

الصناعة الغذائية في المغرب الأوسط

أ. مليكة عدالة،

جامعة وهران

المقدمة:

عرفت منطقة المغرب الأوسط جملة من التطورات الاقتصادية، كان من مظاهرها تنوع الصناعات، واستغلال السكان لمواردهم الأولية، فتنوعت مجالات التصنيع، وشكلت الدعامة الأساسية لاقتصاد البلاد، منها الصناعة الغذائية والتي عرفت رواجاً كبيراً، نظراً لشهرة المنطقة زراعياً وبلوغها الأفق فتضافرت العوامل الطبيعية والبشرية وتوفرت المحاصيل الزراعية لإنتاج المواد الاستهلاكية.

1- استغلال الإمكانات الطبيعية للزراعة :

لقد ساعد على تطور الزراعة، وتنوع المحاصيل الزراعية توفر منطقة المغرب الوسط على إمكانات هائلة تمثلت في:

أ- الثروة النباتية والحيوانية

أشارت الكتب الجغرافية إلى خصوبة الأرض، حسب قول حسن الوزان أن جميع الأراضي المحيطة بمستغاثم جيدة للفلاحة وخصبة (الوزان، ح. 1983: 14)، ويضيف " أن قسنطينة أراضيها الزراعية كلها جيدة وخصبة بلغ إنتاجها ثلاثين ضعف ما يزرع فيها" (الوزان، ح. 1983: 58)، وينبه الإدريسي أن مدينة يبلل جيدة للفلاحة وزرعها نامية (الإدريسي، م. 1989: 215). هذا ما أدى إلى تنوع المحاصيل الزراعية فوفرت شرشال وقسنطينة ومنيعة وتلمسان ووهران وتاهرت الشعير (الإدريسي، م. 1989: 179 / ابن خلدون، ي. 1982: 91)، وكثرت مزارع القطن في المسيلة وندرومة ومستغاثم (البكري، أ. 2003:

255|الوزان،ح.1983. 14)، ووجد الزيتون بأراضي وهران، وتلمسان، وكثر بهنين(الوزان،ح.1983. 15)

إضافة إلى ما توفرت عليه حقول المغرب الأوسط من فواكه طيبة فقد أنتجت تلمسان وهنين كميات وافرة من الثمار والكرز والمشمش والتفاح والأجاص والخوخ وما لا يحصى من التين(الوزان،ح.1983. 20). أما عنبية وشلف وشرشال فقد اشتهرت بزراعة الكروم(الإدريسي،م.1989: 258) (الوزان،ح.1983. 61)، إلى جانب ذلك كثر النخيل والتمر حتى عرفت المنطقة بجزائر التمر كما وصفها الزهري بقوله: "جزائر التمر لان فيها نخلا كثيرا وتمرا غزيرا، وينتهي التمر عندهم إلى أكثر من عشرة أجناس لا يشبه بعضه بعضا لا في النعت ولا في الطعم، وهو أكثر طعامهم" (الزهري.أ.107) وغيرها من المنتجات التي رصدت الحياة الزراعية في المغرب الأوسط.

أما الثروة الحيوانية فقد اجمع المؤرخون الجغرافيون على إبراز اهتمام أهل المغرب الأوسط بالثروة الحيوانية فيشير الجغرافي ابن حوقل "أن أكثر أموالهم المواشي من البقر والغنم" (ابن حوقل،م.78). ويضيف الإدريسي "شرشال لأهلها مواشي وأغنام كثيرة" (الإدريسي،م.1989: 258)، ويعبر الوزان عن احد مالكي الثروة الحيوانية قائلا: "تكاثر بقره وخيله وغنمه إلى حد انه أصبح هو نفسه لا يعرف عدد رؤوس تلك الماشية، فكان له زهاء خمسمائة من الخيل ذكورا وإناثا وعشرة آلاف من الغنم وألفين من البقر(الوزان،ح.1983. 28).

ب -توفر اليد العاملة

إنّ البحث عن نسبة اليد العاملة ترتبط بمحل إشكالية النمو الديمغرافي التي تمثل العناصر المختلفة من التركيبة الاجتماعية المغرب

أوسطية، وتؤثر بشكل مباشر في نمو الصناعة، وعرفت على فترات متفاوتة هلاك الطاقة البشرية حيناً ونموها حيناً آخر، جراء الكوارث الطبيعية والحروب والفتن. وتعتبر هذه المرحلة التاريخية من أصعب الدراسات التي لا تحتفظ بنصوص إحصائية تخص القوى المنتجة. وعليه من الضروري التعميم وتقديم صورة بسيطة وموجزة تكشف عن الكثافة السكانية التي تتأثر بعوامل اقتصادية وسياسية وطبيعية؛ فقد ذكر المؤرخ يحيى ابن خلدون أن الفلاحة كانت مكسب سكان المغرب (ابن خلدون، ي. 1982 : 92).

2- أهم الصناعات الغذائية وخصائصها

نظراً لأهمية الأمن الغذائي في حياة البشرية وجب على السكان ابتكار أساليب تساهم في استغلال الإنتاج الفلاحي والحيواني، وساعدت بذلك عملية تنويع وتوسيع دائرة الإنتاج الغذائي على الاهتمام بالمحاصيل التسويقية والمزروعات الصناعية، فبرع سكان المغرب في امتهان العديد من الحرف في المجال الغذائي والاستهلاكي أهمها:

أ- صناعة الزيوت

تعد صناعة الزيت من الصناعات الهامة التي وجدت بالمغرب الأوسط وهي تقوم على عصر الزيت من الزيتون. وقد وفرت المناطق الشمالية كوهرة، مستغانم، تلمسان، ندرومة، هنين، وبشرشال أفضل أنواع الزيتون (الوزان، ح. 1983: 15 || البكري، ع. 2003: 62)

وتستخرج الزيوت من الكتان أو الجلجلان أو الجوز، وأشهرها في المغرب الأوسط استخراج الزيت من حبات الزيتون، فتجمع حبوب الزيتون من أشجارها ويتم نقلها إلى المطاحن وعادة ما كان سـكان تلمسان، سيدي بلعباس ومعسكر وغيرها من المناطق يمارسون مهمة عصر الزيتون بأنفسهم (ينظر صادقي، ك. 2007: 49). وقد أشارت كتب الحسبة إلى وجود

نوعين من زيت الزيتون حسب طرق استغلالها وهي زيت الماء وزيت المعصرة (ابن عبد الرؤوف، أ. 2005: 93) ويشرف المحتسب على صناعة الزيوت فيمنع فيها الغش والتدليس كما حذرت معاصر الزيت أن يعصر فيها زريعة الكتان لثلا تعلق رائحته بالزيت (السقطي، م، 2011: 20)، ويحذر ابن عبد الرؤوف خلطه بالماء أو خلط الزيت الرديء بالطيب، لأن ذلك من باب التدليس (ابن عبد الرؤوف، أ. 2005: 97). وزيت الزيتون كان ولا يزال يستعمل كثيرا في تحضير الطعام أو يؤكل بالخبز كما يستعمل أيضا كدواء لعلاج بعض الأمراض.

ب- طحن الدقيق وصناعة الخبز

تعد حرفة طحن الدقيق وصناعة الخبز من الصناعات الغذائية الأساسية لأنها تحول المادة الأولية إلى مادة جاهزة للاستعمال، وقد عمل بالمغرب الأوساط العديد من العمال في هذه الحرفة وذلك باستخراج الدقيق من القمح لصناعة المعجنات من أصناف الخبز والحلويات (ابن مريم، م. 2011: 144)، ولذلك وجدت الارحاء والمطاحن على حواف الأنهار؛ ففي تلمسان وجدت عدة أرحية للطحن على نهر سطفسيف (الوزان، ح. 1983: 20) وتعددت سواقي المياه في مستغانم والتي كان يخترقها جدول ماء يحرك الطاحونات، في حين يشير البكري إلى متيجة التي وجدت بها طواحين ماء (البكري، ع. 2003: 264)، وبالتالي انتشرت الأفران بانتشار الطواحين والأرحية، وخصص لأصحاب هذه الحرفة مكان لهم لصناعة الخبز. وحماية للظروف الصحية والتغذوية للإنسان أشارت كتب الحسبة بضرورة إبعاد الأفران عن أهل الحرف القذرة كبيع السردين وسائر أصناف الحوت والبياطرة والحجامين وما أشبه ذلك، ويؤمرون

بتنظيف ساحتهم والبعد عن المواضع الوسخة القذرة (ابن عبد الرؤوف، أ. 2005: 75)

كما منع الفران من حرق ما يحتطب من الأزقة والمواضع القذرة التي لا تؤمن من نجاستها وإضرارها بالمطبخ وأمرُوا بتنظيف الأفران من الرماد والتراب (ابن عبد الرؤوف، أ. 2005: 75)، ويضيف ابن عبدون: "يجب أن يؤمر الخبازون بغسل قصارى العجين كل يوم، وجرّد الألواح ومسحها فإن الحشرات تدب عليها. يجب أن لا يعمل من عجّين البيات خبز كبير، لكن فردي ويباع في الميزان" (ابن عبدون، م. 2009: 105). ومن هنا تظهر مدى حرص المحتسب على نظافة هذه المادة الأساسية في حياة الإنسان.

وقد لجأ الطحانون والخبازون إلى الغش والخداع بطرق عديدة ولكن حرص المحتسب على مراقبتها للتقليل من أضرارها، ومن المخالفات ما رواه ابن عبد الرؤوف: "يطالبون بإنعام طبخ الخبز ويؤمرون ألا يكثرُوا فيه عند العجين من الماء، وينهون عن خلط البارد من الخبز بالحرّ ويفرقون بين الطيب وغيره ويفصلون بين الخمير والفطير ويمنعون عن رش وجه الخبز قبل الطبخ بالماء والعسل وبعد الطبخ بالزيت" (ابن عبد الرؤوف، أ. 2005: 73). وبهذا فقد وجدت صناعة الخبز بأنواعها في المدن والقرى وخضعت لمراقبة المحتسب في كل مرحلة من مراحلها

ج- صناعة السكر

تبرز أهمية السكر كصناعة استهلاكية باستعماله في صناعة الحلويات والمعجنات وغيرها، وكذا في الاحتفالات مثل الزواج والختان أو المناسبات والأعياد الدينية فتصنع الحلويات والكعك. ولقد عرفت بلاد المغرب صناعة السكر لوفرة قصب السكر (البكري، أ. 2003: 189)، فانتشرت

صناعته في بلاد السوس إذ فصل الإدريسي الحديث حول النوعية التي ميزته عن باقي المناطق في قوله: "ويعمل ببلاد السوس من السكر المنسوب إليها ما يعم أكثر الأرض بل يشف على جميع أنواع السكر في الطيب والصفاء" (الإدريسي، م. 1989: 227).

ولم ترشدني المصادر التاريخية التي اطلعت عليها حول طريقة صنع السكر في المغرب الأوسط، ومهما يكن من أمر ذلك فإن السكر شاع استخدامه في المطابخ وأنواع الحلويات وكان يقدم للضيوف، وقد روى ابن مرزوق: " في ليلة الاحتفال بمولد الحبيب المصطفى صلى الله عليه وسلم انه كانت تقدم في هذه الليلة بعد صلاة العشاء الكعك والحلاوات ثم يؤتى بملاح السكر" (ابن مرزوق، م. 1981: 153).

د- صناعة الألبان

تعد صناعة الألبان من الصناعات الغذائية الرئيسية، وقد استفادت بلاد المغرب الأوسط كثيرا من الثروة الحيوانية، وقد استنبطوا من تلك الثروة الجبن واللبن والسمن، فكانت بونة وتاهرت عيشهم اللبن واللحم (مجهول، 1985: 179 | البكري، أ. 2003: 264)، والجزائر ووهران كثيرة السمن والزبد (الوزان، ح. 1983: 62 / الإدريسي، م. 1989: 252)، وفي المنحى ذاته ذكر الوزان "أن عناية كثيرة البقر والغنم وتعطي هذه الماشية الزبد بكثرة حتى أن الأعراب يكادون لا يحصون في مقابله على ما عندما يحملونه للبيع في عناية" (الوزان، ح. 1983: 62).

أما عن صناعة الألبان فقد نهى ابن عبدون عن بيع اللبن إلا ثقة، فان الماء قد يزداد فيه ويمزج به وهو غش للمسـلمين (ابن عبدون، م. 2009: 97)، ويضيف ابن عبد الرؤوف أن يفرق البياعون بين أصناف الجبن عند البيع مثل البقري والغنمي والعنزي (ابن عبد الرؤوف، أ. 2005: 92). وتناول

عبد الباسط بن هلال في رحلته كيفية صنع الجبن في وهران : "الجبن الطري يدعك بالأيدي حتى يصير كالعجين ثم يعجن السميد عجنا محكما مملوكا جيدا حتى يصير الجبن حشوا لها ثم يبسط قليلا ثم يجعل عليها قطعة من الجبن المدعوك ويجمع حتى يصير الجبن حشوا ثم يبسط قليلا ثم يتقي في الطاجين وهو على النار بالدهن فيقلّى ثم يرفع ويرش عليه السكر المدقوق ناعما ومعه اليسير من الكمون " (صديقي، ك، 175).

و-صناعة تجفيف الفواكه

استخدم سكان المغرب الأوسط منتجات زراعية في أغراض صناعية منها حرفة تجفيف الفواكه وذلك لما اشتهرت به من كثرة غلاتها وتنوع فواكهها، فعمدوا على تجفيف الفواكه خاصة التين والعنب وقد أشادت كتب الجغرافيا بجودة تين المغرب الأوسط فأشار الوزان إلى: "أن تين تلمسان شديد الحلاوة وهو اسود غليظ طويل جدا يجفف ليؤكل في الشتاء"، ويضيف " أن تين نكاوس أجود تين في مملكة تونس" (الوزان، ح. 1983: 15-53)، وبالمثل يذكر ابن حوقل انه يمرسى الدجاج وجد بها التين العظيم الجسيم" (ابن حوقل، م. 77)؛ فكان الحرفي يأخذ شرائح التين طوبا ويجففها تحت أشعة الشمس فتصبح زيبيا(البكري، أ. 2003: 264). وإلى جانب شهرة تين المغرب الأوسط وحسنه وحلاوته كان يحمل إلى كثير من الأقطار النائية (الادريسي، م. 1989: 248-259).

كما عمل حرفيو البلاد على تجفيف العنب إذ كانت تلمسان تنتج أعنابا من كل لون طيبة المذاق جدا(الوزان، ح. 1983: 20)، ومدينة عنابة مشهورة عند الكثير من الناس باسم بلد العناب لكثرة في ذلك المكان، يجفف ويؤكل في فصل الشتاء(الوزان، ح. 1983: 61)

ويمكن القول أنّ الصناعة الغذائية في المغرب الأوسط عرفت تنوعا كبيرا، وذلك راجع إلى وفرة المواد الأولية الزراعية والحيوانية وتحويلها إلى منتجات استهلاكية، والتي تميزت بالتنوع، والجودة؛ فقد دعت الحاجة بالحرفي إلى الابتكار من أجل الحفاظ على الديمومة الغذائية في كل زمان ومكان، وهذا ما أدى بتنمية النشاط الصناعي في المغرب الأوسط.

قائمة المصادر والمراجع

- 1- الإدريسي، أبي عبد الله بن محمد بن إدريس. (1989). نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، ط1. القاهرة: دار عالم.
- 2- البكري، أبي عبد الله عبد الله. (2003). المسالك والممالك، ط1. بيروت: دار الكتب العلمية.
- 3- ابن حوقل. أبو القاسم محمد بن علي. د.ت. صورة الأرض، القاهرة: دار الكتاب الإسلامي.
- 4- ابن خلدون، أبي زكريا يحيى. (1982). بغية الرواد في ذكر الملوك من بني عبد الواد، الجزائر: المكتبة الوطنية.
- 5- السقطي، محمد، (2011م). كتاب في آداب الحسبة، بتحقيق ليفي بروفنسان وجورج كولان، منشورات كلية الآداب والعلوم الإنسانية بالرباط.
- 6- الزهري، أبو عبيد الله بن أبي بكر، كتاب الجغرافية، د.ت. القاهرة. مكتبة الثقافة الدينية.
- 7- ابن عبد الرؤوف، أحمد بن محمد. (2005). آداب الحسبة والمحتسب، ط1. بيروت: دار ابن حزم.
- 8- ابن عبدون، محمد بن أحمد. (2009). رسالة في القضاء والحسبة، ط1. بيروت: دار ابن حزم.
- 9- مجهول، (1985). كتاب الاستبصار، الدار البيضاء: دار النشر العربية.
- 10- ابن مريم، محمد بن محمد. (1985). البستان في ذكر العلماء والأولياء بتلمسان، ط1: مكتبة الرشاد للطباعة والنشر والتوزيع.
- 11- ابن مرزوق، محمد. (1981). المسند الصحيح الحسن في مآثر مولانا أبي الحسن، الجزائر: المكتبة الوطنية للنشر والتوزيع.
- 12- الوزان، الحسن بن محمد. (1983). وصف إفريقيا، ط2. بيروت: دار الغرب الإسلامي.
- 13- صادقي، كمال. (2007). الصناعة الحرفية بالمغرب الأوسط في عهد بني حماد (398-547هـ/ 1007-1252م). رسالة ماجستير غير منشورة لنيل شهادة الماجستير في التاريخ الإسلامي، جامعة الأمير عبد القادر، قسنطينة. الجزائر