



الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جامعة زيان عاشور - الجلفة -

كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية

قسم التاريخ وعلم الآثار

الزيوت والدهون بالغرب الإسلامي

خلال القرنين 6 - 8 هـ / 12 - 14 م

مذكرة مقدمة ضمن متطلبات نيل شهادة الماستر

في تاريخ الغرب الإسلامي في العصر الوسيط

إشراف الأستاذة

د. ملياني زينب

إعداد الطالبين:

لكحل شوقي

مريخ لخضر

السنة الجامعية: 2025-2026





الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جامعة زيان عاشور - الجلفة -

كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية

قسم التاريخ وعلم الآثار

الزيوت والدهون في الغرب الإسلامي

خلال القرنين 6 - 8 هـ / 12 - 14 م

مذكرة مقدمة ضمن متطلبات نيل شهادة الماستر

في تاريخ الغرب الإسلامي في العصر الوسيط

إشراف الأستاذة

د. ملياني زينب

إعداد الطالبين

لكحل شوقي

مريخ لخضر

السنة الجامعية: 2025-2026

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

{وَأِنْ تَعَدُّوا نِعْمَةَ اللَّهِ لَا تُحْصُوهَا إِنَّ اللَّهَ لَغَفُورٌ رَحِيمٌ}

سورة النحل الآية 18

شكر وتقدير

الحمد لله نحمده جبا ونشكره عمرا على فضله ومنه
وتيسيره لإكمال هذا العمل
نتقدم لصاحبة الفضل الأول لإخراج هذا البحث
أستاذتنا الدكتورة ملياني زينب على ما قدمته لنا
من دعم وتوجيهات قيمة فكلمات الشكر لا تفيها حقها
نسأل الله العظيم دائما أن يحفظها وينورنا بعلمها
وطّن الله علمها وأجزل أجرها
إلى كل أساتذة الغرب الاسلامي
دمتم منارة تنير لنا عقولنا بالعلم والمعرفة



الإهداء

إلى الوالدين الكريمن حفظهما الله.

إلى كل من لهم اثر في حياتنا.

إلى الأمة الإسلامية قاطبة.

نهدي ثمرة هذا العمل.



قائمة المختصرات:

الرمز	المعنى
ط	الطبعة
ب.ط	بدون طبعة
ب.م.ط	بدون مكان طبع
ب.ت.ط	بدون تاريخ طبع
ج	الجزء
ص	الصفحة
ت	توفي
ع	عدد
ض	ضبط
مج	مجلد
تح	تحقيق
ب.ت	بدون تحقيق
تع	تعريب
تر	ترجمة
تص	تصحيح
هـ	هجري
م	ميلادي
تق	تقديم

مقدمة

تُعدّ الفلاحة في بلاد الغرب الإسلامي نشاطاً اقتصادياً وحضارياً ذا أهمية بالغة، لما لها من أثر مباشر في تأمين حاجات المجتمع اليومية ودعم ازدهاره، وقد أولى المسلمون لها عناية كبيرة مستندين إلى توجيهات دينية ومعارف علمية وتجارب عملية أسهمت في تطويرها. وفي هذا السياق برزت الزيوت النباتية كأحد أهم المنتجات التي حظيت بمكانة مميزة، نظراً لتعدد استعمالاتها الغذائية والطبية والصناعية؛ حيث عرفت مناطق الغرب الإسلامي تنوعاً في إنتاجها بفضل ملائمة الظروف الطبيعية وتقدم التقنيات، فإلى جانب زيت الزيتون الذي تصدّر الإنتاج، وُجدت أنواع أخرى مستخرجة من نباتات مختلفة، كما شهدت تطوراً في أساليب استخراج الزيوت وتخزينها وتسويقها، الأمر الذي ساهم في تنشيط الحركة التجارية، ومن هذا المنطلق تأتي هذه الدراسة لتسليط الضوء على الزيوت في بلاد الغرب الإسلامي وإبراز أهميتها الاقتصادية والاجتماعية خلال العصر الوسيط.

1-أسباب اختيار الموضوع:لقد اخترنا هذا الموضوع انطلاقاً من جملة من الدوافع الذاتية والموضوعية؛ فمن الناحية الذاتية دفعنا الفضول العلمي إلى التعرف على مختلف أنواع الزيوت والدهون في بلاد الغرب الإسلامي، واستكشاف أساليب التعامل معها واستخراجها واستعمالاتها المتعددة، لما تمثله من عنصر أساسي في الحياة اليومية، أمّا من الناحية الموضوعية، فقد ارتكز اختيارنا على إبراز أهمية هذا المجال في النشاط الفلاحي، وبيان تأثيره في الاقتصاد والمجتمع .

2-أهمية الموضوع:وتكمن أهمية الموضوع في كونه يندرج ضمن الدراسات التاريخية التي حظيت باهتمام متزايد، إذ يُعدّ التاريخ الفلاحي عامة من الميادين التي تستقطب اهتمام الباحثين، ومن ثمّ أصبح من الضروري البحث في الأصول التاريخية لإنتاج الزيوت في بلاد الغرب الإسلامي، ومقارنة تطوره عبر العصور، لفهم التحولات التي شهدتها هذا النشاط، واستشراف آفاقه في الحاضر، لاسيما في منطقة الحوض الغربي للبحر المتوسط، وبخاصة في شمال إفريقيا وغرب أوروبا.

3-الدراسات السابقة:إن هذا الموضوع ورغم أهميته إلا انه لم يحظ بدراسات مستقلة، وإنما تم التطرق له في خضم المواضيع التي تتعلق بالفلاحة والاقتصاد ببلاد الغرب الاسلامي، وان كانت هناك دراسات قليلة اختصت بالزيتون منها مقال لمرتضى عبد الرزاق مجيد بعنوان "زراعة الزيتون أهميته واستخداماته الاقتصادية" حيث جاءت الدراسة عامة عن طريقة الاستخدامات المتعددة للزيت.

تُولي الكتابات التاريخية والفلاحية أهمية كبيرة لدراسة الزيوت والدهون في بلاد الغرب الإسلامي وما يتصل بها من منتجات، نظراً لتنوعها وتعدد استعمالاتها. وعلى هذا الأساس نطرح الإشكالية التالية:

إلى أي مدى أسهمت الزيوت والدهون في الحياة الاقتصادية والاجتماعية ببلاد الغرب الإسلامي، وما طبيعة مصادرها وطرق استخراجها واستعمالاتها المختلفة؟

وقد انبثق عن هذه الإشكالية مجموعة من التساؤلات:

- ✓ ما المقصود بالزيوت والدهون لغةً واصطلاحًا؟
- ✓ ما أهم مصادر الزيوت والدهون النباتية والحيوانية في بلاد الغرب الإسلامي، وما الطرق المعتمدة في استخراجها وحفظها؟
- ✓ كيف استعملت الزيوت والدهون في الحياة اليومية، وما مجالات توظيفها الغذائية والطبية والتجميلية؟
- ✓ ما دور الحسبة في مراقبة تجارة الزيوت والدهون؟

4- المنهج المتبع: إن طبيعة الموضوع تفرض علينا إتباع المنهج التاريخي، من خلال تتبّع مراحل تطور إنتاج الزيوت في بلاد الغرب الإسلامي، مع الاعتماد على الوصف لإبراز خصائص هذا النشاط وأهم تقنياته، كما تم توظيف أدوات التحليل والمقارنة لفهم تطور هذا المجال، إلى جانب الاستعانة بالإحصاء -عند الإمكان- لتقدير حجم الإنتاج وأثره الاقتصادي، باعتبار الزيوت موردًا مهمًا في الحياة الاقتصادية والاجتماعية.

5- خطة البحث: قسمنا الدراسة إلى ثلاثة فصول مترابطة، يكمل بعضها بعضًا، بهدف الإحاطة بمختلف جوانب موضوع الزيوت والدهون في بلاد الغرب الإسلامي، خصصنا **الفصل الأول** لدراسة الزيوت من حيث مفهومها اللغوي والاصطلاحي، مع التطرّق إلى أهم مصادرها النباتية والحيوانية، ثم بيان المراحل المختلفة لاستخراجها والوسائل المعتمدة في ذلك؛ قصد إبراز مكانة الزيوت ضمن النشاط الفلاحي والإنتاجي.

أما **الفصل الثاني**، فقد تناول الدهون من خلال تعريفها وبيان الفرق بينها وبين الزيوت، ثم عرض مصادر الدهون وطرق استخراجها، بالإضافة إلى أواني ووسائل التخزين المستعملة لحفظها، لما لذلك من أهمية في ضمان جودة المنتج واستمرارية استعماله، و**الفصل الثالث** تطرقنا فيه لاستعمالات الزيوت والدهون، حيث تم تقسيمها إلى استعمالات غذائية وتجميلية وطبية، وأدرجنا فيه نظام الحسبة ودوره في تنظيم تجارة الزيوت ومراقبتها، ثم الأهمية الاقتصادية لهذه المادة وأثرها في تنشيط الحركة التجارية والحرفية ببلاد الغرب الإسلامي.

6- نقد المصادر:

اعتمدت الدراسة على جملة من المصادر المتنوعة التي شكّلت مادة علمية أساسية لفهم موضوع الزيوت والدهون ببلاد الغرب الإسلامي، وقد تنوعت هذه المصادر بين كتب الطبخ والفلاحة والطب والتاريخ والحسبة، الأمر الذي ساعد على الإحاطة بالموضوع من مختلف جوانبه الاقتصادية والاجتماعية .

كتب الطبخ:

كتاب فضالة الخوان في طبيبات الطعام والألوان لابن رزين التجيبي (625- 692هـ/ 1227 - 1292م): وهو من أهم المصادر الأندلسية التي صوّرت عادات الطعام وفنون الطبخ في الأندلس والمغرب خلال العصر

مقدمة

المريني، وقد أفادت منه الدراسة خاصة في الفصل الثالث المتعلق بالاستعمالات الغذائية للزيوت، حيث تضمّن وصفاً دقيقاً للأطعمة المعتمدة على زيت الزيتون والزيوت النباتية، إضافة إلى بيان طرق الطهي وحفظ الأغذية. كتاب أنواع الصيدلة في ألوان الأطعمة لمؤلف مجهول: الذي اهتم بفنون الطعام والأغذية العلاجية، واستفادنا منه كانت في إبراز استعمالات الزيوت في تحضير الأطعمة وبعض المركبات الغذائية ذات الطابع الطبي. وتكمن أهمية هذا المصدر في جمعه بين فن الطبخ والمعرفة الطبية.

كتب الفلاحة:

كتاب الفلاحة لابن بصال (ت 499 هـ / 1106م): احتل مكانة مهمة ضمن مصادر الدراسة، إذ أفادنا في الفصلين الأول والثاني في التعرف على أنواع النباتات الزيتية وطرق غرسها والعناية بها، إضافة إلى مراحل استخراج الزيوت ووسائل حفظها.

كتاب المقنع في الفلاحة لأبو زكريا الإشبيلي: والذي تضمّن معلومات دقيقة حول طرق استخراج الزيوت والعناية بالأشجار المثمرة ومواسم الجني والحفظ. وقد امتاز بكثرة التفاصيل التقنية المتعلقة بالعمل الفلاحي.

كتب التاريخ:

كتاب البيان المغرب لابن عذاري المراكشي (695هـ/1295م): والذي وقرّ معطيات مهمة حول الأحوال الاقتصادية والاجتماعية ببلاد الغرب الإسلامي، بما فيها النشاط المرتبط بإنتاج الزيوت وتداولها. وتبرز أهمية الكتاب في غناه بالأخبار التاريخية وتتبعه للأحداث السياسية والاقتصادية، غير أن المعلومات المتعلقة بالزيوت جاءت متناثرة.

كتاب المقتبس لابن حيان القرطبي (377هـ - 469هـ / 987م - 1075م): الذي استفدنا منه في تتبع بعض مظاهر الحياة الاقتصادية والاجتماعية بالأندلس، وقدمّ إشارات متفرقة حول الفلاحة والتجارة، مما ساعدنا على فهم مكانة الزيوت في الحياة اليومية.

كتب النبات والطب:

كتاب الجامع لمفردات الأدوية والأغذية لابن البيطار (593هـ - 646هـ / 1197م - 1248م): والذي يُعد من أهم الكتب الطبية والنباتية في الحضارة الإسلامية، حيث تضمّن معلومات دقيقة حول الزيوت النباتية والحيوانية واستعمالاتها العلاجية والتجميلية.

كتاب عمدة الطبيب لابن الخير الإشبيلي (502هـ - 575هـ / 1108م - 1179م): الذي احتوى على فوائد علاجية متعددة للزيوت والدهون، وساعد في إبراز مكانتها في التداوي وصناعة الأدوية.

كتب الحسبة:

تمثل كتب الحسبة مصدراً هاماً وأساسياً لتأريخ النشاط الاقتصادي بالغرب الإسلامي، وتكمن أهميتها في أنها تبحث في مراقبة الأسواق، بالإضافة إلى متابعة المكاييل والأوزان والأسعار، وقد استفدنا من هذه المؤلفات في الفصل الثالث من الدراسة، ومن بين كتب الحسبة التي رجعنا إليها رسالة في القضاء والحسبة للابن

مقدمة

عبدون، وثلاث رسائل أندلسية في الحسبة، ورسالة آداب الحسبة لأبي عبد الله، أفادتنا في مراقبة المحتسب لمعاصر زيت الزيتون، والمكاييل المخصصة له وطريقة بيعه ونظافته، كما اعتمدنا على كتاب معالم القرية في طلب الحسبة لابن الأخوة، والذي تضمن معلومات دقيقة حول الصناعات والأسواق وطرق مراقبة السلع، بما فيها الزيوت والدهون. وقد أفادنا في دراسة مراحل استخراج الزيوت وتنظيم تجارتها.

كتب النوازل:

ومن أهم كتب النوازل التي اعتمدنا عليها الجزء السابع من كتاب المعيار المعرب والجامع المغرب عن فتاوى علماء افريقية والأندلس والمغرب للونشريسي ورغم أن الونشريسي متأخر إلا أنه جمع نوازل عديدة تعود إلى القرون الأولى من تاريخ الغرب الاسلامي، اعتمدنا عليه في الاحباس والزكاة المتعلقة بالزيت.

7-الصعوبات

- ✓ تناثر المادة التاريخية الخاصة بالزيوت والدهون في المصادر وضيق الوقت كان من أكثر الصعوبات التي وقفت عائقا لنا في إخراج هذا الموضوع.
- ✓ الدراسات السابقة حول موضوع بحثنا شبه منعدمة.

الفصل الأول: صناعة الزيوت

المبحث الأول: تعريف الزيوت

1- لغة

2- اصطلاحا

المبحث الثاني: مصادر الزيوت

1- مصادر نباتية

2- مصادر حيوانية

المبحث الثالث: مراحل استخراج الزيوت

1- مرحلة الجمع

2- مرحلة الاستخراج

3- مرحلة التصفية

4- مرحلة الحفظ والتخزين

المبحث الأول: تعريف الزيوت

احتلت الزيوت مكانة مهمة في الحياة الاقتصادية والمعاشية خلال العصر الوسيط، وقد اعتمد أهل الغرب الاسلامي على ما جادت به الفلاحة من أشجار وثمار زيتية، فتعددت موارد الزيوت وتنوعت استعمالاتها، كما عرفت طرق استخراجها تطوراً ملحوظاً بحسب الوسائل المتاحة آنذاك، مما جعلها من الصناعات ذات الأهمية في المجتمع الوسيط.

1-تعريف الزيت لغة

تكاد تتفق المعاجم والقواميس اللغوية عند تناولها لمفهوم الزيت على إعطائه مفهوماً واحداً، غير أنه في هذا السياق نجدتها تختلف في جزئيات، فبعض المعلومات والإضافات نجدها موجودة ومقتصرة على مصادر دون أخرى فمثلاً الزيدي⁽¹⁾ و ابن منظور⁽²⁾ نجدهما يتفقان مع الفراهيدي في إعطاء مفهوماً للزيت على أنه " عصارة الزيتون"⁽³⁾، غير أن الزيدي يضيف مفهوماً آخر وهو " أن الزيت هو مخ الزيتون"⁽⁴⁾، وأما الحميري فيذهب إلى القول أن : الزَّيْتُون هي شجرة الزيت،⁽⁵⁾ لقول الله تعالى: ﴿وَالزَّيْتُونِ وَالزَّيْتُونِ﴾⁽⁶⁾. وهو ما يوافق ما جاء في المعجم الوسيط أن الزيت هو دهن الزيتون ويطلق على دهن غيره مقيداً بالإضافة،⁽⁷⁾ ويذهب إلى ذلك أبو منصور في تهذيب اللغة فيرى أن كلمة الزيتون أصلها الزيت والنون فيها زائدة مثل قيعون التي أصلها القيع فيكون الزيتون هي شجرة الزيت ودهنه⁽⁸⁾ وهو قول جوهرى⁽⁹⁾ وهو ما يخالف ما جاء في شرح الكافية و ما نقله ابن عصفور⁽¹⁰⁾ في كتابه الممتع على أن وزن كلمة الزيتون هي فيعول فتكون النون من أصل الكلمة⁽¹¹⁾ وهو ما يتوافق مع جاء في القرآن الكريم

(1) الزَّيْدِي: تاج العروس من جواهر القاموس، تح: مجموعة من المحققين، ج4 ، ب ط، دار الهداية، ص531

(2) ابن منظور، لسان العرب، د ت، ج2، ط3، دار صادر - بيروت، 1414 هـ، ص 35

(3) الفراهيدي: العين، تح: مهدي المخزومي، إبراهيم السامرائي، ج2، مكتبة الهلال، ب.ت.ط، ص378.

(4) الزيدي: المصدر السابق، ج4، ص531.

(5) بن سعيد الحميري: شمس العلوم ودواء كلام العرب من الكلوم، تح: حسين بن عبد الله العمري وآخرون، ج5، ط1، دار الفكر

المعاصر، 1420 هـ / 1999 م، ص2885

(6) سورة التين، الآية 1

(7) مجمع اللغة العربية بالقاهرة، المعجم الوسيط، ج1، القاهرة، ب.ت.ط، ص408

(8) أبو منصور: تهذيب اللغة، تح: مُجَدَّ عَوْض مَرْعَب، ج13، ط1، دار إحياء التراث، بيروت، 2001، ص128

(9) أبو نصر إسماعيل بن حماد الجوهري الفارابي (المتوفى: 393هـ)، الصحاح تاج اللغة وصحاح العربية تح: أحمد عبد الغفور

عطار، ج1، ط4، دار العلم للملايين - بيروت، 1407 هـ - 1987 م، ص2203

(10) علي بن مؤمن بن مُجَدَّ، الحَضْرَمِي الإشبيلي، أبو الحسن المعروف بابن عصفور (المتوفى: 669هـ)، الممتع الكبير في التصريف

، ج1، ط1، مكتبة لبنان، 1996 م، ص90

(11) الزيدي، المصدر السابق، ج4، ص531

قال الله تعالى ﴿وَالَّتَيْنِ وَالزَّيْتُونَ﴾ وقد جاء تفسيرها عند ابن عباس⁽¹⁾ "هذا تينكم هذا زيتونكم هذا" فدل ذلك على أن النون في كلمة الزيتون أصلية ويذكر الزبيدي أن إطلاق كلمة الزيت على شجرة الزيتون إنما مجازاً وقيل أنه مشترك بينهما⁽²⁾.

والزيت بطبيعته مُزَيَّتٌ لذاته و مزَيَّتٌ لغيره يقال زَيْتٌ يُزَيَّتُ، تزييتاً، فهو مزَيَّتٌ، والمفعول مُزَيَّتٌ (للمتعدي).⁽³⁾
قال الفرزدق⁽⁴⁾:

أَتَتْكُمْ بَعِيرٌ لَمْ تَكُنْ هِجْرِيَّةً ... وَلَا حَنْطَةَ الشَّامِ الْمَزَيَّتِ خَمِيرَهَا

2- المفهوم الاصطلاحي للزيت:

الزيوت جمع "زيت"، بفتح الزاي وسكون الياء،⁽⁵⁾ وهي مواد دهنية عضوية تُستخرج غالباً من بعض أجزاء النباتات، وخاصة من ثمارها أو بذورها؛ مثل: الزيتون، الذرة، أو بذور القطن، وغيرها، ويذكر الإسرائيلي "أن الزيت على الحقيقة هو المستخرج من الزيتون حيث اشتق الزيت من اسم الزيتون"،⁽⁶⁾ ويُعرف الزيت بأنه ما يُعْتَصَرُ من أعضاء النباتات ويكون غنياً بالطاقة.

وقد ورد ذكر الزيوت والدهن في القرآن الكريم والسنة النبوية، مما يبرز مكانتها العظيمة وأهميتها البالغة للإنسان كونها من الشجر المبارك، ففي معجم النبات من "قاموس القرآن الكريم" جاء أن الدهن هو ما يُدْهَنُ به، وجمعه: أدهان ودهان، قال تعالى في سورة المؤمنون: ﴿تَنْبِتُ بِالذَّهْنِ وَصَبْغٌ لِلْأَكْلِينَ﴾⁽⁷⁾، وقال أيضاً في سورة النور: ﴿اللَّهُ نُورُ السَّمَاوَاتِ وَالْأَرْضِ مِثْلُ نُورِهِ كَمِشْكَاةٍ فِيهَا مِصْبَاحٌ ۚ الْمِصْبَاحُ فِي زُجَاجَةٍ ۚ الزُّجَاجَةُ كَأَنَّهَا كَوْكَبٌ دُرِّيٌّ يُوقَدُ مِنْ شَجَرَةٍ مُبَارَكَةٍ زَيْتُونَةٍ لَا شَرْقِيَّةٍ وَلَا غَرْبِيَّةٍ يَكَادُ زَيْتُهَا يُضِيءُ وَلَوْ لَمْ تَمْسَسْهُ نَارٌ ۚ نُورٌ عَلَى نُورٍ ۚ يَهْدِي اللَّهُ لِنُورِهِ مَنْ يَشَاءُ ۚ وَيَضْرِبُ اللَّهُ الْأَمْثَالَ لِلنَّاسِ ۚ وَاللَّهُ بِكُلِّ شَيْءٍ عَلِيمٌ﴾⁽⁸⁾، وفي

(1) الزبيدي، المصدر السابق، ج4، ص531

(2) نفسه.

(3) أحمد مختار عبد الحميد عمر: معجم اللغة العربية المعاصرة، ج2، ط1، عالم الكتب، 1429 هـ / 2008 م، ص1013

(4) أبو بكر محمد بن الحسن بن دريد الأزدي (ت: 321هـ)، جمهرة اللغة، تح: رمزي منير بعلبكي، ج1، ط1، دار العلم

للملايين - بيروت، 1987م، ص397

(5) محمد عمارة: قاموس المصطلحات الاقتصادية في الحضارة الإسلامية، ط1، دار الشروق، بيروت، 1993م، ص274

(6) إسحاق بن سليمان الإسرائيلي: الأغذية والأدوية، تح: محمد الصباح، ط1، مؤسسة عز الدين للطباعة والنشر، 1992م،

ص344

(7) سورة المؤمنون، الآية 20

(8) سورة النور، الآية 35

الحديث الشريف قال النبي ﷺ: "كلوا الزيت وادهنوا به"⁽¹⁾، فيه دلالة واضحة على تعدد منافع الزيت وخصوصاً ما يُستخرج من الشجر المبارك، وقد ذهب بعض المفسرين، كابن سيده، إلى أن قوله تعالى: "بالدهن" يعني شجر الدهن.⁽²⁾

وتُعد الزيوت من المواد اللاقطبية، أي أنها لا تمتزج بالماء، وتمتاز بلزوجتها، وتتنوع الزيوت باختلاف مصدرها ومكوناتها الكيميائية والفيزيائية، من حيث اللون، والرائحة، والخصائص، والشكل، والتركيب، ولا تقتصر الزيوت على المصادر النباتية فقط، بل تشمل كذلك الزيوت الحيوانية، وهي تُستخرج من أنسجة بعض الكائنات الحية.⁽³⁾ الحية.⁽³⁾

وتُخترن الزيوت في أعضاء النباتات أو الحيوانات كمصدر غني بالطاقة، ولها فوائد واستعمالات كثيرة ومهمة للإنسان، تختلف باختلاف نوع الزيت وتركيبه، وتشمل مجالات غذائية، طبية، وصناعية، ومهما تنوعت خصائص الزيوت ومصدرها فإنها تُعد عنصراً أساسياً في حياة الإنسان اليومية، لما لها من أدوار صحية واقتصادية وبيئية لا غنى عنها.

المبحث الثاني: مصادر الزيوت

اهتم سكان الغرب الإسلامي بالزيوت وأولوها عناية كبرى في منتجاتهم الفلاحية على اعتبار ما كان لهذه المادة من أهمية في الجانب الاقتصادي؛ كما أن تعدد استعمالاتها في مختلف جوانب الحياة جعل المغاربة يتجهون إلى إنتاجها؛ فتنوعت بذلك مصادرنا إلى النباتية والحيوانية .

1-المصادر النباتية:

تعد من المصادر الرئيسية التي اعتمد عليها المغاربة في إنتاج الزيوت والتي كانت تزخر بها البيئة المغربية منذ القديم، وقد اشتهرت بلدان الغرب الإسلامي بتنوع نباتاتها الزيتية مما انعكس على إنتاجها للزيت، وقد استخرجت الزيوت من عدة نباتات زيتية وهي:

أولاً-الزيتون:

يعتبر الزيتون المصدر الرئيسي للزيوت في الغرب الإسلامي و من بين أهم الثمار الزيتية؛ لاسيما وأن بلاد الغرب الإسلامي كانت تحتوي على مجال واسع من هذه الأشجار؛ومما ساعد على انتشار هذا النوع من الأشجار المناخ السائد في المنطقة بالإضافة إلى نشاط سكان بلاد الغرب الإسلامي في هذا المجال، ويلاحظ الباحث من خلال

(1) محمد بن عيسى بن سَورة بن موسى بن الضحاك، الترمذي، أبو عيسى (ت: 279هـ)، سنن الترمذي، تح: إبراهيم عطوة عوض، ج 4، ط2، شركة مكتبة ومطبعة مصطفى البابي الحلبي - مصر، 1395 هـ - 1975 م، ص 285، حكم الألباني صحيح

(2) معز إسلام عزت: كتاب الغذاء في القرآن من منظور علم التغذية الحديث، دكتورا الفلسفة في تغذية الإنسان، جامعة وائل، وائل، السعودية، 2015م، ص 184.

(3) أبو فاطمة عصام الدين بن إبراهيم: الزيوت العطرية علاج وجمال، ب ط، ب م ط، ب.ت.ط، ص 109

المصادر المختلفة أن انتشار صناعة الزيوت في بلاد المغرب قد سبق الفتح الإسلامي لها بفترة طويلة، وهو ما يستلزم عليه الوقوف على هذه الثروة النباتية ومناطق انتشارها ومقارنتها بفترة الفتح الإسلامي:

أ- الزيتون ببلاد المغرب القديم :

انتشر شجر الزيتون بشكل كبير وعلى نطاق واسع في بلاد المغرب قبل الفتح الإسلامي فضلا على أن المغاربة تمكنوا منذ زمن مبكر من استخراج الزيوت من الزيتون والتجارة به؛ فأقدم مصدر عن الفتح وهو ابن الحكم يؤكد على أن صناعة الزيوت والتجارة به تمتد إلى ما قبل الفتح الإسلامي وهو ما يتوافق معه الحميري صاحب كتاب الروض المعطار على أن أبي السرح لما فتح إفريقية وجد عند أهلها الكثير من الذهب والفضة فسأل عن مصدر ذلك فأخبر أنه من تجارة الزيت المستخرج من الزيتون مع الروم⁽¹⁾.

وقد اختصت العديد من المناطق في القديم بزراعة الزيتون واستخراج زيتته والتجارة به؛⁽²⁾ وفي مقدمتها صفاقس⁽³⁾ التي يذكرها صاحب الاستبصار بقوله: "أنها مدينة أزلية عليها غابة كبيرة من الزيتون. وزيتها أطيب من كل زيت إلا الشرقي، ومن الناس من يفضله عليه، ومنها يتزود أهل إفريقية الزيت، وتحمله المراكب إلى بلاد الروم، وعليه معول أهل صقلية⁽⁴⁾، وإيطالية، وأنكبوردة، وقلورية⁽⁵⁾، وجميع سواحل الأرض الكبيرة، لكثرتهم وطيبه"⁽⁶⁾ ويؤكد ذلك البكري بقوله: أنها "مقصد التجار من الآفاق بالأموال الجزيلة لابتياح المتاع والزيت"⁽⁷⁾.

يستشف من خلال كتاب الاستبصار جودة زيتها وطيبته وربما فاق في الجودة زيوت المشرق،⁽⁸⁾ كما أن مدائن قسطنطينية⁽⁹⁾ التي تحاذي مدينة قفصة⁽¹⁾ تعتبر من المناطق المهمة في إنتاج الزيتون حيث وصفها يعقوبي "أنها أربع

(1) عبد الرحمان بن عبد الحكم: فتوح مصر والمغرب مكتبة الثقافة الدينية، ب ت، ب ط، ب م ن، 1415هـ، ص 212.

(2) ابو عبد الله محمد بن عبد المنعم الحميري: الروض المعطار في خبر الأفاق، تح: إحسان عباس، ج 1، ط 2، مؤسسة ناصر للثقافة، بيروت، 1980 م، ص 48

(3) مدينة بتونس، بينها وبين قفصة ثلاثة أيام، وهي مدينة قديمة عامرة، لها أسواق كثيرة وعمارة شاملة، الحميري، المرجع السابق، ج 1، ص 365

(4) وهي جزيرة في شرقي الأندلس في لبحر وتحاذيها من بلاد الغرب بلاد إفريقية وباجة وطبرقه، محمد بن حوقل البغدادي الموصلي، أبو القاسم (ت: بعد 367هـ)، صورة الأرض، د ت، ج 1، د ط، دار صادر، أفسس ليدن، بيروت 1938م، ص 118

(5) وهي جزيرة في شرقي صقلية وأهلها أفرنج ولها مدن كثيرة وبلاد واسعة، شهاب الدين أبو عبد الله ياقوت بن عبد الله الرومي الحموي (ت: 626هـ)، ج 4، ط 2، دار صادر، بيروت، 1995 م، ص 392

(6) مجهول: الاستبصار في عجائب الأمصار، دار الشؤون الثقافية، بغداد، 1986، ص 116، 117

(7) ابو عبيد الله بن عبد العزيز البكري: المسالك والممالك، ج 2، دار الغرب الإسلامي، 1992 م، ص 669

(8) مجهول، المصدر السابق، ج 1، ص 116، 117

(9) مدينة في بلاد الجريد من أرض الزاب الكبيرة قسطنطينية، قال: وهي مدينة كبيرة عليها سور حصين وبها تمر قصب كثير يجلب إلى إفريقية لكن ماءها غير طيب وسعرها غال وأهلها شرارة وهيبة وإباضية، ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج 4، ص 348

مدائن في أرض واسعة لها النخل والزيتون ... وأهل هذه المدن قوم عجم من الروم⁽²⁾ القدم والأفارقة والبربر⁽³⁾ ونسبت بعض المدن إلى المنتج الذي اشتهرت به كمكناس⁽⁴⁾ الزيتون وباجة الزيت،⁽⁵⁾ كما أن مدينة طرابلس⁽⁶⁾ كانت إحدى المراكز المهمة في إنتاج الزيتون حيث يذكر الإدريسي "أنها مدينة بحرية متقنة الأسواق بها صناعات وأمتعة يتجهز بها إلى كثير من الجهات وكانت قبل هذا مفضلة العمارات من جميع جهاتها كثيرة شجر الزيتون والتين وبها فواكه جمّة ونخل"⁽⁷⁾.

لم تقتصر زراعة الزيتون على هذه المناطق بل يمكن القول أنها انتشرت على امتداد بلاد المغرب كما أشار إلى ذلك الكاتب ول ديورانت الذي يقول: "وكان الوادي ينتج كميات من زيت الزيتون بلغت من الوفرة حداً أدهش العرب حين قدموا إلى هذه البلاد في القرن السابع، إذ وجدوا أن في وسعهم أن ينتقلوا من طرابلس إلى طنجة"⁽⁸⁾ دون أن يتعدوا عن ظلال أشجار الزيتون"⁽⁹⁾؛ ويرجح ذات الكاتب أن سبب ذلك يرجع بالأساس إلى تدابير الرومان من انتهاج الأساليب الزراعية المتطورة وتشبيد السدود وتخزين المياه في الخزانات في مواسم الأمطار وتصريفه في المواسم الجافة وحماية الأراضي من اعتداءات القبائل؛ غير أنه في ذات السياق فإن هذه الأراضي لم تبق مزدهرة بل إن الكثير منها تعرض للاقتلاع والحرق والانحصر بسبب اعتداءات القبائل أو انسداد قنوات السقي أو الجفاف مما أدى إلى حدوث تلف كبير لهذه الأشجار.⁽¹⁰⁾ ويعتبر الفتح الإسلامي لبلاد الغرب الإسلامي أحد الأسباب الغير مباشرة في هدم هذه الأراضي لاسيما بعد المواجهات التي كانت بين المسلمين وغيرهم من البربر وبالتحديد مع الكاهنة التي كانت تسيطر على مناطق واسعة من المغرب فالمصادر تؤكد وبشكل واضح "أن الكاهنة بعدما أدركت طبيعة الفتح الإسلامي وعرفت أن المسلمين عائدون بعد حين كما فعلوا من قبل، فعمدت إلى تخريب المدن والقرى، وهدم الحصون، وحرق أشجار الزيتون والكروم .. وقالت : إن العرب إنما

(1) هي بلدة صغيرة في طرف إفريقية من ناحية المغرب من عمل الزاب الكبير بالجريد بينها وبين القيروان ثلاثة أيام محتطة في أرض

سبخة لا تثبت إلا الأشنان والشيخ، نفسه، ج4، ص 382

(2) العجم ليس عرب ورجل أعجمي أي ليس عربي وهو الذي لا يفصح، الفراهيدي، المصدر السابق، ج1، ص 237

(3) احمد بن إسحاق اليعقوبي: البلدان، ج1، دار الكتب العلمية، بيروت، 1422 هـ، ص188، 189

(4) مدينة مشهورة كثيرة الزيتون في شمالي مدينة فاس، أبو الحسن علي بن موسى سعيد المغربي (ت685هـ): الجغرافيا، ب ت،

ج1، ب ط، بم ط، د ت، ص 34

(5) مدينة قديمة بالأندلس ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج1، ص 316

(6) من مدن إفريقية، وهي مدينة كبيرة أزلية على ساحل البحر يضرب في سورها، وهو من حجر جليل من بناء الأول، قيل

وتفسير طرابلس ثلاث مدن. انظر الحميري، المصدر السابق، ج1، ص 389

(7) الإدريسي: نزهة المشتاق في اختراق الافاق، ج1، ط1، عالم الكتب، بيروت، 1409 هـ، ص 207

(8) بلد على ساحل بحر المغرب مقابل الجزيرة الخضراء وهو من البر الأعظم وبلاد البربر. انظر ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج4،

ص 43

(9) ول ديورانت: قصة الحضارة، تر زكي نجيب محمود، ج 11، دار الجيل، بيروت، لبنان، 1408 هـ / 1988 م، ص 31

(10) نفسه

يطلبون من إفريقية المدائن والذهب والفضة ونحن إنما نريد منها المزارع والمراعي، فلا نرى لك إلا خراب بلاد إفريقية كلها، حتى يبئس منها العرب، فلا يكون لهم رجوع إليها آخر الدهر⁽¹⁾

يعد ما قامت به الكاهنة في حق أشجار الزيتون جريمة نكراء لا تغتفر؛ سيما وأنها كانت سببا في تناقص هذه الأشجار بشكل كبير مما انعكس على عائدات الزيتون من جهة ومن جهة أخرى على قوت ساكنتها؛ فأدى بذلك إلى حدوث تدمير كبير لدى البربر أودى في النهاية إلى انهزام الكاهنة وقتلها، لم تكن الكاهنة هي الوحيدة التي تسببت في إتلاف شجر الزيتون بل إن هذا الأمر قد طال فترة الفتح الإسلامي وما بعده إذ أعقبه نقصان واضح في كمية الشجر وثبت هذا الأمر تحول بلاد المغرب من مصدر للزيت إلى مستورد له في فترات زمنية لاحقة.

ب- الزيتون خلال الفترة الإسلامية:

كان توجه المسلمين منذ أن وطئت أقدامهم أرض بلاد المغرب للعناية بشجرة الزيتون وغرسها؛ سيما وأن أرض المغرب كانت مجالا ملائما لغرس هذا النوع من الشجر وهذا ما أثبت نجاحه ما قبل الفتح الإسلامي، غير أن دور المسلمين في هذا الشق تأخر وذلك بسبب أن بلاد المغرب تأخر فتحها ولم يستكمل فتحها إلا فترات لاحقة؛ وذلك بسبب ثورات البربر المتكررة و سوء تسيير بعض الولاة من جهة ومن جهة أخرى عدم استتباب الأوضاع السياسية للدولة الأموية في المشرق والذي ألقى بظلاله على بلاد المغرب؛ ذلك أن عامل الاستقرار لم يكن متوفر في بلاد المغرب وهو السبب عطل مختلف مشاريع الفتح، كما أن المسلمين صرفوا جهودهم للصناعة الحربية أكثر من أي قطاع آخر، ولم تنشط صناعة الزيوت إلا بعد انفصال بلاد المغرب عن كيان الدولة الإسلامية بالمشرق الإسلامي؛ غير أن إنتاج الزيت كان شحيحا وربما كان يرجع بالأساس إلى أوقات الجفاف أو إلى انعكاسات مجريات الحروب؛ فقد أشار القاضي عياض في كتابه ترتيب المدارك إلى وجود معاصر بالقيروان⁽²⁾ وأن أهل البلد كانوا يعصرون ما ينتجونه من الزيتون بها، غير أنه في ذات السياق أشار إلى أن الزيت كان يعد من المواد النفيسة التي يصعب الحصول عليها⁽³⁾.

(1) طه عبد المقصود عبد الحميد: موجز الفتوحات الإسلامية، ج1، دار النشر للجامعات، القاهرة، ص82

(2) قاعدة إفريقية وحصنها. وهي كبيرة جليلة، ليست قديمة بنيت في خلافة معاوية بن أبي سفيان «1» .

وذلك أنه لما ولي معاوية عقبة بن نافع القرشي أرض مصر وإفريقية، اختط مدينة القيروان. وكانت قبل ذلك غيضة وشعارا. انظر إسحاق بن الحسين المنجم، آكام المرجان في ذكر المدائن المشهورة في كل مكان، ب ت، ط1، عالم الكتب، بيروت، 1408 هـ، ص 98

(3) القاضي عياض بن موسى بن عياض: ترتيب المدارك وتقريب المسالك، تح: سعيد أحمد أعراب، ج6، ط1، 1981-

1983، ص 228

وبالمثل فإن إمارة تيهرت⁽¹⁾ والتي تعد أولى الإمارات المستقلة ببلاد المغرب الأوسط عانت هي الأخرى من شح الزيت بها؛ فقد ذكر ابن الصغير إلى أن أمراء تيهرت كانوا يصرفون ما تبقى من أموال الصدقة ويشترون بها أكسية الصوف و جباب الصوف والفراء والزيتون ثم يوزعونها على الفقراء⁽²⁾ ولا يذكر ذات المصدر أكانوا يصنعون الزيت أم لا لكنه يشير إشارات خفيفة إلى احتمال زراعة الزيتون؛ حيث يذكر أنه في أيام الإمام أفلح (208 هـ . 258 هـ / 823 م . 871 م) الذي تعتبر فترة حكمه أطول عهد خلال الدولة الرستمية جرت في أيامه نقلة نوعية في بناء الضياع خارج المدينة وإجراء الأنهار⁽³⁾؛ فيكون من المحتمل ظهور زراعة الزيتون بها وفعلا لم تنشط بها صناعة الزيتون إلا في عهد دولة المرابطين؛ وذلك كما أشار صاحب المسالك والممالك إلى نشاط تجارة الزيتون بها في عصر المرابطين وقد أشاد بالقسط في الكيل بقوله "وقنطار الزيت وغيره عندهم قنطاران غير ثلث إلا المجلوب من الفلفل وغيره فإنه قنطار عدل"⁽⁴⁾.

كما أشار البكري إلى نشاط صناعة الزيت بمدينة باغاية⁽⁵⁾ التي ذكر أن أهلها من الإباضية⁽⁶⁾، وتعتبر بجاية⁽⁷⁾ التي هي مركز بلاد المغرب الأوسط من المدن المهمة في إنتاج الزيتون وتجارته؛ فقد ذكر صاحب الروض "أن السفن إليها متكررة والسفر إليها براً وبحراً والسلع إليها مجلوبة وأهلها تجار مياسير، ... ويجلب إليها من أقاليمها الزيت الطيب والقنطار"⁽⁸⁾، وبالمثل فقد ذكر ياقوت الحموي مدينة مكناسة التي وصفها أنها مدينة عتيقة كثيرة أشجار الزيتون وأنها من المدن المحصنة ذات مرسى للمراكب ومنها تجلب الحنطة إلى شرق الأندلس⁽⁹⁾، واشتهرت مدينة مراكش⁽¹⁰⁾ التي ابتناها المرابطون بزيتها فقد ذكر صاحب الاستبصار أن أكثر شجرها من الزيتون وأنها على

(1) مدينة مشهورة من مدن الغرب الأوسط على طريق المسيلة من تلمسان، وكانت تاهرت فيما سلف مدينتين كبيرتين إحداها قديمة والأخرى محدثة. انظر الحميري، الروض المعطار، ج1، ص 126

(2) ابن الصغير: أخبار الأئمة الرستمين، تح: محمد ناصر، إبراهيم بحاز، د. ت. ط، ص 36

(3) ابن الصغير، المصدر السابق، ص 54

(4) البكري، المصدر السابق، ج2، ص 736

(5) مدينة كبيرة في أقصى إفريقية بين مجانة وقسنطينية الهواء. انظر ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج1، ص 325

(6) نفسه، ج2، ص 832

(7) مدينة على ساحل البحر بين إفريقية والمغرب، كان أول من اختطها الناصر بن علناس بن حماد بن زيري بن مناد بن بلقين،

في حدود سنة 457، بينها وبين جزيرة بني مرغناي أربعة أيام، كانت قديماً ميناء فقط ثم بنيت المدينة، وهي في لحف جبل شاهق وفي قبلتها جبال كانت قاعدة ملك بني حماد، وتسمى الناصرية أيضاً باسم بانيتها. انظر ياقوت الحموي، المصدر السابق،

ج1، ص 339

(8) الحميري، المصدر السابق، ج1، ص 81

(9) ياقوت بن عبد الله الحموي: المصدر السابق، ج5، ص 181

(10) أعظم مدينة بالمغرب وأجلها وبها سرير ملك بني عبد المؤمن، وهي في البرّ الأعظم بينها وبين البحر عشرة أيام في وسط بلاد البربر، وكان أول من اختطها يوسف بن تاشفين من المثلثين الملقب بأمير المسلمين في حدود سنة 470، وبينها وبين جبل درن

زمنه لها من الزيتون والزيت ما تستغني عن غيرها من البلاد؛ غير أنه ذكر أن زيتون مراكش أكثر من زيتون مكناسة كما أن جودته أفضل وسعره أرخص⁽¹⁾.

كانت مدينة فاس⁽²⁾ من بين المدن المهمة في إنتاج الزيتون،⁽³⁾ وتعد باجة الزيت التي هي من القرى المهمة بالساحل إحدى المناطق المهمة في تجارة الزيتون،⁽⁴⁾ أما على مستوى بلاد الأندلس فإن زراعة الزيتون لم تكن متواجدة قبل الفتح الإسلامي وإنما ظهر ذلك بعد الفتح الإسلامي فقد أشارت العديد من المصادر إلى أن زيتون الأندلس قد نقله إليها المسلمون خلال الجفاف الكبير الذي حل ببلاد المغرب؛ والذي أدى إلى إتلاف مساحات كبيرة منه مما دفعهم إلى إيجاد حل لهذه المشكلة العويصة بنقل الزيتون إلى العدو الأندلسية التي كانت مجالا ملائما ولا يختلف كثيرا على منطقة المغرب على اعتبار أنه ينتمي إلى نفس النطاق المناخي والإقليمي فهي تشابه إلى درجة كبيرة بالخصائص المناخية لبلاد المغرب⁽⁵⁾.

اشتهرت العديد من المناطق الأندلسية بزراعة الزيتون وتجارته ولعل أبرزها مدينة إشبيلية،⁽⁶⁾ وتتفق جميع المصادر على ذلك فقد ذكر صاحب الخريدة على ازدهار تجارة الزيتون بها كما وقد أشاد بأهلها أصحاب أموال عظيمة وأن معظم متاجرهم الزيت؛⁽⁷⁾ وفي ذات السياق وصف ميناؤها الذي اعتبره أنه ميناء كبير مقصود من جميع الأقطار،

الذي ظهر منه ابن تومرت المسمى بالمهدي ثلاثة فراسخ وهو في جنوبيها، وكان موضع مراكش قبل ذلك مخافة يقطع فيه

الصوص على القوافل. انظر ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج5، ص 94

⁽¹⁾ مجهول، المصدر السابق، ص 210

⁽²⁾ مدينة مشهورة كبيرة على بر المغرب من بلاد البربر، وهي حاضرة البحر وأجل مدنه قبل أن تحتط مراكش، وفاس محتطة بين

ثنتين عظيمتين وقد تصاعدت العمارة في جنبها على الجبل حتى بلغت مستواها من رأسه وقد تفجرت كلها عيوناً تسيل إلى قرارة

واديها. انظر ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج3، ص 230

⁽³⁾ البكري، المصدر السابق، ج2، ص 798

⁽⁴⁾ الحموي، المصدر السابق، ج1، ص 316

⁽⁵⁾ أبي زكرياء يحيى بن محمد بن العوام الاشبيلي: الفلاحة الأندلسية، تح: أنور أبو سويلم، سمر الدروي، ج2، مجمع اللغة

العربية، الأردن، 1433 هـ / 2012 م، ص 93

⁽⁶⁾ مدينة كبيرة عظيمة وليس بالأندلس اليوم أعظم منها تسمى حمص أيضاً، وبها قاعدة ملك الأندلس وسريه، وبها كان بنو

عباد، ولقاهم بها خربت قرطبة، وعملها متصل بعمل لبلة وهي غربي قرطبة بينهما ثلاثون فرسخاً، وكانت قديماً، فيما يزعم

بعضهم، قاعدة ملك الروم وبها كان كرسيهم الأعظم وأما الآن فهو بطليطة. انظر ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج1،

ص 195

⁽⁷⁾ سراج الدين أبو حفص: خريدة العجائب وفريدة الغرائب، تح: أنور محمود زناتي، مج1، مكتبة الثقافة الإسلامية،

القاهرة، 1428 هـ - 2008، ص 61

وكانت المساحة بينإشبيلية ومدينة لبلبة⁽¹⁾ عبارة عن مساحات مزدهرة بزراعة الزيتون، إذ ذكر الحميري ذلك في قوله: " فيجتمع هذا الزيت من الشرف، وهو مسافة أربعين ميلاً كلها في ظل شجر الزيتون والتين، أوله مدينة إشبيلية، وآخره مدينة لبلبة"⁽²⁾، وبالمثل فقد حصر الإدريسي النطاق الجغرافي الذي تمتد عليه زراعة الزيتون بجبال الشرف فيذكر أنه يمتد على نطاق يقدر "بمسافة أربعين ميلاً وهذه الأربعون ميلاً كلها تمشي في ظل شجر الزيتون وسعته اثنا عشر ميلاً وأكثر وفيه فيما يذكر ثمانية آلاف قرية عامرة أهلة بالحمامات والديار الحسنة"⁽³⁾، ويفسر ذات المصدر ازدهار زراعة الزيتون به على وقوع جبال الشرف على نهر قرطبة⁽⁴⁾ والذي يعتبر الممون الرئيسي لسقي أشجار الزيتون؛ كما تعد تربة جبل الشرف الحمراء الغنية بالمعادن هي الأخرى إحدى العوامل الرئيسية التي ساعدت على انتشار شجر الزيتون على نطاق واسع به، كما أن زراعة الزيتون مع شجرة التين له بركة عظيمة مصداقاً لما جاء في القرآن الكريم في قوله تعالى: ﴿والتين والزيتون﴾⁽⁵⁾.

وقد أشاد جملة من العلماء بفضل مدينة إشبيلية وجبلها المسمى بالشرف بقولهم: " أي شرف قد حاز ما شاء من الشرف إذ عم أقطار الأرض خيره وسفر ما يعصر من زيتونه من الزيت حتى بلغ الإسكندرية"⁽⁶⁾ وتزيد قراه على غيرها من القرى بانتخاب مبانيها وتهمم سكانها فيها داخلاً وخارجاً إذ هي من تبيضهم لها نجوم في سماء الزيتون"⁽⁷⁾ كما اشتهرت مدينة شوذر⁽⁸⁾ بغزارة زيتها وعرفت ب "غدير الزيت"⁽⁹⁾، وإفراغة⁽¹⁾ كانت من المدن الأندلسية

⁽¹⁾قصبه كورة بالأندلس كبيرة يتصل عملها بعمل أكشونية وهي شرق من أكشونية وغرب من قرطبة، بينها وبين قرطبة على طريق إشبيلية خمسة أيام أربعة وأربعون فرسخاً، وبين إشبيلية اثنان وأربعون ميلاً، وهي برية بحرية غزيرة الفضائل والثمر والزرع والشجر ولأدمها فضل على غيره، ولها مدن، وتعرف لبلبة بالحمراء. انظر ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج5، ص10

⁽²⁾الإدريسي، المصدر السابق، ج2، ص 541

⁽³⁾ شهاب الدين احمد بن المقري: **نفح الطيب**، تح: إحسان عباس، ج1، دار صادر بيروت، لبنان، 1900، ص 159

⁽⁴⁾ هي مدينة عظيمة بالأندلس وسط بلادها وكانت سريراً لملكها وقصبتها وبها كانت ملوك بني أمية ومعادن الفضلاء ومنبع النبلاء النبلاء من ذلك الصقع، وبينها وبين البحر خمسة أيام. انظر ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج4، ص324

⁽⁵⁾ سورة التين، الآية 1

⁽⁶⁾ مدينة في المغرب من أرض مصر. وبعدها عن خط المغرب إحدى وخمسون درجة، وعن خط الاستواء، ثلاثون درجة. وهي من

عجائب البلدان. وفيها بنيان عجيب ذكر أنها بنيت في ثلاثمائة سنة. انظر **إسحاق بن الحسين المنجم**، المصدر السابق،

ج1، ص85

⁽⁷⁾ ابن حزم وابن سعيد والشقندي: **فضائل الأندلس وأهلها**، تح: صلاح الدين المنجد، ط1، دار الكتاب الجديد، 1968،

1968، ص51

⁽⁸⁾ مدينة بالأندلس من كور جيان، وهي قرية تعرف بغدير الزيت لكثرة زيتونها، وهي كثيرة المياه والبساتين، كثيرة السقي، بها

جامع من ثلاث بلاطات على أعمدة رخام، وسوق حافلة يوم الثلاثاء. انظر الحميري، الروض المصدر السابق، ج1، ص

351

⁽⁹⁾ نفسه

الأندلسية التي كثر شجرها سيما الزيتون حيث وصفها ياقوت الحموي أنها كثيرة الزيتون⁽²⁾، ومؤزور⁽³⁾ كانت كثيرة الزيتون أيضا⁽⁴⁾، ومدينة قرطبة هي الأخرى أشار لها عبد الواحد المراكشي إلى أنها كانت عظمة الزيوت حيث قال: " أن الماشي كان يستضيء بسروج قرطبة ثلاثة فراسخ لا ينقطع عنه الضوء"⁽⁵⁾، ومدينة لورقة⁽⁶⁾ أيضا⁽⁷⁾.

ثانيا : نباتات أخرى

ومن بين النباتات المنتجة للزيوت نذكر:

1- اللوز:

يعتبر من أفضل الزيوت الفاخرة وأكثرها فائدة للصحة وذلك بسبب خاصية القبض فيه، وهو على صنفين الحلو والمر، غير أن اللوز الحلو أفضل للصحة من اللوز المر ولكل من النوعين فوائده واستعمالاته وينتشر اللوز في مدينة تونس⁽⁸⁾، ومدينة اللوز بالقرب من مدينة⁽⁹⁾ نقاوس⁽¹⁰⁾، ومدينة صفوري⁽¹¹⁾ وبلاد الأندلس⁽¹²⁾.

2- الفستق:

- (1) مدينة بالأندلس من أعمال ماردة كثيرة الزيتون، تملكها الأفرنج في سنة 543 في أيام علي بن يوسف بن تاشفين المثلث، وهي السنة التي مات فيها مهديهم، وهو محمد بن تومرت. انظر ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج1، ص 227
- (2) الحموي، المصدر السابق، ج1، ص 227
- (3) اسم لكورة بالأندلس تتصل أعمالها بأعمال فرمونة وهي عن قرطبة بين الغرب والقبلة كثيرة الزيتون والفواكه، بينها وبين قرطبة عشرون فرسخا، وإليها ينسب أمية بن غالب الشاعر الموزوري. انظر نفسه، ج5، ص 222
- (4) ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج5، ص 222
- (5) أبي محمد عبد الواحد المراكشي: المعجب في تلخيص أخبار المغرب، تح: صلاح الدين الهواري، ط1، المكتبة العصرية، صيدا، بيروت، 1426هـ - 2006م، ص 257
- (6) بالضم ثم السكون، والراء مفتوحة والقاف، ويقال لرقعة، بسكون الراء بغير واو، وقد ذكر في موضعه: وهي مدينة بالأندلس من أعمال تدمير وبها حصن ومقل محكم وأرضها جز لا يرويه إلا ما ركدها عليها من الماء كأرض مصر. انظر ياقوت الحموي، ج5، ص 25
- (7) الحميري: صفة جزيرة الأندلس، تع: لافي بروفنسال، ط2، دار الجليل، بيروت، لبنان، 1408 هـ - 1988 م، ص 171
- (8) البكري، المصدر السابق، ج2، ص 698؛ الحموي، المصدر السابق، ج2، ص 61
- (9) من بلاد الزاب، وهي مدينة صغيرة كثيرة الأنهار والثمار والمزارع كثيرة شجر الجوز، منها يحمل إلى قلعة حماد وبجاية وإلى أكثر تلك البلاد. انظر الحميري، المصدر السابق، ج1، ص 579
- (10) البكري، المصدر السابق، ج2، ص 711
- (11) مجهول، المصدر السابق، ج1، ص 193
- (12) المقرئ، المصدر السابق، ج1، ص 584

ويستخرج من ثمرة الفستق وهو مفيد للكبد والمعدة⁽¹⁾

3- الجوز:

يستخرج هذا الزيت من بذور الجوز الصلب، حيث انتشر في عدة أماكن محددة من الغرب الإسلامي كجبال الأطلس والريف في بلاد المغرب الأقصى وجبال تازا⁽²⁾ آخر بلاد المغرب الأوسط⁽³⁾، وجبال⁽⁴⁾ درن⁽⁵⁾، ومنطقة ومنطقة نقاوس⁽⁶⁾، وبرقة⁽⁷⁾، ومنطقة⁽⁸⁾ تلمسان⁽⁹⁾، ومنطقة⁽¹⁰⁾ تبسة⁽¹¹⁾، ومنطقة⁽¹²⁾ سطيف⁽¹³⁾، ومنطقة⁽¹⁴⁾ درعة⁽¹⁵⁾

4- القمح والذرة والكتان:

- (1) سراج الدين أبو حفص، المصدر السابق، ج1، ص333
- (2) وهي جبال عظيمة حصينة كثيرة التين والأعناب وجميع الفواكه، وأكثر شجرها الجوز، وهو يوجد «ج» بها كثيرا. ويسكنها قبائل من البربر يعرفون بغيانة. انظر مجهول، الاستبصار، ج1، ص186
- (3) مجهول، المصدر السابق، ج1، ص186
- (4) هي الجبال الفاصلة بين الساحل والصحراء هم يختلفون في تسميته فأهل فاس وسجلماسة يسمونه درن. انظر الحميري، المصدر السابق، ج1، ص235
- (5) الإدريسي، المصدر السابق، ج1، ص230
- (6) ابو عبد الله محمد المقدسي: أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، ج1، ط3، مكتبة مدبولي القاهرة، 1411هـ/1991م، ص230؛ مجهول، المصدر السابق، ج1، ص172؛ الإدريسي، المصدر السابق، ج1، ص234
- (7) البكري، المصدر السابق، ج2، ص650
- (8) كسرتين، وسكون الميم، وسين مهملة، وبعضهم يقول تمنسان، بالنون عوض اللام: بالمغرب وهما مدينتان متجاورتان مسورتان، بينهما رمية حجر، إحداهما قديمة والأخرى حديثة، والحديثة اختطها الملتئمون ملوك المغرب، واسمها تافرزت، فيها يسكن الجند وأصحاب السلطان وأصناف من الناس، واسم القديمة أقادير، يسكنها الرعية. انظر ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج2، ص44
- (9) نفسه، ج2، ص745؛ مجهول، المصدر السابق، ج1، ص176
- (10) بلد مشهور من أرض إفريقية، بينه وبين قفصة ست مراحل في قفر سببية، وهو بلد قديم به آثار الملوك، وبينها وبين سطيف ست مراحل في بادية تسكنها العرب. انظر ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج2، ص13
- (11) البكري، المصدر السابق، ج2، ص833؛ مجهول، المصدر السابق، ج1، ص163
- (12) مدينة في جبال كتامة بين تاهرت والقيروان من أرض البربر ببلاد المغرب، وهي صغيرة إلا أنها ذات مزارع وعشب عظيم، ومنها خرج أبو عبد الله الشيعي داعية عبید الله المسمى بالمهدي. ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج3، ص220
- (13) الإدريسي، المصدر السابق، ج1، ص269
- (14) مدينة صغيرة بالمغرب من جنوب الغرب، بينها وبين سجلماسة أربعة فراسخ، ودرعة غربيتها. انظر ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج2، ص451
- (15) الإدريسي، المصدر السابق، ج1، ص227

من أشهر المناطق التي ازدهرت فيها زراعة القمح الطريق المؤدي إلى طنجة التي يذكرها ابن الفقيه "ومن ويلي" (1) إلى طنجة إلى ناحيتي مدينة السوس الأدنى (2) مسيرة عشرين ليلة، وليس في بلادهم نخل، ولا كرم، ولا زيتون. ولهم ولهم القمح، والشعير" (3)، ومدينة باجة التونسية (4)، وكذلك فإن المغاربة استخرجوا من الذرة الزيت كون أن هذا الإقليم يعد من أنسب الأقاليم لزراعة الذرة وذلك بسبب درجة الحرارة المناسبة جدا لزراعة الذرة (5)، ومن بين المدن المدن التي كانت يزرع فيها هذا النبات هي أودغشت (6) حيث يذكر الحميري أن سائر أهلها يأكلون الذرة (7)، كما كما استخرج المغاربة الزيوت من بذور الكتان التي انتشرت زراعتها في مناطق عديدة من بينها مدينة لاردة (8) ببلاد لاردة (8) ببلاد الأندلس وهي مدينة مخصوصة بكثرة الكتان وطيبه وهي الممون الرئيسي للكتان لجميع بلاد الأندلس (9)، ومدينة (10) بونة (11) و مدينة (12) طبنة (13) ومدينة (14) مقرة (15).

(1) مدينة بالمغرب قرب طنجة، لما دخل إدريس ابن عبد الله بن الحسن بن الحسن بن علي بن أبي طالب، ﷺ، المغرب ناجيا من وقعة فتح حصل بها في سنة 172 في أيام الرشيد وأقام بها إلى أن مات مسموما في قصة طويلة في سنة 174. انظر ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج5، ص384

- (2) بلد بالمغرب كانت الروم تسميها قمونية، وقيل: السوس بالمغرب كورة مدينتها طنجة. انظر نفسه، ج3، ص281
- (3) ابن الفقيه، البلدان، تح: يوسف الهادي، ط1، ج1، عالم الكتب، بيروت، 1416 هـ / 1996 م، ص136
- (4) ابن حوقل، صورة الأرض، ج1، ط1، دار صادر، أفست ليدن، بيروت، 1938 م ص74
- (5) ابن الحائك، صفة جزيرة العرب، ط1، مطبعة بريل، ليدن، 1884 م، ص108
- (6) مدينة بين صحراء لتونة والسودان، وهي مدينة عظيمة أهلة لكنها صغيرة، وفي صحرائها ماء قليل ومنها إلى مدن واركلان إحدى وثلاثون مرحلة. انظر الحميري، الروض المعطار، ج1، ص63
- (7) نفسه، ص63
- (8) مدينة مشهورة بالأندلس شرقي قرطبة تتصل أعمالها بأعمال طركونة منحرفة عن قرطبة إلى ناحية الجوف، ينسب إلى كورتها عدة مدن وحصون تذكر في مواضعها. انظر ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج5، ص7
- (9) الحميري، صفة جزيرة الأندلس، ج1، ص168
- (10) مدينة بإفريقية بين مرسى الخرز وجزيرة بني مزغناي، وهي مدينة حصينة مقتدرة كثيرة الرخص والفواكه والبساتين القرينة، وأكثر فاكهتها من باديتها، وبها معدن حديد. انظر ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج1، ص512
- (11) ابن حوقل، المصدر السابق، ج1، ص76
- (12) بلدة في طرف إفريقية مما يلي المغرب على ضفة الزاب فتحها موسى بن نصير. انظر ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج4، ص21
- (13) ابن حوقل، المصدر السابق، ج1، ص85
- (14) مدينة بالمغرب في بر البربر قريبة من قلعة بني حماد بينها وبين طنجة ثمانية فراسخ. انظر ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج5، ص175
- (15) الإدريسي، المصدر السابق، ج1، ص263

5- السمسّم:

وهو نبات كثير الدهن وغني بالمادة الزيتية كما أن اللزوجة فيه عالية جدا، يسمى أحيانا الشيرج كما ويسمى السليط عند أهل اليمن ويتميز هذا الزيت بأن درجة سخونته عالية، ويعتبر الزيوت التي تتغير وذلك بسبب طبيعته الزيتية، وهو من الأغذية المضرة بالمعدة حيث أنه يسبب فيها طراوة⁽¹⁾، وبالتالي يؤثر مباشرة بعملية الهضم وتماسك المعدة كما يولد أبخرة في المعدة ورائحة كريهة إذا أديم أكله⁽²⁾ وكان هذا الزيت منتشرا في عديد من مناطق مناطق بلاد المغرب؛ وعلى حسب ما نقلته المصادر أن أهل القيروان كانوا يستخرجونه لانتشاره في إحدى المناطق القريبة منهم، ويذكر ياقوت الحموي ذلك في قوله: "وبها يربّب أهل القيروان السمسّم بالياسمين لدهن الزّنبق"⁽³⁾.

6- بذور الخضروات :

لا تستخرج الزيوت مباشرة من الخضروات إنما من بذورها، ومن الخضر التي يستخلص منها الزيت نذكر على سبيل المثال: الفجل واللفت كما يستخرج الدهن من معصور القرع نفسه⁽⁴⁾.

7- الأركان:

وهو من النباتات المنتشرة في بلاد المغرب سيما في بلاد المغرب الأقصى وذلك على مساحات واسعة؛ حيث كان المغاربة يستخرجون منه زيت يسمى بزيت أرقان وهو مشهور جدا في تلك النواحي، وقد اقتصر استعماله في الإنارة⁽⁵⁾، بالإضافة إلى بعض الاستعمالات الطبية والغذائية⁽⁶⁾

8- الخروع :

أشجاره تتشابه بشكل كبير مع شجرة التين الصغيرة غير أنها تختلف عنها من عدة زوايا؛ فمن ناحية سمك الورق فهو أرق كما أن ساقها وأغصانها مجوفة فهي تشبه القصب وأما عن ثمارها فهي على شكل عنقايد⁽¹⁾، كما

(1) إسحاق بن سليمان الإسرائيلي: المصدر السابق، ص 242

(2) ضياء الدين أبي مُجَّد ابن البيطار: الجامع لمفردات الأغذية و الأدوية، ج3، ط1، د ت، دار الكتب العلمية، بيروت، ص

40

(3) ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج2، ص156

(4) التركماني، الملك المظفر يوسف بن عمر التركماني: المعتمد في الأدوية المفردة، ض ب: محمود عمر الدمياطي، ج1، ط1،

دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، 1421هـ/2000م، ص122

(5) مجموعة من المؤلفين، الأغذية والأدوية عند مؤلف بلاد المغرب الإسلامي، تح: الخطابي مُجَّد العربي، دار الغرب

الإسلامي، 1990، 1410، ص426

(6) الإدريسي، المصدر السابق، ج1، ص231

كما أن زيتها يتشابه بدرجة كبيرة بزيت الزيتون العتيق⁽²⁾، يستخرج الزيت منها عن طريق تقشير ثمارها ثم يعصر منها الزيت المعروف بزيت الخروع⁽³⁾.

9- الفواكه:

من الفواكه التي يستخلص منها الزيت نواة الخوخ ونواة المشمش وينشر هذا النبات في منطقة درعة⁽⁴⁾، وبذور التفاح هذا الأخير الذي انتشر في كثير من المناطق الأندلسية كجبال⁽⁵⁾ شلير⁽⁶⁾، ومدينة⁽⁷⁾ أشكوني⁽⁸⁾، ومنطقة⁽⁹⁾ سرقسطة⁽¹⁰⁾، ومدينة⁽¹¹⁾ شلب⁽¹²⁾، وأما في بلاد المغرب فقد انتشر في مدينة⁽¹³⁾ جيغل⁽¹⁴⁾، ومدينة⁽¹⁵⁾ ميلة⁽¹⁶⁾، كما أن السفرجل هو الآخر استخلصوا منه زيت له نفس مفعول زيت التفاح⁽¹⁷⁾.

(1) ابن البيطار، المصدر السابق، ج2، ص319

(2) مجموعة من المؤلفين، المصدر السابق، ص143؛ التركماني، المصدر السابق، ص123

(3) مجموعة من المؤلفين ي، المصدر السابق، ص319

(4) الإدريسي، المصدر السابق، ج1، ص227

(5) بلفظ التصغير، وآخره راء: جبل بالأندلس من أعمال البيرة لا يفارقه الثلج شتاء ولا صيفا. انظر ياقوت الحموي، المصدر

السابق، ج3، ص360

(6) زكرياء بن محمد بن محمود القزويني، آثار البلاد وأخبار العباد، ج1، دار صادر بيروت، د ت ط، ص505

(7) بالأندلس من كور تدمير. انظر الحميري، الروض، ج1، ص60

(8) الحميري، المصدر السابق، ص22

(9) بلدة مشهورة بالأندلس تتصل أعمالها بأعمال تطيلة، ذات فواكه عذبة لها فضل على سائر فواكه الأندلس، مبنية على نهر

كبير، وهو نهر منبعث من جبال القلاع. انظر ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج3، ص212

(10) الحميري، الروض المعطار، ص317

(11) وهي مدينة بغربي الأندلس بينها وبين باجة ثلاثة أيام، وهي غربي قرطبة، وهي قاعدة ولاية أشكونية، وبينها وبين قرطبة

عشرة أيام للفارس المجّد. انظر ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج3، ص357

(12) نفس المرجع، ص106

(13) مدينة قديمة بينها وبين ميلة من أرض المغرب مرحلة وبين جيغل وبجاية خمسون ميلاً، وهي مدينة صغيرة على ضفة البحر.

انظر الحميري، المصدر السابق، ج1، ص184

(14) نفسه ص184

(15) بالكسر ثم السكون، ولا م: مدينة صغيرة بأقصى إفريقية، بينها وبين بجاية ثلاثة أيام، ليس لها غير المزدرع وهي قليلة الماء،

بينها وبين قسطنطينية يوم واحد. انظر ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج5، ص244

(16) مجهول، المصدر السابق، ص166

(17) التركماني، المصدر السابق، ص119

9-النباتات العطرية:

استطاع المغاربة استخراج الزيوت من النباتات العطرية وذلك عبر طرق مختلفة، وقد كان يقف وراء توجيههم هذا ما كانت تزخر به الأرض المغربية من هذه النباتات؛ فهي كانت منتشرة على نطاق واسع لاسيما في بلاد الأندلس التي يلاحظ بوضوح اهتمام ساكنتها بزراعة هذا النوع من النباتات والتي كانت ترمز إلى الحضارة والنظافة والرقي، وبلغ عناية أهل الغرب الاسلامي بالنباتات العطرية مبلغا كبيرا وصل بهم إلى غرسها في البيوت، كما أن تعدد فوائده الزيوت العطرية سواء ما كانت تتضمنه هذه النباتات من فوائده أو ما كانت تضيفه هذه الدهون العطرية من فوائده إذا كانت ممزوجة أو مخلوطة مع أدهان أخرى .

اشتهرت عديد من مدن الغرب الاسلامي بورودها ونباتاتها العطرية على غرار مدينة قرطبة التي ذكرها ابن حزم على أنها تحتوي على جبل من الورد حيث قال: " وفيها جبال الورد الذي بلغ الربع منه مرّات إلى ربع درهم وصار أصحابه يرون الفضل لمن قطف بيده ما يمنحونه منه"⁽¹⁾، ومدينة⁽²⁾ قبرة التي اشتهرت بوردها⁽³⁾، وانتشر البنفسج بجبل⁽⁴⁾ شنترة⁽⁵⁾، وجبال قرطبة⁽⁶⁾، بالإضافة إلى القرنفل⁽⁷⁾.

وقد ساق المقرئ في نفع الطيب العديد من الأشعار التي تغني بها أصحابها بجمال الورد والياسمين ومن بينها شعر محمد بن عباد الذي ذكر فيه جمال الياسمين بقوله: يا حبذا الياسمين إذ يزهر فوق غصون رطبية نضر قد امتطى للجبال ذروتها فوق بساط من سندس أخضر كأن والعيون ترمقه زمرد في حاله جوهر⁽⁸⁾

ويبلغ حب المغاربة والأندلسيون للورد والنباتات العطرية درجة كبيرة، حتى أنهم سموا عناوين كتبهم ومدنهم بأسماء الأزهار والورد كمدينة⁽⁹⁾ الزهراء⁽¹⁰⁾، وإشبيلية مطيب الأندلس⁽¹¹⁾، غير أن ما لفت انتباه المغاربة أكثر هو ما

(1) ابن حزم: فضائل الأندلس وأهلها، ص 55

(2) وهي كورة من أعمال الأندلس تتصل بأعمال قرطبة من قبلتها، وهي أرض زكية تشتمل على نواح كثيرة ورساتيق ومدن. انظر

ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج 4، ص 305

(3) الحميري، صفة جزيرة الأندلس، ص 149

(4) بالفتح ثم السكون، وتاء مثناة من فوقها، وراء مهملة: مدينة من أعمال لشبونة بالأندلس. انظر ياقوت الحموي، المصدر

السابق، ج 3، ص 367

(5) نفسه، ص 113

(6) المقرئ، المصدر السابق، ج 1، ص 55

(7) نفسه، ج 7، ص 177

(8) نفسه، ج 4، ص 242

(9) مدينة صغيرة قرب قرطبة بالأندلس اختطها عبد الرحمن الناصر بن محمد بن عبد الله بن محمد بن عبد الرحمن بن الحكم بن هشام ابن عبد الملك بن مروان بن الحكم الأموي، وهو يومئذ سلطان تلك البلاد في سنة 325. انظر ياقوت الحموي، المصدر السابق

، ج 3، ص 161

(10) صفّي الدين، مرصد الاطلاع على أسماء الأمكنة والبقاع، دار الجليل، بيروت، ط 1، 1412 هـ، ج 2، ص 677

(11) عبد الواحد المراكشي، المرجع السابق، ص 265

كانت تكتسيه هذه النباتات العطرية سيما زيوتها التي كانت تستخدم في علاج العديد من الأمراض وقد أحصت الدكتورة نسيم بوترة والدكتور موسى هوارى من خلال كتاب عمدة الطبيب لخير الدين الإشبيلي على وجود 20 نبات عطري من النباتات التي كانت متواجدة في الأندلس فضلا على وجود 5 أنواع من النباتات المستوردة⁽¹⁾ المستوردة⁽¹⁾ ، ومن بين هذه النباتات العطرية نبات الأترج ونبات الخيري ونبات الأقحوان ونبات النرجس كما استخرج المغاربة الزيوت من البابونج والبنفسج والشونيز والورود والنايدين والبلسان والتي استعملت في أغراض مختلفة، وأحسن الأدهان للشعر فقد كان دهن الآس أو ما يعرف بدهن الرياحين⁽²⁾

بالإضافة إلى ما اكتسبه هذه الزيوت العطرية من أهمية علاجية فإن المغاربة لم يتوانوا على استعمالها كمواد للتجميل والتعطير وسموا الذين يشتغلون بهذه المهنة بالعطارين⁽³⁾ وقد شهدت بلاد الغرب الإسلامي رواجاً كبيراً في صناعة العطور فانتشرت دكاكين بيع وصناعة العطور على نطاق واسع في الأسواق، وأصبحت هذه الزيوت مطلوبة بشكل كبير لدى الناس خاصة من طرف الجنسين والتي كانت من أهم المحفزات للتوافق بين الأزواج، وقد كان لكلا الجنسين عطور خاصة به تبعا للطبيعة التي جبل عليها⁽⁴⁾

(1) موسى هوارى ، نسيم بوترة ، الفوائد الطبية للنباتات العطرية في الأندلس ما بين القرن "3-6هـ/ 9م-12م" مجلة المعارف

المعارف ، العدد الرابع ، ماي 2022 م ، ص 676

(2) الملك المظفر يوسف بن عمر التركماني: المعتمد في الأدوية المفردة ، تص: محمود عمر ، ط1 ، دار الكتب العلمية ، بيروت

ص 117

(3) جودة عبد الحكيم يوسف ، الأوضاع الاقتصادية والاجتماعية في المغرب الأوسط خلال القرنين الثالث والرابع هجري،

ب ط ، ديوان المطبوعات الجامعية ، بن عكنون الجزائر ، ب ت ط ، ص 111

(4) لمياء بوزيد ، الشم والروائح في بلاد المغرب والأندلس من خلال كتب الطب ، "دورية كان التاريخية" ، ع 61 ، سبتمبر

2023 ، ص 49

الأسماك:

استطاع سكان الغرب الإسلامي من الوصول إلى الثروة الزيتية في الأسماك وذلك بما أظهرته العديد من المصادر على الإمكانيات الطبيعية والمائية المهمة لمنطقة الغرب الإسلامي، تشرف على البحر الأبيض المتوسط والمحيط الأطلسي من جهة ومن جهة أخرى على عدة أودية وبحيرات؛ التي كانت موطننا هاما لعدة أنواع من الأسماك ورغم أن هذه المصادر تبرز العديد من المعطيات التي تخص الأسماك، غير أن المعلومات حول كيفية استخراج الزيوت من الأسماك شحيحة جدا فالمصادر لا تقدم لنا معلومات كافية حول الأنواع التي تستخرج منها الزيوت غير أنها تعطينا معلومات معتبرة حول أنواع الأسماك التي كانت تعيش في البيئة المغربية وأهم المناطق التي كانت تعتمد على هذا المورد .

اشتهرت العديد من مناطق بلاد المغرب بأسماكها ومن بين هذه المدن مدينة بنزرت التي تعد المون الرئيسي للسماك لتونس؛ وذلك بفضل بحيرتها حيث ذكرها صاحب الاستبصار بقوله: "وأكثر حوت تونس إنما هو من بنزرت؛.... وأكثر ما يتمكن من صيد الحوت ما بين البحر وهذه البحيرة، وذلك أن الحوت يتوالد في البحر ويخرج منه صغيرا كالذر فيترى في هذه البحيرة، ثم يرجع في وقت سفاده وولادته إلى البحر، فيصطاد في البحر الذي بينهما"⁽¹⁾، وقد ذكر الإدريسي هذه الأسماك وعددها اثنا عشر وهي البوري والقاجوج والمحل والطلنط والاشبلينيات والشلبة والقاروض والللاج والجوجة والكحلاء والطفلو والقلال⁽²⁾ وبالمثل فإن مدينة تونس كانت هي الأخرى من بين المناطق التي عجت بالأنواع الكثيرة من السمك حيث ذكرها البكري بقوله: "وبها من أجناس الحوت الذي لا يكون مثله في غيرها ما لا يحصى كثرة، أجناس تجري في البحر مع شهور العجم في كل شهر من تلك الشهور يجري فيه جنس منه"⁽³⁾، وفي ذات السياق انطبق نفس الأمر على مدينة قابس التي كانت موطننا للعديد من الأسماك حيث يتفق كل من صاحب الروض المعطار والاستبصار على أنها مدينة غنية بالأسماك حيث ذكرا أن أهلها "في موائدهم الحوت الطري ولحم الغزال الطري والرطب الجني"⁽⁴⁾ وقد كانت مدينة قبوذية⁽⁵⁾ من المدن المنتجة للأسماك بكثرة حيث أشاد الإدريسي برخص أسعار السمك بها⁽⁶⁾.

(1) مجهول المصدر السابق، ص125؛ البكري، المصدر السابق، ج2، ص721

(2) البكري، المصدر السابق ج1، ص289

(3) البكري، المصدر السابق، ج2، ؛ 698 عبدا الواحد المراكشي، المصدر السابق، ص253

(4) مجهول، المصدر السابق، ص113؛ الحميري، المصدر السابق، 450؛ ابن حوقل المصدر السابق، ج1، ص71

(5) بلدة تبعد عن صفاقس أثمانية وأربعون ميلا. انظر الإدريسي، المصدر السابق، ج1، ص304

(6) نفسه، ج1، ص303

أما إذا جئنا إلى بلاد المغرب الأوسط فإن الأمر لا نجده يختلف كثيرا على المدن التونسية، فقد عرفت العديد من المناطق بإنتاجها السمكي على غرار مدينة جيجل التي ذكرها الإدريسي بقوله: "وهي مدينة حسنة... بها الحوت الكثير العدد المتناهي في الطيب والقدر" (1)، وكذلك مدينة مسكيانه (2) التي كانت من مدن المغرب الأوسط والتي كانت لا تبعد كثيرا عن تبسة (3)، وهي تشرف على نهر غني بالحوت الكثير الرخيص على حد قول ابن حوقل (4) وينطبق الأمر على مدينة الشلف (5) ومنطقة (7) المسيلة (8).

أما بلاد المغرب الأقصى فقد كانت من أغنى الأقطار التي عرفت بأسمائها على غرار مدينة سبتة التي كان يصطاد منها مائة نوع من السمك حيث يقول الإدريسي: "ومدينة سبتة مصايد للحوت ولا يعدلها بلد في إصابة الحوت وجلبه ويصاد بها من السمك نحو من مائة نوع ويصاد بها السمك المسمى التن الكبير الكثير" (9)، بالإضافة إلى مدينتي فاس ومكناسة التي اشتهرت بحوتها المعروف بالشولي (10)، اللبليس (11) الذي كان متواجدا بكثرة في نهر فاس الذي يعتبر من أعظم الأنهار في المغرب الأقصى، كما أن مدينة مراكش عاصمة المرابطين من المدن التي عرفت بأسمائها (12)

وببلاد الأندلس فإن الأمر لا يختلف كثيرا عن بلاد المغرب إذ كانت هي الأخرى تحتوي على مورد كبير من الأسماك وعرفت سواحل شذونة (13) بحوتها التن الذي لا يرى مثله في سواحل الأندلس (1)، وبالمثل قد كانت

(1) الإدريسي، المصدر السابق، ج 1 ص 268

(2) مدينة إفريقية أولية جلييلة بقرب مسكيانه ذات أنهار وثمار ومزارع ومسارح، وهي على مقربة من جبل أوراس المتصل بالسوس.

انظر الحميري، المصدر السابق، ج 1، ص 76

(3) بالفتح ثم الكسر، وتشديد السين المهملة: بلد مشهور من أرض إفريقية، بينه وبين قفصة ست مراحل في قفر سببية، وهو بلد

قديم به آثار الملوك، وقد خرب الآن أكثرها. انظر ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج 2، ص 13

(4) ابن حوقل، المصدر السابق، ج 1، ص 84

(5) مدينة قديمة أزلية فيها آثار أولية كانت تسمى شلف، وإليها ينسب هذا النهر وهي اليوم. انظر الحميري، المصدر السابق،

ج 1، ص 343

(6) القزويني، المصدر السابق، ج 1، ص 148

(7) بالفتح ثم الكسر، والباء ساكنة، ولام: مدينة بالمغرب تسمى الحمدية اختطها أبو القاسم محمد ابن المهدي في سنة 315 هـ.

انظر ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج 5، ص 130

(8) الإدريسي، المصدر السابق، ج 1، ص 254

(9) نفسه، ج 2، ص 529؛ الحميري، المصدر السابق، ج 1، ص 303

(10) مجهول، المصدر السابق، ج 1، ص 185

(11) البكري، المصدر السابق، ج 2، ص 797

(12) مجهول، المصدر السابق، ص 141

(13) مدينة بالأندلس تتصل نواحيها بنواحي موزور من أعمال الأندلس، وهي منحرفة عن موزور إلى الغرب مائلة إلى القبلة. انظر

ياقوت الحموي، المصدر السابق ج 3، ص 329

بزيانة⁽²⁾ التي هي من القرى القريبة من مالمقة⁽³⁾ غنية بسمكها إلى درجة أنه كان يحمل إلى المناطق المجاورة⁽⁴⁾ وبالرغم من أن هذه المصادر لا تفصح عن أنواع الأسماك التي يستخرج منها الزيت سوى عدد قليل منها غير أنه بطبيعة الحال فإن الزيوت لم تكن تستخرج من الأسماك الصغيرة، بل كانت تستخرج من الأسماك التي تحتوي على أنسجة دهنية وشحوم معتبرة لكي يسهل استخراج الزيوت منها مثل سمك البوري والشابل والتن، وقد أشار إلى ذلك صاحب الاستبصار حينما ذكر مدينة طبرقة التونسية حيث قال: "وفيها أنواع كثيرة من الحوت. وبها بوري ليس له في الدنيا نظير، يقال إنه يوجد في الحوت الكبير منها 10 أرتال وأزيد؛ وأهل تلك النواحي يستخرجون زيتهم ويستعملونه في مصابيحهم"⁽⁵⁾، وعلى اعتبار حجم الحوت كانت هناك العديد من المناطق التي يرجح أنها استخرجت الزيت من الحوت؛ وعلى سبيل المثال فإن المناطق التي كانت تتواجد بالقرب من وادي سبو⁽⁶⁾ كانت تستخرج الزيوت منه وذلك لاحتواء هذا الواد على نوع من الأسماك الكبيرة حيث ذكر صاحب الاستبصار أنه "يتصيد في هذا الوادي الشابل الكثير، ويطلع إلى رأس العين أو قرب منه، ويدخل في هذا الوادي الحوت الكثير، ويتصيد في بعض الأحيان البوري الكبير؛ وذكر الثقات أنه بيع واحد ب 13 درهما، ورطل كبير منه بدرهم ونصف. ويصل إلى المدينة الحوت الكبير المسمى عندهم بالقرب يحمل الحمار⁽⁷⁾ وكانت بنزرت⁽⁸⁾ وتونس وطرابلس من المدن التي تستخرج الزيت؛ وذلك أن الحيتان منتشرة فيها حيث ذكر ابن حوقل أن "الحيتان بها وتونس ما يزيد على الكثرة ولا يدانيه ما بطرابلس من الرخص والسعة"⁽⁹⁾، ومدينة تنس⁽¹⁰⁾ هي الأخرى من الأمصار التي استخرجت الزيوت بها⁽¹¹⁾، ومراكش⁽¹²⁾، وأزمور⁽¹⁾ التي ذكر ابن الخطيب أن بها سمك يدعى الشابل

(1) الحميري، المصدر السابق، ص 339

(2) بليدة قرية من مالمقة بالأندلس. انظر ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج 1، ص 410

(3) مدينة بالأندلس عامرة من أعمال رية سورها على شاطئ البحر بين الجزيرة الخضراء والمرية. انظر نفسه، ج 5، ص 43

(4) بن المنعم الحميري، صفة جزيرة الأندلس، ص 44

(5) مجهول، المصدر السابق، ص 126

(6) هي على نحو ثلاثة أيام من فاس، وفيه يصب وادي فاس وهو نهر عظيم من أعظم أنهار بلاد المغرب، منبعه من جبل في بلاد

بني وارين. انظر الحميري، المصدر السابق، ج 1، ص 606

(7) مجهول، المصدر السابق، ج 1، ص 184

(8) مدينة بإفريقية، بينها وبين تونس يومان، ياقوت الحموي، ج 1، ص 499

(9) ابن حوقل، ج 1، ص 74

(10) وهي آخر إفريقية مما يلي المغرب، بينها وبين وهران ثماني مراحل وإلى مليانة في جهة الجنوب أربعة أيام وإلى تيهرت خمس

مراحل أو ست. انظر ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج 2، ص 8

(11) ابن حوقل، المصدر السابق، ج 1، ص 75

(12) الحميري، المصدر السابق، ص 319

الشابل يتخذ منه الدهن⁽²⁾، ومدينة طرطوشة⁽³⁾ كانت بها صناعة زيوت الأسماك كما أشار إلى ذلك القزويني على وجود أسماك البوري والشوري بها⁽⁴⁾، وينطبق الأمر على مدينة باجة التي وصفت باحتوائها على حوت البوري الغني بالشحوم حيث ذكر ياقوت الحموي بأنه " يخرج من الحوت الواحد عشرة أرطال شحم " ⁽⁵⁾

المبحث الثالث: مراحل صناعة الزيوت

اشتهرت بلاد المغرب والأندلس بوفرة إنتاجها النباتي والحيواني، الأمر الذي ساهم في قيام صناعة واسعة اعتمدت على هذين المجالين، ولا سيما صناعة الزيوت التي عرفت رواجاً كبيراً في المنطقة وأصبحت محط إقبال المجتمعات. وقد استُغلت في هذا السياق مختلف المحاصيل الزراعية والنباتات الدهنية، إضافة إلى بعض الموارد الحيوانية التي أمكن استخلاص زيوتها، فتنوعت بذلك أنواع الزيوت المتوفرة لديهم، مثل زيت الزيتون والسمن والكتان والخروع وغيرها مما يطول ذكره. غير أنّ الزيت الأكثر شهرةً واستعمالاً كان زيت الزيتون، لكونه أرقى أنواع الزيوت النباتية من حيث سهولة الهضم وكثرة منافعه. وقد أولاه الله تعالى مكانة خاصة لما فيه من فوائد عظيمة، وهو ما جعل المصادر المتخصصة تُفرد له حيزاً واسعاً من الشرح والتفصيل. وبالنظر إلى غزارة مادته العلمية وكثرة استعماله، سنركز في هذا البحث على زيت الزيتون تحديداً، مبرزين مراحلها الصناعية التي تمر عبرها عملية استخلاصه، والتي يمكن تلخيصها في الخطوات الآتية:

1-مرحلة الجمع:

لم تتناول المصادر التاريخية والفلاحية في بلاد المغرب الإسلامي بتفصيل وافٍ أساليب جني مختلف الثمار، إلا أنّها توقفت عند جني الزيتون، باعتباره المحصول الأكثر ارتباطاً بالاقتصاد الزراعي والاجتماعي، وتشير هذه المصادر إلى أنّ عملية الجني كانت تتم غالباً عبر هزّ أغصان الشجرة باليد، فيتساقط الزيتون على الأرض ثم يُلتقط حبة

(1) مدينة بالمغرب تقع في أقصى الغرب عند المحيط الأطلسي تمتاز بمساحاتها فيها صنف الأديب الكاتب أبو الحسن علي بن محمد بن علي بن زنون الكتاب المسمى " الفرائد التوام والفوائد التوام في أسماء الخيل المشاهير الأعلام " صنفه لصاحب سبته أبي علي الحسن ابن خلاص سنة تسع وثلاثين وستمائة، وهو كتاب حسن مفيد مليح في فنه، وقال في آخره: صنفه مؤلفه علي بن محمد بن علي بن زنون بمدينة أزمو، الحميري، المصدر السابق، ج1، ص5

(2) ابن الخطيب، معيار الاختيار في ذكر المعاهد والديار، ج1، مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة، د ط، 1423هـ، ص158

(3) مدينة بالأندلس تتصل بكورة بلنسية وهي شرقي بلنسية وقرطبة قريبة من البحر متقنة العمارة مبنية على نهر ابره ولها ولاية واسعة وبلاد كثيرة تعدّ في جملتها تحلّها التجار وتساfer منها إلى سائر الأمصار. انظر ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج4، ص30

(4) القزويني، المصدر السابق، ص 545

(5) ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج1، ص314

حبة⁽¹⁾، وقد فضّل عدد من علماء الفلاحة هذه الطريقة على النفض بالعصي، لأنّ الضرب يؤدي إلى خدش الثمار وإلحاق الضرر بالأغصان⁽²⁾، وهو ما يؤثر سلباً على جودة المحصول وإنتاجيته في المواسم اللاحقة.

كما أوصى هؤلاء العلماء بتجنّب نفض الزيتون في الأيام الممطرة، لما لذلك من أثر ضارّ على الشجرة، مع التأكيد على ضرورة جني الزيتون قبل اشتداد البرد، وذلك بعد أن يبلغ تمام نضجه وتتحول حباته إلى السواد، إذ يكون في تلك المرحلة أوفر دهنًا وأجود زيتًا⁽³⁾.

ومن حيث الجهد البشري المبذول في عملية الجني، كان أصحاب البساتين في الغالب يتولون هذه المهمة بأنفسهم، بمعونة أبنائهم أو عبيدهم⁽⁴⁾، غير أنّ بعض الفلاحين كانوا يلجؤون إلى استئجار أيدٍ عاملة مقابل منحهم جزءاً من المحصول، وهو ما أثار نقاشاً فقهياً بين العلماء حول مدى مشروعية هذا النوع من المعاملة الزراعية⁽⁵⁾.

بعد الانتهاء من الجمع، كان الزيتون يُنقى من الأوراق والأغصان الصغيرة الملتصقة به، مع الحرص على عدم تكديسه في أكوام كبيرة حتى لا يفسد، بل يُفرش على سطح واسع ليتهوّى⁽⁶⁾، ولتحسين جودة الزيت وزيادة كمية كمية الدهن المستخرج، جرت العادة على غسل الزيتون بالماء الساخن قبل أن يُترك ليُجفف، وهي تقنية مبكرة تعكس إدراك الفلاحين لوسائل تحسين الإنتاج⁽⁷⁾.

وإذا كان الزيتون قد احتل مكانة مركزية في أنشطة الفلاحة الزيتية ببلاد الغرب الإسلامي الوسيط، فإن غيره من الثمار والبذور لم يقلّ أهمية في هذا المجال، فقد أبدى الفلاحون حرصاً ماثلاً على جنيها في مواسم محدّدة، وعلى القيام بعمليات أولية تحفظها وتُهيئها لمرحلة العصر واستخراج الزيت، وهو ما يكشف عن خبرة عملية وتقنية متقدّمة ومتنوّعة تبعاً لطبيعة كل محصول.

(1) سحنون بن سعيد التنوخي: المدونة الكبرى، تح: زكريا عميرات، ج3، دار الكتب العلمية، بيروت، د.ت.ط، ص470

(2) يوسف نكادي: الزراعة في الأندلس خلال القرن الخامس هجري، اطروحة دكتورا، ط1، كلية العلوم الإنسانية، جامعة وجدة، المغرب، 2007، ص231.

(3) أبي زكريا بن مُجّد بن أحمد بن العوام الاشبيلي، المصدر السابق، ج2، ص103.

(4) أبو عبد الله مُجّد التميمي المازري: فتاوى المازري، تح: الطاهر المعموري، ط1، الدار التونسية للنشر، تونس، 1994م،

ص109-110

(5) أحمد بن يحيى الونشريسي: المعيار العرب والجامع المغرب عن فتاوى علماء افريقية والأندلس والمغرب، تح: مُجّد حجي وآخرون،

ج6، ط1، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 1981م، ص325

(6) أحمد بن مُجّد بن حجاج الاشبيلي، المقنع في الفلاحة، تح: صلاح جزار، منشورات مجمع اللغة العربية، الأردن، 1982م،

ص54.

(7) قسطا بن لوقا: الفلاحة الرومية، تح: وائل عبد الرحيم، ط1، دار أشير، عمان، 1999، ص361.

وبالنسبة للوز كان يُجتنى عند تشقق قشرته البرازية، ثم يُنقى في قشره الصلب، وتُجرى له عملية إضافية تتمثل في نعه في ماء مالخ ثم تعريضه للشمس حتى ييبس ويبيض لونه⁽¹⁾، وهي طريقة تدل على إدراك الفلاحين لطرائق الحفظ وتحسين جودة المادة الزيتية المستخرجة، أما الجوز فكان يُجمع عند نضجه وسقوطه من الشجرة، ثم يُزال قشره الخارجي ويُقطع إلى أجزاء صغيرة ويُعرض للشمس حتى يذبل، وبذلك يصبح أكثر قابلية للعصر واستخراج الزيت⁽²⁾، وبالمثل، وعمل البندق معاملة قريبة من اللوز والجوز، حيث يُجنى عند جفاف قشرته أو سهولة قطافه من الشجرة⁽³⁾، وغالباً ما يتم ذلك في أواخر الصيف وبداية الخريف.

لم تقتصر هذه الممارسات على الأشجار المثمرة، بل شملت كذلك المحاصيل الحقلية المعروفة بقيمتها الزيتية، فالسمسم، على سبيل المثال، كان يُجمع عند تمام نضجه ثم يُجفف في الشمس قبل أن يُستعمل في العصر⁽⁴⁾، وكذلك الكتان، الذي كان يُحصد ويُجفف سيقانه، ثم يُفصل حبه ليستعمل في استخراج الزيت⁽⁵⁾.

اهتم الفلاحون بجني بعض النباتات العطرية والطبية التي استعملت لاستخلاص الزيوت، ومن أبرزها البنفسج، إذ يُقطف من عيدانه في مواسم محددة ليستخلص منه زيت عطري وظّف في الأغراض العلاجية والتجميلية، أما حب الخروع، فقد جُمع بعناية خاصة، حيث يُترك حتى يستحکم نضجه فوق الشجرة، ثم يُعرض للشمس حتى تتشقق قشرته وتسقط، فيُجمع ما بداخله من بذور مكتملة النضج وذات مردود مرتفع⁽⁶⁾.

لم يقتصر استخراج الزيوت من النباتات و الشحوم من الحيوانات البرية وحدها، بل شمل كذلك مصادر أخرى، فقد كان الدهن يُستخرج من بطون الأسماك بعد تنظيفها⁽⁷⁾، وهي مادة عرفت باستعمالاتها الغذائية والدوائية. كما كما جُمعت الشحوم من بعض أنواع الطيور، إذ اعتُبرت شحوم البط من أجودها في مجال المداواة، بينما عُدّت شحوم الدجاج وفراخ الحمام من أطيبها مذاقاً وأكثرها استعمالاً في المائدة⁽⁸⁾.

(1) ابن العوام، المصدر نفسه، ص192.

(2) ابن بيطار: الجامع المصدر السابق، ج1، ص243

(3) ابن الحجاج، المصدر السابق، ص41.

(4) ابن بصال، كتاب الفلاحة، تر: خوسي مارية ومُجد عزيما، معهد مولاي الحسن، المغرب، 1955م، ص114.

(5) ابن العوام، مصدر نفسه، ص198

(6) الملك المظفر يوسف بن عمر التركماني: المعتمد في الأدوية المفردة، المصدر السابق، ص120-123.

(7) مُجد بن احمد بن الإخوة: معالم القرية في طلب الحسبة، دار الفنون، د.ت.ط.ص111.

(8) أبي مروان عبد الملك بن زهر الأندلسي: النشاط والقوة والشفاء في الأغذية تح: مُجد أمين، ط1، دار الكتب العلمية، بيروت،

1998م، ص120-121.

إنّ هذا التنوع في مصادر الشحوم الحيوانية يعكس معرفة دقيقة لدى الفلاحين والجزّارين في الغرب الإسلامي الوسيط بطرائق الجمع والحفظ، كما يكشف عن استثمار شامل للثروة الحيوانية والبحرية على حد سواء، سواء لأغراض غذائية أو علاجية أو صناعية.

2-مرحلة الاستخراج:

أسهبت المصادر المتخصصة في ذكر الزيتون والكيفية التي يعصر بها وأنواع العصر التي يمر بها حسب نوعية زيت الزيتون المراد عصره وهو على أنواع:

* زيت النقطة:

وهو أول ما يخرج من الثمار عند الجرش أو الدق وهو أجود الأنواع حيث يصف الطنغري صفة عمله بقوله: "فمن أحب اتخاذا هذا الزيت فيأخذ الزيتون الطيب الغريب العمد بالنفض ويطحنه عشية النهر طحنارقيقا جدا، ثم يلقيه في الصهاريج، ويعرك بالأرجل عركا بليغا، حتى ترى الدهن يتميع منه، ثم تؤخذ العصا فتمر على أفواه قصاري الزيت.... ويجمع ما يرسل من الزيت في القصري، ويصفي ويوضع في القلال؛ فذلك زيت النقطة"⁽¹⁾.

* الزيت المائي:

حيث ينتج هذا الزيت من العصرة الأولى للزيتون⁽²⁾ بعد غسل الثمار بالماء الساخن وعندما يتم الطحن لا تكسر من عجمه شيئا⁽³⁾، ويعد أجود أنواع الزيت وأصفاها ويستعمل بشكل خاص في الطهو⁽⁴⁾.

* زيت المعصرة:

ويسمى زيت الأنفاق، يستخرج من لب الزيتون وطريقة استخلاصه أوردها ابن الحجاج تكون بجمع الزيتون بعضه على بعض بغصون الصفصاف ثم يكبسه باليد فيخرج الزيت النقي الصافي فيرفع في وعاء نظيف ويلقى عليه شيء من الملح ويحرك به فانه يرقه ويصفيه ثم يرفع في إناء آخر وهذا على ماكان وهو المعروف بزيت الأنفاق¹

⁽¹⁾الطنغري مُجَّد بن مالك:زهرة البستان ونزهة الأذهان ، تح:أكسبر اليوم غارثيا ، المجلس الأعلى للأبحاث العلمية ، مدريد، 2006م، ص214-215.

⁽²⁾مُجَّد كرد علي:كتاب خطط الشام، ج4، د.ت.ط، ص190.

⁽³⁾ابن الحجاج ، المصدر نفسه ، ص55

⁽⁴⁾ابو دياك ، صالح مُجَّد فياض:الزراعة والتصنيع الزراعي في المغرب منذ القرن السادس الهجري، جامعة مؤتة، مج13، كلية العلوم الإنسانية، الأردن، ص106.

*الزيت المطبوخ:

تؤخذ بقايا الزيتون المعصرة بعدها تتم معالجتها بالماء الساخن ثم تمر إلى المصفاة ليستخلص منها ما تبقى من الزيت⁽²⁾، وهو أجود من زيوت العامة ويستعمل كذلك في مصابيح الإضاءة مثل القناديل والمنارات .

يدرس اللوز الحلو الطيب بقشره الرقيق حتى يصير كالدماغ، و يصب على مقدار رطل منه مقدار أوقية من ماء حار و يعرك باليد عركا شديدا حتى يخرج الدهن بين الأصابع، ثم يوضع في خرقة صفيه و يعصر برفق حتى يخرج كل ما فيه من الدهن و ينقى الثفل فيعاد للدرس مرة ثانية و يوضع على قليل من الماء الساخن و يترك ساعة، ثم يعرك و يعصر حتى يتصفى كل ما فيه من الدهن، و الذي يخرج منه من رطل اللوز قدر ربه أو ثلثه⁽³⁾، و على هذه الصفة تستخرج أدهان الجوز⁽⁴⁾ والفسق⁽⁵⁾ و الصنوبر و السمسم⁽⁶⁾ و الخروع⁽⁷⁾ و لا يستعمل شيء من ذلك في الأطعمة إلا طريا فإنه الاستحالة و الفساد.

اما القمح فاستخراجه على ضربين الاهون منهما ان يؤخذ القمح ويوضع على زجاجة وتحمى صفيحة حديد غليظة ويوضع على القمح⁽⁸⁾ ويستخرج وهو حار وقد حفته النار فهو يابس ينفع من التآليل إذا دهن به⁽⁹⁾، و دهن المرجان الذي سميه البربر بالمغرب الأقصى ارجان وهي شجرة عظيمة مشوكة حيث تقوم المعز والإبل بأكله فتلقى نواه فيجمع حينئذ فيكسر ويعصر منه الزيت يتادمون به بمراكش وماوالها⁽¹⁰⁾.

وفيما يخص استخراج الزيوت من شحوم الحيوانات فإن المصادر لم تتطرق إلى ذلك إلا نادرا، وتستخرج الزيوت بنفس الكيفية من شحوم الحيوانات بتعريض هذه المادة لحرارة النار وقد ذكر مثلا في استخراج الزيوت من الأسماك التي استعملت كوقود في إشعال النار عند سكان طريقة وباجة حيث يستخرجون دهنه ويستعملونه في مصابيحهم

⁽³⁾ ابن الحجاج المصدر السابق ص 55

⁽²⁾ ابن الحجاج، مصدر نفسه، ص 54-55

⁽³⁾ علي بن محمد ابن رزين التجيبي: فضالة الخوان في طبقات الطعام والألوان، مركز القائمية، إيران، د.ت.ط، ص 153-154

⁽⁴⁾ ابن بيطار، المصدر نفسه، ص 243.

⁽⁵⁾ ابن الحجاج، المصدر نفسه، ص 42.

⁽⁶⁾ ابن زهر، مصدر نفسه، 91

⁽⁷⁾ أبي الخير الاشبيلي: عمدة الطبيب في معرفة النبات ، تح: محمد العربي الخطابي، ج1، ط2، دار الغرب الإسلامي، بيروت،

1995م، ص 208.

⁽⁸⁾ الإسرائيلي، المرجع السابق، ص 127

⁽⁹⁾ ابن زهر ، مصدر سابق، ص 93.

⁽¹⁰⁾ ابن بيطار، المصدر السابق، ص 489

كما أكدّه صاحب الاستبصار، ويستخرجون هذه المادة بتعريض هذا النوع لحرارة النار حتى يخرج منه أكثر من رطل الزيت، كما يستعمل في تحضير الطعام⁽¹⁾.

3- مرحلة التصفية:

يُعَدّ الزيت من أهم المواد الدهنية التي استُعملت في التغذية والصناعة والعلاج، وتختلف جودته باختلاف مصدره وطريقة استخلاصه، ومن بين أنواعه يُعتبر زيت الزيتون من أفضل الأدهان، إذ يُستخلص من ثمار الزيتون عند تمام نضجها، شرط ألاّ يخالطه ملح أو مواد أخرى قد تُغيّر من خصائصه الطبيعية، غير أنّ هذا الزيت قد تشوبه رطوبات مبعوثه تُخرجه عن اعتدال مزاجه، الأمر الذي يستدعي إخضاعه لعملية التصفية، وهي عملية مماثلة لتلك التي تُطبّق على سائر الزيوت للحفاظ على نقائها وجودتها، وإذا شئت تُخلّصه من تلك الرطوبات فضعه في إناء وصب عليه ماء عذباً ثم أهرقه ثم صبّ عليه ماء آخر هكذا حتى يصفو فإذا صفى استعمله فيما يحتاج إليه من أعمال الطب⁽²⁾.

ولإصلاح الزيت فإن سكان الغرب الإسلامي قد وضعوا الزيت وذلك لتصفيته في إناء واسع الفوهة بحيث يترك تحت أشعة الشمس حتى يسخن، ثم يضاف إليه مقدار قليل من الملح الجيد، فيسهم بذلك في إزالة عكارتة وتنقيته، وبعد أن يصبح صافياً ينقل إلى إناء آخر، كما أن الزيت إذا كان عكراً فإنه يصفو ويستبين نقاؤه عند تعرضه للحرارة، سواء أكانت من النار أو الشمس⁽³⁾، كما وقد يستعمل في دهن الآس حيث يوضع على نار حمر لا لهب لها فإنه يجيء جيداً ويصفى تصفية بليغة⁽⁴⁾.

وإذا فسد الزيت يذاب قيراً ويلقى فيه مراراً ويترك فيه كل مرة حتى يبرد ويظهر فوق الزيت جامداً، فإن القير يأخذ ريح ذلك الزيت ويطيبه، أو يأخذ زيتوناً لم يطب فيلقى نواه ثم يُرَض ويُلقى في الزيت، ويوضع ساعة عند الشمس فإنه يطيب⁽⁵⁾.

(1) إبراهيم بوجلال بن مُجَد: الصناعة السمكية وما يتصل بها في الغرب الإسلامي بالعصر الوسيط، "دورية كان التاريخية"،

ع99، يونيو 2025، ص70-71

(2) ابن زهر، المصدر السابق، ص65

(3) ابن الحجاج، المصدر السابق، ص55

(4) ابن العوام، المصدر السابق، ص122

(5) ابن الحجاج، المصدر السابق، ص55

وكل دهن يُغلى بالنار ويُطرح فيه ملح مقلو يسلم بذلك من المضاضة وان وضعت خرقة بها كمون في الزيت الذي قد فسد ثلاثة أيام طاب لذلك، أو أخذ كزبرة يابسة ووضعها في قلة الزيت المنتن ستة أيام يزول منها النتن⁽¹⁾.

4-مرحلة الحفظ والتخزين:

لقد كان الاهتمام بحفظ زيت الزيتون جزءاً من الوعي الزراعي في بلاد الغرب الإسلامي والأندلس، إذ أدرك المزارعون والعلماء أن جودة الزيت لا تقتصر على حسن اختيار الثمار وطريقة العصر، بل تمتد أيضاً إلى أساليب التخزين التي تكفل الحفاظ على طعمه ورائحته ومكوناته الطبيعية، وفي هذا السياق أشار الطنجري إلى أن اختيار الأواني المناسبة يعد عنصراً أساسياً في عملية الحفظ، حيث إن الأوعية الرديئة تؤدي إلى فساد الزيت وتغيير خصائصه، وقد ابتكر الفلاحون قوارير وأوعية بأبعاد مدروسة تمنع تسرب الهواء وتحد من تأكسد الزيت، إدراكاً منهم لأثر العوامل البيئية في إفساد تركيبته، كما تنبهوا إلى ضرورة الاعتدال في درجة الحرارة أثناء التخزين، بحيث لا يتعرض الزيت لحرارة مرتفعة قد تضر بصفائه، فحرصوا على أن تكون ظروف الحفظ ملائمة ومعتدلة².

أما ابن العوام فقد توسع في الحديث عن تقنيات التخزين، مؤكداً أن الزيت يحتاج إلى أماكن تتسم بالبرودة والجفاف حتى يظل محتفظاً بخصائصه الغذائية والعطرية⁽³⁾، وكان الزيت يحفظ في قلال أو زقاق من جلود الأغنام، ويورد هـ.ر ادريس عن الشماخي ذكره «بطة زيت» يعتقد أنها مصنوعة من الجلد؛ وأفاد الدرجميني أن الزيت كان يحفظ في الخواوي⁴، فذكر رجلا يدعى أبا زكريا أراد أن يعطي امرأة زيتا فأخذ إناء ليملاً لها زيتا ففرض خاتم خابية من خوابيه⁽⁵⁾.

⁽¹⁾ ابن رزبن التجيبي، المصدر السابق، ص18

⁽²⁾ الطنجري، المصدر السابق، ص217

⁽³⁾ زمام حليلة، خياطي زهرة: فلاحه الزيتون في الاندلس، مذكرة ماستر، كلية العلوم الإنسانية، جامعة ابن خلدون، تيارت،

2021-2022، ص114.

⁴ عبارة عن جرة مرتفعة من غير مقابض تركز على قاعدة طويلة وبدون مدبب وفتحة متسعة يعلوها غطاء على شكل نصف كرة

ثبت عند مركزه مقبض. انظر حورية رشيد: تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته، دكتوراه، جامعة الجزائر، 2010-2011، ص475

⁽⁵⁾ أبي العباس احمد بن سعيد الدرجميني، طبقات المشائخ بالمغرب، تح: إبراهيم طلائى، ج1، مطبعة البعث، الجزائر، 2010م،

ص164.

وبذلك يتبين أن طرق الحفظ التي اعتمدت قديماً لم تكن عشوائية، بل قامت على أسس علمية وتجريبية، وهو ما يجعلها قريبة من المبادئ الحديثة المتبعة اليوم في أنظمة تخزين زيت الزيتون، حيث ما يزال الاعتماد قائماً على ضرورة حماية الزيت من الهواء والضوء والحرارة لضمان بقائه صالحاً وذا جودة عالية.

شكلت الزيوت مادة أساسية في الحياة اليومية خلال العصر الوسيط، لما ارتبط بها من استعمالات غذائية ومعيشية متعددة، وقد تنوعت مصادرها النباتية تبعاً للموارد الفلاحية التي اشتهرت بها بلاد المغرب والأندلس، كما تعددت طرق استخراجها بين الأساليب التقليدية المختلفة بحسب الإمكانيات المتوفرة آنذاك

الفصل الثاني صناعة الدهون

المبحث الأول: مفهوم الدهون والفرق بينها وبين الزيوت

1- تعريف الدهون لغة واصطلاحاً

2- الفرق بين الدهون والزيوت

المبحث الثاني: مصادر الدهون

1-المصادر النباتية

2-المصادر الحيوانية

المبحث الثالث: استخراج الدهون والوسائل المستعملة في ذلك

1-طرق استخراج الدهون

2-أدوات الاستخراج والأواني المستعملة في الحفظ

المبحث الثاني: مفهوم الدهون

المطلب الأول: الدهون جاء في بيان مفهوم الدهن ممن خلال ما نقلته التراجم والمعاجم اللغوية الكثير من المفاهيم و الدلالات لكلمة الدهن فقد ورد معنى الدهن بمعنى البلل كما نقل ذلك الزبيدي في تاج العروس بقوله: "دهن رأسه وغيره دهنا ودهنة: بله"⁽¹⁾، وقد يراد بكلمة الدهن الكذب والنفاق⁽²⁾، كما جاء في قوله تعالى: ﴿أَفَبِهَذَا الْحَدِيثِ أَنْتُمْ مُدْهِنُونَ﴾⁽³⁾ أو التصنع أو إظهار خلاف ما يبطنه الإنسان وذلك حلما أو نفاقا فهي فيها تليين للكلام ومقاربة ومداهنة وتطلق صفة الدهين على الإنسان والحيوان معا فالرجل الدهين هو الرجل الضعيف والناقة الدهين هي الناقة القليلة اللبن وذلك كما جاء في تهذيب اللغة⁽⁴⁾، والدّهان في اللغة هي الأمطار اللينة والخفيفة⁽⁵⁾؛ وهي ليست بمعنى كلمة الدّهان التي تعني الذي يبيع الدّهن⁽⁶⁾، والمدّهن هو مستنقع المياه وقد يأتي يأتي بمعنى نقرة في جبل يستنقع فيها الماء⁽⁷⁾؛ وكلمة الدهن هي كلمة قابلة للاشتقاق فالدّهن هو الاسم. والدّهن هو الفعل المجاوز، والادّهانُ الفعلُ اللازم والدّهانُ: جمع دهن⁽⁸⁾، والدّهان الأديم الأحمَر⁽⁹⁾، وإذا تغير الدهن يقال يقال له تمه يتّمه تمّهأ⁽¹⁰⁾ ويراد بالدهن في القرآن الكريم بالأديم الأحمَر الصّرف⁽¹¹⁾، وأقرب معانيها لموضوعنا وهي الضرب والإبقاء والتليين فالدهن هو الهرس والتغير والتليين⁽¹²⁾، والدّهن بالضمّ ما يُدهنُ به مِنْ زَيْتٍ وَعَبْرٍ وَجَمْعُهُ دِهَانٌ بِالْكَسْرِ وَأَدَهَنَ عَلَى افْتَعَلَ تَطَلَّى بِالْدُّهْنِ⁽¹³⁾ ويشمل الدهن السمن والذي هو ما يخرج من ألبان الحيوان⁽¹⁴⁾، والشحم الذي يتم تدويبه والمرهم الذي يتطب به⁽¹⁵⁾

(1) الزبيدي: المصدر السابق، ج35، ص39؛ ابن منظور: المصدر السابق، ج13، ص160

(2) الفيروز آبادي: القاموس المحيط، تح: محمد نعيم العرقسوسي وآخرون، ج1، مؤسسة الرسالة للطباعة والنشر والتوزيع، بيروت، لبنان، 1426 هـ/2005 م، ص1197

(3) الواقعة: 81.

(4) أبو منصور: تهذيب اللغة، ج6، ص116

(5) نفسه، ص117

(6) نفسه

(7) الزبيدي، المصدر السابق، ج35، ص40

(8) أبو منصور، المصدر السابق، ج6، ص116

(9) الفارابي أبو إبراهيم إسحاق بن إبراهيم بن الحسين: معجم ديوان الأدب، تح: أحمد مختار عمر، ج1، د ط، مؤسسة دار

الشعب للصحافة والطباعة والنشر، القاهرة، 1424 هـ / 2003 م، ص469.

(10) نفسه، ج6، ص132

(11) أبو منصور، المرجع السابق، ج6، ص117

(12) نفسه، ج6، ص116

(13) أبو العباس أحمد بن محمد بن علي الفيومي: المصباح المنير، ج1، المكتبة العلمية، بيروت، د س، ص202

(14) الفراهيدي، المصدر السابق، ج4، ص187

(15) الفراهيدي، المرجع السابق، ج4، ص128

رغم شح المصادر الطبية والغذائية المغربية في إعطاء تعريف واضح للدهن غير أنها أشارت في ثنايا حديثها عن التراكيب الدهنية وطرق صناعتها واستعمالاتها ما يستوفي إعطاء تعريف للدهون، فقد أشار ابن البيطار في كتابه "الجامع" إلى مفهوم الدهن وذلك في سياق حديثه عن طرق صناعة الدهون وقد جاء تعريف ابن البيطار للدهون على أنها خلأط متجانسة من مجموعة من المكونات الأساس منها صنع الدهون وذلك بتحضير مواد دهنية مستقبلية وحاملة "في الغالب يكون من زيت الأنفاق" وخلطها مع مواد أخرى أو روائح أو نباتات يراد بها نقل تلك الخصائص والعناصر الطبية الموجودة في هذه النباتات والأفاويه "التوابل والاعطور" إلى الزيت وذلك لإكسابه العناصر الطبية وذلك عبر مجموعة من العمليات تبدأ بتحضير النباتات المراد استخراج الدهن منها مروراً بتحضير الزيت الحامل والمستقبل للخصائص الدهنية الموجودة في هذه الدهون وذلك عبر إبقاء الدهون والزيوت مع بعضها وذلك لمدة طويلة، أو عبر وضع هذه المكونات على نار جمر وعصر و طحن هذه المواد مع بعضها وذلك لاستخلاص العصارة منها وذلك بعد تصفيتها من الشوائب والبقايا⁽¹⁾

ونجد أن هذا المفهوم يتوافق مع ما ورد في فضالة الخوان وذلك ضمن باب عمل الدهون في حالة انعدام الزيوت أو مع ما أورده الإسرائيلي في كتابه الأدوية والأغذية أو كتاب الفلاحة لابن العوام الأندلسي أو مع ابن زهر الأندلسي الذي عرف الدهن بقوله "الأدهان تستخرج من البذور التي لها أدهان وهي تابعة لمزاج البزور الذي هو منه، ومنها ما يستخرج من جرم الحشب أنفسها ومنها ما يركب على الأزهار وهو زيت ويكتسب من روائح الأزهار وهي أيضا تابعة للأزهار التي ركب عليها"⁽²⁾؛ ويلاحظ أن هذه التعاريف قد اقتصر على المصادر النباتية دون المصادر الحيوانية والتي تعد من المصادر الأساسية للدهون، ويمكن تفسير ذلك على أن المشتغلين بشؤون الأغذية والأدوية درجوا في سياق تعريفهم للدهون إلى الفصل بين الدهون النباتية والحيوانية فإذا تكلموا عن الدهون النباتية فإنهم يدرجونها ضمن عناوين واضحة ضمن سياقات ترتبط بمزاجها ومفعولها في الجسم وطرق صناعتها وأنواع البذور التي تستخرج منها، وهو بخلاف المصادر الحيوانية التي تدرج تحت أسماء كالجن والشحم والمرهم من جهة ومن جهة أخرى يلاحظ تركيزهم على ذكر أمزجتها والقوى الموجودة فيها وما عمله هذه الدهون في الجسم⁽³⁾. وبالتالي يمكن القول أن نظرة علماء المسلمين للدهون كانت نظرة علمية تركيبية

(1) ابن البيطار: الجامع للمفردات الأدوية، ج 2، ص 380 وما بعدها

(2) ابن زهر، المصدر السابق، ص 91

(3) الإسرائيلي، المصدر السابق، ص 143 وما بعدها

وتشخيصية في آن واحد ترتبط بتكوين الدهون وأمزجتها ومفعولها وقوتها من جهة ومن جهة أخرى بالأمراض التي كانت تسببها الدهون كالسمنة.

أما مفهوم الدهون في القرآن فقد جاء مفهوما تاما مستوفيا لمعنى الدهن من حيث معناه من جهة ومن حيث المصادر التي يستخرج منها من جهة أخرى، وورد لفظ الدهون في القرآن الكريم في سياقات متنوعة وتراكيب لغوية متعددة وأهداف مختلفة، وما يعيننا من الأمر كله هو ما كان له شأن بموضوع بحثنا قال الله تعالى ﴿وَشَجَرَةً تَخْرُجُ مِنْ طُورِ سَيْنَاءَ تَنْبُتُ بِالذُّهْنِ وَصَبْغٍ لِلآكِلِينَ﴾⁽¹⁾ وتفسيرها عند الطبري نقلا على ابن عباس مفاده " قوله: (تَنْبُتُ بِالذُّهْنِ) يقول: هو الزيت يوكل، ويدهن به، وقوله: (وَصَبْغٍ لِلآكِلِينَ) يقول: تنبت بالدهن وبصبغ للآكلين، يصبغ بالزيت الذين يأكلونه"⁽²⁾، ولما كان الأمر مرتبط بالدهن فإن الله عز وجل لم يحصر الدهون فقط على النباتات بل يلاحظ أنه قد طال جميع مصادر هذه المادة ولعل أبرزها المصادر الحيوانية ،فبعدها ذكر الله المصادر النباتية أردف الله عز وجل بعدها بالمصادر الحيوانية حيث قال الله تعالى ﴿وَإِنَّ لَكُمْ فِي الْأَنْعَامِ لَعِبْرَةً نُسْقِيكُمْ مِمَّا فِي بُطُونِهَا وَلَكُمْ فِيهَا مَنَافِعُ كَثِيرَةٌ وَمِنْهَا تَأْكُلُونَ﴾⁽³⁾

(1) سورة المؤمنين، الآية 20

(2) الطبري: جامع البيان في تأويل القرآن، تح: أحمد محمد شاكر ، مؤسسة الرسالة ، 1420 هـ / 2000م ، ج 19 ، ص 24

(3) سورة المؤمنين، الآية 21

المطلب الثاني: الفرق بين الدهون والزيوت

على الرغم من أن الدهون والزيوت تعتبر من المراهم المتشابهة إلى حد ما في جوانب عديدة غير أنها تتباين بشكل واضح من عدة زوايا، فمن الناحية الشمولية والاستيعاب فإن الزيوت هي الاسم العام للدهون والزيوت وقد جاء تبيان ذلك في القرآن الكريم قال الله تعالى ﴿وَشَجَرَةً تَخْرُجُ مِنْ طُورِ سَيْنَاءَ تَنْبُتُ بِالذَّهْنِ وَصَبَّغٍ لِلْأَكْلَيْنِ﴾⁽¹⁾، وقد جاء تبيان ذلك سابقا أن المقصود منها تَنْبُتُ بِالذَّهْنِ هو الزيت يوكل، ويدهن به.⁽²⁾ وبالتالي فالملاحظ أن الزيت يشمل الدهون، وأما من الناحية الصحية فقد أثبتت الدلائل القرآنية وما توصل إليه العلماء من أفضلية زيت الزيتون على بقية الدهون وذلك مصدقا لقوله تعالى ﴿وَالتَيْنِ وَالتِّتُونِ﴾⁽³⁾ وقوله تعالى ﴿وَهُوَ الَّذِي أَنْشَأَ جَنَّاتٍ مَعْرُوشَاتٍ وَغَيْرَ مَعْرُوشَاتٍ وَالنَّخْلَ وَالزَّرْعَ مُخْتَلِفًا أَكْلُهُ وَالتِّتُونَ وَالرِّمَانَ مُتَشَابِهًا وَغَيْرَ مُتَشَابِهٍ كُلُوا مِنْ ثَمَرِهِ إِذَا أَثْمَرَ﴾⁽⁴⁾ وقوله ﷺ "كلوا الزيت وادهنوا به فإنه من شجرة مباركة."⁽⁵⁾ ولذلك نلاحظ أن ابن زهر الأندلسي أقر ذلك بقوله "وأما الزيت فإنه من أفضل الأدهان هو زيت الزيتون"⁽⁶⁾ وهو بخلاف الأدهان التي تتباين فيها القوة من البرودة والحرارة والتي تؤثر على صحة الإنسان، كما ولا يقتصر دور الزيت في كونه غذاء أو دواء بل أن دوره يتجاوز إلى كونه أحسن مادة للإضاءة فقد جاء في القرآن العظيم ما يفيد ذلك قال الله تعالى ﴿يُوقَدُ مِنْ شَجَرَةٍ مُبَارَكَةٍ زَيْتُونَةٍ لَا شَرْقِيَّةٍ وَلَا غَرْبِيَّةٍ﴾⁽⁷⁾ ومن زاوية أخرى فإن الدهون الدهون تختلف عن الزيوت من الناحية الفيزيائية، فبينما تكون الزيوت عبارة عن سوائل في حالتها العادية، فإن بعض الدهون هي عبارة عن أصماغ ومراهم وبالتالي فهي تكون إلى الحالة الصلبة أقرب منها إلى الحالة السائلة ومثال على ذلك السمن "الجبن" والشحوم .

(1) سورة المؤمنین، الآية 20

(2) الطبري، المصدر السابق، ج 19، ص 24

(3) التين، الآية 1

(4) الأنعام، الآية 141

(5) الترمذي: الجامع الكبير - سنن الترمذي، تح: بشار عواد معروف، ج 3، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 1998 م،

ص 349

(6) ابن زهر، المصدر السابق، ص 65

(7) سورة النور الآية 35

وإذا جئنا إلى تكوين الزيوت والدهون فمن الملاحظ إن الزيوت لا تتكون من مواد مضافة على عكس الدهون سيما الدهون النباتية التي في جملة صناعتها تركب انطلاقاً من الزيوت بالإضافة إلى الأفاويه⁽¹⁾ أو النباتات الدهنية التي تنقل خواصها إلى الزيوت، وأن الزيوت وفي مقدمتها زيت الزيتون الذي كان يعد غذاء واسع الاستعمال في جميع أنحاء الغرب الإسلامي، على خلاف الدهون التي تستخرج من الحيوانات وفي مقدمتها الشحوم التي كانت تعتبر بالنسبة إلى شريحة معتبرة من سكان الغرب الإسلامي وهم اليهود غذاء محرماً وذلك مصداقاً لقوله تعالى ﴿وَعَلَى الَّذِينَ هَادُوا حَرَّمْنَا كُلَّ ذِي ظُفْرٍ وَمِنَ الْبَقَرِ وَالْغَنَمِ حَرَّمْنَا عَلَيْهِمْ شُحُومَهُمَا إِلَّا مَا حَمَلَتْ ظُهُورُهُمَا أَوْ الْحَوَايَا أَوْ مَا اخْتَلَطَ بِعَظْمٍ ذَلِكَ جَزَيْنَاهُمْ بِبَغْيِهِمْ وَإِنَّا لَصَادِقُونَ﴾⁽²⁾ وقد جاء تفسير الآية على حسب ما نقله ابن كثير عن السدي ما مفاده "يعني الترب وشحم الكليتين، وكانت اليهود تقول: إن حرمته إسرائيل فَنَحْنُ نُحْرِمُهُ، وَكَذَا قَالَ ابْنُ زَيْدٍ، وَقَالَ قَتَادَةُ الثَّرِبُ⁽³⁾ وَكُلُّ شَحْمٍ كَانَ كَذَلِكَ لَيْسَ فِي عَظْمٍ، وَقَالَ ابْنُ عَبَّاسٍ: {إِلَّا مَا حَمَلَتْ ظُهُورُهُمَا} يَعْنِي مَا عَلِقَ بِالظَّهْرِ مِنَ الشُّحُومِ"⁽⁴⁾ وإذا نظرنا إلى الشحوم التي كان المغاربة يستخرجونها من الحيوانات فإن أفضلها كان يستخرج من هذه الأماكن بالإضافة شحوم الكلى⁽⁵⁾ وهي عبارة عن دهون مشبعة على عكس الدهون الغير المشبعة التي تستخرج من النباتات أو الأسماك وهي عبارة عن زيوت والتي كانت متاحة لجميع سكان المغرب، ولذلك من الناحية العلمية الحديثة فإن التفريق بين الزيوت والدهون يكمن من حيث عدد الأحماض الأمينية المشبعة؛ ذلك أنه كلما كانت الأحماض الأمينية المشبعة بأعداد كبيرة في الدهن كلما كان صلماً وأما إذا كانت الأحماض الأمينية غير مشبعة أكبر كلما كان الدهن أميل إلى السوائل وكان زيتاً وذلك في درجة حرارة الغرفة⁽⁶⁾؛ لذا فإن الأبحاث العلمية تثبت أن البروتينات والتي في مجملها عبارة عن أحماض مشبعة تتحول في جسم الإنسان إلى دهون وليست أنسجة دهنية⁽⁷⁾

⁽¹⁾أفاويه: تابل أو التوابل. انظر أحمد مختار عبد الحميد عمر، المرجع السابق، ج3، ص 1756

⁽²⁾سورة الأنعام ص146

⁽³⁾الثرب بالفتح: الشحم الذي على الكرش والأمعاء. انظر مُجَدَّ عَلِي الصابوني: مختصر تفسير ابن كثير، ج1، ط7، دار القرآن الكريم، بيروت، لبنان، 1402 هـ / 1981 م، ص628

⁽⁴⁾نفسه

⁽⁵⁾الأغذية والأدوية عند مؤلفي المغرب الإسلامي، المصدر السابق، ص 106

⁽⁶⁾مجموعة من المؤلفين، الزيوت والدهون، العلوم والتقنية، ع 98، مدينة عبد العزيز للعلوم والتقنية، السعودية، 2011،

2011، ص 5

⁽⁷⁾عبد الرحمن عبيد عوض مصيقر: الغذاء والتغذية، د ط، أكاديميا، د ب، د س، ص510

كما يلاحظ من خلال كتب الحسبة أن الزيوت المستخرجة من زيت الزيتون كانت تعد صنفا واحدا ولا يشترط فيها التفاضل وتباع هذه الزيوت متفاضلة بأصناف أخرى من الزيوت مثل: زيت الجلجلان وزيت الكتان والجوز، وأما السمن سواء كان مستخرجا من البقر أو الغنم فهو يعد صنفا واحدا(1)

وتفيدنا المصادر المغربية إلى أن زيت الزيتون كان يعد من الأقوات على عكس الدهون وذلك لاستعماله الواسع في بلاد المغرب حيث يقول ابن العوام: "قال ابن حزم الزيتون قوت عند الضرورة لا عند الرخاء"(2)

مصادر الدهون :

تصنف المصادر المغربية الوسيطة الدهون وذلك انطلاقا من مصادر استخراجها إلى نوعين رئيسيين تدور حولها جميع أنواع الدهون وهذين المصدرين هما المصادر النباتية والمصادر الحيوانية:

1-المصادر النباتية:

درج علماء المغاربة الذين اقتصوا بشؤون الأغذية والأدوية عند حديثهم عن النباتات إلى تصنيفها بناء على خصائصها التي تجعلها متميزة ومختلفة عن بعضها البعض إلى أربعة أجناس مختلفة وهي ذوات الأدهان وذوات الأصماغ وذوات الألبان وذوات المياه (3) بل وإن الأمر لم يتوقف عند هذا الحد فالملاحظ أن المغاربة اهتموا بشؤون النباتات والعناية ودونوها وحرصوا على نقلها وذلك ابتداء من زراعتها ووجوه العناية بالنباتات من تحضير النباتات واختيار التربة المناسبة للغرس إلى السقاية وتسميدها وعلاجها من مختلف الأمراض التي تصيب النباتات حتى الأشهر الملائمة لغرس النباتات وطرق جنيها، ولقد كان حرص المغاربة على هذا الاهتمام اللافت بالنباتات هي تلبية حاجياتهم المختلفة من الأغذية والأدوية

ولذلك يقول ابن خلدون في شأن الفلاحة ما مفاده: " وأما الفلاحة والصناعة والتجارة فهي وجوه طبيعية للمعاش أما الفلاحة فهي متقدمة عليها كلها بالذات إذ هي بسيطة وطبيعية فطرية لا تحتاج إلى نظر ولا علم ولهذا تنسب في الخليفة إلى آدم أبي البشر وأنه معلمها والقائم عليها إشارة إلى أنها أقدم وجوه المعاش وأنسبها إلى

(1) مجهول: ثلاث رسائل أندلسية في آداب الحسبة والمحتسب، تح: ليفي بروفنسال، المعهد العلمي الفرنسي للأثار الشرقية،

القاهرة، مصر، 1995، ص 105

(2) ابن العوام، المصدر السابق، ص 103

(3) ابن بصال، كتاب الفلاحة: ص 93

الطبيعة"⁽¹⁾، وأكثر من ذلك فقد نقل لنا ابن بصال نصا يبرز فيه مبلغ المغاربة من العناية بالفلاحة والأبحاث الزراعية حيث يقال: "وإن نرى كيف كانت تجلب بذور النباتات من الشرقيين الأدنى والأوسط وكيف كانت تجري عليها التجارب في بلاد الأندلس"⁽²⁾.

وإذا كان الأمر كذلك فإنهم لم يتوقفوا عند هذا الحد بل أيديهم طالت جميع النباتات، ومن جملة هذه النباتات الدهنية التي تعد من أبرز المصادر الأساسية للدهون، والملاحظ أن المغاربة حرصوا كل الحرص على تدبير هذه النباتات فهي ابتداء تعد نوع من أنواع الأغذية فضلا على أن تعتبر من الأدوية التي كانت تعالج جل الأمراض بالإضافة إلى دخولها في العديد من الصناعات كصناعة مواد التجميل والإنارة وغيرها. ولذلك كانت عناية المغاربة بها شديدة العناية منذ المرحلة الأولى من الزرع واختيار الأرض المناسبة لهذه النباتات؛ حيث نجد ابن العوام ينقل عن أبو الخير الإشبيلي ما مفاده أن "ذوات الدهان تناثر الأرض الرطبة كمنافرة الدهن للماء فلا يمازجه"⁽³⁾، والملاحظ أن المغاربة قد وصلوا إلى أكثر من ذلك فقد عملوا عن نقل خصائص النباتات الدهنية إلى نباتات أخرى عن طريق التطعيم⁽⁴⁾ الذي كان منتشرا في البيئة الأندلسية، وقد ترك لنا علماء المغرب العديد من النصوص التي تثبت ذلك حيث يقول ابن بصال: "وأما ذوات الأدهان فإن الزيتون يتركب مع اللبان وينعكس ذلك في التركيب وكذلك السرو مع الرند وكذلك الريحان مع الرند"⁽⁵⁾، ويذكر ابن العوام نصا آخر يرتبط بتعلق بالتطعيم حيث قال: "ويركب في شجرة الغار الزيتون واللبان والضرو والكنم والبطم وهي كلها ذوات الأدهان"⁽⁶⁾، إضافة إلى فكرة التطعيم فإن المغاربة كذلك اهتموا بالنباتات الدهنية من حيث المناخ الذي تزرع فيه، وذلك كما بينها في مصنفاتهم حيث فضلوا المناطق الحارة في زراعة ذوات الأدهان عن المناطق الباردة، ويشير أيضا إلى أن "البلاد التي فيها حر يسهل استخراج دهنه، فأما في البلاد الباردة فيعسر ذلك"⁽⁷⁾، ولم يكتف المغاربة بذلك بل عملوا على تنظيم الأراضي التي كانت تستعمل في غراسة النبات ومن بينها النباتات الدهنية، وذلك عبر العديد من الإجراءات من بينها تنظيم العلاقة بين ملاك الأراضي وبين الفلاحين؛ من أجل تحسين مردود الإنتاج فعلى حد قول إبراهيم

(1) ابن خلدون: ديوان العبر، تح: خليل شحادة، ج1، ط1، دار الفكر، بيروت، 1408 هـ / 1988 م، ص 480

(2) ابن بصال، المصدر السابق، ص 15

(3) ابن العوام، المصدر السابق، ص 92

(4) طعم الغصن: قبل التطعيم، أي الوصل بغصن من شجرة أخرى، انظر أحمد مختار عبد الحميد عمر، المرجع السابق، ج2، ص1400

(5) ابن بصال، المصدر السابق، ص 95

(6) ابن العوام، المصدر السابق، ص 108

(7) نفسه، ص 66

القادري بوتشيش أن ملاك الأراضي كانوا يفضلون الاستقرار في المدن ، في حين تبقى الأراضي تحت إشراف الفلاحين وقد عرف هذا النظام بالوكالة أي الفلاحين يتكفلون بالأراضي وذلك مقابل مبلغ متفق عليه وهؤلاء الفلاحين يؤجرون هذه الأراضي لمزارعين آخرين مقابل كمية من الإنتاج⁽¹⁾، ويبدو أن هذا التنظيم يشبه إلى حد كبير النظام الإقطاعي الذي كان موجودا في أوروبا في العصور الوسطى⁽²⁾، وانتشر نظام القبالة⁽³⁾ ونظام الشراكة ونظام الخماسة⁽⁴⁾ ونظام الرباعة ونظام المثالثة⁽⁵⁾ ونظام المناصفة⁽⁶⁾ ونظام المغارسة⁽⁷⁾ في المجتمع الأندلسي ويمكن القول أنه رغم هذه التنظيمات إلا أن المزارع الفقير كان هو الخاسر الأكبر وذلك لاستغلاله.

يمكن القول أن المجتمع بالغرب الاسلامي قد بلغ مراحل متقدمة في الصناعات الغذائية فقد أتفق كل من عرف المجتمع المغربي والأندلسي على "أنهم مهاريين في إتقان الصنائع العملية وإحكام المهن"⁽⁸⁾، ومن ذلك الصناعات الدهنية وقد كان يتوقف إنتاج الدهون على ظروف الدولة وتنظيماتها في المجال الفلاحي والصناعي بالإضافة إلى الظروف الطبيعية التي كانت تسود؛ فكثيرا ما كانت المحاصيل الفلاحية تتعرض إلى الكوارث الطبيعية كالحرائق⁽⁹⁾؛ الذي كان ينعكس على كميات الإنتاج بالإضافة إلى ظروف الدولة أثناء فترات الأمن والحروب هذه الأخيرة التي كانت تستدعي الحصول على العديد من الأموال لتمويلها⁽¹⁰⁾؛ بالإضافة إلى ذلك فإن الدولة كذلك عملت عن توفير المواد المختلفة ومن بينها المواد الدهنية عن طريق جعلها متاحة لدى ساكنة الغرب الإسلامي ، والملاحظ أن أهم الإجراءات التي قامت بها الدولة هي بناء الحوانيت والدكاكين التي شكلت مراكز لتسويق مختلف السلع

(1) إبراهيم القادري بوتشيش: إضاءات حول تراث الغرب الإسلامي وتاريخه الاقتصادي والاجتماعي ، ط1، دار الطليعة للطباعة والنشر ، بيروت ، لبنان ، مارس 2002 ، ص 77 ، 78.

(2) نفسه، ص 78

(3) وهو عبارة عن أراضي حازها بعض المضاربين العقاريين عن طريق كرائها من كبار الملاكين مدة أربع سنوات وأداء ثمنها لهم على كل رأس سنة. انظر نفسه، ص 79

(4) وهو نظام مجحف في حق الفلاح كان رب الأرض يشترك الفلاح بالخمس مع إبقاء لنفسه أربعة أخماس على اعتبار أن رب الأرض مشارك بالأرض والزريعة وأدوات الحرث و الدواب. انظر نفسه، ص 80

(5) يحرث الأرض بالربع أو الثلث من غير أن يجعل رب الأرض نصيبا من الزريعة ، نفسه ، ص 81

(6) وفيها يحصل فيها المزارع على نصف المحصول ، وغالبا ما كان الجانبان يقدمان الزرع و أدوات الحرث بالتساوي. انظر نفسه، ص 81

(7) و يعني أن يستأجر الملاك مزارعا يتقن غراسة الأشجار لمدة معلومة قد تصل إلى عشر سنوات ، فيتعهد المستأجر الأشجار بالغرسة والسقي والحرز ويتقاسم الطرفان المحصول مناصفة. انظر نفسه، ص 83.

(8) نفسه، ص 86

(9) نفسه، ص 108

(10) نفسه، ص 87

والمنتوجات وعملت على كرائها، كما أنها اهتمت بتنظيم الأسواق وتنصيب المشرفين عليها وتوفير الأمن وتعيين المحتسبين؛ وذلك من أجل السهر على راحة المشتري وإبطال كل عمليات الغش والخداع التي كان يلجأ لها الباعة (1).

ويمكن القول أن مستويات نشاط الدولة المرابطية و الموحدية كانت على مستوى الأسواق اليومية المنتشرة في الحواضر إلى الأسواق الأسبوعية والأسواق السنوية؛ وذلك من أجل الحفاظ على استقرار السوق وممتلكات القادمين من البدو الذين يعرضون سلعهم ومنتجاتهم في الأسواق، إلا أن الكثير منهم كانوا يتعرضون إلى الخداع والغش والابتزاز وبخس سلعهم⁽²⁾، لذلك عملت الدولة على إقامة الفنادق والحمامات من اجل راحتهم⁽³⁾، ولم تكن هذه الأماكن مجرد أماكن لاستقبال التجار بل كانت أسواقا حيث الأدهان المطلوبة في هذه الأماكن لفوائدها لأنها تمنع من التعرق الكثير وتحفظ رطوبة الجسم لا سيما في فصل الشتاء حيث يجب الجسم من برودة الهواء⁽⁴⁾.

وقد صنف الأطباء وعلماء النبات والمختصين بشؤون التغذية الدهون والتي هي زيوت في الأصل إلى نوعين من الدهون وذلك تبعا لجوهرها من البرودة والحرارة وما تعمله هذه الأدهان داخل الجسم وهي: الدهون الحارة والدهون الباردة، وذلك كما جاء في الحاوي في الطب حيث يقول الرازي: " لأدهان الباردة التي يسعط بها دهن قرع ودهن بنفسج ودهن الحَبَّازِي ودهن الخُلاف ودهن الوُزْد ودهن النيلوفر. والأدهان الحارة دهن خيري أصفر دهن السوسن دهن البابونج دهن الناردين دهن العَار دهن السداب دهن المرزنجوش دهن جندباستر⁽⁵⁾ وتبعا لخاصية الصلابة التي تمتاز بها الدهون فإن المغاربة لم يستخرجوا الدهون الصلبة إلا من أصناف من النباتات قليلة جدا فبعض الدهون لم تكن تتوفر إلا في الجزر أو تأتي عن طريق التجارة ومن بين هذه الدهون نجد دهن جوز الهند أو ما يعرف بالنارلينج وأما النوع الثاني فقد كان من نواة النخيل فقد كان النخيل منتشر في بلاد المغرب وذلك على مساحات كبيرة على غرار منطقة⁽⁶⁾ بسكرة⁽¹⁾ و أودغشت⁽²⁾ ومنطقة⁽³⁾ غدامس⁽⁴⁾ وسلجماسة⁽⁵⁾.

(1) إبراهيم القادري بوتشيش المرجع السابق، ص 102-104.

(2) نفسه، ص 103

(3) أبو العباس السلاوي: الاستقصا لدول المغرب الأقصى، تح: جعفر الناصري، مُجد الناصري، د ط، دار الكتاب، الدار

البيضاء د س، ص 27

(4) الخطابي، مجموعة من المؤلفين، ص 154

(5) الرازي :الحاوي في الطب، تح: هيثم خليفة طعيمي، ط 1، ج 1، دار احياء التراث العربي، لبنان، بيروت، 1422هـ /

2002م ص 165 /

(6) بلدة بالمغرب من نواحي الزاب، بينها وبين قلعة بني حماد مرحلتان، فيها نخل وشجر. انظر ياقوت الحموي، المصدر السابق،

ج 1، ص 422

2- المصادر الحيوانية:

لم يقتصر المغاربة على المصادر النباتية في استخراج الدهون؛ بل أنهم تمكنوا من توسيع دائرة صناعتها من مختلف المصادر الممكنة لاستخراج هذه المادة، ولم يكن سعيهم في هذا المسار سوى الحاجة الملحة لهذه المادة الأساسية، ولا شك أن بلاد المغرب وما كانت تحتويه من ثروات متنوعة لاسيما مع تنوع مناخها وإمكاناتها الطبيعية والحيوانية الكبيرة ساعد المغاربة على استغلال تلك الثروة الموجودة في مختلف المصادر النباتية والحيوانية .

احتوت البلاد المغربية على ثروة حيوانية هائلة وذلك خلال الفترة الوسيطة، وقد تنوعت هذه الثروة بسبب الامتداد الجغرافي والإقليمي لبلاد المغرب فهي من جهة مطلة على البحر الأبيض المتوسط والمحيط الأطلسي وبعض الأنهار الكبيرة دائمة المياه شتاء وصيفا وقد أحصاها عبد الواحد المراكشي ب 11 نهر في بلاد المغرب⁽⁶⁾ وأربعة أنهار كبيرة في الأندلس⁽⁷⁾ هذا إضافة الى الصغيرة منها، وبالتالي امتلاكها لثروة سمكية ضخمة كما أن مناخ البحر الأبيض المتوسط الذي يعتبر مناخ دائم التساقط، بالإضافة إلى خصائص التربة كلها كانت عوامل مهمة بالنسبة للإنسان منذ القديم في غرس عدة نباتات ساعدته في نشاطاته وفي توفير الأخشاب اللازمة في بناء السفن، وقد أصبحت هذه الغابات موطنًا مناسبًا لعدة حيوانات، وأضحت هذه المناطق ملائمة لممارسة النشاط الرعوي في الفترة الوسطية⁽⁸⁾ كذلك فإن الأمر انطبق على المناطق الأخرى في بلاد المغرب فقد كانت مناطق ملائمة للحيوانات وذلك بسبب تنوع طبيعة السطح⁽⁹⁾ وتنوع المناخ⁽¹⁰⁾، نفس الشيء كان ببلاد الأندلس إذ تأقلمت الحيوانات منذ القديم مع مناخ المنطقة حيث عرفت كل منطقة بحيواناتها، وقد اشتغل المغاربة خلالها بعدة نشاطات ارتبط بعضها بصيد الحيوانات وذلك بما توافرت عليه بلاد المغرب من ثروة حيوانية جد مهمة للاستفادة بما تدره هذه الحيوانات من لحوم وشحوم وغيرها؛ ومن زاوية أخرى استأنس بالعديد من الحيوانات واتخذ منها قطعان الماشية من الجمال والخيول والضأن والماعز والبقر والطيور، واستطاع خلالها الإنسان المغربي استخلاص الدهون منها ومن هذه الحيوانات :

(1) مجهول، المصدر السابق، ج 1، ص 174

(2) البكري، المصدر السابق، ج 2، ص 848

(3) وهي مدينة بالمغرب ثم في جنوبيه ضاربة في بلاد السودان. انظر ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج 4، ص 187

(4) نفسه، ج 2، ص 881

(5) الحميري، المصدر السابق، ج 1، ص 305

(6) عبد الواحد المراكشي، المصدر السابق، ص 262

(7) نفسه، ص 269

(8) يسرى الجوهري: جغرافية البحر الأبيض المتوسط، المعارف، الإسكندرية، 1984، ص 35 وما بعدها

(9) حليمي عبد القادر علي: جغرافية الجزائر، مطبعة الإنشاء، ط 2، دمشق، 1968 م، ص 39 وما بعدها

(10) حليمي عبد القادر، المرجع السابق، ص 66 وما بعدها

أ-المواشي:

زخرت بلاد الغرب الإسلامي بثروة حيوانية كبيرة جدا منذ القديم كانت سببا لتوفر الدهون في هذا القطر وذلك بما توفرت عليه من إمكانيات تتعلق بهذه الشعبة، وفي مقدمتها المواشي من البقر والغنم والماعز والإبل، وقد اعتمد المغاربة في استخراج الدهون بالدرجة الأولى على موردين: ما كانت تدره المواشي من الحليب فيستخرجون به الزبدة والجبن والسمن، أو ما كانت تكتسبه هذه المواشي من شحوم التي كانت تطبخ بها مختلف المأكولات أو كانت تستعمل في العلاجات؛ سواء كان الشحم يستعمل بذاته أو بعد تدويبه وتحويله إلى زيوت تستخدم في عدة خلطات طبية، وكان يقف وراء جودة الدهون المستخرجة من المصادر الحيوانية على حالة الماشية من النحافة أو البدانة، فالمغاربة كانوا يفضلون الماشية السمينه وذلك لأنها كانت تدر بالكثير من الحليب والجبن من جهة ومن جهة أخرى كانت تحتوي طبقة من الشحم .

انتشرت تربية المواشي على نطاق واسع في البوادي المغربية وفي بلاد الأندلس وقد كان المجتمع المغربي والأندلسي معروف بمذاقته في تربية المواشي؛ حيث يذكر عبد الله عنان ذلك في قوله: "وقد كان أهل الأندلس في الواقع من أنبغ الشعوب في فلاحه الأرض وتربية الماشية"⁽¹⁾، ولذلك يلاحظ بوضوح انتشار تربيتها على نطاق واسع فصاحب الاستبصار وصف بلاد المغرب الأوسط التي كانت أغلب مساحتها جزء منها بأنها كانت مجتمعا يقتات على تربية المواشي بما تدره من لحوم وأدهان حيث يقول: "وللمغرب الأوسط مدن كثيرة قد ذكرنا أكثرها في البلاد الساحلية، وهي كثيرة الخصب والزرع كثيرة الغنم والماشية، طيبة المراعي ومنها تجلب الأغنام إلى بلاد المغرب وبلاد الأندلس لخصها وطيب لحومها"⁽²⁾، ومن هذه المدن التي ذكرها صاحب الاستبصار مدينة بونة التي وصفت بكثرة أبقارها وطيب سمنها وكثرة ألبانها⁽³⁾، ومدينة القيروان⁽⁴⁾ ومدينة الجزائر⁽⁵⁾ التي عرفت بكثرة غنمها وأبقارها وطيب دهنها⁽⁶⁾، وأما مدينة قسنطينة⁽⁷⁾ فإنها يتجهز منها السمن إلى سائر الأقطار⁽⁸⁾؛ كما عرفت مدينة تيهرت بغنمها وأدهانها حيث يقول الإدريسي: ولهم تجارات وبضائع وأسواق عامرة وبأرضها مزارع

(1) بن عنان: دولة الإسلام في الأندلس، ج2، ط4 مكتبة الخانجي، القاهرة، 1417 هـ / 1997 م ص441

(2) مجهول، المصدر السابق، ص179

(3) الإدريسي، المصدر السابق، 1، ص291؛ الحميري، المصدر السابق، 115

(4) ابن عذارى المراكشي: البيان المغرب في أخبار الأندلس والمغرب، تح: ج. س. كولان، إ. ليفي بروفنسال دار الثقافة،

بيروت، لبنان، ط3: 1983 مج1، ص294

(5) اسم علم لمدينة على ضفة البحر بين إفريقية والمغرب، بينها وبين بجاية أربعة أيام، كانت من خواص بلاد بني حماد بن زيري بن

بن مناد الصنهاجي، وتعرف بجزائر بني مزغناي وربما قيل لها جزيرة بني مزغناي. انظر ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج2،

ص132

(6) الإدريسي، المصدر السابق ج1، ص258

(7) من مشاهير بلاد إفريقية، بين تيجس وميلة، وهي مدينة أولية كبيرة أهلة فيها آثار للأول. انظر الحميري، ج1، ص480

(8) الإدريسي، المصدر السابق، ج1، ص265

وضياع جمة وبها من نتاج البراذين والخيل كل حسن وأما البقر والغنم بها فكثيرة جدا وكذلك العسل والسمن⁽¹⁾، وقد وصف مدينة نول⁽²⁾ بكثرة غنمها وأبقارها ووفرة ألبانها وسمنها⁽³⁾، ومدينة ويلي⁽⁴⁾، وينطبق الأمر الأمر كذلك على مدينة⁽⁵⁾ شرشال⁽⁶⁾ ومرسى⁽⁷⁾ الدجاج⁽⁸⁾، وقد ذكر البكري مدينة مطماطة أمسكور⁽⁹⁾ التي التي عرفت بكثرة أغنامها وأدهانها⁽¹⁰⁾، وفي هذا الإطار عرفت عاصمة المرابطين مراكش بماشيتها⁽¹¹⁾، كما عرف المرابطين وقبائل المتونة⁽¹²⁾ بطعامهم الذي كان يتكون بالأساس من الشحم أو السمن حيث يقومون بطحن اللحم المقدد الجاف ويطبخونه ويضيفون له الشحم أو السمن ويشربون معه اللبن⁽¹³⁾

أما في بلاد الأندلس فقد برزت العديد من المناطق كحواضن للماشية على غرار طليطلة⁽¹⁴⁾، وقد بلغت هذه الثروة مقدار كبير و ذكر جزء منها المؤرخ أبو عنان حينما ذكر الوقائع التي كانت بين الموحديين والمرابطين فيقول: " وفي اليوم الرابع أحرز الموحدون على خصومهم. نصرأ باهراً، واحتوتوا على محلتهم، ومحلات حلفائهم من بني يلومي⁽¹⁵⁾

(1) الحميري ، المصدر السابق ، ج1، ص126

(2) مدينة في جنوبي بلاد المغرب هي حاضرة لمطة فيها قبائل من البربر وهي في غربي تينزرت. انظر ياقوت الحموي ، المصدر السابق السابق ، ج5، ص312

(3) الإدريسي ، المصدر السابق ، ج1، ص225

(4) الحميري، المصدر السابق، 578

(5) مدينة في المغرب في ناحية برشك بينهما عشرون ميلاً، وهي متحضرة بها مياه جارية وآبار عذبة وفواكه كثيرة وسفرجل عظيم

الجرم ذو أعناق كأعناق القرع الصغار. انظر الحميري ، المصدر السابق ، ج1، ص340

(6) الإدريسي، المصدر السابق ، ج1، ص258

(7) بينها وبين أشير أربعة أيام: وهي مدينة قد أحاط بها البحر من ثلاث نواح وقد ضرب بسور من الضفة الغربية إلى الضفة الشرقية الشرقية ومن هناك يدخل إليها، وأسواقها ومسجد جامعها من داخل ذلك السور له باب واحد، ولها مرفأ غير مأمون لضيقه، يسكنها الأندلسيون وقبائل من كتامة. انظر ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج5، ص106

(8) ابن حوقل، المصدر السابق، ج1، ص76

(9) مدينة بالقرب من مدينة فاس بالمغرب على نهر ملوية، وهي مدينة كبيرة كثيرة الزرع والضرع، ونهر ملوية نهر كبير مشهور في أنهار بلاد المغرب عليه نظر واسع وفيه قرى كثيرة وعمائر متصلة تسقى كلها من نهر ملوية، ويعدده نظر سجالماسة. انظر الحميري ، المصدر السابق ، ج1، ص543

(10) البكري ، المصدر السابق ، ج2 ، ص835

(11) السلاوي ، المصدر السابق ، ج2، ص228

(12) وهم من صنهاجة؛ وأكثر متونة إنما هم رحالة لا يستقر بهم موضع ولا يعرفون الحرث ولا الزرع ولا الخبز، وإنما لهم الأغنام

الكثيرة فيعيشون من لبنها ولحمها. انظر مجهول المصدر السابق، ج1، ص213

(13) البكري، المصدر السابق ، ج2، ص865؛ مجهول ، المصدر السابق، ج1، ص213

(14) ابن المنعم الحميري : صفة جزيرة الأندلس ، ج1 ، ص132

(15) أحد أكبر البطون البربرية في المغرب من بين أشهر قبائلهم زناتة. انظر ابن خلدون المصدر السابق، ج6، ص307

وغيرهم، واستولوا على غنائم فادحة، تقدرها الرواية بثلاثين ألفاً من الغنم، واثنى عشر ألفاً من البقر⁽¹⁾، يتبين لنا من خلال حملة الكونت خمينو⁽²⁾ القشتالي على الأندلس حجم الثروة التي كانت تزخر بها من الماشية، وإن كانت هذه الأعداد لا تعكس حقيقة كل الثروة بل تعبر على جزء صغير من الثروة يقول أبو عبد الله عنان: "وخرب الزروع واستاق من الماشية نحو خمسين ألفاً ومن البقر نحو مائتين من بلاد الأندلس"⁽³⁾

وإذا جئنا إلى الإبل فإنها بالمثل لم تقل أهمية عن الأغنام والبقر والماعز في استخراج الدهون منها؛ فقد عرف المغاربة منذ القديم الإبل⁽⁴⁾ واستأنسوا بها على اعتبار ما كانت تمنحه هذه الدواب فهي بالدرجة الأولى وسيلة للنقل حيث عرفت "بسفينة الصحراء" كما أنها كانت تدر اللبن والحليب والذي يعد قوتا للعديد من ساكنة المغرب ويستخرج منها الجبن والسمن، إضافة إلى كمية اللحم والشحم الكبيرة التي كانت تستخرج منها، كما أنها كانت تعتبر من أفضل الأضاحي التي أوصى بها النبي ﷺ، وعندما كانت تنحر الإبل فإن المغاربة كانوا يحرصون على الاستفادة من جميع أجزاء الإبل ومن هذه الأجزاء سنام الجمل والذي كان يعتبر نسيجاً شحمياً يوفر الكثير من الدهون عند تذويبه، بالإضافة إلى شحم الكلى والأمعاء والتي استخدمت في علاج العديد من الأمراض، وقد انتشرت الإبل في أغلب المناطق المغربية ويقول ابن حوقل عن ذلك: "وعندهم من الجمال الكثيرة في براريهم وسكان صحاريهم التي لا تدانيها في الكثرة إبل العرب"⁽⁵⁾، ولما هاجرت القبائل الهلالية⁽⁶⁾ من صعيد مصر إلى المغرب فإنها حملت موروثها في تربية الإبل من مضاعفاتها ونقلوا تلك الثقافة إلى البلاد المغربية⁽⁷⁾، وبالمثل فإن صحراء البلاد المغربية والبراري المغربية كانت مواطن للقبائل وجل اعتمادها على الإبل كمورد أساسي للغذاء؛ وعلى سبيل المثال درعة التي استطاع المرابطون الاستيلاء على إبلها والتي قدرت بخمسين ألف⁽⁸⁾، كما أن قبيلة لمتونة كان جل عيشها من الإبل⁽⁹⁾، فالسلاوي يذكر

(1) ابن عنان، دولة الإسلام في الأندلس، ج3، ص246

(2) هو الذي تعرفه الرواية الإسلامية بالقومس " سان منوس " وأحياناً بشانشوا وتصفه بالأحذب عظيم النصرى بأبلة - وقد كان بالفعل أحذباً - وتسميه أحياناً " بأبي بردعة " إذ كان لعاهته يركب على بردعة وثيرة من الحرير مسرجة بالذهب مرصعة بأصناف

الجواهر. انظر نفسه، ج4، ص87

(3) نفسه، ج4، ص87

(4) ابن خلدون، المصدر السابق، ج6، ص116

(5) ابن حوقل المصدر السابق، ج1، ص97

(6) مجموعة من القبائل العربية سكنت صعيد مصر منذ الدولة الفاطمية كان لهم دور في إسقاط دولة المعز بن باديس من بينهم

زغبة، رباح. انظر ابن خلدون، المصدر السابق، ج7، ص59، ص61

(7) عبد الواحد المراكشي، المصدر السابق، ج1، ص166

(8) ابن عنان، المصدر السابق، ج2، ص304

(9) نفسه، ج2، ص299؛ يعقوبي، المصدر السابق، ج1، ص199

يذكر أنه عند ابتداء أمر المرابطين فإن يوسف ابن تاشفين⁽¹⁾ قد أحضر لأبي بكر بن عمر⁽²⁾ ألف بعير موقرة وأثاث وطعام وإدام ليستعين بها في جهاده في الصحراء⁽³⁾، كما كان كل أكله من الإبل من اللبن واللحم والسمن⁽⁴⁾، واعتمد عليها في حروبه⁽⁵⁾، وقد ذكرت عدة مصادر طريقا بين المغرب والأندلس كانت تمر فيه الإبل مما يفسر انتشار الإبل في الأندلس .

ب- الطيور:

تعد الطيور من بين أهم المصادر الحيوانية التي استخرج المغاربة منها الدهون، وقد استعملوا في ذلك عدة أنواع منها منذ القديم واتخذوها موارد مهمة للحوم والشحوم والبيض وكمكونات أساسية تدخل في العديد من الأدوية كالديجاج والحمام والبط والإوز.... والتي كانت تعرف بالدواجن ولم يكتف المغاربة بذلك بل وإنهم اشتغلوا بصيد الطيور البرية نظرا لحاجتهم إلى لحومها وشحومها لاسيما بعد التأكد من فوائدها الغذائية والعلاجية، وقد عرفت العديد من المناطق بتربية الطيور نذكر منها: منطقة مرسى الديجاج التي عرفت بتربية نوع من الطيور يسمى السماني⁽⁶⁾ وكتامة⁽⁷⁾ التي ذكرها العمري أن بها أنواع من الطير من الأوز والحمام، والديجاج وغير ذلك⁽⁸⁾، كما وصف منطقة تونس بقوله: "وبها بقوله: "وبها الإوز ولكن قليل والديجاجة الجيدة بدرهمين جديدين"⁽⁹⁾، وبالمثل فإن قرية أنكال⁽¹⁰⁾ أو أنقال التي

(1) يوسف بن تاشفين، السلطان أبو يعقوب اللمتوني المغربي البربري، الملقب بأمر المسلمين، وبأمر المرابطين، وبأمر الملتمين، والأول هو الذي استقر. [المتونى: 500 هـ]، كان أحد من ملك البلاد، ودانت بطاعته العباد، واتسعت مملكه، وطال عمره،

وقل أن عمر أحد من ملوك الإسلام ما عمر، وهو الذي بنى مدينة مراكش، وهو الذي أخذ الأندلس من المعتمد بن عباد

وأسره. انظر شمس الدين أبو عبد الله محمد بن أحمد بن عثمان بن قايماز الذهبي، تاريخ الإسلام ووفيات المشاهير والأعلام، تح :

الدكتور بشار عواد معروف، ج10، ط1، دار الغرب الإسلامي، ب م ط، 2003م، ص832

(2) كان أمير لمتونة وله دور كبير في قيام الدولة المرابطية. انظر ابن خلدون، المصدر السابق، ج6، ص241

(3) السلاوي، المصدر السابق، ج2، ص22

(4) نفسه، ج2، ص60

(5) الصلاحي: فقه التمكين عند دولة المرابطين، مؤسسة اقرأ للنشر والتوزيع والترجمة، القاهرة، مصر

ط1، 1427 هـ / 2006 م، ص176

(6) مجهول، المصدر السابق، ص131

(7) قبيلة بربرية تمتد عمارتها إلى أن تجاوز أرض القل وبونة وفيهم كرم وبذل طعام لمن قصدهم أو نزل بأحدهم وهم أكرم الرجال

للأضياف حتى استسهلوا مع ذلك بذل أولادهم للأضياف النازلين بهم ولا تتم عندهم. انظر الإدريسي، المصدر السابق، ج1،

ص269

(8) شهاب الدين، مسالك الأبصار في ممالك الأمصار ج4، ص196

(9) نفس المصدر، ص142

(10) قرية أنكال بأرض المغرب بقرب وادي أم ربيع ويقال لها دار المرابطين وبها عين ماء، وهي حسنة في موضعها كثيرة الزرع

والمواشي والإبل والبقر والغنم. انظر الحميري، المصدر السابق، ج1، ص35

التي كانت من مدن المغرب انتشر فيها النعام وأهلها يصيدونها بالخيال⁽¹⁾، بالإضافة إلى شحوم البط، والديوك والدجاج والدجاج والإوز⁽²⁾، وفراخ الحمام⁽³⁾ وقد انتشر الحمام على نطاق واسع ببلاد المغرب حيث قال في ذلك الإدريسي: "ومن جزائر الحمام إلى مصب وادي شلف اثنان وعشرون ميلا ومنه إلى قلع الفراتين في وسط الجون اثنا عشر ميلا والقلوع جباة بيض"⁽⁴⁾، وقد شغف سكان المغرب وخاصة مدينة فاس بتربية الحمام بأنواعه ذات الألوان في أفضاص على أسطح المباني⁽⁵⁾، كما أن مدينة بونة قد زحرت بنوع من الطيور يعرف بالكيكل أو الغطاس عند أهل مصر⁽⁶⁾

ج- الحيوانات البرية :

لقد كانت الحاجة الطبية للدواء دافعا مهما للمغاربة لاستخراج الدهون من مختلف الحيوانات ولو كانت هذه الحيوانات بالأساس محرمة أو مكروهة، ومثال على ذلك استخراج الدهون من شحوم الخنزير والأسود التي كانت منتشرة بشكل كبير في بلاد المغرب؛ حيث وصف البكري طريقا بين القيروان إلى⁽⁷⁾ جلولا على أنه لا يكاد يخلو من الأسود⁽⁸⁾، وخاصة في منطقة تامسنا⁽⁹⁾ ومملكة فاس وفي صحراء أنكاد بالقرب من تلمسان وبين عنابة وتونس التي وصفها حسن الوزان أنه لا يوجد في إفريقيا من هو أكثر شراسة منها⁽¹⁰⁾، وقد وصف حسن الوزان جبال قسنطينة التي كانت موطننا للنمور حيث كان يصطادها أهل تلك المنطقة عن طريق الخيول⁽¹¹⁾، وانتشر في هذه الجبال القردة⁽¹²⁾ بالإضافة إلى الأرانب الوحشية التي كانت بلاد المغرب معروفة بها⁽¹⁾، كما أن المغاربة استخراجا الدهون من شحوم من الثيران والأفاعي والدببة والنمور والفيلة والأيائل⁽²⁾

⁽¹⁾ الحميري، المصدر السابق، ج1، ص35

⁽²⁾ ابن البيطار، المصدر السابق ج3، ص74، 75

⁽³⁾ ابن زهر الأندلسي، المصدر السابق، ص121

⁽⁴⁾ الإدريسي، المصدر السابق، ج1، ص272

⁽⁵⁾ محمد الوزان: وصف إفريقيا، تر: محمد حجي، محمد الأخضر، ج1، دار الغرب الإسلامي، بيروت، لبنان ط2، 1983، ص

259

⁽⁶⁾ الحميري، المصدر السابق، ج1، ص115

⁽⁷⁾ بإفريقية إلا أن هذه بفتح اللام فيما أظن، وهي قديمة لها حصن وعين ثرة في وسطها، وهي كثيرة البساتين والأشجار غزيرة

الفواكه والثمار. انظر الحميري، المصدر السابق، ج1، ص168

⁽⁸⁾ البكري، المصدر السابق، ج2، ص716

⁽⁹⁾ إقليم تامسنا في بلاد المغرب، وهناك مات الحسن بن علي بن يحيى بن تميم بن المعز الصنهاجي صاحب المهدي سنة ست

وستين وخمسائة وكان انتقل إلى المغرب بأهله وولده فمات بإقليم تامسنا بموضع يقال له ابارزلو وسكن المهدي ثمانية أعوام أو

نحوها تحت لواء الموحدين. انظر الحميري، المصدر السابق، ج1، ص129

⁽¹⁰⁾ محمد الوزان، المصدر السابق، ج2، ص266

⁽¹¹⁾ نفسه

⁽¹²⁾ نفسه، ص267

المبحث الثاني: استخراج الدهون والوسائل المستعملة في ذلك

المطلب الأول: استخراج الدهون

لم يكن مجتمع الغرب الإسلامي بمنأى عن الأساليب المتطورة في الصناعات الغذائية بل يعد من بين أكثر المجتمعات التي بلغت شأنًا كبيرًا في هذه الصناعات، وذلك لأننا كما أشرنا سابقًا أن المجتمع المغربي كان مجتمعًا صناعيًا بالفطرة وذلك حسب ما ذكره الكثير من الجغرافيين الذين عرفوا المجتمع المغربي عن قرب، وقد تمكن هذا المجتمع من الاستفادة من النباتات باستخلاص دهنونها وميز بين الجيد منها و السيئ، ومن بين هذه الطرق ما نقله السقطي عن كشف دهن البلسان حيث يقول: "والخالص من دهن البلسان إذا قطر منه على خرقة نقية من صوف ثم غسلت زال ولم يؤثر ولا أحدث طبعًا، وإذا قطر على اللبن جمده ثم يصير كاللبن بسرعة، والمغشوش يطبع على الثوب ويظهر مثل الزيت ويتفرق..."⁽³⁾ وعملها فإن استخراج الدهون كانت تختلف باختلاف الأدهان والمقادير التي كانت تضاف بحسب كل دهن، وغالبا ما كانت الدهون النباتية تعمل انطلاقًا من هرس وعصر وغلي النباتات الدهنية ووضعها فوق النار وذلك لمدة ساعات وتضاف إليها الزيوت، ولم تستخرج الدهون الصلبة إلا من أصناف قليلة جدا من النباتات الدهنية كدهن جوز الهند ودهن نواة النخيل ولم تشر المصادر حول طرق تحضير هذه الدهون .

وأما إذا جئنا إلى الدهون الحيوانية فإنها تختلف باختلاف نوعيتها حيث يمكن تمييز عديد من الأنواع منها الشحوم والزبد والسمن؛ وهذه الأنواع بطبيعتها الحال تختلف في طرق استخراجها، فبينما تتوقف طريقة استخراج الأسمان والزبدة على اللبن الطازج الذي تتم عملية ترويبه بحيث تكون كثافة الزبد فيه عالية ويتم تخليصه بواسطة عملية المخض وبذلك يتم فصل الزبد عن الحليب⁽⁴⁾، وقد كان السمن والألبان منتشرة في العديد من المناطق ومن بينها مدينة وهران التي ذكرها الإدريسي أن بها السمن والزبد وأن الأغنام بها رخيصة⁽⁵⁾، وكذلك مدينة قسنطينة التي كانت محطة مهمة لتزويد الأقطار بالسمن⁽⁶⁾ ومدينة بونة أيضا⁽⁷⁾

⁽¹⁾ نفس المصدر، 268

⁽²⁾ ابن البيطار، المصدر السابق، ج3، ص74-79.

⁽³⁾ السقطي: آداب الحسبة، تر: ليفي بروفنسال و كولين، د ط ، باريس ، د س ، ص43

⁽⁴⁾ محمد قويسم: الصناعة الغذائية في الغرب الإسلامي خلال العصر الوسيط، "المجلة التاريخية الجزائرية"، جامعة سكيكدة ،

مج5، ع1، ص152 ،

⁽⁵⁾ الإدريسي ، المصدر السابق ، ج1، ص252

⁽⁶⁾ نفسه، 265

⁽⁷⁾ نفسه ، ص291

بالإضافة إلى السمن فإن شحوم الحيوانات كانت تعد كذلك من الدهون الحيوانية الأساسية في المجتمع المغربي ،وقد ميز المغاربة بين نوعين من الشحوم وذلك من حيث الاستعمال حيث فضل المغاربة شحوم البرك في التطبب والمداواة وأما ما يتعلق بجانب التغذية فقد فضلوا شحوم الدجاج والضأن والإبل⁽¹⁾، كذلك شحوم البقر والأبول⁽²⁾، وأما عن كيفية استخراج الشحوم وصناعة المراهم والدهون منها فإنها كانت تبدأ بالأساس من عملية الذبح التي كان يشرف عليها المحتسب وتتم وفق الشعائر الإسلامية وقد شدد المحتسبون في اختيار الذبيحة التي كان يشترط فيها أن تكون خالية من العيوب كالجرية والحوامل وذوات الدر، وكان يشترط أن تذبح الطاهرة من العيوب وفضلوا البدينة من الأنعام، وأثناء السلخ شدد المحتسب على أن لا ينفخ في جلدها وذلك خوفاً من تغير مذاق اللحم⁽³⁾، وبالإضافة إلى ذلك فإن المغاربة كان يحرسون على نقاوة الشخص الذي يذبح والمكان الذي تذبح فيه، وبعد الذبح كانت الذبيحة تنقى وتترك لمدة لتجف وبعد التجفيف تقطع ويستخرج منها الشحم، ذلك أن مرحلة جمع الشحوم الحيوانية كانت تشكل الأساس الذي تُبنى عليه جودة الدهون المستخرجة منها، إذ تعتمد سلامة المنتج النهائي على دقة عمليات الجمع وظروفها، وتبدأ هذه المرحلة عادة في منشآت الذبح حيث تُستخرج الشحوم من الأنسجة الدهنية للحيوان، وقد أشار بعض الفقهاء والعلماء مثل الشيرازي إلى أنّ الشحوم كانت تُستخلص أساساً عند الجزّارين خلال عملية الذبح⁽⁴⁾، حيث تُجمع من المواضع التي تتراكم فيها مثل: ما حول الكليتين، وتحت الجلد، وتجويف البطن⁽⁵⁾، كما تُستخلص أيضاً من المناطق الرخوة في جسم الحيوان، مثل لحم السنّ والورك، إذ يكون الشحم هناك مخالطاً للحم دون عظم مما يسهل عملية فصله وجمعه⁽⁶⁾.

تختلف خصائص الشحوم باختلاف عوامل متعددة، منها عمر الحيوان وجنسه وطبيعة غذائه. فشحوم الحيوانات الصغيرة تتصف بالطراوة والليونة الأمر الذي يجعلها مفضلة في الجمع والاستخدام، على خلاف الحيوانات الكبيرة التي تكون شحومها أكثر صلابة وغلظة. كما كان يُراعى خلال عملية الجمع تفادي خلط الشحوم بالماء أو بالملح، لما لذلك من أثر في تسريع فسادها، مع الحرص على عزل الشحوم الرطبة أو المتضررة عن غيرها للحفاظ على جودة المادة الدهنية فيها⁽⁷⁾.

(1) ابن زهر، المصدر السابق، ص 121، 122

(2) مجموعة من المؤلفين، الأغذية والأدوية، ص 106.

(3) السقطي، آداب الحسبة، ص 32

(4) عبد الرحمان بن نصر الشيرازي: نهاية الرتبة في طلب الحسبة، مطبعة لجنة التأليف والترجمة والنشر، القاهرة، 1948، ص 27-

29

(5) مجهول: ثلاث رسائل أندلسية، المصدر السابق، ص 94، 95

(6) مجهول: أنواع الصيدلة في ألوان الأطعمة، المصدر السابق، ص 8

(7) الإسرائيلي، المرجع نفسه، ص 105-107

المطلب الثاني: أدوات الاستخراج وأواني الحفظ

استعمل سكان الغرب الاسلامي خلال إنتاجهم للدهون سواء كانت النباتية أو الحيوانية عدة أدوات وآلات سهلت من عملهم في إنتاج الدهون بداية من مرحلة الاستخراج إلى غاية على مرحلة التخزين، وقد كانت هذه الأدوات تجمع بين أمرين الوسائل اليدوية التي يعتمد في استعمالها على اليد وبين التقنيات الصناعية المتطورة نسبيا في ذلك العصر؛ والتي تصنع من مواد متنوعة فبعضها كان يصنع من الخشب وبعضها كان يصنع من الحجارة وبعضها الآخر كان يصنع من المعادن أو الزجاج

1/ أدوات العصر والاستخراج والتخزين:

أ- الهاون أو الهراس:

اعتمد فيها سكان الغرب الاسلامي على مجموعة من الأدوات وفي مقدمتها أدوات الطحن الحجرية فبالنسبة إلى الكميات الصغيرة استعملوا الهاون أو الهراس اليدوي، ونجد أن هذه الأداة كانت حاضرة بقوة في كتب الطب سيما وأن جل الدهون والأدوية اعتمدت في استخراجها على الهاون الحجري؛ ووردت الكثير من الإشارات التي تدل على ذلك حيث ذكر ابن سينا أن جميع الأدوية تعتمد في استخراجها على الهاون فقال: " ثم تدق سائر الأدوية وتنخل وتعجن جميعاً بعسل منزوع الرغوة وتدق عند العجن في الهاون دقا جيدا حتى تختلط ثم ترفع في إناء قوارير أو غضار"⁽¹⁾، يتكون الهاون من جزأين الوعاء الذي يدق فيه الدهن وهو الهاون والجزء المحمول والذي يقع عليه الهرس وقد كان يعرف بالدستج⁽²⁾، ويلاحظ أن الهاون لم يكن يصنع من الحجارة فقط بل يفضل أن يصنع من النحاس سواء كان الهاون أو الدستج وربما كان يصنع من الذهب، وفي ذات السياق فإن المغاربة استعملوا الأواني الفخارية مباشرة وذلك لطحن الدهون⁽³⁾

ب- القربة أو الشكوة :

لا زالت تستعمل اليوم وتصنع من جلود الحيوانات، وتتم دباغتها بالأفاويه، وذلك لإزالة الروائح الكريهة منها، وقد اقتصر دورها في استخراج الزبد و ذكر ابن رزين كيفية استخراج الزبد حيث قال: " تأخذ اللبن الحليب في حين

(1) ابن سينا: القانون في الطب، مُجد أمين الضناوي، ج3، د ط ، د ب ، د س ، ص401

(2) نفسه ، ج3، ص 252

(3) ينظر للملحق 02 ص71

حلبه وتصفيه وتجعله في الشكوة وتجعله في الحمالة وتمخضها مخضاً قويا حتى يختلط اللبن فإذا انحل وبدأ الزبد ينعقد فيه فتأخذ من الوعاء العذب وتجعله في الشكوة وتخرجه⁽¹⁾

ج- الشال أو الخرق:

استعمل المغاربة الخرق وذلك لتصفية الأدهان من الثفل أو الشوائب، وهي عبارة عن قطع من القماش التي كانت لها نفاذية معينة حيث تمنع مرور الثفل⁽²⁾.

د- الإصلاح والتخزين:

عرف مجتمع الغرب الاسلامي بالصناعة الفخارية وأبدع في تشكيلها، وكان يستعمل العديد من الأواني الفخارية في شتى المجالات وفي إعداد مختلف الأطعمة والأدوية والأشربة وفي إصلاح الزيوت والدهون والتخزين، ونجد في كتب الغذاء والطب والحسبة ما يدل على ذلك فمثلا اشتهرت بعض المدن المغربية بالفخار ومن بينها مدينة سوسة⁽³⁾، كما كان للزجاج حيزا كبيرا منذ العصر الزيري استعمل في صنع الكثير من المنتجات المنزلية وغيرها كالقوارير والزهريات والأكواب والمصاييح⁽⁴⁾.

(1) ابن رزين، المصدر السابق، ص 135

(2) نفسه، ص 159

(3) سراج الدين أبو حفص، المصدر السابق، ج 1، ص 133

(4) كمال صادقي: الصناعة الحرفية بالمغرب الأوسط في عهد بني حماد، رسالة ماجستير، كلية الآداب والعلوم الإنسانية،

جامعة الأمير عبد القادر قسنطينة، السنة: 2006-2007، ص 108

الفصل الثالث: نظام الحسبة والأهمية الاقتصادية للزيوت واستعمالاته

المبحث الأول: استعمالات الزيوت

1- الاستعمالات الغذائية

2- الاستعمالات التجميلية

3- الاستعمالات الطبية

المبحث الثاني: نظام الحسبة والأهمية الاقتصادية

يعد الزيت وعلى رأسه زيت الزيتون من أهم المواد التي احتلت مكانة بارزة في الحياة الاقتصادية والاجتماعية في بلاد الغرب الاسلامي، لما له من استعمالات متعددة شملت الغذاء والطب والإنارة والصناعة وغيرها من مجالات الحياة اليومية، وقد ارتبطت صناعة الزيوت والدهون بالنشاط الفلاحي والتجاري ارتباطاً وثيقاً فأصبحت مورداً اقتصادياً مهماً، كما خضعت تجارة الزيوت والدهون وتنظيم بيعها ومراقبة جودتها إلى نظام الحسبة، الذي كان يهدف إلى حماية المستهلك ومنع الغش وضبط الأسعار مما يعكس أهمية الزيوت في المجتمع.

المبحث الأول: استعمالات الزيوت والدهون

1- الاستعمالات الغذائية:

لقد احتوت كتب الطبخ الأندلسية على العديد من الوصفات لطرق إعداد الطعام والتي يدخل فيها الزيت كعنصر أساسي فاشتهر بالمطبخ الأندلسي بالثريد،⁽¹⁾ وهو من أطعمة الخلفاء والوزراء والأمراء،⁽²⁾ كما اشتهر طبق الصنهاجي الملوكي⁽³⁾ والذي هو من أطعمة الخواص⁽⁴⁾، كما يعد الرفيس من الأطعمة واسعة الانتشار ويتميز بقدرته على الحفظ مدة طويلة دون فساد، أما طبق العصيدة⁽⁵⁾ تعد من الأكلات الشعبية المعروفة في بلاد الأندلس والمغرب.

(1) الثريد: اللحم البقري السمين مضاف إليه البصل والفلفل الزنجبيل والكزبرة اليابس والكمون والزيت الكثير مع لحم غنمي سمين مضاف إليه التوابل ومن الدجاج أو الفراخ فتؤخذ مرق هذه اللحوم وتجمع في قدر ويضاف إليها الزيت وما تحتاج إليه من توابل ويسقى منها الثريد المفتت وتوضع اللحوم فوقه. مجهول: أنواع الصيدلة، المصدر السابق، ص 184.

(2) جمال احمد طه: مدينة فاس في عصري المرابطين و الموحدين، د ط، دار الوفاء، الإسكندرية، دس، ص 179

(3) الصنهاجي الملوكي: يتكون من اللحم البقر الأحمر المقطع المضاف إليه الزيت وخل وفلفل وزعفران وثوم يطبخ نصف طبخه ثم يضاف إليه لحم البقر الأحمر وفراخ الحمام واليمام وينثر عليه لوز مقسوم يضاف إليه كميته من الملح ويغمر في الزيت ويدخل في الفرن حتى يتم نضجهم مجهول: أنواع الصيدلة، المصدر السابق، ص 24.

(4) جمال احمد طه، المرجع السابق، ص 24

(5) العصيدة: تُعد من الأكلات الشعبية المعروفة في الأندلس، حيث تُحضّر أساساً من السميد أو دقيق القمح المطبوخ في الماء ثم يُضاف إليها السمن، كما يُستعمل الزيت ضمن مكوناتها عند مزجه بالعسل المصقّى، وهو ما يبرز أهميته في إكسابها قواماً متماسكاً ونكهة مميزة، وتُطهى هذه المكونات على نار هادئة حتى تغلي قبل أن يُضاف إليها لُبّاب الخبز المختمر واللوز المقشّر مع الاستمرار في التحريك إلى أن تتماسك وتتعدّد، وبعد أن تبرد تُزيّن بالسكريات المسحوقة وبعض المواد الدهنية. مجهول: أنواع

الصيدلة، المصدر السابق، ص 174

وتضمنت كتب الطبخ العديد من الوصفات التي تعلقى في الزيت كزلاوية⁽¹⁾ إذا كانت تقدم في الحفلات والمناسبات، وقد استمر إعداد هذه الحلوى الى يومنا هذا لاسيما في شهر رمضان حيث تقدم ضمن أطباق السهرة للضيوف، كما شكلت المجبنة⁽²⁾ قسما آخر من أصناف الطبخ المغربي ويعزى ظهورها الى مجاورة بلاد المغرب للسودان، كما يعد السمبوسك⁽³⁾ من الأصناف التي عرفت بتنوعها إذا ينقسم الى نوعين السمبوسك الملكي وسمبوسك العامة، ولإضافة النكهات للأطعمة كانت تتبل بما يسمى بالكوامخ فهي مادة أساسية في الطعام يحضر بعضها بزيت الزيتون،⁽⁴⁾ ونظرا لأهمية زيت الزيتون في المطبخ الاندلسي كان يتم اختيار أجود أنواع الزيتون وحفظها في قارورات خاصة وفق طريقة تحضير معينة وهي ما يسمى بالمخلل.

وأفضل طريقة لطبخ اللحوم بان يضاف الزيت الى الماء وقليل من الملح وبصل ومن الأفضل تجنب إضافة الزيت الى الخبز لأنه عند طبخه يحترق فيها فيصير طعمه رديء⁽⁵⁾، كما انتشرت طرق إعداد السمك في المغرب الوسيط بشكل واسع حيث يعد السمك المشوي اخف على المعدة من المقلي والمطبوخ حيث كان يضاف إليه الزيت والثوم قبل الشواء وهو ما يعد عنصرا أساسيا في عملية الطهي⁽⁶⁾.

2-الاستعمالات التجميلية:

مع فوائد الزيت الكثيرة لم يقتصر استخدامه في المطبخ فقط بل كان يستخدم في مستحضرات التجميل نظرا لخصائصه العلاجية وفوائده الكثيرة، فقد أبرزت كتب الطب والصيدلة وعلم النبات فوائد في تثبيت الشعر ومنعه

(1) إبراهيم رجب عبد الجواد: ألقاظ المشرب في العربية الأندلسية (دراسة في نفح الطيب)، د.ط، دار غريب للطباعة والنشر والتوزيع، القاهرة، 2001م، ص 37

(2) المجبنة: وتُحضَّر من جبن طري يُدعك ويُعجن بالأيدي حتى يصير كعجين الزلاوية ثم تُمدّ منه قطعة وتُلقى في الزيت الساخن، فيؤدّي الزيت دورًا أساسيًا في تشكيلها وقليلها قبل أن يُرشَّ عليها السكر وقد استعملت هذه الحلوى في المناسبات كالحفلات والأعراس والختان والنزهات. انظر إبراهيم القادري بوتشيش: المغرب والأندلس خلال عصر المرابطين، ط1، دار الطليعة للطباعة والنشر، لبنان، 1993م، ص 71

(3) السمبوسك: من الأصناف التي عُرفت بتنوعها، إذ ينقسم إلى نوعين: السمبوسك الملكي وسمبوسك العامة فالسمبوسك الملكي يتميز بشكله الذي يُشبه حبة التفاح أو الإحاص، ويحتوي على مقدار وافر من المكسرات كالفستق والبندق والصنوبر لذلك عُدّ أرقى من سمبوسك العامة، أما هذا الأخير فتتعدّد أنواعه وطرق تحضيره إذ يُعجن ويُحشى باللحم المدقوق الممزوج بالتوابل والبيض، ثم يُقلّى في الزيت حيث يبرز دور الزيت بوصفه عنصراً أساسياً في إنضاجه ومنحه قواماً مقرمشاً ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص 248

(4) مجهول: كنز الفوائد في تنويع الموائد، تح: مانويلا مارين ووينز، ط 1، المطبعة الكاثوليكية، بيروت، 1993، ص 185

(5) ابن الوليد ابن رشد: الأغذية من كتاب الكليات، تق: مُجد الخطابي، ط 1، دار الغرب الإسلامي، 1993، ص 173

(6) طاهر قدوري: السمك والتغذية بالغرب الاسلامي في العصر الوسيط، "عصور الجديدة"، ع 10، وجدة المغرب

من السقوط⁽¹⁾ كذلك فوائده في منع الشيب وذلك بالمداومة على دهن الشعر به كل يوم، كما كان يستعمل في ترطيب البشرة⁽²⁾ واستعمل سكان الغرب الاسلامي دهن الآس في ترطيب الشعر حيث كان يمتشط به⁽³⁾، وتعتبر جميع أصنافه ملينة للبشرة حيث تستعمل حمامات البخار الزيتية لعلاج الجفاف، أما حمامات الزيت الساخن فهي لعلاج الشعر لأنه دهن جيد لهو يمنع قشرة الرأس⁽⁴⁾، كما كان يستخدم في طب الأسنان حيث إذا توضع توضع به للثة التي كانت تدمى كثيرا نفعها ويشد الأسنان المتحركة، كما يصلح للثة، حيث يؤخذ صوف ويلف على الميل ويغمس في زيت ويوضع على اللثة إلى أن تبيض⁽⁵⁾.

والزيت المستخرج من الزيتون غير الناضج بالكامل كان يستخدم لصناعة المراهم والكريمات لأنه غني بالمكونات المفيدة؛ حيث كان زيتون اومفاسينو أساس صناعه العطور فهو يلتقط الروائح ويقضي عليها بسبب خفته وشفافيته، وكذلك يستخدم لصناعه المراهم⁽⁶⁾، كما كان زيت المصطكى يستخدم لمنع العرق⁽⁷⁾، وإلى جانب صناعه صناعه العطور كان يستخدم الزيت في صناعه الصابون وفي وجود هذه الصناعة يدل على اهتمام الأندلسيين، حتى أن الفقراء منهم ممن لا يجدون قوت يومهم كانوا يشترون الصابون وانتشرت العديد من دكاكين صناعه الصابون⁽⁸⁾ وتألفت قرطبة في الليل بفضل الزيت الذهبي لأشجار الزيتون الأندلسية، حيث كان منارة بعدد كبير من المصابيح التي خلفت لها رونقا خاصا ميز هذه المدن عن غيرها من المناطق، فوصف عبد الواحد المراكشي إنارة المدينة بقوله: "وسمعت ببلاد الأندلس من غير واحد من مشايخها أن الماشي كان يستضيء بسروج قرطبة ثلاث فراسخ حوالي ثمانية عشر كيلو مترا ينقطع عن الضوء"⁽⁹⁾.

(1) سراج الدين ابن الوردى: فريدة العجائب وفريدة الغرائب، تح: أنور محمود زياتي، ط1، مكتبة الثقافة الدينية، دم ط، 2008، ص41.

(2) شعاع الدين احمد بن فضل العمري: مسالك الأبصار في ممالك الأمصار، تح: إبراهيم صالح، ج20، ط1، المجمع الثقافي، الامارات، 2005، ص187.

(3) مجموعة مؤلفين: الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الاسلامي، ط1، دار الغرب الاسلامي، بيروت، 1990، ص422.

(4) على موسى ابن سعيد: المغرب في حلى المغرب، تح: شوقي ضيف، ج1، ط2، دار المعارف، مصر، 1964، ص268.

(5) ابن فضل العمري، المصدر السابق، ص187.

(6) احمد المقري: المصدر السابق، ج1، ص233.

(7) ويل ديورانت: المصدر السابق، ج7، ص90.

(8) حسين مرتي: وصف جديد لقرطبة الإسلامية، مجلة المعهد المصري للدراسات الإسلامية في مدريد، مح13، المعهد المصري

للدراستات الإسلامية، مدريد، 1966، ص169.

(9) عبد الواحد المراكشي: المصدر السابق، ص267.

كما استخدم زيت الزيتون لإنارة المساجد بقرطبة حيث بلغ عدد مساجدها أربعمئة وواحد وتسعون مسجداً⁽¹⁾ فبلغ عدد ثريات المسجد التي توقد فيها المصابيح بداخل البلاطات مائتان وأربع وعشرون ثريا منها أربعة ثريات كبار معلقه في البلاط الأوسط أكبرها الضخمة المعلقة في القبة الكبرى بها ألف وأربعمئة وخمسون مصباح تحفي كل ثريا منها سبعة أرباع من الزيت في الليلة الواحدة⁽²⁾، ومنها في المقصورة ثلاث رايات من فضة مخصصة تحمل كل ثريا منها ثمانية عشر، وكان إجمالي الزيت المستهلك في مسجد قرطبة خلال السنة ألف ربع وثلاثون ربحا كان يوقد منه في شهر رمضان خمسمئة ربح حوالي مائة وخمس وعشرون قنطاراً،⁽³⁾ وكمية الزيت التي كانت تستهلك ليله ختم القرآن وهي ليله التاسع والعشرون بلغت خمسة وثلاثون قنطاراً.⁽⁴⁾

3- الاستعمالات الطبية:

كان يستعين الأطباء بالزيت في علاجات الجسم الداخلية والخارجية وكانوا على دراية بخصائصه العلاجية بشكل عام، وتظهر أهمية الزيوت بشكل كبير في مؤلفات علماء الزراعة والأغذية قديما ومن ذلك ما قاله ابن زهر في كتاب الأغذية "حيث إن أجود أنواع الزيوت تلك المستخرجة من الزيتون الناضج دون إضافة الملح أو أي من مكونات أخرى زيت رفيع يحافظ على رطوبة الجسم فهو متوازن بين الحرارة والبرودة بين الجفاف والرطوبة"⁽⁵⁾.

ووصف ابن البيطار زيت الزيتون النضج بالزيت العذب يرطب ويسخن أسخانا معتدلا، وأما الزيت المعتصر من الزيت الغض وهو الزيتون الأخضر فيه مقدار ما فيه من القبض، وينفع في علاج الإسهال وشد اللثة وتقوية الأسنان وإخراج الدود من البطن⁽⁶⁾، والعتيق منه اشد تسخيناً وتحليلاً أما الزيت الذي يستخرج بالماء فهو اقل حرارة ونفعه أكثر⁽⁷⁾.

(1) ابو عبد الله محمد بن عبد الله الحميري: *صفة جزيرة الأندلس*، ط1، دار الجيل، بيروت، 1982 ص157

(2) المقرئ، المصدر السابق، ص551

(3) حسين مؤنس، المرجع السابق، ص176

(4) ابن غالب الأندلسي: *فرحة الأنفس في تاريخ الأندلس*، تح: لطفي بديع، مجلة المخطوطات العربية، مج1، ج1، 1955م، ص299

(5) ابن زهر، المصدر السابق، ص203

(6) ابن البيطار، المصدر السابق، ص485

(7) فتيحة تريكي: *قراءة تاريخية في الصناعات النباتية ببلاد الأندلس خلال العصر الوسيط*، "مجلة العصور الجديدة"، مج9،

ع3، نوفمبر 2019، ص95

ولكل نوع من أنواع الزيت فوائد دوائية معينة لجسم الإنسان فزيت الأنفاق مفيد للمعدة⁽¹⁾ لما فيه من القبض خاصة الجديد منه كما انه يمنع العرق⁽²⁾، والزيت العتيق المستخلص من الزيتون النضج يصلح للأدوية ومفيد للعين فإذا اكتحل به قوي البصر⁽³⁾، أما زيت الزيتون البري فهو مجفف لسيلان الرطوبة من الأذن ينفع اللثة والأسنان المتحركة⁽⁴⁾، والزيتون البري هو أشد حرارة وجفافا من البستاني لغالبه اليابس على هوائه إذا مضغ ورقه أفاد اللثة والأسنان المتحركة، وينفع من الحبوب التي تظهر في الفم⁽⁵⁾، ويستخدم الزيت المغربي للأوجاع الناتجة عن البلغم⁽⁶⁾

ولزيت الزيتون منافع طبية وفوائد للنساء والحوامل عند الولادة، حيث تستخدم القابلة للحوامل زيت الزيتون لطلي الرحم لينزل الجنين سريعا ولا يؤلم أمه حيث يمكن أن يحدث خدشا في الرحم وذلك في الحالات التي يكون فيها حجم رأس الجنين كبيرا ، كما يستفاد من زيت الزيتون إلى جانب عمليات الولادة في معالجة أمراض الطفل المولود منها مرض الربو⁽⁷⁾

وجميع أنواع الزيت مفيدة تمنع الروماتيزم وتنشط حركة الجسم⁽⁸⁾، كما استفاد سكان الغرب الاسلامي من الشمع المصنوع من الزيت لأنه يشفي من آلام الجسم وذلك بطليه على موضع الألم وينفع في وجع الأنف والأسنان والأذن⁽⁹⁾، ويستعمل كمضاد للأدوية السامة وذلك بان يتقيا به مع ماء ساخن فيكسر مفعول السموم، ويستخدم، ويستخدم أيضا في علاج أوجاع الرأس⁽¹⁰⁾.

(1) شمس الدين مُجَدِّد بن أبي بكر ابن القيم الجوزية: **الطب النبوي**، د.ط، دار الفكر للطباعة والنشر والتوزيع ، لبنان، د ت ن، ص244

(2) الوزير الغساني ابو القاسم بن مُجَدِّد بن إبراهيم: **حديقة الأزهار في ماهية العشب والعقار**، تح: مُجَدِّد العربي ، ط2، دار الغرب الاسلامي ، 1990، ص103

(3) ابن بيطار، المصدر السابق، ص485

(4) مُجَدِّد العامري: **فصول في إبداعات الطب والصيدلة في الأندلس**، د.ط، دار الكتب العلمية ، بيروت، 1970، ص126

(5) ابو القاسم الغساني ، المصدر السابق ، ص163

(6) مُجَدِّد بن مالك المغرب: **زهرة البستان ونزهة الأذهان**، تح: اكسبير اثيونغارثيا ، د ط، المجلس للأبحاث العلمية ، مدريد ، 2006، ص206

(7) ابن وحشية، المصدر السابق، ص40

(8) مرتضى عبد الرزاق مجيد: **ملاحم من اقتصاد الأندلس "زراعة الزيتون أهميته واستخداماته في اسبانيا الأندلسية"**، مجلة العلوم

العلوم الاقتصادية"، ع: خاص جامعة دهكوك، قسم التاريخ، ص7

(9) ابن بيطار، المصدر السابق، ص485

(10) ابن وحشية، المصدر السابق، ص42

واستعملوا الزيت في علاج لسعات العقرب إذ يذكر ابن الوردي أنه في حالة الإصابة بلسعة العقارب السود القاتلة يقشر شجر النارنج ويجفف ويسحق ويعجن بزيت الطيب ويوضع على لدغة العقرب ليسكن ألمها⁽¹⁾، واستعمل أهل السوس زيت المهرجان لمعالجة الكلى والبول⁽²⁾، وزيت البنفسج يبرد ويرطب وينوم ويعدل الحرارة ويستعمل كذلك في الاسترخاء وينفع من الخذر والرعدة كما ينفع العصب وإذا تم خلطه بالعسل والماء نفع من التشنج العارض في الوجه وهو مشفي البلغم في الرأس وقابح للزكام، ولعلاج ثقل السمع كان يقطر زيت الورد في الأذن وفي حالة كان المرض قديم يستعمل زيت السوسن وزيت الأقحوان وزيت الياسمين⁽³⁾.

يذكر ابن البيطار أن الاسفيداج ينبت اللحم في الجراحات⁽⁴⁾، كما أنزيت الخروع هو شبيه بزيت الزيتون القديم يجلل وينظف ويسكن الأوجاع، زيت الخردل إذا دهن به الموضع الذي لسعته العقرب سكن وجعه وينفع من جميع العلل الباردة، كذلك ينفع الشيوخ خاصة في زمن الشتاء وإذا دهن به مقدم الرأس نفع من وجعه⁽⁵⁾، كما أن زيت زيت الشونين مفيد للمفلوجين ومن به آفة مزمنة في أعضائه استعمل زيت الورد في تقويه الأعضاء، وإذا دهن به من أصابه حر الشمس في رأسه مخلوطا بالخل انتفع بذلك⁽⁶⁾، وزيت البابونج يسكن الأوجاع تسكينا عجيبا ودهن الياسمين يلطف ويسخن الأعضاء ويمنع تمددها، كما أن زيت الأقحوان يلطف وينفع من الأوجاع الناتجة عن البرودة⁽⁷⁾.

وتم استعمال زيت البابونج في النفع من الطنين وثقل السمع⁽⁸⁾، كما أنزيت السمسم إذا خلط بزيت الورد انتفع به من به وجع في رأسه، كما استعمل في تحضير الحقن مثل: الحقن المليئة للبطن حيث كان يدخل الزيت في مكوناتها⁽⁹⁾، أما نبات العرعر كان يستخرج من خشبه زيت يسمى زيت الكاد الذي أستعمل في علاج مرض الجرب عند المواشي⁽¹⁰⁾، وقتاء الحمير⁽¹¹⁾ إذا طبق أصله وورقه مرضوضا بالزيت العتيق وضمد به الرأس نفع من

(1) ابن الوردي، المصدر السابق، ص 34

(2) نفسه، ص 174

(3) أبو عبد الله بن عزيز البكري: المصدر السابق، ص 162

(4) سعيد بن حمادة: الإعاقة الجسدية بالمغرب والأندلس خلال العصر الوسيط، "مجلة العصور الجديدة"، ع 11، 2014،

ص 38

(5) ابن البيطار، المصدر السابق، ص 44

(6) مجموعة مؤلفين، المصدر السابق، ص 143

(7) نفسه، ص 206

(8) نفسه، ص 144

(9) مجموعة مؤلفين، المصدر السابق، ص 353

(10) نفسه، ص 422

(11) ويعرف مُشَط الذئب وهو عبارة عن نبات وقد يسمى أحيانا بالعلقم. انظر نشوان بن سعيد، المصدر السابق، ج 9، ص

الشقيقة المزمن⁽¹⁾. كما وقد استعملت زيوت المكسرات فبرغم من أنها زيوت منكهة للطعام ومن ذوات الأدهان، حيث تضيف للطعام مذاق ونكهات لذيذة وتدخل في العديد من المأكولات، إلا أنها كانت تستعمل كأدوية مفردة أو ممزوجة مع مواد أخرى، فأما زيت اللوز الحلو فهو مفيد جدا في ترطيب الأعضاء وفي علاج انحناء الظهر والفقرات كما أنه مفيدا في تحسين مذاق الطعام⁽²⁾ كما أن المغاربة استعملوه في لتحسين الصوت وذلك عبر مزجه مع النشا⁽³⁾ وأما زيت اللوز المر فيستعمل في علاج أوجاع الأذن⁽⁴⁾ و أما زيت الجوز فهو مفيد جدا ويستخدم في علاج العديد من الأمراض كالفالج وأوجاع الورك وعلاج العصب المتشنج⁽⁵⁾ كما وقد استعمل المغاربة زيت السمسم وذلك لعلاج بعض الأمراض منها الحصد والأورام كما وأنه ناجع في علاج تصلب الشعر والكحة وذلك إذا مزج مع مشروب الزبيب والأنسيون كذلك فهو مفيد في علاج الشقاق كما أنه يعتبر ملين للوجه إذا دهن به⁽⁶⁾ كما ويستعمل دهن السمسم في علاج ضربات الشمس وذلك إذا كان ممزوجا مع دهن الورد⁽⁷⁾ وأما دهن اللفت والفجل فقد كانا يعدان من الدهون الغذائية المفيدة في الباه⁽⁸⁾، وأما زيت حب القرع فقد كان يستعمل كمنوم⁽⁹⁾ وأما زيوت الفواكه فليست مجملها دهون غذائية ويقتصر استعمالها كأدوية ومثال على ذلك دهن الخوخ الذي كان يستعمل لعلاج أمراض الأذن⁽¹⁰⁾ ودهن المشمش الذي يستعمل بفضل خواصه فهو حار ويابس على علاج الأمراض التي أسبابها البرودة مثل البواسير والرطوبة ومن الصداع⁽¹¹⁾

المبحث الثالث: نظام الحسبة والضوابط الفقهية والاقتصادية في تجارة الزيوت

(1) احمد عون الله: العلاج بالأعشاب والنباتات الشافية، دار إقراء ، ص 242

(2) مجموعة من المؤلفين ، المصدر السابق ، ص 141

(3) مجموعة مؤلفين ، المصدر السابق ، ص 294

(4) نفسه، ص 446

(5) الملك المظفر يوسف بن عمر التركماني: المصدر السابق ، ج 1، ص 124

(6) نفسه ، ج 3، ص 40، 41

(7) أبو بكر محمد بن علي ابن وحشية: الأغذية ، تح : توفيق فهد ، الجفان والجابي ، ليماسول ، ط 1، قبرص ، 1993 ص

526، الخطابي ، المصدر السابق ، ص 450 ،

(8) أبو مروان عبد الملك بن زهر ابن زهر الأندلسي : كتاب الأغذية ، صب : محمد أمين الضاوي ، دار الكتب العلمية ،

بيروت ، لبنان ، ص 92، الخطابي ، المصدر السابق ، ص 142

(9) ابن زهر، المصدر السابق، ص 94

(10) التركماني، المصدر السابق، ص 124

(11) احمد بن يحيى بن فضل القرشي شهاب الدين: مسالك الأبصار في غرائب الأمصار، ج 22، ط 1، الجمع الثقاني، أبو ظبي،

1423هـ، ص 40

نظرا لأهمية الزيت الاقتصادية فإنه يظهر بشكل دائم في البنود الاقتصادية التي تنظم الأسواق، وتوضح العديد من المصادر أن تداول الزيت في المجتمع الأندلسي خضع لمجموعة من القواعد تولى مهمة الإشراف عنها وعلى الأسواق المحتسب .

يظهر اهتمام العاملين في الحسبة كابن عبدون والسقطي بمكان بالمسائل القانونية لمنع المتلاعبين بالزيت، إذ خصص ابن عبدون فصلا للزياتين للنظر في مسائلهم ابتداء بنظافة الزيت حيث اشترط وضعها في أواني فخارية من ختم رقيق لا من النحاس لكي لا يخضر ويتزنجر⁽¹⁾، وأن تجعل في المكايل علامة ظاهرة ينتهي لها حد الكيل يبصرها البائع والمشتري⁽²⁾.

كما حذر في أن يبقى بقايا من الزيت ويزيدون عليها عند الكيل وفي هذه الحالة يتم النهي والتأديب⁽³⁾، كما أوصى ابن عبدون على ضرورة تغطية الزيت لكي لا تدخل فيها الفئران⁽⁴⁾، وجاءت في نازلة للبرزلي إذا وقع فار في الزيت قبل أن يصب في إناء المشتري فهو من البائع وان وجد في إناء المشتري بعد أن صب أو وجد مقصورا فهو من المشتري ووجب منع ذلك⁽⁵⁾.

وقد وقف المحتسب على نوعية الزيت ونهى عن خلط الزيت الجديد بالردىء، فإن عاد نكل وتصدق به على المساكين ويخرج من السوق وينهى أن يبيع فيه وهو اشد عليه من الضرب⁽⁶⁾، يقول ابن حبيب " لا يخلط الزيت القديم بالجديد الذي به الناس ارغب وان كان في الطب سواء فان باعه وخلط بينهما فيعد غش للمشتري ويعاقب على هذه الأفعال"⁽⁷⁾.

وكذلك السمن لا يخلطه بالشحم ويأمرون بتحري الكيل للمبتاع وان يتصدقوا بما يجتمع في الصحاف من بقايا مكائيلهم ولا يجسونه فان ذلك من حقوق الناس⁽⁸⁾، ويمنع معاصر الزيتون أن يعصر فيها زريعة الكتان لئلا تعلق رائحته بالزيت⁽⁹⁾، ولا يجوز بيعه متفاضلا بزيت الجلجلان وزيت الكتان والجوز⁽¹⁾، ويجب ألا يكون حول الجامع

(1) ابن عبدون ، المصدر السابق ، ص 108

(2) ابن فضل العمري ، المصدر السابق ، ص 13

(3) السقطي، رسالة في آداب الحسبة ، نفس المصدر، ص 102

(4) ابن عبدون ، المصدر السابق ، ص 51

(5) ابو القاسم احمد البلوي البرزلي: مسائل جامع الأحكام لما نزل من القضايا بالمفتين والحكام، تح: محمد الحبيب، ج 3، ط 1، دار

دار الغرب الاسلامي ، بيروت، 2002، ص 147، 148

(6) ابن عمر: أحكام السوق، مجلة المعهد المصري للدراسات العربية، ع 59، مدريد، د ت ن، ص 50

(7) البرزلي ، المصدر السابق ، ص 185

(8) ابن عبد الرؤوف: آداب الحسبة والمحتسب ، منشورات المعهد الثقافي الفرنسي ، القاهرة، ب ت ن، ص 105

(9) السقطي، المصدر السابق ، ص 28

بائع زيت⁽²⁾، كما يجب أن يكون رسم قرح الزيتون في أخذ العشور على رسم واحد لا يزداد فيه فيكون كالعرف فان بين الزيادة والنقصان يقع الجور⁽³⁾ وسمن البقر والغنم صنف واحد لا يجوز التفاضل فيه ويأمر الذي يبيعه أن لا يخلط طريقه بتقديمه وهذا كله غش⁽⁴⁾

شكلت الزيوت احد مصادر دخل الدولة، وأحد أشكال الدخل كالجزية والخراج والعشور وجباية الضرائب والاحباس والأوقاف، ويشير العذري إلى الاتفاقية المبرمة بين موسى بن نصر وصاحب أريولة وتدمير تيودور ميرو سنة 94هـ/713م ما مفادها أن يدفع تيودور وأتباعه الأحرار جزية كل عام بقدر دينار وقسط زيت وعلى عبد نصف هذا فالجزية كانت على أهل الذمة⁽⁵⁾.

أخذت الجباية منكوره البيرة⁽⁶⁾ في عهد الأمير الحكم الأول⁽⁷⁾ وابنه عبد الرحمن الأوسط⁽⁸⁾ ما يعادل 1200 قسط⁽⁹⁾ زيت وتضاعفت بعد الفتنة⁽¹⁰⁾، كما كان بعض العمال في الغالب يحصلون على أجورهم في صورة زيت حيث يذكر ابن عبدون في قوله: "وإنما يؤخذ زيت وتكون أجرته من عند رئيسه لأعلى أهل الأموال"⁽¹⁾.

(1) ابن عبد الرؤوف، المصدر السابق، ص 105

(2) ابن عبدون، المصدر السابق، ص 43

(3) ابن عبدون، المصدر السابق، ص 248

(4) السقطي، المصدر السابق، ص 105

(5) الطنغري، المصدر السابق، ص 5

(6) هي بلدة قريبة من ساحل البحر بالأندلس، ولها مرسى ترسى فيه السفن ما بين مرسية والمرية. انظر ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج 1، ص 526

(7) الحكم بن هشام بن عبد الرحمن الداخل، الأموي، أبو العاص: من أفحل ملوك بني أمية بالأندلس، وأول من جعل للملك فيها أئمة، وأول من جند بها الأجناد وجمع الأسلحة والعدد وارتبط الخيول على بابه، وهو الذي مهد الملك لعقبه في تلك البلاد. كان يباشر الأمور بنفسه، شديدا، جبارا، ضابطا لأمر مملكته، يقظا، يلقب بالربضي لإيقاعه بأهل الرض. انظر الزركلي،

الأعلام، ج 2، ط 15، دار العلم للملايين، ب م ن، 2002 مص 267 / 268

(8) عبد الرحمن بن الحكم بن هشام بن عبد الرحمن بن معاوية الأموي وهو عبد الرحمن الأوسط الأمير أبو المطرف صاحب الأندلس كان عادلا في الرعية بخلاف أبيه جوادا فاضلا له نظر في العلوم العقلية وهو أول من أقام رسوم الإمرة وامتنع عن التبذل للعامه وهو أول من ضرب الدراهم بالأندلس وبنى سور إشبيلية وأمر بالزيادة في جامع قرطبة. انظر صلاح الدين خليل بن أبيك بن عبد الله الصفدي، الوافي بالوفيات، تح: أحمد الأرنؤوط وتركي مصطفى، ج 18، ب ط، دار إحياء التراث - بيروت،

1420هـ/2000م، ص 84

(9) القسط: يستخدم في السوائل الزيت والعسل والسمن بين ابن حيان ان الخليفة عبد الرحمن ناصر أهدى سنة 324هـ/936م

عامله على المغرب بن أبي عافية هدية مثلت ثلاثون قسط عسل و عشرون قسط ثمن و مئة قسط من الزيت. انظر ابو مروان ابن حيان: المقتبس من أنباء أهل الأندلس، ج 5، المجلس الأعلى للشؤون الإسلامية، القاهرة، د س ن، ص 309

(10) الطنغري، المصدر السابق، ص 93

مثلت الأحباس والأوقاف مصدرا ماليا ثابتا، وتعددت صورها لتشمل حقول الزيتون والأرحاء ومعاصر الزيت وغيرها من الممتلكات الموقوفة على المسجد والتي وفرت له موارد دائمة دعمت وظائفه المختلفة، وقد وجاءت النوازل لحل العديد من قضاياها ففي نازلة للونشيسي⁽¹⁾ سئل ابن سراج عن مسجد له أصول زيتون لا يعلم هل محبسه على الإمام أو للوقود فاستمرت السنن انه كان يقسم الزيت على الإمام والمسجد إلى أن منعت عليه وصرفوه في بناء المسجد وحصره ووقوده.... فهي قول الإمام عادة كما كانت أو يعطى منه شيء معلوم فأجاب جرت العادة فيه أن يدفع للإمام شيء معلوم وإن لم تكن عادة فابدأ بالبناء والحصر ثم الإمام⁽²⁾.

كما نجد نوع آخر من الاحباس وهي حبس الزيت ففي نازلة عن ابن حبيب "أن رجلا أوصى في مرضه بزيت له لمسجد سماه ليس في القرية غيره ثم تبنى في مساجد غير ذلك المسجد ويكثر فلا يكون له محمل هناك وتفضل منه فضلا هل يجوز نفقتها؟ فأجاب لا يجوز بل يشتري من ريعها حصير وكل ما يتطلبه فان تفضل أصلح ما سواه من المساجد"⁽³⁾.

اختلفت المصادر الفقهية حول الزكاة هل تجب من الحب أو من الزيت، وجاءت كتب النوازل بالعديد من التساؤلات والاستفسارات حول هذه المادة التي اعتبرت موردا ماليا لبلاد الغرب الاسلامي؛ كما اختلف الفقهاء حول خرس الزيتون وضرورة إجازته من منعه وظهر صاحب السوق أو الحسبة كراع لكل متلاعب وغاش، وقد استثمرت الدولة في الزيت فأدخلته في جميع استعمالاتها اليومية العلاجية والغذائية وصنفته حسب أهميته فاستعملت الزيت الجيد للاستهلاك والأقل جودة للأغراض الصناعية والصحية وصدورته لمختلف البقاع ليصبح مورد مالي عائداته تغطي بها حاجاتها وتدخره.

كما تعددت وتنوعت المكايل والموازين ببلاد الغرب الاسلامي واختلفت مقاديرها باختلاف الأقاليم فكان لكل إقليم أوزانه ومكاييله الخاصة، وكان صاحب السوق يعني المحتسب عارفا بكل الأوزان يتصف بالأمانة فالتزم بمراقبته للمكاييل، ووردت في كتب الحسبة والنوازل ما يبين تلك الموازين والمكاييل إذ قال في ذلك ابن عبدون: "أما الموازين ينبغي أن يكون لها أصل يرجع إليه ويعتمد عليه في صحتها... ويكون عند من يوثق بتعديلها على العامة والخاصة فيؤمر بعمل الصونج حديد"⁽⁴⁾.

وإذا جئنا إلى ذكر بعض المكايل والموازين التي كانت تستعمل في الغرب الإسلامي فإننا نجد أن ساكنة الغرب الإسلامي قد استعملوا لقياس السوائل على غرار الزيوت والاسمان عدة مقاييس من بينها القسط والرعب

(1) السقطي، المصدر السابق، ص 196

(2) الونشيسي، المصدر السابق، ج 7، ص 118، 119

(3) نفسه، ص 140

(4) ابن عبدون، المصدر السابق، ص 106

(1) حيث يذكر المقرري أن في جامع قرطبة كان يعترض كل سنة ما يعادل ألف ربيع من الزيت (2) والثلث (3) والكيل (4)

يتضح مما سبق أن الزيوت وخاصة زيت الزيتون لم تكن مجرد مادة غذائية، بل مثلت عنصراً أساسياً في مختلف جوانب الحياة اليومية من الطبخ والتداوي إلى الإنارة والصناعات المتنوعة، كما أسهمت بشكل كبير في دعم الاقتصاد من خلال تنشيط التجارة ورفع قيمة الإنتاج الفلاحي، مما جعلها مورداً اقتصادياً ذا أهمية كبيرة، وقد حرص نظام الحسبة على تنظيم تداول الزيوت ومراقبة جودتها وأسعارها حفاظاً على مصالح الناس وضماناً لاستقرار الأسواق، وهذا يدل على المكانة المتميزة التي احتلتها الزيوت في المجتمع الأندلسي باعتبارها ثروة اقتصادية وحضارية ذات تأثير واسع.

(1) الربيع: يستخدم للسوائل كان يتسع للشراب 18 رطلاً فيه 12 أوقية. انظر هنسفالتر: المكاييل والأوزان والمقاييس وما يعادلها في النظام المترى، تح: العسلي نجيب ، د ط، الجامعة الأردنية ، الأردن، د س ن، ص 62

(2) المقرري ، المصدر السابق ، ص 551

(3) الثمن: وهو الأكثر تداولاً في أسواق الزيت جاءت نازلة عمّن باع زيتونه ثم اشترى من مشتري الحب زيتاً ودفع له الثمن وتفرق ثم لقيه فأعطاه الثمن من عين دراهمه من الزيتون ما يقول فأجاب جوازه ولا يدخله زيت الزيتون ولكن يؤول الأمر إلى انه استأجره عليه ببعضه. انظر، البرزلي، المصدر السابق ، 117

(4) التي الكيل: كذلك يستخدم السوائل من بينها الزيت قال ابن عبدون كل مبيع من الفواكه وسائر الأطعمة من جنس واحد بمكييل من البر أو زيتون من شجره بمكييل من زيتون أو زيت وقال أيضاً الكيال لكيل اللبن والزيت لقياس وزن الزيت نضع إلا مفوروما جرادات معلافين حيث يتم سكب الزيت في غاية عنق الامفوروما، وكانت هذه الأخيرة عبارة عن أواني خزفية مطلية باللورنيش ذات ألوان موحدة منتهية بنقطة في الأسفل بقاعدة خشبية بما ثقب في المنتصف لإبقائها ثابتة وزنها وفقاً في للفي بروفنسال أورب ونصف أي 37 رطلاً ونصف. انظر ثلاث رسائل، المصدر السابق ، ص 99؛ ابن عبدون ، المصدر السابق ، ص 231

الأساتذة

الخاتمة

يمكن لنا في الأخير أن نجمل ما توصلنا إليه من نتائج فيما يلي:

- اهتم المغاربة بالنشاط الفلاحي وأولوه اهتماما كبيرا ويظهر ذلك من خلال تدوينهم للكتب ونشرهم للثقافة الفلاحية؛ على اعتبار أن الشأن الفلاحي كان الركن الأساسي وحجر الزاوية في النشاط الاقتصادي في بلدان الغرب الإسلامي .
- تنوعت الثروة النباتية والحيوانية في بلاد الغرب الإسلامي وذلك بسبب تنوع المناخ وخصوبة التربة من جهة ومن جهة أخرى وفرة الموارد المائية وحداقة سكان الغرب الإسلامي .
- عرفت زراعة الزيتون والنباتات الزيتية خلال العصر الإسلامي، ولاسيما في عهد الدولتين المرابطية والموحدية تطورا ملحوظا؛ وذلك من خلال كمية الإنتاج ونوعيته بسبب التدابير الزراعية والفلاحية المنتهجة من طرفهما من خلال العمل على تنظيم عملية صناعة الزيوت والوسائل الحديثة في الاستخراج والتخزين .
- شملت صناعة الزيوت والدهون جل المصادر النباتية والحيوانية والتي كانت تزخر بها البيئة المغربية
- خضعت صناعة الزيوت لبلاد الغرب الإسلامي للعديد من المراحل المهمة والترتيبات الأساسية وذلك بداية من مرحلة الاستخراج غاية تخزين الزيوت .
- تدخلت السلطة في الشأن الفلاحي وذلك على مستويات عديدة ومن خلال ترتيبات متنوعة في تنظيم صناعة الزيوت وسن القوانين التي تدعم الشق الفلاحي، ويمكن بروز هذه التنظيمات ببناء الأسواق والحمامات ودور الراحة وتعيين موظفين تابعين للدولة للسهر على راحة التجار
- بالرغم من أن المغاربة اعتمدوا في صناعة الزيوت على الزيتون والذي كان يعد ويعتبر المصدر الأساسي لساكنة الغرب الإسلامي إلا أنهم توسعوا في صناعة الزيوت من خلال الاستفادة من مصادر أخرى وفي مقدمتها النباتات الدهنية، والمصادر الحيوانية كالأسماك .
- كان لنظام الحسبة في الغرب الإسلامي دور جوهري في تنظيم الحياة الاقتصادية وفي مقدمتها صناعة الزيوت والدهون، ويلاحظ تشدد المحتسبون في الحرص على السهر على صحة الساكنة.
- رغم أن الزيوت والدهون تعتبر حد كبير من المراهم المتشابهة إلا أنها تتباين في العديد من الخصائص والتي تجعل الدهون مختلفة عن الزيوت .
- تعد بينها قضايا الزيوت والدهون أحد القضايا التي عالجتها كتب النوازل الفقهية المغربية ومن بينها نوازل الونشوسي في كتابه المعيار وذلك بما استحدثته من قضايا معقدة كان لزاما على الفقهاء التصدي لها .

الخاتمة

- كشفت الأبحاث الأثرية التي جرت في مناطق مختلفة من الغرب الإسلامي عن الأدوات التي كانت تستعمل في استخلاص الزيت والدهون كالرحى والهاون والمهراس والشكوة... الخ.

الملاحق

ملحق 01

جرة حفظ الزيت



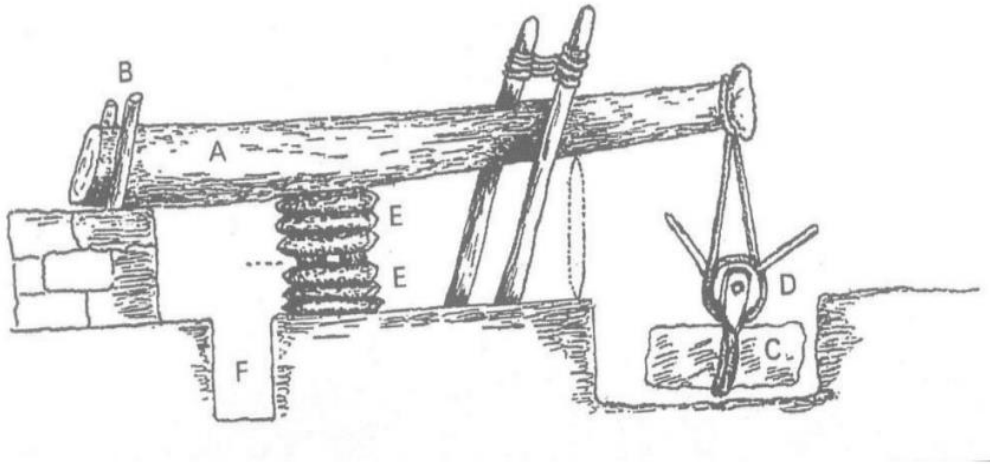
المصدر: حورية رشيد: تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته من عصر المرابطين إلى

نهاية العصر العثماني، اطروحة دكتوراه، جامعة الجزائر، 2010-

2011، ص 471

الملحق 02

آلة لاستخراج الزيت



المصدر: دونالد هيل: التقنية في الحضارة العربية، ص 192

قائمة البيبليوغرافيا

❖ القرآن الكريم برواية ورش عن نافع

قائمة المصادر والمراجع:

أولاً-المصادر:

1. ابن الأثير، عز الدين أبو الحسن علي بن مُحمَّد بن عبد الكريم الجزري (ت: 630هـ/1233م) الكامل في التاريخ، تح: عمر عبد السلام، ج 6، دط، دار الكتاب العربي، بيروت، 2010، دار صادر، بيروت.
2. الإدريسي، أبو عبد الله مُحمَّد بن مُحمَّد بن عبد الله بن إدريس الحسني (ت: 560هـ/1165م)، نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، ج1، ط1، عالم الكتب، بيروت، 1409هـ.
3. ابن إسحاق بن سليمان الإسرائيلي (ت: 320هـ/932م)، الأغذية والأدوية، تحقيق: مُحمَّد الصباح، ط1، مؤسسة عز الدين للطباعة والنشر، 1992م.
4. الاشيلي، أبو الخير ضياء الدين عبد الله بن أحمد (القرن السادس الهجري) عمدة الطبيب في معرفة النبات، تحقيق: مُحمَّد العربي الخطابي، ج1، ط2، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 1995م.
5. البرزلي، أبو القاسم أحمد البلوي (ت: 814هـ/1411م) مسائل الأحكام لما نزل من القضايا بالفتن والحكام، تحقيق: مُحمَّد الحبيب الهيلة، ج3، ط1، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 2002م.
6. ابن بصال، أبو عبد الله مُحمَّد بن إبراهيم الطليطلي (ت: نحو 499هـ/1106م)، كتاب الفلاحة، تحقيق: خوسيه مارية مياس فالليكروسا و مُحمَّد عزيمان، معهد مولاي الحسن، تطوان، 1955م.
7. البغدادي، مُحمَّد بن الحسن بن مُحمَّد بن الكريم الكاتب (ت: 637هـ/1239م)، كتاب الطبيخ، ط1، دار الكتاب الجديد، بيروت، 1964م.
8. البكري، أبو عبيد عبد الله بن عبد العزيز البكري الأندلسي (ت: 487هـ/1094م)، المسالك والممالك، تحقيق: عبد الرحمن حجي، ج2، ط1، دار الإرشاد، بيروت، 1968م.
9. ابن البيطار، ضياء الدين أبو مُحمَّد عبد الله بن أحمد المالقي (ت: 646هـ/1248م) الجامع لمفردات الأغذية والأدوية، ج3، ط1، دار الكتب العلمية، بيروت.
10. التركماني، الملك المظفر يوسف بن عمر بن علي بن رسول (ت: 694هـ/1295م)، المعتمد في الأدوية المفردة، تحقيق: محمود عمر الدمياطي، ج1، ط1، دار الكتب العلمية، بيروت، 1421هـ/2000م.
11. الترمذي، أبو عيسى مُحمَّد بن عيسى بن سؤرة (ت: 279هـ/892م)، الجامع الكبير (سنن الترمذي)، تحقيق: بشار عواد معروف، ج3، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 1998م.

12. ابن الحائك، أبو مُجَدِّ الحسن بن أحمد الهمداني (ت: 334هـ/945م)، صفة جزيرة العرب، مطبعة بريل، ليدن، 1884م.
13. ابن الحجاج الإشبيلي، أبو عبد الله مُجَدِّ بن إبراهيم (القرن الخامس/السادس الهجري) المقنع في الفلاحة، تحقيق: صلاح جزار، منشورات مجمع اللغة العربية، الأردن، 1982م.
14. ابن حزم، وابن سعيد، والشقندي، فضائل الأندلس وأهلها، تحقيق: صلاح الدين المنجد، ط1، دار الكتاب الجديد، بيروت، 1968م.
15. ابن عبد الحكم، أبو القاسم عبد الرحمن بن عبد الله المصري (ت: 257هـ/871م)، فتوح مصر والمغرب، د ط، مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة، 1415هـ.
16. الحموي، شهاب الدين أبو عبد الله ياقوت بن عبد الله الرومي (ت: 626هـ/1229)، معجم البلدان، ج5، ط2، دار صادر، بيروت، 1995م.
17. الحميري، أبو عبد الله مُجَدِّ بن عبد الله بن عبد المنعم (ت: نحو 900هـ/1495)، الروض المعطار في خبر الأقطار، تحقيق: إحسان عباس، ج1، ط2، مؤسسة ناصر للثقافة، بيروت، 1980م.
18. ابن حيان القرطبي، أبو مروان حيان بن خلف (ت: 469هـ/1076م)، المقتبس من أنباء أهل الأندلس، ج5، المجلس الأعلى للشؤون الإسلامية، القاهرة د ت ن
19. ابن الخطيب، لسان الدين مُجَدِّ بن عبد الله التلمساني (ت: 776هـ/1374)، معيار الاختيار في ذكر المعاهد والديار، مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة، 1423هـ.
20. ابن خلدون، عبد الرحمن بن مُجَدِّ بن مُجَدِّ (ت: 808هـ/1406)، ديوان المبتدأ والخبر في تاريخ العرب والبربر ومن عاصرهم من ذوي الشأن الأكبر، تحقيق: خليل شحادة، ج1، ط1، دار الفكر، بيروت، 1408هـ/1988م.
21. ابن أبي خير الإشبيلي، ضياء الدين عبد الله بن أحمد (القرن السادس الهجري)، عمدة الطبيب في معرفة النبات، تحقيق: مُجَدِّ العربي الخطابي، ج1، ط2، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 1995م.
22. الدرجيني، أبو العباس أحمد بن سعيد (ت: 670هـ/1271م)، طبقات المشائخ بالمغرب، تحقيق: إبراهيم طلاي، ج1، مطبعة البعث، الجزائر، 2010م.
23. الذهبي، شمس الدين أبو عبد الله مُجَدِّ بن أحمد بن عثمان الذهبي (ت: 748هـ/1348م)، سير أعلام النبلاء، ج15، دار الحديث، القاهرة، 1427هـ/2006م.
24. الرازي، أبو بكر مُجَدِّ بن زكريا (ت: 313هـ/925م)، الحاوي في الطب، تحقيق: هيثم خليفة طعيمة، ج1، ط1، دار إحياء التراث العربي، بيروت، 1422هـ/2002م.

25. ابن رزين التجيبي، أبو الحسن علي بن مُجَدِّ بن رزين (ت: 692هـ/1293م)، فضالة الخوان في طببات الطعام والألوان، تح: مُجَدِّ شقرون، ط1، دار الغرب الإسلامي، الرباط، د ت ن
26. الزجالي، أبو يحيى عبيد الله بن أحمد (ت: 694هـ/1295م)، أمثال العوام في الأندلس، تحقيق: مُجَدِّ بن شريفة، وزارة الدولة المكلفة بالشؤون الثقافية، الرباط.
27. الزركلي، خير الدين بن محمود بن مُجَدِّ الزركلي (ت: 1396هـ/1976م)، الأعلام، ج5، ط15، دار العلم للملايين، بيروت، 2002م.
28. ابن زهر، أبو مروان عبد الملك بن أبي العلاء زهر الأندلسي (ت: 557هـ/1162م)، النشاط والقوة والشفاء في الأغذية، تحقيق: مُجَدِّ أمين، ط1، دار الكتب العلمية، بيروت، 1998م.
29. ابن سحنون، أبو سعيد عبد السلام بن سعيد التنوخي (ت: 240هـ/854م)، المدونة الكبرى، تحقيق: زكريا عميرات، ج3، دار الكتب العلمية، بيروت.
30. السقطي، أبو عبد الله مُجَدِّ بن أبي مُجَدِّ (ت: 550هـ/1155م)، آداب الحسبة، ترجمة: ليفي بروفنسال وكولين، باريس. د س ن
31. السلاوي (الناصرى)، أبو العباس أحمد بن خالد الناصري (ت: 1315هـ/1897م)، الاستقصا لأخبار دول المغرب الأقصى، دار الكتاب، الدار البيضاء. د س ن
32. ابن سينا، أبو علي الحسين بن عبد الله (ت: 428هـ/1037م)، القانون في الطب، تحقيق: مُجَدِّ أمين الضناوي، ج3، د ط، د ب، د س .
33. ابن شمائل، صفي الدين عبد المؤمن بن عبد الحق (ت: 739هـ/1338م)، مراصد الاطلاع على أسماء الأمكنة والبقاع، ج2، ط1، دار الجيل، بيروت، 1412هـ.
34. الشيرازي، عبد الرحمن بن نصر (ت: 589هـ/1193م) نهاية الرتبة في طلب الحسبة، مطبعة لجنة التأليف والترجمة والنشر، القاهرة، 1948م.
35. الطبري، أبو جعفر مُجَدِّ بن جرير الطبري (ت: 310هـ/923م)، جامع البيان في تأويل القرآن، تحقيق: أحمد مُجَدِّ شاكر، ج19، مؤسسة الرسالة، بيروت، 1420هـ/2000م.
36. الطنغري، مُجَدِّ بن مالك (ت: أواخر القرن السابع الهجري)، زهرة البستان ونزهة الأذهان، تحقيق: إكسبيراثيون غارثيا غوميث، المجلس الأعلى للأبحاث العلمية، مدريد، 2006م.
37. ابن عبد الرؤوف، مُجَدِّ بن أحمد (القرن الرابع الهجري)، آداب الحسبة والمختسب، منشورات المعهد العلمي الفرنسي للآثار الشرقية، القاهرة. د ت ن

38. ابن عذارى المراكشي، أبو عبد الله مُحَمَّد بن مُحَمَّد (ت: بعد 695هـ) البيان المغرب في أخبار الأندلس والمغرب، تحقيق: ج.س. كولان وإ. ليفي بروفنسال، ج1، ط3، دار الثقافة، بيروت، 1983م.
39. العمري، شهاب الدين أحمد بن يحيى بن فضل الله (ت: 749هـ/1349م)، مسالك الأَبصار في ممالك الأَمصار، ج20، ط1، المجمع الثقافي، أبو ظبي، 2005م.
40. ابن العوام الإشبيلي، أبو زكريا يحيى بن مُحَمَّد (ت: 580هـ/1184م)، كتاب الفلاحة الأندلسية، تحقيق: أنور أبو سويلم وسمير الدروي، ج2، مجمع اللغة العربية، عمّان، 1433هـ/2012م.
41. ابن غالب الأندلسي، أبو مروان (القرن السادس الهجري)، فرحة الأنفس في تاريخ الأندلس، تحقيق: لطفي عبد البديع، مجلة معهد المخطوطات العربية، مج1، ج1، 1955م.
42. ابن الفقيه، أبو عبد الله أحمد بن مُحَمَّد بن إسحاق (ت: 365هـ/975م)، البلدان، تحقيق: يوسف الهادي، ج1، ط1، عالم الكتب، بيروت، 1416هـ/1996م.
43. القاضي عياض، أبو الفضل عياض بن موسى اليحصبي (ت: 544هـ/1149م)، ترتيب المدارك وتقريب المسالك، تحقيق: سعيد أحمد أعراب، ج6، ط1، وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية، الرباط، 1981م.
44. القرطبي ابن الصغير، أبو زكريا يحيى بن أبي بكر (القرن الثالث الهجري) أخبار الأئمة الرستمين، تحقيق: مُحَمَّد ناصر وإبراهيم مجاز. د ت ن
45. القزويني، زكريا بن مُحَمَّد بن محمود (ت: 682هـ/1283م)، آثار البلاد وأخبار العباد، ج1، دار صادر، بيروت، د س .
46. ابن قيم الجوزية، شمس الدين مُحَمَّد بن أبي بكر (ت: 751هـ/1350م) الطب النبوي، دار الفكر، بيروت.
47. كُرد علي، مُحَمَّد بن عبد الرزاق (ت: 1372هـ/1953م)، خطط الشام، ج4، دمشق. د ت ن
48. ابن لوقا، قسطنطين لوقا البعلبكي (ت: نحو 300هـ/912م)، الفلاحة الرومية، تحقيق: وائل عبد الرحيم، ط1، دار أشير، عمّان، 1999م.
49. المازري، أبو عبد الله مُحَمَّد بن علي التميمي (ت: 536هـ/1141م)، فتاوى المازري، تحقيق: الطاهر المعموري، ط1، الدار التونسية للنشر، تونس، 1994م.
50. مجهول، الاستبصار في عجائب الأَمصار، دار الشؤون الثقافية، بغداد، 1986م.

51. مجهول، أنواع الصيدلة وألوان الأطعمة والطبخ في المغرب والأندلس في عصر المرابطين، تحقيق: عبد الغني أبو العزم، دار أبي رقرق، الرباط.
52. مجهول، ثلاث رسائل أندلسية في آداب الحسبة والمختسب، تحقيق: ليفي بروفنسال، المعهد الفرنسي للآثار الشرقية، القاهرة، 1955م.
53. محمد بن الحسن وآخرون، الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي، ط1، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 1990م.
54. المراكشي، عبد الواحد بن علي التميمي (ت: 647هـ/1249م)، المعجب في تلخيص أخبار المغرب، تحقيق: صلاح الدين الهواري، ط1، المكتبة العصرية، صيدا - بيروت، 1426هـ/2006م.
55. المقدسي، شمس الدين أبو عبد الله محمد بن أحمد البشاري (ت: نحو 380هـ/990م)، أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، ج1، ط3، مكتبة مدبولي، القاهرة، 1411هـ/1991م.
56. المقري، شهاب الدين أحمد بن محمد التلمساني (ت: 1041هـ/1632م)، نفع الطيب من غصن الأندلس الرطيب، تحقيق: إحسان عباس، ج1، دار صادر، بيروت.
57. هنس فالتر (Hans Walter)، المكاييل والأوزان والمقاييس وما يعادها في النظام المتري، ترجمة: نجيب العسلي، الجامعة الأردنية، عمان. د ت ن
58. ابن وحشية، أبو بكر أحمد بن علي النبطي (القرن الرابع الهجري) الأغذية، تحقيق: توفيق فهد، الجفان والجابي، ليماسول، قبرص، 1993م.
59. الوزان، الحسن بن محمد الوزان الفاسي (ليون الإفريقي) (ت: بعد 957هـ/1550م)، وصف إفريقيا، ترجمة: محمد حجي ومحمد الأخضر، ج1، ط2، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 1983م.
60. أبو الوزير الغساني، أبو القاسم محمد بن إبراهيم الغساني (ت: نحو 807هـ/1405م)، حديقة الأزهار في ماهية العشب والعقار، تحقيق: محمد العربي الخطابي، ط2، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 1990م.
61. الونشريسي، أحمد بن يحيى (ت: 914هـ/1508م)، المعيار المعرب والجامع المغرب عن فتاوى علماء إفريقية والأندلس والمغرب، تحقيق: محمد حجي وآخرين، ج6، ط1، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 1981م.
62. اليعقوبي، أحمد بن إسحاق بن جعفر بن وهب (ت: بعد 292هـ/905م)، البلدان، ج1، دار الكتب العلمية، بيروت، 1422هـ.
63. ابن وحشية، أبو بكر أحمد بن علي النبطي (القرن الرابع الهجري)، الأغذية، تحقيق: توفيق فهد، الجفان والجابي، ليماسول، د ط، ج3، د ط، د ب، د س. قبرص، 1993م.

1. الحميري نشوان بن سعيد (ت 573هـ/1177م): شمس العلوم ودواء كلام العرب من الكلوم، تح حسين بن عبد الله العمري وآخرون، ج5، ط1، دار الفكر المعاصر، 1420 هـ - 1999 م.
2. الفارابي أبو إبراهيم إسحاق بن إبراهيم بن الحسين (ت 350هـ/961م): معجم ديوان الأدب، تح أحمد مختار عمر، ج1، د ط ، مؤسسة دار الشعب للطباعة والنشر، القاهرة ، 1424 هـ/2003 م.
3. الفراهيدي أبو عبد الرحمن الخليل بن أحمد بن عمرو بن تميم (ت 170هـ/786م): العين، تح مهدي المخزومي، إبراهيم السامرائي، ج2، مكتبة الهلال، د.ت.ط .
4. أحمد بن محمد بن علي الفيومي (ت نحو 770هـ/1368م): المصباح المنير، ج1، د ط ، المكتبة العلمية، بيروت ، د س .
5. مختار عبد الحميد عمر أحمد: معجم اللغة العربية المعاصرة ، ج2، ط1، عالم الكتب، 1429 هـ/2008 م .
6. فارابي أبو نصر إسماعيل بن حماد الجوهري (المتوفى: 393هـ) ، الصحاح تاج اللغة وصحاح العربية تح : أحمد عبد الغفور عطار ، ج1، ط4، دار العلم للملايين - بيروت ، 1407 هـ - 1987 م
7. الفيروزآبادي مجد الدين أبو طاهر محمد بن يعقوب (ت 817هـ/1418م): القاموس المحيط، تح محمد نعيم العرقسوسي وآخرون، ج1، مؤسسة الرسالة للطباعة والنشر والتوزيع، بيروت، لبنان ، 1426 هـ/2005 م.
7. مجمع اللغة العربية: المعجم الوسيط، ج1، القاهرة، د.ت.ط .
8. الهروي أبو منصور محمد بن أحمد بن الأزهرى (ت 370هـ/990م): تهذيب اللغة، تح محمد عوض مرعب، ج13، ط1، دار إحياء التراث العربي، بيروت، 2001 .
9. الزبيدي محمد بن محمد بن عبد الرزاق الحسيني أبو الفيض (ت 1205هـ/1791م): تاج العروس، مجموعة من المحققين، ج4، دار الهداية ، د ت ط .
10. عصفور علي بن مؤمن بن محمد، الحَضْرَمِي الإشبيلي، أبو الحسن المعروف (المتوفى: 669هـ) ، الممتع الكبير في التصريف ، ج1، ط1 ، مكتبة لبنان ، 1996م ،
11. عمارة محمد: قاموس المصطلحات الاقتصادية في الحضارة الإسلامية، ط1، دار الشروق، بيروت، 1993م.

المراجع :

أولاً - المراجع بالعربية :

1. ابن إبراهيم ابو فاطمة عصام الدين: الزيوت العطرية علاج وجمال، د.ت.ط.
2. بوتشيش إبراهيم القادري: إضاءات حول تراث الغرب الإسلامي وتاريخه الاقتصادي والاجتماعي، ط1، دار الطليعة للطباعة والنشر، بيروت، لبنان، مارس 2002.
3. بوتشيش عبد القادر: المغرب والأندلس خلال عصر المرابطين، ط1، دار الطليعة للطباعة والنشر، لبنان، 1993م.
4. جودت عبد الكريم: الأوضاع الاقتصادية والاجتماعية في المغرب الأوسط خلال القرنين 4/3هـ، الجزائر
5. الجوهري يسرى: جغرافية البحر الأبيض المتوسط، د ط، المعارف، الإسكندرية، 1984.
6. حسن حسن علي: الحضارة الإسلامية في المغرب والأندلس عصري المرابطين والموحدين، ط1، مكتبة الغانجي، مصر، 1980م
7. حلومي عبد القادر علي: جغرافية الجزائر. ط2، د د ن، الجزائر، 1968 م .
8. ديورانت ول: قصة الحضارة، تر: زكي نجيب محمود، ج11، دار الجيل، بيروت، لبنان، 1408 هـ / 1988 م.
9. رجب عبد الجواد إبراهيم: ألفاظ المشرب في العربية الأندلسية (دراسة في نفع الطيب)، د.ط، دار غريب للطباعة والنشر والتوزيع، القاهرة، 2001م.
10. الصابوني محمد علي: مختصر تفسير ابن كثير، ج1، ط7، دار القرآن الكريم، بيروت، لبنان، 1402 هـ / 1981 م.
11. الصلابي علي محمد فقه التمكين عند دولة المرابطين، ط1، مؤسسة اقرأ للنشر والتوزيع والترجمة، مصر، 1427 هـ / 2006 م.
12. طه جمال احمد: مدينة فاس في عصري المرابطين والموحدين، د ط، دار الوفاء للطباعة، الإسكندرية، 2001م.

13. طه عبد المقصود عبد الحميد: موجز الفتوحات الإسلامية ، ج1، دار النشر للجامعات، القاهرة.
14. العامري مُحمَّد: فصول في إبداعات الطب والصيدلة في الأندلس ، د.ط، دار الكتب العلمية ،بيروت، 1970.
15. ابن عنان كتابة اسمه الكامل: دولة الإسلام في الأندلس ، مكتبة الخانجي، القاهرة ، ج2، ط4 ، 1417 هـ /1997م.
16. عون الله احمد: العلاج بالأعشاب والنباتات الشافية، دار إقراء.
17. قرني حسن: المجتمع الريفي في عصر بني أمية، المجلس الأعلى للثقافة ، القاهرة 2012.
18. مصيقر عبد الرحمن عبيد عوض: الغذاء والتغذية، د ط ، أكاديميا ، د ب ، د س.
19. موسع الدين أحمد: النشاط الاقتصادي في المغرب الإسلامي خلال القرن السادس الهجري، ط1، دار الشروق ، 1983/1403 م.

ثانيا-المراجع الأجنبية :

المجلات والدوريات :

1. بوجلال بن مُحمَّد إبراهيم: الصناعة السمكية وما يتصل بها في الغرب الإسلامي بالعصر الوسيط، "دورية كان التاريخية" ، العدد99، يونيو 2025.
2. بوزاد فاطمة: جوانب اقتصادية واجتماعية من تاريخ الرحي المائية والرحويين بالمغرب الأقصى خلال العصر الوسيط، "مجلة رؤى تاريخية للأبحاث والدراسات المتوسطة" ، جامعة ابن الطفيل القنطرة ، المغرب ، مج1، ع1 ، جوان 2020.
3. بوزيد لمياء: الشم والروائح في بلاد المغرب والأندلس من خلال كتب الطب، "دورية كان التاريخية" ، ع61 ، سبتمبر 2023.
4. تريكي فتيحة: قراءة تاريخية في الصناعات النباتية ببلاد الاندلس خلال العصر الوسيط، "مجلة العصور الجديدة" ، مج9، ع3، نوفمبر 2019.
5. أبو حمادة سعيد: الإعاقة الجسدية بالمغرب والأندلس خلال العصر الوسيط، "مجلة العصور الجديدة" ، ع11، كلية العلوم الإنسانية جامعة وهران ، 2014.

6. أبو دياك ، فياض صالح مُجَّد: الزراعة والتصنيع الزراعي في المغرب منذ القرن السادس الهجري، مؤتة للبحوث و الدراسات مج13، كلية العلوم الإنسانية ،الأردن، ص106.
7. قدوري طاهر: السمك والتغذية بالغرب الإسلامي في العصر الوسيط، عصور جديدة ع1، جويلية2013م.
8. قويسم مُجَّد: الصناعة الغذائية في الغرب الإسلامي خلال العصر الوسيط، "المجلة التاريخية الجزائرية"، مج 05، ع01، جامعة سكيكدة.
9. مرتضى عبد الرزاق مجيد: ملامح من اقتصاد الأندلس "زراعة الزيتون أهميته واستخداماته في اسبانيا الأندلسية"، "مجلة العلوم الاقتصادية" عدد خاص، مج 28، جامعة دهكوك، قسم التاريخ.
10. مرقى حسين: وصف جديد لقرطبة الإسلامية، "مجلة العهد المصري للدراسات الإسلامية في مدريد" مج13، المعهد المصري للدراسات الإسلامية، مدريد، 1966،
11. هواري موسى، بوعترة نسيم: الفوائد الطبية للنباتات العطرية في الأندلس ما بين القرن "3-6هـ / 9م12"، "مجلة المعارف"، ع4، ماي 2022 م .

المذكرات :

1. بحوث حياة: عادات وتقاليد الغرب الإسلامي من خلال المصادر التاريخية، مذكرة ماستر، جامعة تيارت، 2018
 2. زمام حليلة، خياطي زهرة: فلاحه الزيتون في الاندلس، ماستر، كلية العلوم الإنسانية، جامعة ابن خلدون، تيارت، 2021/2022.
 4. صادقي كمال: الصناعة الحرفية بالمغرب الأوسط في عهد بني حماد، رسالة ماجستير، كلية الآداب والعلوم الإنسانية، جامعة الأمير عبد القادر قسنطينة، السنة: 2006/2007
 5. عزت معز إسلام: كتاب الغذاء في القرآن من منظور علم التغذية الحديث، دكتورا الفلسفة في تغذية الإنسان، جامعة وائل، السعودية، 2015م.
 6. قاسمي فريدة، نور الدين زبيدة: الأطعمة والاشربة بالغرب الإسلامي في عهد المرابطين والموحدين، مذكرة ماستر، جامعة تيارت، 2026.
 7. النقاد يوسف: الزراعة في الاندلس خلال القرن الخامس هجري، اطروحة دكتوراه، كلية العلوم الإنسانية، جامعة وجدة، المغرب، 2007 .
- الملخص:

تناول البحث موضوع الزيوت والدهون باعتبارها من المواد الأساسية ذات الأهمية الغذائية والاقتصادية، حيث تم التطرق إلى تعريف الزيوت لغة واصطلاحاً، مع بيان أنواع مصادرها الأساسية والثانوية كالزيتون والجوز واللوز

والسّمسم وغيرها من النباتات التي اعتمد عليها الإنسان في استخراج الزيوت واستعمالها، كما تم شرح مراحل استخراج الزيوت بداية من جني الثمار وجمعها، ثم عصرها بوسائل مختلفة، مرورًا بعملية التصفية والتنقية، وصولًا إلى طرق تخزينها والمحافظة عليها. وتناول البحث كذلك مفهوم الدهون ومصادرها وطرق استخراجها، مع إبراز مكانتها في الحياة اليومية. كما تم التطرق إلى استعمالات الزيوت الغذائية في إعداد بعض الأطعمة التقليدية كالرفيس والعصيدة والزلابية، إضافة إلى استعمالاتها التجميلية والطبية لما لها من فوائد متعددة، ولم يغفل البحث جانب الحسبة ودورها في مراقبة جودة الزيوت والدهون وتنظيم بيعها ومنع الغش فيها، فضلًا عن إبراز الأهمية الاقتصادية لهذه المواد ودورها في النشاط التجاري والمعيشي.

The study addressed the topic of oils and fats as essential substances of nutritional and economic importance. It discussed the definition of oils in both linguistic and technical terms, while also presenting their main and secondary sources, such as olives, walnuts, almonds, sesame, and other plants that humans have relied on for oil extraction and use.

It also explained the stages of oil extraction, starting from harvesting and collecting the fruits, then pressing them using various methods, followed by filtering and refining processes, and finally methods of storage and preservation. The study further examined the concept of fats, their sources, and extraction methods, highlighting their role in daily life.

In addition, it explored the uses of edible oils in the preparation of some traditional foods such as rfish, asida, and zalabiya, as well as their cosmetic and medicinal applications due to their multiple benefits. The research also addressed the role of hisba in monitoring the quality of oils and fats, regulating their sale, and preventing fraud.

Finally, it highlighted the economic importance of these substances and their role in commercial activity and livelihoods.

فهرس الاعلام والاماكن

فهرس الأماكن والبلدان :

-أ-

- أزمور : (ص 24)
- الإسكندرية : (ص 14)
- إشبيلية : (ص 13)
- أشكوني : (ص 19)
- إفراغة (ص 14)
- إفريقيا: (ص 9) (ص 48)
- الأندلس : (ص 12)، (ص 31)، (ص 61)، (ص 23) (ص 30) (ص 39) (ص 42) (ص 45)
- (ص 54) (ص 56)
- أنكال : (ص 47)
- أودغشت : (ص 16)
- أوروبا : (ص 40)
- إيطالية : (ص 9)

-ب-

- باجة الزيت : (ص 10)
- باجة : (ص 24)
- باغاية : (ص 12)
- بجاية : (ص 12)
- برقة : (ص 15)
- بزليانة (ص 23)
- بسكرة : (ص 42)
- بلاد الروم : (ص 9)
- بنزرت : (ص 21)
- بونة : (ص 17) (ص 43) (ص 47) (ص 49)
- البيرة : (ص 62)

-ت-

- تامسنا فاس : (ص 48)

- تبسة (ص15 (ص22)
- سطيف : (ص15)
- تلمسان : (ص15) ، (ص48)
- تنس : (ص24)
- تونس (ص15) (ص47) (ص48)
- تيهرت (ص11) ، (ص44)

-ج-

- جبال تازا : (ص15)
- جبال درن : (ص15)
- الجزائر : (ص44) (ص47)
- جلولا : (ص48)
- جيغل : (ص19) (ص22)

-د-

- درعة : (ص15) (ص46)

-ز-

- الزهراء : (ص20)

-س-

- سبتة : (ص22)
- سجلماسة : (ص42)
- سرقوسة : (ص19)
- السودان : (ص55)
- السوس الأدنى : (ص16) ، (ص59)
- سوسة : (ص52)

-ش-

- شذونة : (ص23)
- شرشال : (ص44)
- شلب : (ص19)
- الشلف : (ص22)
- شليير : (ص19)

- شنترة : (ص 20)
- شوذر : (ص 14)
- صفاقس : (ص 9)
- صفوري : (ص 15)
- صقيلية : (ص 9)
- طبرقة : (ص 23)، (ص 29)
- طبنة : (ص 17)
- طرابلس : (ص 10)، (ص 24)
- طرطوشة : (ص 24)
- طليطلة : (ص 45)
- طنجة : (ص 10)

-ع-

- عنابة : (ص 48)

-غ-

- غدامس : (ص 42)

-ف-

- فاس : (ص 13)، (ص 47)

-ق-

- قابس : (ص 22)
- قبرة : (ص 20)
- قبوذية : (ص 22)
- قرطبة : (ص 14)، (ص 56)، (ص 57)، (ص 65)
- قسطيلية : (ص 9)
- قسنطينة : (ص 48)، (ص 44)، (ص 49)
- قفصة : (ص 9)
- قلوية : (ص 9)
- القيروان : (ص 11)، (ص 44)، (ص 48)

-ل-

- لاردة : (ص 17)

● لبلة : (ص 13)

● لورقة : (ص 15)

-م-

● مالقة : (ص 23)

● مراکش (ص 12)، (ص 23)، (ص 24)، (ص 29)

● مرسى الدجاج: (ص 44) (ص 47)

● مسكيانه : (ص 22)

● المسيلة: (ص 22)

● مصر: (ص 46)

● مطماطة أمسكور: (ص 44)

● المغرب الأقصى : (ص 15)، (ص 23)، (ص 29)

● المغرب الأوسط : (ص 15)

● المغرب الأوسط: (ص 43)

● المغرب : (ص 31) (ص 42) (ص 46) (ص 54) (ص 55)

● مقرة : (ص 17)

● مكناس: (ص 10)

● موزر : (ص 14)

● ميلا : (ص 19)

-ن-

● نقاوس : (ص 15)

● نول : (ص 44)

-و-

● ويلي : (ص 16) (ص 44)

● وهران : (ص 49)

فهرس الأعلام :

-أ-

● الإمام أفلح (ص 12)

-ت-

• تيودور (ص62)

-ح-

• الحكم الأول (ص62)

-ر-

• عبد الرجمان الأوسط (ص62)

-ك-

• الكاهنة (ص10)

• الكونت خمينو (ص45)

فهرس الموضوعات

01	المقدمة
05	الفصل الأول: صناعة الزيوت
06	المبحث الأول: تعريف الزيوت
06	1-التعريف اللغوي
07	2-التعريف الاصطلاحي
08	المبحث الثاني: مصادر الزيوت
08	1-مصادر أساسية
13	2-مصادر ثانوية
22	المبحث الثالث: مراحل استخراج الزيوت
23	1-مرحلة الجمع
25	2-مرحلة الاستخراج
26	3-مرحلة التصفية
27	4-مرحلة التخزين
29	الفصل الثاني: صناعة الدهون
30	المبحث الأول: مفهوم الدهون والفرق بينها وبين الزيوت
30	1-التعريف اللغوي
31	2-التعريف الاصطلاحي
32	3-الفرق بين الزيوت والدهون
35	المبحث الثاني: مصادر الدهون
35	1-مصادر نباتية
39	2-مصادر حيوانية
44	المبحث الثالث: استخراج الدهون والوسائل المستعملة في ذلك
44	1-طرق استخراج الدهون
48	2-أدوات الاستخراج والأواني المستعملة في الحفظ

53	الفصل الثالث: نظام الحسبة والأهمية الاقتصادية للزيوت واستعمالاته
54	المبحث الأول: استعمالات الزيوت
53	1- الاستعمالات الغذائية
55	2- الاستعمالات التجميلية
56	3- الاستعمالات الطبية
60	المبحث الثاني: نظام الحسبة والأهمية الاقتصادية
65	الخاتمة
68	الملاحق
71	قائمة البيبليوغرافيا
80	الملخص
83	فهرس الأعلام والأماكن
87	فهرس الموضوعات