.H. Cross and O. P. Sherbowitz-Wetzor, Cambridge, 1953,

p.76; Sorlin, I, "LES TRAITÉS DE BYZANCE AVEC LA RUSSIE AU Xe SIÈCLE (II)," *Cahiers du monde russe et soviétique*, vol. 2, 1961, pp.450,460 .

(٦) آنا كومنينيا، الألكسياد، ترجمة حسن حيشي، المجلس الأعلى للثقافة، ٢٠٠٤م، ص ١٨٦ .
- وردت في النسخة الإنجليزية (عن طريق حفر الملح) وهذا المعنى ربما يشير إلى أنها كانت آبارا للملح وليست مجرد مستنقعات. انظر:

Anna Comnena, *The Alexiad*, trans. E.A.S., Dawes, Cambridge, 2000, p. 122 .

- رغم حاجة البيزنطيين للمياه المالحة في استخراج الملح، فإنهم كانوا في حاجة أكثر للمياه العذبة التي كانت عاملاً رئيساً يتحكم في اختيار أماكن إقامة المخيمات البيزنطية؛ حيث أمرت الكتيبات العسكرية أن يتم إقامة هذه المخيمات بالقرب من مجرى الماء العذب الصالح للشرب. انظر:

Anonymous, *Three Byzantine Military*, p. 83 .

(٧) ليوتيراند، سفارة ليوتيراند أسقف كرمونا إلى القسطنطينية ٩٦٨م، صفحة من العلاقات الدبلوماسية الألمانية البيزنطية، ترجمة وتعليق علي أحمد محمد السيد، الإسكندرية، ٢٠٠٠م، ص ٨٦-٨٩؛ انظر أيضاً:

Laiou, A. E. and Morrisson, C., *The Byzantine Economy*, Cambridge University Press, 2007, pp.33, 54 – 55 .

- عند زيارة ليوتيراند أسقف كرمونا للقسطنطينية عام ٩٦٨م أخبره رجال الإدارة الإمبراطورية بنوعية الملابس التي يسمح له بأخذها، وهي الأثواب ذات النوع الممتاز التي حددها الوالي، وخُتمت بختم من الرصاص، أما الأثواب الأخرى عالية الجودة فتم حظرها على غيرهم من الأمم؛ حيث اعتبروا أنفسهم " رومان "، وأن باقي الأمم ليست جديرة بهذه الملابس مثلهم، وأخذوا منه خمسة أنواع من النوع الممتاز، ذات اللون الأرجواني، ناعمة وذات أكامام طويلة، ومع التشديدات التي وضعها الوالي على السلع المحظور بيعها للتجار الأجانب، فإن التجار الأجانب كانوا يتمكنون من إخفاء هذه الملابس المحظورة، ويبيعونها خارج البلاد بالأسعار التي تحلو لهم، ونلاحظ ذلك من رد ليوتيراند على رجال الإدارة البيزنطية بقوله: " مثل هذه الأردية يمكن بالكاد أن يطلق عليها صفة فريدة، حينما يلبسها الأشخاص الذين يرتادون الشوارع والمشعوذون " وحينما سأله موظفو الإدارة من أين حصل هؤلاء عليها؟ أجابهم: من التجار البنادق، والأمافيين الذين يقدمون لنا هذه الأردية، مقابل مواد غذائية يحصلون عليها. انظر: ليوتيراند، السفارة، ص ٨٦-٨٩.

(٨) *An Edict of the Emperor Justinian II*, pp.3, 6- 7.

- منح جستنيان الثاني القديس ديمتريوس هذا الامتياز نظرا لبطولات ديمتريوس ودوره في الدفاع عن مدينة سالونيك ضد هجوم السلاف وانتصاره عليهم في الحملة التي قادها ضدهم عام ٦٨٨م، فضلا عن مساعدته للإمبراطور في صد أعداء الإمبراطورية. انظر: *An Edict of the Emperor Justinian II*, p.7 .

(٩) *An Edict of the Emperor Justinian II*, pp. 10 – 11, 13 .

(10) Kaminiates, J., *The Capture of Thessaloniki*, trans. D.Frendo and A. Fatiou, Australian Catholic University, Perth, 2000, p.xlii.

(11) Ignatios the Deacan, *the Correspondence*, trans. C. Mango, Dumbarton Oaks research library , Washington D.C., 1997, pp. 3 , 52 – 53 .

(12) Pantokrator, *Typikon of Emperor John II Komnenos for the Monastery of Christ Pantokrator in Constantinople*, trans. R. Jordan, BMFD, pp.769, 1764.

-شيد هذا الدير الإمبراطور يوحنا الثاني كومنين (١١١٨ – ١١٤٣م) على تل شمال القسطنطينية، وقيل إنه ينسب لزوجته إيرين. انظر:

Pantokrator, *Typikon*, p. 725.

(13) *The Theodosian Code and Novels and the Sirmondian Constitutions*, trans. C. Pharr, New York, 1951, p. 527; See also: Maniates, "Organization and Modus", pp. 670-671.

(14)Koder, "Maritime Trade and the Food Supply," p.113.

(15)Stephenson, P., *Byzantium's Balkan frontier*, Apolitical study of the Northern Balkans, 900- 1204, Cambridge University Press , 2004, pp. 44 – 45 .

- المناطق الشرقية والجنوبية من الكاربات Carpathians هي مناطق مسطحة معروفة باسم هضبة ترانسيلفانيا، والجزء الأكبر منها تم دمجها في المقاطعة الرومانية داشيا Dacia في القرن الثاني الميلادي، وترانسيلفانيا بطبيعتها منطقة زراعية غنية تتخللها بعض الغابات، وبعض الأراضي العشبية التي يرعى فيها البدو قطعانهم وتتمتع أيضا بموارد ملح غنية، ويبدو أن عشرة ملاحات على الأقل كانت تعمل فيها من القرن السابع إلى القرن العاشر الميلادي، ووجود هذه الملاحات يفسر لنا مدى اهتمام البلغار بهذه المنطقة منذ أواخر القرن الثامن الميلادي . انظر: قنسطنطين السابع، *إدارة الإمبراطورية*، ص ٧٠؛ انظر أيضاً:

Sophoulis, P., *Byzantium and Bulgaria 775 – 83*, Brill, Leiden, 2012, p.115 .

-كان الموطن الأول للمجيار هو جبال الأورال، واضطروا في فترة مبكرة من تاريخهم إلى ترك هذا الموطن والتوجه جنوبا عبر السهوب حيث استقروا في الإقليم الواقع بين نهري الدون وكوبان وبذلك أصبحوا جيرانا للخزر، ثم خضعوا للخزر في الفترة بين منتصف القرن السابع إلى نهاية القرن التاسع، وحوالي عام ٨٣٠م تحرك المجيار غربا عبر نهر الدون إلى الشاطئ الغربي حيث بدأ توطينهم في المنطقة الواقعة بين نهري الدون والدينير وذلك لمواجهة الخطر الروسي، وقيل إن عملية التوطين تلك تمت بناء على أوامر الخزر، وأقاموا فيها حتى قام البشناق بطردهم منها نهاية القرن التاسع الميلادي. انظر: قنسطنطين السابع، *إدارة الإمبراطورية*، ص ١٤٣، ١٤٦-١٤٤، انظر أيضا المتولي السيد تميم، *البشناق والبيزنطيون*، ص ٧٧-٧٨.

(16)Fulda, *The Annals, ninth- Century Histories*, trans. T. Reuter, Manchester University Press, Manchester , p.124, Sophoulis, *Byzantium and Bulgaria*, pp.124 , 126 , 128 .

- كانت شبه جزيرة القرم منطقة ذات تنوع عرقي وجغرافي ولغوي كبير، فالجزء الجنوبي منها سيطر عليه سكان مسيحيون يتحدثون اليونانية، وتعرضت هذه المنطقة لتأثير بيزنطي قوي منذ أواخر القرن السابع وما بعده بعد أن وصل إليها مجموعة كبيرة من اللاجئين الأيقونيين هروبا من الحكومة البيزنطية، فضلا عن التجارة النشطة مع البيزنطيين؛ حيث كان يتم تصدير الزجاج البيزنطي إلى جميع شبه الجزيرة، وشمال البحر الأسود من القرن السابع وحتى القرن التاسع الميلاديين، وفي المقابل صدرت مدن شبه جزيرة القرم الجنوبية المواد الخام إلى بيزنطة وخاصة الأسماك، والفراء، والملح، والخشب، والشمع، واستمرت خرسون لفترة طويلة تحت السيطرة البيزنطية، انظر: . Sophoulis, *Byzantium and Bulgaria*, p. 136 .

-أقام الأفار في أقاصي نهر الدانوب، وكثيرا ما كانوا يغيرون على الحدود البيزنطية، وفي عهد الإمبراطور هرقل أمر الكروات بمحاربة الأفار فهزمهم وطردوهم واستقروا مكانهم حسب أوامر هرقل. انظر: قنسطنطين السابع، *إدارة الإمبراطورية*، ص ١١٨-١١٩، ١٢٣.

(17)Joshua the Stylite, *The Chronicle*, trans. F.R. Trombley and J.W. Watt, Liverpool University Press, 2000, p. 66, note. 313; Leo of Synada, *The Correspondence of Leo Metropolitan of Synada and Syncellus*, trans. M. P. Vinson, Washington., D.C., 1985, p. 69; Koder, "Stew and Salted Meat–opulent," p.69; See also: Koder, " Stew and Salted Meat–opulent," p. 62.

(18)Koder, " Stew and Salted Meat–opulent," pp. 70, 72; Bourbou, *Health and Disease in Byzantine Crete*, p.138.

(19)*Three Byzantine Saints: Contemporary Biographies Translated from the Greek*, trans. E. Dawes, London, 1948, p. 138.

(20)Talbot, A. M., "Mealtime in Monasteries: the Culture of the Byzantine Refectory," in: *Eat, Drink and Be Merry (Luke 12: 19) Food and Wine in Byzantium*, ed. L. Brubaker and K. Linaudou, Society for the Promotion of Byzantine Studies, Birmingham, 2007, p. 121 .

يرجع تأسيس هذا الدير إلى القديس يوحنا ستوديت John Stoudios، الذي كان يتقلد منصب القنصل عام ٤٥٤م، وقيل إن تاريخ بناء كنيسته يرجع لوقت سابق عن الدير، ربما لعام ٤٥٣م، وكان يقع بالقرب من البوابة الذهبية في مدينة القسطنطينية، وكان يوحنا من أكثر المدافعين عن عبادة الصور والأيقونات؛ ولذا تعرض رهبان هذا الدير للطرد من المدينة على يد الإمبراطور قسطنطين الخامس Constantine V (٧٤١ - ٧٧٥م) الذي كان معارضاً لعبادة الأيقونات، وتعرضوا للاضطهاد أيضاً على يد الإمبراطور ثيوفيل Theophilus (٨٢٩-٨٤٢م) انظر:

Theodore Studite, *Testament of Theodore the Studite for the Monastery of St. John Stoudios in Constantinople*, trans. T. Miller, BMFD, p. 67; See also: Hatlie, P., *The Monks and Monasteries of Constantinople, ca.350 – 850*, Cambridge University Press, 2007, pp. ix-x.

(21) *Three Byzantine saints*, p. 138; *Black Mountain: Regulations of Nikon of the Black Mountain*, trans. R. Allison, BMFD, pp. 398, 401, 403 .

(22) Pantokrator, *Typikon*, pp.761, 769,1761 .

Modios- انظر: Leo the Deacon, *Byzantine Military Expansion in the Tenth century*, trans.A-M. Talbot and D.F. Sullivan, Washington, D.C, 2005, p. 199 note. 90.

(23) Eustathi Thesssalonicensis, *De Emendanda Vita Monachica*, trans. K. Metzler , Berolini et Novi Eboraci, 2006, pp. 203-205; See also: Koder, " Stew and Salted Meat-opulent," pp. 59-60.

(24)Grunbart, M.," Store in a Cool and Dry Place: Perishable Goods and their Preservation in Byzantium" in: *Eat, Drink and Be Merry (Luke 12: 19) – Food and Wine in Byzantium*, ed. L. Brubaker and K. Linardou, Society for the Promotion of Byzantine Studies, Birmingham, 2007, p. 47; Koder, " Stew and Salted Meat-opulent," pp. 59,62.

- كان تدخين اللحوم والأسماك معروفاً، لكنه لم يكن شائعاً إلى حد كبير في بيزنطة؛ ويمكن أن يُعزى سبب ذلك إلى نقص الحطب، وارتفاع سعره . انظر:

Koder, " Stew and Salted Meat-opulent," pp. 59 – 60 .

(٢٥) ليو السادس، *كتاب والي المدينة*، ترجمة وتحقيق السيد الباز العريني، ملحق بكتاب نهاية الرتبة في طلب الحسبة لعبد الرحمن بن نصر الشيزري، لبنان: دار الثقافة، ١٩٨١م، ص ١٤٠، ١٦٥ - ١٧٠؛ Leo VI, *The Book of the Eparch*, trans. I. Dujcev, London, 1970, p.255.

- في العاصمة الإمبراطورية يقع شارع الميزي Mese المزدهم بتجار اللحوم والزيت والدواجن والزبد والملح والدقيق والجبين والخضروات بين منتدى قسطنطين Forum of Constantine ومنتدى أوغسطين Forum of Augustaion . انظر:

Boulle, ph., Asheim, J., M., and Soulban , L., *Constantinople, white wolf* publishing, Canada, 1997, p.42

(٢٦) ليو السادس، *والي المدينة*، ص ١٦٦ ؛

Grunbart, " Store in a Cool and Dry Place" , p.49.

- النوميزماتا Nomismata عملة ذهبية تعادل ١٢ من المليارزيون Miliarision الفضي، وتعادل ٧٢/١ من الرطل الذهبي. انظر:

Constantine VII Porphyrogenitus, *The Book of Ceremonies*, trans. A. Moffatt and M. tall, Canberra, 2012 , vol.2, p.832.

(27)Koder, "Maritime Trade and the Food Supply," pp.112-113.

(28) ليو السادس، *والي المدينة*، ص ١٦٨ - ١٦٩.

Leo VI, *The Book of the Eparch*, pp.216,261. (29) ليو السادس، *والي المدينة*، ص ١٦٩؛

Leo VI, *The Book of the Eparch*, p.261; See also; Koder, " Stew and Salted Meat- opulent," p.61.

-الصوم الأربعيني الذي يسبق الاحتفال بعيد القيامة يتكون من ستة أسابيع في إيليريا والأقاليم الغربية، أما في القسطنطينية والأقاليم المجاورة كان سبعة أسابيع. انظر: سوزومين، *التاريخ الكنسي*، ترجمة تشستر هارترانفت، تعريب بولا ساويرس، سلسلة (المؤرخون الكنسيون الأوائل)، مشروع الكنوز القبطية، ٢٠١٧م، ص ٧١٧م.

(31)Kaminiates, *The Capture of Thessaloniki*, p.11; See also: Bourbou, *Health and Disease in Byzantine Crete*, p.130.

(32)Ioannes Mauropous, *The letters of Ioannes Mauropous Metropolitan of Euchaita*, trans. A. Karpozilos, Association for Byzantine research, Thessalonike, 1990, pp. 248 – 249 .

Eustathi Thesssalonicensis, *De Emendanda Vita Monachica*, p.79-81. (33)

- كانت الأسماك مكونا أساسيا في النظام الغذائي لمواطني القسطنطينية، واهتمت السلطات بالحفاظ على توافرها وخفض أسعارها إلى حد ما، وهناك مجموعة متنوعة من مناطق الصيد في بيزنطة، وفضلا عن أماكن الصيد القريبة كانت الأسماك تأتي من بحر آزوف AZOV في منتصف القرن العاشر الميلادي إلى القسطنطينية؛ حيث كان الخزر يأتون من بلادهم بالقوارب ويحضرون الأسماك، وكانت هذه الرحلة تستغرق خمسة عشر يوما؛ إذن فمن البدهي أن هذه الأسماك قد تم تليحها للحفاظ عليها، فضلا عن الأسماك التي يتم استخراجها من البسفور، والتي تأتي من خرسون، ومن مصب نهر الدنيبر، ومن منطقة البحر الأسود. انظر:

Eustathi Thesssalonicensis, *De Emendanda Vita Monachica*, pp.79-81; See also:

Shepard, J., "Mists and Portals : The Black Seas North Coast," in: *Byzantine Trade, 4th – 12th Centuries the Archaeology of Local, Regional and International Exchange*, ed. M. M. Mango, Cornwall, 2009, p.427.

(34) ليو السادس، *والي المدينة*، ص ١٤٠، ١٧٠.

(35)Leo VI, *Taktika*, trans. G. T. Dennis, Washington, D. C, 2010, p.565;

Constantine VII, *Three Treatises*, p.103; Anonymous, *Campaign Organization and Tactics in Three Byzantine Military Treatises*, trans. G.T., Dennis , Washington, D.C, 1985, p. 83.

(36)Constantine VII , *Ceremonies*, vol.1, pp.463 – 464 .

- "الدمستق" Domestikos هو قائد "التاجما" Tagma، والإسكلارية Scholai، وكان في العصر البيزنطي الأوسط لقبًا وظيفيًا عسكريًا، وكان يحمله أرفع الناس مكانة في بيزنطة، بخلاف الوضع في العهد البيزنطي الباكر؛ حيث لم يكن حامله يتمتع بتلك المكانة، وتطورت هذه المكانة داخل القيادات العليا في المجال العسكري، وانقسمت في القرن العاشر الميلادي/ الرابع الهجري إلى قيادة الشرق والغرب. انظر:

Attaleiates, M. , *History*, trans. A. Kaldellis and D. Krallis, Harvard University Press , 2012, p. 613; See also:

طارق منصور، الوظائف والألقاب البيزنطية بين المفهوم العربي والواقع البيزنطي، بحث منشور في كتاب: بيزنطة مدينة الحضارة والنظم (دراسات وبحوث)، دار الفكر العربي، القاهرة، ٢٠١٥م، ص (١٦٦-١٦٦).

- الإيديكوس Eidikos لقب يطلق على اللوغوثيت تو درومو حيث كان يرأس خزانة خاصة يطلق عليها إيديكون Eidikon أو إيديكوس Eidikos وكانت بمنزلة مستودع للأشياء الثمينة مثل الذهب، والحديد، ومواد الجيش والأسطول، وتختص بدفع رواتب أعضاء مجلس الشيوخ، وأشير لمكتبه باسم إيديكون Eidikon . انظر:

Constantine VII , *Ceremonies*, vol.2,p.829.

(37) *The Theodosian code and novels*, p. 192; Constantine VII Porphyrogenitus, *Three Treatises on Imperial Military Expeditions*, trans. J. F., Haldon, Wien, 1990, p. 103; Nikephoros II phokas, *The praecepta Militaria of the Emperor Nikephoros II Phokas (963 – 969)*, in *sowing the dragon's teeth: Byzantine Warfare in the tenth Century*, trans. E. McGeer, Washington, D. C., Harvard University, 1995,p. 339.

- كان الدخل الذي يأتي للدولة من تجارة الملح واستخراجه يستخدم في صيانة الحمامات العامة في عهد ثيودوسيوس وما قبله. انظر:

The Theodosian code and novels, p. 412 .

(38) *The Russian Primary Chronicle*, p.65,74-75; See also:

طارق منصور، معاهدتنا ٩٠٧، ٩١١م بين البيزنطيين والروس اثنتان أم واحدة؟، بحث منشور في كتاب بيزنطة مدينة الحضارة والنظم (دراسات وبحوث)، دار الفكر العربي، القاهرة، ٢٠١٥م، ص ٢٧٣.
- أشار نيقتاس الخونيائي إلى أهمية أخرى للملح وهي استخدامه في تقوية القماش الذي يرتديه الأباطرة، حيث يتم نقع قماش الكتان في محلول ملحي قوي ونبيد ويتم طيه عدة مرات ليكون صلباً ومنيعاً ضد الضربات.
انظر:

Niketas Choniates, *Annals, O City of Byzantium*, trans. H. J. Magoulias, Detroit: Wayne State University, 1984, p.212.

قائمة المصادر والمراجع:

- الاختصارات:

BMFD :Byzantine Monastic Foundation Documents. A complete Translation of the Surviving Founders *Typika* and Testaments, ed. J. Thomas & A.C. Hero, 5 vols. Washington, D.C, 2000.

- المصادر الأجنبية:

- Anna Comnena, *The Alexiad*, trans. E.A.S. Dawes, Cambridge, 2000.
- Anonymous, Campaign Organization and Tactics in *Three Byzantine Military Treatises*, trans. G.T. Dennis, Washington, D.C, 1985.
- Attaleiates, M., *History*, trans. A. Kaldellis and D. Krallis, Harvard University Press, 2012.
- Black Mountain: Regulations of Nikon of the Black Mountain*, trans. R. Allison, BMFD, pp.22-67.
- Constantine VII Porphyrogenitus, *Three Treatises on Imperial Military Expeditions*, trans. J.F. Haldon, Wien, 1990.
-, *The Book of Ceremonies*, trans. A. Moffatt and M. Tall, Canberra, 2012, vols.1, 2 .
- Niketas Choniates, *Annals, O City of Byzantium*, trans. H. J. Magoulias, Detroit: Wayne State University, 1984.
- Diocles of Carystus, *Acollection of the fragments*, trans. Ph. J. Eijk, Brill, leiden, 2000 , vol.1.
- Eustathi Thesssalonicensis, *De Emendanda Vita Monachica*, trans. K. Metzler, Berolini et Novi Eboraci, 2006.
- Fulda, *The Annals, ninth- century histories*, trans. T. Reuter, Manchester University Press, Manchester,1992.
- Ignatios the Deacon, *The correspondence*, trans. C. Mango, Dumbarton Oaks Research library, Washington D.C., 1997.
- Ioannes Mauropous, *The letters of Ioannes Mauropous Metropolitan of Euchaita*, trans. A. Karpozilos, Association for Byzantine research, Thessalonike, 1990.
- Joshua the Stylite, *The Cronicle*, trans. F.R. Trombley and J.w. watt, Liverpool University Press, 2000.
- Justinian II, *An Edict of the Emperor Justinian II*, September 688, trans. A. Vasiliev, Speculum, vol. 18, No. 1 (Jan . 1943).
- Kaminiates, J., *The Capture of Thessaloniki*, trans. D. Frenzo and A. Fatiou, Australian Catholic University, Perth, 2000.
- Leo VI, *The Book of the Eparch*, trans. I. Dujcev, London, 1970.
-, *Taktika*, trans. G. T. Dennis, Washington, D. C, 2010.

- Leo the Deacon, *Byzantine Military Expansion in the Tenth Century*, trans. A-M. Talbot and D.F. Sullivan, Washington, D.C, 2005.
- Leo of Synada, *The Correspondence of Leo Metropolitan of Synada and Syncellus*, trans. M. P. Vinson, Washington., D.C., 1985.
- Nikephoros II Phokas, *The praecepta Militaria of the Emperor Nikephoros II Phokas (963 – 969), in sowing the dragon's teeth: Byzantine Warfare in the tenth Century*, trans. E. McGeer, Washington, D. C., Harvard University, 1995.
- Pantokrator, *Typikon of Emperor John II Komnenos for the Monastery of Christ Pantokrator in Constantinople*, trans. R. Jordan, BMFD, pp. 127-131.
- *The Russian Primary Chronicle Laurentian text*, trans. S. H. Cross and O.P. Sherbowitz-Wetzor, Cambridge, 1953.
- Theodore Studite, *Testament of Theodore the Studite for the Monastery of St. John Stoudios in Constantinople*, trans. T. Miller, BMFD, pp. 80-88.
- *The Theodosian Code and Novels and the Sirmondian Constitutions*, trans. C. Pharr, New York, 1951.
- *Three Byzantine Saints: Contemporary Biographies Translated from the Greek*, trans. E. Dawes, London, 1948.

- المراجع الأجنبية:

- Boulle, Ph., Asheim, J., M., and Soulban, L., *Constantinople*, white wolf publishing, Canada, 1997.
- Bourbou, Ch., *Health and Disease in Byzantine Crete (7th-12th Centuries AD)*, Ashgate Publishing Limited, 2010.
- Grunbart, M., "Store in a Cool and Dry Place: Perishable Goods and their Preservation in Byzantium," in: *Eat, Drink and Be Merry (Luke 12: 19) – Food and Wine in Byzantium*, ed. L. Brubaker and K. Linardou, Society for the Promotion of Byzantine Studies, Birmingham, 2007, pp.39-49 .
- Hatlie, P., *The Monks and Monasteries of Constantinople, ca.350 – 850*, Cambridge University Press, 2007.
- Koder, J., "Maritime Trade and the Food Supply for Constantinople in Middle Ages," in: *Travel in the Byzantine World*, ed. R. Macrides, Birmingham, 2000, pp.109-124.
- "Stew and Salted Meat—opulent Normality in the Diet of Every day," in: *Eat, Drink and Be Merry (Luke 12: 19) – Food and Wine in Byzantium*, ed. L. Brubaker and K. Linardou, Society for the Promotion of Byzantine Studies, Birmingham, 2007, pp. 59-72.
- Laiou, A. E. and Morriison, C., *The Byzantine Economy*, Cambridge University Press, 2007.

- Maniatis , G.C., " Organization and Modus Operandi of the Byzantine Salt Monopoly ," *Byzantinische Zeitschrift*, 102, 2009, pp.661-696.
- McCabe, A., "Horses and horse-doctors on the road," in *travel in the Byzantine world*, ed. Macrides, R., Birmingham, 2000, pp.91-97.
- Shepard, J., "Mists and Portals : The Black Seas North Coast," in: *Byzantine Trade, 4th – 12th Centuries the Archaeology of Local, Regional and International Exchange*, ed. M. M. Mango, Cornwall, 2009.
- Stephenson, P., *Byzantium's Balkan frontier*, Apolitical Study of the Northern Balkans, 900- 1204, Cambridge University Press, 2004.
- Sophoulis, P., *Byzantium and Bulgaria 775 – 83*, Brill, Leiden, 2012.
- Sorlin, I, "LES TRAITÉS DE BYZANCE AVEC LA RUSSIE AU Xe SIÈCLE (II)," *Cahiers du monde russe et soviétique*, vol. 2, 1961, pp.447-475.
- Talbot, A. M., "Mealtime in Monasteries: the Culture of the Byzantine Refectory," in: *Eat, Drink and Be Merry (Luke 12: 19) Food and Wine in Byzantium*, ed. L. Brubaker and K. Linardou, Society for the Promotion of Byzantine Studies, Birmingham, 2007, pp.109-125.
- Treadgold, W., *The Byzantine Revival 780 – 842*, Stanford University Press, California, 1988.

- المصادر المعربة:

- أنا كومينا، الألكسياد، ترجمة حسن حبشي، المجلس الأعلى للثقافة، ٢٠٠٤م.
- بورفيروجنيتوس (قنسطنطين السابع)، إدارة الإمبراطورية البيزنطية، ترجمة وتحقيق وتعليق: محمود سعيد عمران، بيروت : دار النهضة العربية، ١٩٨٠م.
- سوزومين، التاريخ الكنسي، ترجمة تشستر هارترانفت، تعريب بولا ساويرس، سلسلة (المؤرخون الكنسيون الأوائل)، مشروع الكنوز القبطية، ٢٠١٧م.
- أيو السادس، كتاب والي المدينة، ترجمة وتحقيق السيد الباز العربي، ملحق بكتاب نهاية الرتبة في طلب الحسبة لعبد الرحمن بن نصر الشيزري، لبنان : دار الثقافة، ١٩٨١م.
- ليوتيراند، سفارة ليوتيراند أسقف كرمونا إلى القسطنطينية ٩٦٨م، صفحة من العلاقات الدبلوماسية الألمانية البيزنطية، ترجمة وتعليق علي أحمد محمد السيد، الإسكندرية، ٢٠٠٠م.
- المراجع العربية:
- المتولي السيد تميم، البشناق والبيزنطيون. دراسة في سياسة بيزنطة الشمالية (٨٥٠-١١٢٢م)، رسالة ماجستير غير منشورة، جامعة المنصورة، ١٩٩٦م.
- طارق منصور، قطوف الفكر البيزنطي، مصر العربية للنشر والتوزيع، القاهرة، ٢٠٠٢م، ج١.
-، الوظائف والألقاب البيزنطية بين المفهوم العربي والواقع البيزنطي، بحث منشور في كتاب: بيزنطة مدينة الحضارة والنظم (دراسات وبحوث)، دار الفكر العربي، القاهرة، ٢٠١٥م.
-، معاهدتا ٩٠٧، ٩١١م بين البيزنطيين والروس اثنتان أم واحدة؟، بحث منشور في كتاب بيزنطة مدينة الحضارة والنظم (دراسات وبحوث)، دار الفكر العربي، القاهرة، ٢٠١٥م.