

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جامعة 8 ماي 1945 قالمة



الكلية: العلوم الإنسانية والاجتماعية
القسم: التاريخ
مخبر التوطن: مخبر التاريخ للدراسات والأبحاث المغاربية

أطروحة لنيل شهادة الدكتوراه في الطور الثالث

الميدان: علوم إنسانية
الشعبة: تاريخ
الاختصاص: الأوضاع الاقتصادية في المشرق الإسلامي خلال القرن 1-7هـ/7-13م
من إعداد:
ضيفي إيمان

بعنوان

السكر في اقتصاديات مصر وبلاد الشام من القرن 4-7هـ /10-13م
- بين الإنتاج و التوزيع -

بتاريخ: 2025/10/21م.

أمام لجنة المناقشة المكونة من:

الاسم واللقب	الرتبة	الجامعة
السيد : كمال بن مارس	أستاذ التعليم العالي	بجامعة 8 ماي 1945-قالمة-
السيدة : سناء عطاي	أستاذ التعليم العالي	بجامعة 8 ماي 1945-قالمة-
السيد: رابح أولاد ضياف	أستاذ التعليم العالي	بجامعة 8 ماي 1945-قالمة-
السيدة: أحلام يوسف	أستاذ محاضر - أ -	بجامعة 8 ماي 1945-قالمة-
السيدة : نصيرة عزرودي	أستاذ التعليم العالي	بجامعة محمد الصديق بن يحيى-جيجل- ممتحنا

السنة الجامعية: 2024-2025م



﴿يَأَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا إِذَا قِيلَ لَكُمْ تَفَسَّحُوا فِي الْمَجَالِسِ
فَأَفْسَحُوا يَفْسَحِ اللَّهُ لَكُمْ وَإِذَا قِيلَ أَنْشُرُوا فَأَنْشُرُوا
يَرْفَعِ اللَّهُ الَّذِينَ ءَامَنُوا مِنْكُمْ وَالَّذِينَ أُوتُوا الْعِلْمَ دَرَجَاتٍ
وَاللَّهُ بِمَا تَعْمَلُونَ خَبِيرٌ﴾.

سورة المجادلة، الآية: 11.

الشكر والتقدير

الحمد لله الذي أمدني بالقدرة وأعانني على إنجاز هذا العمل، الحمد لله كما ينبغي لجلال وجهه وعظيم سلطانه.

إعترافاً مني لكل ذي فضل بفضله ووفاء وتقديراً لمجهوداته أتوجه بجزيل الشكر والعرفان لأستاذتي المشرفة حفظها الله الأستاذة الدكتورة **عطابي سناء**، التي منحتني من فكرها الرشيد وكانت نعم الدليل وخير الناصح ولم تبخل علي بتصويباتها السديدة، فلها مني كل الاحترام والتقدير وجزاها الله عني خير الجزاء. كما أتوجه بالشكر للأستاذ الدكتور "كمال بن مارس" ولجنة التكوين والتأطير للدكتوراه، وإلى كل الطاقم البيداغوجي والإداري لقسم التاريخ بجامعة 8 ماي 1945 قالمة

وكل الشكر للجنة الموقرة التي شرفتني بقراءة الدراسة واثرائها وتصويبها.

الإهداء

إلى اللذين قال فيهما الله تعالى:

"وَقَضَىٰ رَبُّكَ أَلَّا تَعْبُدُوا إِلَّا إِيَّاهُ وَبِالْوَالِدَيْنِ إِحْسَانًا" سورة الاسراء: الآية 23.

إلى أغلى ما في الوجود أبي وأمي، اللذين قاسماني طريق البحث بدعائهما ودعمهما، وعلماني أن الأعمال لا تتم إلا بالصبر والعزيمة والإصرار حفظهما الله لي ورعاهما وجعل الجنة مقامهما.

إلى من يؤمنون بك حينما يخذلك الجميع، إلى من رافقوني في إنجاز هذا البحث وصبروا وتحملوا معي الكثير في سبيل إتمامه لآخر لحظة، ومدوا لي يد العون متى احتجت لذلك : إخوتي وأخواتي (مليكة. أسماء. عادل. سماح.رياض) أشكركم على ثقتكم دوماً بقدراتي. إلى أبناء إخوتي (أمير. أنس. ريان. ميار)

إلى أصدقائي وزملائي الذين كانوا لي سندا داعما خلال فترة البحث.

إلى هؤلاء جميعا أهدي هذا العمل العلمي المتواضع.

مقدمة

التعريف بالموضوع وأهميته و أهدافه:

تعد الدراسات الحضارية التي تتناول الحياة الاقتصادية في العالم الإسلامي الوسيط أحد الأعمدة الأساسية لفهم طبيعة المجتمعات وتحليل تطورها؛ فهي تتيح الكشف عن ديناميكيات الإنتاج والتوزيع والاستهلاك، وتساعد في تحديد العوامل المؤثرة على النمو والازدهار أو التراجع والركود، فهذا النوع من الإنتاج البحثي ليس فقط أداة لفهم الماضي، بل يشكل مرجعاً هاماً يُستفاد منه في صياغة ورسم صورة للسياسات الاقتصادية التي تراعي الخصوصيات التاريخية والجغرافية للدول في الفترة الوسيطة.

فلا شك أن الدراسات الاقتصادية قد أصبح لها المقام الأول في عالم المال والسياسة ويستلزم الإلمام بهذا النوع من الدراسة بحث في حياة الشعوب بحثاً مبنياً على أسس علمية قوية. ولهذه الناحية أهميتها لكل من يدرس التاريخ الإسلامي، وهو في الواقع ميدان خصب للبحث والتحقيق مهما تطرق له الكثير من الدارسين والمؤرخين؛ لذلك نشأت الحاجة إلى دراسة تاريخ الاقتصاد وتطوره وتعاظم الاهتمام به من خلال التعرف على أهم مكونات نموه ومجالات قوته، وكذلك التعرف على السياسات الاقتصادية التي تتناسب ظروف الدولة والعصر الذي نشأت فيه¹.

وفي سياق الحديث عن الدول فإن بلاد مصر والشام من الفضاءات الجغرافية في العالم الإسلامي التي اجتمعت فيها الإمكانيات ونجحت فيها الآليات الاقتصادية وانعكست على قوة السلطان واستقرار الدولة وجني المال من طرف الخاصة والعامة، ورغم أنها قد حظيت بمجموعة من الدراسات الاقتصادية من طرف الباحثين خاصة خلال العصر الفاطمي والأيوبي والتي ساهمت في فهم أدوار تلك المناطق في التجارة الدولية، وتأثير ذلك على التفاعلات الاجتماعية والسياسية والثقافية² إلا أن مجالات الدراسة فيها لا تزال خصبية.

¹ فؤاد عبد الله العمر، مقدمة في تاريخ الاقتصاد الإسلامي وتطوره، المعهد الإسلامي للبحوث والتدريب، جدة، ط1، 2003م، ص12.

² ذهب بعض الباحثين إلى دراسة الحياة الاقتصادية لمصر أو الشام بشكل متخصص لتقديم صورة عن الحالة أو الوضع الذي كان يعيشه البلدين خلال فترة معينة من العصور الوسطى وتقديمها للقارئ لفهم نمط المعيشة آنذاك، ومن بين تلك

فقد عالج بعض الباحثين في التاريخ الاقتصادي الفاطمي مثل راشد البراوي¹ - على سبيل المثال لا الحصر - هذه الناحية واختار العصر الفاطمي موضوعا لدراسته الاقتصادية، ولا عجب في ذلك فقد نجح الفاطميون في تأسيس قوة سياسية واقتصادية على مستوى العالم الإسلامي وعلى مستوى دول البحر المتوسط الذي كان يشكل مركز العالم ومحور أحداثه² مكنت من حدوث رخاء زراعي ونهوض بالصناعة، وزيادة في الإنتاج وتقدمت التجارة الداخلية وكثرت العلاقات مع العالم الخارجي، وسرت في المجتمع المصري مظاهر جديدة أتيح لها وقت تقوى فيه جذورها ويزداد أثرها³، واستمر ذلك النشاط حتى خلال الفترة الأيوبية؛ حيث سعت السلطة الحاكمة للاهتمام بالجانب الاقتصادي رغم الأوضاع السياسية التي عاشتها الدولة، وبرزت العناية بالنشاط الزراعي بشكل واضح وجلي في تلك الفترة للإمدادات التي يقدمها القطاع الزراعي للقطاع الحربي على وجه الخصوص.

استمرت مساعي المؤرخين إلى دراسة الجانب الاقتصادي لبلدان المشرق الاسلامي إلى يومنا هذا؛ وهو ما يبدو واضحا من خلال المواضيع التي تطرقت لبلاد الشام كمنطقة كان لها أثرها وقوتها في التاريخ الاقتصادي؛ الأمر الذي يدفعنا لمواصلة البحث في جزئيات

الدراسات نذكر على سبيل المثال: راشد البراوي، حالة مصر الاقتصادية في عهد الفاطميين، مكتبة النهضة المصرية، القاهرة، مصر، ط1، 1948م، / سديرة، الحرف والصناعات في مصر الإسلامية منذ الفتح العربي حتى نهاية العصر الفاطمي، الهيئة المصرية للكتاب، د.ط، 1991م. / بدر عبد الرحمان محمد ، النشاط التجاري في مصر في العصر الفاطمي، الزهراء كمبيو سنتر، ط1، 2000م. / عبد المنعم عبد الحميد سلطان، الحركة التجارية ونظام الأسواق في مصر الفاطمية، دار الكتب والوثائق القومية، ط1، 2012م. / عفاف سيد صبره، العلاقات بين الشرق والغرب (علاقة البندقية بمصر والشام في الفترة من 1100 - 1400م)، دار النهضة العربية، القاهرة، 1983م. / طه حسن الزعاير، الصناعات والحرف في جنوب بلاد الشام في العصرين الأيوبي والمملوكي (الأردن وفلسطين)، وزارة الثقافة، ط1، 2021م. / محمود محمد الحويري، الأوضاع الحضارية في بلاد الشام في القرنين 12 و13م (عصر الحروب الصليبية)، دار المعارف، 1979م. / محمود محمد الرويضي، الزراعة في الأراضي المقدسة في فلسطين فترة الحروب الصليبية من خلال كتب الرحالة الغربيين، سلسلة كتب جامعة مؤتة، الأردن، ط1، 2022م.

¹ كاتب ومفكر ومترجم مصري لديه الكثير من المؤلفات في ميادين الفكر والاقتصاد أبرزها " الموسوعة الاقتصادية"، " الاقتصاد الاسلامي"، "حالة مصر الاقتصادية في عهد الفاطميين"، وترجم بعض الكتب الأجنبية مثل " الدولة والنظم الاقتصادية في الشرق الأوسط لمؤلفه ألفريد بون"، " تعمر السكان و نتائجها الاقتصادية و الاجتماعية".

² راشد البراوي، حالة مصر الاقتصادية في عهد الفاطميين، مكتبة النهضة المصرية، القاهرة، مصر، ط1، 1948م، ص11.

³ راشد البراوي، حالة مصر الاقتصادية في العصر الفاطمي، المرجع نفسه، ص 14.

وجوانب من المجال الاقتصادي؛ لأنه وفي حقيقة الأمر فبالرغم مما بُذِل فيه من جهد محمود لا يزال بحاجة إلى أن يتم تحليله من أبعاد مختلفة تزيد المعرفة العلمية حوله، فركزت الأبحاث على فترات معينة وتناولت جزئيات اقتصادية محددة من النظام الاقتصادي في بلاد الشام خلال الفترة الوسيطة، مثلما ذهب إليه "محمود محمد الرويضي"¹: في دراسته المعنونة بـ "الزراعة في الأراضي المقدسة في فلسطين في فترة الحروب الصليبية"² والذي تم إصداره سنة 2022م.

تعتبر دراسته من المواضيع التي تسد فجوة كبيرة في المؤلفات العربية عصر الحروب الصليبية؛ خاصة وأن موضوع الحروب الصليبية من المواضيع الصعبة والشيقة في الوقت نفسه لأنه يحتاج إلى الرجوع للمصادر الأصلية من لاتينية وعربية وغيرها من اللغات طيلة قرنين من الزمن، وبالتالي فإن دراسته للجانب الزراعي الذي يعتبر جزء مهم من النشاط الاقتصادي يفيد بشكل كبير في تقديم معطيات تاريخية مهمة جداً للقراء والباحثين في هذا المجال.

أسهمت تلك الدراسات في تقديم صورة عن القطاع الزراعي لكل من مصر والشام في الفترة الوسيطة، وقدمت لنا معطيات مفادها أن النشاط الزراعي فيهما قد انتعش بشكل عام؛ حيث زاد حجم الإنتاج خاصة المحاصيل التي يعتمد عليها البلدين بشكل كبير في الغذاء اليومي، وأصبح لبعضها في ذلك العصر أهمية كبيرة لدى الراعي والرعية؛ ونضرب في ذلك مثالا بقصب السكر الذي بات من المواد الاستراتيجية التي ظهرت أهميته الغذائية والاقتصادية في كلا البلدين خلال العصر الوسيط.

¹ كان لي لقاء مع الأستاذ ورئيس كلية العلوم الاجتماعية (قسم التاريخ) والمتخصص في التاريخ الإسلامي (الصليبيون، الأيوبيون والمماليك)، جامعة مؤتة بالكرك، الأردن سنة 2023م، أين أعرب عن سعيه في حث الطلبة وتوجيه اهتماماتهم البحثية إلى دراسة الجوانب الاقتصادية لبلاد الشام خاصة خلال فترة الحروب الصليبية لما فيه جزئيات لاتزال خصة للدراسة والبحث.

² أصدر في سلسلة كتب جامعة مؤتة، الكرك، الأردن، ط1، 2022م.

هذه المادة التي تعتبر من المواد الغذائية الثانوية الهامة التي اكتشفها الإنسان على مر التاريخ ولاقت رواجاً كبيراً وانتشاراً واسعاً بداية في أوساط الحضارات القديمة في شرق آسيا وبفعل الربح التجاري الناتج عن إنتاجه بدأ يُزرع في جميع المناطق التي يمكن زراعته فيها، فكان المشرق الإسلامي السباق لذلك واعتبر من أهم المناطق التي حفزت على زراعته؛ ليكون إنتاج السكر على مستوى مشروع تجاري واقتصادي ضخم حدث في مصر والشام كأبرز بلدين في الشرق الأوسط منذ البدايات الأولى للفتح الإسلامي وازدهر مع القرن 3-4هـ/9-10م واستمر بنفس الوتيرة إلى غاية القرن 7هـ/13م.

جعل ذلك المذاق الحلو للسكر رغبة متزايدة في استهلاكه واكتسابه من طرف الناس حتى بات من أساسيات مكونات مطابخ وموائد السلاطين الذين يحاولون امتلاك كميات ضخمة منه بكل الطرق والمبالغ؛ فاستغل هؤلاء السلاطين ثقل العالم الإسلامي السياسي ومعرفتهم لجميع أسرار إنتاج مادة السكر وفرضوا سيطرتهم عليه؛ ذلك أن النشاط الزراعي والصناعي لمادة السكر قد شكّل مشروعا استثماريا استراتيجيا ناجحا لكلا البلدين وذلك بفضل ما كان يدره من مداخيل مهمة للأمرء والسلاطين في تمويل مشاريعهم السياسية وضمان سبل نجاحها من خلال تمويل العتاد والسلاح لمواجهة القوى السياسية العسكرية الخارجية المتربصة بالبلاد (مثل الحملات الصليبية).

فالأرجح أن السلاطين قد استثمروا مزايا معرفتهم وسيطرتهم على مادة السكر وقيمتها الغذائية في الحقل السياسي والدبلوماسي من أجل توطيد العلاقات مع الدول الأجنبية، كما أنها استفادت من قلة الدول المنافسة؛ حيث لم تكن صناعة السكر قد انتشرت بعد إلى حد الاستفادة منه كثيرا على المستوى التجاري؛ فوضعوا أيديهم على طرق تجارة وتصريف السكر نحو جميع المناطق القريبة والبعيدة.

ليصبح السكر من معالم التطور الحضاري الذي آلت إليه كل من مصر والشام في فترة قصيرة من إنتاجه فيهما؛ حيث سعى كلا البلدين ليكونا القطب والمستودع لإنتاج السكر¹ وبكميات تكفي حاجيات البلاد وتغطي حاجيات الأقاليم الأخرى، وأكسبهم علاقات دولية جديدة بفعل عمليات البيع والشراء التي تتم فيهما، وأصبح بذلك ينافس السلع الغذائية الأساسية داخل الأسواق التجارية كالحبوب وغيرها من المحاصيل الأخرى التي لها وزنها وقيمتها في أوساط تلك المجتمعات؛ حيث لا يمكن الاستغناء عنها حتى في أشدّ الأزمات. وهو ما يفسر تمسك ممن يشتغلون بشؤون التجارة آنذاك بهذه المادة؛ رغم الظروف الصعبة التي يعانونها في السفر والترحال ومشقة حملهم لكميات ضخمة جدا منه لتوزيعها نحو مختلف الأماكن خاصة تلك التي لم تعرف بعد انتشار زراعته وإنتاجه؛ حيث بات التجار من أكثر الفئات التي استفادت واستغنت من هذه المادة الغذائية للقيمة المالية الكبيرة التي كان يباع بها.

وأصبحت الكثير من المدن تقوم بزراعته حتى اشتهرت به وعرفت بإنتاجها لأحسن أنواع السكر، وصارت تتنافس على صنع وتقديم أجود الأنواع منه؛ لذلك يمكن اعتباره من العناصر والمواد الكمالية التي ساهمت في إبراز بعض المدن كمراكز حضارية لها مكانتها بفعل المعاملات والتفاعلات التجارية التي تسري داخلها بفضلها، مما حفز على قيام نشاط اقتصادي مستمر ومريح لها، فحتى مع زوال بعض المدن واضمحلالها ونشوء مدن أخرى على انقاضها بقيت ثقافة زراعة واستهلاك السكر فيها قائمة لم تنزل بزوال تلك المدن الحضارية، وهنا تكمن أهمية دراسة هذا الموضوع.

فصناعة السكر رغم ما مرت به من تراجع في وتيرة الإنتاج في بعض الفترات التاريخية من العصور الوسطى إلا أنها لا تزال إلى يومنا هذا من أهم الصناعات التحويلية الغذائية

¹ عبد الرحمان المغربي، قصب السكر في فلسطين إبان السيطرة الفرنجية 492-690هـ / 1099-1291م، مجلة جامعة النجاح للأبحاث، المجلد 20، نابلس، فلسطين، 2006م، ص734.

التي عرفت تطورا هائلا منذ أن أنشئت المعامل الحديثة الأولى لإنتاج السكر، كما يعد هذا الأخير من أكثر المواد استهلاكاً بين مختلف الفئات الاجتماعية.

ومعلوم أن إقبال البلدين على استهلاكه بكثرة تنامت وتيرته باستمرار مع عصرنا الحالي، حتى غدا استهلاك هذه المادة من العادات الغذائية اليومية المألوفة في المجتمع المصري والشامي بدوله الحالية؛ حيث تمخض عن ذلك ترسيخ تقاليد وأعراف وثقافة، وذلك كله نتيجة الإقبال الكبير عليه، لهذا لم يكن غريباً أن يثار حوله ما أثير من نقاشات كثيرة.

أين يتجه العلماء اليوم إلى تسليط الضوء على هذه السلعة لزيادة الاهتمام العالمي بها بشكل كبير في السنوات الأخيرة بسبب التأثير الاقتصادي لها؛ ذلك أن قيمة السكر الغذائية لا تزال عالية وكبيرة إلى يومنا هذا وهو ما نلاحظه من خلال مكانته في البورصات العالمية، بالإضافة إلى احتكاره في كثير من الأوقات مثلما عشناه في السنوات القليلة الماضية ما ينم عن قيمته الكبيرة داخل السوق التجارية، ولا يمكن إنكار تأثيره الاقتصادي القوي، فمع الوقت الذي بدأ فيه عصر جديد من الازدهار في صناعة السكر بفضل تعاون العديد من العوامل قد حانت الفرصة لجمع الماضي من تاريخ إنتاج قصب السكر في دراسة متماسكة؛ وهو ما يبرز أهمية هذا الموضوع أكثر؛ وحافز دفع بالعديد منهم للبحث في أصل هذه المادة والمراحل التي تمر بها حتى تصل إلى المستهلك.

تلك المحاولات البحثية استطاعت توجيه نظر عديد الدارسين للتاريخ الاقتصادي إلى البحث والتعمق أكثر في موضوع السكر كمادة غذائية خاصة مع مطلع القرن 20م؛ وهو ما لمسناه من طرف الغرب؛ أين أخذ الباحثون والمؤرخون يوجهون عناية كبرى إلى مسائل التاريخ الاقتصادي نظراً لما للعوامل الاقتصادية من وثيق الصلة بالأحداث السياسية ومظاهر الحياة الاجتماعية وغير ذلك من جوانب عملية تطور المجتمع البشري؛ ومن أمثال هؤلاء "H. Cr Prinsen-Geerligs"¹ الذي كان له دراسة سنة 1912م بعنوان:

¹ (المدير الراحل لمحطة تجارب السكر في بيلونجان، جاوة، ومؤلف كتاب "Cane sugar and its manufacture"، وكتاب "Chemical control in cane sugar factories".)

"The world's cane sugar industry(past and present) ؛ تحدث فيها عن التاريخ العام لصناعة قصب السكر بدءاً من أصله في التاريخ القديم، ثم خلال الحروب الصليبية، وأنواعه في العصور الوسطى، ومراحل انتقاله نحو مختلف دول العالم.

ومن الدراسات التي فتحت آفاق ومجالات أخرى للبحث واتجهت نحو العمل الميداني ما قامت به الباحثة ربي أحمد أبو دلو سنة 1991م¹؛ أين تهدف دراستها إلى البحث في موضوع معاصر السكر في المنطقة الممتدة ما بين نهر اليرموك شمالاً وحتى البحر الميت جنوباً في الفترة الممتدة ما بين القرنين 12 - 14م، من خلال المكتشفات الأثرية. بالإضافة إلى "التقرير النهائي عن نتائج التنقيب الأثري في منطقة الأفران الفخارية"، وأتبعها لاحقاً ببحث يتمثل في " تقنية معاصر السكر في وادي الأردن خلال الفترات الإسلامية" وذلك سنة 1995م؛ وشملت الدراسة عرضاً للنتائج التي توصل إليها العمل الميداني الذي قامت به الباحثة في المواقع، ووضحت الدراسة برسومات لتقنية صناعة السكر بحسب ما دلت عليه نتائج الحفريات الأثرية والدراسات التاريخية التي قامت بها.

بدأ الاهتمام بالمواقع الأثرية لإنتاج السكر يزداد تدريجياً مع مطلع القرن 21م؛ حيث أشار حمدان طه² إلى أن وزارة السياحة والآثار انتبعت لهذا مطلع العام 2000م وأجرت عدداً من الحفريات الأثرية والعملية في موقع أثري كان آخرها في العام 2002م، وتم العثور على عدد من الأدوات التي كانت تستخدم في صناعة السكر.

وجرى تنفيذ موسمين من أعمال التنقيب والترميم في الموقع (بأريحا) بين 2000م و 2001م من قبل دائرة الآثار الفلسطينية تحت الإشراف العلمي لحمدان طه، وجرى الموسم الأول في إطار مشروع "حماية البيئة والمشهد التاريخي والطبيعي" الممول من قبل الحكومة الهولندية، والموسم الثاني بتمويل من الحكومة النرويجية من خلال مكتب اليونيسكو في رام

¹ البحث عبارة عن رسالة ماجستير غير منشورة للطالبة في جامعة اليرموك، إربد، 1991م، ثم قامت بتطويرها لاحقاً.

² خبير في علم الآثار ووكيل وزارة السياحة والآثار والأسبق، ومدير عام دائرة الآثار والتراث الثقافي، أشرف على أعمال التنقيبات العلمية في موقع طواحين السكر.

الله، وكان الهدف الرئيسي من التنقيب هو فحص التتابع الطبقي في الموقع وفهم التسلسل العملياتي لصناعة السكر، هذا إلى جانب ترميم الموقع وتأهيله وعرضه لاستقبال الزوار¹، وما تبقى من الموقع من آثار، يدل على أن المكان شهد أياما ذهبية من إنتاج السكر، الذي شكل أحد روافد الاقتصاد في الحقبة الصليبية؛ والذي توسع إنتاجه خلال هاتين الحقتين.

وبالرغم من قلة ومحدودية الأبحاث الأثرية في المواقع التي عرفت تصنيع السكر إلا أنه كان واضحا التركيز على الفترة ما بين القرنين 6-8هـ/12-14م، وبالربط بين تلك النتائج يتبين لنا أن هذه الفترة قد تميزت عن سائر الفترات الإسلامية في تصنيع السكر؛ ما يزيد من أهمية العمل الذي أقوم به ودافعا محفزا لدراسته ويجعل أهدافه تتضح بشكل جلي؛ وهو البحث عن الفترات السابقة للموضوع والتي لم يسقط عليها الضوء بشكل كبير لإبراز أهميتها التاريخية.

هذه الأعمال تضيف على البحث العلمي لمادة السكر أهمية أكبر وتساهم في زيادة الاهتمام به من جوانبه المختلفة؛ وهو ما يبدو واضحا من الإنتاج العلمي لبعض الباحثين والدارسين للتاريخ الاقتصادي للعالم الإسلامي، ونضرب مثلا على بعض من تلك المراجع التي ساهمت في زيادة اهتمامنا بدراسة هذا الموضوع وفتح المجال لتوضيح وتحديد الهدف من الدراسة أكثر، وهو الأستاذ "محمد ورفلي"²؛ الذي تواصلت معه في بداية البحث الذي تم اقتراحه من طرف الأستاذة المشرفة بعد الاطلاع على دراسته التي كانت تركز على طرح موضوع السكر في حوض البحر المتوسط والذي أصدره سنة 2008م، وهذا الأمر ساعد في تجنبني لدراسة الحيز الجغرافي الذي سلط عليه الضوء والبحث عن إطار جغرافي لم يبرز أكثر في الدراسات التي تحدثت عن الموضوع، وهو ما يزيد من أهمية العمل الذي سأقوم به.

¹ حمدان طه، إنتاج السكر في أريحا، مجلة التراث والمجتمع، مركز دراسات التراث والمجتمع الفلسطيني، العدد 54، 2012م، ص 94. 95.

² أستاذ مشارك في جامعة بروفنس، ويدرس العلاقات الدبلوماسية والتجارية في منطقة البحر الأبيض المتوسط في العصور الوسطى، وله دراسة بعنوان "Le sucre, production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale, Brill, Leiden.Boston, 2008.

ودراسة "Serge Bouchet" سنة 2016م¹؛ الذي سلط الضوء على السكر في العصور الوسطى أولاً في الشرق ثم في الغرب، وإنتاجه هذا كان استثنافاً لعنوان رسالة جان فرانسوا "العصور القديمة" وتمديداً لعمله؛ وهذا يشكل باعثاً وسبباً أيضاً ومحركاً لنا من أجل البحث في هذا الموضوع؛ لأنه يعتبر من المواضيع القابلة للدراسة ولا تزال بعض جوانبه مفتوحة للباحثين للتعمق فيه أكثر والبحث في جوانبه التي لم يسلط عليها الضوء بعد.

والذي يدل على أن المجال مفتوح والموضوع لا يزال خصباً وقابلاً للدراسة ما أنجزه الباحث "محمد السيد مصطفى السيد" مؤخراً سنة 2019م²؛ والذي اختار التحدث عن مطابخ السكر في مصر المملوكية وهي الفترة الأكثر تداولاً من طرف الباحثين لتوفر المعطيات التاريخية وسهولة الحصول عليها، وهذا البحث يزيد من أهمية الدراسة التي سأقوم بها من حيث اختيار حدود الدراسة الزمنية، كما يساعد في توضيح الهدف أكثر.

بالرغم من تلك الأعمال التي أكدت بالفعل على أهمية دراسة إنتاج السكر إلا أنها قد طرحت أيضاً ضرورة التوسع في الموضوع حتى يمكن الكشف عن المزيد من المعطيات التاريخية المتعلقة بهذه المادة في بقية الفترات الإسلامية؛ وهنا تكمن أهمية موضوع بحثي كونه يسلط الضوء على أحد الجوانب التي ظلت غير واضحة المعالم نوعاً ما حول الدور الاقتصادي لهذه المادة؛ وذلك بعد الاطلاع على الدراسات السابقة لتقادي معاودة طرح الموضوع من نفس الجوانب.

فضلاً عن النشاط الزراعي والصناعي له، تتضمن هذه الدراسة موضوعاً هاماً يمس عناصر جديدة الطرح التي تركز على نشاطه التجاري وحركته كسلعة داخل السوق المحلية والخارجية وأسعاره التي تشير إلى مدى أهميته وقوته الاقتصادية، وحجم المبادلات التجارية الخارجية له، مما يمكنه من أن يمثل الدور الهام في تفعيل النشاط الاقتصادي لكلا البلدين. بالإضافة إلى دراسة الفترات الزمنية الأولى من ظهور وانتشار زراعة وإنتاج السكر في

¹) Sucrer au moyen âge ... le sucre d'orient en occident, book, 2016.

²) قدم دراسة بعنوان: السكر ومطابخه في مصر المملوكية (648هـ-923هـ/1250-1517م)، رسالة ماجستير غير منشورة، قسم التاريخ الإسلامي، جامعة عين شمس، مصر، 2019م.

المشرق باعتبار أن جُل الدراسات كانت في الفترة المتأخرة من العصور الوسطى (أغلبها في الفترة المملوكية)؛ وهو ما يعطي الموضوع أهمية أكبر لأن القرون الأولى من العصور الوسطى لم يتم التطرق لها بشكل مفصل عند الحديث عن السكر كمادة لها دورها في تفعيل النشاط الاقتصادي وإنما اكتفت الدراسات السابقة بالإشارة إلى وجود مادة السكر خلال تلك الحقبة في كلا البلدين مع ذكر أهم المناطق التي انتشرت فيها زراعته وصناعته فقط.

وهو ما أردت تحقيقه من خلال القيام بدراسة متكاملة من أجل وضع صورة عن مدى الاستفادة من نجاح زراعته وصناعته في البلدين وتأثير ذلك على القطاع الاقتصادي؛ وذلك من خلال تسليط الضوء على مادة غذائية انتشرت في مصر وبلاد الشام بطريقة سريعة جعلت من البلدين يشكلان مصدرا ومركزا صناعيا كبيرا لها في الفترة الممتدة من القرن 4-13هـ/10-13م¹.

ولإثبات ذلك كان حريا بي التعرف على أهم المقومات الجغرافية الطبيعية والبشرية المؤثرة على زراعة وإنتاج محصول قصب السكر في مصر والشام ليبززا كأكثر بلدين انتشرت فيهما زراعة قصب السكر بشكل كبير وسريع في نفس الوقت.

بالإضافة إلى الكشف عن مدى ارتباط سلعة السكر في خلق علاقات دولية مستحدثة بين مصر وبلاد الشام والدول الأوروبية في خضم الصراعات السياسية التي كانت قائمة خلال الفترة محل الدراسة. و رسم شبكة الطرق التجارية التي مثلت خطوط اتصال بين الموانئ الداخلية والخارجية التي كان لها دور مهم في تصريف مادة السكر وتوزيعه نحو مختلف الأقاليم.

وعلى ضوء هذا المعطى التاريخي ولأهمية هذه السلعة الكمالية؛ باعتبارها مظهرا من مظاهرها التطور الحضاري وجزءا مهما من النشاط الاقتصادي في دول المشرق الإسلامي بصفة عامة ومصر والشام بشكل خاص جاء موضوع دراستي بعنوان: "السكر في اقتصاديات مصر وبلاد الشام من القرن 4-13هـ/10-13م - بين الإنتاج والتوزيع -"

¹ (بالإضافة إلى أن هذا الإطار الزمني جاء مقيدا حسب تخصص مشروع الدكتوراه تحت إشراف الأستاذ كمال بن مارس والذي جاء تحت عنوان: "الأوضاع الاقتصادية في بلاد المشرق الإسلامي خلال القرن 1-7هـ/7-13م).

حدود الدراسة:

بالنسبة للحيز الجغرافي؛ تتمحور الدراسة حول بلاد مصر والشام باعتبارهما مثلاً مركزين رئيسيين لإنتاج السكر بشكل بارز وأكبر على غرار بقية دول المشرق الإسلامي الأخرى، أما الإطار الزمني للدراسة: فإنها تتعامل مع إطار زمني يعود إلى الفترة الممتدة من القرن (4-7هـ/10-13م)؛ وهي الفترة التي بلغ فيها ازدهار إنتاج السكر وانتشار ثقافة استهلاكه ذروته، خاصة وأن الإطار الزمني يشمل الفترة الفاطمية التي شهدت حالة من الرخاء وكثرة الاحتفالات والمناسبات التي تقتضي أو تستدعي عمل كميات كبيرة من الحلويات والمشروبات بشكل يومي تقريباً، ونهاية الدراسة تعتبر امتداداً للمراحل التي تليها؛ أي أن الفترة المملوكية الثانية لم تشهد تطورات في مجال صناعة وإنتاج السكر بشكل كبير وملحوظ بل هو امتداد للفترات التي سبقتها والتي سأقوم بدراستها في هذا البحث.

دوافع اختيار الموضوع:

كان اختياري لهذا الموضوع ولید بعض الأسباب والدوافع: منها ما هو ذاتي ومنها ما هو موضوعي:

من العوامل الذاتية ما يعود إلى رغبتني في إثراء معرفتي في الجانب الاقتصادي للمشرق الإسلامي بحكم أن تخصصي في مرحلة الماجستير كان اقتصاد المغرب الأوسط، فاردت بذلك أن أوازن معارفي وأوسع في مجال دراستي.

ميولي لدراسة الجزئيات التي تشكل عناصر مهمة في دراسة المواضيع الاقتصادية وإبراز دورها في بناء ورسم صورة أوضح عن تاريخ وحضارة أمم وشعوب، وهو ما ساهم في أن تقترحه لي الأستاذة كموضوع بحث بعد الاطلاع على دراسة محمد ورفلي مثلما أشرت سابقاً.

بالنسبة للعوامل الموضوعية فتتمثل أساساً في محاولة إبراز مادة السكر كسلعة ثانوية كمالية شكلت في وقت ما مرحلة انتقالية شهدتها العالم من استخدام العسل كمادة وحيدة عرفت البشرية لقرون من الزمن إلى وجود البديل الذي يريحهم من عناء وصعوبات جمعه، وإظهاره للقارئ والمطلع على الدراسات الاقتصادية في المشرق الإسلامي كسلعة غذائية كان لها وزنها ومكانتها في جميع القرى والمدن الحضارية التي كانت موجودة في الفترة محل الدراسة.

الدراسات السابقة وإشكالية الموضوع:

قبل البدء في رحلة البحث في حيثيات الموضوع حاولت أن أطلع على مختلف الدراسات التي اهتمت به وعالجت بعض جوانبه، وتوصلتُ لبعض الدراسات التي سبقني أصحابها في طرح الموضوع لكن من جوانب أخرى؛ أين كان أغلبها في فترات متأخرة عن الإطار الزمني الذي وضعته، والبعض الآخر يتحدث بصفة عامة سواء من الجانب الجغرافي أو الزمني لتاريخ هذه المادة، ومع ذلك فإنني استقدت من بعض أجزائها بالنسبة للمراجع العربية:

انتبه المؤرخون العرب مع النصف الثاني من القرن 20م بدراسة قصب السكر دراسة تاريخية حضارية غير أنها كانت سطحية نوعاً ما؛ حيث تمثل أغلبها في عرض لأهم أماكن انتشار زراعة قصب السكر وصناعته في المشرق الإسلامي خلال العصور الوسطى؛ وقد أفادني ذلك في جمع بعض المعلومات حول مناطق انتشار زراعته وصناعته في كل من مصر والشام من خلال الإشارات التي وجدتُها في ثنايا تلك المراجع مثل دراسة كل من "صالح الحمارنة" في بحثه بعنوان "زراعة قصب السكر وصناعته عند العرب المسلمين"¹، ودراسة "ربي أحمد أبو دلو"، في عملها "معاصر السكر في غور الأردن في القرنين الثاني عشر والرابع عشر الميلاديين في ضوء المصادر التاريخية والمكتشفات الأثرية"²؛ هذه الدراسات رغم قيمتها وأهميتها في دراسة تاريخ إنتاج السكر في المنطقة إلا أنها طُرحت من جانب وأغفلت جوانب أخرى كالحديث عن مادة السكر كسلعة تعرض داخل السوق التجارية، وتفتقد إلى ذكر أسعاره في كل من مصر والشام طيلة الفترة الممتدة من القرن 4-7هـ/10-13م بالرغم من أنها الحقبة التي اشتهر فيها وانتشر بشكل سريع.

ومع القرن 21م بدأ اهتمام الباحثين والمؤرخين العرب بهذه المادة يزداد، وهو ما لمسناه من خلال ورقاتهم البحثية وتنقيباتهم الأثرية التي أجريت في بعض المواقع التي تعود إلى مصانع إنتاج السكر في مدن بلاد الشام؛ حيث بدأ على أعمالهم التخصص والتعمق أكثر وذلك من خلال دراسة الموضوع في منطقة واحدة مثل العمل الذي قام به كل من "عبد الرحمان المغربي"، قصب السكر في فلسطين إبان السيطرة الفرنسية، 492-690هـ/1099-

¹ بحث ألقى في الندوة العالمية الأولى لتاريخ العلوم عند العرب، جامعة حلب، 1976م.

² دراسة مقدمة لنيل شهادة الماجستير، جامعة اليرموك، 1991م. (رسالة غير منشورة)

1291م¹؛ و"حمدان طه"، إنتاج السكر في أريحا²؛ أين قدمت لي أعمالهم معطيات تاريخية عن دور الفرنج في الاهتمام بهذا المحصول الذي لاقى إعجاباً كبيراً من طرفهم والمصانع التي أقاموها في فلسطين، وأعطونا معلومات عن الضرائب والأسعار التي كانت مفروضة على مادة السكر .

بالإضافة إلى التنقيبات الأثرية التي جرت في موقع طواحين السكر والتي أظهرت دلائل تاريخية من الموقع تشير إلى وجود عملية إنتاج كبيرة لمادة السكر كانت قائمة في منطقة أريحا، والأدوات التي اعتُمد عليها في تلك المطابخ؛ غير أن عملهم يفتقد إلى إبراز الدور الاقتصادي الذي لعبه السكر كسلعة غذائية لها وزنها وقيمتها آنذاك، وهو ما دفعني للبحث أكثر في هذا الموضوع ومحاولة إخراجها من دائرة الدراسات التاريخية التي تقتصر على الحديث عن قصب السكر كمحصول غذائي والبحث عن المخلفات الأثرية التي تثبت قيام صناعة مادة السكر في المدن الإسلامية بما فيها مدن بلاد الشام إلى جوانب أخرى من النشاط الاقتصادي خاصة تلك التي تعنى بالجانب التجاري.

بالنسبة للدراسات التي تحدثت عن مصر؛ فقد شهد الربع الأول من القرن 20م إنتاجاً معتبراً لأبحاث بعض الدارسين لتاريخ مصر الاقتصادي التي تخصصت في الحديث عن بعض الجزئيات كمادة السكر مثل ما قام به كل من: "سند أحمد عبد الفتاح"، السكر ومطابخه في مصر زمن سلاطين المماليك (648 - 923هـ/1250-1517م)³، محمد السيد مصطفى السيد سلامة، السكر ومطابخه في مصر المملوكية (648-923هـ/1250-1517م)⁴؛ تتناول هذه الأبحاث السكر ومطابخه في العصر المملوكي نظراً لأهميته في كافة نواحي المجتمع المصري في تلك الفترة، حيث تم التحدث عن أماكن زراعة قصب السكر وكذلك أماكن المعاصر والمطابخ، ثم صور استهلاك السكر مثل الأعياد والاحتفالات ومواسم الحج ووسائل التسلية والترفيه ... الخ.

¹ مجلة جامعة النجاح للأبحاث، المجلد 20، 2006م.

² التراث والمجتمع، العدد 54، 2012م.

³ حوليات آداب عين شمس، المجلد 44، 2016م.

⁴ رسالة لنيل درجة الماجستير، جامعة عين شمس، 2019م. (رسالة غير منشورة).

هذه الأبحاث بالرغم من أنها تفيد في معرفة النشاط الزراعي والصناعي لمادة السكر في مصر إلا أنها اختصت في الفترات المملوكية فقط ما يجعلنا نبحت عن امتداد لفترات زمنية سابقة للفترة المملوكية ومحاولة تسليط الضوء على القرون الأولى من ظهور وانتشار مادة السكر الأمر الذي يعطي للعمل أهمية أكبر وذلك من أجل إظهار معطيات تاريخية لا تزال لم تحظى بعد بقدر كبير من الاهتمام والبحث لتقديمها للقراء والباحثين في شكل دراسة متكاملة الأجزاء.

بالنسبة للمراجع الأجنبية فنلاحظ أن هناك اهتماما ملحوظا بدراسة مادة السكر في مصر خلال العصور الوسطى خاصة مع مطلع الربع الأول من القرن 21م؛ فكانت دراسة ¹ Sato Tsogitaka, « *Sugar in the economic life of mamluk egypt* » من أبرز الأعمال التي تطرقت للحديث عن مادة السكر ودورها الاقتصادي في مصر خلال الفترة المملوكية، حيث استغرق صاحبها مدة 40 سنة من البحث وجمع المعلومات لإخراج العمل بهذه الجدية والقيمة العلمية الكبيرة، وهو من المراجع الأجنبية التي تم ترجمتها مؤخرا²، وبالنسبة لهذا المرجع فإنه أكد لي أهمية البحث في الحقبة التي تسبق الفترة المملوكية بحكم أنه قد تحدث عن الدور الاقتصادي لمادة السكر في مصر المملوكية.

كانت الدراسات الأجنبية أكثر دقة وتخصصا من الدراسات العربية وهو ما لمسناه من خلال العمل الذي قدمه Pieere Dockès, « *L'esclavage et le sucre du moyen âge à la fin du XIXe siècle* »³؛ تطرقت هذه الدراسة للحديث عن العمال ووظائفهم وتخصصاتهم في مرحلة زراعة السكر وعند نقله إلى المعاصر والمطابخ وحقيقة استخدام وجلب العبيد من أجل هذه العملية الإنتاجية؛ غير أنها تقتقد لطرح هذا الموضوع من الجانب الاقتصادي بالرغم من أنه جزئية مهمة جدا تسلط الضوء على جانب لم يتعرض له الباحثون من قبل

¹) mamluk studies review, vol .8 ,no .2 ,2004.

²) تسوجيتاكا ساتو، السكر في المجتمع الإسلامي الوسيط، ترجمة: أحمد إبراهيم الصيفي، نور حوران، دمشق، سوريا، ط1، 2022م.

³) bulletin de la société d'histoire de la guadeloupe, number 148, 2007.

حول العمالة أو زيادة اليد العاملة وتوفير شغل لهؤلاء الأفراد، غير أن المؤلف ركز طرحه حول إشكالية حقيقة توظيف العبيد في الأعمال التي تخص إنتاج السكر فقط.

من الدراسات الأخرى التي اهتمت بالبحث عن النشاط الزراعي والصناعي لمادة السكر نجد أبرزها ما قام به كل من *Mohamed Ouerfelli* و *Konstantinos D.Politis*¹؛ حيث يشترك الباحثين في الحديث عن أصل زراعة وصناعة هذه المادة وانتشارها، كذلك قدمت بعض الصور التي تفسر وتوضح تقنيات صناعة السكر من خلال بقايا أثرية وجدت في مواقع الحفر والتنقيب، والتي تثبت في كثير من الأحيان أقدمية وأسبقية دول المشرق وعلى رأسهم مصر وبلاد الشام في صناعة السكر.

بالنسبة لدراسة "محمد ورفلي" فقد كان التركيز فيها أكثر حول انتشار هذه المادة في الدول الواقعة في حوض البحر المتوسط، في حين أن "قنسطنطينوس" قد اهتم بالتنقيب والبحث في المواقع الأثرية وإخراج كل ما يخص إنتاج السكر في الشرق الأوسط ومقارنته بإنتاج السكر في الشرق الأدنى وكيف انتقل إلى أوروبا، دون الحديث عن فعالية وجود مادة السكر في تلك البلدان وتأثيرها على الحركة الاقتصادية بشكل خاص.

وبالتالي يمكن القول أن النشاط الزراعي والصناعي لقصب السكر يعتبر من أهم العوامل التي يكون لها دور في تفعيل النشاط التجاري لمادة السكر؛ هذا الأخير الذي يلعب دورا هاما في تنشيط الحركة الاقتصادية لمصر وبلاد الشام بصفة عامة والقطاع التجاري بشكل خاص؛ حيث يربط البلدين بعلاقات تجارية دولية مختلفة؛ وهو ما حاولت الوقوف عليه من خلال طرح إشكالية تسلط الضوء على هذه المادة ومعرفة حقيقة تحولها بنقلها الغذائي والاستراتيجي إلى العالم الإسلامي، وفيما إذا استطاعت تغيير موازين القوى الاقتصادية لصالح -مصر وبلاد الشام على الخصوص- بعد أن كانت حكرا على الحضارات القديمة لفترة طويلة من الزمن.

¹) Le sucre— production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale-, Brill, Leiden, Boston, 2008 ./ The origins of the sugar Industry and the transmission of Ancient Greek and Medieval Arab Science and Technology from the near East to Europe, proceedings of the international conference athens, 23May2015.

بمعنى آخر: هل تمكن العالم الإسلامي من التحكم في مادة السكر كسلعة غذائية كمالية واستغلالها لصالح اقتصاديات الدول القائمة آنذاك في مصر وبلاد الشام، أم بقي في أيادي الحضارات القديمة التي عرفت إنتاجه مبكراً؟ وهل ساهم فعلاً في زيادة الثقل الاقتصادي للدول الإسلامية -بالضبط في مصر وبلاد الشام- باعتبارهما مركز العالم الإسلامي؟

تتسع هذه الإشكالية لعناصر عديدة تتكامل فيما بينها، وللإجابة عنها وجب طرح التساؤلات التالية:

- هل تمكن إنسان العالم الإسلامي الوسيط من نقل إنتاج السكر إلى مصر والشام واستغلال المقومات الطبيعية والبشرية لصالح زراعته وتوسيع نطاقها على حساب محاصيل أخرى؟
- كيف تمكن محصول قصب السكر من تحقيق انتشار واسع وإنتاج كميات ضخمة مع وسائل زراعة بدائية؟
- ما مدى أهمية هذا النشاط في تحسين الظروف الاقتصادية للفلاحين والتجار؟
- هل يمكن القول أن قصب السكر كان منتجا أشبع تلك الرغبة الملحة للمذاق الحلو آنذاك؟ أم كانت له قيمة غذائية تشجع على إنتاجه؟
- إلى أي مدى ساعدت صناعة السكر في زيادة شبكة الاتصالات بين القرى وتقريب الروابط بينها وبين المدن، وبين الأقاليم والدول الأخرى؟
- ما مدى أهمية حركة النقل والتجارة في بروز مادة السكر كسلعة كمالية تصدرت قوائم السلع الغذائية في القوافل والسفن التجارية؟.
- كيف استطاع السكر رغم كونه مادة كمالية بأن يوجد لنفسه مكانة في السوق المحلية والخارجية لا تنقص من قيمته الظروف والأزمات المختلفة التي مرت على البلدين في الفترة محل الدراسة؟
- هل كان للسكر دوراً في تفعيل النشاط التجاري لكل من مصر والشام في الفترة الممتدة من القرن (4-7هـ/10-13م). أو هل يمكن القول بأنه قد أسهم بشكل ملحوظ في تشكيل ملامح الاقتصاد المحلي والإقليمي للبلدين؟
- ماهي التحديات التي واجهته وأثرها على العملية الإنتاجية بصفة عامة والاقتصادية بصفة خاصة؟

- هل بقيت الغاية من إنتاج السكر هي نفسها أم تغيرت وأخذت منحى آخر على مدى ثلاث قرون من الفترة محل الدراسة؟

- هل كان هناك خبرة من طرف العلماء المحليين في تطوير إنتاجه؟

مناهج الدراسة:

المنهج هو الطريق العلمي الصحيح الذي يستخدمه الباحثون لدراسة مشكلة علمية بهدف الوصول إلى حقيقة معينة، ولقد فرضت عليّ طبيعة موضوع الدراسة ومعارفها المتشعبة اعتماد المنهج التاريخي بأدواته المختلفة من وصف وتحليل وإحصاء؛ وذلك للوصول إلى درجة عميقة من الدقة العلمية والموضوعية.

فيما يخص منهج البحث الذي اعتمدت عليه في بداية دراستي للموضوع والإلمام ببعض جوانبه هو المنهج التاريخي الوصفي؛ حيث اعتمدت عليه لاستعراض ووصف المعطيات التاريخية الموجودة في المصادر والمراجع لتقديم صورة عن النشاط الاقتصادي بمختلف قطاعاته لمادة السكر (زراعة، صناعة، مبادلات تجارية)، لتمكين القارئ من تصور حجم ذلك النشاط في تلك الفترة، وإعطائه وصف دقيق يمكن من خلاله أن يتخيل جميع المراحل التي يمر بها إنتاج السكر ليصل للمستهلك، كما يصف اهتمام المجتمع بمختلف طبقاته بهذه المادة الجديدة ورغبتهم الملحة والمتزايدة في كسبه والتفاخر بامتلاكه.

لم يقتصر هذا المنهج على وصف تلك المعطيات بل ساعد في سرد حقائق تاريخية ومعطيات رقمية في كثير من الأحيان تمكنت من خلالها تحليل بعض الأفكار وتفسير بعض الأحداث تفسيراً يدخل في الإطار الاقتصادي لهذه السلعة، مما يزيح عن القارئ الكثير من اللبس.

اعتمدت هذه الدراسة كذلك على استقصاء المادة العلمية التي وجدت متناثرة في العديد من المصادر الجغرافية الأولية وما كتبه الرحالة عن مصر وبلاد الشام وطرقها ومسالكها البرية والبحرية وموانئها وأسواقها وبضائعها ومدنها وأنشطة سكانها والصادر من بضائع

والوارد؛ من أجل الحصول على معلومات تثري موضوع البحث وتكمل عناصره بشكل يجعل من أفكاره واضحة ومتسلسلة ومتراصة.

لاشك أن الموضوع يتطلب الرجوع إلى المصادر والمراجع المختلفة العربية منها والأجنبية ليناقدش مختلف الروايات والأسانيد في بطون الأصول والمنابع التاريخية، المتضاربة منها والمتوافقة؛ لذلك كان منهج المقارنة من المناهج التي ساعدتني في ذلك من أجل الوصول إلى الحقيقة التاريخية؛ وذلك عن طريق المقارنات والموازنات بين المعلومات بهدف الكشف عن أصح النتائج، حيث ساعدني في الفصل الأول من خلال الكشف عن الأصول التاريخية الأولى لزراعة قصب السكر والمسار التاريخي والجغرافي لانتشاره منذ ما قبل التاريخ إلى غاية نهاية الفترة محل الدراسة.

بالنسبة للمنهج الإحصائي؛ فقد اعتمدتُ عليه في جمع معلومات حول أماكن أو عدد المدن والقرى التي انتشرت فيها زراعة قصب السكر وصناعته، وإحصاء لعدد المعاصر والمطابخ كذلك؛ حيث تنقسم تلك المزارع والمعاصر والمطابخ إلى خاصة (تابعة للأمرأ وبعض العائلات الثرية)، وعامة (تحت حكم الدولة)، كما اعتمدتُ عليه في إعداد قائمة بأسماء العمال والموظفين القائمين على العملية الإنتاجية لمادة السكر، وقائمة بأسماء ملاك وأصحاب المزارع والمعاصر والمطابخ التي كانت نشطة طيلة الفترة محل الدراسة، بالإضافة إلى أسماء بعض التجار الذين عرفوا بتجارتهم بمادة السكر.

كذلك إعداد جدول بأسعار السكر التي كانت معروضة في أسواق بلاد الشام ومصر طيلة الفترة محل الدراسة، وإحصاء الكميات التي كانت تستهلك في المناسبات والاحتفالات ومصرفه الشهري من المتجر السلطاني.

عرض ونقد لأهم مصادر ومراجع الموضوع:

اعتمدت في هذه الدراسة على مادة علمية متنوعة جمعت بين المصادر والمراجع؛ أما المصادر فقد توخيت في هذا البحث الرجوع إلى كافة المصادر المتوفرة تحت يدي ومن بينها مصادر المعاصرين وشهود العيان، كذلك مصادر المتأخرين زمنيا عن الفترة موضوع البحث

ممن نقلوا عن أصول مفقودة أو موجودة (المقريري مثلاً)، والمراجع التي تنوعت بين عربية وأجنبية، بالإضافة إلى مجموعة من الرسائل الجامعية والمقالات.

وبالمقارنة والموازنة بين ما ورد في المصادر العربية مع ما جاء في المراجع الغربية، أمكن الوصول إلى معطيات تحدد الدور الاقتصادي لمادة السكر في كثير من الأحيان.

أ-المصادر:

عرضي للمصادر بهذا الترتيب كان على حسب قدر الاستفادة منه في دراستي لهذا الموضوع.

أ/1- كتب الرحلة و الجغرافيا ومعاجم البلدان:

تعد كتابات الرحالة والجغرافيين من أهم مصادر كتابة التاريخ؛ أين عالج الجغرافيون والرحالة جميع أنواع الطرق التجارية التي تربط بلدان المشرق الاسلامي مع بقية دول العالم؛ فكان فيهم من أعطى المسافات مقدرة بالأميال كابن خرداذبة، ومن أعطاهها مقدرة بالمراحل أو بأيام السير من نقطة إلى أخرى كالبكري، كما لم يغفلوا عن ذكر المدن التجارية؛ فما من مدينة مرّ عليها الجغرافيون إلا وذكروا ما فيها من أسواق ومنتجات وأسعارها لإظهار أهميتها سواء للتجارة الداخلية أو الخارجية.

ومن أهم تلك المصادر نجد:

- "رحلة السيرافي" للسيرافي أبو يزيد الحسن (توفي بعد 330هـ/942م)؛ هذه الرحلة التي تتحدث عن قصص الأسفار للبحارة العرب والفرس مع بلاد الهند والصين وغيرها من الأماكن البعيدة وما يلاقيه التجار من مصاعب ومتاعب الطريق، وقد نقل لنا السيرافي رحلة التاجر سليمان ورفيقه ابن وهب بعد أن محّص روايتهما ودقق في أحاديثهم¹.

كانت استفادتي من هذه الرحلة ما تطرق له في حديثه عن التجارات التي كانت قائمة بين الرحالة العرب وبلدان الشرق الأقصى؛ فتمكنت من معرفة أماكن انتشار زراعة قصب السكر وذلك في حديثي عن السياق التاريخي والجغرافي لزراعته، وأن الهند والصين قد عرفت قصب السكر وقامت بإنتاجه بكميات سمحت بتصديره إلى الشرق الأوسط، وهو ما

¹ تحقيق: عبد الله الحبشي، المجمع الثقافي، أبو ظبي، ط1، 1999م. نقلا عن مقدمة التحقيق: ص 6. 7.

تم استنتاجه من خلال عمليات البيع والشراء التي كانت تتم مع التجار العرب الذين حملوه ونقلوه إلى بلدانهم، والطرق البرية والبحرية التي سلكها الرحالة العرب من التجار.

- "المسالك والممالك"، لأبي القاسم محمد بن حوقل البغدادي (ت 367هـ/977م)؛ الذي اشتهر بكونه واحداً من أبرز الرحالة والجغرافيين المسلمين خلال القرن (4هـ/10م)¹، اعتنى في كتابه بذكر الأقاليم والبلدان وطبائع أهلها وخواصها وجبايتها وأنهارها وبحارها، والمسافات التي بينها للسفر والتجارة، كما عَجَّ مؤلفه بإشارات إلى الجوانب الاقتصادية؛ لذلك يعتبر من أهم النصوص الإسلامية باعتباره من المصادر التاريخية الوسيطة التي قدمت معطيات مهمة عن بلاد الشام ومصر خلال القرن 4هـ/10م.

سمح لنا ما ورد عنده من إشارات بالوقوف على بعض الخصائص الطبيعية والبشرية والاقتصادية لمنطقة بلاد الشام ومصر، وأفادنا في معرفة أماكن انتشار زراعة السكر وبعض المدن التي احتوت على مطابخ لصناعته، كما أشار إلى أن مادة السكر من التجارات الصادرة والواردة على هذين البلدين.

- "أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم"، لصاحبه شمس الدين عبد الله محمد المقدسي (ت 380هـ/990م)؛ هذا المصدر لا غنى عنه في الدراسات الاقتصادية لما يحتويه من معلومات حول المسافات الخاصة بكل إقليم وما يوجد بها من مسالك وأنهار وبحار، وشؤون ذلك الإقليم من مباني أو آثار وما تشتهر به كل كورة في ذلك الإقليم والتجارات الموجودة داخله، مع ذكر الأوزان والمكاييل المستعملة داخل الأسواق، كما يتعرض للضرائب المفروضة والخراج وغيرها من الأمور الاقتصادية لتلك الأقاليم.

أما بالنسبة لموضوع بحثي فقد كانت معلوماته مهمة جداً من حيث معرفة المناطق التي انتشرت فيها زراعة قصب السكر في المشرق الإسلامي، وبلاد الشام على وجه الخصوص، وما اشتهرت به بعض مدنه لجودة إنتاج السكر فيها، وفيه إشارات واضحة جداً لأماكن انتشار مطابخ للسكر تدل على وجود صناعة قائمة بذاتها في بلاد الشام، كذلك زودنا بإشارات توضح مدى فاعليته في الجانب التجاري للبلاد حيث تطرق لذكره كسلعة معروضة داخل السوق وحدد لنا وزنه وثمانه في كثير من المرات.

¹ (دار صادر، أفست، ليدن، بيروت، د.ط، 1938م، ج 1).

- "سفر نامة"، لمؤلفه أبو معين الدين ناصر خسرو (481هـ/1089م)، الرحالة الفارسي الذي دَوّن في كتابه هذا أخبار أسفاره في أرجاء العالم الإسلامي، وامتاز بوصف دقيق لبيت المقدس وبلاد الشام عامة ومصر بشكل دقيق خلال القرن 5هـ/11م¹، واعتناقه للمذهب الشيعي كما أنه أورد في بداية مؤلفه إلى أنه كان يشرب الخمر ثم تاب الله عليه جعل مني أنقل من كتابه بحذر شديد وأقارن في كثير من الأحوال معطياته التاريخية مع مصادر مقاربة للفترة الزمنية لتواجده في مصر وبلاد الشام آنذاك.

ومع ذلك لا يمكن أن أقلل من القيمة التاريخية لكتابه؛ ذلك لما استدفدت منه من معلومات تخص عنصر "استخدامات السكر"؛ حيث يصف ناصر خسرو بذهول كبير الكميات الضخمة من السكر التي يتم استهلاكها في صنع الحلويات والمشروبات لكثرة الاحتفالات في مصر خلال العصر الفاطمي، وكيف أن سوق الحلوانيين يزدهر وتنشط الحركة فيه بشكل كبير لما يحضّر فيه من أطباق ومجسمات للحلوى، فكانت كتاباته ووصفه الدقيق في كثير من الأحيان يساعدني في رسم صورة عن القيمة الكبيرة التي أولّاها الناس لمادة السكر رغم كونه مادة كمالية، كما يساهم في رسم صورة عن دوره الاقتصادي الكبير من خلال الحركة النشطة له داخل الأسواق والاستهلاك المفرط والضخم له في مختلف المناسبات التي كثرت وتنوعت في الفترة التي زار فيها مصر.

- "نزهة المشتاق في اختراق الآفاق"، لمحمد بن محمد بن عبد الله بن إدريس الحسني، المعروف بالشرif الإدريسي (ت 560هـ/1165م)؛ الذي يعتبر من أحد كبار الجغرافيين في التاريخ ومؤسسي علم الجغرافيا، ويعتبر كتابه موسوعة جغرافية للعالم في القرن 6هـ/12م، وهو في مجلدين؛ حيث تضمّن هذا الكتاب على جميع المعلومات التي دونها القدماء حول الجغرافيا، وأضاف إليها المؤلف الإدريسي معارفه وعلومه واكتشافاته².

ويمكن أن أقول بأنه من أفضل المصادر الجغرافية التي ساعدتني في كتابة مذكرتي لما احتواه مؤلفه من معلومات تتحدث عن أماكن زراعة قصب السكر ومعاصره ومطابخه وفي بعض الأحيان تكون أكثر دقة كإعطائنا معطيات رقمية حول ذلك؛ كعدد المعاصر الموجودة في كل مدينة بالضبط، ليس هذا فحسب وإنما ساهم في تقديم معلومات حول نشاطه التجاري

¹ تحقيق: يحيى الخشاب، دار الكتاب الجديد، بيروت، ط3، 1983م.

² نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة، مصر، 2002م، ج1. 2.

من عمليات توزيع لمادة السكر (استيراد وتصدير) ما ساعدني في رسم صورة وخريطة للمبادلات والطرق التجارية التي سلكها السكر خلال القرن 6هـ/12م.

- "معجم البلدان"، لمؤلفه شهاب الدين أبو عبد الله ياقوت بن عبد الله الحموي (ت 626هـ/1178م)؛ فألف كتباً عدة كان أهمها معجم البلدان؛ الذي يعتبر من أهم المعاجم التي تناولت الأوضاع الاقتصادية في البلدان الإسلامية¹؛ حيث اهتم بذكر المدن والقرى والأصقاع في البلاد الإسلامية، وتحدث في ترجمته لكل موقع عن طبيعتها، ومقدار الضرائب التي يدفعها هذا البلد والإقطاعات التي منحتها الدولة، كما تحدث عن الحياة الزراعية والصناعية بمختلف نشاطاتها وما تشتهر به المنطقة، وبحكم كونه تاجراً فقد اهتم بذكر الطرق التجارية والأسواق والموانئ والوكلاء التجاريين، كما تطرق للحديث في بعض الأحيان عن المكايل والموازين والنقود في بعض المناطق.

بالنسبة لموضوع بحثي فقد استفدت من هذا المصدر في كثير من الأحيان لمعرفة الأماكن التي انتشرت فيها زراعة قصب السكر بكثرة وأهم المدن التي عرفت نشاطاً صناعياً لهذه المادة، والتي يمكن اعتبارها مركزاً تجارياً له من خلال الإشارات التي يوردها عند الحديث عن مدينة أو قرية أو منطقة ما.

أ/2- المصادر الأدبية:

شكلت المصادر الأدبية دوراً بارزاً في رسم معالم موضوع بحثي؛ ذلك أن الأدباء والشعراء كانوا يتحدثون عن واقع الحياة العامة للمجتمع، فكان لإنتاجهم الفكري دور مهم في إثراء الفصل الثاني خاصة في العنصر الذي يتحدث عن أنواع السكر وكذا استخداماته المختلفة، لذا رأيت بأن أقدم المصادر الأدبية على بعض المصادر الأخرى لما تحمله من قيمة علمية تاريخية أردت أن أبرزها وأسلط الضوء عليها لأظهر للقارئ أهمية الدراسات الأدبية في الجانب الاقتصادي بصفة عامة والعناصر الجزئية المكونة للجانب الاقتصادي بشكل خاص كمادة السكر على سبيل المثال.

- ديوان كشاجم، لمؤلفه كشاجم محمود بن الحسين الرملي (ت 360هـ/970م)، يعتبر كشاجم شاعراً وكاتباً معروفاً آنذاك، له عدة دواوين شعر كان من بينها "ديوان كشاجم"²؛ هذا المؤلف

¹ معجم البلدان، دار صادر، بيروت، ط2، 1995م، ج1. 3. 4.

² تحقيق: أبو عبد الله محمد حسن إسماعيل الشافعي، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط1، 1998م.

الذي اعتمدت عليه في بحثي واستفدت منه في وصف قصب السكر من خلال الأبيات الشعرية التي كتبها تعبيراً عن شدة حلاوته ولأثره الكبير في نفسه، فكان لأبياته دعم لموضوع بحثي خاصة العنصر الذي يتحدث عن خصائص السكر.

-**الثعالبي**، عبد الملك بن محمد بن إسماعيل أبو منصور (ت 429هـ/1038م)، صنف كتباً كثيرة كانت استفادتي منها في موضوع بحثي معتبرة، وفي محلها حيث سدت المعلومات المتناثرة في مؤلفاته الثغرات الموجودة في بعض عناصر بحثي، فكانت من المصادر التي لا يمكن أن أنكر أهميتها خاصة عند الحديث عن أنواع السكر والتعريف ببعضها، والاستخدامات التي يدخل فيها مثل بعض الأكلات، فكانت مؤلفاته " خاص الخاص"، و"ثمار القلوب في المضاف والمنسوب"، و"الشكوى والعتاب وما وقع للخلان والأصحاب"، و"يتيمة الدهر في محاسن أهل العصر" من المؤلفات الأدبية التي تحوي في طياتها معلومات تخص الجانب الاقتصادي للمجتمعات والتي وجب إظهارها للقارئ وتبسيط الضوء عليها من أجل البحث في ثناياها لإثراء الدراسات الاقتصادية.

- "غرائب التنبيهات على عجائب التشبيهات"، لابن ظافر الأزدي المصري (ت 613هـ/1216م)، من الشعراء والأدباء المؤرخين البارزين في عصره، يعتبر كتابه من المؤلفات التي جمعت بين البلاغة والإنشاء والتشبيه؛ فهذا الأخير يعتبر فن من فنون التعبير الشعري الذي أولع به شعراء العرب بما فيهم ابن ظافر الأزدي¹، ومؤلفه الذي بين يديّ يمكن أن نقف من خلاله على أسرار كثيرة في حياة العرب ومظاهر نشاطهم وحضارتهم الزاهرة من عادات وتقاليد، وفي الأذواق في الطعام والشراب؛ وهو ما لمستّه ووقفت عليه عند قراءتي له، وقد خصص لقصب السكر أبياتاً يصفه فيها شكلاً وطعماً أستقيت منها بعض الخصائص والصفات التي يمتاز بها قصب السكر، والأنواع التي يمكن أن يحتوي عليها السكر.

هذا النوع من الكتابات امتاز به كذلك خليل بن أيبك الصفدي (ت 764هـ/1363م)، حيث ألف في هذا المجال "الكشف والتنبيه على الوصف والتشبيه"²؛ وقد خصص في تشبيهاته الشعرية للنباتات جزء خاص بقصب السكر عبارة عن أبيات شعرية جمعها من دواوين شعراء ورتبها، استفدت من خلالها في رسم صورة عن الرغبة الكبيرة لأصحاب تلك

¹ تحقيق: محمد زغلول سلام، مصطفى الصاوي الجويني، دار المعارف، القاهرة، ط2، دت.

² تحقيق: هلال ناجي، وليد بن أحمد الحسين، الحكمة، ليدز، بريطانيا، ط1، 1999م.

المجتمعات في استهلاك السكر والقيمة الغذائية له، وما وصل إليه من أهمية باعتباره كمادة غذائية كمالية.

- "نهاية الأرب في فنون الأدب"، للمؤرخ المصري شهاب الدين النويري (ت733هـ/1333) أنجزها قبل عام 721هـ، يعتبر مؤلفه موسوعة أدبية جمع فيها النويري خلاصة التراث العربي في شقيه الأدب والتاريخ، وقد صنفته في كتب الأدب باعتباره فيه خلاصة الأدب إلا أنني اعتمدت على العديد من الأجزاء بما فيها التاريخية¹.

يعتبر هذا الكتاب من أهم المصادر الأدبية التي ساعدتني في موضوع بحثي بالرغم من أنه في فترة متأخرة قليلاً عن الإطار الزمني الذي حددته إلا أنه أراح الغموض عن الكثير من المصطلحات التي تتعلق بالسكر وإنتاجه، وهو من بين المصادر التي قدمت لنا طريقة واضحة عن زراعة قصب السكر وبعض الأدوات التي كانت تستعمل في السقي، والتقنيات التي اعتمدها الفلاحون في العملية الزراعية، ولم يقتصر الأمر على النشاط الزراعي له فقط بل تتطرق للحديث عن طريقة صناعة السكر واعتصاره، والتقنيات الصناعية له، لذلك اعتبره من أهم المصادر الأدبية التي لها وزنها وقيمتها في دراسة التاريخ الاقتصادي التي لا يجب أن نغفل عن أهميتها.

- **صبح الأعشى في صناعة الإنشاء**، لمؤلفه أبو العباس أحمد القلقشندي (ت820هـ/1417)، لديوان الإنشاء منذ أيام الدولة الفاطمية تاريخ حافل، وقد كان لفترة طويلة من الزمن مدرسة أدبية يجتمع فيها أقطاب الكتابة وأئمة النثر والبلاغة، ظل القلقشندي قائماً بالعمل في ديوان الإنشاء لفترة طويلة سمحت له بإنتاج هذا المؤلف القيم الذي يذكره صاحب المؤلف في مقدمته بـ "صبح الأعشى في كتابة الإنشاء"².

ساهم في إثراء موضوع بحثي لما في مؤلفه من معلومات غزيرة جداً ومهمة يحتاجها الباحث في التاريخ الاقتصادي للمجتمعات؛ ففي كتابه حديث عن أماكن انتشار زراعة قصب السكر في بعض المدن، والمطابخ التي تقوم بإعداد السكر، كذلك تطرق للحديث عن البيوتات التي تخزن فيها كميات السكر للاستخدامات المختلفة، وبيت الشراب الذي يحتوي على المشروب الخاص بالسكر، والكميات التي تصرف فيها ومصرفها السنوي من ذلك.

¹ تحقيق: علي بولحم، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، د.ت، ج2، 8، 11، 12، 23، 28، 29، 30، 31، 32.

² دار الكتب الخديوية، المطبعة الأميرية بالقاهرة، 1914م، ج2، 3، 4، 12.

أ/3- كتب الفلاحة:

تعتبر كتب الفلاحة من أعظم المصادر الموسوعية عن الزراعة والبستنة وتربية الحيوانات، ومجموعة ضخمة من المقتبسات من تقاليد وطروح زراعية مسبقة، حيث يتطرق هذا النوع من المؤلفات للحديث عن كيفية تعهد الأفراد لخدمة الأرض وتطبيبها بالحرث والزبل قبل زرعها أو غرسها من أجل توفير الضروري من غذائهم، وهو ما استفدت منه في موضوع مذكرتي رغم انها كتب اندلسية إلا أنها أعطتنا معلومات عن زراعة السكر في العصر الوسيط؛ حيث تطرق كل من: أبو حنيفة احمد بن داود الدينوري (ت281هـ/894م)، في "كتاب النبات"، والبعلبكي قسطا بن لوقا (ت300هـ/912م)، في كتابه "الفلاحة الرومية"، والإشبيلي يحيى ابن العوام (ت580هـ/1185م)، في مؤلفه "الفلاحة" إلى الحديث عن طريقة غرس قصب السكر؛ حيث قدم للفلاحين مجموعة من الوصايا تبدأ بطريقة بتهيئة الأرض، ثم طريقة غرس (وضع) القصب، وفي الأخير مرحلة السقي؛ أين أحكم علماء الفلاحة كيفية السقي بشكل دقيق ومضبوط من أجل إنتاج جيد لقصب السكر، ووضعوا الشهور التي يجب أن تسقى فيها الأرض والمدة التي يستغرقها السقي.

أ/4- المصادر الأثرية:

اعتمدت في هذا العمل على الجمع ما بين المصادر والمراجع التاريخية، والبقايا الأثرية لمواقع معاصر ومطابخ السكر التي لا تزال بعض معالمها موجودة وتمت دراستها، بالإضافة إلى الكشوفات الأثرية من خلال التنقيبات الحفرية التي أُقيمت في المواقع للخروج بصورة واضحة عن الأدوات والتقنيات المستخدمة في إنتاج السكر في الفترة محل الدراسة، ومن جهة أخرى أردت الإشارة إلى عدم تمكني من الحصول على معطيات وفيرة في هذا الجانب فيما يخص بلاد مصر لعرض أهم الأدوات المستعملة في معاصرها وتقنيات عملها.

الحقيقة أن تناول هذا الموضوع تاريخيا من خلال الكتب التاريخية دون الالتفات إلى المصادر الأثرية والأعمال التنقيبية والحفريات التي تقام في المواقع الأثرية لا يمكن أن يقدم لي تفصيلا دقيقا عن طريقة صناعة السكر؛ ولحسن الحظ ظلت الكثير من المواقع موجودة ومعظم معداتها في حالة جيدة؛ مثل موقع طواحين السكر في غور الصافي بالأردن والذي

وقفت على بقايا الأثرية¹، وموقع طواحين السكر بأريحا، وفي مجمع هيئة الاستتارى بـ"عكا" وغيرها من المواقع الأثرية الأخرى.

بالإضافة إلى التنقيبات الحفرية والكشوفات المسحية التي تمت في تلك المواقع من طرف الخبراء والتي كشفت عن الكثير من الآلات والأدوات المستعملة في العملية الإنتاجية؛ ما جعلها تعطينا صورة عن هيكل ونظام عمل تلك المعاصر والمطابخ.

أ/5- كتب الحسبة:

تعتبر الحسبة من المؤسسات المهمة في الدولة من الناحية الاقتصادية؛ حيث كان لها أهمية ودور كبير في فرض الرقابة على الأسواق وتنظيمها، مثل مراقبة نظافة المحلات خاصة التي تعنى بصناعة المواد الغذائية؛ هذه الأخيرة التي وجدنا كتب الحسبة تشير إليها وبشكل دقيق وتحرص على أن يمر عليها المحتسب بشكل يومي؛ فساعدني ذلك كثيرا في جمع معلومات تخص الفصل الأخير من موضوع دراستي الذي تطرقت فيه إلى سوق السكرين والحلوانيين، والنشاط القائم داخلهما.

كان لمصادر الحسبة دور كبير في تقديم معلومات واضحة حول تلك الأسواق وكيف كان وضعها خلال الفترة الممتدة من القرن 4-7هـ/10-13م، وأمدتنا ببعض المعطيات الرقمية حول المكايل والموازين والأسعار الخاصة بمادة السكر، وكذا المواد الغذائية التي تقوم عليه كالحلويات وبعض الأكلات، ومن بين تلك المصادر التي تم الاعتماد عليها بشكل كبير نذكر: "الرتبة في طلب الحسبة" لـ الماوردي علي بن محمد بن حبيب (ت450هـ)، و"نهاية الرتبة الظرفية في طلب الحسبة الشريفة" لـ الشيزري عبد الرحمان بن عبد الله (ت590هـ)، و"نهاية الرتبة في طلب الحسبة" لـ ابن بسام محمد بن أحمد (ت626هـ).

أ/6- كتب الطبخ:

بفعل احتلال المطبخ حيزا كبيرا في الحياة اليومية للناس كان لابد له من أن يترك بصماته الواضحة على المعارف الإنسانية من علوم وفنون وآداب؛ فكتب الطبخ تروي لنا سيرته وتاريخ مكوناته والأبعاد الثقافية والاجتماعية التي ينطوي عليها، والأبعاد المعمارية؛ حيث يقدم لنا مخطط عن طرق بناء المنازل قديما وأماكن المطابخ داخل السكنات والأسواق (مطابخ عامة، وأخرى خاصة)، كل هذه العناصر احتواها هذا النوع من المصادر التي

¹ كان ذلك خلال الزيارة الميدانية للموقع يوم: 2023/11/28م.

اطلعتُ عليها وعلى مكنوناتها، وما همّني أكثر في تلك المعلومات التاريخية المتواجدة في مصادر الطبخ هو الاستخدامات التي يدخل فيها السكر؛ لأعرف مدى أهميته في الحياة الاجتماعية للأفراد ومن ثمّ استنتج دوره الاقتصادي من خلال الكميات التي توفرها دور ومخازن السكر لقصور السلاطين والأسواق يومية، وأسعاره التي تتزايد وتتناقص حسب المناسبات والأوضاع.

فكان من أهم كتب الطبخ التي وصلت إلينا وتمكنت من الاطلاع عليها " كتاب الطبخ" لـ البغدادي محمد بن الحسن بن محمد الكاتب (ت622هـ/1226م)، أعاد نشره: فخري البارودي، وذيل عليه بكتاب: معجم المآكل الدمشقية، و كتاب " مختصر الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب، "وصفات طعام حلبية"، لـ ابن العديم(ت660هـ)، و " كنز الفوائد في تنويع الموائد" لمؤلف مجهول(ت نهاية القرن 7هـ).

أ/6- كتب الطب:

لعل القارئ يتساءل عن دور كتب الطب في دراسة التاريخ الاقتصادي للمجتمعات؛ فوجب أن أوجه نظره إلى بعض الجزئيات التي تدخل في مكونات الطب والتي تساهم في الحركة الاقتصادية بطريقة مباشرة؛ ونضرب في ذلك خير مثال عن مادة السكر التي اعتبرت من المواد العلاجية في بداية العصور الوسطى قبل أن تدخل إلى المطبخ، واستمرت أهميته طيلة الفترة الممتدة من القرن 4-7هـ/10-13م؛ أين سعت الحكومات المتعاقبة على حكم مصر والشام إلى توفيره للبيمارستانات، ووصفه الأطباء وأصحاب الدكاكين للمرضى في الكثير من الحالات، وتزداد قيمته وسعره خاصة في وقت انتشار الأوبئة والطواعين ذلك للمعتقدات السائدة بشفائهم منها بتناولهم له؛ فيتسارع الناس على شراؤه بكميات كبيرة وتخزينه رغم زيادة سعره، الأمر الذي يجعل منه مادة لها دورها في تفعيل النشاط التجاري (من بيع وشراء داخل السوق المحلية).

ومن الكتب الطبية التي اعتمدت عليها في موضوع دراستي خاصة في عنصر استخدامات السكر العلاجية نذكر أهمها: "الحاوي في الطب" للرازي(ت313هـ/925م)، كتاب "القانون في الطب" لابن سينا(ت427هـ/1023م)، "الأقرباديين في الطب" لأبو حامد السمرقندي(ت619هـ/1222م)، "جامع الغرض في حفظ الصحة ودفع المرض" لابن القف

الركبي (685هـ/1286م)، "الشامل في الصناعة الطبية، الأدوية والأغذية" لابن النفيس (ت 687هـ/1289م).

أ/7- مصادر التاريخ:

الحديث عن مادة السكر في مصادر التاريخ العام قليلة تكاد تكون نادرة وبإشارات بسيطة في كثير من الأحيان غير أن هذا لا ينفي وجود معلومات احتوتها بعض المصادر وكان لها وزنها رغم قلتها، كما وجب التنويه إلى أن المصادر التي ساهمت في إثراء بحثي أغلبها كان في فترات متأخرة عن الإطار الزمني الذي حددته، لذلك يمكن أن أذكر أهم ما اعتمدت عليه طيلة فترة الدراسة والبحث من تلك المصادر:

- ابن زولاق أبو محمد الفقيه الليثي المصري (ت 387هـ/998م)، فضائل مصر وأخبارها وخواصها¹، أفادني هذا المصدر في معرفة أوقات زراعة قصب السكر بالأشهر القبطية، والطريقة الصحيحة لغرسه، والأوقات التي يعصر فيها القصب ووقت نضجه.

- ابن مماتي (ت 606هـ/1209)، قوانين الدواوين²؛ يتحدث هذا الكتاب عن جغرافية القطر المصري في العهد الأيوبي، وتعرض فيه إلى شؤون البلاد الزراعية من أنظمة الري وأنواع المزروعات وأوقات غرسها وسقيها وغيرها من الأنشطة، كما يوجد فيه ملاحظات كثيرة عن السنة القبطية وعلاقتها بالزراعة ما مكّني من الاستفادة منه بشكل كبير؛ حيث تتطرق إلى ذكر طرق زراعة قصب السكر والأيام والشهور التي يسقى فيها، كما لجأت إليه في التعريف ببعض المصطلحات الخاصة بالزراعة، ومقدار الضرائب المستخرجة، وخراج الرأس من قصب السكر.

- عز الدين بن الأثير أبو الحسن علي بن أبي الكرم (ت 630هـ/1232م)، الكامل في التاريخ³؛ كتب ابن الأثير تاريخه بأسلوب مرسل وقدّم مادة خبرية بعبارات موجزة واضحة، سرد فيها حوادث السنين بشكل مرتب، وقد استفدت منه في كثير من المرات خاصة في حديثه عن الأوبئة والأمراض والمجاعات التي تشكل في بعض الأحيان معوقات للإنتاج

¹ تحقيق: علي محمد عمر، الهيئة المصرية العامة للكتاب، مكتبة الأسرة، 1999م.

² تحقيق: عزيز سوريال عطية، مكتبة مدبولي، القاهرة، ط1، 1991م.

³ تحقيق: عمر عبد السلام تدمري، دار الكتب العربي، بيروت، لبنان، ط1، 1997م، ج8. 9. 10.

الزراعي لقصب السكر، كذلك في سرده لبعض الحوادث معلومات حول قطاع الطرق وسلبهم لسلع التجار بما فيها سلعة السكر وأمدنا بكميات معلومة حول ذلك تفيد عنصر التجارة.

- **الناقلي الصفدي الشافعي (685هـ/1287م)**، تاريخ الفيوم وبلاده¹؛ يتحدث الناقلي في مؤلفه هذا عن مزاج إقليم الفيوم من حيث هوائه ومائه وأسباب جريان وانقطاع مائه، كما تطرق إلى ذكر الساكنين به وتقسيمهم إلى قرى ومدن، وما اشتمل عليه من مزروعات وضريبة كل محصول؛ وهو ما ساعدني في معرفة مجمل ما ينتجه إقليم الفيوم من محصول القصب وضريبة الأرض المزروعة قصب، كذلك أمدني بمعلومات عن عدد المعاصر التي كانت موجودة في هذا الإقليم.

- **ابن الحاج (737هـ/1337م)**، المدخل²؛ في هذا المؤلف فصل يتحدث فيه ابن الحاج عن تصرف الناس في صنائعهم ومعاشهم، وفصل في الخابية التي يطبخ فيها السكر، وقد استفدت منه بشكل خاص في الأدوات والتقنيات التي يعتمد عليها عمال السكر وأماكن تخزينه وطريقة صنعه، كذلك استخداماته العلاجية، والحيل التي يمكن أن يقوم بها بائعو السكر في الأسواق، وبعض الإشارات حول العوامل المساهمة في إنتاجه.

- **جمال الدين أبي الحاسن يوسف بن تغري بردي (874هـ/1470م)**، النجوم الزاهرة في ملوك مصر والقاهرة³؛ هذا الكتاب ثري جدا بمعطيات تاريخية دونها الكاتب من خلال ذكره للأحداث التي عاشتها مصر في كل سنة، وقد استفدت منه في جوانب كثيرة من موضوع بحثي، خاصة في عنصر العوامل التي ساهمت في تدهور إنتاج السكر، والضرائب والغرامات والمكوس المفروضة على زراعة قصب السكر، كما اعتمدت عليه في معرفة بعض الأنواع من السكر التي كانت معروفة في مصر، والاستخدامات التي يدخل فيها .

- **تقي الدين المقرئزي، أبو العباس الحسيني العبيدي (845هـ/1441م)**؛ له تصانيف عديدة، استفدت من بعضها كثيرا وكانت بمثابة معطيات تاريخية مرجعية أساسية لموضوع بحثي بالرغم من أنه عاش في فترة متأخرة عن الإطار الزمني لموضوع دراستي إلا أن مؤلفاته كانت أساسا يرجع إليها الباحث في العصور القديمة والسابقة للفترة التي عاشها،

¹ المطبعة الأهلية، مطبعة بولاق الأميرية، القاهرة، 1898م.

² دار التراث، دط، دت، ج 3. 4.

³ دار الكتب المصرية، القاهرة، 1936م، ج 4. 6.

فنجده يتحدث عن مصر خلال العصر الفاطمي والأيوبي بدقة، أين استقذت من المعلومات الموجودة في مؤلفاته والتي تتحدث عن السكر في جميع عناصر موضوع بحثي تقريبا. حيث نجده تحدث عن الأماكن التي انتشرت فيها مزارع السكر في مصر، والمعاصر والمطابخ السلطانية والعامة، كذلك بعض طرق زراعة وصناعة السكر والأدوات المستخدمة في ذلك، والأوزان والأسعار التي وصل إليها السكر داخل السوق، بالإضافة إلى المناسبات التي استخدم فيها السكر في الحلويات والمشروبات، وبعض الاستخدامات الأخرى للسكر، لذلك تعتبر مؤلفات المقرئزي من المصادر المهمة التي لا غنى عنها في موضوع دراستي، والتي كانت كالتالي: "المواعظ والاعتبار بذكر الخطط والآثار"، و"تعاط الحنفا بأخبار الأئمة الفاطميين الخلفاء"، و"إغاثة الأئمة بكشف الغمة"، و"السلوك لمعرفة دول الملوك".

ب/ المراجع:

من أهم المراجع التي اعتمدت عليها في دراستي ما يلي:

ب/1- مراجع عربية:

- راشد البراوي، حالة مصر الاقتصادية في عهد الفاطميين؛ من أهم المراجع العربية التي ساهمت في تقديم معلومات قاعدية حول موضوع بحثي، حيث اعتمدت عليه في بداية البحث وجمع المعلومات حول النشاط الزراعي لقصب السكر في مصر خاصة خلال القرن 4-5هـ/10-11م، بالإضافة إلى بعض الإشارات حول النشاط التجاري للسكر.

- عاصم محمد رزق، مراكز الصناعة في مصر الإسلامية¹؛ احتوى هذا المرجع على عنصر كامل يتحدث عن صناعة السكر والعسل في مصر مع إشارات إلى تاريخ بداية هذه الصناعة فيها، وأهم الطوائف التي اشتغلت في صناعة السكر وامتلكت مطابخ خاصة لإنتاجه، بالإضافة إلى تقديم معلومات مهمة تتحدث عن المدن التي اشتهرت بإنتاجها الوفير لقصب السكر والمدن التي اعتبرت مراكز لصناعته، كذلك الدور الذي لعبه السكر في تنامي أو اضطراد الدولة من الجانب الاقتصادي.

- محمد رمزي، القاموس الجغرافي للبلاد المصرية من عهد القدماء المصريين إلى سنة 1945م²؛ يعتبر من المراجع المهمة في ضبط المناطق (المدن والبلدات) التي أشرت إليها

¹ الهيئة المصرية العامة للكتاب، د.ط، 1989م.

² الهيئة المصرية العامة للكتاب، 1994م، القسم الأول، ج 1. 3. 4.

في موضوع البحث خلال التطرق لأماكن انتشار زراعة وصناعة السكر في مصر، حيث يتغير مكان المدينة أو يتغير اسمها أو تصبح تابعة لمقاطعة أخرى مع تغير الزمان، فيتيح لنا هذا المرجع معرفة المكان بالضبط في القديم وما يقابله من اسم ومكان في الوقت الحالي.

- نبيل محمد عبد العزيز، **المطبخ السلطاني زمن الأيوبيين والمماليك**¹؛ هذا المرجع من أهم المراجع التي تمكنت من الحصول عليها وأضافت إلى موضوع بحثي معلومات غاية في الأهمية من ناحية الاستخدامات الغذائية لمادة السكر، وتقديم صورة عن حالة المطبخ السلطاني الذي كان موقده لا ينطفئ لكثرة إعداد الوجبات فيه، وما يهم في تلك المعلومات هو ما توصلت إلى معرفته عن مادة السكر داخل تلك المطابخ والتي غيرت بعض الأفكار عن مدى أهمية هذه المادة الكمالية، فلم تخلو مائدة السلطان من مادة السكر طيلة اليوم فكانت بمقام العناصر التي تزين موائد وأسمطة السلاطين والأمراء، ونقصد بذلك أنه كان يدخل في جميع المأكولات التي كانت تعدُّ بالإضافة إلى المشروبات التي تنوعت أشكالها.

- محمد محمد أمين، ليلي علي إبراهيم، **المصطلحات المعمارية في الوثائق المملوكية (648-923هـ / 1250-1517م)**²؛ قدّم هذا المرجع معلومات تاريخية عن معاصر ومطابخ السكر من الناحية المعمارية والتي أفادتني في معرفة عناصر ومكونات المعصرة أو المطبخ، تمكنت من خلال الوصف المقدم في الكتاب من رسم صورة توضح للقارئ ذلك المكان الذي كان يمثل مركز إنتاج السكر، بالرغم من أنه في فترة متأخرة من موضوع الدراسة إلا أنه يبين التغيرات التي يمكن أن تكون قد طرأت على البنية أو الهندسة المعمارية للمعاصر أو المطابخ من فترة لأخرى ومن قرن لآخر.

- حاتم عبد الرحمان الطحاوي، **الصلبيون في بلاد الشام، صفحات من النشاط الاقتصادي**³؛ كانت قوافل السفن التجارية الأوربية وبالأخص الإيطالية (جنوة والبندقية وبيزا) تبحر إلى موانئ المستعمرات الصليبية بالشام وتنقل السلع والبضائع الغربية إلى موانئ الشام والعكس، وهذه الحركة التجارية التي تطرق إليها هذا المرجع بالتفصيل ساهمت في

¹ مكتبة الأنجلو المصرية، القاهرة، مصر، د. ت.

² دار النشر بالجامعة الأمريكية، القاهرة، ط1، 1990م.

³ مركز كمبيوتر علوم اسلامي، دت.

جمع بعض المعلومات حول كيفية انتقال زراعة قصب السكر نحو أوروبا، والطرق التجارية التي سلكها السكر، كما حدد لنا المبادلات التجارية لمادة السكر (بلاد الشام نحو أوروبا).

- ب/2- مراجع أجنبية:

بالنسبة للمراجع الأجنبية فقد اعتمدت على مجموعة من الكتب التي تحدثت عن تاريخ ظهور مادة السكر، وبالرغم من اختلاف آراء المؤلفين حول الإطار المكاني والزمني لظهور زراعة قصب السكر إلا أن منهج المقارنة والتحليل الذي اعتمدت عليه في دراستي للموضوع ساهم في الوصول إلى بعض الحقائق التاريخية التي تخلص في الأخير إلى معلومات تفيد في رسم صورة وخريطة للمسار الذي سلكه قصب السكر في انتشار زراعته حتى وصل إلى الشرق الأوسط وبالضبط في بلاد الشام ومصر.

بالنسبة للنشاط الصناعي والتجاري لمادة السكر فقد كان في المراجع الأجنبية معلومات قيمة جدا من ناحية تقنيات صناعته، واحتوائها على صور لبعض الأدوات المستخدمة في إنتاجه والتطورات التي طرأت على تلك الوسائل من القرن 4-7هـ/10-13م والتي جمعت من خلال التنقيبات والحفريات التي قام بها الباحثون في المواقع الأثرية، بالإضافة إلى وجود إشارات حول أسعاره والمبادلات التجارية التي نشطت بفعل سلعة السكر مع مصر وبلاد الشام وبقية دول العالم وبالأخص مع أوروبا.

ومن جملة تلك المراجع نذكر أهمها:

باللغة الفرنسية:

- Charlotte radt, *Aperçu sur l'histoire de la canne à sucre*, Journal d'agriculture tropicale et de botanique appliquée, vol. 17, n°1-4,1970.
- Eric birlouez, *une brève histoire du sucre et du sucré*, (conférence de M. Eric birlouez lors des 13e entretiens de nutrition de l'institut pasteur de lille « 13 desserts, le plaisir à table : une brève histoire du sucre et du sucré » - Juin 2011.
- Jean-Louis Flandrin, *Le Sucre dans les livres de cuisine français du XIVe au XVIIIe siècle*, Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée, 35^e année,1988.

باللغة الإنجليزية:

- Anat Peled, *Sugar in the Kingdom of Jerusalem – a crusader industry between east and west*, Avshalom Institute, Israel antiquities authority, the Jerusalem archaeological park the Jaffa cultural heritage project.
- H.C. Prinsen-Geerligs, *The world's cane sugar industry (past and present)*, norman rodger, Altrincham (Manchester),1912.

-Konstantinos D.Politis, *The origins of the sugar industry and the transmission of ancient greek and medieval arab science and technology from the near east to europe*, proceedings of the international conference athens 23May2015.

-Sato Tsugitaka, *sugar in the economic life of mamluk egypt*, mamluk studies review, vol .8 ,no .2 ,2004.

خطة الدراسة:

لدراسة هذا الموضوع بشكل أشمل وأكمل ووفقا للمادة التاريخية التي تمكنت من الحصول عليها حول الموضوع وتصورا للإشكالية المطروحة فقد وضعت خطة عمل حسب التقسيم التالي: مقدمة وثلاث فصول وخاتمة.

فيما يخص الفصل الأول المعنون بـ "المسار التاريخي والجغرافي لتطور نشاط زراعة قصب السكر في مصر وبلاد الشام"؛ تم تقسيمه إلى سبعة مباحث حاولت فيها ضبط السياق التاريخي والجغرافي لانتشار وتطور زراعة قصب السكر؛ فكان المبحث الأول لتوضيح الأصول التاريخية لزراعة قصب السكر وذلك من ما قبل التاريخ إلى غاية القرن 7/13م، وكيف انتقل طيلة تلك الفترة من موطنه الأصلي إلى غاية وصوله إلى بلدان المشرق الاسلامي وازدهاره على وجه الخصوص في بلاد الشام ومصر، ليأتي المبحث الثاني مفصلا للعوامل والأسباب التي ساهمت في ذلك الانتشار.

المبحث الثالث تحدث فيه بطريقة مفصلة عن أماكن انتشار زراعة قصب السكر في كل من مصر والشام في الفترة الممتدة من القرن 4-7هـ/10-13م وضخامة الإنتاج فيهما حتى وصل انتشاره إلى الكثير من القرى والضياح، وكيف انتقلت الملكيات الزراعية من الخواص إلى الدولة في بعض الأماكن والفترات الزمنية. وكان المبحث الثالث عبارة عن تفسير لسبب ضخامة ذلك الإنتاج بطريقة سريعة في كلا البلدين والعوامل التي ساهمت في إنجاح العملية الزراعية لقصب السكر.

المبحث الخامس خصصته للحديث عن المراحل التي تمر بها العملية الزراعية لقصب السكر والتي تتميز كل مرحلة منها بخصوصيتها وأهميتها، والمبحث الذي يليه كان عرضا للوسائل والتقنيات المستخدمة في زراعته، أما المبحث الأخير فكان عبارة عن معطيات تاريخية تتحدث عن معوقات إنتاج قصب السكر في المنطقة.

الفصل الثاني بعنوان "صناعة وإنتاج مادة السكر: رحلة من حقول قصب السكر إلى إشباع رغبات متزايدة"، يتضمن ثمانية مباحث؛ تطرقت في المبحث الأول منه إلى الحديث عن خصائل السكر وأنواعه محاولة تسليط الضوء أكثر على الأنواع التي كانت منتشرة في مصر والشام آنذاك ويمكن أن يكون القارئ على غير دراية بها، وهو الهدف من دراستي للموضوع. أما المبحث الثاني فتعرضت فيه للعوامل المساهمة في تطوير صناعة السكر ليكون له أنواع غاية في الجودة. أما المبحث الثالث؛ فتطرقت فيه لذكر أهم المراكز التي انتشرت وازدهرت فيها صناعة السكر وكان فيها عدد كبير من المعاصر والمطابخ الخاصة بإنتاجه في مصر والشام، والتي انقسمت إلى مطابخ خاصة وأخرى عامة.

أما المبحث الرابع فاختص بمراحل صناعة السكر؛ التي لم تكل أقل أهمية من مراحل زراعته لما فيها من دقة وخطوات يجب أن تتم بشكل منظم وبفترات زمنية مضبوطة، كما تحتاج إلى رزانة وصبر كبيرين من أجل الحصول على مادة ذات جودة عالية، بالإضافة إلى أدوات وتقنيات تساعد على ذلك؛ وهو ما تطرقت إليه في المبحث المعنون بـ "التقنيات والأدوات المستخدمة في صناعة السكر"؛ أين وضحت الاختلاف الموجود في الأدوات والتقنيات الخاصة بالمعصرة على تلك التي يتم استخدامها في المطبخ.

ثم تطرقت في المبحث السادس إلى العمال المشرفون أو القائمون على صناعة السكر؛ وفي هذا المبحث حاولت إبراز دور هذه الفئة في إنجاح العملية الصناعية لمادة السكر لما يقومون به من مهام توزع عليهم حسب التخصص وبطريقة منتظمة لا يتدخل واحد منهم في عمل الآخر حتى يستمر الإنتاج. كان المبحث السابع بعنوان "العوامل المعيقة لصناعة السكر"؛ ذلك أن كل نشاط صناعي تواجهه في بعض الأحيان عراقيل تعيق عملية إنتاجه فكان حريا بي الإشارة إلى أهم العوامل التي يمكن أن تعرقل عملية صناعة السكر في مصر والشام خلال الفترة محل الدراسة.

المبحث الأخير يتحدث عن استخدامات السكر في مجتمعات مصر والشام؛ أردت في هذا المبحث تقديم صورة للقارئ حول مراحل تطور استخدام السكر في هذين البلدين طيلة الفترة الممتدة من القرن 4-7هـ/10-13م؛ وكيف انتقل استخدامه من خزانة الأدوية إلى رفوف المطابخ، ثم بات من المواد الكمالية لتلك المجتمعات لا يمكن الاستغناء عنه، وبذلك

يكون قد أخذ منحى اجتماعي، ولنؤكد للمُطَّلِع أيضا بأن هذه المادة قد اتسع استخدامها إلى الجانب السياسي وبات من المواد التي لها وزنها وقيمتها في كلا البلدين.

الفصل الثالث والأخير عنونته بـ " تجارة السكر ودورها في تفعيل النشاط الاقتصادي المحلي والعالمي لمنطقة مصر والشام"؛ قسمته إلى سبعة مباحث، فيما يخص المبحث الأول الذي يدور فحواه حول أسواق السكرين والحلوانيين فأردت أن أعرض فيه معطيات تشير إلى وجود مكان خاص يتم فيه بيع السكر والمواد الغذائية التي تُعمل منه كالحلويات، ولا يمكن التطرق لذكر أسواق السكر دون التعرض لسعره داخلها؛ وهو ما حاولت جمعه في هذا المبحث وعرضه من معطيات رقمية تقدم صورة عن نشاط هذه المادة داخل الأسواق التجارية ومعرفة ما إذا كان للسكر دور في تنشيط حركة البيع والشراء داخل السوق.

أما المبحث الثاني فيتحدث عن الدور والبيوتات التي خصصت كأماكن لتخزين وتوزيع السكر؛ ذلك أن المصادر كانت صامتة بشأن هذا العنصر فكانت لي الفرصة في هذه الدراسة أن أوجه نظر الباحث إلى هذه الجزئية المهمة في تاريخ مادة السكر، والتعريف بتلك المخازن التي ظلت قائمة ومسؤولة عن تخزين وتصريف السكر والصناعات الغذائية لفترة طويلة من الزمن في كلا البلدين، أما المبحث الثالث فخصصته للبحث عن العوامل المتحكمة في أسعار السكر باعتباره سلعة ثانوية لكنها مهمة لم يتمكن الناس من الاستغناء عنها حتى في أشدّ الأزمات التي مرّ بها البلدين.

المبحث الرابع تعرضت فيه لجزئية مهمة جدا في هذا الفصل والتي تتعلق بالمبادلات التجارية لمادة السكر؛ محاولة رسم صورة عن حجم تلك المبادلات وأضع بين يدي القارئ معطيات تاريخية توضح دور السكر في تفعيل التجارة بين منطقة مصر والشام ومع البلدان الخارجية، مشيرة إلى أهمية تلك المبادلات والمعاملات التجارية في بناء وربط جسور التواصل مع العالم أجمع من شرقه إلى غربه. المبحث الخامس كان بعنوان المراكز التجارية؛ وقد خصصته للحديث عن أهم المدن التي يمكن اعتبارها مركزا لتوزيع السكر وذلك بعد أن تعرضت للحديث عن المبادلات التجارية له في المبحث الذي سبقه لأتمكن من ضبط المعلومات خاصة بعد معرفة أهم المبادلات التجارية الداخلية التي كانت تتم في البلدين والمدن التي استوردت وصدرت السكر، فسُهل عليّ بعدها تحديد أهم المدن التي يمكن اعتبارها مركزا تجاريا ساعد في تنشيط حركة البيع والشراء له، والمبحث السادس كان

بعنوان الخريطة التجارية لنقل السكر؛ حاولت في هذا العنصر رسم صورة لأهم الطرق والمسالك التي أُشير فيها إلى مادة السكر كسلعة تم نقلها من خلالها، وقد اعتمدت في تحديد ذلك على ما تم عرضه في مبحث المبادلات التجارية كذلك.

أما المبحث السابع والأخير فكان عبارة عن دور السكر في تنشيط الحركة التجارية لمصر وبلاد الشام؛ أردت بذلك أن أُبين بأن هذه المادة لم يقتصر تأثيرها على الجانب الزراعي والصناعي فقط بل امتد ليشمل التجارة؛ حيث كان له دورٌ فعال في تنشيط الحركة التجارية في العديد من المناطق حول العالم، ودوري في هذه الدراسة إبراز ذلك الدور وإظهار مكانة السكر الاقتصادية لكلا البلدين طيلة الفترة الممتدة من القرن 4-7هـ/10-13م.

أنهيت هذه الفصول بخاتمة تضمنت النتائج التي توصلت إليها في هذه الدراسة في الحدود الزمانية والمكانية، ووضعت ملاحق وقائمة بالمصادر والمراجع العربية والأجنبية التي أسهمت في بناء هيكل الموضوع.

صعوبات الدراسة:

إن دراسة الجزئيات في التاريخ الاقتصادي ومحاولة حل إشكاليات أدوارها في تفعيل النشاط الحضاري للمدن والاقتصادي للدول تحمل في مراحل البحث عنها صعوبات تتمثل أهمها في:

- قلة الدراسات المتخصصة في المواضيع الجزئية، وإذا وجدت بعض الأبحاث فإننا نجدها تتحدث عنها بشكل عام وبطرح غير معمق.

- المصادر العربية المعاصر لفترة موضوع الدراسة والمتاحة للقراءة أغفلت عن ذكر هذه المادة في كثير من الأحيان، واكتفت ببعض الإشارات التي أجدها متفرقة ومتناثرة في بطون أمهات تلك المصادر ما جعل من البحث يستغرق وقت أطول وأدق من أجل جمع المعطيات التاريخية وبالأخص الرقمية التي تكاد تكون منعدمة.

في حين الوثائق التاريخية مثل أوراق البردي ووثائق الجنيزا القاهرية وغيرها من المصادر بقيت خصة لم أتمكن من الوصول إليها والاطلاع على مكنوناتها، كذلك الأمر بالنسبة لبعض المراجع التي لم أتمكن من تحميلها وقراءتها لأنها غير متاحة للتحميل؛ وهي مفيدة جدا كانت يمكن أن تضيف لموضوع بحثي الكثير من المعلومات المهمة.

- بالرغم من احتواء المراجع الأجنبية على معلومات قيمة تخص موضوع البحث إلا أنني وجدت صعوبة في ترجمة بعض المصطلحات التي تخص تقنيات وأدوات صناعة السكر في بعض الأحيان، والتسميات التي تخص بعض المناطق الشامية خاصة في فترة الحروب الصليبية؛ حيث تم تغيير بعض أسماء المدن والقرى، ولم أجد ما يقابلها في المصادر أو المراجع العربية.

خطة البحث

السكر في اقتصاديات مصر وبلاد الشام من القرن 4-7 هـ / 10-13م

- بين الإنتاج والتوزيع -

مقدمة:

الفصل الأول: المسار التاريخي والجغرافي لتطور نشاط زراعة قصب السكر في مصر وبلاد الشام.

المبحث 01: الأصول التاريخية لزراعة قصب السكر (من ما قبل التاريخ إلى القرن 7هـ/13م)

المبحث 02: عوامل انتشار زراعة قصب السكر من العالم القديم إلى المشرق الإسلامي والغرب الأوروبي (من ما قبل التاريخ إلى غاية ق 7هـ/13م).

المبحث 3: قصب السكر نحو الصدارة في مصر وبلاد الشام (ضخامة الإنتاج ودعم السلطة من القرن 4هـ/10م إلى القرن 7هـ/13م)

المبحث 4: العوامل المساهمة في إنتاجية قصب السكر

المبحث 5: مراحل زراعة قصب السكر

المبحث 6: التقنيات والوسائل المستخدمة -بين التقاليد الزراعية القديمة ومحاولة زيادة الإنتاج-

المبحث 7: معيقات إنتاج قصب السكر في المنطقة

الفصل الثاني: صناعة وإنتاج مادة السكر: رحلة من حقول قصب السكر إلى

إشباع رغبات متزايدة.

المبحث 1: السكر: خصائصه وأنواعه

المبحث 2: العوامل المساهمة في تطوير صناعة السكر

المبحث 3: مراكز صناعة السكر: طبخ السكر مرتبط بمناطق إنتاج قصبه

المبحث 4: مراحل صناعة السكر

المبحث 5: التقنيات والأدوات المستخدمة في صناعة السكر

المبحث 6: العمال والموظفون القائمون على صناعة السكر

المبحث 7: العوامل المعيقة في صناعة السكر

المبحث 8: اتساع نطاق استخدام السكر في مجتمعات مصر والشام

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

- المبحث1: الأسواق المتخصصة (سوق السكرين والحلوانيين)
المبحث2: الدور والبيوتات المسؤولة عن تخزين السكر وتوزيعه.
المبحث3: العوامل المتحكمة في أسعار السكر
المبحث4: المبادلات التجارية لمادة السكر
المبحث5: المراكز التجارية
المبحث6: الخريطة التجارية لنقل السكر
المبحث7: إسهامات مادة السكر في تنشيط العلاقات التجارية لمصر و بلاد الشام.
الخاتمة.

ملاحق

قائمة المصادر والمراجع

قائمة الفهارس

ملخص الدراسة

الفصل الأول

المسار التاريخي والجغرافي لتطور

نشاط زراعة قصب السكر في

مصر وبلاد الشام.

يعدُّ السُّكَّر¹ من المواد الغذائية الهامة في حياة الإنسان؛ لدخوله في العديد من الاستخدامات التي تطورت مع الوقت وأخذت أشكالاً مختلفة حتى أصبح مادة لا يمكن الاستغناء عنها. فبعد قرون من اعتماد المجتمعات على السُّكَّر واعتيادهم على استهلاكه حتى حدود الإفراط في بعض الفترات، وبسبب جاذبية طعمه بات له وزنه ومكانته؛ أين فرض نفسه كمادة تنافس المواد الغذائية الأساسية مثل القمح في العصور الوسطى؛ الأمر الذي دفعني إلى البحث في أصل هذه المادة، وكيف انتشرت وذاع صيتها في مختلف الأقاليم؛ مشيرة إلى أهم العوامل التي ساهمت في انتشار ثقافة زراعة قصب السكر بشكل كبير، وذلك منذ أول ظهور له إلى غاية القرن 7هـ/13م.

وللتعمق في هذه الدراسة أكثر أردت تسليط الضوء على بلاد الشام ومصر كأهم منطقتين ساهمتا في تطوير زراعة وإنتاج السكر بشكل واضح وجلي خاصة في الفترة الممتدة من (ق4-7هـ/10-13م)؛ أين شهدت هذه الفترة حركة سريعة جدا لانتشار زراعته، كما أنهما مثلاً مركز لانطلاقه وتوزيعه نحو مختلف بلدان العالم آنذاك؛ وهو ما دفعني للتطرق

¹ أصل كلمة "سُكَّر" يأتي من اللغة السنسكريتية- إحدى أقدم اللغات الهندية المدونة- "ساركارا" والتي تعني: الرمل أو الحصى وفقاً لـ"كوتيليا"؛ وهو مؤلف هندي من القرن 4 ق.م. أما "السكر" عند اليونانيين فإنهم قالوا بأنه شيء يجلب إلينا من بلاد الهند والغرب من جنس العسل يجمد على القصب. وفي معجم اللغة العربية المزملة لفترة موضوعنا فإنهم ينسبونهم إلى اللفظ الفارسي "شكر"، لكنه معرّب. وبالنسبة لأطباء العصور الوسطى؛ فإن "السكر" هو غذاء "ساخن" و "رطب" يسهّل هضم الطعام.

أما الدراسات الحديثة فقد فصلت في الموضوع؛ أين نجد "جون ماير" Jean Meyer (من القرن 20م) في حديثه عن السكر يصرح: "لقول الحقيقة كلمة "سكر" تأخرت؛ حيث عرفت العصور الوسطى مصطلح "حلاوة العسل أو القصبية الحلوة"، ثم يستدرج قائلاً: الكلمة "سكر" هي نفسها من أصل هندي.

-Serge bouchet, Sucrer au moyen âge ... le sucre d'orient en occident, book, 2016, p02.
-Eric birlouez, Une brève histoire du sucre et du sucré, (conférence de M. Eric birlouez lors des 13e entretiens de nutrition de l'institut pasteur de lille « 13 desserts, le plaisir à table : une brève histoire du sucre et du sucré » - Juin 2011), p01.

-الأزدي الحسن بن دريد، جمهرة اللغة، تحقيق: رمزي منير بعلبكي، دار العلم للملايين، بيروت، ط1، 1987م، 719/2.
-Jean meyer, Histoire du sucre, collection outremer, editions des jonquères, Paris, 1989, p13.
للإستزادة ينظر: أبو الفرج بن القف الكركي، جامع الغرض في حفظ الصحة ودفع المرض، نسخة من مخطوطة الأصل محفوظة في المكتبة البريطانية، من مجموعة dahda، أدرج ناسخ المخطوطة الحالية اسمه وهو "سبير صرّوف"، انتهى من نسخ العمل عام 1830، لندن، ص 262.

-Maurice burac, La canne à sucre : la route Asie- Amérique, numilog.com, p 17.
-Charlotte radt, Aperçu sur l'histoire de la canne à sucre, Journal d'agriculture tropicale et de botanique appliquée, vol. 17, n°1-4, Janvier-février-mars-avril 1970, p141.

لذلك مبرزة مراحل توسع زراعة السكر، وزيادة وتضخم إنتاجه على مستوى هذين الإقليمين طيلة الفترة محل الدراسة، مشيرة إلى أهم العوامل التي ساعدت في ذلك.

وكما نعلم فإن المحاصيل الزراعية تمر بمراحل مختلفة حتى تصل للمستهلك؛ وطيلة تلك الفترة يحتاج المزارعون إلى وسائل وتقنيات تساعدهم في إنجاح العملية الزراعية؛ وهو ما سوف أحاول عرضه مع الإشارة إلى المعوقات التي يمكن أن يواجهها أصحاب الأراضي خلال المراحل الزراعية لقصب السكر والتي تنقص من قيمة ومردود الإنتاج أو تضعف جودته؛ وذلك استنادا لما تم ذكره في المصادر العربية المعاصرة والقريبة من فترة الدراسة، والمراجع الحديثة التي ساهمت في كثير من الأحيان في إزاحة اللبس عن بعض المعطيات والمفاهيم الخاصة بقصب السكر في تلك الفترة.

المبحث الأول: الأصول التاريخية لزراعة قصب السكر (من ما قبل التاريخ إلى القرن 7هـ/13م)

قبل التعرض إلى ذكر الأصول التاريخية لقصب السكر والمراحل التي مر بها انتشاره عبر القارات أردت أن أشير بعد اطلاعي على بعض النصوص التاريخية المتمثلة في المصادر العربية؛ الوصفية منها والإخبارية، وبعض المراجع المعاصرة؛ التي تنوعت بين أجنبية وعربية، تبين لي أن المصادر العربية المتزامنة مع فترة الدراسة قد غيبت عن ذكر أصل قصب السكر وتحديد تاريخ ظهوره بدقة، واكتفت ببعض الإشارات التي توحي بذلك فقط، في حين أفادتني المراجع الأجنبية الحديثة بشكل كبير، والعربية في بعض الأحيان بمعلومات عن مكان وتاريخ ظهوره، وإن كانت تختلف من مرجع لآخر إلا أنني يمكن أن أقدم من خلالها صورة توضح المسار التاريخي الذي مر به انتشار زراعة قصب السكر.

فبالرغم من فضل الحضارة العربية في نشر ثقافة استخدام السكر إلا أن معظم الدراسات الحديثة أنجزت باللغة الأجنبية¹، في حين نجد مؤخرا بعض المبادرات من قبل

¹) Maud villeret, Le goût de l'or blanc, presses universitaires de rennes, 2017, p20.

في عام 1987م نشر "دانييل" J.Danels و"روتش" و B. T. Roach مجلة مراجعة شاملة متعددة التخصصات فيها الأدلة التي تسمح بعرض مواطن زراعته والتطور المبكر لقصب السكر ليتم تعقبها.

Laurent grivet, C. daniels, J.C. glaszmann, and A. D'hont, a review of recent molecular genetics evidence for Sugarcane zvolution and domestication, ethnobotany research & applications 2: 9-17 (2004), p09.

الباحثين العرب في إصدار بعض المقالات والدراسات¹؛ التي تتطرق إلى ذكر بداية ظهوره كمحصول غذائي، وتركيزهم على أماكن انتشاره في المشرق الإسلامي، وظهوره كسلعة لها وزنها وقيمتها في المجتمع الإسلامي، وغالبا ما كان ذلك في فترات متأخرة من العصور الوسطى (أغلب الدراسات في الفترة المملوكية)، وهو ما دفعني إلى محاولة التطرق في هذا المبحث إلى عرض الجانب التاريخي لقصب السكر؛ وذلك منذ أول ظهور له إلى غاية وصوله إلى بلدان المشرق الإسلامي وازدهاره على وجه الخصوص في كل من مصر وبلاد الشام إلى غاية نهاية القرن 7هـ/13م.

1/ مهد زراعة السكر

يعد السكر مصدرا من مصادر النكهة الحلوة منذ آلاف السنين، وقد استخدمه الإنسان كنوع واحد ضمن النباتات الطبيعية التي تعد مخزنا للسكر، وظل لقرون المصدر الوحيد للعديد من دول العالم التي تسعى لتوفيره²؛ لذلك تمت زراعة هذه "القصب" منذ العصور القديمة، إلا أن أسبقية زراعته قد اختلف في تحديدها الباحثون؛ فبالاطلاع على بعض الدراسات وجدت آراء ووجهات نظر متعددة يختلف طرحها من الجانب التاريخي لزراعته في تلك المناطق؛ فمنها من يُرجع أسبقية سكان غينيا في معرفة قصب السكر، في حين هناك مجموعة من الباحثين (المؤلفين) من يقر قطعاً بأن الهند هي مهد زراعة هذه المادة ومركز انطلاقها نحو مختلف أنحاء العالم، وقد عرض هؤلاء الباحثون في ذلك العديد من المعلومات والمعطيات الرقمية التي تدعم قولهم كان أهمها كالتالي:

زُرِع قصب السكر في الشرق الأقصى (في شرق وجنوب شرق آسيا) منذ عصور ما قبل التاريخ، غير أن الدليل المباشر على المنزل الأصلي والفعلي لهذه المادة غير موجود، ولكن تم اكتشاف أنواع لا حصر لها في غينيا الجديدة والجزر المجاورة لها، ويعتقد الآن على نطاق واسع أن الجزر الواقعة في جنوب المحيط الهادئ هي المنزل الطبيعي له³؛ أين

¹ نذكر على سبيل المثال مقال للدكتور: سند أحمد عبد الفتاح، السكر ومطابخه في مصر زمن سلاطين المماليك (648هـ-923هـ/1250م-1517م) نشر في أبريل 2016م. ورسالة ماجستير للطالب محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر المملوكية (648هـ-923هـ/1250-1517م)، سنة 2019م.

² Harry A. Austin, History and development of beet sugar industry, ational press building, Washington, 1928, p 07.

³ Kong Sam-Foon, Sugar cane, a dissertation submitted in partial fulfilment of the requirements of the diploma of agricultural science in the university of Canterbury, Lincoln college, 1967, p 01.02. / Laurent Grivet, C. Daniels, and others, a review of recent molecular genetics evidence for Sugarcane evolution and domestication, op.cit, p09.

يتواجد في الجزر المجاورة لغينيا الجديدة كنيو هبريدس وكاليدونيا الجديدة وفيجي، ثم بعد فترات من الزمن يصل إلى الفلبين، أندونيسيا وماليزيا¹.

وباعتبار أن أحدث النظريات ترجع أصله إلى غينيا الجديدة؛ فإن الباحثين المتتبعين للأصل النباتي لقصب السكر وجدوا أن عمر غينيا الجديدة يبلغ أكثر من 12000 عام، وشعوب تلك المنطقة قد استهلك العصور الحلو الموجود في سيقان القصب²؛ وبذلك استنتجوا أنه من المحتمل أن تكون معرفتهم بهذا النبات قد كانت في وقت مبكر جدا من تواجدهم في تلك المنطقة.

يحدد استخدامه العقلاني كمنتج يعود تاريخ زراعته لهذا الغرض إلى القرنين الخامس عشر (1500 ق.م) والعاشر قبل الميلاد (1000 ق.م)³، وهو ما يفترضه بعض العلماء أمثال "موريس بوراك" Maurice Burac و"نويل ديير" Noel Deerr⁴؛ حيث يتوقعون أن تتوسع زراعته في بيئة جزر المحيط الهادئ باتجاه الغرب نحو جزر جاوة، سومطرة في نفس تلك الفترة⁵؛ وأعتقد أن سبب انتشاره في تلك المناطق المجاورة لغينيا يعود إلى المناخ المشابه؛ حيث يساعد على سرعة امتداده على مساحات شاسعة.

وهو ما يؤكد الباحث "شارلوت رادت" Charlotte Radt⁶؛ حيث وفقا له كان من الممكن أن يكون موجودا بالفعل من 1500 إلى 8000 ق.م ثم انتقل بعدها، ويحدد البعض تاريخ 8000 ق.م كبداية لاستخدامه كمحصول للبستنة⁷، في حين يرجح البعض الآخر سنة 6000 ق.م هو التاريخ لأول ظهور له كنوع من المحاصيل التي تزرع في البساتين؛ وذلك وفقا للأدلة من موقع kuk في بابوا غينيا الجديدة⁸.

¹) Maurice Burac, La canne à sucre, *op.cit*, p17.

²) Alfa Arzate, Extraction et raffinage du sucre de canne, Saint-Norbert d'Arthabaska, 25 Novembre, 2005, p01.03.

³) Maud villeret, Le goût de l'or blanc, *op.cit*, p20. / Jean Meyer, Histoire du sucre, *op.cit*, p16

⁴) La canne à sucre, *op.cit*, p 17. 18. / The history of sugar, (London chapman and hall, 1950), vol 2, p 17.

⁵) Maurice burac, La canne à sucre, *op.cit*, p18.

⁶) Aperçu sur l'histoire de la canne à sucre, *op.cit*, P141.

⁷) OECD working group on the harmonisation of regulatory oversight in biotechnology, with australia as the lead country, sugar cane, It was initially issued in November 2013. p76.

⁸) Tim Bayliss-Smith, Sugar cane, «letters» department of geography, university of cambridge, article in TLS - the times literary supplement, 4 May 2012, p02.

بينما هناك من يصرح بأن سنة 2500 ق.م هو التاريخ الذي يدل على استخدامه كمحصول حديقة أو بمعنى آخر محصول منزلي يزرع بجانب الأكواخ¹؛ وبغض النظر عن الاختلاف في المعطيات الرقمية إلا أنني يمكن أن أتصور من خلال هذا الطرح وضعية السكر أو المراحل التي مر بها؛ حيث انتقل من نبات يزرع في البراري إلى منتج يحرص الأهالي على زراعته في حدائقهم أو بساتينهم، وهو دليل على بداية الاهتمام به لغرض الغذاء.

ومن منطلق تاريخ 2500 ق.م الذي يمكن أن نعتبره بداية مرحلة جديدة في تاريخ زراعة قصب السكر والذي يعتبر قريباً نوعاً ما من أول سجل للسكر البدائي الذي يعود إلى سنة 2000 ق.م²؛ وهو تاريخ أعدّه منطقياً بعد أن تمت زراعته بعناية مع المحاصيل الغذائية الأخرى في تلك الفترة.

أما عن الحيز الجغرافي فإن العلماء مع أنهم يتفقون على أن ظهوره كان مع بداية القرن 15 ق.م والقرن 10 ق.م إلا أنهم يختلفون في مكان ظهوره؛ ف"سارج بوشي" serg bouchet³ مثلاً يقر بأن قصب السكر قد زرع بالفعل عام 1500 ق.م (ق 15 ق.م) إلا أنه يُرجع أصله إلى الهند؛ كما ورد في النصوص الهندية الفيدية "أثارفا فيدا" التي يرجع تاريخها إلى عام (1750 وإلى 1500 ق.م)؛ أين كان يستخدم كقربان شكر في الاحتفالات الدينية والسحرية⁴. و هو ما تشير إليه كذلك الأدلة أو الدراسات النباتية؛ حيث تصرح بأن أقرب

¹) OECD Working Group, sugar cane, *op.cit*, p70.

²) Franco Maria Lajolo, Silvia Mine Yokoyama, Adriana Cheavegatti Gianotto, Sugar derived from genetically modified sugarcane, food science and technology, campinas, 41(1):1-7, Jan.-Mar. 2021, p01.

³) Sucrer au moyen âge ... le sucre d'orient en occident, *op.cit*, p02.

⁴) وفقاً للأساطير الهندوسية؛ تم زراعة قصب السكر من قبل الناسك "Vishva Mitra" ليكون بمثابة طعام سماوي في الجنة المؤقتة. والرواية تقول بأن الله قد غفر له بعد أن تاب، ومن ثم اختياره لبدء زرع الأرض ببعض قصب السكر. كما نجد قصب السكر مذكوراً في "أثارفا فيدا" أحد الأجزاء الأخيرة من الكتب المقدسة للهندوس؛ التي تتحدث عن قوص مصنوع من قصب السكر كسور حلو لحماية المحبوب، كما يتضمن تعليمات حول كيفية استخدام قصب السكر. مارك أرونسون، مارينا بودوس، كيف غير السكر العالم؟، ترجمة: فاطمة نعيمى، وليد الجعل، ساجد العبدلي، الدار العربية للعلوم ناشرون، ط1، 2018م، ص15. ينظر:

Ovens Saint Jean, Saint-domingue et la revolution de la canne au XVIII eme siecle, memoire de sortie pour l'obtention du grade de licencié en sciences de l'éducation, (Université adventiste d'Haiti, faculté des science de l'éducation, des lettres et des artes, port-au-prince, haiti, Juin 2015), p12. / H.C. Prinsen-Geerligs, The world's cane sugar industry (past and present), norman rodger, Altrincham (Manchester), 1912, p04.

ذكر للسكر تم العثور عليه في الكتابات الهندية باللغة السنسكريتية لتلك الفترة كان ما بين (1400-1000 ق.م)¹؛ أي أن أصل ثقافة زراعة واستهلاك قصب السكر في عصور ما قبل التاريخ يرجع إلى الهند؛ أين تمت زراعته لفترة طويلة جدًا؛ والتاريخ اللغوي لكلمة "سكر" والأساطير الهندوسية توضح هذه الحقيقة.

يتفق ذلك أيضا مع "جيمس والفن" James Walvin و"إريك بيرلوز" Eric Birlouez²؛ حيث يرون أن الهند والمناطق المجاورة لها تعتبر أصل قصب السكر أو ربما منشأه الطبيعي؛ معللين ذلك بأسبقية سكان القارة الهندية في تطويره وإعطائه اسم "سكارا"³؛ وبالتالي كانت لهم الأولوية في نسبته لهم⁴، كما أن أول سجل مكتوب عن السكر كان في الهند؛ وبالتالي فالعلم هنا يأخذ بالأدلة والمعطيات المادية الملموسة؛ وذلك عندما اكتشف الهندوس طريقة لإنتاج شراب حلو بني اللون يمكن بلورته بعد تبخير عصير قصب السكر في عبوات مفتوحة⁵.

لعل ما يدعم هذا الرأي هو ما عرضه "سانت جون" Saint Jean⁶ نقلا عن الكاتب والفيلسوف اللاتيني لوسيوس أنيوس سينيكا، عند تطرقه للحديث عن الهند في كتابه *invenitur mel in arumdinum folis*) في قوله "نجد السكر في بعض القصب"؛ والذي قال بأن أصل قصب السكر نما من مهده الهندي؛ أين كان يتواجد في البرية.

لكن هناك بعض الدراسات الأخرى تُقدم معطيات تاريخية تختلف عن سابقتها؛ حيث تشير إلى أن زراعته في الهند الصينية والهند كانت في حوالي 6000 ق م⁷؛ ولم يتم إثبات

¹) Serge bouchet, Sucrer au moyen âge...le sucre d'orient en occident, *op.cit*, p02./ Directorate of sugarcane developement, sugarcane, govt of India, ministry of agriculture, (department of agriculture & cooperation), January 2013, p02.

²) Histoire du sucre, histoire du monde, mélanie cournil monde, traduit de l'anglais par Philippe Pignarre, (La découverte, Paris, 2020), p 02.03.04.13. / Une brève histoire du sucre et du sucré, *op.cit*, p01./ حسين كريم حميدي، التاريخ السياسي والحضاري لبلاد الهند في المصنفات العربية

الإسلامية حتى نهاية العصر العباسي، رسالة مقدمة لنيل درجة الدكتوراه في التاريخ، جامعة الكوفة، 2014م، ص 115.

³) Ovens Saint Jean, Saint-domingue et la revolution de la canne, *op.cite*, p14./ Laurent Grivet , C.Daniels and others, A Rreview of recent molecular genetics evidence for sugarcane evolution and domestication, *op.cit*, p 09.

⁴) Eric Birlouez, Une brève histoire du sucre et du sucré , *op.cit*, p 01.

⁵) Franco Maria Lajolo, Silvia Mine Yokoyama and others, Sugar derived from genetically modified sugarcane , *op.cit*, p 01.

⁶) Saint-domingue et la revolution de la canne, *op,cit*, p14.

⁷) Alfa Arzate, Extraction et raffinage du sucre de canne, *op.cit*, p01. 03.

وجود السكر إلا بعد ذلك بوقت طويل؛ فـ"أرزيت" Arzate و"أرونسون" وغيرهم من الباحثين¹ يعتبرون معرفة الهند لقصب السكر تصل لحوالي 510 ق م.

ويؤكد النص الهندي المؤرخ 400 إلى 350 ق م وجود السكر بشكل رسمي في الهند²؛ وجاء الغزو اليوناني للهند في عصر الاسكندر المقدوني ليكشف ويخرج ذلك للعلن؛ أين عرفوا هناك السكر وأشاروا إليه وإلى النبات الذي يَخْرُج منه بقولهم "يُنتج نوعا من العسل بدون تدخل النحل"³؛ ويعود ذلك إلى 325/326 ق م؛ حين بعث الإسكندر الأكبر ملك مقدونيا جنوده من الإغريق لاستكشاف ساحل الهند عن طريق البحر⁴؛ فعرف هناك الإغريق شيئا عن الهند من خلال كتب هيرودوت⁵.

عندما أبحر "نيارخوس" - قائد أسطول اليونانيين - وجد أيضا "القصب الذي ينتج العسل وهو تأكيد لما وجد في كتب هيرودوت، وكان اليونانيون سعداء بالتعرف على قصب السكر ولم يتصور أحد أن ذلك "القصب" من شأنه أن يضع حدا لطنين عصر العسل⁶، غير أنني لا أستطيع تحديد تلك السنة والأخذ بها كتاريخ ثابت، فهناك العديد من الأقوال والنظريات حول زمن معرفة الإنسان لهذه المادة.

فالتواريخ أغلبها تتأرجح بين القرن (5 ق م و 3 ق م)⁷، فرفقاء الإسكندر الأكبر الرحالة، وبعد ذلك الكتّاب الذين استفادوا من ملاحظاتهم يخبرون عن قصب ينمو في الهند والذي أنتج عسل بدون عون النحل، كما ذُكر قصب السكر كتقدير للإمبراطور الصيني من المقاطعات الحدودية الهندية؛ وكان ذلك في منتصف القرن الرابع قبل الميلاد (4 ق م)⁸،

كيف غير السكر العالم؟، المرجع السابق، 15 / Extraction et raffinage du sucre de canne, *op.cit*, p03/ Jean Meyer, Histoire du sucre, *op.cit*, p15. / Tim Bayliss-smith, Sugar cane, times literary supplement, department of geography, university of Cambridge, 2012, p02.

ينظر أيضا:

Maurice Burac, La canne à sucre, *op.cite*, p20.21. / Kong sam-foon, Sugar cane, *op.cit*, p03.09.

²) J.-L. Flandrin, Histoire du sucre et du sucré chronologie et géographie de la production, de la saveur sucrée aux produits sucrés: La Théorie mise en pratique, Paris, p29.

³) علي جمعان الشكيل، الكيمياء في الحضارة الإسلامية، دار الشروق، ط1، 1989م، ص169.

⁴) Alfa Arzate, Extraction et raffinage du sucre de canne, *op.cit*, p03. / Jean Meyer, Histoire du sucre, *op.cit*, p15. / Tim Bayliss-smith, Sugar cane, *op.cit*, p02.

⁵) Ovens Saint Jean, Saint-domingue et la revolution de la canne, *op.cit*, p12.

⁶) مارك أرونسون، مارينا بودوس، كيف غير السكر العالم؟، المرجع السابق، ص15. ينظر:

Charlotte Radt, Aperçu sur l'histoire de la canne à sucre, *op.cit*, p142. 143.

⁷) Glyn James, Sugarcane, Blackwell Publishing Company, 2004, p01.

⁸) Prinsen-Geerligs, The world's cane sugar industry, *op.cit*, p04.

فـ"أرزيت" Alfa Arzate¹ يشير إلى رحالة واسمه -"نيارك" - مثلاً والذي ذهب إلى وادي السند لاستكشاف بحر الهند يتحدث في مذكراته عن نوع من العسل المنتج من قصب السكر بدون مساعدة النحل؛ وكان هذا كذلك حوالي القرن (3ق.م).

كما أن "برنسن" Prinsen² أفادنا بأن المؤلفون اليونانيون والرومانيون مثل "سترابون وديسكوريدس" وغيرهم يشيرون إلى نوع من العسل المصنوع من قصب السكر الذي ينمو في الهند؛ والنوع الأول من السكر الذي تم ذكره كان ببساطة عصير القصب المركز المسمى "gur" في الهند والمعروف باسم "gud" باللغة السنسكريتية؛ والتي على الرغم من أنني لا أستطيع التأكد من ذلك فإنها تشير إلى أنها كانت معروفة في الهند في عصور ما قبل التاريخ، ورغم معرفة اليونانيون به إلا أنهم لم يدخلوه إلى منطقة بحر القلزم (البحر الأحمر) ولم يهتموا بنقله، وظل مجهولاً لهذا الجزء من العالم حتى تقدم المسلمون في حضارتهم وجعلوا منه تجارة عالمية، ونشروا زراعته في جميع أنحاء العالم الإسلامي³.

في جميع الاحتمالات جاء قصب السكر في الأصل من الهند؛ فاحتمال نشأته من الهند قوي جداً⁴؛ حيث أن الأدب القديم فقط يذكر قصب السكر لذلك البلد⁵؛ فإذا كان هذا الأخير قد زرع لأول مرة في غينيا الجديدة، فإن سكان شبه القارة الهندية هم الذين طوروا التقنيات الأولى لاستخراج عصير القصب وتبلور السكر⁶؛ وبالتالي كانت لهم الأسبقية، بينما نعلم على وجه اليقين أنه تم نقله إلى بلدان أخرى من قبل المسافرين والبحارة.

بعد ما تم طرحه نلاحظ تقارب في التواريخ التي يضعها العلماء كأساس لظهور هذه المادة في غينيا والهند الصينية والهند، ويمكن أن أفسر ذلك بتقارب المناطق جغرافياً ما لم يُمكن العلماء من تحديد الإطار الجغرافي والزمني لزراعة هذه المادة بدقة، فقد وجدت

¹) Extraction et raffinage du sucre de canne, *op.cit*, p03.

²) The world's cane sugar industry, *op.cit*, p04.

³) علي جمعان الشكيل، الكيمياء في الحضارة الإسلامية، المرجع السابق، ص169.

⁴) Almanach impérial, Histoire du sucre et les débuts de la culture de la betterave dans l'Aisne, général marlbott, Paris, 1911, p14.

⁵) Prinsen-Geerligs, The world's cane sugar industry, *op.cit*, p 03.04.

⁶) Eric Birlouez, Une brève histoire du sucre et du sucré, *op.cit*, p01.

وعرف "بالملاح الهندي"، وكان حينها إنتاج السكر في الهند بمثابة رفاهية. علي جمعان الشكيل، الكيمياء في الحضارة

الإسلامية، المرجع السابق، ص169. / Kong sam-foon, Sugar cane, *op.cit*, p 03.09.

اختلاف في التواريخ في نفس المنطقة وهو ما يؤكد عدم وجود إطار زمني ثابت وفعلي يحدد الأصل التاريخي له، فتبقى تلك المعطيات نسبية تختلف من باحث لآخر.

أمام كل هذه الدراسات والنظريات التي يختلف ذكرها لتاريخ معرفة المناطق بزراعة قصب السكر فإنني أرجح في ختامها بأسبقية حضارة الهند لهذه المادة التي جذبت حلاوتها كل الزائرين والمستكشفين للمنطقة وشد انتباههم؛ ما دفعهم للكتابة عنه ومحاولتهم للتعرف على كيفية زراعته واستهلاكه، كما يرجع لها الفضل في معرفة العديد من دول العالم لهذه المادة التي سرعان ما ازداد الطلب عليها واستهلاكها بكثرة دون أن نستثني منها العالم الإسلامي؛ الذي سوف أحاول تقديم صورة عن طريقة وصول السكر إليه ليصبح الحاضر له والرائد في إنتاجه، وانتشاره فيما بعد.

2/ تحول زراعة السكر من الشرق الأقصى إلى الشرق الأوسط

بقي السكر مقتصرًا على حدوده الجغرافية السابقة لفترة طويلة من الزمن دون أن يتقدم غربًا وبنفس الحالة الطبيعية له؛ أي يستهلك كما هو من خلال مصه أو مضغه واستخراج المادة الحلوة منه إلى غاية القرن الأول للميلاد؛ أين تطورت معرفة الهنود بالسكر من خلال علاقتهم التجارية عن طريق بحر القلزم، وبدأت بعد ذلك ظهور شهادات واضحة حول السكر وخاصة عند "ديرسكوريد"¹؛ أين يتحدث عن السكر المبلور الموجود في الهند والجزيرة العربية وشبهه بالملح عندما ينكسر تحت الضرس²؛ وهو ما يعطي إشارة إلى أن السكر انتقل من مرحلة كونه مادة أولية تستهلك كما هي إلى مادة مصنعة تأخذ شكل حبيبات حلوة المذاق تشبه الملح، ويمكن أن اعتبرها بداية شكل جديد لمادة حلوة سوف تستقطب مستهلكيها من جميع أنحاء العالم.

¹ "ديوسكوريد بيناديوس" ولد سنة 40 للميلاد في في عَيْن زُرْبَةِ في قيليقية (منطقة في جنوب شرق تركيا حاليًا)، طبيب يوناني وعالم نبات، كتب موسوعة من خمسة مجلدات حول طب الأعشاب والمواد الطبية ذات الصلة، توفي 90 للميلاد.

Tel Asiado, pedanius dioscorides Bio, edible wild food.com

² Mohamed Ouerfelli, Le sucre—production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale-, Brill, Leiden, Boston, 2008, p18.

كانوا عند استخراج العصير من ساق القصب يعمدون إلى تجفيفه أو تسخينه لينتج سكر خام.

Stevens M. Brumbley, Sandy, Snyman, Annathurai Gnanasambandam and others, Sugarcane, Edited by Chittaranjan Kole and Timothy C. Hall Blackwell Publishing Ltd, 2008, p 02.

إلى حد الآن تقنيات التكرير لم تُعرف بعد في العالم الهندي إلى بداية القرن السابع للميلاد والتي تسمح للسكر بالانتشار بسرعة؛ فبالرغم من انتشار تجارة السكر في العالم الهندي إلا أن تطورها كان بطيئاً¹.

ومن الهند انتقل قصب السكر إلى الصين حيث خصائص التربة كانت مثالية لزراعته²، أين كان يستهلك في تلك الفترة كفاكهة³؛ وذلك ما يشير إليه الفن الصخري الذي يبلغ عمره 2600 عام⁴، وتؤكد الدراسات الحديثة؛ أين كان ينصح باستهلاكه فمويًا عن طريق العض بدءاً من الجزء العلوي من الساق لاستغلال المذاق الحلو⁵، وبعد فترة من الزمن بدأت بوادر تطور استخدام هذه المادة بشكل ملحوظ وسريع⁶.

إلا أنني لم أتمكن من الحصول على شهادات واضحة تبين كيفية تعامل شعوب تلك المنطقة مع هذه المادة والطريقة التي تطور بها السكر من قصب إلى مادة تأخذ شكل حبيبات طيلة تلك الفترة وعلى مدار قرون من الزمن، وهو ما يشكل فجوة زمنية لتاريخ السكر من ما قبل التاريخ إلى غاية القرون الأولى للميلاد.

فأول ذكر لقصب السكر في الكتابات الصينية المعروفة يرجع تاريخه إلى سنة 286م⁷، وهو تاريخ أعتبره منطقي مع ما تم عرضه من طرف "موريس بوراك" Maurice Burac⁸؛ الذي ينقل لنا سرداً عن الصيني "فا-هيان" Fa-Hien وذلك حوالي عام 399م؛ أين يشير إلى زراعة قصب السكر بشكل جيد في جميع أنحاء البلاد، ووفقاً لذلك فإن قصب السكر ("كان تشي" أو الخيزران الحلو "القصب الحلو") سينتشر نحو الشمال بشكل أوسع وأسرع؛

¹ استغرقت الهند وقتاً طويلاً لتطوير صناعة السكر، فكان ذلك لا يقل عن 2000 سنة؛ وهذه مدة طويلة حتى يتسنى لهم تحسينها.

Stevens M. Brumbley, Sandy J and others, Sugarcane, *op.cit*, p 02.

² Maurice Burac, La canne à sucre, *op.cit*, p18.19.

³ السيرافي أبو زيد الحسن، رحلة السيرافي، تحقيق: عبد الله الحبشي، المجمع الثقافي، أبو ظبي، ط1، 1999م، ص32.

⁴ James Walvin, Histoire du sucre, histoire du monde, *op.cit*, p 20.21.22.

⁵ Maurice Burac, La canne à sucre, *op.cit*, p19.

كان الناس يقومون بمضغ القصب لاستخراج العصير الحلو منه، وقد تم نقله من الهند إلى الصين لذلك نجدهم قد اتبعوا نفس طريقة الاستهلاك.

J.H.Galloway, The sugar cane industry : an historical geography from its origins to 1914, Cambridge university press, p02.

⁶ Alfa Arzate, Extraction et raffinage du sucre de canne, *op.cit*, p 03./ Kong sam-foon , Sugar cane, *op.cit*, p03.09 .

⁷ Noel deerr, The history of sugar, *op.cit*, p17.

⁸ La canne à sucre ,*op.cit*, p. 19.

حيث انتشر بالفعل تدريجياً إلى جميع المناطق المدارية وذلك لاستحسان شعوب تلك المنطقة لطعمه الحلو واستخراج العصير منه واستخدامه كمادة يومية مع الطعام¹.

تقدمت مع الوقت تقنيات تصنيع السكر²؛ حتى أن بعض المؤلفين يؤكدون على سعي الصين لإنتاج نوع جيد منه؛ وهو ما شهد به الرحالة والمسافرون المارون بالصين ويعتبرونه من بين أهم المواد الغذائية التي جذبت اهتمامهم وقاموا بتدوين ملاحظاتهم واعجابهم بها في مذكراتهم³. كما أن مراسلات الإمبراطور تاي تسونغ (627-650م) تشهد على تطور تقنيات الطبخ وتحضير السكر خاصة في منتصف القرن السابع (640 م)؛ حيث أرسل الامبراطور الناس إلى "بيهار"-في الهند- لتعلم فن صناعة السكر؛ ومنذ ذلك الوقت انتشرت مهارة صناعة السكر من القصب بسرعة بمساعدة كبيرة من النهضة التجارية الواسعة في القرن السابع والثامن والتاسع للميلاد⁴.

تؤكد هذه الفترة بالفعل على الجودة الفائقة للسكر الصيني مقارنة بالسكر الهندي، وأصبح من المواد التي تصدر إلى بلاد فارس بداية من هذا القرن؛ فبعد مرور بعض الوقت تم ذكر الواردات الصينية لبلاد فارس خلال عهد أسرة "تانغ" أين كان يتم استيراد كميات معتبرة من مادة السكر⁵؛ وما لاحظته هنا هو بداية استغلال مادة السكر في الجانب التجاري؛ حيث انتقل من كونه مادة تستهلك على مستوى النطاق الداخلي إلى مادة تصدر خارج حدود الدولة، ويمكن أن اعتبرها بداية مرحلة اقتصادية جديدة في تاريخ السكر.

ساهمت المبادلات التجارية مع الصين إلى انتقال مادة السكر وبداية توجهه نحو بلدان الشرق الاوسط تدريجياً؛ حيث فتحوا بذلك دائرة السكر كما كان الحال مع الحرير وتجارة الرقيق؛ أين يمكن شراءه بحرية⁶، وقد تغلغت هذه المادة مع المشروب الجديد في تلك الفترة "الشاي"⁷.

¹) Charles A.crampton, The opportunity of the sugar cane industry, the north American review , Mar, 1899, Vol. 168, Published by: university of northern Iowa, p 278.

²) Maurice Burac, La canne à sucre, *op.cit*, p. 18.19./ Prinsen-Geerligs, The world's cane sugar industry, *op.cit*, p04.

³) Serge Bouchet, Sucrer au moyen âge, *op.cit*, p03./ 28. المصدر السابق، ص

⁴) Prinsen-Geerligs, The world's cane sugar industry, *op.cit*, p04./ Maurice Burac, La canne à sucre, *op.cit*, p19.

⁵) Maurice Burac, La canne à sucre, *op.cit*, p19.

⁶) Prinsen-Geerligs, The world's cane sugar industry, *op.cit*, p 04.

⁷) Ovens saint jean, saint-domingue et la revolution de la canne, *op.cit*, p17.18.

يعتبر إقليم خراسان كذلك من أهم المناطق التي عرفت قصب السكر في وقت مبكر ومنذ ما قبل الميلاد؛ حيث كانوا في يوم الاحتفال بالنوروز يتهادون بقصب السكر لحلاوته واستحسانهم له؛ فذاق بعض الناس ذلك القصب واستحسنوه فصنعوا منه السكر فصار عادة عندهم وأصبحوا يتهادون فيه بالسكر¹، وكان ذلك أثناء الألفية الأولى قبل الميلاد بالتقريب². ثم نلاحظ تغيب المصادر التاريخية عن ذكر مادة السكر في هذا الإقليم والمناطق المجاورة له إلى غاية القرون الأولى للميلاد؛ ليظهر فيما بعد خلال القرن 5م؛ حيث بدأ السكر لأول مرة بالظهور في غانديسابور (جانديسابور)، إلا أن هذا لا يمنع بأن تكون هذه الصناعة قد عُرِفَت وبدأت قبل القرن الخامس للميلاد في خوزستان³.

إذا نجح الفرس في حوالي سنة 500م في زراعة قصب السكر وأنشأوا فعلا معامل تكرير في جنديسابور؛ حيث اتقنوا بالفعل عمليات صب العصير، والجدير بالذكر أن البيزنطيين الذين هزموا الفرس في سنة 627م قد أخذوا منهم غنائم حرب فذكروا السكر من بين الغنائم الثمينة التي استولوا عليها، غير أنهم في ذلك الوقت لم يهتموا بزراعته في امبراطوريتهم الواسعة وظلت زراعته وصناعته محدودة⁴.

أما في المشرق الإسلامي، فأول ذكر لزراعة قصب السكر وتكريره كان في إقليم خوزستان "الأهواز"⁵؛ أين يوجد أكبر مركز لصناعة السكر وخصوصا مدينة جنديسابور، حتى أنه كان يقال أن عامة سكر خراسان والجبل منها⁶؛ حيث كان من أشهر مزروعاتها وأكثرها، ويضرب به المثل في جميع بقاع العالم⁷، وأن محصوله كان على درجة عالية من

¹ الفلقشندي أحمد بن علي، صبح الأعشى في صناعة الإنشاء، دار الكتب العلمية، بيروت، 492/1. ينظر:

Serge Bouchet, *Sucre au Moyen Age*, op.cit, p02.

² Stevens M. Brumbley, Sandy, Snyman and others, *Sugarcane*, op.cit, p01.

³ Mohamed ouerfelli, *Le Sucre*, op.cit, p 20.

⁴ علي جمعان الشكيل، الكيمياء في الحضارة الإسلامية، المرجع السابق، ص 169.

⁵ "الأهواز": جمع هوز، وكان إسمها في أيام الفرس خوزستان، وهي: كورة بين البصرة وفارس. البكري أبو عبيد عبد الله بن عبد العزيز، معجم ما استعجم من أسماء البلاد والمواضع، عالم الكتب، بيروت، ط3، 1982م، 1/206. / ياقوت الحموي شهاب الدين أبو عبد الله، معجم البلدان، دار صادر، بيروت، ط2، 1995م، 1/284. 285. 286.

⁶ آدم متز، الحضارة الإسلامية في القرن الرابع هجري، ترجمة: محمد عبد الهادي أبو ريدة، المركز القومي، القاهرة، 2008م، 2/261.

⁷ الإصطخري أبو إسحاق إبراهيم بن محمد الفارسي، المسالك والممالك، دار صادر، بيروت، 2004م، ص90. / محمد ضيف البطاينة، الحياة الاقتصادية في العصور الإسلامية الأولى، دار طارق، عمان، مجمع الفحيص التجاري، دار الكندي، الأردن، إريد، د.ت، ص307. 314.

الكثافة والجودة¹؛ حيث وصفه المقدسي² "بمعدن السكر"، ذلك أن هذا الأخير زُرِع بكثرة في إقليم خوزستان³؛ حيث كان يحمل من هذا الإقليم من خراج 50 ألف رطل من "السكر العسكري"⁴؛ أين كانت "مدينة عسكر مكرم" من أهم مدن إقليم خوزستان صناعة للسكر، ويعتبر من أجود الأنواع حيث يصدر منهما السكر الفاخر إلى سائر الجهات⁵.

يعتبر "سكر الأهواز" كذلك من خواص الأهواز ومفاخرها ومتاجرها ويضرب به المثل في جميع بقاع العالم؛ وكان يحمل إلى السلطان كل عام مع خراج الأهواز 25 ألف درهم؛ منها 30 ألف رطل من السكر⁶، وأقف هنا عند قول المقدسي⁷: "كل سكر نجده ببلدان الأعاجم والعراق واليمن يحمل من خوزستان"؛ فقد كانت "السوس" تنتج كميات كبيرة من السكر التي تصدرها لجميع البلدان⁸؛ أي أن خوزستان هو البلد الذي ساهم في نشر مادة السكر إلى باقي بلدان المشرق الإسلامي ومركز انتشاره ونقطة انطلاقه إلى مختلف المناطق الأخرى.

تطورت فيما بعد طرق ترويج السكر وتم انتشار زراعته بسرعة كبيرة في جميع المناطق الشرقية للعالم الإسلامي، وأصبحت فيما بعد كازاخستان المركز الحقيقي لهذه المادة الجديدة موفرة موردا جديدا للمواد المكملة التي لا يمكن الإستغناء عنها⁹.

¹ سعيد عبد الفتاح عاشور، سعد زغلول عبد الحميد، أحمد مختار العبادي، دراسات في تاريخ الحضارة الإسلامية العربية، دار المعرفة الجامعية، القاهرة، 1997م، ص345.

² أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، دار صادر، بيروت، لبنان، ط2، بريل، ليدن، 1909م، ص407.

³ الاصطخري، المسالك والممالك، المصدر السابق، ص90. / القلقشندي، صبح الأعشى في صناعة الإنشاء، دار الكتب الخديوية، المطبعة الأميرية بالقاهرة، 1914م، 4/399.

⁴ سامية توفيق، مظاهر التقدم الصناعي في المشرق الاسلامي منذ بداية القرن الرابع الهجري حتى آخر العصر السلجوقي، مجلة كلية الآداب، جامعة المنصورة، مصر، العدد24، جانفي 1999م، ص56.

⁵ الاصطخري، المسالك والممالك، المصدر السابق، ص93. / المقدسي، أحسن التقاسيم، المصدر السابق، ص416.

⁶ أبو منصور الثعالبي عبد الملك بن محمد بن إسماعيل، ثمار القلوب في المضاف والمنسوب، دار المعارف، القاهرة، 1431هـ/2010م، ص537. / أبو دلف مسعر بن المهلهل الخزرجي، الرسالة الثانية، اعتنى بنشرها: و مينورسكي، وزارة التربية والتعليم، إدارة الثقافة، مطبعة جامعة القاهرة، 1955م، ص28.

⁷ أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، المصدر السابق، ص419.

⁸ السوس: بلدة من أعمال خوزستان. البكري، معجم ما استعجم من أسماء البلاد والمواضع، المصدر السابق، 1/206.

⁹ Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p23.

فكانت بذلك زراعة قصب السكر في بلدان المشرق الإسلامي قد بدأت في الانتشار بعد أن كانوا يستوردونه؛ ونقف عند هذه النقطة لنوضح فكرة معرفة العرب بالسكر؛ فالذي يجب معرفته أن العرب ومنذ فترات بعيدة قد تعاملوا مع هذه المادة من خلال البيع والشراء الذي يحصل في أسواقها التي تقام في العديد من المواسم؛ الأمر الذي ساهم في انتشار مادة السكر ومعرفتهم به واستهلاكه بكثرة¹؛ فالطريقة التي عرف بها العرب السكر كانت من خلال التجارة، ولكنهم لحد هذه اللحظة لم يتعرفوا على طريقة إنتاجه، وقد كان نادرا لديهم لجلبه من بلاد فارس²؛ الذين برعوا في فن صناعته كما أشرنا سابقا.

وخلال فتح بلاد فارس عثرت جيوش المسلمين الفاتحة على السكر وكان ذلك حوالي 10هـ-12هـ / 630م-633م³؛ واعتبرت تلك بداية مرحلة جديدة لانتقال السكر إلى حيز جغرافي آخر؛ ساهم فيه المسلمون في ترويج ثقافة زراعة وإنتاج قصب السكر في المناطق التي فتحوها.

انتقلت بعد ذلك زراعته إلى بغداد⁴ في (منتصف القرن 7م)⁵؛ أين تعلم العرب مهارة إنتاج السكر من الفرس⁶، فانتشرت بذلك زراعته في العراق⁷؛ خاصة المناطق المحيطة بالبصرة؛ فعندما أراد "الحجاج" التعامل دله الطبيب على "حزير"؛ وهي موضع بالبصرة، قالوا: بها رطب السكر⁸.

¹) Ovens Saint Jean, Saint-domingue et la revolution de la canne, *op.cit*, p19

²) محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر المملوكية (648هـ-923هـ/1250-1517م)، رسالة ماجستير غير منشورة، قسم التاريخ الإسلامي، جامعة عين شمس، مصر، 2019م، ص 14.

³) البلاذري أحمد بن يحيى بن جابر بن داود، فتوح البلدان، دار ومكتبة الهلال، بيروت، 1988م، ص 241. Eric Birlouez, Une brève histoire du sucre et du sucré, *op.cit*, p01./ Hanna donald spence, The international sugar trade, woodhead publishing limited, Cambridge England, 1996, p03.

⁴) سند أحمد عبد الفتاح، السكر ومطابخه في مصر زمن سلاطين المماليك (648هـ-923هـ/1250م-1517م)، حوليات آداب عين شمس، المجلد 44، افريل 2016م، ص 570.

⁵) Sato Tsugitaka, Sugar in the economic life of mamluk Egypt, *mamluk studies review*, vol 8, no 2, 2004, p88.

⁶) Alfa Arzate, Extraction et raffinage du sucre de canne, *op.cit*, p 03. 04.

⁷) وليم الخازن، الحضارة العباسية، منشورات الجامعة اللبنانية، بيروت، لبنان، ط2، 1984م، ص 67. / صالح الحمارنة، زراعة قصب السكر وصناعته عند العرب المسلمين، بحث القي في الندوة العالمية الأولى لتاريخ العلوم عند العرب، جامعة حلب من (5-12/04/1976م)، ص14.

⁸) الحميري أبو عبد الله محمد بن عبد الله بن عبد المنعم، الروض المعطار في خبر الأقطار، تحقيق: إحسان عباس، مؤسسة ناصر للثقافة، بيروت، ط2، دار السراج، 1980م، ص195.

ومع بداية القرن (2هـ/8م) بدأت تلك المناطق بإنتاجه¹؛ فيذكر "المسعودي"² أن الأمراء قد مالوا لاستهلاك هذه المادة بكثرة، حيث كان يقدم في عهد هارون الرشيد مع التمر فيختارون السكر بدلا منه؛ وهو التفاتة واضحة لهذه المادة التي بدأت تأخذ مكانة مهمة في العالم الإسلامي في فترة مبكرة، وبعد مدة وجيزة تقلد المسلمون زمام الأمور وأخذت تنتشر زراعة القصب في جميع البلاد التي يمكن زراعته بها؛ حتى كان بسبب قيمته يزرع في كل قطعة أرض تصلح لذلك³.

شهدت القرون الأولى للإسلام توسعا كبيرا في زراعة قصب السكر في بعض مناطق المشرق الإسلامي؛ الذين استهلكوه مباشرة عن طريق مصه كفاكهة دون أن يحولوه إلى سكر أو بمعنى آخر دون تحويله إلى مادة مصنعة، وليس غريبا أن يُتخذ كفاكهة عندهم؛ ففي حديث الدمشقي⁴ عن طرابلس يُذكر "قد جمعت بساتين طرابلس من الفواكه ما لا يوجد في سائر الأقاليم: قصب السكر والمحمضات الكثيرة".

أما عن أسبقيته في الشام ومصر فالتواريخ متقاربة وتكاد تكون في نفس الفترة تقريبا لكليهما، ففي بلاد الشام تشير الوثائق التاريخية إلى معرفتهم القديمة بزراعة قصب السكر؛ بدليل أنه عندما أتى يزيد بن أبي سفيان بعد فتح دمشق -صيدا -بيروت -وعرقة، وجبيل، وهي مناطق ساحلية، وعلى مقدمته أخوه معاوية ففتح فتحا يسيروا وأجلى كثيرا من أهلها؛ وجد أن شرب أهل مدينة عرقة من مياه تأتيهم من نهر يجري ملاصق لها، عليه أرحاء، وبها قصب السكر⁵؛ أي أنهم كانوا يزرعونه ولهم أرحاء تقوم بعصره، وهذا يجعلنا نتوقع أنهم عرفوا طريقة صناعة السكر في وقت مبكر جدا كذلك.

¹ صالح الحمارنة، زراعة قصب السكر وصناعته عند العرب المسلمين، المرجع السابق، ص14.

serge bouchet, Sucrer au moyen âge, op.cit, p03.

² مروج الذهب ومعادن الجوهر، مراجعة: كمال حسن مرعي، المكتبة العصرية، صيدا، بيروت، ط1، 2005م، 3/302.

³ علي جمعان الشكيل، الكيمياء في الحضارة الإسلامية، المرجع السابق، ص 170.

⁴ نخبة الدهر في عجائب البر والبحر، من مخطوطات سانت بطربورغ وباريس وليدن وكوبنهاغ، بقلم مَهْرُنْ، سانت بطربورغ، 1866م، ص 207.

⁵ Jean Meyer, Histoire du sucre, op.cit, p16.17. / James Walvin, Histoire du sucre, histoire du monde, op.cit, p 24.

إذا فقد جاءت زراعة قصب السكر وصناعته في القرن (ق1هـ/7م)، وانتشرت في عدة مناطق من إقليم الشام؛ كإقليم الغور¹؛ الذي يوجد به مزارع الأقباب بكثرة² فأصبح من أهم محاصيل الغور الرئيسية³. وبعد القرن (ق3هـ/9م) صار أكثر انتشاراً، أين زرع في بداية القرن (4هـ/10م) في المناطق الداخلية من بلاد الشام، وامتدت زراعته من حلب شمالاً إلى بحيرة طبريا في الجنوب، وعلى طول وادي الأردن حتى جرش، كما زرع في مناطق عديدة كصيدا وصور والناقورة⁴؛ وهذا يشير إلى سرعة انتشار ثقافة زراعة السكر لتشمل العديد من المدن في بلاد الشام.

وبدت ملاحظات الرحالة والجغرافيين تظهر أكثر حول هذا المحصول؛ فنجد الاصطخري⁵ يشير إليه عند وصفه لمدينة " طرابلس " في جملة ما تتحلى به: " مدينة ذات نخل وقصب السكر "؛ وذكره لهذه المادة دون غيرها من المحاصيل والغلات تأكيد على كثرته في تلك المنطقة ما شدّ انتباهه، وما إن جاءت نهاية القرن 4هـ/10م حتى صارت ثقافة استهلاك قصب السكر واضحة بقوة في أو ساط المجتمع الشامي؛ وهو ما لاحظته ويؤكداه المقدسي⁶ الذي يذكر أن أهل طبرية كانوا يستهلكونه بكثرة في قوله " ويمصون قصب السكر "، وكذلك اشتهرت بيروت بزراعته، غير أن أريحا لها سكر يفضل على سائر سكر الغور⁷.

¹ (الغور؛ بلدة من أراضي الشام تشتمل على قرى أكثر ما يزرع فيها قصب السكر. أحمد بن يوسف القرماني، أخبار الدول وآثار الأول في التاريخ، تحقيق: أحمد حطييط، فهمي سعد، مجلد3، عالم الكتب، ط1، 1416هـ/1992م، 416/3.

² جليلة عبد الله حسين فضل الكريم، الحياة الاقتصادية في بلاد الشام في العصر الأموي (40-132هـ/ 661-750م)، رسالة مقدمة لنيل درجة الدكتوراه، قسم التاريخ، جامعة النيلين، السودان، 2021م، ص71. ينظر:

Jacqueline Guiral Hadziiossif, La diffusion et la production de la canne à sucre (XIIIe-xv1c SIECLES), université de Paris-Nanterre (France), Anuario de Estudios medievales, vol 24 (1994), p 226.

³ شريف أمين محمد أبو شمالة، فلسطين تحت الحكم العباسي (132-264هـ/750-878م)، مذكرة لنيل درجة الماجستير في التاريخ الإسلامي، الجامعة الإسلامية، غزة، 2011م، ص139.

⁴ قسطا بن لوقا البعلبكي، الفلاحة الرومية، تحقيق: ووائل عبد الرحيم مصطفى عبيد، دار البشير للثقافة والعلوم، عمان، الأردن، ط1، 1999م، ص34.

⁵ المسالك والممالك، المصدر السابق، ص61.

⁶ أحسن التقاسيم، المصدر السابق، ص161. / ياقوت الحموي، معجم البلدان، المصدر السابق، 4/18.

⁷ ثريا حافظ عرفة، الحياة الاقتصادية لبلاد الشام في العصر الأموي، رسالة مقدمة لنيل درجة الدكتوراه، جامعة أم القرى، كلية الشريعة والدراسات الإسلامية، قسم الدراسات العليا، مكة المكرمة، 1409هـ/1989م، 183، 188، 195.

رغم ذلك تجدر الإشارة إلى أنني لم أستطع الحصول على مادة علمية كافية فيما يخص التواريخ المضبوطة لبداية انتشاره في تلك المناطق بالضبط على الرغم من كونها تعتبر أولى الأقاليم التي اشتهرت بزراعته.

أما مصر؛ فلنا في تاريخ زراعتها لقصب السكر تضارب واختلاف؛ فالعبارة التي أوردها ابن اياس¹ في حديثه عن ابتداء دولة الأقباط بمصر والمراسيم التي قام بها الملك "دركون" في يوم النيروز -وهو أول السنة القبطية- التي كان يقوم بها الأقباط في العصور القديمة؛ حيث يدخل على الملك في يوم النوروز شخص يحمل طبق وفيه القمح والشعير... وقطعة سكر؛ وهذا ما دفعني للتساؤل ما إذا كانوا يستوردون مادة السكر أم أنه كان يزرع داخل البلاد المصرية؟، ولكنه لم يكن معروفا لدرجة كبيرة آنذاك، أو غيبت مصادر تلك الفترة عن الإشارة إلى ذلك، فهناك شرح وفجوة كبيرة في الإشارة إلى تاريخ زراعة السكر في مصر، ويمكن أن أرجع ذلك لعدم تمكني من الحصول على وثائق تاريخية تشير إلى ذلك.

فما توفر لي من مراجع حاليا يشير إلى أن بداية زراعة قصب السكر في مصر كان مع الفتح الإسلامي؛ في عهد الخليفة عمر بن الخطاب رضي الله عنه (24هـ -35هـ/644-656م)؛ حيث وصل إلى حلوان -آخر حدود العراق- وفتحها، ويكثر فيها الزيتون والنخيل وقصب السكر²؛ وهناك تعرفوا عليه.

أما "محمد ورفلي" Mohamed Ouerfelli³ فيرجع فضل إدخال قصب السكر لمصر إلى واليها قرّة بن شريك (حكم من 90-96هـ/708م-714م)؛ الذي زرع لأول مرة قصب السكر في بركة الحبش (في الفسطاط)، في حين تشير بعض المراجع الأخرى إلى تحديد فترة الولاة كبداية حقيقية لزراعة قصب السكر في مصر وبالتحديد منذ (133هـ/750م)؛ أين أصبحت

¹ بدائع الزهور في وقائع الدهور، تحقيق: محمد مصطفى، دار النشر فرانز شتاينز-قيسبادن، ط1، 1975م، 87/1.

² ابن ناصر الدين، محمد بن عبد الله، توضيح المشتبه في ضبط أسماء الرواة وأنسابهم وألقابهم وكناهم، تحقيق: محمد نعيم العرقسوسي، مؤسسة الرسالة، بيروت، ط1، 1993م، 292.291/3. / حسين علي الرفاعي، الصناعة في مصر، مطبعة مصر، القاهرة، د.ط، 1935م، ص263.

³ Organisation spatiale et répercussions de l'industrie du sucre sur le paysage urban : Fustat et palerme (XIVe -XVe siècle), Aix Marseille Université, Aix-en-Provence, France, p 198./

سديرة، الحرف والصناعات في مصر الإسلامية منذ الفتح العربي حتى نهاية العصر الفاطمي (2-567هـ/641-1171م) الهيئة المصرية للكتاب، د.ط، 1991م، ص354.

من أنجح الزراعات في دلتا النيل¹؛ وبذلك تقدمت صناعة السكر في مصر على سائر البلدان المجاورة².

أخذت زراعته في الإزدهار تدريجياً بمرور الوقت ومع صعود وانتشار الإسلام أصبحت مصر مختبرا كبيرا للسكر في العالم، وكان أسهل نوع يمكن صنعه من القصب هو السكر الداكن؛ بينما يكون السكر الأبيض نسبيا من نصيب النبلاء والأثرياء الذين أرادوه نقيا وحلو المذاق وناصعا قدر الإمكان، وقد عرف المصريون كيفية تلبية هذه الحاجة لمن كانوا قادرين على دفع تكلفتها³.

اشتهر السكر تدريجيا وأخذ طريقا أكثر شيوعا خاصة من منتصف القرن (2هـ / 8م)، ومن الملفت للإهتمام أن تأتي أهميته على لسان الإمام الشافعي الذي عاش في مصر في أواخر القرن الثاني للهجرة (150هـ - 204هـ / 767-820م) الذي قال: "لولا قصب السكر ما أقمت ببلادكم"؛ يعني بمصر⁴، وبصرف النظر عن حقيقة هذا القول فإنه يبين لنا مكانة هذا المحصول الرئيسي عند الناس بصفة عامة والذي جذبت حلاوته وطيبه زائري المنطقة، و لم يلبث أن ارتقى إلى مرتبة الصدارة في القرن 2هـ / 8م؛ أي كان انتشاره وازدهاره بسرعة كبيرة مقارنة مع باقي الأقاليم الإسلامية الأخرى.

ومع بداية القرن (3هـ / 9م) أصبحت زراعته واضحة ومنتشرة أكثر في منطقة دلتا النيل⁵، إلا أنه ازدهر ازدهارا كبيرا مع القرن (4هـ / 10م)⁶؛ فمع بداية هذا العصر توسع المصريون في زراعته أكثر؛ حيث ساهم الفاطميون في تطور السكر على نطاق واسع حتى أصبح

¹ سيدة إسماعيل كاشف، مصر في عصر الولاة من الفتح العربي إلى قيام الدولة الطولونية، الهيئة المصرية العامة، د.ط، 1988م، ص 125.

² عاصم محمد رزق عبد الرحمان، مراكز الصناعة في مصر الإسلامية من الفتح العربي حتى مجيء الحملة الفرنسية، الهيئة المصرية العامة للكتاب، د.ط، 1989م، ص 24.

³ مارك أرونسون، مارينا بودوس، كيف غير السكر العالم؟، المرجع السابق، ص 20

⁴ البيهقي أبو بكر أحمد بن الحسين ، مناقب الشافعي، تحقيق: السيد أحمد صقر، دار التراث ، القاهرة، ط1، 1970م، 122/2. أنظر: ابن عساكر أبو القاسم علي بن الحسن، تاريخ دمشق، تحقيق: عمرو بن غرامة العمروي، دار الفكر، د.ط، 1995م، 218/54. / ابن كثير أبو الفداء إسماعيل بن عمر، طبقات الشافعيين، تحقيق: أحمد عمر هاشم، محمد زينهم محمد بن عذب، مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة، د.ط، 1993م، ص 31.

⁵ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 33.

Sato Tsugitaka, Sugar in the economic life of mamluk egypt, op.cit, p87. 88.

⁶ سيدة إسماعيل كاشف، مصر في عهد الاخشيديين، مطبعة جامعة فؤاد الأول، القاهرة، د.ط، 1950م، ص 273.

ينتشر في الأحياء السكنية عدة مصانع تقع في قلب مدينة الفسطاط¹، كما زُرِع في صعيد مصر، وبات من أهم ما يزرع في الواحات، وتركزت زراعته أيضا في الأرياف المصرية وضواحي الإسكندرية ودمياط².

بات السكر من المحاصيل الزراعية الصيفية الأكثر شهرة عندهم³؛ حتي أصبح " بها قصب السكر في غاية الكثرة؛ خاصة منطقة التي اشتهرت بزراعته بشكل كبير حتى نسي بها ما كان يذكر من سكر الأهواز"⁴، بل ويذهب البعض إلى أن شهرة سكر مصر كانت تفوق شهرة سكر الأهواز في العالم الاسلامي⁵. فعلى الرغم من وجود العديد من المناطق التي اشتهرت بزراعة السكر وسعوا إلى تطويره؛ فإن أجوده المصري⁶؛ فيذكر داوود الأنطاكي⁷ في تذكرته أن مصر هي أولى البلدان به؛ حيث أن ماء النيل يجود قصبه، فلا يُمل من مصه لذته كما لا يكاد ينقطع عن مصر إلا خمسة أشهر في السنة.

فكانت بذلك مصر بعد القرنين 5-6هـ / 11-12 للميلاد من أكبر الدول التي انتشرت فيها مزارع قصب السكر وخاصة في صعيد مصر وعلى نطاق واسع، مما أدى إلى زيادة استهلاكه في مصر وتصديره فيما بعد من مصر إلى دول إسلامية أخرى وأوروبا⁸.

¹ محمد جمال الدين سرور، تاريخ الدولة الفاطمية، دار الفكر العربي، مصر، د.ط، د.ت، ص136.

Mohamed Ouerfelli, Organisation spatiale et répercussions de l'industrie du sucre, *op.cit*, p 198.

² آدم متز، الحضارة الاسلامية في القرن الرابع هجري، المرجع السابق، 264/2.

Sato Tsugitaka, Sugar in the economic life of Mamluk Egypt, *op.cit*, p 88.

³ صبحى عبد المنعم، تاريخ مصر السياسي والحضاري من الفتح الاسلامي حتى عهد الايوبيين (21هـ-648هـ)، العربي للنشر والتوزيع، القاهرة، د.ط، د.ت، ص182.

⁴ ابن فضل الله العمري شهاب الدين أحمد بن يحيى، مسالك الأبصار في ممالك الأمصار، المجمع الثقافي، أبو ظبي، ط1، 2003م، 420/3. 421. 422. / جلال الدين السيوطي عبد الرحمان بن أبي بكر، حسن المحاضرة فى تاريخ مصر والقاهرة، تحقيق: محمد أبو الفضل إبراهيم، دار إحياء الكتب العربية، مصر، ط1، 1967م، 333/2.

⁵ القلقشندي، صبح الأعشى في صناعة الإنشاء، المصدر السابق، 272/1. / سعيد عبد الفتاح عاشور، سعد زغلول ، أحمد مختار، دراسات في تاريخ الحضارة الاسلامية العربية، المرجع السابق، ص 346.

⁶ Kong sam-foon, Sugar cane , *op.cit*, p 03.09.

⁷ تذكرة أولي الألباب الجامع للعجب العجائب، المكتبة التوفيقية، دت، ص236. 315. / محمد السيد مصطفى السيد،

السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، 11.

⁸ Sato Tsugitaka, sugar in mamluk Egypt, *op.cit*, p88. / Kong sam-foon, Sugar cane, *op.cit*, p03. 09 .

وبالتالي يمكن القول أن المسلمين قد تسلموا مشعل هذه الزراعة من مجرد عمل اقليمي محدود بدائي إلى مادة مصنعة بتقنيات حديثة متطورة تُقْبَل على العالمية؛ فنشروا زراعته في جميع أنحاء عالمهم الاسلامي وأسسوا معامل التكرير في كل مكان وحسنوا طرق صناعته، حتى أصبح نقل السكر ممكنا إلى أبعد الأماكن وأصبح تجارة دولية رائجة¹؛ أين يأخذ طريقه باتجاه الدول الأوروبية عن طريق بحر الروم نتيجة عوامل ساهمت في ذلك والتي سأنتظر إليها من خلال عرض المسار التاريخي للسكر نحو أوروبا.

3/ السكر نحو الغرب

كان السكر يتقدم؛ فمع بداية القرن (4هـ/10م) بدأت تظهر بوادر معرفة بعض الدول الأوروبية لهذه المادة التي استقطبت مختلف طبقات المجتمع²، الذين سعوا إلى جلبه من بلدان المشرق بأي طريقة وبأي مبلغ مالي، وكان ذلك من العوامل التي ساهمت في انتشاره وشهرته في مدة وجيزة.

فمن أشهر الدول الأوروبية التي سعت إلى توفير مادة السكر نخص بالذكر إيطاليا؛ أين قاموا بنقله كمادة خام ومادة مصنعة إلى الغرب الأوربي وشددوا على اقتنائه، حيث أعفوه من الضريبة تحفيزا لاستيراده لما وجدوا فيه من حلاوة؛ فاستعملوه في صناعة الحلويات كبديل للعسل والمشروبات الحلوة التي كانوا يستخدمونها³.

ولما كان عالم السكر مرتكزا على بحر الروم؛ ومنه امتد حتى أوروبا إلى الشمال⁴، كان للغزوات الإسلامية لبحر الروم أن سمحت بنقل زراعة السكر نحو الغرب؛ ومنه فقد تثبتت في مصر ثم تقدمت إلى أن وصلت جزر بحر الروم ومن ثم إلى الدول الأوروبية الساحلية أين استقرت في العديد منها⁵؛ كان هذا من بين العوامل التي ساهمت في انتشار السكر في مختلف البقاع بشكل سريع بعد أن شهدت القرون الأولى سيرا بطيئا له، فكان بذلك للعالم الإسلامي الدور الكبير في نشره من جهة وتطوير صناعته وإنتاجه من جهة أخرى.

¹ علي جمعان الشكيل، الكيمياء في الحضارة الإسلامية، المرجع السابق، ص 170.

² Serge Bouchet, Sucrer au moyen âge , *op.cit*, p 01 / James Walvin, Histoire du sucre, histoire du monde, *op.cit*, p 25.

³ علي السيد علي محمود، العلاقات الاقتصادية بين المسلمين والصليبيين، عين للدراسات والبحوث والأبحاث والاجتماعية، ط1، 1996م، ص 61.

⁴ مارك أرونسون، مارينا بودوس، كيف غير السكر العالم؟، المرجع السابق، ص 20.

⁵ Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p24.

كان للغزو الفرنجي كذلك الدور الكبير في معرفة الدول الأوروبية لمادة السكر وزراعته فيما بعد؛ حيث تعرف الفرنج أثناء غزوهم للشرق الإسلامي على قصب السكر، وكان هذا النوع من الزراعة غير معروف في الغرب الأوروبي إلا من خلال ما صدره الشرق الإسلامي إليهم من منتجات¹. كانت تلك أول مرة يرى فيها الغربيون قصب السكر؛ وذلك في بيت المقدس، أين استهلكته الجيوش بكثرة عند مرورهم ببعض المناطق الشامية إبان الحملة الصليبية الأولى (488هـ-492هـ / 1095-1099م)²؛ حيث أنقذ قصب السكر الصليبيين المهملين بالمجاعة هناك، وكان من بين السلع التي جلبها الناجون في أمتعتهم³، ثم اهتم الفرنجة بزراعته واعتنوا به بعد ذلك وأصبح من المحاصيل التي راعت اهتمامهم.

فمن مجالات تأثر الفرنج بالمسلمين في المشرق الإسلامي كانت الزراعة من أول الأمور التي استهوتهم واستقطبتهم؛ حيث وجدوا بعض المنتجات التي لم يعرفوها من قبل كزراعة السكر، مما ساهم في ازدهار الحياة التجارية بين المسلمين والبلاد الأوروبية⁴.

إذاً يمكن القول أنه في القرن 5هـ/11م وجد السكر طريقه عبر الصليبيين إلى شمال أوروبا⁵؛ أين بدأ الإهتمام بطريقة زراعة هذه المادة وتعلم تقنيات صناعته بالطرق الجديدة من طرف الأهالي في بلاد الشام⁶؛ وذلك من خلال مساهمة الصليبيين العائدين من الشام الذين جلبوا أخبار قصب السكر إلى طبقة النبلاء في شمال أوروبا لكي يؤكدوا هذا النشاط في بلدانهم⁷.

¹ عبد الرحمن المغربي، قصب السكر في فلسطين إبان السيطرة الفرنجية 492-690هـ / 1099-1291م، مجلة جامعة النجاح للأبحاث (العلوم الإنسانية)، المجلد 20، 2006، ص734 /

Alfa Arzate, Extraction et raffinage du sucre de canne, *op.cit*, p04.

² ف.هايد، تاريخ التجارة في الشرق الأدنى في العصور الوسطى، تقديم: عز الدين فوده، ترجمة: أحمد محمد رضا، الهيئة المصرية العامة للكتاب، د.ط، 1985م، 1/189.

James Walvin, Histoire du sucre histoire Monde, *op.cit*, p02. 03.04.

³ James Walvin, Histoire du sucre, histoire du monde, *op.cit*, p30.

⁴ أديل سليمان محمود وهبي، أمل صالح غصاب الشمراني، فراس محمد فارس مشعور، العلاقات بين المسلمين والفرنج، مجلة كلية التربية، جامعة الأزهر، العدد 168، المجلد 35، الجزء الرابع، أفريل 2016م، ص 568.

Jean Meyer, Histoire du sucre, *op.cit*, p16.17

⁵ James Walvin, Histoire du sucre, histoire du monde, *op.cit*, p28.

ربما وجده الصليبيون في الحملة الأولى إلى أنهم اعتنوا به مع الحملة الصليبية الثالثة (584-588هـ/1189-1192م).

Pierre Dockès, Les pérégrinations d'un système productif : l'esclavage et le sucre du moyen âge à la fin du XIXe siècle, bulletin de la société d'histoire de la guadeloupe, number 148, 2007, p95.96.

⁶ Maurice Burac, La canne à sucre, *op.cit*, p17 / Glyn James, Sugarcane, *op.cit*, p01.

⁷ J.H.Galloway, The sugar canne industry, *op.cit*, p05.

وجد الصليبيون مزارع قصب السكر واسعة النطاق في طرابلس، وفلسطين ودمشق وأنطاكية، واعتبروا زراعته مشروعًا مربحًا؛ لذلك اهتموا بها جاعلين من صور مركزا مهما لتجارة السكر؛ حيث أسسوا مزارع لقصب السكر واسعة النطاق في فلسطين وأنطاكية وغيرها من المدن، وحسّنوا السكر بشكل كبير¹، فتم نقله إلى أوروبا؛ أين كان الإسبان والبرتغاليون من الذين ساهموا في انتشار زراعة قصب السكر في العالم الأوربي².

هذا يعني أنه في الوقت الذي كان فيه السكر مزدهرا في العالم الإسلامي فإنه لم يلق اهتماما كبيرا في الحضارة الغربية حتى القرن (5هـ/11م)؛ على الرغم من أنه كان جزءا من النظام الغذائي والطبي في الغرب؛ أين كان السكر سلعة فاخرة ونادرة باهظة الثمن ومخصصة للأثرياء والنبلاء، فكيف لم يفكر هؤلاء في محاولة زراعته داخلها لتقادي كل تلك التكاليف والعناء في جلبه حتى هذه الفترة المتأخرة؟.

بعد أن ألقينا نظرة على تاريخ انتشار زراعة قصب السكر، وأمام كل هذه الدراسات والنظريات التي يختلف ذكرها لتاريخ معرفة المناطق لقصب السكر، نُقر في ختامها بدور "حضارة الهند والسند" في المساهمة في نشر ثقافة زراة قصب السكر ليصل إلى الشرق الأوسط (العالم الإسلامي)، إلا أن غلبة هذا الأخير تظهر من خلال إنتاجه وتطوير تقنيات صناعته في بداية العصور الوسطى؛ وكان لها الدور الرئيس في نقله ونشر ثقافة إنتاجه إلى مختلف المناطق الأخرى وعلى رأسها الغرب سواءً من خلال الطرق والمبادلات التجارية أو الصراعات والحروب القائمة بين العالمين الإسلامي والأوروبي.

لذلك أقول بأن روافد السكر قد تمت على ثلاث مراحل كبرى وواضحة؛ كان الشرق الأقصى أساسها ويعتبر الأم الحاضنة له لقرون طويلة، لينتقل فيما بعد إلى الشرق الأوسط أين تجذرت عروقه وتأصلت ليصبح من أهم الحاصلات الزراعية فيها، وخلق لنفسه مكانة وأهمية كبيرة، ليصبح بذلك المشرق الإسلامي بعد فترة من الزمن المستقر الثاني ومركز انطلاقه نحو بقية الأقاليم، والتي تعتبر المرحلة الثالثة المساهمة في انتشار ثقافة السكر في مختلف بلدان العالم مع نهاية العصور الوسطى.

¹) Prinsen-Geerligs, The world's cane sugar industry, *op.cit*, p05.

²) Charlotte Radt, Aperçu sur l'histoire de la canne à sucre, *op.cit*, p143.

www.ooreka.fr/plantes, p 09

ونكون بذلك قد ساهمنا ولو بالقليل من المعلومات التي توضح المسار التاريخي والجغرافي لانتشار زراعة قصب السكر في العالم منذ ما قبل التاريخ إلى غاية القرن 7هـ/13م؛ لنقول بأن هذا النبات قد كان له مكانة ضاربة في أعماق التاريخ خلدها الوثائق التاريخية بمختلف أنواعها لتشهد على حكاية تاريخ نبات بات له دور كبير في اقتصاديات البلدان التي احتوته في تلك الفترة.

المبحث الثاني: عوامل انتشار زراعة السكر من جنوب الشرق الأقصى إلى الشرق الأوسط والغرب الأوروبي (من ما قبل التاريخ إلى غاية ق7هـ/13م)

انتشر استخدام السكر أو استهلاكه بدل العسل عندما تبادلت الحضارات الثقافات و الأفكار والتقاليد والسلع، بالإضافة إلى أنه يحمل طعما وحلاوة جعلت الناس في جميع أنحاء الأرض على استعداد للقيام بأي شيء للحصول عليه¹؛ وبالتالي فنحن أمام سلعة جديدة قد استقطبت جميع الشعوب للسعي وراء اكتسابها، الأمر الذي دفعني إلى محاولة تسليط الضوء عليها؛ وذلك من خلال التطرق لعرض أهم العوامل التي ساهمت في انتشاره بين الأقاليم وعبر القارات منذ ما قبل التاريخ إلى نهاية القرن 7هـ/13م؛ أين أستطاع أن يفرض وجوده كسلعة ثانوية لها وزنها في تلك المجتمعات.

قبل كل شيء يجب أن أشير إلى أهم سبب أجده منطقيا لاهتمام الشعوب بقصب السكر؛ فما أراه ويراه الجميع سببا معقولا هو تشابه العسل والسكر في طعم الحلاوة التي تخرج منهما؛ فلقرون طويلة عانى الناس من جلب العسل لصعوبة تواجده في الأماكن الوعرة ومن لسعات النحل؛ وبالتالي كان قصب السكر البديل الذي يمكن زرعهِ ويكون إنتاجه أكثر من العسل الذي يعاني الناس من أجل كسب البعض منه؛ ما دفع بالعديد منهم إلى الإلتفات صوب القصب وبداية مرحلة التخلي عن العسل نحو السكر.

كان الاستخدام الأول للسكر مشابها لما يُستخدم فيه العسل²؛ فالشائع في العصور القديمة أنه كان للتخلية والعلاج؛ أين مثَّل لعدة قرون عنصرا أساسيا في الطب وعلم الأدوية

¹ (مارك أرونسون، مارينا بودوس، كيف غير السكر العالم؟، المرجع السابق، ص13.

²) James Walvin, Histoire du sucre, histoire du monde, op.cit, p 20.21.22.

في مختلف الأقاليم، حيث تم وصف العسل كعلاج للعديد من الأمراض¹، معنى ذلك أن السكر في بداية الأمر كان يستخدم كمادة للعلاج والتداوي يصفه الأطباء بدل العسل؛ وبالتالي كانت هذه انطلاقة للسعي وراء توفيره؛ فكان بذلك العامل العلاجي أو الطبي من أولى الأسباب والدوافع في محاولة الشعوب لزراعة هذه القصب.

بعدها حدثت نقلة نوعية في استخدامه؛ وكان المطبخ الهندي أول من جعل السكر مكونا أساسيا وذلك منذ عام 260 ق م؛ وقد بدأ فيه التأثير على فنون الطهي في مجتمعات مختلفة في جنوب الشرق الأوسط². فعندما بدأ السكر في الانتشار من الهند وبلاد فارس كان الطهاة الذين يعملون عند الأغنياء يتعاملون معه كونه من التوابل؛ وذلك بمزجه مع النكهات الأخرى، وبحلول عام 600م كان الأطباء في المدرسة أو الجامعة يكتبون عن دواء آت من الهند إسمه "شاكارا" "ساكارا"، أو كما دعاه الفرس "شكر" "سكر"؛ وبدأت حينها كلمة سكر وتجربة تذوق الحلاوة الخاصة تنتشر³.

حل السكر محل العسل تدريجيا كمادة محلية⁴، وكان يعتبر منتجا فاخرا ومكلفا لبقية الأقاليم⁵؛ لعدم انتشار زراعته فيها بعد؛ حيث كانت وظيفته لاتزال محدودة باعتباره منتج استيراد فاخر تماما مثل البهارات وسعره ليس منافسا بعد⁶، لكن جاذبية "المذاق" للحلويات

¹ لطالما ارتبط الطعم الحلو بالعسل المعروف بفوائده العلاجية، إذاً فليس من المستغرب أن يقدم السكر بعدها على أنه الدواء الشافي بدل العسل في الأطروحات الطبية؛ فالعديد من الفضائل الطبية يتم التعرف عليها في كل من عصير القصب والسكر. Maurice Burac, la canne à sucre, *op.cit*, p21

² James Walvin, Histoire du sucre, *histoire du monde, op.cit*, p 24.

اكتشف الهندوس أنه يمكن استخدام مثل هذه البلورات في حفظ الفواكه.

Franco Maria and others, Sugar derived from genetically modified sugarcane, *op.cit*, p 01.

³ اخترع العلماء في جوني سabor طرقة جديدة لتحويل القصب إلى السكر؛ كون الجامعة لديها روابط مع العديد من الحضارات الكبرى في الشرق الأقصى وبحر الروم، وأوروبا. جامعة جوني سabor: تم انشاؤها في المنطقة التي تسمى الآن بإيران بين عامي 400 ومنتصف 500 بعد الميلاد، كانت الجامعة مكان اجتماع العقول الكبرى في العالم حيث أغلق المسيحيون مدرسة أثينا في عام 529م؛ وهي الحلقة الأخيرة لأكاديميات سقراط وأفلاطون وأرسطو فانتقل بقية العلماء اليونانيين إلى جامعة جوني سabor، وأنشئت أول مستشفى تعليمي في العالم، واجتمع أيضا في جوني سabor أفضل علماء غرب الصين للتفكير والدراسة. مارك أرونسون، مارينا بودوس، كيف غير السكر العالم؟، المرجع السابق، ص 18.

⁴ Jean Meyer, Histoire du sucre, *op.cit*, p 15.

⁵ Willy Verheye, Growth and production of sugarcane, national science foundation flanders and geography department, university of Ghent, Belgium, Soils, – Vol.II, p03.

⁶ Jean Meyer, Histoire du sucre, *op.cit*, p 15.18 .

هي الحاجة الفيزيولوجية الملحة لدرجة أن غياب السكر خلق أزمة اقتصادية بعض الشيء¹؛ فالسكر هو أحد المنتجات الغذائية الأكثر قيمة التي يتم تناولها النظام البشري والتي تسعى الإنسان إلى توفيرها².

فبعد أن اقتصر طعام العرب قديما وفي أغلب الأحيان على الألبان واللحوم اندمجوا فيما بعد بالسكان المحليين في خراسان واخذوا عنهم العديد من عادات الطعام كاستهلاكهم للجوز واللوز والسكر بكثرة في الحلويات بعد الأكل، كما كان من عاداتهم في الأعياد أن يتهادوا فيما بينهم؛ ومن بين تلك الهدايا "السكر"³؛ فأخذ هذا الأخير منحى وتوجه جديد نحو المطبخ وعالم الحلويات والبذخ والترف، فكان بذلك يشكل عاملا مهما في رغبة الشعوب في جلب هذه المادة بأعلى الأثمان وسببا في انتشار ثقافة استهلاك السكر.

وقد ساهم العامل التجاري وسمح بتوفير وإشباع تلك الرغبات؛ فعبّر تاريخ البشرية واختلاط الشعوب بسبب التجارة كانت هذه الأخيرة من أهم الطرق التي ساهمت إلى حد كبير في التوسع في معرفة قصب السكر⁴.

يجب الإشارة قبل كل شيء إلى أن التجار العرب قد نقلوا السكر كمادة مصنعة من الهند لكي يدخل في الاستخدام اليومي وذلك منذ ما قبل ظهور الإسلام⁵؛ من خلال البيع والشراء الذي يحصل في أسواقها التي تقام في العديد من المواسم؛ الأمر الذي ساهم في انتشار مادة السكر ومعرفتهم له واستهلاكه بكثرة، ففي شبه الجزيرة العربية مثلا استخدم السكر المصنوع من القصب في العديد من الأكلات التي كانت مفضلة عندهم خاصة المعمولة منها من السكر⁶.

¹) Jean Meyer, Histoire du sucre, *op.cit*, p 13.

²) Harry A.Austin, History and development of beet sugar industry, ational press building, Washington, 1928, p 07.09.

³) صدام جاسم محمد البياتي، الحياة الاجتماعية في خراسان من الفتح الاسلامي إلى نهاية سنة 656هـ، دار الكتب والوثائق، بغداد، ط1، 2017م، ص 84. 93.

⁴) Alfa Arzate, Extraction et raffinage du sucre de canne, *op.cit*, p01.03 .

⁵) عقيل عبد الله ياسين الربيعي، العلاقات العربية الهندية (1-416هـ/622-1205م)، دراسة تاريخية في المجالين التجاري والثقافي، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير في التاريخ الاسلامي، بغداد، 2005م، ص 55.

⁶) كان عبد الله بن عُمَرَ يشتهي أكل السكر باللوز، فكان يشتري ذلك، ويتصدق به. محمد بن مخلوف الثعالبي، الجواهر الحسان في تفسير القرآن، تحقيق: محمد علي معوض، عادل أحمد عبد الموجود، دار إحياء التراث العربي، بيروت، ط1، 1418هـ/1998م، 76/2.

كان لموقع شبه الجزيرة العربية دورا بالغ الأهمية في نقله من الهند قبل الإسلام؛ حيث تعد حلقة الوصل بين الشرق الأقصى والشرق الأوسط، كما أنها تشكل معبرا إلى بلاد الهند والخليج العربي عن طريق البحر ليتم نقل البضائع إلى مصر وبلاد الشام، وكانت سلع الهند وجزر الهند الشرقية والصين تنقل إلى موانئ الجنوب العربي، ثم تحملها قوافلها إلى بلاد الحجاز والشام والعراق¹؛ وبالتالي انتشرت بين شعوب تلك الأقاليم معرفة السكر وثقافة استهلاكه، وأصبح مع الوقت من بين أهم السلع التي يسعى التجار إلى توفيرها ونقلها إلى مختلف تلك المدن التجارية.

بدأ المسلمون باستخدامه بشكل أكثر ترفاً وفخامة؛ نتيجة نقله المستمر من بلاد الهند²؛ قبل انتشاره وشهرته في كامل الأقاليم الإسلامية؛ وبالتالي فقد كان السكر من أهم السلع التي سعت شبه الجزيرة العربية لجلبه بكثرة من الهند لشدة الطلب عليه وذلك لطيبه وحلو مذاقه واستخداماته الكثيرة والمتنوعة في الطبخ³، كما يجب الإشارة كذلك إلى أنه في فترة معينة كان السكر مخصصا للنخبة وذوي القدرة الشرائية الكبيرة؛ أين شهدت بدايات العصور الوسطى شراء وتخزين للمنتجات الغذائية في مخازن ومطابخ القصور والقلاع والدور، فكان من بين تلك السلع مادة السكر⁴.

وقد ذاع صيت الحلويات في بلاط الخلفاء؛ ما شجع على التوسع في زراعة قصب السكر⁵؛ فكان ذلك من أهم العوامل التي ساهمت في إدخال زراعته إلى المشرق الإسلامي ومنذ عصر الولاة؛ حيث يُذكر أن مصر قد عملت على زراعة قصب السكر في وقت مبكر جدا؛ ففُرة بن شريك لما قدم سنة 93هـ/711م من قبل الخليفة الأموي الوليد بن عبد الملك إلى مصر اختار موزعا بظاهر الفسطاط عند بركة الحبش وغرسه قصباً⁶.

¹ سري. سيدهيك، تاريخ الإسلام السياسي والثقافي، الجزء الأول والثاني، جامعة كاليكوت، مدرسة التعليم عن بعد، مالابورام، ولاية كيرالا، الهند، 2017م، ص17.

² عقيل عبد الله ياسين الربيعي، العلاقات العربية الهندية (1-416هـ/622-1205م)، المرجع السابق، ص 55.

³ أحمد بن جبير الكنان، اعتبار المناسك في ذكر الآثار الكريمة والمناسك المعروفة بـ "رحلة ابن جبير"، تحقيق: عبد القادر بن عبد الوهاب بن عبد المؤمن القرشي، دار صادر، بيروت، د.ط، د.ت، ص 98.

⁴ James Walvin, Histoire du sucre, histoire du monde, *op.cit*, p 30.

⁵ Charlotte Radt, Aperçu sur l'histoire de la canne à sucre, *op.cit*, p142. 143.

⁶ أبو سديرة، الحرف والصناعات في مصر الإسلامية منذ الفتح العربي حتى نهاية العصر الفاطمي (2-567هـ/641-1171م)، المرجع السابق، ص354.

بالرغم من بداية زراعته في المشرق الإسلامي إلا أنها بقيت ضئيلة في الأول؛ حيث استمرت علاقات التجار العرب وثيقة مع الصين في النصف الثاني من القرن 2هـ/8م، ثم ازدهرت في القرن 3/9م، وباتت الدولة العباسية تستورد كميات كبيرة من السلع من الصين¹؛ وأتوقع أن يكون السكر في صدارة تلك السلع لما عرف عنهم من كثرة استهلاكهم له، وبقي التجار العرب على اتصال مع الهند كذلك إلى القرن 4هـ/10م²؛ حيث شكل التجار العرب عاملاً أساسياً في نقل زراعته وصناعته إلى بلدان المشرق الإسلامي³.

وفي وقت وجيز انتقل إلى سائر أقاليم المشرق الإسلامي من خلال التجارة القائمة بين تلك البلدان؛ حيث كان إقليم "خوزستان" و"جنديسابور" على وجه الخصوص من أهم الأقاليم التي ساهمت في انتشاره على نطاق واسع؛ فقد كانت مدنها تمثل موطناً وقطباً لقصب السكر والتي يحمل منها السكر الفاخر إلى سائر الجهات وأقاصي الشرق⁴.

استمر السكر حكراً ومحصوراً لدى الطبقة الحاكمة؛ حيث نجدهم قد توسعوا في إنتاج السكر، كما قدموا بعض التوصيفات لتحويل القصب إلى سكر وتمويله في أوائل العصور الوسطى في مصر⁵؛ ولنا في ذلك بعض القصص القديمة لمشايخ وسلطين يعرضون أشياء منحوتة بعناية للاحتفال بالأعياد الدينية؛ ففي عام 432هـ/1040م استخدم السلطان في مصر 73 طناً من السكر لعمل زخرفة تشمل شجرة كاملة⁶، كما أصبح السكر أيضاً عنصراً أساسياً في طريقة ترتيب المائدة، خاصةً للوجبات الرسمية؛ أين ظهرت منحوتات السكر جنباً إلى جنب مع الزخارف الزهرية والأواني الفضية الفاخرة في أفخم المنازل⁷.

¹ عباس فاضل رحيم القدسي، محمد كريم الجميلي، النشاط الاقتصادي للدول العربية الإسلامية، مجلة الجامعة العراقية، العدد 32، ص 373. / طارق فتحي سلطان، العرب والصين في القرون الوسطى "دراسة سياسية حضارية" (1-769هـ/1368-622م)، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير في الأدب، جامعة الموصل، العراق، 1980م، ص 192.
² سليمان الندوى، العلاقات التجارية بين العرب والهند، مجلة "ثقافة الهند" المجلد الأول، العدد الثاني، 1950م، ص 116.
³ كانت "جوا" من الموانئ المهمة في الهند، وتحمل منه السفن أنواع السلع التي اشتهر بها الميناء كالسكر والحريز وغيرها. محمود شاکر مشعان، الفاطميون والطريق التجاري إلى الهند، (358هـ/567هـ-969م-1171م)، وزارة التربية، المديرية العامة لتربية بابل، د.ط، د.ت، ص 489.
⁴ سامية توفيق، مظاهر التقدم الصناعي في المشرق الإسلامي منذ بداية القرن الرابع هجري حتى آخر العصر السلجوقي، المرجع السابق، ص 56.

⁵ James Walvin, Histoire du sucre, histoire du monde, op.cit, p 29.
⁶ ibid, p 35.
⁷ ibid, p 38.

قام الطهارة الذين كانوا يخدمون المسلمين الأثرياء بابتكار منحوتات من السكر قابلة للأكل، فيذكر أن أحد الملوك المسلمين قد مدّ طاولة وليمة بسبعة قصور كبيرة مصنوعة من السكر، بينما عرض آخر شجرة كاملة مصنوعة من السكر، فأصبح هذا الأخير ترفاً يرتبط بالمسلمين، وعلامة على ثروة وسخاء السلاطين والملوك المسلمين¹.

ويشير كذلك دفتر حسابات الحارس الكبير لإدوارد الأول إلى شراء 667 رطلاً من السكر في سنة 685هـ/1287م، و300 رطل من "السكر الأرجواني"، وكمية كبيرة تصل إلى 1900 رطل من "السكر الوردى"².

كانت هذه من بين العوامل الأساسية التي أجدها أولية ومنطقية في نشر مادة السكر؛ وذلك لاعتبارات صحية وعلاجية في بادئ الأمر، لتنتقل فيما بعد إلى أسباب نفسية كالرغبة في كسب تلك المادة الحلوة والاستمتاع بتذوقها سواء كمادة أولية عن طريق مضغها أو مادة مصنعة تدخل في الطبخ والتحليات، وعدم القدرة عن الاستغناء عنها في العديد من المناسبات، وبات من اللازم شراؤها بأي ثمن، وساعد في ذلك التجار العرب بشكل كبير، إلى غاية توفرها مع مرور الوقت لهذه الغاية وأصبحت زراعة قصب السكر منتشرة في العديد من أقاليم بلدان المشرق الإسلامي.

بالإضافة إلا ما تم عرضه سابقاً فقد كان للحروب كذلك دور في انتقال السكر نحو مناطق أخرى من العالم؛ وبالأخص الغرب الأوروبي؛ فقد تحدث المؤرخ الفرنجي فوشيه الشارترى³ الذي رافق الحملة الفرنجية الأولى عن قصب السكر وأوضح بأنه محصول يزرع ضمن حقول خاصة، وأن الناس يسمونه "قصب العسل"؛ حيث امتصوا المياه الحلوة الموجودة بداخله بسبب الجوع وهم في طريقهم إلى بيت المقدس⁴؛ فكانت هذه بداية رحلة جديدة لقصب السكر نحو الغرب أين كان الأوروبيون لا يعرفون من طعم الحلوة سوى

¹ مارك أرونسون، مارينا بودوس، كيف غير السكر العالم؟، المرجع السابق، ص 20.

² النوعان الأخيران: يتكونان من السكر المخلوط مع بتلات الزهور المجففة

James Walvin, Histoire du sucre, histoire du monde, op.cite, p31.

³ فوشيه الشارترى Fulcher of Chartres: هو قسيس ومستشار قائد الحملة الصليبية، شارك في الحملة الصليبية الأولى على الشرق والتي انتهت باحتلال القدس، وكان فوشيه الشارترى مؤرخ وشاهد عيان على الأحداث التي سجلها، وتمت ترجمة هذا الكتاب بعنوان: "تاريخ الحملة إلى بيت المقدس"، راجع: فوشيه الشارترى، تاريخ الحملة إلى القدس (1095-1127م)، ترجمة: فرنسيس ريتا ريان، نقله للعربية: زياد جميل العسلي، دار الشروق، عمان، الأردن، ص 10. 12.

⁴ فوشيه الشارترى، تاريخ الحملة إلى القدس، المرجع نفسه، ص 81. مارك أرونسون، مارينا بودوس، كيف غير السكر العالم؟، المرجع السابق، ص 25.

العسل؛ فيذكر أنه لما قدم فرسان الحملة الصليبية (488هـ-492هـ/1095-1099م) وقيامهم بمحاصرة أنطاكية التي طال حصارها وقارب ثمانية أشهر، وبعد معاناة الكثير من الصليبيين أثناء الحصار لجأ كثير من هؤلاء إلى أكل قصب السكر¹.

يبدو أن الصليبيين قد أعجبهم طريقة استخلاص هذه المادة فتعلموها من الشاميين وأصبحت تستغل على موائدهم بل حتى في العلاج، وقد كان إهداء قطعة من السكر تعني مدى الحب للمهدي إليه²، وأدرك بذلك الصليبيون أهمية قصب السكر بالنسبة للأوروبيين وذلك لما وجدوا فيه من استخدامات عديدة فنقلوه إلى البلدان الأوروبية³؛ وبذلك كان السكر أحد فوائد الحروب؛ حيث صادره الغرب ونقلوه إلى بلدانهم؛ أين غير السكر هناك الأذواق وخلق حاجة جديدة عندهم⁴.

ففي عام 493هـ/1100م ظهر السكر في بريطانيا بأيدي صليبيين عائدين من بلاد الشام⁵؛ وهو إشارة حقيقية إلى سعي الفرنجة إلى نشره في مختلف المناطق التي تصلح لزراعته، وكانت بذلك الحروب والصراعات من بين العوامل التي ساهمت في انتشار ثقافة استهلاك السكر في البلدان الأوروبية بعد فترة طويلة من انتشاره في بلدان المشرق الإسلامي.

هذه الأخيرة لم تكن وحدها العامل المساهم في نشر استعمال السكر في أواسط الدول الأوروبية؛ بل كان لبحر الروم كذلك الدور الكبير في تعريفهم بهذه المادة؛ أين تم تسليمه إلى إنجلترا بواسطة وسيط تجار البندقية وجنوة الذين اشتروها من مختلف المنتجين

¹ بن مسعود مبروك، الصناعة في بيت المقدس خلال فترة الاحتلال الصليبي، المجلة العربية في العلوم الإنسانية والاجتماعية، مجلد 10، عدد 04، بسكرة، الجزائر، 2018م، ص 90. /

Jean Meyer, Histoire du sucre, *op.cit*, p17./ Besant and Palmer, Jérusalem-herod-saladin, chatto and windus, London, 1908, p179.180.181.

² بن مسعود مبروك، الصناعة في بيت المقدس خلال فترة الاحتلال الصليبي، المرجع نفسه، ص 91. / هنادي السيد محمود إمام، مملكة بيت المقدس الصليبية في عهد الملك بلدوين الأول (494هـ-512هـ/1100-1118م)، دار العلم العربي، القاهرة، ط1، 2008م، ص 186، 187.

³ (يوشع براور، الإستييطان الصليبي في فلسطين مملكة بيت المقدس، ترجمة: عبد الحافظ البناء، مكتبة الإسكندرية، عين للدراسات والبحوث الإنسانية والاجتماعية، ط1، 2001م، ص 433.

⁴ James Walvin, Histoire du sucre, *histoire du monde, op.cit*, p 25.

⁵ Nadia B. Ahmad, The international sugar trade and sustainable development, Ahmad-Print, 2014, p 678.

المنتشرين حول حافة بحر الروم¹، وأتوقع أن يكون لمصر دور في ذلك؛ باعتبارها أصبحت في فترة وجيزة من أهم وأولى الدول التي انتشرت فيها زراعة قصب السكر بكثرة حتى فاقت في ذلك جودة سكر بلاد فارس والشام، كما أن لها صلات تجارية كبيرة مع دول بحر الروم. فلم يكن توسع السكر مجرد مسألة زراعة فقط؛ فقد تطلبت أنظمة إنتاج زراعي جديدة وأساليب ري وتقنيات معالجة، بالإضافة إلى القدرة المالية لتوسيع الإنتاج وتوزيع منتجاتها النهائي - قصب السكر-²؛ لذلك افترضت بأن تكون مصر من الدول المساهمة في نشر السكر باعتبارها من الدول التي سعت إلى تطوير تقنيات إنتاجه مع توفير مناطق شاسعة لهذا النظام الزراعي الجديد، الذي يحيلني إلى عرض نقطة أخرى مهمة في هذا السياق؛ وهي بداية تدخل الدولة في هذه الزراعة التي تحتاج إلى مورد ودعم مالي من أجل إنجاح هذا المحصول.

لذلك يمكن القول بأن للدولة كذلك دور مهم في نشر ثقافة استهلاك السكر بين العامة والخاصة، إلا أن الجانب الشخصي قد غلب عليهم؛ وذلك أن قصب السكر كان من الفواكه التي تقدم للملوك³، كما يضاف السكر إلى لحم البقر أو الحمل فيصبح من أشهى ما يكون، وهذه الطريقة مرغوب فيها بكثرة وهو ما يشتهي السلاطين والخلفاء من الأطعمة⁴، الأمر الذي دفعني لاستنتاج سبب اهتمامهم بهذه المادة وسعيهم لجلبها من مختلف البقاع والتشجيع على زراعتها.

شجعت السلطة على زيادة زراعته وتثبيت صناعة حقيقية بهدف توفير حاجيات البلاطات الملكية من السكر⁵، كما كان يدخل ضمن الأعطيات التي تقدمها الدولة لأصحاب الأقاليم؛ وهو عبارة عن مرتبات عينية تصرفها الدولة، مع زيادة تعيين الحلوى والسكر في شهر رمضان كذلك⁶، وهو ما يحفز على زيادة إنتاج هذه المادة التي أضحت تدخل في العديد من المجالات.

¹) James Walvin, Histoire du sucre, histoire du monde, *op.cit*, p32.

²) *ibid*, p30.

³) أبو منصور الثعالبي، خاص الخاص، تحقيق: حسن الأمين، دار مكتبة الحياة، بيروت، لبنان، دت، ص56.

⁴) المصدر نفسه، ص57.

⁵) Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p 23.

⁶) سعيد عبد الفتاح عاشور، المجتمع المصري في عصر السلاطين المماليك، دار النهضة العربية، طبعة جديدة ومنقحة، 1992م، ص 41.

فقد تعاونت على سبيل المثال مصر والشام في تبادل المحاصيل الزراعية وعلى رأسها مادة السكر وبكميات كبيرة¹؛ وذلك من أجل تعزيز المصالح الاقتصادية فيما بينهم وتوفير حاجيات الدولة من هذا المحصول الذي باتت تعتمد عليه بكميات ضخمة مع مرور الوقت. في ختام هذا المبحث أستنتج أن انتشار السكر ساهمت فيه عدة عوامل كان أهمها العامل التجاري بالدرجة الأولى؛ وذلك لاحتكاك التجار وتعاملهم مع المناطق التي مثلت روافد لقصب السكر، فأخذوا من الصين والهند التي كانت الحاضنة الأم له منذ ما قبل التاريخ والتي روجت لهذه النبتة كيفية زراعته وطرق استخداماته؛ فكانت الاستخدامات الطبية هي أول ما استقطب الناس ودفعهم لكسب هذه المادة بكل الطرق والأثمان؛ لأنها تغنيهم عن عناء إنتاج العسل ويكون أقل جهد مقارنة به.

أما السبب الثاني الذي ساهم بشكل كبير جدا في شهرته وانتشاره هو انتقاله من مادة علاجية إلى مادة تدخل في الطبخ والحلويات وبشكل مبالغ فيه جدا؛ ذلك أن هذه المادة جديدة على الناس وحلاوتها قد شدتهم ولفتت انتباههم؛ فنجد الأمراء والسلاطين على وجه الخصوص قد بالغوا في إدخاله في أسمطتهم ليصل استهلاكهم له إلى القناطير في اليوم الواحد، وهو أمر لا يتقبله العقل البشري في كثير من الأحيان؛ لذلك أجده من أهم الأسباب التي سعى من أجلها الناس إلى تعلم كيفية زراعته وصناعته؛ لأن الطبقة الثرية هي القادرة على تكلفته الباهظة، فيكسب الناس من هذه المادة أموال طائلة.

مثلت الحروب الصليبية أيضا عامل مهم في انتشار السكر؛ فبالنسبة لي فإنني أراها قد مثلت المرحلة الانتقالية لقصب السكر من المشرق الإسلامي الذي احتكره لقرون من الزمن، ليحمله الأوروبيون معهم عند عدوتهم إلى الغرب ويتعلمون طريقة زراعته وإنتاجه، لينتشر مع الوقت وفي فترة وجيزة في كامل أوروبا.

المبحث الثالث: السكر نحو الصدارة في مصر وبلاد الشام (ضخامة الإنتاج ودعم السلطة من القرن 4هـ/10م إلى القرن 7هـ/13م)

قبل التطرق لعرض أهم المناطق التي انتشرت فيها زراعة قصب السكر بكثرة وشهدت ازدهارا واسعا في ذلك الوقت يجب التنويه إلى أن زراعته بصفة عامة كانت تتم في المناطق

¹ عبد الله ناصح علوان، صلاح الدين الأيوبي بطل حطين ومحرر القدس من الصليبيين (532-589هـ)، دار السلام، ط1، دت، ص 117.

الواقعة على جانبي خط الاستواء بين خطي عرض 35 درجة شمالاً و30 درجة جنوباً (المناطق الاستوائية وشبه الاستوائية)¹؛ فهو في الأساس نبات استوائي، ولكن في ظل بعض الظروف المواتية يمكن نجاح زراعته في المناطق شبه الاستوائية²؛ كما يمكن أن يُزرع أيضاً في مناطق غير متوقع حدوث إنتاجه فيها³؛ وهذا يعتمد على مزارعي وفلاحي تلك المنطقة ومدى تطور تقنيات الزراعة لديهم.

الأمر الذي ساعد في انتشار زراعته في كثير من البلاد الإسلامية بما فيها بلاد الشام ومصر؛ حيث أصبح قصب السكر من أهم الحاصلات الزراعية لاسيما في ق4هـ/10م؛ ذلك كونه يمثل عماد صناعة السكر والعسل التي راجت رواجاً كبيراً وعظيماً آنذاك⁴، وحتى قبل هذه الفترة فإن بداية اهتمام المزارعين بهذه المادة والسعي إلى زراعتها في كل المناطق التي تصلح لذلك جاء في فترة مبكرة جداً تعود لعهد الولاة كما سبق وأن أشرنا.

فقد كانت بلاد الشام تقوم بغرس القصب السكري وذلك قبل مجيء الصليبيين؛ حيث قال فوشيه الشارترى⁵ "وقد وجدنا في الحقول المزروعة التي مررنا بها نباتاً طازجاً تسميه العامة 'قصب العسل' واسمه مركب من القصب والعسل؛ ومنه اشتق التعبير 'عسل الخشب' على ما أظن لأن هذا العسل يصنع بمهارة من هذا القصب وقد علكانه من الجوع طوال الوقت بسبب طعم العسل فيه"، نفس الأمر ذكره "يوشع براور"⁶ حيث أقر بأن قصب السكر كان يزرع قبل قدوم الصليبيين.

¹) Alfa Arate, extraction et raffinage du sucre de canne, *op.cit*, p 07.

²) Noel Deerr, cane sugar " sugar technologist at the experiment station of the hawailan sugar planters' association, London: Norman Rodger, 2, ST, Dunstan's hill. copyright owners, Queensland university, Australia, 1911, p 18.

³) Karim Bakhsh malik, Cane and sugar production, punjab agriculture research board, technologies for the prosperity of agricultural stakeholders, p29.

⁴) حسن ابراهيم حسن، تاريخ الإسلام السياسي والديني والثقافي والإجتماعي، (العصر العباسي الثاني في الشرق ومصر والمغرب والأندلس 447-656هـ/1055-1358م)، مكتبة النهضة المصرية، القاهرة، ط1، 1968م، 387/4. 395.

⁵) تاريخ الحملة إلى القدس، المصدر السابق، ص81. / عبد الحميد جمال الفراني، نابلس في العصر العباسي حتى الغزو الصليبي (132هـ-492هـ/750-1099م)، مؤتمر تجليات حركة التاريخ في مدينة نابلس، غزة، خزانة فلسطين التاريخية (2)، ص 747.

⁶) الاستيطان الصليبي في فلسطين مملكة بيت المقدس، المرجع السابق، ص433. 434.

فأرض الشام وخاصة منطقة الأغوار قد مثلت أهم مراكز زراعة السكر وإنتاجه؛ فعلى امتداد نهر اليرموك شمالاً حتى وادي الصافي جنوباً توجد آثار واضحة لمعاصر وأسماء التلال والأودية التي تحمل إسم السكر¹؛ كدليل على انتشاره فيها حتى قبل القرن 4هـ/10م².
بدأت ملاحظات المصادر العربية مع القرن 4هـ/10م تظهر أكثر حول زراعة قصب السكر؛ حيث أشاد الإصطخري³ بجودة قصب طرابلس وكثرته فيها بقوله: "وطرابلس مدينة عامرة ذات نخل وقصب سكر، وفي ذلك الوقت كان بها قصب السكر الشيء الكثير"، كما أشار إلى أن بعض المدن قد عُرفت واشتهرت نتيجة زراعتها لقصب السكر مثل "عركة" التابعة لطرابلس⁴.

ثم يأتي بعده ابن حوقل⁵ ليشير إلى أن قصب السكر أصبح من أهم الحاصلات الزراعية في تلك الفترة خاصة في المدن الساحلية كـ"بيروت"؛ التي استمرت في زراعته لفترة طويلة جداً، كما يذكر بأن زراعته امتدت كذلك من سهل بيسان إلى منطقة أريحا، ثم على امتداد البحر الميت، ومن تلك القرى التي زرعت وأنتجت قصب السكر نذكر: أريحا، بيسان، طبرية، بانياس⁶.

كما أن المقدسي⁷ عندما تطرق لذكر مدن الشام أشار فيها إلى أن أهلها كانوا يصون قصب السكر، وقد أفادنا هذا المصدر بالكثير من المعلومات حول المناطق التي اشتهرت بزراعته؛ ومن أهم تلك المناطق السهل الساحلي المحيط بمدينة صور؛ التي كانت حافلة بزراعة قصب السكر ما جعلها تُعرف بكثرته وجودته؛ حيث كانت تُصدره إلى أغلب مناطق

¹ برز أكثر من 225 موقعا أثريا نصفها معروف من مسح سابق قامت به دائرة الآثار كشفت فيه عن آثار معاصر السكر في هذه المنطقة التي بلغت 22 معصرة للسكر، وكثيرا من المواقع تحمل اسم تل السكر. صالح الحمارنة، زراعة قصب السكر وصناعته، المرجع السابق، ص 15.

² يُذكر أن أريحا بها قصب السكر، وسكرها يفضل على سائر سكر الغور. الفلاحة الرومية، المصدر السابق، ص 22.

³ المسالك والممالك، المصدر السابق، ص 30. 61. السيد عبد العزيز السالم، طرابلس الشام في التاريخ الإسلامي، مؤسسة شباب الجامعة، الإسكندرية، د.ط، (د.ت)، ص 85.

⁴ المصدر نفسه، ص 374.

⁵ صورة الأرض، دار صادر، أفست، ليدن، بيروت، د.ط، 1938م، 1/176. ناصر خسرو أبو معين الدين، سفر نامه، تحقيق: يحيى الخشاب، دار الكتاب الجديد، بيروت، ط 3، 1983م، ص 47.

⁶ المصدر نفسه، 1/169. / المقدسي، أحسن التقاسيم، المصدر السابق، ص 161. 180. 181. / الحموي، معجم البلدان، المصدر السابق، 1/147.

⁷ أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، المصدر السابق، ص 161.

الشام وتعتمد على عائدات تصديره¹، وذلك في قوله "ومزارع القصب بها كثير ومنها أكثر سكر الشام"²؛ وعلى ما يبدو فإن المنطقة قد حققت اكتنائها الذاتي من مادة السكر لتصدره إلى بقية المدن.

في نابلس³، وحول مدينة كابل التي تقع بين طبرية وعكا التي يوجد بها مزارع كثيرة للأقصاب⁴؛ حيث تسقى تلك المزارع من نهر الأردن واليرموك وغيرها من الأنهار الموجودة في المنطقة⁵، ولا تزال بقايا معاصر السكر القديمة بالقرب من أريحا وفي عكا وصور وغيرها من مدن الشام تدل على زراعة قصب السكر⁶.

مع نهاية القرن 5هـ/11م بدت زراعة قصب السكر واضحة جدا وهو ما شدّ انتباه الرحالة ناصر خسرو⁷ عند مروره بصيدا؛ حيث أشار إلى أن السكر كان يزرع بها بوفرة، ومن ثم بقيت بلاد الشام محافظة على نفس مستوى النشاط الزراعي لهذه المادة؛ أين أهتم بها المزارعون بشكل كبير وذلك لفترات طويلة جدا، حتى في أوقات الحروب؛ ف"عكا" تلك المدينة التي وجدت فيها معصرة للقصب تعود إلى أيام الفرنجة⁸ خير دليل على ذلك؛ أين ذُكرت هذه المنطقة على وجه التحديد ضمن المناطق التي اشتهرت بزراعته، وقد أشار إليه النويري⁹ باسم "الأقصاب العكاوية".

فكانت لهذه المادة أهميتها في الفترة الزمنية الممتدة خاص من القرن 4-5هـ/10-11م؛ أين نلاحظ انتشار زراعة قصب السكر في الكثير من المدن والقرى، وكل تلك المدن

¹ أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، المصدر السابق، ص180.

² المصدر نفسه، في هامش ص164.

³ كانت نابلس تزرع مساحات واسعة من قصب السكر حتى ازدهرت فيها مع مرور الوقت لتصبح من أشهر المدن التي تزرع قصب السكر، وياع فيها الرطل بدرهم. المقدسي، المصدر نفسه، في هامش ص 173. / عبد الحميد جمال الفراني، نابلس في العصر العباسي حتى الغزو الصليبي، المرجع السابق، ص747.

⁴ المصدر نفسه، ص 162.

⁵ أكثر مستغل تلك المناطق السكر ومنها يحمل إلى سائر البلدان. الحموي، معجم البلدان، المصدر السابق، 147/1.

⁶ يوشع براور، الاستيطان الصليبي في فلسطين، المرجع السابق، ص 434. / بن مسعود مبروك، الصناعة في بيت المقدس خلال فترة الاحتلال الصليبي، المرجع السابق، ص91.

⁷ سفر نامة، المصدر السابق، ص49.

⁸ مصطفى هاشم عبد العزيز، عمر أحمد سعيد، النظم الاقتصادية للدولتين المماليك البحرية والمماليك البرجية (الجراسية) (923-648هـ/1250-1517م)، (دراسة مقارنة)، مجلة جامعة تكريت للعلوم الانسانية، عدد26، 2019م، ص 396.

⁹ نهاية الأرب في فنون الأدب، تحقيق: علي بولحم، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، د.ط، د.ت، 371/8.

والقرى كان أهلها يزرعون القصب دون تدخل من الدولة في بداية الأمر؛ فقد أدرك أصحاب الأراضي والمزارع القيمة الكبيرة لهذه المادة فسعوا جاهدين لإنتاج كميات وفيرة منه كل حسب قدرته وطبيعة أرضه.

لذلك كانت بلاد الشام من أولى المناطق التي عرفت ما يطلق عليه "بالمزارع الخاصة"؛ حيث زرع فلاحون من أهل الذمة في أملاكهم الكثير من المحاصيل الزراعية كالكتان وقصب السكر¹؛ وهو ما شد انتباه الصليبيين منذ قدومهم إلى الشام، ولهذا نجدهم قد وجهوا اهتمامهم نحو هذا المحصول؛ فكانوا يقومون بزراعته ويعتبر ذلك جزءاً من النشاط الريفي هناك²؛ حيث زرع فرسان هيئة الإيستارية³ قصب السكر في طبرية وفي وادي أريحا ونابلس⁴.

امتلك بعدها الصليبيون العديد من مزارع السكر؛ فعندما تم السيطرة على "عكا" (583هـ/1187م) -التي كانت من أكبر المراكز التجارية- فر الأهالي تاركين ورائهم كل ممتلكاتهم بما فيها المنسوجات الحريرية والسكر وغيرها من الغنائم الهائلة⁵، ووضع المسيحيون بقدمهم أيديهم على مزارع قصب السكر الخاصة بالمسلمين ومن ثم بدأوا بتطويرها مع الوقت⁶.

ولعدم درايتهم بكيفية زراعته في بادئ الأمر حاولوا إبقاء علاقاتهم بالمسلمين مرنة لاكتساب الخبرة منهم؛ حيث استعانوا بمهارات وخبرات العرب في زراعته وطريقة إنتاجه⁷، وبعدها أرغم الصليبيون الفلاحين المسلمين على العمل كعبيد في تلك الأراضي المخصصة لزراعة قصب السكر التي كانت تمتلكها الجماعات الدينية⁸؛ أين يقوم بزراعة تلك الأراضي

¹ سلام شافعي محمود، أهل الذمة في مصر في العصر الفاطمي، الهيئة المصرية العامة للكتاب، 1995م، ص 104.

² مبروك بن مسعود، الصناعة في بيت المقدس، المرجع السابق، ص 91.

³ فرسان هيئة الإيستارية: في الأصل "إخوان سانت جون"؛ وذلك قبل الحملة الصليبية الأولى، تم تأسيس النظام من قبل موقع معين من "ألفي جيرارد بالاسم" حيث بدأ الأمر بدير بالقرب من كنيسة القبر، وفي عام 507هـ/1113 حصل على ميثاق من البابا هدفهم مساعدة الجرحى وتقديم الغذاء والدواء. Besant and Palmer, Jerusalem, *op.cit*, P 275.

⁴ يوشع برور، الاستيطان الصليبي في فلسطين، المرجع السابق، ص 433. 434.

⁵ ف.هايد: تاريخ التجارة في الشرق الأدنى، المرجع السابق، 317/1.

⁶ Pierre Dockès, l'esclavage et le sucre du moyen age à la fin du XIXe siècle, *op.cit*, p97.

⁷ محمد مرسى الشيخ، عصر الحروب الصليبية في الشرق، مطبعة السعادة، (د.ط)، 2004م، ص 544.

⁸ محمد سامي أحمد أمطير، الحياة الاقتصادية في بيت المقدس وجوارها في فترة الحروب الصليبية (492-583هـ/1099-1187م)، رسالة لنيل درجة الماجستير في التاريخ، جامعة النجاح الوطنية، نابلس، فلسطين، 2010م، ص 91.

المرابعون الذين كانوا في أغلب الأحيان يسكنون في بيوت بالقرب من تلك المزارع؛ والتي تكون في بعض الأحيان حkra على الدولة كمناطق الساحل الشامي التي عرفت زراعة نشطة لقصب السكر¹.

بلغت عناية الإفرنج به أن أعفوه من الضريبة تشجيعاً لزراعته، فالتسعت بذلك زراعته على طول الساحل من طرابلس إلى صور وكانت مغارسه قرب البحر الميت²، لذلك ركز الصليبيون على زراعته في السهول، وكان المحصول يعرف عند الإفرنج بسكر الكرك والشوبك³؛ نسبة للمناطق التي تنتجه.

وبرزت مع بداية القرن 7هـ/13م ظاهرة تقسيم بعض الأراضي الزراعية إلى إقطاعات وزعت على ضباط وجنود الجيش فيما عرف "بالإقطاع الحربي"؛ حيث عملت الدولة على توزيع الأراضي على الأمراء والجنود حسب خراجها بمقدار مرتباتهم بدلا من أن تجبي الدولة الخراج من الأرض الزراعية ثم تدفع المرتبات للجنود من بيت المال⁴؛ وتشير بعض المصادر هنا إلى أن بعض الجنود قد زرعوا الأراضي المقطوعة لهم قصب سكر⁵؛ وهذا يحيلني إلى تصور قيمة المنتج السكري في تلك الفترة وزيادة الرغبة في زراعته في كل الأراضي التي يجدونها صالحة، كما يعطينا إشارة إلى القيمة الاقتصادية الكبيرة لهذه المادة فلولا علمهم بالأرباح التي ستدر من زراعة قصب السكر لما كانوا يهتمون بإنتاجه لهذا الحد.

تتامت مع الوقت الملكيات العقارية للتجار الأجانب والجاليات في المدن الشامية؛ فكان في عام 640هـ/1243م حوالي 80 ضيعة حول مدينة صور وكان أغلبها ملكا للمستعمرات،

¹ أمين أبو دعمة، الحياة الاقتصادية في بلاد الشام في العصر الأيوبي، رسالة مقدمة لنيل شهادة الماجستير، قسم التاريخ، الدراسات العليا، جامعة دمشق، 1988م، ص 114.

² الشريف الإدريسي محمد بن محمد عبد الله، نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة، مصر، 2002م، 372/1.

³ السيد عبد العزيز السالم، طرابلس الشام في التاريخ الإسلامي، المرجع السابق، ص12،

⁴ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر المملوكية، المرجع السابق، ص27.

⁵ يذكر ابن مماتي أنه إذا كان هناك جندي مقطع أرض وله فيها قصب سكر في تلك السنة، وأقطعت لغيره في السنة التالية فعلى الأول أن يسقي قصبه فإن لم يفعل وسقاها الثاني كان القصب له ويدفع خراجها وله أن يعتصر القصب في المعصرة الديوانية بعدها وأبقارها. قوانين الدواوين، تحقيق: عزيز سوريال عطية، مكتبة مدبولي، القاهرة، ط1، 1991م، ص368.

وتوجد في تلك الحقول والحدائق العديد من المحاصيل ومزارع لقصب السكر¹؛ والمزرعة تشبه إلى حد ما القرية؛ وقد تضمنت المزرعة تركيباً صناعياً، مثل مطحنة لإنتاج السكر².

وقد شاركت الطوابع العسكرية في إنتاج السكر من خلال الحصول على القرى التي تنتجها؛ حيث ذكرت قرية ومزرعة باسم "الخبر" في المعاهدة بين الصليبيين والمماليك سنة (654هـ-660هـ/1256-1261) و(681هـ/1283م)³؛ كانت تزرع قصب السكر؛ وقد كان للملكيات الجديدة لهذا الأخير دور مهم في تحويله من إنتاج يقتصر على الاستهلاك المحلي إلى سلعة تستقطب الدول الغربية وتتجه نحو دول ومدن أوروبية مختلفة.

أمام كل هذه المعطيات المقدمة ورغم أن مزارع قصب السكر قد انتشرت في بلاد الشام وأغوارها إلا أنها لم تبلغ في الكثرة مزارع مصر⁴؛ وهو ما سوف أحاول عرضه من خلال ما توفر لديّ من معلومات حول النشاط الزراعي في مصر في الفترة محل الدراسة.

ما يجب أن أشير إليه أن الباحث يعاني شحاً وفقراً وثائقياً فيما يرتبط بدراسة موضوع زراعة السكر في بلاد الشام، عكس نظيره في منطقة مصر؛ فالمصادر الوصفية والإخبارية لا تمكنني من الحصول على معطيات كافية تساهم في تسليط الضوء على نطاقات زراعة قصب السكر بشكل دقيق، غير أن ما تحصلت عليه يفيد اهتمام الفلاحين به ويعطي صورة عن أوضاع المزارع الخاصة بقصب السكر في بلاد الشام بصفة عامة.

مقارنة بما تم عرضه في المصادر والمراجع عن مراكز انتشار زراعة قصب السكر في الشام، فإن مصر قد حظيت بكم وفير من الاهتمام خاصة من طرف الرحالة والجغرافيين وحتى الشعراء؛ لما استحسنه هؤلاء من حلاوة وجودة قصب سكر مصر؛ وقد أمدتنا كتبهم بمجموعة من المعطيات حول أماكن انتشار زراعته في مصر في الفترة محل الدراسة؛ وهو ما سوف أحاول عرضه بطريقة توضح صورة توزيع مزارع قصب السكر على مستوى أقاليم مصر في سياق تاريخي يمتد من القرن 4-7هـ/10-13م.

¹ ف.هايد، تاريخ التجارة في الشرق الأدنى في العصور الوسطى، المرجع السابق، 167/1.

² Konstantinos D.Politis, The origins of the sugar industry and the transmission of ancient greek and medieval arab science and technology from the near east to europe, proceedings of the international conference athens 23 May 2015, p 82.

³ ibid, p82.

⁴ مصطفى هاشم عبد العزيز، عمر أحمد سعيد، النظم الاقتصادية للدولتين المماليك البحرية والمماليك البرجية، المرجع السابق، ص 396.

زرع قصب السكر خلال القرن 4هـ/10م في معظم أنحاء مصر مع شهرة بعض المناطق دون غيرها بزراعته وذلك تبعاً لتوفر المياه وملائمة المناخ¹، فعلى غرار المدن التي على ضفاف النيل والتي زرعت أراضيها قصب سكر فإن العديد من المدن والقرى والضياع الأخرى قد سعت إلى توفير المياه لأراضيها من أجل زراعتها قصب، وهو دليل على سعيهم لتوفيره وتوسيع زراعته خاصة خلال العصر الفاطمي في مناطق الصعيد والفيوم حيث يكثر الفلاحون من الأقباط من زراعته².

ما يؤكد قولنا بانتشار هذا المحصول في جميع أقاليم مصر؛ أنه لم يفت ذلك حتى أهل القرى والضياع الصغيرة التي يكون فيها قصب السكر في بعض الأحيان أعلى من سعره في المدن؛ ويعود سبب كثرة زراعته في تلك المناطق لخصوبة تربتها التي تصلح لزراعة هذا النوع من المحاصيل.

وهو ما تركه لنا الرحالة والجغرافيون من إشارات واضحة على زراعته عند حديثهم عن بعض المناطق؛ كـ "منية ابن الخصيب"، "البُلينا"³؛ هذه الأخيرة التي كان بها عدة أحجار لاعتصاره، و"طحا"، "المراغة"، وفي منطقة تدعى بـ "الحمي الكبير"؛ وهي قرية عامرة بها مزارع لقصب السكر، ومن هذه القرية نحو "المنية"؛ التي عرفت بخصب تربتها ومزارع السكر فيها كذلك، ومن "بياق" إلى "الصافية" كلها ضياع كبيرة كثيرة قصب السكر، ومن "الصافية" إلى "دمى جمول"⁴ أيضاً ضيعة كبيرة كثيرة قصب السكر والمعاصر، وفي "قرية الشاميين"؛ وهو أكثر غلاتها، وكل تلك القرى والضياع قد اشتهرت حينها لكثرة مزارع السكر

¹ ابن حوقل، صورة الأرض، المصدر السابق، ص 169. المقدسي، أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، ص 180.

² سلام شافعي محمود، أهل الذمة في مصر في العصر الفاطمي الأول، المرجع السابق، ص 106.

Sato Tsugitaka, Sugar in the economic life of mamluk Egypt, *op.cit*, p88.

³ "منية ابن الخصيب": بلد على حافة النيل من الجانب الغربي. أبو الفداء إسماعيل بن علي بن محمود بن شاهنشاه بن أيوب، تقويم البلدان، دار صادر، بيروت، دار الطباعة السلطانية، باريس، ص 114. "البُلينا"؛ مدينة بجانب النيل عُرف أهلها بصناعة الحلوى لتوفرها على الكثير من مزارع قصب السكر. ابن حوقل، صورة الأرض، المصدر السابق، 1/132. /

الإدريسي، نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، المصدر السابق، 1/126.

⁴ "بياق، الصافية، دمي جمول": هي ضياع قريبة من الفسطاط أكثر زراعة أهلها قصب السكر وبها معاصر للقصب. ابن حوقل، صورة الأرض، المصدر السابق، 1/142.

فيها والتي استحسنها الرحالة والجغرافيون عند المرور بها ¹. كثرت زراعته كذلك في مدينة سنهور ² كما انتشر أيضا بصعيد دمياط ³.

كانت هذه من بين أهم المناطق التي زرعت أراضيها قصب سكر في القرن 4هـ/10م والتي خصصت لها مساحات كبيرة من أجل أن تُزرع قسبا بالرغم من أنه يأخذ فترة زمنية طويلة حتى يتم حصاده؛ إلا أن المزارعين لا يهتمون بذلك ويستبدلون بعض الزراعات التي كانت تزرع منذ زمن بعيد كالكتان والقطن مثلا بقصب السكر؛ وذلك لأن مردوديته قد أصبحت أكبر بكثير من تلك المحاصيل، وزراعته تدر على الفلاحين الأموال الطائلة ⁴.

سعى بذلك المزارعون إلى غرسه في جميع الأماكن التي تتوفر على الماء لاستغلالها في السقي؛ لأنه يحتاج إلى كميات كبيرة؛ لذلك نجد أن زراعته قد كثرت في المناطق المجاورة لنهر النيل؛ وهو ما أشار إليه الإدريسي في أواخر العصر الفاطمي عند مروره بمصر؛ فتحدث عن بعض المحاصيل الزراعية التي عرفت المنطقة مشيرا على أن زراعة قصب السكر قد كانت منتشرة على جانبي النيل ⁵ حتى مصب النهر؛ فالتربة التي يُزرع فيها قصب السكر موجودة في صعيد مصر ⁶ وتقع في شريط ضيق على ضفتي النيل، وهو ما يفسر إكثار أهل بلاد الصعيد من أكلهم للحلوى المصنوعة من قصب السكر ⁷.

¹ ابن حوقل، المسالك والممالك، مطبعة بريل، ليدن، د.ط، 1872م، ص 93. / الإدريسي، نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، المصدر السابق، 124/1. 125. 331. / صبحي عبد المنعم، تاريخ مصر، المرجع السابق، ص193.

² سنهور: بليدة قرب الإسكندرية ذات إقليم كبير، بها الكتان والقمح وقصب السكر. ابن حوقل، صورة الأرض، 138/1. / الحموي، معجم البلدان، 269/3.

³ بدر عبد الرحمان محمد، النشاط التجاري في مصر في العصر الفاطمي، الزهراء كمبيو سنتر، ط1، 2000م، ص06.

⁴ محمد غنيم محمد عطية الصياد، الطوائف الحرفية ودورها في الحياة العامة في مصر الإسلامية في عصر الدولة الفاطمية (358هـ-968هـ/567م-1171م)، رسالة مقدمة لنيل درجة الدكتوراه، كلية الآداب، جامعة الزقازيق، مصر، 2006م، ص163. يذكر المقريزي " أن غلة الغدان كانت تنتج ما بين 40 إلى 80 قالبا من السكر" في الفترة محل الدراسة، و تقدر زنة القالب ب09 قناطير. المواعظ والاعتبار بذكر الخطط والآثار، دار الكتب العلمية، بيروت، ط1، 1998م، 192/1.

⁵ نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، المصدر السابق، 123/1. / مجدي عبد الرشيد بحر، القرية المصرية في عصر السلاطين المماليك (648-923هـ/1250-1517م)، الهيئة المصرية العامة للكتاب، 1999م، ص237.

⁶ الصعيد: يقع بين جبلين على حافتي النيل وفيه مدن عدة؛ وهي تنقسم إلى الصعيد الأعلى، والأدنى. الحموي، معجم البلدان، 408/3.

⁷ Noel Deerr, Cane sugar, op.cit, p49 .

تقع بلدتا "ترفة" و"سمسطا"¹ بالقرب من النيل على مسافة ميلين منه، وفيهما مزارع كثيرة لقصب السكر ويعمل بهما من السكر ما يقوم بأكثر ديار مصر ويستغنى به عن غيره وجميع بلاد مصر²؛ أي أنهما كانا يمثلان مركزا زراعيا، وصناعيا، وتجاريا لمادة السكر ما شجع وشد انتباه باقي المدن للالتفات لزراعة هذا المنتج الذي حقق أرباحا لأصحاب الأراضي والمزارعين لكثرة الطلب عليه.

يكثُر قصب السكر كذلك في مدينة "القيس"؛ التي تقع على ضفة النيل وبغربيه³، ومن الجهة المقابلة في شرقي النيل نجد "أخميم"⁴؛ التي يزرع بها قصب السكر بكثرة حتى عُرفت واشتهرت به⁵، ويمكن القول أن معظم المدن والبلدات التي تقع على ضفاف النيل لم تخلوا مزارعها من قصب السكر، فمن بين تلك المدن كذلك نجد مدينة "ملوي"⁶ ومدينة "قفط"⁷؛ التي انتشرت فيهما مزارع السكر بكثرة⁸، كذلك الحال بالنسبة لإقليم قصران الذي يزرع به قصب السكر كثيرا فيحمل منه شرقا وغربا⁹، كما كانت أصلح الجهات لزراعته تلك التي تقع بين فرعي رشيد ودمياط¹⁰.

-
- ¹ ترفة وسمسطا؛ ضياع وقصور بعيدة من النيل وفيهما مزارع لقصب السكر. الإدريسي، نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، 1/131. وسمسطا؛ قرية بالصعيد الأدنى من البهنسا على غربي النيل. الحموي، معجم البلدان، 3/250.
- ² الإدريسي، نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، المصدر السابق، 1/131. / المقريزي، جنى الأزهار من الروض المعطار، تحقيق: محمد زينهم، الدار الثقافية للنشر، ط1، 2006م، ص 37.
- ³ المصدر نفسه، 1/124. / عاصم محمد رزق، مراكز الصناعة في مصر الإسلامية، المرجع السابق، ص 236.
- ⁴ أخميم: يذكرها المقدسي بـ "إخميم" من أرض الصعيد، على الضفة الشرقية من النيل. / أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، ص194. / مؤلف مراكشي مجهول، الإستبصار في عجائب الأمصار، وصف مكة والمدينة ومصر وبلاد المغرب، تعليق: سعد زغلول عبد الحميد، دار الشؤون الثقافية العامة، آفاق عربية، بغداد، العراق، د.ط، د.ت، ص 84.
- ⁵ المقريزي، جنى الأزهار من الروض المعطار، المصدر السابق، ص35.
- ⁶ "ملوي": مدينة بالجانب الغربي من النيل. المقريزي، الخطط والآثار، 1/376. / محمد رمزي، القاموس الجغرافي للبلاد المصرية من عهد القدماء المصريين إلى سنة 1945م، الهيئة المصرية العامة للكتاب، 1994م، القسم الأول، 4/68.
- ⁷ "قفط": مدينة على ساحل النيل من الجانب الشرقي من النيل. الإدريسي، نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، 1/128. / الحموي، معجم البلدان، 4/383. / مؤلف مجهول، الإستبصار في عجائب الأمصار، ص 87.
- ⁸ عاصم محمد رزق، مراكز الصناعة في مصر الإسلامية، المرجع السابق، ص246. / أماني بنت سعيد الحربي، مصر من خلال كتابات الرحالة المغاربة في القرنين 7-8هـ/13-14م، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير في التاريخ الإسلامي، جامعة أم القرى، قسم الدراسات العليا التاريخية، المملكة العربية السعودية، 2015م، ص 215.
- ⁹ الإدريسي، نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، المصدر السابق، 1/173. 174.
- ¹⁰ المصدر نفسه، 1/123.

"قرية بهجورة"¹ التي كان يكثر فيها زرع السكر بشكل وافر جدا²، وبمدينة "إسنا"³؛ التي وصل خراجها في السنة 10 دنانير، ولا يضاهيه أي قصب من المدن المجاورة⁴، ما يعطي تصور لضخامة إنتاج تلك الأراضي الواقعة في إقليم الصعيد من قصب السكر، وما تدره من أرباح على الفلاحين؛ فمحصول القصب وحده كفيل بأن يغطي قيمة مالية كبيرة على خلاف باقي المواد الغذائية الأخرى.

ويضيف الزهري⁵ الذي عاش كذلك في منتصف القرن في 6هـ/12م إلى أن مدينة "قوص" كانت من أكثر المدن التي اشتهرت بقصب السكر؛ حيث صدرته إلى جميع بلاد مصر، والحجاز والحبشة، وهنا نلاحظ أن السكر مع القرن 6هـ/12م أصبح من المواد والسلع التي تعتمد عليها الدولة في تصديرها خارج أقاليمه؛ فقد حققت بعض المدن في القرن 6هـ/12م اكتفائها الذاتي من مادة السكر وأصبحت تصدره إلى المناطق المجاورة، وحتى خارج الحدود المصرية؛ فمدينة "أسيوط"؛ التي وصفها صاحب الاستبصار⁶ بأنها أكثر بلاد الله قصب السكر وأطيبه؛ كان بها أنواع عديدة من السكر الذي يصدر إلى جميع أنحاء العالم⁷.

مع بداية القرن 7هـ/13م تزايد إنتاج السكر بشكل أكثر من ذي قبل؛ أين يمكن أن نقول بأن مصر شهدت تضخم في إنتاجه بالفعل؛ فقد أصبح السكر المحصول البديل لكثير من المواد الأخرى في المدن الكبرى وحتى القرى والضياح؛ وهو ما رصدته المصادر المعاصرة لتلك الفترة؛ فابن مماتي⁸ يذكر أن خليج الإسكندرية يزرع قصب السكر وبشكل كبير جدا.

¹ بهجورة: قرية كبيرة بمديرية قنا في القرن 20م، ولا تزال فيها عسارات قصب. علي باشا مبارك (ت 1894)، الخطط التوفيقية الجديدة لمصر والقاهرة ومدنها وبلادها القديمة والشهيرة، دار الكتب والوثائق القومية، القاهرة، مصر، ط2، 2004م، 262/9.

² الحموي، معجم البلدان، المصدر السابق، 514/1.

³ إسنا: مدينة بأقصى الصعيد، وهي على شاطئ النيل من الجانب الغربي. الحموي، معجم البلدان، 189/1.

⁴ المقرئ، الخطط والآثار، المصدر السابق، 160/1.

⁵ الجغرافية، تحقيق: محمد حاج صادق، مكتبة الثقافة الدينية، مصر، د.ت، ص 44.

⁶ مؤلف مجهول، المصدر السابق، ص 84.

⁷ عاصم محمد رزق، مراكز الصناعة في مصر الإسلامية، المرجع السابق، ص 251.

⁸ قوانين الدواوين، المصدر السابق، ص 221.

الفصل الأول: المسار التاريخي والجغرافي لتطور نشاط زراعة قصب السكر في مصر وبلاد الشام

في هذا القرن اشتهرت "الفيوم"¹ بصفة خاصة بوفرة محصول السكر²؛ وبالأخص في منخفض الفيوم³؛ وقد قدم لنا النابلسي⁴ في مؤلفه "تاريخ الفيوم" تقريراً وافياً ومفصلاً عن المدن والبلدات التابعة لإقليم الفيوم؛ والتي كانت معظمها تقوم بزراعة قصب السكر وتعتمد عليها الحكومة بشكل كبير في إنتاج كميات وفيرة منه؛ حيث تقوم بتشجيع الفلاحين والمزارعين وذلك بتوفير المياه من خلال صيانة السدود وشق الترع، وفي بعض الأحيان تكون تلك المساعدات مالية، وسأدرج للقارئ في جدول أسماء للبلدات والقرى التي ذكرها النابلسي؛ وكان لها إنتاج كبير من محصول السكر.

المنطقة	الموقع	المساحة المخصصة	السنة	المصدر
بُلْجُسُوق	بينها وبين الفيوم أربع ساعات وهي عبارة عن أرض إقطاع.	يصل مقدار ما يزرع فدانين ونصف (14822.5 متر مربع)	1236هـ/634م	النابلسي، تاريخ الفيوم، ص 82، 83.
منشأة الطواحين	بلدة صغيرة من بحرى الفيوم بينهما نصف ساعة.	يزرعون قصب السكر برسم معاصر سنورس 6 فدادين (35574 متر مربع)	1236هـ/634م	المصدر نفسه، ص 149، 150.
ذات الصفاء	بلدة كبيرة بينها وبين مدينة الفيوم مسافة أربع ساعات	53 فدانا (314237 متر مربع)	1241هـ/639م	المصدر نفسه، ص 102، 103.
خور الرماد	بلدة كبيرة بينها وبين مدينة الفيوم مسافة نصف ساعة	أهلها يزرعون قصب السكر برسم معصرة المدينة 5 فدادين (29645 متر مربع)	1243هـ/641م	المصدر نفسه، ص 91.

¹ (الفيوم: من مدن الصعيد، وهو قطر كبير فيه قرى كثيرة في وسط بلاد مصر. القزويني زكريا بن محمد بن محمود، آثار البلاد وأخبار العباد، دار صادر، بيروت، دط، دت، ص 238. / المقرئ، الخطط والآثار، 1/446. 455.

² (ابن سعيد المغربي أبو الحسن علي بن موسى، الجغرافيا، تحقيق: اسماعيل العربي، المكتب التجاري للطباعة والنشر والتوزيع، بيروت، ط 1، 1970م، ص 129. وذلك منذ حكم الطولونيين (245-293هـ/868-905م)؛ الذين توسعوا في زراعته بجميع أنحاء مصر. محمد السيد مصطفى، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 36.

³ (مجدي عبد الرشيد بحر، القرية المصرية في عصر السلاطين المماليك، المرجع السابق، ص 183.

⁴ (النابلسي الصفدي أبو عثمان، تاريخ الفيوم وبلادها، المطبعة الأهلية، مطبعة بولاق الأميرية، القاهرة، 1898م.

الفصل الأول: المسار التاريخي والجغرافي لتطور نشاط زراعة قصب السكر في مصر وبلاد الشام

فانو/ نقلية	بلدتان يفصل بينهما صور. بينهما وبين الفيوم مسافة ساعتين وأكثر بقليل	نقلية يزرعون من أقصاب السكر 93 فدانا: (551397 متر مربع)/ فانو يزرعون 267 فدانا: (1583043 متر مربع)	1243/هـ 641م	المصدر نفسه، ص 133. 137. 170.
بلدة فدمين	بينها وبين الفيوم مسافة ساعتين، وهي جارية في اقطاع الأجناد.	تنتج من زراعة قصب السكر نحو 35 فدانا: (207515 متر مربع)، وبرسم معصرة سنهور 110 فدان (652190 متر مربع)	1244/هـ 642م	المصدر نفسه، ص 71. 139. 140.
بلدة دُموشية	قبلى مدينة الفيوم مسافة ساعة للراكب	34 فدانا (201586 متر مربع)	1244/هـ 642م	المصدر نفسه، ص 94.
سنهور	تابعة لإقليم الفيوم	100 فدان برسم معصرة سنهور (592900 متر مربع) 8 فدادين ونصف بمعصرة الناحية خارجا عن البلدة (47432 متر مربع)	1244/هـ 642م	المصدر نفسه، ص 71.
بمويه	بلدة كبيرة بينها وبين مدينة الفيوم مسافة ساعتين	يزرعون برسم معصرة الناحية خارجا عن البلدة 80 فدانا وربع (474320 متر مربع)	1244/هـ 642م	المصدر نفسه، ص 69. 71.
ببيج انشو	تقع غربي الفيوم مسافة ساعة ونصف	يزرعون 100 فدان (592900 متر مربع)	1244/هـ 642م	المصدر نفسه، ص 72. 73.
مطر طارس	بلدة كبيرة تقع شرق الفيوم بينهما مسافة ساعتين	يزرعون من قصب السكر برسم معصرة "القبرا" 38 فدانا. (225302 مترا مربعا)	1244/هـ 642م	المصدر نفسه، ص 156. 159.
لبلدة "كَفْدَنُو"	بينها وبين الفيوم مسافة ساعتين	كانت تزرع 6 فدادين (35574 متر مربع)	ق 7/هـ 13م	المصدر نفسه، ص 97، 98.
جردو	بلدة كبيرة من غربي الفيوم	يزرعون قصب السكر برسم معصرة ببيج أنشو 30 فدانا	ق 7/هـ 13م	المصدر نفسه، ص 90.

الفصل الأول: المسار التاريخي والجغرافي لتطور نشاط زراعة قصب السكر في مصر وبلاد الشام

		(177870 متر مربع)		
تلات	بينها وبين الفيوم ساعتان للراكب	مقدار ما يزرع فيها 9 فدادين و ربع (53361 متر مربع)	ق7هـ/13م	المصدر نفسه، ص 83، 84
ترسا	تقع في إقليم الفيوم بينهما مسافة ساعتين	تزرع أرضها من القصب الرأس 7 فدادين (41503 متر مربع) ويسقون من الخلفة 4 فدادين (23716مترمربع)	ق7هـ/13م	المصدر نفسه، ص 86.
شلالة	تابعة لبلدة "سنورس"، بينها وبين الفيوم مسافة ساعتين	يزرعون مما جميعه "رأس" 10 فدادين (59290 مترا مربعا)	ق7هـ/13م	المصدر نفسه، ص 121. 122.
سينرو	بلدة غربي مدينة الفيوم بينها وبين الفيوم مسافة ساعتين	84 فدانا: 57 برسم معصرة "سينرو" (498036 متر مربع)	ق7هـ/13م	المصدر نفسه، ص 116. 118.
منية كريس	بينها وبين الفيوم مسافة نصف ساعة	يزرعون من قصب السكر 14 فدانا. (83006 متر مربع) ويزرعون برسم معاصر "سنورس" 18 فدانا. 106722 متر مربعا)	ق7هـ/13م	المصدر نفسه، ص 146. 148. 149.
طبهار	بلدة غربي الفيوم بينهما ثلاث ساعات	يزرعون قصب السكر برسم معصرة ببيج أنشو 30 فدانا (177870 متر مربع)	ق7هـ/13م	المصدر نفسه، ص 131.
تطون	بينها و بين الفيوم مسافة ثلاثة ساعات	تزرع ما قدره 3 فدادين (17787 متر مربع)	ق7هـ/13م	المصدر نفسه، ص 87

جدول يبين إنتاج السكر في بعض قرى إقليم الفيوم من خلال كتاب النابلسي" تاريخ

الفيوم" (ق7هـ/13م)

من خلال الجدول الموضح أعلاه نلاحظ بأن زراعة قصب السكر أخذت تنتشر بوتيرة متزايدة في قرى إقليم الفيوم خلال القرن 7هـ/13م؛ حيث زرعت في البداية (634هـ/1236م) من فدانين إلى 6 فدادين (14822.5-35574 مترا مربعا)، ليصل في غضون 3 سنوات فقط إلى 53 فدانا (314237 مترا مربعا) وذلك سنة (639هـ/1241م)؛

واستمرت المساحات المزروعة قصب سكر في التزايد بشكل سريع جدا وفي فترة وجيزة؛ فبحلول سنة 641هـ/1243م وصل الفلاحون إلى زرع ما مساحته 93 إلى 267 فدانا (551397-1583043 مترا مربعا)؛ وهي مساحة كبيرة جدا مقارنة مع بقية المحاصيل الزراعية الأخرى، ذلك أن الأراضي التي زرعت قصب سكر كانت تابعة للخواص من الجند والأمراء؛ وبالتالي تكون سقاية القصب والاهتمام به بشكل أفضل من أجل إنتاج كميات وفيرة منه.

نلاحظ كذلك أن بعض القرى بالرغم من أنها لم تمتلك معاصر للسكر إلا أنها تقوم بزراعته ثم تعصره في البلدات المجاورة لها، مثلما كانت بلدة سنورس تقوم به على سبيل المثال؛ حيث تلجأ القرى والبلدات المجاورة لها إلى عصر القصب الذي تزرعه عندها، وهو ما أصبح ظاهرا بشكل جلي في البلدات التي زرعت مساحات تتراوح من 35 إلى 80 إلى 100 فدانا في سنة 642هـ/1244م وما بعدها (من 207515 إلى 592900 مترا مربعا)؛ أين تختلف مساحة زرع القصب برسم معصرة البلدة المجاورة حسب حجم تلك القرية أو البلدة؛ فهناك قرى وضياع خاصة بالأمراء أو الجند تكون مساحاتها صغيرة ولا توجد بها معصرة لقصب السكر فيلجأ أصحابها إلى زرع كميات تتناسب وحجمها والمعصرة التي ستعصر القصب.

يمكن القول من خلال الاطلاع على كتاب النابلسي بأن جميع البلدات التابعة لإقليم الفيوم قد زرعت أراضيها قصب سكر؛ حتى أن قراها في بعض الأحيان تستغني عن زراعة محاصيل كانت تقوم بزراعتها منذ فترات بعيدة مثل الكتان والقمح والقطن لتستبدلها بزراعة القصب؛ كدليل على شهرته ودوره الاقتصادي خلال القرن 7هـ/13م؛ حيث أصبح ضرورة تستدعي الفلاحين والخواص بشكل عام إلى زراعته في كل الأراضي الصالحة لزراعته. واخترت أن أذكر تلك القرى والمدن لأن أغلبها لم يتم ذكرها في المصادر والمراجع؛ وإنما تم تسليط الضوء على المدن الكبرى التي انتشرت وازدهرت فيه زراعة قصب السكر بصفة كبيرة حتى أصبحت تصدره إلى المدن المجاورة والأقاليم الأخرى.

كما كان حريا بي أن أشير إلى تلك المدن كذلك؛ لأن قصب السكر قد بات فيها من أهم الزراعات الغذائية التي تزرع على نطاق واسع تماشيا مع مادة القمح؛ حيث اهتم به

الفلاحون بشدة ما لفت انتباه الدولة التي وضعت يدها على العديد من تلك الأراضي وباتت تدعم زراعته.

وأضحت بعض المدن والقرى تأجر أراضيها خصيصا لزراعة قصب السكر كما هو الحال بالنسبة لقرية "أخصاص الحلاق"¹ التي زرعت الأراضي فيها أقصاب سكر بالأجر؛ حيث أخذوا أجر 28 فداناً (على كل فدان ديناران) أي (56 ديناراً)².

يمكن القول بعد ما تم عرضه من معلومات أن مصر قد شهدت ثورة زراعية كبيرة في زراعة قصب السكر حتى اشتهرت به وأصبحت مركزاً كبيراً لإنتاج أجود الأنواع منه؛ حتى قيل فيه الأشعار³.

في ختام هذا المبحث أستنتج أن البدايات الأولى لانتشار قصب السكر كانت تتم بالقرب من المناطق التي تتوفر على المياه بكثرة لحاجته في السقي؛ لذلك نجده في القرن 4هـ/10م قد زرع على طول امتداد نهر اليرموك شمالاً وحتى وادي الصافي جنوباً بالنسبة لبلاد الشام، وفي المدن المحاذية لنهر النيل في مصر.

ومع القرن 5-6هـ/11-12م بدأت زراعة القصب تنتشر في مختلف المدن الأخرى، واشتهرت العديد من تلك المدن في فترة وجيزة جداً نتيجة ذلك، حيث لفتت وفرته الرحالة الذين زاروا بلاد الشام ومصر، أين نجدهم يشيرون إليه في كثير من المرات دون المحاصيل الأخرى كدليل على جذبه لهم وقيمتهم وأهميته الاقتصادية آنذاك؛ فقد أصبح سلعة تصدر نحو مختلف المناطق بعد أن حققت المدن اكتفاءها الذاتي منه، وبدأت الحركية التجارية لهذه المادة تظهر وبقوة.

وبعد النشاط التجاري الذي شهده السكر والأرباح المالية التي عادت على الفلاحين والمزارعين وضع السلاطين والأمراء يدهم على هذه المادة، وشهد القرن 7هـ/13م مرحلة

¹ قرية أخصاص الحلاق: من القرى القديمة، ذكر أن مساحتها 1897 فدان. محمد رمزي، القاموس الجغرافي، 3/ 111.

² محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 37.

³ قال قائل: أمسى بمصر حلاوة تنثى على ال قصب الذي فيها لطيب جناحه

والله إن منت عليه فمالها فضل عليه لأنها من مائه

وقال آخر: سبجان من أنبت في أرضنا ما بين شوك وحلا فيها

أنبوبة في حشوها سكر قد كان ماء وحلا فيها

ابن إياس الحنفي، بدائع الزهور في وقائع الدهور، المصدر السابق، 40/1.

انتقالية من الملكيات العامة نحو الملكيات الخاصة لمزارع قصب السكر؛ أين اهتم المقطعون من الأمراء والجند والسلاطين ممن يمتلكون أراضي زراعية شاسعة إلى توفير جميع الوسائل والمياه لإنتاج كميات كبيرة من قصب السكر.

شهد كذلك هذا القرن زراعته حتى في البلدات والقرى الصغيرة، وأصبحت بعض الأقاليم تزرع قصب السكر فقط مثل إقليم الفيوم الذي كان يحتوي على الكثير من الأراضي التابعة للخوارج من جند وأمراء والديوان السلطاني؛ الذين خصصوا أراضيهم لزراعته فقط، ووجدت أن الكثير من القرى والمزارع قد استبدلت بعض المحاصيل الهامة كالقمح والكتان والقطن بقصب السكر.

ما يدفعني للقول بأن هذه المادة قد استطاعت أن تبرز وتظهر كمادة جديدة و أوجدت لنفسها مكانة بين المواد الغذائية التي كان لها دور في تنشيط الحركة الاقتصادية لكلا البلدين في فترة وجيزة؛ أين كان القرن 4هـ/10م الانطلاقة السريعة له، كما يمكن القول بأنه السبب في زيادة النشاط الزراعي آنذاك؛ ذلك أن الفلاحين والمزارعين قد سعوا إلى الاهتمام بزراعته والاعتناء به من أجل إنتاج محصول ذو نوعية جيدة لتكون العوائد كبيرة.

المبحث الرابع: العوامل المساهمة في إنتاج قصب السكر

اجتمعت عدة عوامل ساهمت في زيادة إنتاج قصب السكر في كل بلدان المشرق الإسلامي على العموم ومصر وبلاد الشام بشكل خاص؛ حيث امتاز هذين الإقليمين بزيادة إنتاج محصول قصب السكر بوتيرة سريعة خاصة في الفترة ما بين القرنين 4-7 هـ / 10-13م، ما دفعني إلى البحث وراء أهم تلك العوامل التي ساهمت في انتشار زراعته وعرض أبرز المعطيات التي تشير إلى ذلك، وقد كان أهمها كالتالي:

1/ عائدات السكر: العامل الاقتصادي الأساسي لزراعته

إن زراعة قصب السكر كانت من الزراعات الاستراتيجية التي تشبه زراعة القطن من كل النواحي، فهي لم تكن معروفة في المنطقة العربية قبل القرن 1 هـ / 7م حينما قرر التجار العرب نقله إلى منطقتهم، حيث بدأت زراعته في العراق ثم انتقلت إلى بلاد الشام ومنها إلى مصر¹؛ مثلما أوردت سابقا، وأرجع انتشاره على نطاق واسع وفي فترة وجيزة في بلاد الشام ومصر إلى عوامل اقتصادية؛ فقد كان من السلع التي تُستورد من بلاد الهند والصين وحتى بلاد فارس، وزراعته إذاً تخفف من عملية جلبه، فتوفر بذلك تلك الدول على نفسها عناء شرائه، من خلال تعلم تقنيات زراعته ويصبح من السلع التي تباع وتشتري داخليا كما أشرنا في المباحث السابقة.

لكن زراعته على نطاق واسع لم تتم إلا في القرن 4 هـ / 10م؛ حيث كانت سهول الرافدين في العراق من أغزر المناطق إنتاجا لقصب السكر تلتها سهول بلاد الشام ومصر؛ وذلك لما تدره هذه المادة من أرباح على الفلاحين والدولة على حد سواء²؛ فحوانيت الحلوانيين مثلا تعتمد بالدرجة الأولى على السكر المصنوع من قصب السكر؛ حيث تصنع منه أشكال مختلفة من الحلويات التي يصل بعضها إلى عشرة أرطال إلى ربع رطل³، ما

¹ علي أحمد، المنجزات العربية في مجال هندسة الري وأثرها في ازدهار الزراعة وظهور بعض المدن في العصور الوسطى، مجلة دراسات تاريخية، العددان 115، 116، أيلول - كانون الأول، 2011م، ص214.

² المرجع نفسه، ص82. 214. / عبد العزيز الدوري، تاريخ العراق الاقتصادي في القرن الرابع هجري، مركز دراسات الوحدة العربية، بيروت، لبنان، ط3، 1995م، ص82.

³ حسن إبراهيم، تاريخ الإسلام السياسي والديني والثقافي والاجتماعي، (العصر العباسي الثاني في الشرق ومصر والمغرب والأندلس 447-656 هـ/ 1055-1358م)، المرجع السابق، 416/4.

يشجع على إنتاج هذه المادة بكثرة وزيادة الطلب عليها خاصة في فترات الاحتفالات والمناسبات الدينية.

لذلك واصلت مصر إنتاج كميات كبيرة من السكر الجيد جدا تلبيبة للطلب الجاهز في جميع الأسواق¹؛ وهو ما ساهم في التعريف بهذه المادة في المدن والدول الأوروبية وانتشاره على مستوى جميع الطبقات الاجتماعية، لذلك كانت مصر تمثل مركز ونقطة انطلاقه من الشرق الأوسط إلى الشرق الأدنى.

يعتبر قصب السكر من المحاصيل الصيفية التي أصبح لها شأنًا كبيراً في الحياة الزراعية بمصر، نظراً لكونه من المحاصيل التي يجني من ورائها الفلاحون عائداً وفيراً؛ لأن القصب لا يتأثر غالباً بالأمراض والإصابات التي تصيب المحاصيل الأخرى، بالإضافة إلى أن أعواده الصلبة تعجز بعض الحشرات الضارة عن إنزال الضرر بها أو إصابتها؛ مما ساهم في الحفاظ على الكمية المنتجة من المحصول.

أما في بلاد الشام؛ فقد وجد الصليبيون مزارع قصب السكر واسعة النطاق في طرابلس وفلسطين وأنطاكية وغيرها من المدن التي ازدهرت فيها زراعة القصب، واعتبروا زراعته مشروعاً مربحاً؛ لذلك اهتموا به جاعلين من صور مركزاً مهماً لتجارة السكر وحسنوه بشكل كبير².

ف "جيمس والفن" James Walvin³ يذكر أن دفتر حسابات الحارس الكبير لإدوارد الأول لسنة 1287م/686هـ فيها قائمة بشراء كميات كبيرة من أنواع السكر التي أشرت إليها سابقاً؛ وما تلك الكميات التي تم ذكرها من قبل إلا إشارة إلى رغبة الناس في اقتناء مادة السكر وحرصهم على امتلاك كميات كبيرة منه، وذلك لإدخاله في مختلف الاستخدامات اليومية، كما تعطينا نظرة عن المبالغ الهائلة التي تصرف من أجل ذلك والتي تساهم في انعاش الاقتصاد من جهة وعامل مهم في نشر ثقافة استهلاك قصب السكر، وبالتالي السعي وراء زراعته في مختلف المناطق التي تصلح لذلك.

¹) Prinsen-Geerligs, The world's cane sugar industry, *op.cit*, p06.

²) أسس كلا من إدارة-الملك بالدوين والفرسان المختلفون مزارع قصب سكر واسعة النطاق في فلسطين وأنطاكية وجربروس لإنتاج كميات وفيرة من قصب السكر

Prinsen-Geerligs, The world's cane sugar industry, *op.cit*, p05.

³) Histoire du sucre, histoire du monde, *op.cit*, p31.

فقد أجمع الفلاحون على أن زراعة قصب السكر تجلب مكاسب كبيرة؛ لأنه على الرغم من حدوث انخفاض معين في سعر البيع في فترات معينة إلا أنهم استمروا في تخصيص مساحات كبيرة له¹.

2/ عوامل طبيعية:

يعتبر نهر النيل المصدر الأساسي لمياه الري في مصر، وكانت تتبع نظام ري الحياض (الأحواض)؛ وهو نظام كان يتفق مع أحوال النهر ويلائم مناخ البلاد²؛ فانتظام ورود ماء الفيضان جعل في الإمكان ري الأراضي في مصر وكان أثره عظيماً بالنسبة لرخاء البلاد، وقد أدرك المصريون قيمته وأثره في حياتهم خاصة في المجال الزراعي³.

وكانت سهول بلاد الشام من أغزر المناطق إنتاجاً لقصب السكر تلتها سهول مصر، وذلك لتوفر المياه في الأوقات الضرورية لعملية الري والسقاية⁴، والمناخ يعتبر مثالي لقصب السكر حيث درجة الحرارة مناسبة لزراعته ونموه⁵؛ أين تتوفر على موسم دافئ طويل مع ما يكفي من هطول الأمطار لنمو القصب، وخالية من الصقيع لتساعد على إنتاج محصول ذو نوعية جيدة⁶؛ فالسكر ينتعش أكثر عندما يكون الطقس جافاً مع رطوبة منخفضة، وساعات سطوع الشمس الطويلة، وليالي أكثر برودة مع تغيرات نهائية واسعة وقلة هطول الأمطار خلال فترة النضج؛ وكلها شروط لتراكم السكر داخل القصب⁷.

وعلى العموم فإن قصب السكر قد زرع بشكل أساسي لسيقانه التي تحتوي على عصير حلو يُستخرج منه السكر⁸؛ ففي بعض الأوقات تستمر زراعته وصناعته على الرغم من

¹)C.Alexis Ahohoundo, Dr Marcel A. da Matha Sanr'Anna, Production de Saccharum Officinarum (canne a sucre), Faculte des lettres, Arts et Sciences Humaines, Departement de geographie et aménagement du territoire, Soutenu le 24 Mars 2009, p57.

²) وليم نظير، الثروة النباتية عند قدماء المصريين، الهيئة المصرية العامة للتأليف والنشر، 1970م، ص 13.

³) صبحي عبد المنعم، تاريخ مصر، المرجع السابق، ص 198.

⁴) علي أحمد، المنجزات العربية في مجال هندسة الري وأثرها في ازدهار الزراعة، المرجع السابق، ص 82. 214. /عبد العزيز الدوري، تاريخ العراق الإقتصادي في القرن الرابع هجري، المرجع السابق، ص 82.

⁵) Karim Bakhsh Malik, Cane and Sugar Production, op.cit, p15.

⁶) Willy Verhey, Growth and production of sugarcane , op.cit, p01.

⁷) Directorate of sugarcane development, Sugarcane, op.cie, p 05./ Harry A.Austin, History and development of beet Sugar Industry, op.cit, p 06./ Willy Verhey, Growth and production of sugarcane , op.cit, p 08.

⁸) Santens patrice, Les grandes cultures saheliennes, tome IX- la canne a sucre, centre regional de formation professionnelle en agrometrologie et hydrologie operationelle, Niamey 1979, p01.

ارتفاع تكاليف الإنتاج بسبب الطعم المميز والجذاب للسكر¹؛ وهو ما اعتبره من أولى الأسباب التي أوصلت زراعة قصب السكر إلى الانتشار في كامل الأقاليم وبشكل سريع جداً، فمذاقه الحلو قد شد انتباه الناس ولاقى إعجاباً كبيراً من طرفهم ما دفع بهم إلى جلبه بأعلى الأثمان عند ندرته في بعض الفترات.

3/ حضور السكر في مائدة الاحتفالات: العامل الاجتماعي سبب لاتساع زراعة قصب السكر في المنطقة

اهتمت الدولة الفاطمية بالقائمين على زراعة وصناعة السكر لشدة الطلب عليه؛ وذلك نظراً لكثرة المآدب والأسمطة التي كانت مظهراً عاماً من مظاهر الاحتفال بالمواسم والأعياد والمناسبات العديدة التي شهدتها مصر في ذلك العصر²، وما كان يصاحب ذلك من توزيع الحلوى، ومقادير السكر والعسل على الناس من العامة والخاصة³.

ذكر الرحالة ناصر خسرو⁴ - الذي عاش خلال القرن 5هـ/11م - أنه حضر وليمة إفطار في مدينة القاهرة ، وقُدِّرَ ما استُهلك فيها من السكر نحو 76300 كغ، أي حوالي 2041 قنطاراً؛ مع أن الرقم كبير إلا أنه يعطي صورة لهذه الولائم ومبلغ ما يستهلك من مادة السكر، الأمر الذي يجعلني أدرك مدى سعي الدولة والمزارعين للاهتمام بهذا المحصول؛ وذلك لما يدره عليهم من أموال طائلة نتيجة الاستهلاك المفرط له من طرف العامة والخاصة، وهو يعتبر من أهم الدوافع والعوامل المحفزة والمساهمة في إنتاجه.

¹) J.H.Galloway, The Sugar Canne Industry, op.cit, p02.

²) السمرقندي ابن محمد ، كتاب الشروط وعلوم الصكوك، مع دراسة عن الصكوك الإسلامية بين النظرية والتطبيق، تحقيق: بدران أحمد جابر، دار الوفاء، دار النشر للجامعات، مصر، 2017، ص 152.

³) محمد عطية، الطوائف الحرفية ودورها في الحياة العامة في مصر الإسلامية في عصر الدولة الفاطمية، المرجع السابق، ص 164. / محمد جمال الدين سرور، تاريخ الدولة الفاطمية، المرجع السابق، ص 145. 146.

⁴) سفر نامه، المصدر السابق، ص 107. 108. / راشد البراوي، حالة مصر الاقتصادية في عهد الفاطميين، مكتبة النهضة المصرية، القاهرة، ط1، مطبعة السعادة، 1948م، ص 176.

في هذا السياق يذكر المقرئزي¹ أنه في سنة 415 هـ/1025م أُعد سماء² العيد على العادة وفيه 200 قطعة من تماثيل السكر، و07 قصور كبار كلها من السكر، وأشار إلى أنه كان يصنع في دار الفطرة³ عند الاحتفال بالمولد النبوي مقادير هائلة من السكر اليابس حلواء يابسة وتُعبأ في الصواني ثم تفرق على العامة والخاصة من الناس، واستمرت هذه العادة جارية حتى نهاية العصر الفاطمي⁴؛ ونلاحظ أن هذا العصر كان من أكثر العصور التي استُهلك فيها السكر بشكل مبالغ فيه حيث عرفت هذه الفترة التاريخية نوعاً من البذخ والاحتفالات الكثيرة التي تصنع فيها الحلويات على مختلف أشكالها مقارنة بغيرها من الحقب التاريخية الأخرى.

فهناك العديد من القصص القديمة لمشايخ وسلاطين يعرضون أشياء منحوتة بعناية للاحتفال بعيد ديني؛ ففي عام 432 هـ/1040م أفاد مسافر إلى مصر أن السلطان استخدم 73 طناً من السكر لعمل زخرفة تشمل شجرة كاملة⁵، وأصبح السكر أيضاً عنصراً أساسياً في طريقة ترتيب المائدة؛ خاصةً للوجبات الرسمية، وظهرت في ذلك الوقت منحوتات السكر جنباً إلى جنب مع الزخارف الزهرية والأواني الفضية الفاخرة في أفخم المنازل⁶.

لذلك يمكن القول بأن الأعياد والمناسبات الدينية تعتبر من أكثر الأيام استهلاكاً للسكر؛ لأنها تتطلب كميات ضخمة جداً منه من أجل إعداد المشروبات والحلويات التي كانت تأخذ أشكالاً متنوعة وبأحجام مختلفة؛ والتي تُعبر عن مدى البذخ والإسراف في استعماله، والذي يتطلب في المقابل زراعة مساحات واسعة جداً من الأراضي قصب سكر، وذلك من أجل

(1) اتعاط الحنفا بأخبار الأئمة الفاطميين الخلفاء، تحقيق: محمد حلمي محمد أحمد، المجلس الأعلى للشؤون الإسلامية، لجنة إحياء التراث الإسلامي، ط1، دت، 160/2. 166.

(2) السماء؛ الطعام ج أسمطة: ما يمد ليوضع عليه الطعام في المآدب ونحوها. ابن محمد تيمور (ت 1348هـ)، معجم تيمور الكبير في الأفاظ العامية، تحقيق: حسن نصار، دار الكتب والوثائق القومية، القاهرة، مصر، ط2، 2002م، 299/2. / أحمد رضا، معجم متن اللغة، دار مكتبة الحياة، بيروت، د.ط، 1960م، 209/3.

(3) دار الفطرة: تقع خارج القصر، بناها العزيز بالله (تولى الخلافة سنة 365 هـ/975م، توفي سنة 386 هـ/996م).

المقرئزي، الخطط والآثار، 158/2. / ابن تغري بردي بن عبد الله الظاهري أبو المحاسن، النجوم الزاهرة في ملوك مصر والقاهرة، وزارة الثقافة والإرشاد القومي، دار الكتب، مصر، د.ط، دت، خلافة العزيز بالله نزار العبيدي، 116/4. 125.

(4) المقرئزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 425/1. / محمد عطية، الطوائف الحرفية، المرجع السابق، ص332.

⁵) James Walvin, Histoire du sucre, histoire du monde, op.cit, p35.

⁶)ibid,p38.

توفير تلك الكميات الكبيرة من مادة السكر التي تعتبر بطريقة غير مباشرة من العوامل المساهمة في التشجيع على إنتاجيته.

فقد كان السلاطين والأمراء يقدمونه للفقراء والمساكين في المناسبات؛ فإذا ما حل أول رمضان يقوم الخليفة الفاطمي بتوزيع الطعام والحلوى والأرز والسكر¹؛ ومنه يمكن أن أتوقع السبب وراء توزيع الخليفة للحلويات المصنوعة من قصب السكر لعامة الناس؛ فيمكن أن نرجع السبب وراء ذلك أن السكر بالرغم من توفره إلا أنه كان يباع بسعر مرتفع ما جعل الكثير من عامة الشعب لا يقدرّون على شرائه آنذاك لاستخدامه في صنع الحلويات، كما يعطينا سببا واضحا وراء اهتمام الدولة بإنتاج هذه المادة الحلوة.

ففي عهد الخليفة الأمر² سنة 516هـ/1122م، صدر الأمر بعمل 500 رطل حلوى، وتفرّقه على المتصدرين والقراء والفقراء³، وفي نفس السنة يذكر المقرئ⁴ أن مصروف السكر في عيد الأضحى بلغ 48 ديناراً وذلك لاستخدامه في الحلويات والطعام الذي يعمل لأسمطة الخليفة والوزراء.

زادت قيمة وأهمية السكر في العصر الأيوبي لدرجة أنه كان يوضع له حساب مع الأفرشة ولوازم العروس التي تأخذها معها؛ حيث ذكر أن أخت الملك الناصر قد أخذت في جهازها السكر والثياب والذهب والفضة⁵، وكان العُرف يحتم على الناس مهادة أقاربهم وأصهارهم الحلوى، لاسيما إذا كانت المصاهرة جديدة، وقد ساعد ذلك على انتشار مطابخ ومعاصر السكر في معظم أنحاء بلاد الصعيد التي استخدمت في صناعة وعمل الحلوى

¹ أحمد الصاوي، رمضان زمان، من الهلال والфанوس ومسحراتي إلى القائف والطرائف والكعك المعمول، مركز الحضارة العربية، الجيزة، ط1، 1997م، ص 12.

² الخليفة الأمر: هو الخليفة الأمر بأحكام الله أبو علي المنصور (490هـ-524هـ/1096م-1129م) ولي الحكم سنة 495هـ/1101م. الصفدي الحسن بن أبي محمد بن محاسن بن عبد الكريم، نزهة المالك والمملوك في مختصر سيرة من ولي مصر من الملوك، تحقيق: عمر عبد السلام التدمري، المكتبة العصرية، بيروت، لبنان، ط1، 2003م، ص 121. 122. عن الأمر بأحكام الله ينظر: عز الدين ابن الأثير أبو الحسن علي بن محمد بن عبد الكريم، الكامل في التاريخ، عمر عبد السلام تدمري، دار الكتب العربي، بيروت، لبنان، ط1، 1997م، 461/8. 583. 24/9.

³ المقرئ، الخطط والآثار، المصدر السابق، 99/1. 432. /محمد عطية، الطوائف الحرفية، المرجع السابق، 332.

⁴ اتعاظ الحنفا، المصدر السابق، 96/3.

⁵ أمين أبو دعة، الحياة الاقتصادية في بلاد الشام، المرجع السابق، ص149.

واستهلاكها¹، فقد وصل استهلاك السكر في أحد الأفراح التي أُقيمت إلى 18 ألف قنطار²، وهي كمية كبيرة جدا إن لم يكن مبالغا فيها، وبالتالي وجب أن تكون كمية العرض تتماشى مع كمية الطلب؛ أي أنه على الدولة أو الفلاحين الخواص زراعة مساحات كبيرة من قصب السكر لتوفير تلك الاحتياجات من السكر.

حتى طقوس الاحتفال بالمولود الجديد كان السكر حاضرا فيه؛ فعند إنجاب العروس للمولود في ليلة السابع يكون عند رأسه رغيف من الخبز وقطعة من السكر، ومن كان مقتدرا فيأخذ رغيفا كبيرا و أبلوجة³ من السكر، ثم في صبيحة اليوم التالي توزع على الناس ويزعمون أنه بركة⁴، ما يفسر اتساع مجالات استخدام السكر مع مرور الوقت وأصبح من المواد اللازمة التي تدخل في جميع المناسبات تقريبا.

إذاً كان للعوامل الاجتماعية دور كبير في زيادة إنتاج قصب السكر؛ وذلك بسبب الاستهلاك المفرط له في سائر الأيام والمناسبات والأعياد بصفة خاصة، حيث لا يمكن للفرد الحالي أن يتقبل تلك الأرقام والمبالغ التي كانت تصرف على نفقات السكر وحده، وتجعلنا نتصور مدى البذخ والترف الذي كانت تعيشه الدولة الفاطمية والأيوبية في تلك الفترة التي يمكن أن أعتبرها من أزهى الفترات التي مر بها إنتاج السكر نتيجة لذلك.

4/ دعم السلطة: العامل السياسي سبب في توسيع زراعة قصب السكر

لانتشار الإسلام تأثير قوي على الإنتاج الزراعي؛ حيث تعرف المسلمون من خلال فتوحاتهم على العديد من المحاصيل التي قاموا بنقلها منها الأرز، القطن، وقصب السكر، فبعدما كان فصل الشتاء هو موسم الزراعة التقليدي وترك الأرض لإراحتها في فصل الصيف تغير الحال وأصبحت الأراضي تزرع بالمحاصيل الجديدة وأصبحت أكثر إنتاجا،

¹ محمد عطية، الطوائف الحرفية، المرجع السابق، ص325.

² سعيد عبد الفتاح عاشور، المجتمع المصري زمن السلاطين المماليك، المرجع السابق، ص 132.

³ أبلوجة : جمعها "أباليج": أواني من الفخار ضيقة من الأسفل ومثقوبة مسدودة بقش القصب، ومتسعة من الأعلى، وتختلف من حيث الحجم والسعة، وتحمل ما زنته 09 قنطار. النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 196/8. / المقريزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 39/2.

⁴ ابن الحاج أبو عبد الله محمد بن محمد العبدري الفاسي، المدخل، دار التراث، دط، دت، 290/3.

وعمل المسلمون على النهوض بالزراعة وتهيئة الأوضاع لها وبلغت ذروتها مع القرن 4هـ/10م؛ حيث زرعت العديد من الأراضي قصب سكر¹.

الأمر الذي دفع بالدولة للتركيز أكثر على القطاع الزراعي؛ فقد اهتم على سبيل المثال قادة الدولة الحمدانية بحلب وما حولها اهتماماً مركزاً بالزراعة، مثلما فعل "سيف الدولة الحمداني" (303هـ-356هـ/915م-967م)²؛ الذي كان يعتمد على تمويل مشاريعه السياسية والحربية من واردات الزراعة؛ التي كانت كبيرة بفعل القنوات المائية التي أحدثها في مدينة حلب وما حولها؛ حيث جرت قنوات كثيرة إليها، ووصلت إلى الأراضي الزراعية حول المدينة وكذلك إلى داخلها³.

فالمناطق التي لا توجد بها أنهار ولا عيون حاولت الدولة إيجاد حلول لها وذلك بأن شجعت المهندسين وحثتهم على البحث لتخطي تلك العراقيل لتوفر المياه بشكل دائم؛ أين استطاعوا إيصاله إلى المناطق التي تفتقر إلى المياه وذلك عبر تقنية هندسية متقدمة⁴. فمن أجل تطوير الزراعة وديمومتها اتجهوا خلال القرن 4هـ/10 إلى دراسة المناخ وأثره على الزراعة؛ وقُدمت لها كل الإمكانيات اللازمة لتوصيل المياه للأراضي الزراعية وإنشاء القناطر والأنهار لمساعدة الفلاحين⁵.

كان لهندسة جر المياه من مناطق الوفرة إلى مناطق الندرة وكذلك خزن المياه في خزانات كبيرة ثم شق العديد من القنوات والترع من الأنهار الكبرى نتائج إيجابية كبيرة على المحاصيل الزراعية بما في ذلك محصول قصب السكر بحكم حاجته الكبيرة للماء⁶؛ وهو ما نعتبره من أهم العوامل التي ساعدت على ازدهار زراعة قصب السكر بفضل مجهودات

¹ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص22

² سيف الدولة الحمداني؛ افتتح مَدَائِنَ من أَطْرَافِ الشَّامِ، وَغَزَا الرُّومَ أَرْبَعِينَ غَزْوَةً أَهْلَكَ فِيهَا وَقَتْلَ خَلْقًا كَثِيرًا. أبو منصور الثعالبي، يتيمة الدهر في محاسن أهل العصر، تحقيق: مفيد محمد قمحية، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط1، 1983م، 37/1. / الجوزي علي بن محمد، المنتظم في تاريخ الملوك والأمم، تحقيق: محمد عبد القادر عطا، مصطفى عبد القادر عطا، دار الكتب العلمية، بيروت، ط1، 1992م، 46/1، 50.

³ علي أحمد، المنجزات العربية في مجال هندسة الري وأثرها في ازدهار الزراعة، المرجع السابق، ص202.

⁴ المرجع نفسه، ص 202.

⁵ عباس فاضل رحيم قدسي، محمد كريم الجميلي، النشاط الاقتصادي للدولة العربية الإسلامية في العصر العباسي الثالث، مجلة الجامعة العراقية، عدد32، د.ت، ص 367.

⁶ علي أحمد، المنجزات العربية في مجال هندسة الري وأثرها في ازدهار الزراعة، المرجع السابق، ص 204.

الدولة والخبراء في مجال الزراعة؛ حيث اشتهر في 5هـ/11م العديد من العلماء المختصين في الفلاحة؛ الذين اجتهدوا في زيارة العديد من المناطق لاكتساب المهارات والخبرات الزراعية، وكانت الوجهة دائما نحو الشام؛ أين توجد الكثير من أصناف النبات، وقد ساعد ذلك على اعتماد زراعات استراتيجية كان لها دورها الكبير في دعم اقتصاد الدولة¹.

هذا من جهة الأرض، أما السياسات المتبعة مع أصحاب الأرض فتتمثل في إعفاءهم من الضريبة تحفيزا على زراعته؛ وبهذا توسعت مساحاته المزروعة على طول الساحل الممتد من صور إلى طرابلس، إضافة إلى وجوده على سواحل البحر الميت (البحيرة المقلوبة)، وكان المحصول منه يعرف عند الصليبيين باسم سكر الكرك والشوبك².

سياسة منح الإقطاعات أيضا شجعت على الإهتمام بالزراعة؛ باعتبارها تشكل الحرفة الأولى لأهل الشام خاصة بعدما قطع السلطان الظاهر بيبرس سنة 663هـ/1264م إقطاعات على الأمراء والمجاهدين بعد فتح قيسارية؛ فنتج عن ذلك أن أصبحت فلسطين والمناطق المجاورة لها غنية بالأشجار المثمرة والمحاصيل الزراعية الكثيرة كالزيتون وقصب السكر³.

عندما لاحظت الدولة أن تلك الزراعات الاستراتيجية قد كان لها تأثير إيجابي على الإنتاج الزراعي بصفة عامة والاقتصاد بشكل خاص؛ قامت خلال القرن 7هـ/13م بإنشاء المدارس الزراعية؛ من أجل دراسة أنواع النباتات، وما مدى صلاحية التربة لزراعة كل نوع، وعملوا على فلاحه البساتين وفق دراسة علمية، وأدخلوا الأسمدة في زراعة المحاصيل⁴؛ فقد عمل المهندسون على مساعدة الفلاحين؛ وذلك من خلال تطوير الري وتنظيمه، و شق الترعة والسدود⁵.

¹ علي أحمد، المنجزات العربية في مجال هندسة الري وأثرها في ازدهار الزراعة، المرجع السابق، ص213.

² بن مسعود مبروك، الصناعة في بيت المقدس خلال فترة الاحتلال الصليبي، المرجع السابق، ص 91. / سرور علي عبد المنعم علي، السياسة الداخلية والخارجية لمملكة بيت المقدس في عهد الملك فولك الأنجوى (529-538هـ/1131-1143م)، رسالة مقدمة لنيل درجة الدكتوراه، جامعة عين شمس، قسم التاريخ، مصر، 2000م، ص 84.

³ نسيم رزيق جمعة أبو شلوف، الأوضاع الاجتماعية في فلسطين في العهد المملوكي (648-923هـ/1250-1517م)، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير في التاريخ الإسلامي، الجامعة الإسلامية، غزة، 2009م، ص 105.

⁴ يوسف امراجع محمد يوسف، العلاقات بين الإمبراطورية البيزنطية والدول الإسلامية في الفترة من (660-857هـ/1261-1453م)، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير، قسم التاريخ، جامعة بنغازي، ليبيا، 2016م، ص 40.

⁵ المرجع نفسه، ص 40.

نفس الأمر بالنسبة لأهل مصر الذين أدركوا أهمية الزراعة خاصة خلال العصر الفاطمي؛ فبلغ اهتمامهم بها بأن أقاموا مشاريع عظيمة لتنظيم الري لأنها تمثل أهم مصادر الثروة فيها¹؛ فاهتمت الحكومات المصرية بإقامة الجسور وصيانتها لتنظيم الانتفاع بماء النيل، بالإضافة إلى اهتمام الفلاحين في القرى بصيانة تلك الجسور والاعتناء بها للاستفادة منها، ويبدو أن صيانة الجسور كانت عملاً إجبارياً حيث يلتزم صاحب كل دار برعاية قسم معين من الجسر²؛ فهو أمر لا بد منه في بلد كمصر؛ ذلك لأن الحياة فيها ترتبط ارتباطاً وثيقاً بنهر النيل، حيث طوروا العديد من وسائل وتقنيات السقاية والري التي استخدمت من أجل تسهيل العملية؛ كالعجلات المائية لرفع الماء إلى الأعلى وكذلك السواقي، الطنبور، القادوس والشادوف³.

توسعوا بذلك في زراعة قصب السكر؛ فبالإضافة إلى فترة زراعته الطويلة فإن زراعة قصب السكر تتطلب مهام معقدة مثل الحرث العميق وإزالة الأعشاب الضارة والعزق والمعالجة والري على فترات، وهذا يعني أن إنتاج السكر في مصر في تلك الفترة قد أجري بنفقات مالية كبيرة، لذلك تم تنفيذ الإنتاج في الغالب تحت إشراف الحكومة منذ بداية العصر الفاطمي⁴؛ وذلك بسبب سياستها المتمثلة في الحفلات الكثيرة، وبسبب الحياة الاجتماعية المترفة التي سادت آنذاك⁵، ما يتطلب توفير كميات ضخمة من السكر.

ساعد ذلك أصحاب الأراضي بشكل كبير؛ أين زرع فلاحو أهل الذمة أملاكهم وأراضيهم بالكثير من المحاصيل الزراعية كالقمح والكتان والسكر⁶؛ وهو ما جعل من زراعة هذا الأخير تنتشر على نطاق واسع وبشكل سريع؛ الأمر الذي لفت اهتمام بدر الجمالي⁷؛

¹ محمد جمال الدين سرور، تاريخ الدولة الفاطمية، المرجع السابق، ص 136.

² حسن إبراهيم، تاريخ الإسلام السياسي والديني والثقافي والاجتماعي، (447-656هـ/1055-1358م)، المرجع السابق، 390/4.

³ علي أحمد، المنجزات العربية في مجال هندسة الري وأثرها في ازدهار الزراعة، المرجع السابق، ص 203، 204.

⁴ Sato Tsugitaka, Sugar in mamluk Egypt, op.cit, p92.

⁵ سلام شافعي محمود، أهل الذمة في مصر في العصر الفاطمي، المرجع السابق، ص 106.

⁶ المرجع نفسه، ص 104.

⁷ بدر الجمالي: ولاء المستنصر صاحب مصر بمدينة صور، ثم استدعاه إلى القاهرة سنة 466هـ/1073م، فولاه تدبير أموره، فأصلح أحوال الدولة، توفي سنة 488هـ/1095م. ابن خلكان أبو العباس شمس الدين أحمد بن محمد، وفيات الأعيان وأنباء أبناء الزمان، تحقيق: إحسان عباس، دار صادر، بيروت، 1900م، 449/2.

الذي أدرك حقيقة أهمية الإنتاج الزراعي الذي تقوم على منتجاته ومواده الخام معظم أنشطة أهل الحرف والتجار، لذا وجه عنايته لهذا الأمر فشجع المزارعين على العودة إلى أراضيهم، وتعمير مزارعهم، وقام بإعفائهم من الضرائب لمدة من الزمن¹.

وقد أعجب المقريزي من هذا التصرف الحكيم حين قال²: " كان من جميل أفعاله - بدر الجمالي - أنه لما قتل المفسدين من الأجناد والأعراب وغيرهم، أطلق الخراج للمزارعين (أي أعفاهم من دفع الخراج)، ولم يأخذ منهم شيئاً ثلاث سنين، حتى صلحت أحوال الفلاحين، واستغنى أهل مصر في أيامه، وكثر تردد التجار في أيامه على مصر بعد نزوحهم عنها، وخروجهم لشدة البلاء والجور فيها؛ وأتوقع كذلك أن تكون مزارع قصب السكر من بين تلك الأراضي التي أُعفيت من دفع الخراج الأمر الذي ساعد على زيادة المنتج في فترة ليست بالطويلة.

اهتم الأيوبيون كذلك بالزراعة رغم انشغالهم بالحروب، وقد كانت عنايتهم بها كبيرة لا تقل عن اهتمامهم بالتجارة لما أدركوه من أهميتها لحياة مصر وشعبها³؛ ذلك أن الزراعة تشكل مصدراً هاماً من مصادر الاقتصاد في الدولة، لذا سعت هذه الأخيرة إلى تطوير وسائل الزراعة من أجل إنتاج وفير للمواد الغذائية وعلى رأسها قصب السكر.

كان للدولة دور في تطوير وتحسين زراعة هذا المحصول بطريقة غير مباشرة أيضاً؛ وذلك من خلال توزيع ما ينتج من المساحات المزروعة قصب السكر كأرزاق على مختلف الفئات، فنذكر على سبيل المثال ما ينتج من "بلدة فانو ونقلية"؛ يطلق بهما من الرزق 45 فدانا/20234م² توزع على الشكل التالي: (خولة الأقصاب: عن فردين لكل واحد منهما 05 فدادين/20234م²، "القصاص": فدانان/8093م²، "طرادون الوحش": 04 فدادين/16187م²، "الخطباء بالناحييتين" " فانو ونقلية": 13 فدانا/52609م² (فانو 8 فدادين/32374م²، نقلية 5

¹ محمد عطية، الطوائف الحرفية، المرجع السابق، ص375.

² اتعاط الحنفا بأخبار الأئمة الفاطميين الخلفاء، المصدر السابق، 2/ 330.

³ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص22. / حسن إبراهيم حسن، تاريخ الاسلام السياسي والديني والثقافي، المرجع السابق، 3/ 329.

فدادين/20234م²¹، لذلك تسعى الدولة إلى توفير كميات كبيرة من محصول القصب لاستخدامه في نفقات الجند وغيرهم من الفئات .

إذاً ما يمكن قوله أن السياسات التي اتبعتها الحكومات سواء في مصر أو بلاد الشام قد ساهمت بشكل كبير في زيادة إنتاجية قصب السكر؛ حيث وضعت ميزانية كبيرة مخصصة لهذا المحصول وشجعت على زراعته في جميع المناطق التي يمكن زراعته فيها ووفرت جميع السبل لوصول المياه لتلك الأراضي التي لا تتوفر على كميات وافية منه، ولم يفتأ أن جلبت علماء مختصين لدراسة التربة و الأراضي الزراعية من أجل أن يقدموا اقتراحاتهم وأفكارهم، ومواد تساعد على جعل التربة غنية بالمواد التي تساهم في إنتاج سكر ذو نوعية جيدة، كما نلاحظ استعمال بعض الأدوية والطرق الجديدة لعلاج وحمايته من الحشرات والحيوانات الضارة ومنعهم من افساده، وهذا الاهتمام الكبير من طرف الدولة والفلاحين على حد سواء لا يكون إلا بسبب المردودية الكبيرة وراء هذا المحصول، فبالرغم من الجهد العضلي والمادي المبذول عند زراعته إلا أنه في النهاية سيحقق أرباح كبيرة تعود على خزينة الدولة وعلى الفلاحين بأموال باهظة.

5/ عوامل أخرى:

انتهج الفلاحون سياسة جديدة من أجل تطوير زراعة السكر؛ أين ابتكروا بعد انتشار زراعته وازدهاره شكلاً جديداً من أشكال الزراعة لمعالجة السكر والذي أطلق عليه اسم "مزارع السكر"؛ تُدار بطريقة منظمة ومحكمة، ولكل عامل دوره الخاص الذي يقوم به من زراعة المحصول وقطعه وتنقيته، كما نُصبت في تلك المزارع آلات مصممة لإنتاج السكر وذلك من عصر وطبخ وغيرها من المراحل التي يمر بها قصب السكر إلى غاية بيعه للتجار أو في الأسواق؛ ففي المزارع كانت هناك مجموعات كبيرة من العمال - بين خمسين وعدة مئات-، وعلى العموم كان العمل برمته محكوماً بالانضباط الشديد، وبدأ المسلمون بوضع قواعد هذا النوع الجديد من الزراعة، وقاموا بالإضافة للمسيحيين باستخدام عبيدهم لتشغيل تلك المزارع².

¹ النابلسي، تاريخ الفيوم، المصدر السابق، ص137. خولة الأقباص: عبارة عن موظفين يقومون بمراقبة عملية زراعة قصب السكر، مقابل استغلالهم لقطعة من الأرض تمنح لهم من الدولة. المصدر نفسه، ص137.

² مارك أرونسون، مارينا بودوس، كيف غير السكر العالم؟، المرجع السابق، ص26.

ومن أهم التقنيات التي شجع عليها علماء الفلاحة في تلك المزارع خاصة في القرن 5-6هـ/11-12م هو استخدام الأزيال كزبل الغنم أو البقر؛ حيث كلما كان دقيقاً ومعفنأ كلما ساعد على إنتاج قصب جيد¹، كما ينصحون باستخدام القطران قبل أن يحلو قصب السكر؛ فهو يمنع السوس من الوصول إليه وذلك من خلال وضعه في الماء الذي يسقى به².

من بين العوامل الأخرى التي شجعت الأفراد أو الدولة على زراعة قصب السكر والاعتناء به هو استخدامه في العلاج والوصفات الطبية خاصة الأشرية إلى غاية القرن 7هـ/13م³؛ والملاحظ هنا أن العسل استبدل بالسكر بنسبة كبيرة جدا تقريبا؛ خاصة بعد انتشار زراعته في مختلف الأقاليم مع نهاية هذا القرن؛ ما يجعل منه مادة متوفرة تقوم الدولة بتصنيعه داخليا، فليس هناك حاجة كبيرة إلى استيراده كالسابق فاستبدل الأطباء وأصحاب الأشرية مادة العسل بالسكر في العلاجات الطبية المختلفة.

في ختام هذا المبحث أستنتج أن العوامل الاقتصادية كانت من أولى الدوافع والأسباب التي ساهمت في زيادة النشاط الزراعي لقصب السكر في كل من مصر وبلاد الشام التي بدت واضحة منذ مطلع القرن 4هـ/10م، ليزداد الطلب عليه في الأسواق خلال القرنين التاليين (5-6هـ/11-12م)؛ ما دفع بمصر وبلاد الشام إلى السعي وراء تلبية الرغبة المتزايد عليه خاصة على الصعيد الخارجي، فزرعت جميع الأراضي التي تصلح لذلك قصب سكر، ليصبح له مع القرن 7هـ/13 شأنا كبيرا في الحياة الزراعية لكلا البلدين؛ نظرا لكونه من المحاصيل التي تجني من ورائه الدولة و الفلاحون عائدا وفيرا.

كان للمناسبات الاجتماعية والاحتفالات الدينية أيضا كبير الأثر على زيادة إنتاج قصب السكر خاصة خلال فترة حكم الفاطميين؛ لما شهدته مصر بالأخص من كثرة المآدب والأسمطة التي باتت مظهرا من مظاهر الاحتفال؛ أين تصرف القناطير من السكر من أجل عمل أشكال ومجسمات من الحلوى والمشروبات؛ الأمر الذي يجعلنا ندرك مدى سعي الدولة

¹ ابن العوام الإشبيلي أبو زكريا يحيى بن محمد ، الفلاحة، ترجمة: جوزيف انطونيو بانكييري، مكتبة ريال مدريد، مطبعة ريال مدريد 1802م، 1/ 391. 392.

² النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 8/192.

³ ابن الحاج، المدخل، المصدر السابق، 4/144.

والمزارعين للاهتمام بزراعة هذا المحصول؛ وذلك نتيجة الاستهلاك المفرط له من طرف العامة والخاصة، وهو يعتبر من أهم الدوافع والعوامل المحفزة والمساهمة في إنتاجه. ومن أجل تطوير زراعته وديمومته وضعت الدولة يدها على هذا النشاط واتجهت مع بداية القرن 4هـ/7م إلى اتباع سياسات تساهم في إنتاج محصول ذو نوعية جيدة؛ فحاولت إيجاد حلول للمشاكل التي تعيق الفلاحين أثناء العملية الزراعية، وقدمت كل الإمكانيات اللازمة لذلك؛ من خلال توصيل المياه للأراضي الزراعية وإنشاء القناطر والأنهر لمساعدة الفلاحين، ووضع ميزانية خاصة بهذا المحصول، بالإضافة إلى إعفائهم من الضريبة تحفيزاً على زراعته التي ازدادت مع القرن 6هـ-7هـ/12-13م بشكل واضح جداً أين بلغ اهتمام الدولة والفلاحين به بشكل كبير جداً؛ الأمر الذي أجده عاملاً مهماً وسبباً مساهماً في إنتاجه بكثرة في كلا البلدين.

المبحث الخامس: مراحل زراعة قصب السكر

بعد عرض المناطق التي انتشرت فيها زراعة قصب السكر في كل من مصر وبلاد الشام وتقديم صورة تقريبية وتوضيحية عن تلك الأماكن التي كانت أغلبها محاذية للأنهار والبحيرات؛ ذلك أن القصب يحتاج إلى تربة خصبة وملائمة لزراعته، كان حريا بي أن أقوم بشرح تفصيلي أكثر حول طريقة زراعته؛ وذلك اعتمادا على ما تم جمعه من معطيات في بعض المصادر التي أُتيحت لي والقريبة من فترة الدراسة؛ التي تحدثت بشكل مفصل عن طريقة زراعة قصب السكر والمراحل التي تمر بها العملية الزراعية له وما تبعها من تقنيات لإنجاح المنتج.

مما ساعد في فهم تلك الطرق والمراحل هو ما تم عرضه في المراجع الحديثة من شرح لبعض الجزئيات والمصطلحات والمعطيات خاصة الرقمية منها؛ الأمر الذي ساهم بشكل كبير في معرفة الطريقة الصحيحة لعرض تلك المعلومات وبشكل مترابط يوضح ويعطي صورة عن النشاط الزراعي لقصب السكر في الشام ومصر خلال الفترة الممتدة من ق4-13هـ/10-13م.

تمر زراعة قصب السكر بعدة مراحل كان أولها تهيئة الأرض للغرس؛ وهي مرحلة مهمة ورئيسية لإنتاج قصب ذو نوعية جيدة؛ حيث يحرص المزارعون على أن تتم بطريقة جيدة، كما يختارون الأراضي التي تكون قريبة من الأنهار أو من مناطق السقي لاحتياجه الكبير للمياه كما أشرنا سابقا، وتختلف فترة زراعة محصول قصب السكر في المناطق المناخية المختلفة بين 8 و30 شهرا، وتلعب تلك التغيرات دورا مهما في نمو النبات وتطوره سنوياً؛ وبالتالي في إنتاج وجودة القصب؛ فأكثر من نصف التباين في العوائد السنوية بسبب التغيرات المناخية والباقي لعوامل زراعية أخرى؛ حيث تعتبر درجة الحرارة من بين أهم العوامل التي تؤثر على تطور النباتات المختلفة¹.

وبذلك يجب اختيار الأرض من خلال عدة معايير التي يحتاجها القصب خلال فترة نموه؛ وتساعد على ذلك مجموعة من الظروف التي تراعى في ذلك؛ كدرجة الحرارة، وهطول

¹) Karim Bakhsh malik, Cane and sugar production, *op.cit*, p15.22./ Alfa Arate, extraction et raffinage du sucre de canne, *op.cit*, p09.

الأمطار، وهي عوامل رئيسية لإنتاج قصب السكر في جميع أنحاء العالم¹؛ فهي معايير يجب أن تتوفر في جميع الأقاليم التي يُغرس فيها؛ لاحتياجه إلى موسم مميز؛ حيث يكون حار من أجل إنتاج السكر؛ فإذا ظلت درجة الحرارة ثابتة إلى حد ما فستحتوي العصي على القليل من السكر والكثير من الجلوكوز².

إذاً تختلف ممارسات الزراعة بين البلدان وحتى بين المناطق داخل البلد اعتماداً على البيئة الطبيعية (مثل المناخ والتربة)³؛ فقد جاء الاهتمام بزراعة قصب السكر في منطقة جنوب بلاد الشام ومصر لتوفر الظروف المناخية الملائمة لزراعته في كلا المنطقتين؛ حيث يتوفران على الحرارة والأمطار في موسمها المناسب؛ والتي يحتاجها القصب.

أما بالنسبة للتربة التي تصلح للزراعة فقد تطرقت بعض المصادر والمراجع التي تمكنت من الاطلاع عليها إلى ذكر أهم الشروط التي يجب أن تتوفر عليها التربة التي تُغرس قصباً؛ وسوف أحاول في هذا المبحث أن أتطرق لأهم ما تم عرضه من معلومات في تلك الوثائق التاريخية.

يجب أن تكون الأرض التي يزرع فيها قصب السكر جيدة الخصوبة كالأراضي الطينية أو الصفراء؛ والتي تحتفظ بالماء لمدة طويلة أو تكون سهلة الري، مع توفر المياه طيلة موسم نموه وخاصة في فصل الصيف؛ فالماء الوفير كان من أهم العوامل التي تساعد على قيام زراعة قصب السكر⁴.

كما يحتاج إلى تربة جيدة التهوية؛ ذلك لأن القصب يعتمد على الماء لنموه بشكل كبير، فهو يبقى لمدة طويلة تصل إلى ثلاث أو أربع سنوات، لذلك وجب مراعاة أن تكون الأراضي قريبة من الأنهار أو مصادر السقي، كما تكون الأراضي قريبة من معاصر السكر إن أمكن لتسهيل عملية نقله لأنه يجف من الماء بسرعة⁵؛ فإذا تُركت العصي لفترة طويلة تحت درجة الحرارة المرتفعة سيُنشط ذلك السكر، ويتحول جزء منه إلى سكريات غير قابلة

¹)Duli Zhao,Yang-Ruhi Li, Climate change and sugarcane production: potential impact and mitigation strategies,hindawi publishing, international journal of agronomy,2015, p02.

²) Santens patrice, Les grandes cultures saheliennes, tome IX- la canne a sucre, op.cit, p15.

³) OECD Working Group, sugar cane,op.cit, p78.

⁴) يوشع براور، الإستيطن الصليبي في فلسطين، المرجع السابق، ص 434.

⁵) أحمد ذكي ، زراعة قصب السكر، معهد بحوث المحاصيل السكرية، مركز البحوث الزراعية، 2010م، ص 27.

للتبلور، ما يسبب خسارة كبيرة في السكر، أين يمكن أن يتسبب في فقدان 50% منه؛ لذلك وجب أن تكون مزارع السكر بالقرب من المعاصر ليتم نقله في أسرع وقت ممكن¹.

وإذا تلقى القصب الرعاية والأسمدة التي يتطلبها فإنه ينمو بشكل مقبول إلى حد ما في جميع أنواع التربة؛ ولكن لإنتاج محصول ذو نوعية جيدة، وتوفير عصير غني بالسكر فإن ذلك يحتاج تربة عميقة²؛ فالسكر ينمو جيدا في الطمي أو الطمي الطيني أو الطمي الرملي³؛ أي أنه يزرع في الأرض الدمثة التي تتوفر فيها المياه بكثرة⁴. ويفضل أن يتم زراعة القصب في التربة التي تحتوي على الطمي العميق، كما ينمو أيضًا على أرض ناعمة، غنية بالدبال والعناصر المخصبة ورطبة بدرجة كافية؛ لذلك يعتبر قصب السكر نباتًا ينمو على جميع أنواع التربة التي تتوفر على الكثير من الماء والحرارة لمراحل نموه⁵.

نجد الزراعة تُهيمن على الاقتصاد الريفي لمصر وبلاد الشام، فمن المناسب هنا تقدير اختيار سكان الريف لثقافة زراعة قصب السكر التي لها تأثير اجتماعي واقتصادي في إدارة حياتهم اليومية⁶؛ حيث أصبحت القرى والأرياف الصغيرة معروفة اقتصاديا نتيجة تسويقهم وإنتاجهم لقصب السكر بكثرة نحو المدن والبلدات المجاورة؛ فأراضيها تنتج محصولا جيد النوعية مثلما عرضنا في المبحث السابق.

يجب الإشارة إلى نقطة مهمة حول زراعة قصب السكر بشكل متكرر في نفس الأرض؛ أين تتخفف قدرتها على إنتاج قصب ذو نوعية جيدة مع الوقت خاصة تلك التي زرعت قسبا لمدة 5-7 سنوات متتالية، فهذا يؤثر على المواد التي تحتويها التربة كما يصبح

¹) Alfa Arzate, Extraction et raffinage du sucre de canne, *op.cit*, p07.09.

يزرع قصب السكر في ما يصطلح عليها بالأرض السباح لوجودها بالقرب من البحر. محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر المملوكية، المرجع السابق، ص31.

²) Noel Deer, cane sugar, *op.cit*, p45.

³) National bureau of agricultural commodity and food standards ministry of agriculture and cooperatives, good agricultural practices for sugarcane, published in the royal gazette Vol.127 section 131 D special, Bangkok, 2010, p06.

⁴) انتصار رشيد سلوم، الأهمية الاقتصادية والزراعية لجنوب بلاد الشام في العصر العباسي الأول والثاني (133-447هـ/ 749-1055م)، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير في التاريخ الإسلامي، جامعة اليرموك، 2001م، ص78.

⁵) C.Alexis Ahohoundo, Dr Marcel A. da Matha Sanr'Anna, Production de saccharum officinarum (canne a sucre), *op.cit*, p10. / Santens patrice, les grandes cultures sahariennes, *op.cit*, p 16.

⁶) *ibid*, p55.

محصولها منخفضا جدا¹؛ لذا يجب على الفلاحين أن يراعوا في ذلك راحة الأرض الزراعية ومحاولة استبدال القصب بمحصول آخر في بعض الأحيان لتتجدد مكونات التربة.

بعد اختيار الأرض تبدأ مرحلة زراعة القصب؛ التي تتم بمجهود كبير، وفي هذا السياق وصف الباحث محمود الحويري² نقلا عن المؤرخ الفرنسي ألبرت دكس زراعته فقال "... يزرع هذا النوع من العشب سنويا بمجهود كبير"؛ وهو يعطي صورة عن مدى صعوبة زراعة القصب الذي يحتاج إلى جهد كبير من حرث الأرض وزرعها وريها والاعتناء به من الآفات حتى نضجه.

قبل الشروع في الغرس تُهَيَأ الأرض أولا؛ حيث تُنظف من الحلفاء وغيرها ثم تبرش (تحرث) وتجرف حتى يتم تمهيدها، ويستخدمون في ذلك الأبقار الكبيرة؛ التي تجر المحاريث، وقد أطلقوا عليها اسم "المقلقات"، أين يحرث الرأسان من البقر في كل يوم ثلثي فدان، وكانت مدة الحرث في مصر تتراوح بين 50 و60 يوما³؛ فأرض القصب تحرث سبع مرات قبل انقضاء شهر "بشنس"⁴.

وبعد تنظيفها من الحلفاء تحرث ستة مرات أخرى وتجرف⁵؛ كما يمكن أن يكون تحضير الأرض مكتملاً إلى حد ما وفقاً لظروف البيئة؛ حيث تكون الأرض نظيفة طبيعياً ولا توجد فيها نباتات تحتاج للإزالة والعزق⁶؛ وهي مدة طويلة جداً تصور لنا مدى الجهد المبذول فقط في تحضير الأرض لزراعة هذا المنتج؛ فعلى غرار الجهد العضلي الذي أنهك كاهل العمال فإنه يأخذ منهم وقتاً كبيراً في تجهيز الأرض كذلك.

¹) Santens Patrice, La canne a sucre, op.cit, p 17.

²) انظر: ألبرت دكس نقلا عن: محمود محمد الحويري، الأوضاع الحضارية في بلاد الشام في القرنين 12 و13م (عصر الحروب الصليبية)، دار المعارف، 1979م، ص133. 134. / عبد الرحمان المغربي، قصب السكر في فلسطين، المرجع السابق، ص735.

³) راشد البراوي، حالة مصر الاقتصادية في عهد الفاطميين، المرجع السابق، ص108.

⁴) بشنس أو "بسنس": يبدأ من 9 ماي إلى 7 جوان. ابن مماتي، قوانين الدواوين، المصدر السابق، ص 270. 471. / وليم نظير، الثروة النباتية عند قدماء المصريين، المرجع السابق، ص41.

⁵) النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 192/2.

Santens Patrice, La canne a sucre, op.cit, p 17.

⁶) Santens Patrice, La canne a sucre, op.cit, p 19

معنى العزق أن تتكشف أرض القصب وينظف ما نبت مع القصب؛ وتستمر هذه العملية حتى ينمو القصب ويتكاثر، ويقال عند ذلك "طرد القصب عزاقه". النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 192/2. / أحمد ذكي أبو كنيز، زراعة قصب السكر، المرجع السابق، ص 46.

بعد تحضير الأرض تبدأ مرحلة الغرس أو مرحلة الزراعة؛ أين يُزرع قصب السكر عن طريق الرمي في الحقول¹، ويعد تحضير سيقان القصب للتقطيع عملية دقيقة للغاية؛ أين يستخدم الفلاح منجله لتقطيع السيقان إلى قطع من 20 إلى 30 سم، ثم يدفعها تحت الأرض إلى ما يقرب من ثلثي أطوالها في صفيين من أربعة أو خمسة ثقوب لكل لوح؛ يمكن لكل ثقب أن يحمل قطعتين إلى ثلاث قطع بشكل اختياري²؛ أي أنه يمكن غرس أكثر من ساق في ثقب واحد في الأرض المعدة للغرسة، ويتم وضع تلك السيقان أفقيًا على قاع الأخاديد³.

بالإضافة إلى ذلك، يجب أن يضمن المزارعون أن المسافة التي تبلغ حوالي 80 أو 90 سم يتم احترامها بين قدمين في نفس الصف؛ هذه هي خصوصية قصب السكر التي يمكن أن تتكون الخصلة المقطوعة جيدًا من 10 إلى 15 جذعًا⁴، ويوصي أهل الفلاحة والمختصين بأنه لا ينبغي للسكر أن يُغرس متراكما دون أن يكون بين كل أصلين مسافة، ولا ينبغي لحفرته التي تغرس فيها أن تكون أعمق من شبر في الأرض، ولا يظهر فوق الأرض من كعوبه أكثر من اثنين أو ثلاثة⁵، وتُعمّر له الأرض عمارة جيدة؛ أي أنها تزيل بزيل كثير، وتقسم له الأرض على شكل أحواض، كل حوض 12 ذراعا وعرضه خمسة أذرع) مايقارب 5 أمتار ونصف/ وعرضها مترين⁶؛ لكي تكون هناك مسافة لنموه فيما بعد وتكون التهوية متوفرة.

بعد غرس السيقان تغطى بالتراب المزبل بزيل الغنم أو البقر ويكون ذلك في 20 مارس⁷، ويوضع القصب ويفرق عليه ذلك الزبل، ويجعل بين القطعتين قدر ذراع (نصف

¹ خلال هذه الفترة يجب أن تكون النباتات المروية على فترات زمنية محددة. ثمانية وعشرون مرة لمدة ثلاث إلى أربع ساعات. Sato Tsugitaka, sugar in the economic life of mamluk egypt, op.cit, p92.

² C. Alexis Ahohundo Dr Marcel A. da Matha Sant'anna, Production de saccharum officinarum (canne a sucre), op.cit, p21.

³ Santens Patrice, la canne a sucre, op.cit, p22.

⁴ C. Alexis Ahohundo Dr Marcel A. da Matha Sant'anna, Production de saccharum officinarum (canne a sucre), op.cit, p21.

⁵ البعلبكي، الفلاحة الرومية، المصدر السابق، ص298.

⁶ النابلسي بن اسماعيل، علم الملاحة في علم الفلاحة، طبع بمطبعة نهج الصواب، دمشق، 1299هـ/1882م، ص62.

⁷ انتصار رشيد سلوم، الأهمية الاقتصادية والزراعية لجنوب بلاد الشام، المرجع السابق، ص78.

متر) وهذا في شهر أكتوبر، وتقرز لها جداول يصل الماء منها إلى الأحواض لتسقيه¹؛ وتحدد غراسة قصب السكر بين شهر أكتوبر ونوفمبر كأفضل فترات الزراعة².

تبدأ مرحلة السقي بعد غرسه بفترة زمنية؛ فبالإضافة إلى كمية المياه فإن توزيع الأمطار مهم، حيث يستلزم نسبة من الأمطار خلال فترة نمو القصب، فإذا كانت الأمطار غزيرة وثابتة تنمو العصي بقوة³، فالقصب نبات يتطلب في نموه كميات كبيرة من الماء، وبالتالي عندما تنمو في ظل ظروف طبيعية فإنها تتطلب تربة لديها قدرة كبيرة على الاحتفاظ بالمياه⁴.

وإذا كان نظام المطر ورطوبة الهواء عوامل مناخية خاصة بكل منطقة ولا يمكن فعل أي شيء حيالها، فإن الإنسان أكثر استعدادًا للعمل على رطوبة التربة، حيث يمكن زيادتها عن طريق الري أو تقليلها عن طريق الصرف⁵، فقد ابتكر تقنيات تساعد في سقي الأراضي قليلة الرطوبة.

بالنسبة للأيام التي يُسقى فيها القصب؛ فيجب الري مرة كل 10 أيام خلال مرحلة الحرث، ومرة واحدة كل 7 أيام خلال مرحلة الإنبات، مرة أخرى كل 7 أيام خلال مرحلة النمو الكبرى، ومرة واحدة كل 15 يومًا خلال مرحلة النضج، وحسب نمط سقوط المطر في المنطقة فإنه على العموم هناك حاجة إلى حوالي 30 إلى 40 ريًا⁶، أما بالنسبة للمزارع الصغيرة؛ فالري الأول في يوم الزراعة أو اليوم التالي، والري الثاني بعد 8 إلى 10 أيام بعد الري الأول⁷.

أما فيما يخص الأشهر التي يسقى فيها الزرع؛ فقد وجدت بأن المزارعين يعتمدون في زراعتهم لقصب السكر على فترات معلومة من أشهر السنة؛ فيكون ذلك في شهر جانفي⁸؛

¹ (النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 192/2. /المقريزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 192/1).

² Santens Patrice, La canne a sucre, *op.cit*, p 24

³ *ibid*, p15.

⁴ Noel Deerr, Cane sugar, *op.cit*, p45.

⁵ Santens Patrice, La canne a sucre, *op.cit*, p 15.

في حالة العقود التي تنطوي على الري مثلاً بالنسبة لقصب السكر، يمكن مشاركة المنتج بمقدار النصف (المساقاة).

Jacqueline Guiral Hadziiossif, La diffusion et la production de la canne à sucre, *op.cit*, p 225.

⁶ Directorate of Sugarcane developement, Sugarcane , *op.cit*, p 08.

⁷ Santens Patrice, La canne a sucre, *op.cit*, p 24.

⁸ ابن زولاق الحسن بن ابراهيم بن حسن الليثي، فضائل مصر وأخبارها وخواصها، تحقيق: علي محمد عمر، الهيئة المصرية العامة للكتاب، مكتبة الأسرة، 1999م، ص105.

حيث يهتم في هذا الشهر بعمارة (تهياة) السواقي لزراعة القصب¹؛ ويترك إلى شهر مارس فإذا كمل نصب القصب؛ أي أصبح طوله نحو شبرين أعيد إلى التراب بعد تقشير²، ولا بد أن تكون القطعة ملقاة مبسوطة ثم يسقى من حين نصبه في أول فصل الربيع؛ لكل سبعة أيام مرة إلى غاية شهر أكتوبر، ثم يتوقف عن سقيه لأن ذلك يقلل من حلاوته³.

يستمر السقي حتى ينبت، ويُقطع القصب الحلو في شهر أكتوبر من كل عام؛ حيث يذكر ابن مماتي⁴ أنه في أواخر شهر "توت"⁵ يسارع إلى القصب السكري ليقطع، وعمر القصب الحلو ثلاثة أعوام⁶؛ أي ليكتمل نضجه ويكون على نسبة عالية من الحلاوة يستغرق ذلك مدة ما يقارب ثلاث سنوات. فإذا نبت القصب وأصبح له أوراقا ظاهرة نبتت معه الحلفاء والبقلة التي يسميها أهل مصر "الرجلة"، فعند ذلك تعزق أرضه⁷؛ فلا يستطيع المزارع أن ينظف الأرض ولا يكون هذا حتى يبرز الأنبوب منه، ثم تسقى مرة أخرى بأوقات معينة بالقادوس⁸.

والعادة أن الذي ينصب من الأقصاب على كل مجال بحراني، أي مجاور للبحر إذا كانت مساحة الغلة ثمانية أفدنة؛ يحتاج إلى ثمانية رؤوس بقر، ويجدد عليه ماء آخر كذلك، فتتكرر العملية التي ذكرناها مرارا في أيام متفرقة وبقدر معلوم ثم يتوقف بعد ذلك عن سقيه،

¹ المقرئزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 271/1. 41/2. وتذكره المصادر بشهر "طوبة": هو الشهر الخامس من السنة القبطية، ويبدأ من 9 جانفي إلى 7 فيفري. ابن مماتي، قوانين الدواوين، المصدر السابق، ص 247. 248. 266. / وليم نظير، الثروة النباتية، المرجع السابق، ص 40.

(2) يجب أن يكون طول القطعة بحجم الإصبع؛ وذلك لتكون هناك عقدة في الوسط والتي من خلالها تنمو قصبات جديدة. نسيم زريق، الأوضاع الاجتماعية في فلسطين في العهد المملوكي، المرجع السابق، ص 115.

³ ابن العوام، الفلاحة، المصدر السابق، 392/1. أحمد ذكي أبو كنيز، زراعة قصب السكر، المرجع السابق، ص 32. 33. ⁴ قوانين الدواوين، المصدر السابق، ص 236.

⁵ شهر توت: ويبدأ من 11 سبتمبر إلى 10 أكتوبر. المصدر نفسه، ص 235. / وليم نظير، الثروة النباتية، المرجع السابق، ص 38.

⁶ النابلسي، علم الملاحة في علم الفلاحة، المصدر السابق، ص 62.

(5) المقرئزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 102/1.

⁸ لرفع الماء من النهر كانوا يستخدمون "القادوس" والسواقي؛ وهي التي تسمى "العجلات المائية" وكانت تعمل من الخشب وتديرها الحيوانات من الأبقار والجواميس. المقرئزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 103/1. / راشد براوي، حالة مصر الاقتصادية، المرجع السابق، ص 109. / سلام شافعي محمود، أهل الذمة في مصر في العصر الفاطمي الأول، المرجع السابق، ص 105.

إن نقص عن ذلك حصل فيه الخل، ولا بد للقصب من القطران قبل أن يحلو حتى لا يسوس؛ فإن كانت الآبار بعيدة عن مجرى النيل لا يمكن حينئذ أن يقوم المجال بأكثر من ستة أفدنة إلى أربعة، وقد تقطن الفلاحون إلى ذلك؛ حيث عملوا على تعديل منسوب المياه عند زيادة نهر النيل، كما اعتمدوا تقنيات أخرى عند نقصانه وذلك للحفاظ على مستوى معين من منسوب المياه التي يحتاجها القصب¹.

بعد ذلك يأتي دور العمال الذين كانت وظيفتهم إزالة الأجزاء الصغيرة التحتية التي يمكن أن تخنق سيقان القصب وتمنعها من النمو بما فيه الكفاية أو تجذب الحشرات، ويتم تنظيف الأعشاب الضارة وإزالتها ثلاث مرات حتى ينمو القصب بشكل كامل²؛ كما يجب أن يكون لدى العمال معرفة أساسية بآفات قصب السكر³.

حيث يقضي البادر" الذي ينقي القصب" ساعات طويلة في الزرع يقوم بالعديد من الأعمال ويتعرض للكثير من المخاطر؛ وقد قدم لنا "مارك أرونسون"⁴ وصفا لحالة هؤلاء العمال حيث يقول "يقضي البادر ما بين 10 إلى 14 ساعة في اليوم منحنيًا، منهمكا في إخراج تلك الأجزاء غير المرغوبة من قاعدة سيقان القصب، متجاهلا الفئران التي قد تتعثر بقدميه أو حواف أوراق الزرع الحادة التي تحدث شقوقًا مؤلمة على معصمه وذراعه، فكانت الفئران في كل مكان ولأنه عمل لا يتطلب قوة كبيرة من الذراع، فإن إزالة الأعشاب الضارة غالبًا ما تقوم بها النساء أو الفتيان الصغار أو الرجال صغيرو الحجم.

يكون نمو قصب السكر بطيئًا جدًا في المراحل الأولى؛ يستغرق الأمر حوالي 30-45 يومًا لاستكمال الإنبات و60-75 يومًا أخرى لتطوير غطاء مظلة كامل، ويتم استخدام القليل جدًا من الحراثة التمهيدية، ومن ثم يتم تنقية الأعشاب الضارة⁵.

يحصد محصول قصب السكر بعد بلوغه النضج، ويبدأ بشكل عام من شهر أكتوبر ويستمر حتى شهر ماي في الأقاليم شبه الاستوائية؛ حيث يبدأ في المناطق الاستوائية من

¹ النوبري، نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 193/2. / المقريزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 192/1.

² مارك أرونسون، مارينا بودوس، كيف غير السكر العالم؟، المرجع السابق، ص 33.

³ National Bureau of Agricultural, Good agricultural practices for sugarcane, *op.cit*, p 05.

⁴ كيف غير السكر العالم؟، المرجع السابق، ص 33.

⁵ Directorate of sugarcane development, Sugarcane, *op.cit*, p 08.

شهر ديسمبر ويستمر حتى شهر ماي¹، ثم يتم حصاد قصب السكر بعد 11 إلى 18 شهرًا من الزراعة قبل المزهرة²، بعدها تأتي "الخلفة"؛ حيث تسقى الخلفة في السنة الثانية، عندما تنمو أوراق البذور تكون التربة قد عُرِقت لإزالة الأعشاب من الحقول، والتي تستمر حتى نهاية شهر جوان³.

في شهر نوفمبر إلى غاية ديسمبر يقوم الفلاحون بتقطيع ما يحتاج إليه من قصب السكر لاعتصاره، مستعينين في ذلك بالطباخين لطبخه⁴؛ أين تحصل من الفدان ما بين 40 إلى 80 أبلوجة قند⁵ خلال العصر الفاطمي⁶، ومن 20 دينار إلى 50 دينار إلى 100 دينار من قند وعسل⁷، ففي سنة 641هـ/1243م أخرجت الفيوم وحدها من الفدان قصب السكر رأس وخلفة 1468 فداناً (5940785.2281 متر مربع)⁸، أما بالنسبة للمزارع الخاصة في هذا الإقليم والتي تحدثنا عنها سابقاً فقد زرع في سبط خاصة للديوان مقدار 10 فدادين (59290 متراً مربعاً) قصب سكر، وهو أكثر زراعة أهل هذه الناحية، ويوزن السكر والقصب عندهم بالجروي⁹.

لا يمكن أن أتعرض لزراعة قصب السكر دون ذكر أهم عنصر فعال في إنجاح العملية الزراعية وهو الفلاح أو العامل في الأرض؛ الذي يقوم بجهد كبير حتى نهاية حصاد المحصول، فوجود فلاحين قادرين على ضمان دورة إنتاج محصول قصب السكر على مدى 3 سنوات أمر مهم جداً¹⁰.

¹) Directorate of sugarcane development, Sugarcane, *op.cit*, p 10.

²) Alfa Arzate, Extraction et raffinage du sucre de canne, *op.cit*, p09./ Willy Verheye, Growth and production of sugarcane , *op.cit*, p01.

³) Sato Tsugitaka, Sugar in the economic life of mamluk Egypt, *op. cit*, p92.

⁴) المقرئزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 271/1. / ابن مماتي، قوانين الدواوين، المصدر السابق، ص 241.

⁵) القند؛ وهو عصارة عسل القصب إذا جمد. أبو الجاحظ البصري عمرو بن بحر، التبصر بالتجارة في وصف ما يستظرف في البلدان من الأمتعة الرفيعة والأعلاق النفيسة والجواهر الثمينة، تعليق: حسن حسني عبد الوهاب التونسي، دار الكتب المصرية، ط2، 1935م، ص 33. / الماوردي الشافعي، الرتبة في طلب الحسبة، تحقيق: مركز الدراسات الفقهية والاقتصادية، أحمد جابر بدران، دار الرسالة، القاهرة، ط1، 2002م، ص 216 الحاشية.

⁶) المصدر نفسه، 103/1. / بدر عبد الرحمن محمد، النشاط التجاري في مصر في العصر الفاطمي، المرجع السابق، ص 06.

⁷) ابن مماتي، قوانين الدواوين، المصدر السابق، ص 267.

⁸) النابلسي، تاريخ الفيوم وبلاده، المصدر السابق، ص 33. / ابن مماتي، قوانين الدواوين، المصدر السابق، ص 339.

⁹) ابن مماتي، قوانين الدواوين، المصدر السابق، ص 339.

¹⁰) Jacqueline Guiral, La diffusion et la production de la canne à sucre, *op.cit*, p 226.

هناك نوعين من العمال؛ الفلاحون الأحرار الذين يزرعون قصب السكر في أراضيهم أو في أراضي الدولة، والذين يطلق عليهم المزارعين أو المرباعين (يملكون حق الربع من المحصول)¹؛ هؤلاء بشكل عام معظمهم ليس لديهم مصادر أخرى للدخل باستثناء النشاط الزراعي، وبالتالي لديهم خبرة كبيرة في تشغيل الأرض، خاصة في الأراضي المنخفضة، ويستفيد أولئك من أرض الدولة على أفضل وجه ممكن².

هناك بعض الملاك من كان يعتمد في زراعة القصب على العبيد³؛ فمع بداية منتصف القرن (3هـ/9م) تم إنشاء مزارع قصب السكر في مناطق الملاك الكبار والطبقة الثرية الذين يستوردون العبيد السود من زنجبار وإفريقية للقيام بالعديد من الأعمال الزراعية⁴؛ فكان العبيد من مختلف الأصول يُستخدمون لزراعة قصب السكر وصناعته في مصر وضواحيها⁵، وتتمثل بعض أعمالهم في القضاء على الأوراق الجافة إلى حد ما والتي تحيط بباقات السيقان، إلى جانب إزالة الأعشاب الضارة، حيث يعتبر الإخصاب مهمة حساسة⁶.

يُجبر الفلاحون المعنيون على العمل لأشهر طويلة في ظل ظروف خاصة، مع حرمانهم من أي حماية، أين يعرضون أنفسهم لمخاطر صحية متعددة؛ يواجهونها يوميًا ويمكن أن تكون آثارها فورية أو طويلة الأجل؛ لذلك فهم معرضون أحيانًا لخطر الحوادث المميتة وأمراض الجهاز التنفسي، ومع ذلك فإن صحة الإنسان تشكل رأس مال ثمينًا ضروريًا لإنجاز أي مهمة، وخاصة الزراعية منها⁷.

وينسب بعض الباحثين المعاصرين وصول الصليبيين اللاتينيين إلى تكثيف العبودية في مزارع سكر بحر الروم (البحر الأبيض المتوسط)⁸؛ حيث استخدموا حتى المسلمين كما ذكرنا سابقا في العمل في تلك المزارع والمطابخ كعبيد.

¹) Jacqueline Guiral, La diffusion et la production de la canne à sucre, *op.cit*, p 225.

²)C.Alexis Ahohundo Dr Marcel A. da Matha Sant'anna, Production de saccharum officinarum (canne a sucre), *op.cit*, p 24.

³)Tim Bayliss-smith, Sugar cane, « lettres », *op.cit*.

⁴) Jacqueline Guiral, La diffusion et la production de la canne à sucre, *op.cit*, p 226.

⁵) J.-L. flandrin, Histoire du sucre, *op.cit*, p.31

⁶)C.Alexis Ahohundo Dr Marcel A. da Matha Sant'anna, production de saccharum officinarum (canne a sucre), *op.cit*, p23.

⁷)ibid, p29.

⁸)ibid, p 226.

ونتيجة الاستهلاك المفرط للسكر الذي أضحى يدخل في العديد من الصناعات التي تعتمد على المدن والأرياف على حد سواء، لفت انتباه الدولة ودفع بها إلى فرض مكس على الأراضي التي تزرع قصباً في مصر والشام¹؛ فمقدار الضريبة المستخرجة لكل فدان بالنسبة لمصر نجد: خراج الرأس من قصب السكر (5 دنانير) والخلفة (ديناران وخمسة قراريط)، والقصب الفارسي 3 دنانير².

في ختام هذا المبحث نستنتج بأن زراعة قصب السكر زراعة شاقة ومكلفة على الفلاح لما تحتاجه الأرض من حرث وري ووسائل، كما يحتاج إلى فترة طويلة جداً من بداية تهيئة الأرض إلى غاية حصاده ونقله إلى المعاصر، وخلال الفترة الممتدة من القرن (7/4هـ - 12/10م) قام الفلاح بزراعة هذا المحصول بكميات كبيرة؛ ذلك لدخوله في العديد من الصناعات الغذائية، بالإضافة إلى كونه يمثل مصدراً هاماً من مصادر تنمية الاقتصاد خلال الفترة محل الدراسة، لذا نجد كُلاً من الفلاح والدولة يسعون إلى استخدام نظم كثيرة في زراعة القصب؛ سواء نظام الزرع، السقي، واستخدام وسائل وتقنيات للحصاد، الإقطاع أو أجرة زرع الأرض مقابل أجر الفلاح "المرابعة"، وكلها تعطينا صورة واضحة على أهمية هذا المحصول ومدى انتشار ثقافة زراعته في مختلف الأقاليم التي تصلح لذلك.

فبالرغم من طول فترة إنتاجه والجهد المبذول في ذلك والمعاناة التي يعيشها المزارعون من فترة تهيئة الأرض إلى غاية حصاده والتي تصل إلى ثلاث سنوات وأكثر إلا أنهم يسعون إلى زراعته في جميع الأراضي التي تصلح لذلك؛ ما يؤكد قيمته الغذائية وعوائده المالية الكبيرة على أصحابه، والتي تتسيهم العناء الذي تكبدوه طيلة المراحل الطويلة لزراعته.

¹ أحمد عبد الفتاح عاشور، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 570.

² ابن مماتي، قوانين الدواوين، المصدر السابق، ص 366.367. / القلقشندي، صبح الأعشى، المصدر السابق، 520/3.

المبحث السادس: التقنيات والوسائل المستخدمة: بين التقاليد الزراعية القديمة وغياب تطور الآلة في العالم الإسلامي الوسيط

مع زيادة اهتمام الفلاحين والدولة على حد سواء بهذا المنتج فإن ذلك يفرض عليهم ابتكار تقنيات جديدة تتوافق وزراعته إلى غاية حصاده، معتمدين في ذلك على أدوات ووسائل ومواد تساهم في إنتاج محصول ذو نوعية جيدة، وما استطعت أن أدركه من خلال المادة العلمية التي تمكنت من جمعها هو سعي أصحاب الأراضي التي خصصت لزراعة القصب إلى توفير جميع الظروف واستخدام جميع الطرق والوسائل لإنجاح العملية الزراعية لمادة السكر؛ التي كانت على نطاقين: الجانب الزراعي، والجانب السقوي، والتي سوف أعرضها لتقديم صورة عن تلك الأدوات والتقنيات التي استخدموها، وفيما إذا كان هناك تطور لها خلال الفترة الممتدة من ق4هـ-7هـ/10-13م، خاصة إذا ما علمنا بأن الخواص والدولة قد اهتموا بهذه الزراعة أيما اهتمام.

ابتكر المسلمون شكلاً جديداً من أشكال زراعة السكر؛ الذي أطلق عليه اسم "مزارع السكر"؛ ولم تكن المزرعة هي التقنية الجديدة بل كانت في الطريقة الجديدة التي اتبعوها لتنظيم زراعة المحصول وقطعه وتنقيته؛ فالمزرعة العادية قد يكون فيها ماشية، ودواجن، وحقول الحبوب، وبساتين الفاكهة - أو أنواع مختلفة من الأطعمة للتناول والبيع؛ ولكن على النقيض من ذلك بالنسبة لمزارع السكر فقد كان لها غرض واحد فقط وهو إنتاج محصول واحد يمكن زراعته، وحصده، وغليه، وتجفيفه، وبيعه إلى أسواق بعيدة¹؛ وهو ما أضفى على العملية شكلاً جديداً.

تعتبر هذه التقنية أو الطريقة نظاماً جديداً يختص بمادة زراعية واحدة؛ أين تتم إدارة المزرعة بطريقة منظمة جداً؛ حيث صممت الآلات لتلبية رغبة واحدة فقط للمشتري، وفي المزارع كانت هناك مجموعات كبيرة من العمال - بين خمسين وعدة مئات-، وكانت المطحنة بجوار المحصول بحيث تكون الزراعة والطحن في المكان نفسه، وكان العمل برمته محكوماً بالانضباط الشديد، وقد بدأ المسلمون بوضع قواعد هذا النوع الجديد من الزراعة، وقاموا بالإضافة للمسيحيين باستخدام عبيدهم لتشغيل تلك المزارع²؛ يمكن أن نتخيل الانسجام القائم

¹ مارك أرونسون، مارينا بودوس، كيف غير السكر العالم؟، المرجع السابق، ص 26.

² المرجع نفسه، ص 26.

بين جميع أقسام المزرعة التي يديرها مجموعة من الأفراد؛ الذين تتوقف مهمة كل فرد منهم في عمل محدد و خاص، كما يعطينا ذلك صورة عن الاهتمام الكبير بهذا المنتج الذي ندرك جيدا أن السبب كان اقتصاديا وراء ذلك، أين أصبح مادة لا يمكن للتجار الاستغناء عنه، كما هو الحال بالنسبة للفلاحين والأهالي، وهو ما دفعهم إلى السعي وراء توفير وسائل خاصة بزراعة قصب السكر.

مع ازدياد الحاجة إلى السكر، أصبح المحصول الذي يزرع في المزارع لا يكفي حتى إطعام الناس الذين يحصدونه؛ وبالتالي قام المالكين باستبدال الغذاء والمحاصيل القائمة منذ القدم كالقمح بمحصول جديد يتمثل في قصب السكر حتى يكفي احتياجاتهم اليومية¹.

بالنسبة للجانب الزراعي فإنه وفقا للمنتجين هناك تقنية معينة في زيادة خصوبة التربة لنمو القصب؛ فبعد أسبوعين من غراسه تنشر الأسمدة فوق الزرع؛ أي بعد إزالة الحشائش الأولى مباشرة تعد إضافة السماد ضرورية للنمو الأمثل والعائد الجيد؛ حيث يتم استخدام زبل الحيوانات، وكل هذه المهام يجب أن تتم خلال فترة تسعة (9) أشهر، وهي ضرورية لنضج قصب السكر، ثم يتم تقطيعه في مرحلة اصفرار الأوراق؛ ويكون بطريقة يدوية بشكل أساسي، أين يتم تنفيذه إما من قبل التجار أو المالك، وفي بعض الأحيان يتم تجنيد تجار من القرى المجاورة، ولكن بشكل عام فإن الفلاحين هم الذين يقطعون قصب السكر خلال فترة الحصاد، والتي تختلف باختلاف مواقع المنطقة².

تجدر الإشارة كذلك لبعض التقنيات الأخرى التي استخدمها الفلاح وشجعت عليه الدولة من أجل حماية المحصول أولا ومحاولة إنتاج قصب عالي الجودة وبكميات وفيرة ثانيا؛ وهو استخدام الأدوية والتقنيات التي تحمي المحصول من الآفات والحيوانات المؤذية كالفئران وتساعد في إنتاجه بطريقة جيدة، كاستخدام ريحانة تسمى "الأبلم"؛ التي تحمي قصب السكر من الجرذان والطيور والنمل وغيرها من الآفات الضارة بالمحاصيل³.

¹) Jacqueline Guiral, La diffusion et la production de la canne à sucre, *op.cit*, p227.

²) C.Alexis Ahohoundo Dr Marcel A. da Matha Sanr'Anna, Production de saccharum officinarum (canne a sucre), *op.cit*, p23.

³) البعلبكي، الفلاحة الرومية، المصدر السابق، ص152. الأبلم: (hyphaene thebaice) بقلة تخرج لها قرون كالباقي ويشبه ورقها الجزر. نفس المصدر، في الهامش، ص 152.

بالنسبة للجرذان فإنهم كانوا يستخدمون "مرارات البقر"؛ التي تتقع في الماء وترش على الزرع لتمنع اقتراب الجرذان من محصول القصب¹، كذلك عمدوا إلى طريقة تمنع وصول الفئران إلى المحصول؛ حيث يقوم "المباشر" - الذي يحرص المحصول ويقف عليه - ببناء حيطان رقيقة حول المحصول مقلوبة الرأس إلى خارج أرض القصب تسمى حيطان الفأر؛ وتصنع من الطين المخلوط مع التبن فتمنع الفأر من الوصول إلى القصب، فإنه إذا تسلق في الحائط ووصل إلى آخره منعه تلك الحافة المقلوبة فيسقط على الأرض².

أما إذا تخوفوا من الجراد عمدوا إلى "الترمس والحنظل" ويطبخونه ويرش ذلك الماء إذا خافوا على المحصول من الجراد³، واستخدمت مادة الشبّة لمعالجة الآفات والأمراض بصفة عامة؛ وهي مادة تتكون من سائل ملحي يخرج من باطن الأرض يستخدمه الفلاحون لحماية مزارعهم من الأمراض والتلف خاصة أيام الصليبيين⁴.

هذا بالنسبة للنظام الزراعي، أما بالنسبة للسقي فقد اعتمد الفلاحون في زراعتهم على نظامين للري؛ أحدهم نظام ري الحياض والآخر للري الدائم؛ أين اعتمد الأول على فيضان النيل الذي يعم الأراضي ويغطيها، كما اعتمد هذا الري على الجسور التي نظمت عملية الري وقسمت بها الأحواض التي يسمح لمياه الفيضان الدخول فيها من خلال القنوات، في حين الري الدائم استخدم في مناطق محدودة تمثلت في الأراضي التي ينخفض سطحها عن منسوب المياه والأراضي القريبة من نهر النيل، وقد استعمل في هذا الري السواقي، وينتج الري الدائم المحاصيل الصيفية وعلى رأسها محصول قصب السكر⁵، وعلى كل حال فقد كان لنهر النيل الدور الكبير والهام في سقي قصب السكر⁶.

تشير الحفريات إلى أن الصليبيون قد استخدموا تقنية عجلة أفقية معروفة في الشرق الأدنى؛ حيث تحدث زيادة في الطاقة المحركة "بفضل قناة يندفع فيها الماء منتجة ضغط

¹ البعلبكي، الفلاحة الرومية، المصدر السابق، ص364.

² النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 194/8.

³ البعلبكي، الفلاحة الرومية، المصدر السابق، ص362.

⁴ محمود محمد الرويضي، الزراعة في الأراضي المقدسة في فلسطين فترة الحروب الصليبية، المرجع السابق، ص90.

⁵ ابن مماتي، قوانين الدواوين، المصدر السابق، ص245. / محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر،

المرجع السابق، ص54. / مجدي عبد الرشيد، القرية المصرية، المرجع السابق، ص 180.

⁶ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 55.

عالي"، هذا النوع سمح حتى بدفع العجلات الثقيلة في وضع عمودي؛ لذلك فإن هذه الحفريات تثير التساؤل عن الفكرة بشكل عام حول التطور التكنولوجي لمصانع السكر في شرق بحر الروم¹.

يحتاج المزارع في خضم هذه العملية الزراعية إلى الآلات والأدوات التي تساعده في عمليات تنظيم وحرث الأرض وبزرها، فهناك العديد من الأدوات التي ساعدت الفلاح في العناية بالأرض منذ تهيئتها للزراعة إلى ما بعد جني المحصول.

من خلال ما تم الاطلاع عليه في بعض المصادر والمراجع التي أتاحت لي فإن وسائل الزراعة كانت بدائية للغاية في الفترة محل الدراسة؛ حيث لم نجد في هذا العصر أدوات تختلف كثيرا عن أدوات الفلاح القديم، مع أن بداية القرن الرابع هجري تعتبر "فترة الثورات العلمية" خاصة العلوم العقلية التي شهدت تطورا كبيرا وابتكارات كثيرة خاصة في مجال الميكانيك، الأمر الذي يدفعني للتساؤل عن السبب وراء عدم تطور الوسائل والأدوات الزراعية، هل يرجع ذلك لعدم اهتمام السلاطين بهذا الجانب؟ أم الظروف التي يعيشها الفلاح في تلك الفترة؛ أين كانت حياة الفلاح شاقة ومتعبة ومحدودة الدخل؟

إلا أن هذا لا ينفي اهتمامهم بهذه المادة وسعيهم إلى إيجاد تقنيات ووسائل لتسهيل عملية الزراعة وإنتاج محصول ذو نوعية جيدة وبكميات وفيرة.

1/ في مجال الري: اعتمد الفلاح بشكل أساسي على

الدواليب: من أدوات السقاية في إقليم مصر، كان يستعمل خاصة في سقاية البساتين².

الساقية: المصنوعة من الخشب؛ حيث استخدم المزارعون في غوطة دمشق الآلات الرافعة لإرواء أراضيهم، وتدور السواقي بالإبل والحمير والبغال³.

النواعير: كانت "حماء" قد اختصت دون غيرها من بلاد الشام بالأرحية على الماء التي بها نواعير تسقي بساتينها⁴.

¹) Jacqueline Guiral, La diffusion et la production de la canne à sucre, *op.cit*, p 228.

² المقدسي، أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، المصدر السابق، ص 208.

³ ابن العوام الإشبيلي، الفلاحة، المصدر السابق، 5/1. / محمد كرد على، غوطة دمشق، المجمع العلمي العربي، ط2، مطبعة الترقي، دمشق، 1952م، ص 92.

⁴ أبو الفداء، تقويم البلدان، المصدر السابق، ص 263.

القادوس: وهو وعاء خزفي كالجرة؛ تنتظم منه سلسلة تديرها الناعورة فتغرف الماء من البئر إلى المزرعة¹.

الشادوف: الذي كان منتشرا في مصر آنذاك؛ أين احتاجت الزراعة المصرية إلى المياه وقت انخفاض النيل مما اضطر الفلاح إلى البحث عن وسيلة لرفع المياه إلى الأرض المزروعة، وتوصلوا إلى اختراع الشادوف الذي يعتبر أقدم آلة للري في مصر ولا يزال يستخدم إلى اليوم²، بالإضافة إلى الدولاب والدالية، الغرافة، الزرنوق، الناعورة³.

استخدم الفرنج في الشرق نفس الأدوات الزراعية التي استخدمها الأهالي في الزراعة⁴، فقد استخدم الصليبيون الشادوف؛ الذي يعتبر أهم آلة في الري، أيضا الطنبور الذي استخدم لري الأراضي التي تتطلب رفع الماء إليها، والمنطل هذه الآلة اليدوية البسيطة التي تستعمل لرفع الماء إلى الأراضي المرتفعة لريها⁵.

2/ في مجال الزراعة والحرث: أما عن أدوات الزراعة، فمن الملاحظ أن الفلاحين والزراع قد استخدموا الآلات المألوفة لديهم منذ القدم كالفأس والمحراث الخشبي⁶؛ واستخدمت البغال، والجمال إلى جانب الأبقار في جر المحراث، كما استخدمت الحمير والثيران في حراثة الأرض، وكذلك الجواميس، في حين استخدمت الإبل في منطقة بئر السبع لجر المحراث بدلا من الثيران⁷، غير أن المعتمد في جر المحراث بشكل عام هو زوج من الثيران، ويطلق على المحراث في بلاد الشام اسم "الفدان"؛ وهو مصنوع من الخشب أو الحديد أو الجلد⁸.

¹ النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 192/2.

² وليم نظير، الثروة النباتية عند قدماء المصريين، المرجع السابق، ص78.

³ محمد محمود محبين، التراث الجغرافي الاسلامي، دار العلوم، الرياض، المملكة العربية السعودية، ط3، 1999، ص351. / وليم نظير، الثروة النباتية، المرجع السابق، ص42.

⁴ هنادي السيد، مملكة بيت المقدس، المرجع السابق، ص176.

⁵ محمد محمود محبين، التراث الجغرافي الاسلامي، المرجع السابق، ص351.

⁶ مجدي عبد الرشيد، القرية المصرية، المرجع السابق، ص184. / وليم نظير، الثروة النباتية عند قدماء المصريين، المرجع السابق، ص43.

⁷ انتصار رشيد سلوم، الأهمية الاقتصادية والزراعية لجنوب بلاد الشام، المرجع السابق، ص60.

⁸ نعيم خليفة كنتر، الحياة الاقتصادية في إمارة حلب في القرنين السادس والسابع الهجريين، رسالة مقدمة لنيل شهادة الدكتوراه فلسفة في التاريخ الإسلامي، جامعة بغداد، 2008، ص99.

استعمل الفلاح كذلك الفأس ذات الرأس الحديدية لعزق ونكش البساتين والحقول¹؛ فقد استعمل المزارعون خلال القرن 6-7هـ/12-13م في حراثة الأرض العديد من الآلات التي تساعدهم في خدمة محصولهم وجنيه بالإضافة إلى المحراث والفأس نذكر منها: المجرفة والمنجل، والمسحاة والمذراة، والشوفة والغريال والنورج، ومعظم هذه الأدوات تتكون من الحديد والخشب².

تنظف الأرض وتبرش "بالمقلقات"؛ وهي محاريث كبار من ستة وجوه³؛ وقد أدى استخدام المحراث إلى تقدم كبير في ميدان الزراعة فخفف من عبء الفلاح وزادت رقعة الأرض الزراعية كما زاد الإنتاج⁴، واعتمد على الأبقار والجواميس سواء في حرث الأرض ودوران الآلات والدواليب الخاصة بالري كالسواقي⁵، بالإضافة إلى الملاوق، فإنه كان يستخدم الفأس والشرشرة التي يضعها دائما في حزامه لاستعمالها عند الحاجة⁶.

كانت هذه أهم الوسائل التي استخدمها المصريون والشاميون خلال الفترة محل الدراسة والتي توصلت إلى معرفتها من خلال الاطلاع على بعض المصادر والمراجع، وقد أعطت صورة عن الأدوات التي استخدموها من أجل إنجاح عملية إنتاج قصب السكر.

¹ نعيم خليفة كنتر، الحياة الاقتصادية في إمارة حلب في القرنين السادس والسابع الهجريين المرجع السابق، ص 99.
² أنس أحمد نياز الأحمد، التاريخ الاقتصادي العصر الأيوبي، (569هـ-648هـ/1173م-1250م)، مذكرة لنيل شهادة الدكتوراه في فلسفة الاقتصاد والمصارف الإسلامية، جامعة اليرموك، الأردن، 2016م، ص 161. المسحاة: هو ما يُحَقَّرُ به، أو الخَشْبَةُ الْمُعْتَرِضَةُ في المِسْحَةِ، يَغْتَمِدُ عليها الحافرُ بِرِجْلِهِ. الفيروزآبادي مجد الدين أبو طاهر محمد بن يعقوب، القاموس المحيط، تحقيق: مكتب تحقيق التراث في مؤسسة الرسالة، غشراف محمد نعيم العرقسوسي، مؤسسة الرسالة، بيروت، لبنان، ط08، 2005م، ص 378. المِذْرَأَةُ: مكنسة يذرى بها الحَبُّ. المصدر نفسه، ص 843. النَّوْرَجُ: سِكَّةُ الْحَرَّاثِ، كَالنَّيْرَجِ، وَالسَّرَابِ، وما يُدَاسُ به الأَكْدَاسُ، من خَشَبٍ كَانَ أو حَدِيدٍ. المصدر نفسه، 207.

³ المقرئزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 1/191.

⁴ وليم نظير، الثروة النباتية، المرجع السابق، ص 62.

⁵ النابلسي، تاريخ الفيوم، المصدر السابق، ص 86. / أنس أحمد نياز الأحمد، التاريخ الاقتصادي للعصر الأيوبي، المرجع السابق، ص 158.

⁶ مجدي عبد الرشيد بحر، القرية المصرية، المرجع السابق، ص 184. / وليم نظير، الثروة النباتية، المرجع السابق، ص 42.

من خلال تلك المعلومات التي تقيد بأن زراعة هذا المحصول الحلو قد باتت منتشرة في جميع الأقاليم تقريبا وعلى مستوى المدن وحتى القرى الصغيرة، أقول أنه لا ينبغي لهذه الحركة السريعة في انتشار ثقافة زراعة القصب أن تُستخدم فيها آليات وأدوات بسيطة جدا تعود إلى العصور القديمة أو السابقة لفترة الدراسة، وأعيب على الفلاحين والدولة إهمال هذا الجانب المهم في الإنتاج الفلاحي؛ لأن الأدوات الزراعية تمثل الجزء الأهم والكبير في إنجاح العملية الزراعية، فبالرغم من دخلهم الكبير من وراء هذا المحصول في كثير من الأوقات إلا أنهم لم يسعوا جاهدين في تطوير تلك الآلات، وبالتالي لا أتوقع أن تساهم تلك المعدات في الوصول إلى إنتاج محصول يساهم في تنشيط الحركة الاقتصادية لتلك الأقاليم بشكل كبير، أو ما يجب أن يكون عليه إذا ما لم يتم تطوير تلك التقنيات والأدوات سريعا.

فالأدوات يجب أن تكون متطورة لتواكب سرعة وتقدم الطلب الذي نلاحظه على قصب السكر مع التقدم في الزمن، فلا هي ساعدت الفلاحين من جانب الجهد العضلي ولا هي تُعين على السرعة في العمل "جانب الوقت"، ولا نجدها كذلك تتماشى والكميات المغروسة من قصب السكر؛ ومع ذلك فإن تلك الوسائل قد ساهمت بطريقة أو بأخرى في قيام زراعة قصب السكر لفترات طويلة من الزمن في مصر وبلاد الشام، وبات منها من أصبح وسيلة ملاصقة لزراعة القصب ولا يمكن للفلاح الاستغناء عنها في ذلك، وأصبح من المهم كسب تلك الأدوات لإكمال العملية الإنتاجية بشكل تام.

أستنتج في ختام هذا المبحث أن كل عملية زراعية تتطلب استخدام أدوات مختلفة عن غيرها، إلا أن ما لاحظته هو أن تلك الأدوات والمعدات قد صُممت لمزارع تعمل بشكل يدوي أساسا ولكل أنواع الزراعة؛ وهي تعكس التخلف التقني للزراعة آنذاك، فكان عليهم أن يستبدلوها بآلات زراعية تتكيف مع التربة المحلية ومع المادة المزروعة وأن يطوروها لتتماشى مع زيادة الطلب على المنتج، فرغم محاولتهم وسعيهم وراء تهيئة الظروف المناسبة لإنجاح زراعة قصب السكر إلا أنني لمست غيابا في تطور الآلات؛ حيث بقيت تمثل الأدوات الأساسية في الزراعة، ومع ذلك فإن الدولة قد أهملت هذا الجانب الذي قد لا يوصلها إلى مبتغاها الاقتصادي المطلوب مع تزايد الطلب عليه والرغبة في شراؤه واستهلاكه.

أما الجانب الاقتصادي فإنني استنتجت أن التقنيات التي اعتمدها الفلاحون والدولة على حد سواء من أجل إنتاج محصول جيد وكمية كبيرة قد كان متقدماً نوعاً ما مقارنة بالفترات السابقة؛ وذلك لابتكارهم لبعض التقنيات والخطط في إنجاح ذلك، ولكن بقاء الأدوات والآلات المستعملة في ذلك لا تساعد على الوصول إلى الربح المطلوب من الدخل الفردي أو لخزينة الدولة.

المبحث السابع: معوقات إنتاج قصب السكر في المنطقة

يواجه قصب السكر كأى محصول يزرع بعض المعوقات التي تقف أمام إنتاج نوعية جيدة منه، وقد تختلف تلك المعوقات التي تمثل عوامل مثبطة قد تم ذكر الكثير منها في العديد من المصادر والمراجع التي تمكنت من الاطلاع عليها، حيث تشير تلك الوثائق إلى أنها قد أنهكت كاهل الفلاحين وتسببت في كثير من الأحيان في تراجع وإنجاح العملية الزراعية لقصب السكر، مما ينتج عنه خسائر مادية كبيرة لأصحاب الأراضي والدولة بصفة خاصة، وعلى الحركة الاقتصادية بصفة عامة؛ ففي فترات كثيرة أصبح السكر من المواد التي تدر أموالاً كبيرة على خزينة الدولة ويساهم بشكل كبير في نسج علاقات تجارية مع مختلف الأقاليم ما يساهم في تنشيط الحركة الاقتصادية، وبالتالي فإن تضرره يؤدي إلى نتائج سلبية كبيرة على جميع الأصعدة.

ومن أهم تلك العوامل نذكر منها:

1/ عوامل طبيعية:

كانت المظاهر الطبيعية من أهم العوامل المؤثرة على الإنتاج الزراعي بصفة عامة ومحصول قصب السكر بصفة خاصة، وقد تعددت الكوارث واختلقت أضرارها من عام لآخر حسب شدة الكارثة التي تعرضت لها المنطقة أو الأراضي المزروعة، ومن أهم تلك العوامل الطبيعية التي مرت بها كل من مصر وبلاد الشام نذكر على وجه التحديد.

التغيرات المناخية: التي تحدث في غير أوانها كارتفاع درجة الحرارة أو تغير الهواء والرطوبة أكثر مما يجب؛ حيث يؤثر ذلك على المحاصيل الزراعية بكل أنواعها¹؛ فقد يؤدي مثلاً ارتفاع درجة الحرارة بشكل كبير أو انخفاضها إلى تدهور جودة العصير وبالتالي التأثير على جودة السكر، فالجفاف في مراحل المبركة والمتوسطة النمو بشكل رئيسي يقلل من محصول القصب مما يؤدي إلى انخفاض في نسبة السكر².

فتقلب وتغير المناخ المفاجئ من درجات الحرارة العالية إلى الانخفاض الشديد كان من أكثر المشاكل التي تؤثر على الإنتاج الزراعي والاقتصادي في العديد من أقاليم مصر وبلاد

¹ أبو سهل المسيحي عيسى بن يحيى، رسالة في تحقيق أمر الوباء والإحتراز منه وإصلاحه إذا وقع، تحقيق: لطف الله القاري، مجلة تاريخ العلوم العربية، جامعة حلب، المجلد 2005، 13م، ص 129.

² Duli Zhao, and Yang-Rui Li , Climate change and sugarcane production , op.cit, p02.

الشام في الفترة محل الدراسة، وتمثل أهم التحديات التي يواجهها القطاع الزراعي؛ فعلى الدولة في ظل تلك الظروف توفير الأمن الغذائي لعدد كبير من الأهالي، وذلك يتطلب توفير أموال كبيرة لتغطية العجز.

الجفاف: النقص الحاد في المياه يحد من نمو النبات؛ حيث يؤثر الجفاف على النشاط الزراعي أو المحاصيل الزراعية بما فيها قصب السكر¹ خاصة وأنه يحتاج إلى المياه في الفترات الأولى من زراعته²، وبالتالي يمكن القول أن الجو وتغير المناخ يمثل مصدر قلق للفلاحين لأنه يؤثر بشكل كبير على محصول قصب السكر قبل وأثناء المرحلة النشطة من نمو القصب، وحتى الري يفشل في التخفيف من التأثير السيئ للجفاف³.

ففي مصر على سبيل المثال شكل نقص ماء النيل وعدم ري الأراضي الزراعية تراجع في إنتاج المحاصيل الزراعية، ويقلل من جودته ونوعيته؛ وهو نفس الأمر بالنسبة لزيادة الماء المؤدي إلى الفيضانات حيث يجرف التربة فيتلف المحصول⁴، وتقع بذلك الأزمات الاقتصادية وبالتالي ارتفاع في أسعار المواد الغذائية.

مثل نقص ماء نهر النيل عائقا حقيقيا في كثير من الأحيان لتسببه في ندرة بعض المحاصيل خاصة منها التي تستهلك المياه بشكل كبير كقصب السكر؛ حيث كان ذلك يعتبر من الأمور المتوقعة في بلد كمصر التي تعتمد بالدرجة الأولى على ماء نهر النيل في ري المحاصيل⁵؛ ففي بعض الأحيان كان نهر النيل ينقص بعد وصوله لحد الوفاء لكن قبل أن يتم ري جميع الأراضي فيهدد ذلك كمية إنتاج المحاصيل الزراعية وجودتها⁶؛ خاصة وأننا نعلم أن محصول قصب السكر يعتمد بالدرجة الأولى على المياه لكي ينتج كميات وفيرة منه.

¹) Karim Bakhsh Malik, Cane and sugar production , *op.cit*, p 26.

²) التميمي الصقلي أبو بكر، الجامع لمسائل المدونة، تحقيق: مجموعة باحثين في رسائل دكتوراه، معهد البحوث العلمية وإحياء التراث الإسلامي، دار الفكر للطباعة والنشر والتوزيع، ط1، جامعة أم القرى، 2013م، 336/14.

³) Karim Bakhsh Malik, Cane and sugar production, *op.cit*, p26.

⁴) نضال حميد سعيد-هيفاء عاصم محمد، الازمات الاقتصادية التي أصابت مصر في خلافة المستنصر بالله الفاطمي 427-487هـ/1035-1094م، مجلة كلية التربية، العدد2، جامعة المستنصرية، 2008م، ص 542.

⁵) بدر عبد الرحمان محمد، النشاط التجاري في مصر في العصر الفاطمي، المرجع السابق، ص 08.

⁶) بدر عبد الرحمان محمد، تطور العلاقات الفاطمية البيزنطية منذ قيام الخلافة الفاطمية في بلاد المغرب حتى منتصف القرن الخامس هجري (294-447هـ/909-1056م)، مكتبة الانجلو المصرية، ط1، القاهرة، مصر، 1997م، ص 33.

كان للشدة العظمى التي حلت بمصر زمن الخليفة المستنصر بالله؛ والتي استمرت سبع سنوات من 457هـ-464هـ/1064-1071م أثر سيئ على أهالي البلاد المصرية، أين وقع الغلاء بسبب قصور النيل واعقبه الوباء حتى تعطلت الأراضي عن الزراعة¹؛ ويمكن أن أتخيل حال البلاد والخسارة الكبيرة التي حلت بمالكي الأراضي والمزارعين جراء ندرة المياه وتعطل جميع الأحوال، وتأثر جميع القطاعات التي تمثل ركائز اقتصاد الدولة في تلك الفترة.

ولم تستثن تلك الظواهر الطبيعية مصر بل كانت تقع في مختلف الأقاليم؛ ونستدرج في هذا السياق ما حدث في بلاد الشام من جفاف أصابها سنة 518هـ-519هـ/1124-1125م، الذي أدى إلى إلحاق أضرار كبيرة بالمزروعات والمحاصيل الفلاحية خاصة التي تحتاج إلى المياه بصفة كبيرة ومستمرة كما هو الحال بالنسبة لقصب السكر².
الرياح والأعاصير: كثيرا ما تتسبب التغيرات المناخية في إتلاف العديد من المحاصيل؛ فموجة البرد القارص والعواصف الشديدة مثلا يكون لها تأثير جد سلبي على الثمار وفساد الفواكه والخضراوات وبالتالي نقص في تلك المواد الغذائية³، وهو ما تعرضت له مصر عندما ضربت عواصف شديدة ألحقت أضرار كبيرة في المحاصيل الزراعية، وأتلفت العديد منها حيث غطت التربة تلك المنتجات وبالأخص منها القمح والأرز وقصب السكر⁴، ومن الصعب التنبؤ بتأثير تغير المناخ في أمراض صداً قصب السكر، ولكن العواصف الشديدة والإعصار يمكن أن يحرق الأوراق في كل الأحوال⁵.

¹ المقريزي، إغاثة الأمة بكشف الغمة، تحقيق: كرم حلمي فرحات، ط1، 1427هـ-2007، ص20. / الخطط والآثار، 338/1. / بدر عبد الرحمان محمد، النشاط التجاري في مصر في العصر الفاطمي، ص12.

² محمد حمزة محمد صلاح، الكوارث الطبيعية في بلاد الشام ومصر (491-923هـ/1097-1517م)، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير في التاريخ الاسلامي، قسم التاريخ والآثار، كلية الآداب، غزة، فلسطين، ص297.

³ فيصل عبد الله بني حمد، العوامل المؤثرة في تذبذب أسعار المواد الغذائية في بلاد الشام خلال العصرين المملوكيين الأول (648-784هـ/1250-1381م)، والثاني (784-922هـ/1381-1517م)، المنارة، المجلد 14، العدد، 2008م، ص293. Karim Bakhsh Malik, Cane and sugar production, op.cit, p16.25.

⁴ محمد حمزة محمد صلاح، الكوارث الطبيعية في بلاد الشام ومصر، المرجع السابق، ص 299. ينظر: Duli Zhao, and Yang-Rui Li, Climate change and sugarcane production , op.cit, p01.

⁵ Duli Zhao, and Yang-Rui Li, Climate Change and sugarcane production, op.cit, p03.

هبوب الرياح العاصفة لا تقل تأثيرا عن سابقتها درجة؛ حيث كانت تعصف بمزارع قصب السكر وتتسبب في تلفه، ففي سنة 695هـ / 1295م هبت رياح على بلاد الصعيد حملت معها تربة صفراء كسحت الزروع فأفسدت المحاصيل الصيفية ومنها قصب السكر؛ مما نتج عنه ارتفاع في أسعاره¹، وأعقبت تلك الرياح أمراض عمّت سائر الناس فزاد سعر السكر والعسل وما يحتاج إليه المرضى، وعانى الناس من ندرة الفواكه²؛ يمكن أن نتصور الوضع الكارثي التي آلت إليه البلاد في تلك الفترة من نقص في جميع المواد الغذائية بصفة عامة وقصب السكر بصفة خاصة، حيث كان من المواد الغذائية التي تستهلك بشكل يومي ويستغلونه للتقليل من شدة الحر والجفاف في بعض المناطق؛ وذلك عن طريق مصه لاستخراج المادة الحلوة التي في داخله، كما أنه كان يستخدم في العلاج لكثير من الأمراض كما أشرنا سابقا، ونقصه إذا يؤثر سلبا على إنتاجه.

الفيضانات: بالإضافة إلى ما يسببه الصقيع والبرد القارص من إتلاف المحاصيل الزراعية فإن السيول كذلك تحدث ضررا كبيرا في تدمير الأسواق وقطع الطرق التجارية مما يحول إلى وصول السلع للأسواق فيقع الغلاء ويزداد بسبب ذلك مما ينتج عنه ضعف في النشاط الاقتصادي بصفة عامة والزراعي بشكل خاص³.

وبما أن مصر تعتمد في نشاطها الفلاحي على نهر النيل فإن عدم وصوله إلى حد الوفاء أو زيادته عن الحد المطلوب يمثل خطرا حقيقيا على الحياة آنذاك، ويسبب كارثة قومية يخشى الجميع من آثارها؛ ذلك أن النيل إذا قل عن الحد اللازم عانت الأراضي من فوات أوان الزراعة، كما أنه إذا زاد عن الحد المطلوب أغرق البلاد، كذلك إذا كان استمراره فترة أطول من المفترض⁴؛ يعني تأخر الزراعة وما يتبع ذلك من فسادها وبطبيعة الحال فإن السكر من المزروعات التي تتأثر بذلك.

¹ (المقريزي، إغاثة الأمة بكشف الغمة، تحقيق: كرم حلمي فرحات، ط1، 1427هـ-2007م، ص109. / محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص128.

² (المصدر نفسه، ص 109. / هيفه صالح صلاح، الأوبئة والأمراض في العصرين الأيوبي والمملوكي في مصر والشام، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير في التاريخ الاسلامي، جامعة طيبة، المملكة العربية السعودية، 2012م، ص 60.

³ (فيصل بني حمد، العوامل المؤثرة في تذبذب أسعار المواد الغذائية في بلاد الشام خلال العصرين المملوكين، المرجع السابق، ص294.

(4) حمدي عبد الرشيد بحر، القرية المصرية، المرجع السابق، ص 189. 199.

أما فيضان النيل العالي فقد أدى إلى غرق الكثير من مزارع قصب السكر ومعاصره؛ وكانت آثار الفيضان السلبية تأتي أولاً من صعيد مصر وذلك لانتشار مزارع قصب السكر بكثرة هناك كما ذكرنا سالفاً في زراعة القصب، وقد كانت الدولة تتصدى لهذه الزيادة في النيل بعمل الجسور لحجز المياه، ويستعينون في بعض الأحيان بمخلفات قصب السكر في المعاصر والمطابخ للاستفادة منها في القيام بهذه العملية¹.

فقد أفسد الفيضان الذي حدث بمصر سنة 580هـ/1184م محصول قصب السكر²؛ وكان التأثير السلبي لنزول الأمطار بغزارة لعدة أيام أن تسبب في إتلاف مزارع القصب؛ وذلك أن هذا الأخير يحتاج للري بكميات معلومة ومحددة كما ذكرنا سالفاً في زراعته ويعتبر هذا العامل من أشد العوامل خطورة على إنتاجيته؛ حيث يعيق الزيادة في المحصول.

2/ الآفات والحيات: تمثل الأمراض والحشرات أكبر آفات قصب السكر؛ حيث تتسبب في خسائر كبيرة في محصول القصب وفي كمية الإنتاج السنوية³، وللتحول في درجة الحرارة بسبب تغير المناخ تأثيرها على بعض الأمراض والحشرات والأعشاب الضارة في إنتاج قصب السكر، لكن من الصعب التنبؤ بتأثير تغير المناخ في أمراض صداً قصب السكر⁴.

المناخ الرطب كذلك يساعد على ظهور الآفات الحشرية والأمراض مما يسبب ضرراً كبيراً في إنتاج العصير ومحتويات السكر في القصب⁵، وهي من العوامل التي تضعف العملية الزراعية لقصب السكر والتي تصعب على الفلاح إيجاد حل لها في كثير من الأحيان؛ فالحشرات تؤثر بشكل كبير في تحديد إنتاج محصول قصب السكر من حيث الجودة وحتى الكمية فهو حساس للحشرات؛ فهناك ما يطلق عليها بـ"دودة القصب" التي تقوم بثقب أو تحفر في ساقه ما يسبب إتلافه وتعفنه⁶؛ وهو ما حدث في مصر أين قضت الديدان على المساحات الضئيلة التي زرعت عامي 595هـ-596هـ/1198م-1199م⁷؛

¹ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، 131.

² محمد حمزة محمد صلاح، الكوارث الطبيعية في بلاد الشام ومصر، المرجع السابق، ص 298.

³ Eid.Mehareb, El-Shafai, AboElenen Fouz, History and current status of sugarcane breeding in egypt sugar crops research institute , agricultural research center, Giza, Egypt, 2021, p05.

⁴ Duli Zhao, and Yang-Rui Li ,Climate change and sugarcane production, *op.cit*,p03.

⁵ Directorate of sugarcane developement, sugarcane, *op.cit*, p 05.

⁶ أحمد زكي أبو كنيز، زراعة قصب السكر، المرجع السابق، ص 56.

⁷ أحمد عبد الرزاق عبد العزيز محمد، الفقراء في القاهرة في القرنين السادس والسابع الهجريين - الثاني عشر والثالث عشر الميلاديين، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير، قسم التاريخ، جامعة الزقازيق ، مصر، 2011م، ص 23.

والسبب هو بقاءه لمدة طويلة في الأرض لذلك فهو عرضة للبكتيريا والفطريات والحشرات الموجودة في التربة¹.

يعتبر الجراد أيضا من أشد الآفات الزراعية خطورة على المزروعات والمحاصيل؛ ذلك أن الجراد يلتهم أوراق قصب السكر²، وقد عانى المزارعون في مصر من ذلك كثيرا، حيث لم تسلم الأراضي الزراعية من الجراد الذي اجتاح مساحات كبيرة خاصة المزروعة قصب سكر؛ فعانت من غلاء في الأسعار ومجاعات في فترات كثيرة نتيجة الجراد مثلما حدث سنة 617هـ/1220م³.

كان لبلاد الشام نصيب من اجتياح الجراد لمزروعاتها كذلك؛ حيث تعرضت خلال العصر الفاطمي والأيوبي لموجات من الجراد خلفت فيها خسائر كبيرة⁴، إلى جانب حدوث المجاعات التي وقعت في كل من الرها وأنطاكية في السنوات 507هـ/1113م، وكذلك 508هـ/1114م، وسنة 512هـ/1118م، فقد تزامنت أيضا مع ظهور جراد عظيم أدى إلى إفساد المحاصيل الزراعية في بلاد الشام⁵، وبعدها بعامين اجتاحت أسراب الجراد مرة أخرى مدن من الشام، واستمرت على مدى أربع سنوات متتالية دمرت فيها الزروع ونتاج عنها مجاعة شديدة⁶.

عاود الجراد الظهور بقوة مرة أخرى في بلاد الشام، وهذه المرة قد تركها جرداء كما يذكر المقرئ⁷؛ وكان ذلك سنة 592هـ/1196م أين كثرت نتيجة ذلك الأمراض وغلت الأشربة والسكر وعقاقير العطار، غير أن بعض المصادر تشير إلى أن سنة 619هـ-

¹ أحمد زكي أبو كنيز، زراعة قصب السكر، المرجع السابق، ص 56.

² Santens Patrice, La canne a sucre, *op.cit*, p29. 30.

³ هيفه صالح، الأوبئة والأمراض في العصرين الأيوبي والمملوكي في مصر والشام، المرجع السابق، ص 64. 65.

⁴ المرجع نفسه، ص 64. 65.

⁵ هدى محمد حسين الويسي، الزلازل في بلاد الشام في القرنين 6-7هـ/12-13م، رسالة مقدمة لنيل شهادة الماجستير في التاريخ الوسيط، جامعة أسيوط، مصر، 2007م، ص 122.

⁶ محمود محمد الرويضي، الزراعة في الأراضي المقدسة في فلسطين فترة الحروب الصليبية من خلال كتب الرحالة الغربيين، سلسلة كتب جامعة مؤتة، الأردن، ط1، 2022م، ص 59. هيفه صالح صلاح، الأوبئة والأمراض في العصرين الأيوبي والمملوكي في مصر والشام، المرجع السابق، ص 64. 65.

⁷ المقرئ، السلوك لمعرفة دول الملوك (568هـ-661م)، تحقيق: محمد عبد القادر عطا، دار الكتب العلمية، ط1، بيروت، لبنان، 1997م، ج1/244.

620هـ/1222-1223م كانت أفطع بكثير من السنوات السابقة؛ حيث ظهر في الشام جراد كثير لم يعهد مثله هاجم سائر الأشجار والمزروعات أهلك الثمار والخضراوات والغلات¹. أما النوع الثاني من الآفات الزراعية فهو الفئران، فقد كثرت هذه الأخيرة بمصر سنة 577هـ/1181م بدرجة كبيرة وتسببت في إتلاف كميات هائلة من المحاصيل والغلل الأمر الذي أدى إلى ارتفاع أسعارها وبالتالي تعذر شراؤها مما أثر على الحالة الصحية للمصريين، وفي عام 659هـ/1258م هاجمت الفئران البيادر في الشام فأتلقت الغلال والمزروعات فيها، حيث يُذكر أنها خرجت على الغلال في "حوران" وأعمالها وأكلت وأفسدت الكثير منها²؛ الأمر الذي يعيق إنتاج قصب السكر بشكل كبير جدا.

فقد كانت الفئران على وجه الخصوص تشكل أكبر خطر على محصول قصب السكر خاصة في النصف الثاني من عمره³؛ فهي تهاجم سيقان القصب خاصة تلك التي زرعت في الأراضي المنخفضة الرطبة⁴، ففي عام 567هـ/1171م هجمت الفئران على الزرع وأكلت الثمار والأشجار والأقصاب بحيث انتهى الحال إلى أن اعتصر من مائة فدان مزروعة قسبا 60 أبلوجة⁵، كما حدث كذلك سنة 577هـ/1181م؛ حيث أهلك الفئران المحاصيل الزراعية وبالأخص محصول السكر وعجزت مصر في تلك الفترة عن تصديره للشام والعراق والحجاز⁶، وبالتالي خلق أزمة اقتصادية على الصعيدين الداخلي والخارجي. أتلقت الفئران المحاصيل الفلاحية سنة 659هـ/1261م فخسرت بلاد الشام في ذلك العام كميات كبيرة من الغلال⁷، وأتوقع أن يكون محصول قصب السكر من المواد التي ألحق بها الضرر، وما دفعني لقول ذلك هو انتشار زراعة قصب السكر في مختلف أقاليم

¹ ابن الأثير، الكامل في التاريخ (من سنة 562-628هـ)، تحقيق: محمد يوسف الدقاق، دار الكتب العلمية، ط4، بيروت، لبنان، 2003م، 10 / 437. / ابن كثير، البداية والنهاية، مكتبة المعارف، ط7، بيروت، 1988م، 13 / 98.

² هيفه صالح صلاح، الأوبئة والأمراض في العصرين الأيوبي والمملوكي في مصر والشام، المرجع السابق، ص 66.

³ أبو حنيفة الدينوري، كتاب النبات، تحقيق: برنهارد لقين، دار النشر فرانزشتاينر بقيسبان، 1974م، 3 / 03. / أحمد ذكي أبو كنيز، زراعة قصب السكر، المرجع ص 61.

⁴ Cochereau P et Jean-Bart A, Etat phytosanitaire des cultures de canne a sucre, bulletin agronomique des Antilles et de la guyane, 1989, p13.

⁵ المقرئزي، السلوك لمعرفة دول الملوك، المصدر السابق، 1 / 151.

⁶ أحمد عبد الرازق عبد العزيز محمد، الفقراء في القاهرة في القرنين السادس والسابع الهجريين، المرجع السابق، ص 23.

⁷ على السيد على محمود، العلاقات الاقتصادية بين المسلمين والصليبيين، المرجع السابق، ص 30.

الشام وحتى القرى الصغيرة، وبالتالي لن يُستثنى هذا المحصول من الضرر الذي وقع في تلك السنة.

فناء الثروة الحيوانية: لم تكن الأمراض والأوبئة تصيب الأشخاص فقط بل شملت الحيوانات كذلك؛ فقد كثر فناء الثروة الحيوانية في كل من مصر وبلاد الشام وغيرها من الأقاليم في ذلك العصر، وتأثر نتيجة ذلك القطاع الزراعي؛ فعندما يكون الوباء منتشرًا بتلك الطريقة بين الماشية فإن ذلك يحدث خلا وضرا وكارثة كبيرة على الفلاحين، خاصة وأن الأبقار والثيران كانت من الوسائل التي يعتمد عليها في الزراعة بشكل أساسي، وبالتالي توقف السواقي وتعطل الزراعات والعمل بمعاصر القصب، وتعطيل كل الأعمال التي تعتمد على الطاقة الحركية للحيوان؛ فكان صعيد مصر ودمياط من أكثر المناطق المتضررة من ذلك لانتشار مزارع السكر فيها بشكل كبير¹.

حدث هذا الفناء للحيوانات في سنوات عديدة منها سنة 595هـ/1198م، أين ماتت أعداد كبيرة من الأبقار فلم يجد الفلاحون والدولة من يقوم بصيانة الجسور، ولا القرى من يعمل فيها، وبيع في تلك السنة الرأس من البقر ب70 دينار والهزيل ب60 دينارًا²، ويُذكر أنه حدث أمرا مماثلا لذلك سنة 683هـ/1284م أين مات لشخص 340 بقرة في شهر واحد³؛ وهي كارثة حقيقية بمعنى الكلمة ويمكن أن أتصور الضرر الكبير الذي لحق الفلاح من جانبين، فمن جهة خسارته لعدد ضخم من الأبقار كماشية ومن جهة أخرى خسارته لأرضه التي تعتمد عليها في الزراعة؛ ولذلك اعتبرنا فناء الثروة الحيوانية من أكبر المعوقات المثبطة للنشاط الفلاحي بصفة عامة، وزراعة قصب السكر بصفة خاصة، لأنه يعتمد عليها بشكل كبير في جميع مراحل إنتاجه.

فهي كارثة لا تقل عن هلاك المزروعات لما يحتاجه الإنسان إليها للمساعدة في الزراعة، فنقصانها أو موتها يؤدي إلى توقف السواقي وجميع الأعمال التي تحتاج إلى طاقة حركية كما أشرنا سابقا، بالإضافة إلى توقف بعض النشاطات الزراعية الصيفية⁴؛ وبما أن قصب

¹ بدر الدين محمود العيني، عُدَّ الجُمان في تاريخ أهل الزمان - عصر سلاطين المماليك، حوادث 699-707/1299-1307م، تحقيق: محمد محمد أمين، الهيئة المصرية العامة للكتاب، 1992م، 137/4. 138.

² المقرئزي، السلوك لمعرفة دول الملوك، المصدر السابق، 1/270.

³ المصدر نفسه، 194/2. / محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 135.

⁴ حمدي عبد الرشيد بحر، القرية المصرية في عصر سلاطين المماليك، المرجع نفسه، ص 207.

السكر من المحاصيل الصيفية والذي يحتاج إلى كميات كبيرة من الماء فمن المرجح أن تكون زراعته قد تأثرت بفناء الثروة الحيوانية في بعض الفترات للاعتماد عليها في عملية السقي كذلك.

ويعود موت الحيوانات إلى العديد من الأسباب منها نقص الغلات وحلول القحط؛ الذي يتسبب في هزلها وعدم قدرتها على العمل في الزراعة وموتها في كثير من الأحيان¹؛ مما يسبب خلل ويحدث فجوة في الإنتاج الزراعي بحكم اعتماد الإنسان على الحيوانات في الزراعة بشكل كبير في تلك الفترة.

كما هو الحال عندما تقش الموت في الأبقار والحمير بمصر (685هـ و699هـ/1286م-1299م) والتي تعتبر عماد الزراعة في تلك الفترة ما تسبب في انخفاض الإنتاج الزراعي وأثر سلبي على أسعار المواد الغذائية بشكل عام²؛ فيذكر أن رجلا "بأشموم" كانت له 1011 رأسا من البقر فماتت في هذا الفناء ولم يبق منها سوى 08 رؤوس³، وهي خسارة مهولة جدا ينجر عنها تعطيل جميع الأعمال الفلاحية، وخسائر مادية كبيرة لأصحاب المزارع، وبالتالي ضعف في النشاط الاقتصادي ككل.

3/عوامل بشرية:

فناء الثروة البشرية: يتسبب الوباء في كثرة الموت وتعطيل أشغال الناس في مختلف المجالات الزراعية منها أو الصناعية والتجارية كذلك؛ ما يقلل اليد العاملة⁴، وبالتالي ينجر عنه ضعف في الإنتاج حيث يكون ذلك نتيجة الوفيات الكثيرة التي تحصد أرواح البشر بشكل كبير في اليوم الواحد، أو الفرار من الوباء إلى مناطق أخرى والتخلي عن أراضيهم ومزارعهم.

فكان من نتائج الشدة المستنصرية التي أصابت مصر (457هـ/462-1065م/1069م) أن هجر الفلاحون قراهم وتركوا أراضيهم ومزارعهم، وأهملت المشاريع التي يعتمد

¹ نضال حميد سعيد-هيفاء عاصم محمد، الأزمت الاقتصادية، المرجع السابق، ص 543.

² المقرئزي، السلوك لمعرفة دول الملوك، المصدر السابق، 196/2. 339. / محمد حمزة محمد صلاح، الكوارث الطبيعية في بلاد الشام ومصر، المرجع السابق، 314.

³ بدر الدين العيني، عقد الجمان في تاريخ أهل الزمان، المصدر السابق، 4/ 137. 138.

⁴ محمد بن نباتة أبو بكر جمال الدين، ديوان خطب ابن نباتة، تحقيق: ياسر محمد خير المقداد، مجلة الوعي الاسلامي، العدد 31، الكويت، 2012م، ص 210.

عليها النشاط الفلاحي¹، مما ساهم في ازدياد الأزمة الاقتصادية وندرة في المحاصيل الزراعية بما فيها محصول القصب الذي نعلم أنه يحتاج إلى يد عاملة كبيرة تقف على إنتاجه من المرحلة الأولى إلى غاية نقله إلى المعاصر.

وفي هذا السياق قدم لنا البغدادي² أخباراً مفادها أنه في سنة 598هـ/1201م هلك أكثر من 100 ألف شخص إلى جانب الذين هلكوا في دارهم وفي أطراف المدينة وجوانبها من أهل مصر، حيث حل بالفيوم ودمياط والإسكندرية موت عظيم ووباء شديد لاسيما وقت الزراعة الأمر الذي تسبب في قلة المحاصيل الزراعية وندرتها في العديد من المناطق وذلك لعدم وجود من يحرث الأرض أو يزرعها، وفي سنة 633هـ/1235م ضرب الطاعون بمصر والقاهرة مات فيه عدد كبير من الناس، وخاصة أهل الريف حيث استمر ذلك الوباء لمدة ثلاثة أشهر، وهذا يؤثر بطريقة سلبية على اليد العاملة التي تشتغل في الزراعة³.

أثر الطاعون على الشام بشكل كبير هي الأخرى؛ حيث انهار اقتصاد المنطقة كلياً وذلك نتيجة انخفاض الكثافة السكانية بطريقة سريعة وغير مسبقة، مما دفعهم لترك أراضيهم والفرار؛ وبالتالي تراجع في وفرة الغذاء ومنه غلاء الأسعار وصعوبة المعيشة⁴؛ فكان للجفاف والمجاعة التي ضربت البلاد سنة (694-695هـ/1295-1296م) أثر كبير على الصعيدين الفلاحي والبشري حيث أتلقت المحاصيل الزراعية بشكل شبه كلي، كما مات بسبب المجاعة عدد كبير من الفلاحين ما انجر عنه انخفاض في الانتاج الزراعي⁵.

ومن الأسباب الأخرى التي أدت إلى خسائر بشرية كبيرة نجد في مقدمتها الزلازل أو الهزات الأرضية التي مست العديد من المناطق في فترات زمنية تكون متقاربة في بعض

¹ نضال حميد سعيد - هيفاء عاصم محمد، الأزمات الاقتصادية التي أصابت مصر، المرجع السابق، ص 550.

² عبد اللطيف البغدادي بن يوسف بن محمد علي، رحلة عبد اللطيف البغدادي في مصر أو كتاب "الإفادة والاعتبار في الأمور المشاهدة والحوادث المعاينة بأرض مصر"، تقديم: عبد الرحمان عبد الله الشيخ، الهيئة المصرية العامة للكتاب، ط2، 1998م، ص 145.

³ ابن دُقماق صارم الدين إبراهيم بن محمد، نزهة الأنام في تاريخ الاسلام (628هـ/1230م-659هـ/1261م)، تحقيق: سمير طباره، المكتبة العصرية، صيدا، بيروت، ط1، 1999م، ص 81.

⁴ نسيم زريق جمعة أبو شلوف، الأوضاع الاجتماعية في فلسطين، المرجع السابق، ص 103.

⁵ محمد حمزة محمد صلاح، الكوارث الطبيعية في بلاد الشام ومصر، ص 299.

الأحيان ما ينتج عنه أضرار وخيمة على مختلف الأصعدة خاصة الجانب الاقتصادي منها وذلك لنقص اليد العاملة التي تقوم عليها معظم الصناعات.

فقد ضربت في بلاد الشام مجموعة من الهزات الأرضية؛ التي تأثرت على إثرها الحياة الزراعية¹، كان أعظمها ما وقع سنة 550هـ/1155م في حماه فخربها بأكملها²، ثم ضربت مرة أخرى زلازل بلغت نحو أربعين هزة على مدار الشهر تقريبا وذلك سنة 551هـ/1156م، وشملت جميع أنحاء بلاد الشام مخلفة ورائها كوارث على المستوى العمراني والبشري³، ونرجح أنه قد تهدم نتيجة ذلك بعض أسواق السكريين والحلوانيين الذين تقوم صناعتهم بالأساس على السكر المصنوع من القصب.

تجددت الهزات الأرضية في العام الذي يليه سنة 552هـ/1157م مخلفة خسائر بشرية كبيرة جدا في عدة مناطق كحماه وطرابلس وانطاكية وحلب وغيرها من المدن، حيث توفي في حلب وحدها حوالي 500 شخص؛ وهذا يشير إلى شدة ما أصاب بلاد الشام من ضرر في الثروة البشرية⁴، التي تنعكس سلبا على القطاع الصناعي والزراعي بالدرجة الأولى كونهما يعتمدان على اليد العاملة بشكل أساسي.

وقعت الزلازل مرة أخرى في بلاد الشام سنة 565هـ/1170م وهذه المرة كانت المخلفات جد كبيرة شملت دمشق وبلبك وحمص وحماه وحلب وغيرها من المناطق وهلك منهم أعداد كبيرة تخرج عن العدد المتوقع والمألوف⁵، وفي سنة 577هـ/1181م ضربت زلزلة كبيرة في كل من مصر والشام فهدمت قرى كثيرة وقلاع ما تسبب في العديد من القتلى تحت الهدم⁶؛

¹ محمود محمد الرويضي، الزراعة في الأراضي المقدسة في فلسطين فترة الحروب الصليبية، المرجع السابق، ص 123.

² جلال الدين السيوطي، كشف الصلصلة عن وصف الزلزلة، مصور عن النسخة المخطوطة المحفوظة بدار الكتب القومية، تحت رقم 450، 1922م، ص 11.

³ محمد سهيل طقوش، تاريخ الزنكيين في الموصل وبلاد الشام (521-630هـ/1127-1233م)، دار النفائس، ط2، بيروت، لبنان، 2010م، ص 300.

⁴ شمس الدين الذهبي أبو عبد الله محمد بن أحمد بن عثمان، تاريخ الإسلام ووفيات المشاهير والأعلام، حوادث ووفيات 551-560هـ، تحقيق: عمر عبد السلام تدمري، دار الكتاب العربي، ط1، بيروت، لبنان، 1995م، 13/38، 14، 17، 26.

⁵ سهيل طقوش، تاريخ الزنكيين في الموصل وبلاد الشام، المرجع السابق، ص 385.

⁶ السيوطي، كشف الصلصلة عن وصف الزلزلة، المصدر السابق، ص 11.

فكانت الوفيات بسبب الكوارث الطبيعية من أكثر العوامل المثبطة للعملية الفلاحية ولعدم استقرار النشاط الزراعي بصفة عامة.

الثورات؛ شكلت الثورات التي حدثت في كثير من الأحيان عائقا كبيرا في وجه النشاط الفلاحي؛ وذلك لما تسببه من دمار وتعطيل للأعمال الزراعية والصناعية وكذا التجارية منها، وبصفة عامة تعطيل جميع أشغال الناس؛ فعدم تمكن الفلاحين من القيام بأعمالهم الزراعية أدى إلى نقص في المساحات المزروعة، ومن ثم نقص في المنتجات الفلاحية، وقد أدت الحروب إلى حدوث مجاعات وغلاء فاحش في أسعار المواد الغذائية بصفة عامة¹؛ ففي سنة 473هـ/1080-1081م ارتفعت الأسعار نتيجة الحصار الذي فرض على أهل حلب².

وكانت تزداد معاناة الفلاح أمام النهب والسلب لممتلكاتهم؛ الأمر الذي نتج عنه حالة من عدم الاستقرار وانتشار الفوضى للفلاحين طيلة الوجود الصليبي في بلاد الشام، واضطروا لهجر أراضيهم الزراعية تقاديا للخصومات والثورات؛ فانعكس الأمر سلبا على الإنتاج والمردود الفلاحي وقُلَّت المحاصيل الزراعية³.

سياسة الدولة؛ في بعض الأحيان يكون سوء تسيير الحكومات ونيابة الأقاليم وولاية الحسبة وعدم تأهيلهم لتلك المراكز سببا كذلك في وقوع الدولة في الأزمات الاقتصادية وعدم معرفتهم بالطرق والاستراتيجيات التي تخرجهم منها، خاصة في فترات نقص المواد الغذائية وغلاء الأسعار⁴؛ ما يترتب عنا تراجع في إنتاج قصب السكر وإعاقة العملية الزراعية له.

في حين حدثت في عهد الحاكم بأمر الله مجاعة سنة 403هـ/1012م ارتفعت فيها الأسعار وازدحم الناس على الخبز والمواد الغذائية⁵، كما صدرت في عهده عدة مراسيم تمنع بيع العسل خوفا من أن تصنع منها بعض المسكرات، فقل بذلك العسل في الأسواق وارتفع

¹ نعيم خليفة كنتر عباس الزيدي، الحياة الاقتصادية في إمارة حلب في القرنين السادس والسابع الهجريين، المرجع السابق، ص104.

² المرجع نفسه، ص104.

³ محمود محمد الرويضي، الزراعة في الأراضي المقدسة في فلسطين فترة الحروب الصليبية، المرجع السابق، ص124.

⁴ نضال حميد سعيد-هيفاء عاصم محمد، الازمات الاقتصادية، المرجع السابق، ص543.

⁵ سهر سيد إسماعيل، الأجور والأسعار في العهد الفاطمي، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير في التاريخ الاسلامي، كلية الآداب، قسم التاريخ، جامعة القاهرة، 2014م، ص34.

سعره، فكانت مثل هذه الاجراءات سببا في نقص المساحات المزروعة قسبا¹؛ وذكرى لهذه الحادثة هو طبيعة العسل التي أصبحت تأخذ أنواع مختلفة على العكس قديما حيث كان المصدر الوحيد لإنتاج العسل هو النحل، ولكن مع ازدهار وانتشار زراعة القصب أصبح هناك نوع من العسل الذي يصنع من هذه القصبية الحلوة، لذلك أشرنا إلى أن هذا القرار الذي قام به الحاكم قد يشمل بذلك العسل المصنوع من القصب، وبالتالي فإنه قد يؤثر على الكميات المنتجة ويساهم في تعطيل العملية الإنتاجية للسكر وتجميد الأرباح الصادرة عنه، وعزوف الفلاحين عن ممارسة زراعة القصب.

كما شكلت كثرة الضرائب المفروضة على الفلاحين سببا في هروب الكثير منهم، حيث فرضت عليهم المكوس والتي منها ما كان يجبى من مزارعي قصب السكر ومن المعاصر، كما فرضت عليهم ما يعرف بالمغارم والتي منها ما كان ينفق على الجيش أثناء الحروب، ومنها ما كان ينفق على الأعمال العامة كصيانة الجسور ومنها ما كان يفرض في أوقات الغلاء².

اهتمام السلاطين بمصالحهم الخاصة؛ من العوامل البشرية التي ساهمت كذلك في تدهور إنتاج السكر هو جور بعض السلاطين والأمراء؛ حيث وصل بهم الأمر إلى إجبار أصحاب الحوانيت على إغلاق حوانيتهم للعمل في حفر الترع، فكان يتوقف بسبب ذلك أحوال الناس، كما اهتم السلاطين بمصالحهم الخاصة وفرضهم للضرائب والغرامات والمكوس على زراعة قصب السكر³، ما يدفع بالفلاحين والمزارعين إلى الامتناع عن زراعة هذا المحصول والتوجه في كثير من الأحيان إلى ممارسة بعض النشاطات الفلاحية الأخرى تهربا من دفع الضرائب المجحفة.

كذلك استغلال التجار واحتكارهم للحاصلات الزراعية كان له الأثر البالغ في تفاقم الأزمات الاقتصادية، إذ يعتمد التجار إلى إخفاء الغلال إذا ما شعروا بنقص ماء النيل⁴؛ وهذه

¹ سالم الشافعي محمود، أهل الزمة في مصر في العصر الفاطمي الأول، المرجع السابق، 107.

² محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، 32. / محمود محمد الروبضي، الزراعة في الأراضي المقدسة في فلسطين فترة الحروب الصليبية، المرجع السابق، ص124.

³ المقرئزي، السلوك في معرفة دول الملوك، المصدر السابق، 508/2، 386/6. / ابن تغرى بردى، النجوم الزاهرة، المصدر السابق، 47/9.

⁴ بدر عبد الرحمان محمد، النشاط التجاري في مصر في العصر الفاطمي، المرجع السابق، ص13.

السياسة في نظري تساهم في حصاد قصب السكر قبل أوانه ودون وصوله لمرحلة النضج واكتمال حلاوة القصب، وهي سياسة خبيثة يتبعها التجار وحتى الدولة في بعض الأحيان مما يسبب ندرة في المحصول وغلاء في الأسعار.

في ختام هذا المبحث يمكن القول أن ما تم ذكره من تغيرات في المناخ والجفاف ومن فيضان ونقص للنيل أو ما ذكر من مجاعات وأوبئة وفناء للحيوان وللإنسان في الفترة محل الدراسة ليس حصرا لكل ما حدث في ذلك العصر وإنما هو ذكر لبعض السنوات التي تأثرت فيها زراعة السكر بهذه الكوارث؛ ومعظم المصادر والمراجع التي تمكنت من الاطلاع عليها قد ذكرت العديد من سنوات الكوارث والأمراض لكن لم تذكر في كل وباء أو كارثة إن كانت مزارع القصب قد تأثرت بها أم لا إلا في مواضع قليلة، ولهذا فكل وباء قد حدث وكان له أثر فادح في البلاد فقد تضررت الزراعة فيه بشكل عام وزراعة السكر بشكل خاص، لذلك حاولت إلقاء الضوء على بعض من تلك العوامل التي كانت سببا مباشرا في تثبيط العملية الزراعية لقصب السكر في كل من مصر وبلاد الشام ونتج عنها أن قلَّ الإنتاج وضعفت جودته.

وفي نهاية هذا الفصل يمكن أن أقدم جملة من النتائج أهمها كالتالي:

- قصب السكر ضارب في أعماق التاريخ خلدته الوثائق التاريخية بمختلف أنواعها لتشهد على حكاية رحلة نبات انتقل وسار عبر قرون من الزمن في أقاليم مختلفة، وبأشكال متنوعة تطورت مع الزمن والظروف. فكانت "بابوا غينيا الجديدة" هي مركز انطلاقه؛ حيث ظهر فيها كمحصول براري وذلك من الفترة الممتدة (1500-1000 ق.م)، لينتقل بعدها إلى الهند الصينية والهند؛ هذه الأخيرة التي تعتبر الحاضنة الأم له وليستقر هناك لمدة طويلة جدا وذلك منذ (8000-286 ق.م)؛ حيث شهدت المنطقة فترة زراعته كمحصول بستنة يزرع بالقرب من المنازل وكذلك بداية مرحلة جديدة أعتبرها " مرحلة انتقالية "؛ أين أصبح مادة مصنعة تأخذ شكل حبيبات.

- انطلق بعدها السكر نحو الصين والأقاليم المجاورة له في حالته الجديدة كمحصول يستهلك كما هو (مضغه ومص السائل الحلو منه) وكمادة مصنعة كذلك؛ أين بدأت بوادر تطور صنعه تظهر بشكل أفضل في تلك المناطق وذلك طية الفترة الممتدة من (286 ق.م- ق 7-8م)، لتحضنه أقاليم العالم الإسلامي فيما بعد وتكون الرائدة في زراعته وتطوير

- تقنيات صناعته، وذلك منذ القرون الأولى من انتشار الإسلام (القرن 2-7هـ/9-13م)؛ ومركز تصديره نحو الغرب الأوروبي ونخص بالذكر فضل بلاد الشام ومصر في ذلك.
- لانتشاره في مختلف تلك المناطق عوامل قد ساهمت في ذلك بشكل جلي وواضح؛ كان أهمها العامل التجاري الذي يعتبر الطريقة الأولى والطبيعية في نقل الأفكار والثقافات والسلع، ولكن الأهم من ذلك هو العامل الطبي الذي يعدُّ من أبرز الأسباب في شهرة قصب السكر لما وجدوا فيه من حلاوة تشبه حلاوة العسل ويمكن الاعتماد عليه كبديل للعسل الطبيعي في تركيب بعض الأدوية وعلاج الكثير من الأمراض.
- انتقل السكر من خزانة الأدوية إلى المطبخ؛ حيث أصبح يستخدم في إعداد الحلويات والكثير من الأطعمة بشكل مفرط جدا وغير معقول في بعض الأحيان وبكميات ضخمة تتم عن الرغبة الملحة في الاستمتاع بذوق الحلاوة؛ خاصة السلاطين والأمراء.
- البدايات الأولى لانتشار قصب السكر كانت تتم بالقرب من المناطق التي تتوفر على المياه بكثرة لحاجته في السقي؛ لذلك نجده في القرن 4هـ/10م قد زرع على طول امتداد نهر اليرموك شمالا وحتى وادي الصافي جنوبا بالنسبة لبلاد الشام، وفي المدن المحاذية لنهر النيل في مصر. ومع القرن 5-6هـ/11-12م بدأت زراعة القصب تنتشر في مختلف المدن والقرى الأخرى؛ نتيجة توفير الفلاحين وأصحاب الأراضي لجميع الوسائل لإنجاح العملية الزراعية، واشتهرت العديد من تلك المدن في فترة وجيزة جدا إثر ذلك.
- كان القرن 7هـ/13م بمثابة مرحلة انتقالية بالنسبة للنشاط الزراعي لقصب السكر؛ فبعد الأرباح التي شهدتها أصحاب الأراضي والمزارعون وضع السلاطين والأمراء يدهم على هذا النشاط؛ وانتقلت مع الوقت مزارع قصب السكر من الملكيات العامة نحو الملكيات الخاصة.
- العوامل الاقتصادية من أولى الدوافع والأسباب التي ساهمت في زيادة النشاط الزراعي لقصب السكر في كل من مصر وبلاد الشام والتي بدت واضحة منذ مطلع القرن 4هـ/10م، لكثرة الطلب عليه في الأسواق؛ فزرعت جميع الأراضي التي تصلح لذلك قصب سكر، ليصبح له مع القرن 7هـ/13م شأنًا كبيرا في الحياة الزراعية لكلا البلدين؛ نظرا لكونه من المحاصيل التي تجني من ورائه الدولة والفلاحون عائدا كبيرا.
- كان للمناسبات الاجتماعية والاحتفالات الدينية كذلك كبير الأثر على زيادة إنتاج قصب السكر خاصة خلال فترة حكم الفاطميين؛ لما شهدته مصر بالأخص من كثرة المآدب

والأسمطة التي باتت مظهرا من مظاهر الاحتفال؛ أين تصرف القناطير من السكر من أجل عمل أشكال ومجسمات من الحلوى والمشروبات.

- السياسات التي اتبعتها الحكومات سواء في مصر أو بلاد الشام قد ساهمت بشكل كبير في زيادة إنتاج قصب السكر؛ حيث وضعت ميزانية كبيرة مخصصة لهذا المحصول، ووفرت جميع السبل لوصول المياه لتلك الأراضي التي لا تتوفر على كميات وافية منه، ولم يفتأ أن جلبت علماء مختصين لدراسة التربة و الأراضي الزراعية من أجل أن يقدموا اقتراحاتهم وأفكارهم، ومواد تساعد على جعل التربة غنية بالمواد التي تساهم في إنتاج سكر ذو نوعية جيدة، واستعمال بعض الأدوية والطرق الجديدة لعلاج وحمايته من الحشرات والحيوانات الضارة ومنعهم من افساده.

- ابتكروا بعد انتشار زراعته وازدهاره شكلا جديدا من أشكال الزراعة لمعالجة السكر والذي أطلق عليه اسم "مزارع السكر"؛ تُدار بطريقة منظمة ومحكمة، ولكل عامل دوره الخاص الذي يقوم به، كما نُصبت في تلك المزارع آلات مصممة لإنتاج السكر.

- زراعة قصب السكر زراعة شاقة ومكلفة على الفلاح لما تحتاجه الأرض من ري وحرث وأدوات، كما يحتاج إلى فترة طويلة جدا من بداية تهيئة الأرض إلى غاية حصاده ونقله إلى المعاصر تدوم إلى 3 سنوات، وخلال الفترة الممتدة من القرن (7/4هـ - 12/10م) قام الفلاح بزراعة هذا المحصول بكميات كبيرة باستخدام نظم كثيرة في زراعة القصب؛ سواء نظام الزرع، السقي، واستخدام وسائل وتقنيات للحصاد، الإقطاع أو أجرة زرع الأرض مقابل أجر الفلاح "المربعة"، وكلها تعطينا صورة واضحة على أهمية هذا المحصول ومدى ازدهاره وانتشار ثقافة زراعته في مختلف الأقاليم التي تصلح لذلك.

- كل عملية زراعية تتطلب استخدام أدوات مختلفة عن غيرها، إلا أنها قد صُممت لمزارع تعمل بشكل يدوي أساسا ولكل أنواع الزراعة؛ وهي تعكس التخلف التقني للزراعة آنذاك، فكان عليهم أن يستبدلوها بآلات زراعية تتكيف مع التربة المحلية ومع المادة المزروعة وأن يطوروها لتتماشى مع زيادة الطلب على المنتج، فرغم محاولتهم وسعيهم وراء تهيئة الظروف المناسبة لإنجاح زراعة قصب السكر إلا أنني لمست غيابا في تطور الآلات؛ حيث بقيت تمثل الأدوات الأساسية في الزراعة، ومع ذلك فإن الدولة قد أهملت هذا الجانب الذي قد لا

يوصلها إلى مبتغاها الاقتصادي المطلوب مع تزايد الطلب عليه والرغبة في شراءه واستهلاكه.

- التقنيات التي اعتمدها الفلاحون والدولة على حد سواء من أجل إنتاج محصول جيد وكمية كبيرة قد كان متقدماً نوعاً ما مقارنة بالفترات السابقة؛ وذلك لابتكارهم لبعض التقنيات والخطط في إنجاح ذلك، ولكن بقاء الأدوات والآلات المستعملة في ذلك لا تساعد على الوصول إلى الربح المطلوب من الدخل الفردي أو لخزينة الدولة.

- يواجه قصب السكر كأى محصول بعض المعوقات التي تقف أمام إنتاج نوعية جيدة منه كالكوارث الطبيعية والثورات البشرية وكذا الضرائب التي أنهكت كاهل الفلاحين وتسببت في كثير من الأحيان في تراجع وإنجاح العملية الزراعية لقصب السكر، مما ينتج عنه خسائر مادية كبيرة لأصحاب الأراضي والدولة بصفة خاصة.

الفصل الثاني

صناعة وإنتاج مادة السكر:

رحلة من حقول قصب السكر إلى

إشباع رغبات متزايدة

تعتبر صناعة السكر واحدة من أقدم وأهم الصناعات الغذائية في العالم؛ حيث تتشابك تاريخيا مع تطور الحضارات المختلفة، وهي من الصناعات التي تتضمن عدة مراحل من المعالجة ما يتطلب تقنيات وممارسات لتحقيق أعلى مستويات الجودة والكفاءة، لينتج عنها العديد من الأنواع التي تجعلها من الصناعات الحيوية خلال العصور الوسطى.

يعتمد نجاح هذه الصناعة على العمل المتكامل بين الزراعة، التصنيع، والإدارة، مع وجود إشراف دائم من طرف مجموعة من العمال وبعض العوامل الأخرى التي تساعد على ضمان منتج ذو جودة عالية ينافس بقية السلع الأخرى داخل السوق التجارية؛ خاصة ما إذا علمنا بأنه بات يُستخدم في مجموعة واسعة من المنتجات الغذائية والمشروبات، مما يجعله من المكونات الأساسية في النظام الغذائي للعديد من الدول؛ أين يجب الحفاظ عليه وحمايته من بعض المعوقات التي تواجهه خلال فترة صناعته.

في هذا السياق تظهر أهمية هذه الصناعة ليس فقط من حيث الجانب الاجتماعي والثقافي لاستهلاك السكر، وإنما من الناحية الاقتصادية كذلك؛ حيث يعد النشاط الصناعي لمادة السكر محفزا للنمو الاقتصادي في العديد من بلدان المشرق الإسلامي بصفة عامة ومصر وبلاد الشام بصفة خاصة وبالتحديد في الفترة الممتدة من القرن (4-7هـ/10-13م) حيث وفر فرص عمل للكثير من أفراد المجتمع، كما ساهم في خلق سلعة جديدة لها وزنها داخل السوق؛ حيث زاد عليها الطلب من طرف الباعة والمشتريين من عامة الناس والأمراء والسلطين وكذا كبار التجار الذين يجوبون الأقطار حاملين سلعهم لتصريفها في كبرى الأسواق التجارية.

المبحث الأول: السكر: خصائصه وأنواعه

مع مرور الوقت زاد انتشار قصب السكر في كل أقاليم مصر وبلاد الشام كما أشرنا سابقا، وغدا هاذين البلدين خلال القرنين 5-6هـ/11-12م مركزا صناعيا كبيرا للسكر؛ وأصبح هذا الأخير يأتي بصفات مختلفة تعكس درجة التكرير ودرجة التطور في تقنيات استخدامه، الأمر الذي يستوجب علينا عرض تلك الأنواع والخصائص للقراء والباحثين؛ لأن منها ما هو مألوف لدى الجميع ومنها ما هو غريب عنهم.

من خصائصه: يُزرع في المناطق الاستوائية وشبه الاستوائية من العالم، وذلك في المقام الأول لقدرتها على التخزين العالي للسكر أو السكر في الساق¹؛ لذلك يتطلب قصب السكر الكثير من الماء²، كما يزدهر جيدا في المناطق المدارية والدافئة الخالية من الصقيع والمناطق المعتدلة³، وإذا لم تمسه الندوة أو تصل إليه الفئران فإنه يبقى لمدة طويلة دون أن يفسد⁴.

يُنتج عدة سيقان؛ كل ساق منها تتكون من سلسلة من العقد المفصولة⁵، وقد عرّفه المعجم الوسيط على أنه "كل نبات كانت ساقه أنابيب وكعوباً"؛ ومنه "قصب السكر"، وهو نبات مائي له سيقان طوال ينمو حول الأنهار، ويسمى في مصر "الغاب البلدي"⁶؛ يشبه الخيزران ذو لحاء خشبي، وداخل النبات سائل حلو المذاق، يمكن مضغه لشرب العصير منه⁷، وأجوده البالغ الحلاوة الصلب⁸.



رسم يوضح مكونات ساق القصب⁹

¹) OECD Working Group , sugar cane, *op.cit*, p70.

²) Santens Patrice, Les grandes cultures sahéliennes, *op.cit*, p15.

³) Willy Verhey, Growth and production of sugarcane, *op.cit*, p01

⁴) الدمشقي أبو الفضل جعفر بن علي، الإشارة إلى محاسن التجارة ومعرفة جيد الاغراض ورديتها وغشوش المدلسين فيها، مطبعة المؤيد، 1318هـ / 1901م، ص 32.

⁵) OECD Working Group, sugar cane, *op.cit*, p91.

⁶) إبراهيم مصطفى، أحمد الزيات وآخرون، المعجم الوسيط، دار الدعوة، ط. د ت، 2 / 737.

⁷) مارك أرونسون، مارينا بودوس، كيف غير السكر العالم؟، المرجع السابق، ص 15.

⁸) أبو الفرج بن القف الكركي، جامع الغرض في حفظ الصحة ودفع المرض، المصدر السابق، ص 106. 107.

⁹) أحمد زكي أبو كنيز، المرجع السابق، ص 8. 9.

يبلغ ارتفاع الساق من 2 إلى 4 أو 5 أمتار، ويبلغ قطرها 3-5 سم¹، يتراوح وزنه من 300 غرام كحد أدنى إلى 6 كغ، ويختلف لون القصب حسب الصنف²، وفي وسط وأسفل السيقان تحتوي خلايا الحمة على السكر المذوب المطلوب لصناعة السكر بينما في الأطراف العليا من السيقان، أو "الأطراف البيضاء" لا يوجد سوى الجلوكوز الذي لا يفيد في صناعة السكر³.



صورة توضح شكل قصب السكر⁴.

أشارت بعض المصادر التي أمكنني الاطلاع عليها إلى خواص قصب السكر؛ فنجد شمس الدين المقدسي محمد بن فرج⁵ على سبيل المثال يصفه قائلاً: " ماؤه أحلى من السكر في حد ذاته، وأبيض من الفضة، أشدُّ بياضا من اللبن وأحلى من العسل، وأطيب من رائحة المسك"، وعن السكر فقد أشار إلى كونه "بارد عندما يكون نوعه أبيض، وكلما كُثر كان ألطف إلا أنه يميل إلى الحرارة"⁶، وهي خاصية أراها ملفتة للنظر.

¹) Willy Verheye, Growth and production of sugarcane, *op.cit*, p03.

²) C.Alexis Ahohoundo Dr Marcel A. da Matha Sanr'Anna, Production de saccharum officinarum (canne a sucre), *op.cit*, p 10.

³) Santens Patrice, Les grandes cultures saheliennes, *op.cit*, p05

⁴) عاتكة زياد البوريني، أين يزرع قصب السكر، موقع <https://www.mawdoo3.com/> أنزل بتاريخ:

2015/11/12

⁵) الآداب الشرعية والمنح المرعية، عالم الكتب، د.ط، د.ت، 46/3.

⁶) المصدر نفسه، 46/3.

فالسكر؛ هو تلك المادة التي تستخرج من عصير القصب، يتمتع بمذاق حلو¹، خاصة إذا كان أبيض اللون فإنه يكون براقاً مثل الثلج²؛ فخاصية الحلاوة التي يتمتع بها هذا النبات كان من الأسباب التي جذبت الانتباه، ودفعت إلى تسليط الضوء عليه والبحث في مكوناته³.
أنواعه: بالنسبة لقصب السكر فله أنواع عديدة؛ وقد أشاد الشعراء بوصفه لشدة حلاوته ولأثره الكبير في نفوسهم⁴؛ وقد ساعدني وصفهم في كثير من الأحيان في التعرف على بعض أنواع السكر التي لم أكن على دراية بها من قبل، كما يمكن أن يكون البعض على

¹ إبراهيم مصطفى، إبراهيم الزيات، وآخرون، المعجم الوسيط، المرجع السابق، 439/1.

² J.H.galllaway, The sugar cane industry, op.cit, p06.

³ Charles A. Crampton, The opportunity of the sugar cane industry, op.cit, p 278.

(4) قال "كشاجم" في وصف قصب السكر:

أبيض في ثوبٍ حريرٍ يُنتخب	أعددتُ عندي لنداماي العجب
أصفر في لون المُحبِّ المكتتب	كأنما دُوبًا من التبر انتسب
فوق أنابيب اللجين قد ضُرب	كأن ماء الزعفران يضطرب
شدَّ إلى أطرافها خُضرُ الغذب	كأنما أعمدة من الذهب

* كشاجم محمود بن الحسين الرملي، ديوان كشاجم، تحقيق: أبو عبد الله محمد حسن إسماعيل الشافعي، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط1، 1998م، قافية الباء، 32. أنظر أيضًا: ابن ظافر الأزدي المصري، غرائب التشبيهات على عجائب التشبيهات، تحقيق: محمد زغلول سلام، مصطفى الصاوي الجويني، دار المعارف، القاهرة، دط، ص 126.

سُبحان من أنبت في أرضه	ما بين شوكٍ وجلا فيها
أنبوبة مملوءة سُكراً	قد كان ماءً وحلا فيها

* أبو البقاء البديري، نزهة الأنام في محاسن الشام، دار الرائد العربي، بيروت، لبنان، ط1، 1980م، ص 211
إن تَرْتشفها بدا لك منها

ماء وردٍ يعلوه شهدٌ مُذاب

وأبيات أخرى تدل على شراهة الاقبال على قصب السكر:

نزلنا على قصبِ السُّكَّرِ	نُزولَ رجالٍ يريدونَ نهبةً
بحرٌ كَحَرِّ رِقَابِ العِدا	ومَصِّ كَمَصِّ شِفَاهِ الأَحبة
فُصَيَّبَةٌ في وسطها سُكَّر	قد كان ماءً وحلاً فيها

* الصفي خليل بن أبيك، الكشف والتبیه على الوصف والتشبيه، تحقيق: هلال ناجي، وليد بن أحمد الحسين، الحكمة، ليدز، بريطانيا، ط1، 1999م، ص385. أنظر: عماد مصطفى، شعر وصف الطعام والشراب في العصر الفاطمي في مصر وبلاد الشام، دراسة موضوعية فنية، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير، القدس، فلسطين، 2007م، ص76.
و قيل فيه أيضا:

في بردٍ ثلجٍ، في قفّا تبرٍ، وفي	ريح العبيرِ وطيبِ طعمِ السُّكَّرِ
يحكي إذا ما صبَّ في أطباقه	خيماً ضربين من الحريرِ الأخضرِ

* جلال الدين السيوطي، حسن المحاضرة في تاريخ مصر والقاهرة، المصدر السابق، 438/2.

غير علم بها كذلك مما دفعني لتسليط الضوء على هذا العنصر وإبراز أسماء بعض أنواع السكر غير المتداولة في حياتنا اليومية في وقتنا الحالي والتي كانت معروفة لدى العامة والخاصة آنذاك.

لم يقتصر الأمر على تغني الشعراء به وإنما قيل فيه حتى الألغاز والتي وقفنا على بعض منها¹.

يبدو أن القاعدة الأولى لتكوين مادة السكر كانت عن طريق ما يسمى "القند"²؛ الذي يتمثل في المادة التي جمدت من عصير قصب السكر³؛ واعتُبر في ذلك الوقت من أقل الأنواع جودة⁴؛ والذي من خلاله يُعقد أو يُصنع السكر فيما بعد⁵.

وطريقة صنعه أن يُجعل العصير في الدواليب الدوّارة بعد طبخه، ويُعالج بها حتى تتعقد منه ذرات السكر بسرعة الدوران وتتناثر منفصلة عن باقي العصير⁶، وعندما يجف ويأخذ

¹ من الألغاز نذكر:

عَجِبْتُ لِمَعْسُولِ الرِّضَابِ مُهْفَهَفٍ يُحَاكِي أَنَابِيْبَ الْقَنَّا حَالَ نَبْتِهِ
تَتَقَاَصُ مَعْنَاهُ الْغَرِيبُ فَبُولُهُ عَلَى الرَّأْسِ رَاسٍ وَالشَّوَارِبُ فِي اسْتِهِ
وَأُنْشَدَ مِنْ لَفْظِهِ لِنَفْسِهِ فِيهِ:

فِي خَلْبٍ أَبْصَرْتُ أَعْجُوبَةً تُخْرِجُ أَذْكَى النَّاسِ مِنْ عَقْلِهِ
شَخْصًا رَشِيقَ الْقَدِّ عَذْبَ اللَّمَى لَا تَقْدُرُ الرُّومُ عَلَى مِثْلِهِ
وَهُوَ بَلَا عَقْلٍ جَرِيحَ الْحَشَا وَالِدُودٌ لَا يَشْبَعُ مِنْ أَكْلِهِ

* الصفدي خليل بن أبيك، أعيان العصر وأعيان النصر، تحقيق: علي أبو زيد، نبيل أبو عشمة وآخرون، دار الفكر المعاصر، بيروت، لبنان، دار الفكر، دمشق، سوريا، ط1، 1998م، 667/5.

² القند: وأصل لفظه فارسي معرب، استعمله العرب وقالوا: سويق مقنود ومقند. قال بعضهم: «يا حبذا الكعك بلحم مثرود، وخشكان مع سويق مقنود»، وقد عُرف "بالسكر الأحمر". الجواليقي ابن الخضر، المعرب من الكلام الأعجمي، تعليق: خليل عمران، دار الكتب العلمية، ط1، بيروت، لبنان، 1998م، ص128. / محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص73.

³ الماوردي أبو الحسن علي بن محمد بن حبيب، الرتبة في طلب الحسبة، تحقيق: مركز الدراسات الفقهية والاقتصادية، أحمد جابر بدران، دار الرسالة، القاهرة، ط1، 2002م، الحاشية، ص215.

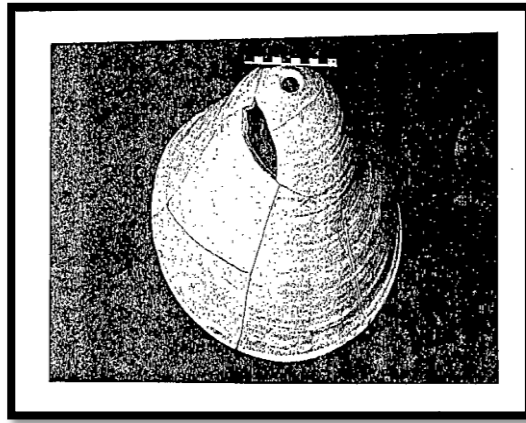
⁴ الحميري بن سعيد نشوان اليميني (ت573هـ)، شمس العلوم ودواء كلام العرب من الكلوم، تحقيق: حسين بن عبد الله العمري، مطهر بن علي الإيراني، يوسف محمد عبد الله، دار الفكر المعاصر (بيروت، لبنان)، دار الفكر (دمشق، سورية)، ط1، 1999م، 5637/8.

⁵ ابن رسول، المعتمد في الأدوية المفردة، ضبط وتصحيح: محمود عمر الدمياطي، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ص284.

⁶ تيمور إسماعيل بن محمد، معجم تيمور الكبير في الألفاظ العامية، المرجع السابق، 140/4

قدره من البياض، ينقله العاملون إلى مطابخ السكر؛ فيحل بالماء وقليلًا من اللبن أو الحليب ويطبخ، ويصبح حينها ما يعرف بـ "السكر البياض"¹.

وقد يختلف القند في الجودة والرداءة بحسب تبريد القصب وجودة الطبخ، ويتخذ العمال السكر من القند ذو النوعية الجيدة منه، وإذا جمد استقطر ما فيه العسل من ثقب في أسفل الإجانة التي يوضع فيها بعد طبخه؛ وهذا العسل يسمى "بعسل الطبرزد" ويطلق عليه في مصر كذلك "بالقطارة"؛ وهو يتنوع بحسب تنوع السكر الذي يستقطر منه².



عينة من مصفاة من ثقب واحد³.

كما ينتج من أسفل الأباليج عند تقطير القند بعد جفافه نوع من العسل⁴؛ يعرف بـ "العسل المرسل"، ومن القند ينفصل العسل المسمى "بالقصب"⁵؛ غير أن بعض الأقباب كان لا يجمد عصيرها في الأباليج ليظل سائلا فيتخذ منه الناس عسلا يعرف "بالموصل"، وهناك نوع من العصير المتخذ من أطراف الأقباب كان يصنع منه "العسل الحر"، أما العصير المتخذ من القطع التي كانت تفضل من القصب عند تنظيفه بدار القصب فكان يصنع منها عسل كان يعرف بـ "عسل الخابية" وهو أردأ أنواع العسل⁶.

¹ النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 197/8.

² النويي ابن شرف أبو زكريا محي الدين، كتاب المجموع شرح المذهب للشيرازي، دار الفكر، د.ط، د.ت، باب بيع العرايا، ص 107. 108. / الكركي، جامع الغرض، المصدر السابق، ص 107.

³ ربي أحمد أبو دلو، معاصر السكر في غور الأردن في القرنين 12 و 14 الميلاديين في ضوء المصادر التاريخية والمكتشفات الأثرية، أطروحة مقدمة لنيل شهادة الماجستير (غير منشورة)، جامعة اليرموك، الأردن، 1991م، ص 27.

⁴ النويي، كتاب المجموع شرح المذهب للشيرازي، المصدر السابق، ص 107. 108.

⁵ يوشع براور، الاستيطان الصليبي في فلسطين، المرجع السابق، ص 434.

⁶ طه أبو سديرة، الحرف والصناعات في مصر الإسلامية، المرجع السابق، ص 358. 359.

قبل الحديث عن أنواع السكر يجدر الإشارة أولاً إلى أنواع القصب التي يُصنع منها السكر؛ لكي نعلم لماذا تختلف جودة السكر وقيّمته الغذائية من نوع لآخر. ما تم جمعه من معلومات يُشير إلى أن قصب السكر له ثلاثة أنواع رئيسية وهي: الأبيض طويل الأنابيب، الأصفر المتقارب العقد كثير الحلاوة؛ ومن هاذين النوعين يعتصر السكر، والنوع الثالث الغليظ وهو أسوأ أنواع القصب ولا يعتصر منه شيء، ويعتصر بمعاصر ضخمة كثيرة الرجال لغلاظته¹.

بالإضافة إلى تلك الأنواع الرئيسية الثلاث هناك أنواع أخرى من القصب التي يصنع منها السكر؛ كقصب يطلقون عليه " القصب الحلو"؛ وهو أجود أنواع قصب السكر²، وعُرف نوع آخر من القصب أطلق عليه اسم "قصب الزبرجد"؛ الذي تقنن في وصفه الشعراء خاصة الذي يصنع في مصر، حتى إنهم إذا أرادوا وصف شيء في جماله وحلاوته شبهوه بقصب الزبرجد³. كما وجد نوع من القصب يسمى بـ "القصب الفارسي"؛ وهو أصل قصب السكر، ويقطع في أول الخريف ويتخذ من القصب الأخضر، في حين " قصب الأقلام"؛ فمواضعه الجبال وقصبه رقيق جداً، ويوجد ما يسمى بـ " قصب القنا"؛ وهو قصب يشبه القصب الفارسي غير أنه متين جداً⁴.

من خلال تلك الأنواع الخاصة بقصب السكر والتي تعتبر المصدر الرئيسي لصناعته، يمكن أن نفسر الاختلاف الموجود في أنواع السكر؛ والتي سأعرضها تماشياً مع ما أوردته المصادر والمراجع التي أتيت لي.

¹ (النووي، كتاب المجموع" شرح المذهب للشيرازي"، المصدر السابق، ص 107. 108.

² (ابن رسول، المعتمد في الأدوية المفردة، المصدر السابق، ص 285./ النابلسي، علم الملاحة في علم الفلاحة، المصدر السابق، ص 62.

³ (قليل فيه الأشعار: قصب الزبرجد قد حملن عقائقا اثمارهن قراضة العقيان

وكأن دمع القطر في أهدابه دمع مرته فواتر الاجفان

السيوطي جلال الدين ، حسن المحاضرة في أخبار مصر والقاهرة، المصدر السابق، 2/ 218.

⁴ (النابلسي، علم الملاحة في علم الفلاحة، المصدر السابق، ص 62.

هناك ثلاثة أنواع أساسية من السكر: "الوسط"؛ وهو الرديء لأن القطارة تنجس فيه، أي بواقي تقطير العصير، و"العال"؛ وهو فوق النوع الأول في الجودة وأفضل منه قليلا، و"المكرر"؛ وهو أعلاهما وأحسنهما صنعا لأنه يطبخ مرة ثانية من السكر الوسط¹.

من الواضح أن تلك الأنواع قد عُرضت بشكل عام دون التطرق للأنواع الأخرى التي يمكن أن تنتج من خلال تلك الأنواع الثلاث الرئيسية؛ ذلك أن التطور الحاصل في تقنيات الصناعة في مصر آنذاك كان لها الفضل في أن عرفت البلاد أنواع أخرى مختلفة من السكر عن طريق عملية تكريره وطبخه عدة مرات، وأنا أتوقع أن ذلك لم يفت أهل الشام كذلك لوجود أنواع من السكر تتشابه وتلك الموجودة في مصر، كما أن البلدين قريبان جغرافيا والاحتكاك التجاري القائم بينهما يساعد على انتقال تقنيات صناعة السكر بينهما؛ لذلك سوف أحاول عرض بقية الأنواع التي رأيت أنها اشتهرت آنذاك بكثرة.

من الطبخة الثانية ينتج "السكر الأسود"؛ وهو أقل جودة من السكر البياض²، ويوجد نوع من السكر يطلق عليه "السكر النادر الأسمر"³؛ وقد كان أسهل نوع يمكن صنعه من القصب في مصر هو "السكر الداكن"؛ حيث يأتي اللون من دبس السكر، والذي يجعل أيضا مذاق السكر أقرب للمرارة؛ أين تقوم مصانع السكر بتصفية دبس السكر الداكن لاستخدامه على حدة⁴.

¹ (النووي، كتاب المجموع" شرح المذهب للشيرازي"، المصدر السابق، ص 107. 108. / سوسن بهجت يونس، الصناعة وأثرها في بلاد المشرق الإسلامي خلال العصر العباسي 132-656هـ، مجلة كلية العلوم الإسلامية، العدد 63، بغداد، 2020م، ص431.

² (مروان عاطف الضلعين، السلع التجارية في الأسواق المصرية في دولة المماليك البحرية (648هـ-784هـ/1250-1382م)، المجلة الأردنية للتاريخ والآثار، المجلد6، العدد2، 2012م، 68. / إبراهيم مصطفى وآخرون، المعجم الوسيط، 601/2.

³ (ابن الأثير، الكامل في التاريخ، المصدر السابق، 406/10.

⁴ (مارك أرونسون، مارينا بودوس، كيف غير السكر العالم؟، المرجع السابق، ص 20.



صورة توضح أنواع السكر من الطبخة الثانية ¹.

بتكرير عملية طبخ السكر ووضعه في أقماع مثقوبة لتسيل الشوائب العالقة به يتحصل على سكر يعرف بـ"السكر السليمانى"، وعند تكرير العملية مرة أخرى ينتج منه ما يعرف بـ"الفانيد" ²؛ وهو عبارة عن عصارة قصب السكر التي طبخت حتى صارت أغلظ وأكثر صلابة من السكر الأبيض، وهو سريع الذوبان في الفم وحرارته أقوى ³.

يعطينا النووي ⁴ توضيحا حول السكر الأحمر والسكر الأبيض ونوع آخر يسمى "السكر النبات"؛ أين أكد لنا بأنهم من جنس واحد في الاسم الخاص وقرب الطباع؛ ويقصد بذلك قريهم من جهة الحرارة والحلاوة وغيرها من الخصائص؛ والسكر النبات الذي ذكره يطبخ من السكر الوسط الذي أشرنا إليه سابقا، ويسمى بـ"قطر النبات"؛ وطريقة عمله أن يؤخذ جلاب نقي البياض شفاف غليظ القوام ويجعل في قدر من الفخار ويغلى ويغرز فيه عيدان متخذة من جريد النخل ليثبت فيها السكر وما يخرج منه من عسل، ويغلى القدر ويدفن في زبل

¹ موقع: <https://www.webteb.com>

² محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، 73.

³ ابن القف الكركي، جامع الغرض في حفظ الصحة ودفع المرض، المصدر السابق، ص 107. / نبيل محمد عبد العزيز، المطبخ السلطاني زمن الأيوبيين والمماليك، مكتبة الأنجلو المصرية، القاهرة، مصر، د. ت، ص 16. 19.

⁴ المجموع شرح المذهب، المصدر السابق، ص 107. 108. / طه أبو سديرة، الحرف والصناعات في مصر الإسلامية، المرجع السابق، ص 362.

إلى حين يجمد على العيدان، فينتج منه أنواع: أبيض ومنه أحمر ومنه أشقر؛ وأجوده الأبيض الصافي¹.

كل مرة يحصل على سكر أنقى من المرة السابقة حتى يصل إلى سكر شديد النقاء يعرف بالسكر البياض؛ وطريقة صنعه أن يؤخذ السكر قبل تنقيته فيطبخ حتى يحمّر لونه ويجمد، ومن السكر أجوده وأشدّه بَيَاضًا يطلق عليه " فوارد، الإفراد"²؛ ويكون هذا النوع من السكر نسبيا من نصيب النبلاء والأثرياء الذين أرادوه نقيا، وحلو المذاق، وناصعا قدر الإمكان، وقد عرف المصريون كيفية تلبية هذه الحاجة لمن كانوا قادرين على دفع تكلفته³. يبدو أن عملية التكرير تلك قد أُخذ منها أيضا نوع اسمه "السكر المكرر"⁴، وأتوقع أن يكون من نفس نوع السكر الأسود والأحمر؛ لأن النقي منه يعرف بالسكر الأبيض الناصع اللون، وهو يقارب "السكر الأحمر" في الجودة⁵.

ومن السكر الأبيض يوجد نوع صلب على درجة عالية من النقاء والبياض الناصع ما أطلق عليه باسم "السكر الطبرزد الأبيض"⁶، كما يعرف بـ "السكر اليابس" أو "سكر النبات"⁷؛ وهو مكرر أعيد طبخه مع 10 أكواب لبن حليب وماء ويغلى⁸، ويترك يوما وليلة، ثم يغلى مرة ثانية حتى يغلظ قوامه ثم يترك ليجف بينما يصفى من عسله الذي يرشح منه⁹. وكان

¹ ابن القف الكركي، جامع الغرض في حفظ الصحة ودفع المرض، المصدر السابق، ص 106. 107.

² المصدر نفسه، ص 107. / السبكي ابن تقي (ت 771هـ)، طبقات الشافعية الكبرى، تحقيق: محمود محمد الطناحي، عبد الفتاح محمد الحلو، هجر للطباعة والنشر والتوزيع، ط2، 1413هـ، 53/3. / ابراهيم مصطفى وآخرون، المعجم الوسيط، 680/2.

³ مارك أرونسون، مارينا بودوس، كيف غير السكر العالم؟، المرجع السابق، ص 20.

⁴ السبكي ابن تقي، طبقات الشافعية الكبرى، المصدر السابق، 374/10. وقيل فيه:

لقد سمعت بسكر من فظلكم فعاكم أن تجعلوه مكررا . القلقشندي، صبح الأعشى، المصدر السابق، 313/3. 91/4.

⁵ ابن الحاج، المدخل، المصدر السابق، 149/4. 152.

⁶ الطَّبْرُزْدُ: مُعَرَّبٌ: والطَّبْرُ؛ باللغة الفارسية الفأس، ولذلك يسمى السَّكَّر الصَّلْب بالطَّبْرُزْدُ: يعني الذي يكسر بالفأس. الفيروزآبادي، القاموس المحيط، 335. قيل فيه: ماء كقطع السَّكَّر الطَّبْرُزْد وذوب شهد سائلا في جمد.

النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 40/11.

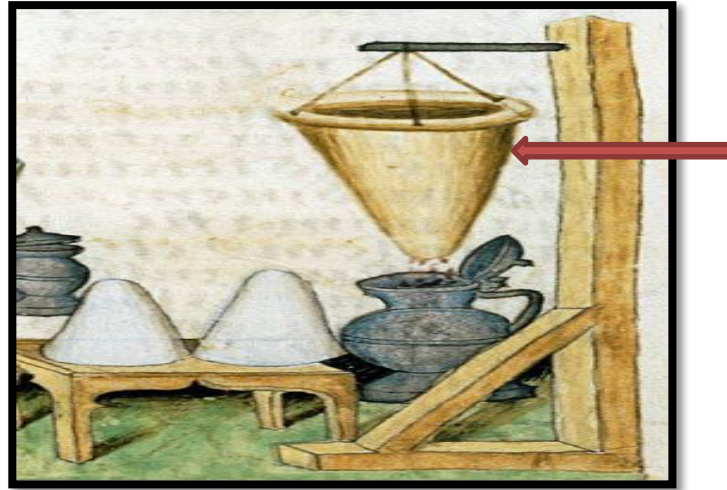
⁷ عطار الهاروني أبو نصر، منهاج الدكان ودستور الأعيان في أعمال وتراكيب الأدوية النافعة للأبدان، تحقيق: حسن عاصي، دار المناهل، ط1، بيروت، لبنان، 1992م، ص 139. / القلقشندي، صبح الأعشى، 313/3.

⁸ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 73.

⁹ طه أبو سديرة، الحرف والصناعات في مصر الإسلامية، المرجع السابق، ص 359.

المصريون يطبخونه بماء الورد أو ماء البنفسج أو "من مغلي السكر كثيف القوام، ولا يحتوي على أي شراب، فكانت جودته عالية وواحد من أفضل وأقوى أنواع السكر"¹، ونتصور أنه نفس النوع الذي أشار إليه ابن الحاج²؛ عندما ذكر أن في الصعيد سكرًا يطلقون عليه "القُطّي" وهو السكر السالم الخالي من الشوائب.

والأقماع المستخدمة في تكرير السكر نسب إليها شكل من أشكال السكر المصري النقي وهو "الأبلوج"³؛ حيث كان شكلاً مخروطياً متسع من أعلى ويأخذ في الضيق كلما اتجه للأسفل، وقد لقب محمد بن عمر بن حماد شمس الدين الظافري "الأبلوج" لأنه كان يعمم بعمامة تشبه أبلوج السكر فاشتهر بذلك⁴، وهذا يدل على مدى تأثير السكر وأشكاله على الناس خلال تلك الحقبة حتى يلقبوا من تشابهت عمامته بأبلوج السكر بالأبلوج.



شكل القمع المستخدم في تكرير السكر الذي يأخذ شكل المخروط (الأبلوج)⁵.

بالنسبة لبلاد الشام فنجد أنها تعمل نفس الأنواع الموجودة في مصر بالتقريب؛ فقد كان أهل نابلس يسمون ما يصنعونه من السكر "تاصفا"⁶، فعندما سيطر الصليبيون على منطقة الأغوار الشمالية والجنوبية وجهوا عنايتهم بصناعة السكر، وتمكنوا من إنتاج صنف ذو

¹) Paulina Lewicka, Food and foodways of medieval cairenes, aspects of life in an islamic metropolis of the eastern mediterranean, Brill, Aug 25, 2011, p303.

² المدخل، المصدر السابق، 154/4.

³ ابن الأثير، الكامل في التاريخ، المصدر السابق، 406/10.

⁴ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 73.

⁵) https://ar.wikipedia.org/wiki/Sugar_factory.png

⁶ المقدسي، أحسن التقاسيم، المصدر السابق، ص 184.

نوعية جيدة يمتاز بنعومته وبياضه الشديد أطلق عليه "سكر مونتريال" أو سكر الكرك والشوبك¹، وعلى العموم يوجد في الشام سكر أبيض وأصفر وأسود².

في ختام هذا المبحث أستنتج أن هذه الأصناف من الأقصاب وأنواع السكر المختلفة ماهي إلا دليل على التطور الصناعي الذي شهدته كل من مصر وبلاد الشام في الفترة محل الدراسة والتي ساهمت في لفت الانتباه أكثر لهذه المادة التي أصبحت من أساسيات الغذاء اليومي في حياة الناس وفي مختلف طبقات المجتمع، والتي ستأثر إيجاباً على اقتصاديات البلدين بطريقة غير مباشرة، فهذا التنوع في جودة السكر ووفرته يسمح للجميع بشرائه؛ ما يحفز على تطوير أنواع أكثر من السكر والسعي إلى إنتاج أشكال مختلفة منه ذو نوعية عالية لتتماشى واحتياجات المجتمع المصري والشامي.

¹ يوسف حسن سلامة غوانمة، تاريخ منطقة شرقي الأردن في عصر دولة المماليك الأولى، رسالة مقدمة لنيل درجة الدكتوراه، قسم التاريخ، جامعة الاسكندرية، مصر، 1978م، ص 314.

² (أبو البقاء البديري، نزهة الأنام في محاسن الشام، المصدر السابق، ص 210.

المبحث 02: العوامل المساهمة في تطوير صناعة السكر

لاحظنا من خلال ما تم عرضه في المباحث السابقة بأن إنتاج السكر قد تزايد بشكل كبير وسريع في كل من مصر وبلاد الشام في الفترة الممتدة من ق 4هـ-7هـ/10-13م؛ حتى أصبح هناك أنواع عديدة من السكر سعى من ورائها الناس لتحقيق أرباح طائلة؛ وذلك عن طريق وضع أنظمة محكمة لتسييره والمحافظة على استمراريته وزيادة إنتاجه عاما بعد آخر، وكذلك رغبة في تطوير أنواع أخرى منه تسائر زيادة الطلب عليه؛ حتى أن بعض المدن اشتهرت بسبب صناعتها لسكر ذو جودة فائقة؛ كان ذلك بتظافر العديد من العوامل التي ساعدت وساهمت في تطوير وتحسين صناعته، كان أهمها كالتالي:

1/اقتصادية: ساهمت كثرة الطلب المتزايدة على مادة السكر في التشجيع على إنتاجه¹؛ فهو أولا مادة تسمح بتزويد أسواق مصر والشام وقصر الخليفة الذي يستهلك كميات كبيرة منه يوميا، وثانيا البحث عن منافذ خارجية له؛ حيث يعتبر السكر كتوابل ومنتج مهم في تطوير الأدوية، أين يسعى الغربيون بشكل متزايد للبحث عنه، فيذهبون باتجاه الشام لتحميل البهارات؛ لذلك من الضروري تطوير هذا النشاط من أجل التمكن من إرضاء رغبات المشترين المتزايدة في الداخل والخارج².

لفت ذلك التجار وحتى مسؤولي الدولة والوسطاء، وأصبح الجميع يستثمر في هذا النشاط الجديد³؛ لأنهم هم الوحيدون القادرون على الاستثمار على المدى الطويل ودفع مبالغ كبيرة للتمكن من إنتاج السكر⁴، وواصل التجار الأثرياء والأمراء الذين اجتذبتهم الآفاق الواعدة لهذا النشاط التدخل لتأسيس معامل معدة لإنتاج السكر، والتي تعمل بشكل رئيسي من أجل التصدير⁵.

¹ نسيم زريق جمعة، الاوضاع الاجتماعية في فلسطين، المرجع السابق، ص 117.

² Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p72.

³ *ibid*, p74.

⁴ *ibid*, p284.

⁵ *ibid*, p78.

كما يشارك البقالون وخاصة الأطباء في هذا النشاط؛ فلم يكن هذا الأخير يملك الأسهم في معاصر وأماكن عمل صناعة السكر فقط، وإنما كانوا يشاركون أيضاً في مراحل الإنتاج المختلفة، لتحسين إنتاج السكر وذلك من خلال استخدام تقنيات جديدة¹.

2/ طبية: تعد صناعة السكر إحدى الحرف المتصلة بالغذاء والدواء، ومن الصناعات المهمة في الفترة محل الدراسة؛ لارتباطه ببعض الوصفات الطبية لعلاج بعض الأمراض²؛ حيث يعتبر منتج مهم في تطوير الأدوية³.

أصبحت كميات كبيرة ترسل إلى المستشفيات بشكل دوري لاستخدامها كمكون في العلاج، وذلك بإشراف من الدولة أو الهيئات الدينية والخيرية؛ ففي وثائق مؤرخة تعود إلى سنة 582هـ/1179م، و613هـ/1182م مُنح للاستبتاري خمس الكمية من السكر؛ وذلك بشكل سنوي⁴، وفي وثيقة أخرى مؤرخة سنة 594هـ/1198م إشارة إلى أن ملك القدس "دي لوزينيان" (de lusignan) منح نسبة مئوية من السكر لمستشفى تيوتونيك (نظام التيوتونيك)⁵.

يعود السبب وراء استخدامه كعلاج حسب ما ذكره ابن الأثير⁶ أن الأمراض لما كثرت واشتد الوباء قالت النساء:

"هَذِهِ الْأَمْرَاضُ بَارِدَةٌ، وَالسُّكَّرُ الْأَسْمَرُ حَارٌّ فَيَنْفَعُ مِنْهَا، وَالْأَبْلُوجُ بَارِدٌ يُقَوِّيْهَا، وَتَبْعُهُنَّ الْأَطِبَّاءُ اسْتِمَالَةً لِقُلُوبِهِنَّ وَلِجَهْلِهِمْ، فَغَلَا الْأَسْمَرُ بِهَذَا السَّبَبِ"⁷؛

فاهتم الناس والسلطين بهذه المادة لما وجدوا فيها من علاج للعديد من الأمراض وحتى الأوبئة، وحرصوا على الإشراف على تلك المصانع حتى تكتمل مرحلة صناعته؛ وقد أمدنا دفتر حسابات الحارس الكبير لإدوارد الأول بمعطيات رقمية تشير إلى الكميات الكبيرة من السكر التي كانت ترسل للاستخدام الطبي؛ حيث تم شراء 667 رطلاً من السكر سنة 685هـ/1287م و300 رطل من "السكر الأرجواني" وكمية كبيرة حوالي 1900 رطل من

¹) Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p75.

²) *ibid*, p 42. 43.

³) *ibid*, p72.

⁴) Konstantinos D.Politis, The origins of the sugar industry, *op.cit*, 97. 98.

⁵) *ibid*, p94.

⁶) الكامل في التاريخ، المصدر السابق، 406/10

⁷) نسيم زريق جمعة، الأوضاع الاجتماعية في فلسطين، المرجع السابق، 117.

"السكر الوردي"¹؛ وهنا أسلط الضوء على هذه النقطة المهمة لأبرز المستوى الذي وصل إليه المجتمع آنذاك في صناعة أنواع من السكر ليتبادر إلى ذهنهم تلوينه بألوان مختلفة تتم عن التطور والتقدم الصناعي للسكر.

نلاحظ أن الصليبيين قد أدركوا أن هناك علاقة بين السكر والصحة، لذا استخدموه كغذاء، فضلا عن استخدامه في المستشفيات، وكان لهذا المحصول مردود اقتصادي ناجح، فضلا عن الأرباح الطائلة، إضافة إلى أهميتها في صناعة الأدوية، الأمر الذي جعل صناعته احتكارا ملكيا، وأمرًا تحرص عليه الدولة وتقف على إنتاجه وصناعته².

3/سياسية: كان العصر الفاطمي من العصور الإسلامية التي برزت فيها صناعة السكر، فمصر خلال هذا العصر كانت أحد المراكز الرئيسية للصناعات الإسلامية، ويرجع الفضل في ذلك لبعض السلاطين والأمراء الذين شجعوا الصناعة بوجه عام وصناعة السكر بوجه خاص وعملوا على تقدمها ورفع شأنها، فالأمراء كانوا يتنافسون في امتلاك معاصر ومطابخ القصب، وظل اهتمامهم بصناعة السكر قائما حتى نهاية عصر المماليك الجراكسة³.

ومن جهة أخرى فرضت الحكومة الفاطمية على الفلاحين أن يحملوا قصبهم إليها ليعصر ثم يصنع منه العسل والسكر، كما كانت تفرض عليها الضرائب لتصل في مصر والقاهرة إلى: (3108 ديناراً على دار القند، 32 ديناراً على مربعة العسل، 135 ديناراً على مطابخ السكر⁴؛ إذاً ما يبدو واضحاً وجلياً أن اهتمام الحكومة راجع إلى أنها تجبي مقادير طائلة من وراء مادة السكر⁵.

صحيح أن الدولة الفاطمية كانت تفرض الضرائب على معاصر ومطابخ السكر إلا أن هذا لا ينفي قيامها بالعديد من الأعمال الخيرية؛ فقد أنشأت مؤسسات خيرية تساعد في رعاية المرضى وتقديم الطعام للفقراء، وبناء بيوتات مخصصة لإعداد الوجبات وخاصة الحلويات والمعجنات من أجل توزيعها خلال الاحتفال بالأعياد الكبرى على جميع فئات المجتمع المصري؛ فقد كانت الاحتفالات الكبرى التي يقيمها الخليفة من أكبر المناسبات التي

¹) James Walvin, Histoire du sucre, histoire du monde, *op.cit*, p31.

²) محمد سامي أمطير، الحياة الاقتصادية في بيت المقدس في فترة الحروب الصليبية، المرجع السابق، ص105.

³) محمد السيد مصطفى، طبخ السكر في مصر المملوكية، المرجع السابق، ص 398.

⁴) بدر عبد الرحمن محمد، النشاط التجاري في مصر في العصر الفاطمي، المرجع السابق، ص25.

⁵) حسن إبراهيم حسن، تاريخ الإسلام السياسي والثقافي والاجتماعي، المرجع السابق، ص395.

تصرف فيها كميات كبيرة من السكر أين وجب عليه أن يبدي كرمه وسخائه الكبير من خلال توزيع المواد الغذائية والسكر على الفقراء ولكبار الشخصيات؛ وهي الطريقة التي زاد بها الطلب على السكر بشكل كبير، والتشجيع على التوسع في صناعته¹.

لم تكن الحكومة الأيوبية أقل نشاطاً واهتماماً بصناعة السكر عن سابقتها؛ مما جعلها تحتم على زارعي قصب السكر عصر أقصابهم في معاصرهم المنتشرة في الأقاليم، ولهذا عمل الأيوبيون على العناية بهذه المعاصر وترميمها كل عام وتزويدها بكل ما تحتاجه المعصرة من غلال لعلف الأبقار وتحضير وترتيب من يقوم بعمل الأباليج والقواديس والأمطار وكل ما يلزم المعصرة من أدوات².

كان للوحدة السياسية بين بلاد الشام ومصر كذلك دور كبير في تطوير صناعة السكر وازدهارها³؛ فعند تولي صلاح الدين السلطة في مصر اتخذ إجراءات تستحق اهتماماً كبيراً؛ حيث قام بإلغاء مرسوم عدة إتاوات تقدر بـ 100 ألف دينار؛ التي كانت تفرض على التجار والحرفيين في بلدات الفسطاط والقاهرة⁴.

هذه الإجراءات تهدف إلى إحياء الأنشطة الاقتصادية للبلاد وإعادة المدينتين إلى نفوذهما الصناعي و التجاري، ونشاط السكر كغيره من الأنشطة الأخرى يستفيد من هذا الإعفاء الضريبي: أولاً عائدات ذي القند التي كانت حوالي 3108 ديناراً، ثم سوق السكر 50 ديناراً، وأخيراً ضريبة مفروضة على معامل تكرير السكر تقدر بـ 150 ديناراً⁵؛ هذا الاهتمام والتشجيع من طرفها قد كان له الأثر البالغ في تطور صناعة السكر؛ حيث بلغت مطابخ السكر في الفسطاط وحدها 58 مطبخاً⁶، وفي وثائق أخرى تعود لسنة (644هـ/1185م) و (654هـ/1186م) قرر الملك إعفاء أصحاب المعاصر من ضريبة السكر والعسل " دبس السكر mollasses"⁷.

¹) Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p73.

²) محمد السيد مصطفى، طبخ السكر في مصر المملوكية، المرجع السابق، ص 398.

³) الحمارنة، زراعة قصب السكر وصناعته عند العرب المسلمين، المرجع السابق، 16.

⁴) Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p77.

⁵) *ibid*, p77.

⁶) منى علي داود، الجوانب الاقتصادية في كتاب نزهة المقلتين في أخبار الدولتين لابن الطوير (617هـ)، مجلة مداد الآداب، العدد 18، دت، ص 435.

⁷) Konstantinos D.Politis, The origins of the sugar Industry, *op.cit*, p97. 98.

كانت هذه أهم العوامل والإجراءات التي قامت بها الدولة اتجاه مصانع السكر والتي شجعت على زيادة الإنتاج وتحسين نوعيته بما يتوافق والطلب المتزايد عليه من طرف دار السلطان والأسواق الداخلية والخارجية.

4/ اجتماعية: بدأ المسلمون باستخدام السكر بشكل أكثر ترفاً وفخامة، وقد ارتبط التطور المذهل لهذا النشاط الجديد بشيء من الممارسات والعادات الجديدة التي قدمها وشجعها الفاطميون¹؛ فالعديد من الروائع الفنية المصنوعة من السكر عُرضت في الاحتفالات والمناسبات الدينية والاجتماعية؛ حيث قام الطهاة الذين كانوا يخدمون في القصور بابتكار منحوتات من السكر قابلة للأكل، فيُذكر أن أحد الملوك المسلمين وضع في طاولة وليمته سبعة قصور كبيرة مصنوعة من السكر، بينما عرض حاكم آخر شجرة كاملة مصنوعة من السكر، وبالتالي يمكننا أن نعتبر هذه المادة ترفاً يرتبط بالمسلمين، وعلامة على ثروة وسخاء السلاطين والملوك².

هناك العديد من القصص القديمة لمشايخ وسلاطين يعرضون أشياء منحوتة بعناية للاحتفال بعيد ديني، ففي عام (432هـ/1040م) أفاد مسافر إلى مصر أن السلطان استخدم 73 طنًا من السكر لعمل زخرفة تشمل شجرة كاملة³، كما يذكر كذلك أنه كان يصرف على السكر لمائدة السلطان وحده 50 ألف قنطار؛ وهذا حجم كبير جدا يجعل من أهل هذه الصناعة يسعون إلى توفير كميات ضخمة منه⁴.

ففي المولد النبوي وحده يصرف الخلفاء على الحلويات التي تختص بصناعتها دار الفطرة حوالي 400 رطل حلاوة، في ما يقدر بنحو 20 قنطارا من السكر، ويذكر أنه في سنة 516هـ/1122م، احتقلت الدولة الفاطمية بمولد الخليفة الأمر بأحكام الله فعمل لذلك اليوم نحو 40 صينية حلوى وكعك، كما فرقت 500 رطل حلوى على الفقراء والقراء وأرباب الدولة⁵.

¹)Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p71.

²) مارك أرونسون، مارينا بودوس، كيف غير السكر العالم؟، المرجع السابق، ص 20.

³) James Walvin, Histoire du sucre, histoire du monde, *op.cit*, p35.

⁴) خالد عوده محمد الدليمي، الموارد والنفقات في مصر خلال العصر الفاطمي (358هـ-567هـ/968-1171م)، رسالة

مقدمة لنيل درجة الماجستير في التاريخ، جامعة آل البيت، الأردن، 2017م، ص 88.

⁵) خالد عوده محمد الدليمي، الموارد والنفقات في مصر خلال العصر الفاطمي، المرجع نفسه، ص 113.

بالرغم من أن هذه الكميات مبالغ فيها إلا أنني أستنتج من خلالها المستوى الذي آلت إليه هذه الصناعة نتيجة الاستخدامات الكثيرة له في عمل الحلويات الفائقة، ما شجع على تطوير تقنيات صناعة السكر والتنويع في أشكاله.

يمكن القول بأن السكر أصبح عنصراً أساسياً في طريقة ترتيب المائدة؛ خاصةً للوجبات الرسمية، فقد ظهرت منحوتات السكر جنباً إلى جنب مع الزخارف الزهرية والأواني الفضية الفاخرة في أفخم المنازل¹؛ حيث صنعت في إحداها شجرة تشبه الليمون وضعت على مائدة كانت بكاملها (الأغصان، والأوراق، والثمار) مصنوعة من السكر؛ مما يدل على الدرجة التي وصلت إليه هذه الصناعة من اتقان².

كذلك عمل الأصناف الكثيرة من الحلويات التي يتم توزيعها على عامة الناس في الأعياد والمناسبات الرسمية من دار الفطرة والتي كان مصروفها يتراوح في كل سنة حوالي 10 آلاف دينار يُخصص من هذا المبلغ لشراء السكر، ففي عيد الفطر وحده ينفق على الدار نحو 700 قنطار سكر³؛ وهي كمية ضخمة لاستهلاكها في مناسبات معينة فقط غير أنها تعتبر من العوامل التي ساهمت بشكل كبير في تطوير صناعة السكر والسعي إلى زيادة الإنتاج لمواكبة الطلب عليه.

إضافة إلى العوامل السابقة التي ساهمت في نمو صناعة السكر في كل من مصر وبلاد الشام لتحقيق أرباح جيدة منه من المثير كذلك أن أتساءل عن الجهات الأخرى الفاعلة والمعنية في هذا النشاط.

في الواقع لضمان استمرارية العمل فكر أصحاب تلك المعامل في وقت مبكر جداً في تنظيم نوبات العمل، ولتسريع الإنتاج وتقليل عدد أيام العمل، وهو ما نلاحظه في مصر؛ أين يصفها أصحاب المصافي بالعمل الإجباري حتى في الأعياد (المناسبات الدينية)⁴. كما ساهم تحديث تقنيات جديدة لتصنيع عدة أصناف من السكر في تطوير هذه الصناعة،

¹) James Walvin, Histoire du sucre, histoire du monde, *op.cit*, p38.

²) ريا صالح محمد الوزني، التجارة في الدولة الأيوبية (569-648هـ/1173-1250م)، رسالة مقدمة لنيل درجة الدكتوراه فلسفة في التاريخ الإسلامي والحضارة الإسلامية، جامعة اليرموك، 2014م، ص 101. 102.

³) ابن تغري بردي، النجوم الزاهرة في ملوك مصر والقاهرة، المصدر السابق، 4/122. / المقريزي، الخطط والآثار، المصدر السابق 2/271. / القلقشندي، صبح الأعشى في كتابة الإنشاء، المصدر السابق، 3/602.

⁴) Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p249.

التي تتراوح بين النوعية الجيدة (السكر المكرر ثلاث مرات) وصولاً إلى دبس السكر (بقايا السكر المكرر)¹.

فقد اشتهرت مصر بإنتاجها الضخم للعسل والسكر، أين وُجدت معاصر قصب السكر في الكثير من المدن والقرى المصرية، وعلى إثر ذلك تطورت صناعته وأصبحت خلال القرن 5هـ/11 م القطاع الاقتصادي الثاني من ناحية الأهمية (بعد صناعة النسيج)، وذلك بسبب اعتماد طريقة تكرير عصير قصب السكر بدلاً من الغلي المتكرر له، وبالتالي تحسن طرق تصنيعه وذلك باستخدام الشب والنطرون لتنقية العسل، وهو ما يشير لوجود مصانع كبرى استعملت فيها تلك الطرق المعقدة لتكرير قصب السكر².

من خلال ما تم عرضه من معطيات أستنتج أن العوامل الاجتماعية والطبية كانت من أبرز وأكبر المحفزات على زيادة إنتاج هذه المادة والسعي وراء تطويرها؛ وذلك للاستخدام الضروري والمباشر في العديد من العناصر الطبية؛ أين أصبح يحمل إلى البيمارستانات كميات ضخمة منه لإضافته في المكونات العلاجية، وأصبحت هناك معاهدات رسمية من أجل توفيره بشكل سنوي، أو دوري.

كما بات من العناصر الأساسية في موائد السلاطين والملوك، ودخل في الأطعمة التي تستهلك كميات كبيرة من مادة السكر خاصة في المناسبات والاحتفالات؛ والتي يكون الطلب عليها من طرف الحكام وحتى عامة الشعب بشكل كبير جداً كالحلويات والمشروبات؛ الأمر الذي دفع بأصحاب تلك المعامل إلى السعي وراء تحسين نوعية السكر من خلال تطوير تقنيات صناعته لمواكبة حجم الطلب عليه وتوفير هذه المادة في الأسواق الداخلية والخارجية.

¹) Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p72.

²) ريا صالح محمد الوزني، التجارة في الدولة الأيوبية، المرجع السابق، ص 101. 102.

المبحث 03: مراكز صناعة السكر: طبخ السكر مرتبط بمناطق إنتاج قصبه

كانت صناعة السكر من أبرز الأنشطة الاقتصادية الرئيسة في كل من مصر وبلاد الشام خاصة في الفترة محل الدراسة؛ وهو ما تؤكد مختلف النصوص التاريخية الوصفية منها والإخبارية التي تمكنت من الاطلاع عليها، أين توضح امتداد هذه الصناعة في مختلف الأقاليم تقريبا، ويعود ذلك إلى انتشار زراعته بكثرة؛ فالمصانع غالبا ما تقام في نفس أماكن زراعته، وهذه العملية الصناعية تمشي بالتوازي مع العملية الزراعية له، ويكون مردوده الصناعي مقترن كذلك بالكمية المنتجة من القصب والذي يلعب دورا كبيرا في نسبة السكر المصنع، ولمعرفة الوضع الاقتصادي للسكر في تلك الفترة يجب أن ألقي نظرة على عدد المصانع التي كانت موجودة آنذاك والمراكز المخصصة لهذه العملية الصناعية في كلا الإقليمين، وأقدم صورة عبارة عن مخطط لانتشار تلك المعاصر والمطابخ؛ التي ساهمت في دفع عجلة اقتصاد البلدين.

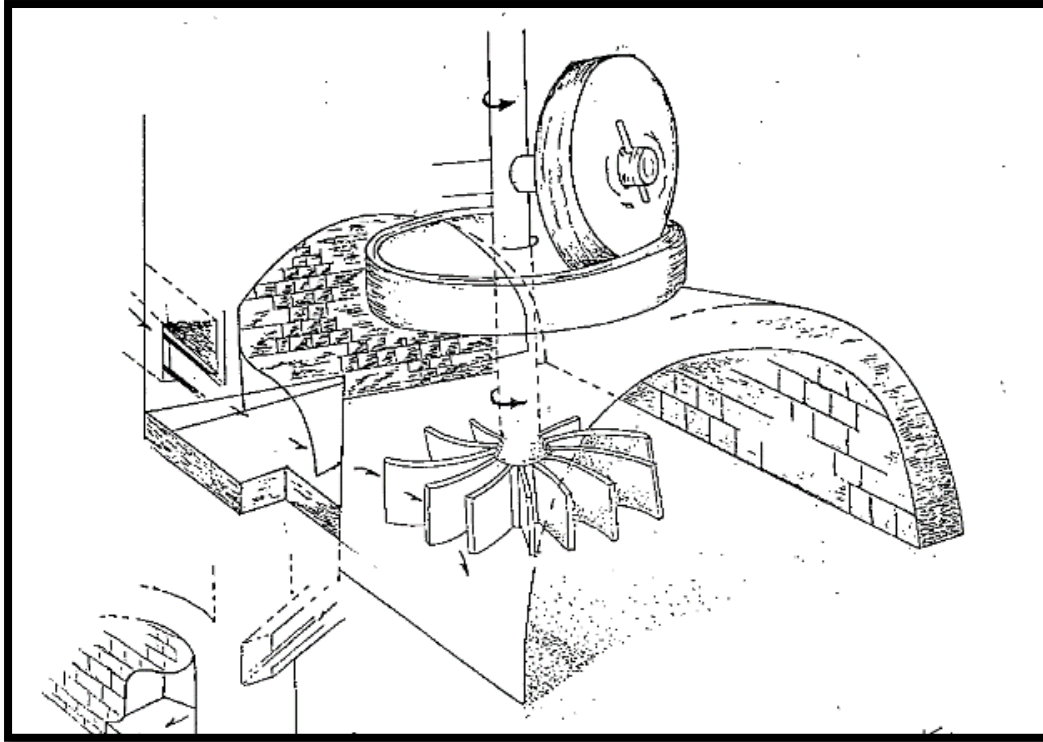
قبل التطرق لعرض أهم مراكز صناعة السكر في مصر وبلاد الشام تجدر الإشارة أولا إلى الاسم الاصطلاحي الذي أُطلق على تلك المصانع في ذلك الوقت؛ حيث عرفت بأسماء مختلفة منها "المسابك" أو "المطابخ"؛ وهو مكان الطبخ وقد أطلق "مطبخ" على معمل أو مصنع السكر وكان هو اللفظ السائد على مكان صنع السكر، ويكون عادة ملحقا بـ "معصرة القصب"¹. و"المعصرة"؛ مكان عبارة عن بناء واسع مقوس، والمعصرة الكبرى تقوم في الوسط، عليه تقوم المعصرة الدائرية الكبرى التي يحركها الدواب وفيها ثقب قائم لينزل السائل، وآخر يفرز القصب المعصور، وقد تكون المعصرة ملحقة ببناء ولكن في الغالب تكون بناء مستقلا قائما بذاته²، وانتشرت مصانع السكر والعسل في مصر والشام بكثرة حتى أصبح يصدر منه إلى الخارج بكميات هائلة³.

¹ الجوهري إسماعيل بن حماد، الصحاح تاج اللغة وصحاح العربية، تحقيق: أحمد عبد الغفور عطار، دار العلم للملايين، بيروت، ط4، 1987 م، ج1، ص426. / محمد محمد أمين، ليلي علي إبراهيم، المصطلحات المعمارية في الوثائق المملوكية (648-923هـ/1250-1517م)، دار النشر بالجامعة الأمريكية، القاهرة، ط1، 1990م، ص109.

² صالح الحمارنة، زراعة قصب السكر وصناعاته عند العرب المسلمين، المرجع السابق، ص16. / محمد محمد أمين، ليلي علي إبراهيم، المصطلحات المعمارية، المرجع السابق، ص110.

³ البكري أبو عبيد الله، المسالك والممالك، دار الغرب الإسلامي، 1992م، 618/2. / الإدريسي، نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، المصدر السابق، 126/1. 131. / الحموي، معجم البلدان، المصدر السابق، 79/1.

Willy Verheye, Growth and production of sugarcane, *op.cit*, p 01.



صورة تقريبية للشكل الذي تكون عليه "معصرة"¹

تناولت مصادر العصور الإسلامية الوسطى "مصانع السكر"، والتسميات المحلية لها والتي تدل على الأصول العربية لهذه الصناعة، فمرة نجد البكري يشير إليها باسم "معاصر السكر"، في حين يذكرها ياقوت الحموي باسم "مطابخ السكر"²، كما أطلق عليها كذلك "دار السكر"³، و"مطابخ السكر"⁴.

ولا تزال تسمية "طواحين السكر" في المواقع الأثرية شاهدة على عراقية وأصالة التسمية العربية؛ مثل "طواحين السكر في أريحا"، و"طواحين السكر" في غور الصافي بالأردن؛ التي بقيت على ألسنة الناس إلى يومنا هذا وهو ما لمستته ووقفت عليه في زيارتي الميدانية للموقع الأثري .

¹ ربي أبو دلو، "معاصر السكر في غور الأردن، المرجع السابق، ص49.

² البكري، المغرب في ذكر بلاد أفريقيا والمغرب، يطلب من مكتبة المثنى، بغداد، المطبعة الحكومية، الجزائر، 1857م، ص 2. /ياقوت الحموي، معجم البلدان، 251/1. / حمدان طه، إنتاج السكر في أريحا، مركز دراسات التراث والمجتمع الفلسطيني، العدد 54، فلسطين، 2012م، 94.

³ أبو شامة أبو القاسم شهاب الدين المقدسي الدمشقي، الروضتين في أخبار الدولتين النورية والصلاحية، تحقيق: ابراهيم الزبيق، مؤسسة الرسالة، بيروت، ط1، 1997م، 311/3.

⁴ ابن دقماق، الانتصار لوساطة عقد الأمصار في تاريخ مصر وجغرافيتها، المكتب التجاري، بيروت، لبنان، 41/1. 46.

الفصل الثاني: صناعة وإنتاج مادة السكر: رحلة من حقول قصب السكر إلى إشباع رغبات متزايدة



صورة تشير إلى تسمية المكان بـ "طواحين السكر" بأريحا¹ صورة تشير إلى موقع "طواحين السكر بغور الصافي"² بعد ذلك أصبحت "مصانع السكر" من ضمن التسميات التي يمكن إطلاقها على أماكن إنتاج السكر؛ بسبب مرور عملية تكرير العصير الناتج من القصب على عدة مراحل، وهي الخطوات التي يمر بها تصنيع هذا المحصول الزراعي الهام³.



صورة تشير إلى تسمية أماكن إنتاج السكر بـ "مصنع قصب السكر"⁴.

¹ طواحين السكر بأريحا، من موقع دنيا الوطن (<http://www.alwatanvoice.com>)

² من تصوير الباحثة: يوم 2023/11/28م.

³ عبد الرحمن المغربي، قصب السكر في فلسطين، المرجع السابق، ص732.

⁴ من تصوير الباحثة: يوم 2023/11/28م.

اهتم المسلمون بالصناعات المرتبطة بالإنتاج الزراعي ومنها صناعة السكر¹؛ التي حظيت باهتمام كبير من طرف ملاك الأراضي أين تم إنشاء العديد من المطابخ والطواحين الخاصة بهذا المحصول، وتلك الأقباص ومعاصرها تختلف بحسب الأماكن والنواحي في بلاد الشام، كما تختلف أيضا في الأقاليم المصرية بحسب الأعمال والنواحي والأراضي²؛ أي أن لكل منطقة مناخها الخاص بها الذي يسمح بزراعة مساحة معينة من قصب السكر، ومن خلالها تحدد أعداد المعاصر والمطابخ الخاصة بإنتاجه، كما أن خاصية الناحية كذلك تحدد نسبة الزراعة وعدد المصانع؛ فهناك فرق بين المدن الكبرى وإنتاجها الفلاحي وبين القرى، كما يوجد اختلاف بين الملكية الفردية والعامية؛ فإمكانيات الدولة تفوق إمكانيات الأفراد في بناء المعاصر والمطابخ، فالعدد هنا يحدد من خلال هذه المعايير.

بالنسبة لمصر فقد كانت من أهم المراكز الصناعية للسكر في الفترة محل الدراسة؛ وذلك بسبب توفر مزارع قصب السكر كما أشرنا في المباحث السابقة؛ لذلك فمن المتوقع أن تنتشر في مدنها معاصر أو مطابخ للسكر.

غير أن الباحث يعاني شحا وثائقيا فيما يخص الجانب التاريخي لبناء تلك المعاصر والمطابخ؛ فبالرغم من انتشار ثقافة السكر في مصر وبلاد الشام في فترة زمنية مبكرة جدا (مع بداية القرن 2-3هـ/8-9م) إلا أننا لا نجد إشارات واضحة عن قيام صناعة خاصة بمادة السكر في تلك الفترة، والمعطيات التي بين أيدينا تعود إلى القرن الرابع وبداية القرن الخامس هجرة (10-11م) وما بعده تقريبا، وأفترض أن السبب وراء ذلك هو العدد الضئيل لتلك المعاصر في بداية الأمر التي لا تسمح للقول بأن صناعة السكر كانت نشاط صناعي قائم بذاته، ومع مرور الوقت وانتباه الصناع والحرفيين للدور الاقتصادي الكبير الذي لعبه السكر، وتدخل الدولة بات هناك عدد كبير من المصانع التي لفت انتباه الرحالة والجغرافيين

¹ (فؤاد عبد الله العمر، مقدمة في تاريخ الاقتصاد الإسلامي وتطوره، البنك الإسلامي للتنمية، المعهد الإسلامي للبحوث

والتدريب، 1424هـ، 2003م، ص159. / Mohamed Ouerfelli, Le sucre, op.cit, p70

² (النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 264/2.

على وجه الخصوص؛ حيث كانت رحلاتهم أو ملاحظاتهم مادة أساسية في إثراء بحثنا بمعلومات حول عدد تلك المطابخ، وأماكن انتشارها على مستوى البلدين.

ومن خلال الوثائق والمعطيات التي أتاحت لي اتضح أن معاصر قصب السكر كانت تنتشر على وجه الخصوص على ضفاف النيل (شرقي وغربي النيل وما جاوره)، وفي قرى الصعيد ومدنه؛ أين زُرِع بها آلاف الأفدنة من القصب¹. ولا تزال شهادات الجغرافيين مهما كانت مجزأة تقدم لنا معلومات مهمة لتحديد المراكز الرئيسية التي تطورت فيها صناعة السكر في صعيد مصر، وذلك لتوفر المياه التي تستطيع من خلالها تلك المعاصر من إنتاج كميات كبيرة من السكر؛ لأن بعضها يعمل بقوة المياه كما سوف نعرض لاحقاً.

ذكر ابن حوقل² العديد من الجهات المشهورة بكثرة قصب السكر، والمعاصر اللازمة لعصره؛ ومن هذه الجهات على سبيل المثال يوجد من منطقة "بباق" إلى "الصافية" ضيعة كبيرة كثيرة قصب السكر وبها أكثر من معصرة؛ مما يعني أنها تحتوي على عدد من المعاصر الخاصة بالسكر، ومن الصافية إلى (دمى جمول) "دمنجمول" كذلك ضيعة أخرى كبيرة عُرفت بقصب السكر والمعاصر، وكان يصنع فيها السكر والقند³، كما كان في "البلينا" عدة مسابك للسكر⁴.

بالإضافة إلى "مدينة قفط"؛ التي كان بها أربعون مسبكاً للسكر، وست معاصر للقصب⁵؛ وقد اشتهرت هذه المدينة بكثرة ما بها من مسابك السكر ومعاصره حتى أصبح السكر الجيد ينسب إليها ويسمى "قفطي"⁶، وهذا العدد يوضح بداية تمركز صناعة السكر وبداية اهتمام الأهالي بهذا النشاط الصناعي الذي استقطب في وقت وجيز العديد من

¹ ابن مماتي، قوانين الدواوين، المصدر السابق، ص 266. 267.

² صورة الأرض، المصدر السابق، ص 142.

³ ابن حوقل، المسالك والممالك، المصدر السابق، ص 93.

⁴ "البلينا": عُرِف أهلها بصناعة الحلوى لتوفرها على الكثير من مزارع قصب السكر وعدة مسابك للسكر. ابن حوقل، صورة الأرض، 132/1. /الإدريسي، نزهة المشتاق، 126/1. /عاصم محمد رزق، مراكز الصناعة في مصر الإسلامية، ص 214.

⁵ بدر عبد الرحمن محمد، النشاط التجاري في مصر في العصر الفاطمي، المرجع السابق، 24. / محمد رمزي، القاموس الجغرافي للبلاد المصرية، 4 / 177. / صبحي عبد المنعم، تاريخ مصر السياسي والحضاري، ص 213.

⁶ سعيد عبد الفتاح عاشور، سعد زغلول عبد الحميد، أحمد مختار العبادي، دراسات في تاريخ الحضارة الإسلامية العربية، المرجع السابق، ص 446.

الصناع؛ وهو ما تؤكد شواهد القبور في مدينة "أسوان"؛ أين وجد على شاهد من القرن (ق3هـ/9م)، وقد ورد فيه اسم "أمّني بنت يوسف العسال"؛ الذي يبين اشتغال الحرفيين في أسوان بصناعة السكر¹.

ومع العصر الفاطمي لاحظنا بداية ارتفاع محسوس في عدد المعاصر؛ وقد ضربت "سمهود"² بسهم وافر في ذلك؛ أين أُقيم بها في سنة 400هـ/1099م سبعة عشر حجرا لعصر القصب؛ وهو ما ذكره الإدفوي والمقريزي³؛ فكان لكثرتها أن حُصر نشاطها في هذا المجال فقط⁴، وتوفر فيها الإنتاج ورخصت أسعار الحلوى وكثرت أسواقها⁵.

ويبدو أن دور اليهود في نمو صناعة السكر في الفسطاط مهم جدا خاصة في القرن 4هـ/10م؛ أين أصبحت من الحرف التي يمارسها العديد من أعضاء هذا المجتمع، وينسب اسم السكري إلى العديد من أتباع الديانة اليهودية لتعيين خبراء السكر؛ وفي هذا السياق يُذكر كل من الطبيب اليهودي "أبو المحاسني يافث بن جوشيا" وتاجر السكر "العز بن أبي المعاني" أنهم أداروا مصفاة معا لعدة سنوات⁶.

طورت مصر الفاطمية مع الوقت زراعة قصب السكر وتصنيعه؛ أين كانت هناك 11 معصرة سكر في "منلاوي" وحدها (ملوي)⁷، وعدد آخر من المطابخ⁸؛ حيث اشتهرت هذه المدينة منذ القدم بالعديد من الحرف والصناعات، وقد احترف أهلها صناعة السكر وأصبحوا يصنعون منه العسل⁹؛ وهذا يفسر انطلاق هذا النشاط الصناعي بشكل جديد تدخل في

¹ محمد عطية، الطوائف الحرفية ودورها في الحياة العامة في مصر في عصر الدولة الفاطمية، المرجع السابق، ص166.

² سُمهود؛ أو سَمهود: قرية كبيرة علي شاطئ غربي النيل بالصعيد، وهي كثيرة المعاصر لقصب السكر. ياقوت الحموي، معجم البلدان، المصدر السابق، 255/3.

³ الطالع السعيد الجامع أسماء نجباء الصعيد، تحقيق: سعد محمد حسن، الدار المصرية، د.ط، 1966م، ص18.10. / الخطط والآثار، المصدر السابق، 376/1.

⁴ عاصم محمد رزق، مراكز الصناعة في مصر الإسلامية، المرجع السابق، ص271.

⁵ سالم شافعي محمود، أهل الذمة في مصر في العصر الفاطمي، المرجع السابق، ص143.

⁶ Mohamed Ouerfelli, Le sucre, op.cit, p75.

⁷ ومن عوائدهم أنهم يسمحون للفقراء بالدخول للمعصرة وأخذ القليل من السكر الذي يطبخ في الخبز. المقريزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 376/1. / محمد رمزي، القاموس الجغرافي للبلاد المصرية، المرجع السابق، 68/4.

⁸ Serge Bouchet, Sucrer au moyen âge, op.cit, p03.

⁹ سعيد مغاوري محمد، الألقاب وأسماء الحرف والوظائف في ضوء البرديات العربية، دار الكتب والوثائق البردية، 1421هـ/2000م، 211/1.

تصنيعه تقنيات جديدة ومختلفة وينتج منه أنواع أخرى من المواد الغذائية التي يحتاجها الفرد في حياته اليومية، وتحوله من مادة صلبة تأخذ شكل حبيبات إلى مادة سائلة تنافس النوع الأصلي في الجودة (العسل).

بشكل عام فقد حظيت المدن والقرى المنتشرة على ضفتي النيل وفي الصعيد بعدد كبير من مسابك ومعاصر للسكر كما أشرنا سابقاً، وسوف أذكر أهم تلك المناطق: مدينة "أسيوط" التي تقع بالجانب الغربي من النيل واشتهرت بأنها "أكثر بلاد الله قصب السكر"؛ لذا ازدهرت فيها هذه الصناعة، وكان يعمل "بها سائر أنواع السكر"¹ ومنها يحمل إلى سائر البلدان والأقاليم، وكان "بقوص"² أربعون مسبكاً للسكر، وست معاصر للقصب ويخدم الدار الواحدة منها مائة رجل³؛ وقد اشتهرت به منذ القرن 3هـ/9م إلا أنه انتشر بكثرة منذ العصر الفاطمي لشدة الطلب على السكر والحلوى⁴.

وجهة "ترنوط"⁵ - على فرع رشيد - أين كان بها كثير من طواحين السكر⁶، بالإضافة إلى قرى منخفض الفيوم؛ أين كانت تنتشر هذه المعاصر وسط مزارع القصب أو بالقرب منها⁷؛ وذلك توفيراً في تكلفة النقل وحفاظاً على ما يفقده القصب بالبخار والجفاف في أثناء النقل⁸؛

¹ إسلام الشافعي محمود، أهل الزمة في مصر في العصر الفاطمي، المرجع السابق، ص 142.

² قُوص: مدينة بنيت مكان مدينة قفط بعد أن خربت، وهي على ساحل النيل من الجانب الشرقي. الإدريسي، نزهة المشتاق، المصدر السابق، 128/1.

³ أبو عبيد البكري، المسالك والممالك، المصدر السابق، 617/2.

⁴ محمد محمود إدريس، تاريخ الحضارة الإسلامية في مصر في العصر الفاطمي، مكتبة نهضة الشرق، جامعة القاهرة، مصر، دت، ص 158.

⁵ ترنوط: قرية تقع على النيل، بها أسواق كثيرة، وبها معاصر سكر، مكانها الآن كوم حمادة بمحافظة البحيرة. البكري،

المسالك والممالك، المصدر السابق، 646/2. / محمد رمزي، القاموس الجغرافي، المرجع السابق، 331/2.

⁶ البكري، المغرب في ذكر بلاد أفريقيا والمغرب، المصدر السابق، ص 2. / محمد عطية، الطوائف الحرفية ودورها في الحياة العامة في مصر في عصر الدولة الفاطمية، المرجع السابق، ص 166. مكانها الآن كوم حمادة بمحافظة البحيرة.

البكري، المسالك والممالك، المصدر السابق، 646/2. / محمد رمزي، القاموس الجغرافي، 331/2.

⁷ البكري، المسالك والممالك، 618/2. / الإدريسي، نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، 126، 131/1. / أنس أحمد ذياب، التاريخ الاقتصادي للعصر الأيوبي، ص 182.

⁸ طه حسن الزعاير، الصناعات والحرف في جنوب بلاد الشام في العصرين الأيوبي والمملوكي (الأردن وفلسطين)، 569هـ-923هـ/1173-1517م، وزارة الثقافة، ط 1، 2021م، ص 64.

Alfa Arate, Extraction et raffinage du sucre de canne, op.cit, p09.

هذا يعطينا صورة عن طبيعة العمل والنظام الهائل لتلك المصانع في ذلك الوقت عندما كانت العديد من الدول المجاورة لبلاد الشام ومصر وحتى الدول الأوروبية لا تزال تستورد مادة السكر، وبعضها لم يتعرف على طريقة صناعته إلا في فترات متأخرة من القرون الوسطى، ويبين أهمية هذه المادة في المجال الصناعي لما تقوم به من تنشيط للحركة الاقتصادية للبلدين بصفة عامة، وما تدره من أرباح على أصحاب تلك المصانع بصفة خاصة.

استمر نشاط تلك المطابخ والمعاصر خلال العصر الأيوبي؛ فرغم الحروب إلا أن الدولة قد اهتمت بالقطاع الاقتصادي كما أشرنا في الفصل السابق، وبقيت المدن التي كانت خلال العصر الفاطمي تنتج كميات كبيرة من السكر؛ وذلك من خلال إشارات الرحالة والجغرافيين الذين زاروا نفس الأماكن فيما بعد، فيفهم منها أن المدينة أو القرية استمرت في نشاطها الصناعي لمادة السكر.

ففي "أبنود"¹ وُجد عدد من المعاصر والمطابخ، في حين كان في "نقادة"² معصرة واحدة للقصب فقط³، وانتشرت زراعة وصناعة السكر في "دشنا" التي تحدث عنها ياقوت الحموي قائلا: "وكانت دشنا ذات بساتين ومعاصر لقصب السكر"⁴. أما مدينة ترفة وسمسطا فقد اشتهرتا بصناعة السكر والفانيد بكميات هائلة جدا؛ حيث حققت اكتفاءها الذاتي واستغنت بهما عن غيرها من المدن⁵، بل وتصدرهما إلى سائر المناطق المجاورة لها⁶، وهو ما عُرفت به مدينة "السوس" أيضا؛ حيث عُمل من مزارعها كميات كبيرة وأشكال مختلفة من السكر⁷؛

¹ أبْنُود: من قرى الصعيد، ذات بساتين ونخل، ومعاصر السَّكَّر. ياقوت الحموي، معجم البلدان، المصدر السابق، 79/1.

² نَقَّادَة: من القرى القديمة من العمال القوصية. محمد رمزي، القاموس الجغرافي للبلاد المصرية، 189/4.

³ ياقوت الحموي، معجم البلدان، المصدر السابق، 79/1.

⁴ دِشْنَا: وفي معجم البلدان: دِشْنَى: بلد بصعيد مصر بشرقى النيل. معجم البلدان، المصدر نفسه، 456/2.

⁵ الإدريسي، نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، المصدر السابق، 120/1. / صبحي عبد المنعم، تاريخ مصر، المرجع السابق، ص 213.

⁶ عاصم محمد رزق، مراكز الصناعة في مصر الإسلامية، المرجع السابق، ص 214.

⁷ الإدريسي، نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، المصدر السابق، ص 396.

التي يمكن أن تغنيها عن استيراده من المدن المجاورة كما نشيد بالذكر كل من "مدينة شنشا" و"منية العلق"¹؛ اللتان عُرف عنهما كثرة المزارع والمعاصر الخاصة بقصب السكر².

لاحظت أن المصادر لم تذكر عدد محدد لتلك المصانع والمطابخ في كثير من الأحيان وإنما اكتفت بالإشارة إليهم بشكل عام بقولهم "كانت كثيرة المعاصر"، ولذلك تفسير: إما أن يكون نقلا عن مصدر سابق ولم يعاين ذلك بنفسه، أو أنه مر حقيقة على تلك المدن ولكنه دون ما سمع من أهلها فقط، وهناك احتمال آخر يفيد بأنه لم يزر المنطقة بأكملها ليتمكن من عدّ جميع المعاصر والمسالك وإنما اكتفى بما شاهده وتحدث عنهم بشكل عام.

غير أن ذلك لا ينفي وجود معطيات رقمية في بعض الأحيان تفيد في إعطاء عدد واضح للمصانع والمطابخ التي كانت قائمة ونشطة في ذلك الوقت؛ فعند الحديث عن مدينة "الفسطاط" مثلا تفيد تلك الوثائق الإخبارية في اعتماد هذه المدينة على المنتجات الزراعية في النشاط الصناعي؛ ومن بينها صناعة السكر والعسل³، وأن مطابخ السكر فيها وحدها قد بلغت 58 مطبخا أهليا؛ إلى جانب 7 من المطابخ السلطانية⁴؛ وقد أدى تركيز تلك الأنشطة التجارية والحرفية في الفسطاط إلى نقص المباني؛ حيث تم تحويل أي منزل مباع أو مهجور إلى ورشة عمل لصنع السكر⁵.

اعتمدت "تنيس"⁶ كذلك بشكل أساسي على المنتجات الزراعية في الصناعة ونخص بالذكر صناعة السكر التي عرفت وجود كم هائل من المعاصر في هذه المدينة؛ حيث وصلت إلى 100 معصرة⁷؛ وعدد تلك المعاصر يحيلني إلى تصور الكميات الهائلة والكبيرة

¹ منية العلق: هي التي تعرف اليوم باسم ميت الخولي عبد الله، بمركز فارسكور، من أعمال الدقهلية. محمد رمزي، القاموس الجغرافي للبلاد المصرية، 434/1، واليوم تتبع مركز الزرقا.

² الإدريسي، نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، المصدر السابق، ص 335. 339.

³ سعيد المغاوري محمد، الألقاب وأسماء الحرف والوظائف في ضوء البرديات العربية، المرجع السابق، ص 278. Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p74.

⁴ ابن دقماق، الانتصار لواسطة عقد الأمصار في تاريخ مصر وجغرافيتها، المكتب التجاري، بيروت، لبنان، 41/4. 42. 43. 44. 45. 46. / المقرئ، الخطط والآثار، المصدر السابق، 343/1. / سيف عبد حسين، الصناعات والحرف والمهن في مصر المملوكية (648هـ-923هـ/1250-1517م)، مجلة ديالي، العدد 60، جامعة تكريت، 2013م، ص 07.

⁵ Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p74.

⁶ تنيس: مدينة قديمة بالقرب من البحر، وأهلها أكثرهم صناع وحرفيين. مؤلف مجهول، الاستبصار في عجائب الأمصار، ص 87. / محمد رمزي، القاموس الجغرافي للبلاد المصرية، المرجع السابق، 197/1.

⁷ عاصم محمد رزق عبد الرحمان، مراكز الصناعة في مصر الإسلامية، المرجع السابق، ص 175.

من السكر المنتجة يوميا والتي تساهم في دفع عجلة اقتصاد البلاد وتزيد من حركية النشاط الصناعي للمنطقة بصفة خاصة، بغض النظر عن اليد العاملة في تلك المطابخ، والنظام الداخلي المتناسق؛ حيث يشير ذلك إلى كثرة الصانع والحرفيين المختصين بهذه الصناعة، كما يدفعني أيضا إلى توقع وجود العديد من العقود المبرمة مع التجار وأصحاب المحلات التجارية داخل الأسواق ما يساهم في زيادة النشاط التجاري كذلك.

ومن مراكز هذه الصناعة في الوجه البحري أو الدلتا أيضاً نجد مدينة "دمياط"؛ التي اشتهرت بصناعة السكر؛ وذلك لوجود مزارع القصب بالقرب منها في دلتا النيل¹، كما اشتهر إقليم الفيوم بوجود المعاصر والمطابخ الخاصة بإنتاج السكر، وعلى رأسه مدينة "الفيوم" التي كان بها معاصر للقصب ومسابك للسكر²، نظرا لأنها كانت من بين المدن التي كثرت فيها زراعة القصب³، وقد قدم لنا النابلسي معلومات مهمة جدا في هذا السياق والتي اعطت صورة عن البلدات والقرى التي كان أهلها يستخدمون فيها أنواع من المعاصر، مع مساحة الأراضي التي زرعت قسبا وعدد المعاصر التي يمكن استغلالها لتلك الكمية، ومن تلك المناطق نذكر على التوالي:

منطقة "سنهور"؛ هذه البلدة كان أهلها يزرعون القصب، ويعتمدون على معصرة الناحية التي تدور بالأبقار خارجا عن البلد، وهذا في سنة 642هـ/1244م، وكانت "قدمين" تزرع كذلك قصب السكر ما قيمته 110 فدان (652190 مترا مربعا)، وتستخدم معصرة سنهور في ذلك⁴؛ ويبدو أن هناك معصرة واحدة في سنهور تقوم بعملية عصر الأقباص والتي يلجأ إليها أهالي المناطق المجاورة لها.

¹ (شوقي عبد القوى عثمان، التجارة بين مصر وإفريقيا في عصر المماليك (648هـ-922هـ/1250-1517م) المجلس الأعلى للثقافة، القاهرة، 2000م، ص77.

² (النابلسي، تاريخ الفيوم وبلاده، المصدر السابق، ص40. وجد بها حتى سنة 642هـ/1245م ستة أحجار لمعاصر قصب السكر أربعة منها لا تزال دائرة وحجران معطلان. المصدر نفسه، ص07. 103. 107.

³ (المصدر نفسه، ص94.

⁴ (المصدر نفسه، ص71.

يوجد في منطقة "بيج"¹ معصرة قصب ذات حجرين تعملان بالأبقار، وتقوم بعصر ما قيمته 100 فدان (592900 مترا مربعا) من قصب السكر²؛ وقد ذكر الحموي أن بها معاصر للسكر وكان يرتفع منها إلى سائر الأقاليم ارتفاعا وافرا³؛ وهذا شيء منطقي حسب المساحة المزروعة قصب، ويبدو أنها كانت معصرة متطورة تقنيا لتقوم بإنتاج هذه الكمية من السكر وتحقق اكتفائها الذاتي لتصدر منه إلى بقية المدن والأقاليم.

أما "دسيا"؛ فكان أهلها يزرعون من أقصاب السكر برسم المعاصر بفانو ونقلية 14 فدانا (83006 مترا مربعا)⁴؛ وقد كان بـ "فانو" حجران يدور أحدهما بالماء والآخر بالعوامل فاندثر الذي بالعوامل وعوض عنه حجر الماء، ثم تعطل فيما بعد الذي يدور بالماء قبل سنة 1244/هـ، ومنذ سنة 1245/هـ أصبحت الأقصاب تعصر بمعصرة نقلية؛ والدائر بمعصرة قصب سكر نقلية ثلاثة أحجار بالأبقار⁵.

"دُمُوشِيَه"؛ بها معصرة قصب ذات حجر واحد تدور بالأبقار⁶، وقد لاحظنا أنها كانت تقوم بعصر أقصاب العديد من البلدات المجاورة لها، كما كان ببلدة "ذات الصفاء" معصرة بظاهر "أخصاص الحلاق" ذات حجر واحد تدور بالماء⁷، وبنفس الطريقة والتقنية المستخدمة امتلكت "سنورس" وحدها أربعة أحجار لاعتصار القصب؛ تفصيله: "بالأبقار" بمعصرة الناحية ثلاثة أحجار بالماء، وحجر واحد بمعصرة تقع في غربي البلدة⁸.

ويذكر النابلسي⁹ أن ببلدة "سينرو" معصرة لقصب السكر ذات حجر واحد وتدور بالأبقار؛ نلاحظ أن هذه الصناعة انتشرت حتى في القرى الصغيرة جدا، غير أن عدد

¹ بيج: وفي مصادر "بيج" ولكن اسمها الأصلي "بيج"؛ وهي بلدة تقع في غربي الفيوم بينها وبين الفيوم مسافة ساعتين. الإدريسي، نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، 1/330. 342. / الحموي، معجم البلدان، 1/334. 523. / محمد رمزي، القاموس الجغرافي للبلاد المصرية، 1/143. 144.

² النابلسي، تاريخ الفيوم وبلاده، المصدر السابق، ص 72. 73. 94.

³ معجم البلدان، المصدر السابق، 1/523.

⁴ النابلسي، تاريخ الفيوم، المصدر السابق، ص 93. 94.

⁵ المصدر نفسه، 134. / محمد رمزي، القاموس الجغرافي للبلاد المصرية، القسم الأول، المرجع السابق، 342.

⁶ المصدر نفسه، ص 94.

⁷ المصدر نفسه، ص 102. 103. 103.

⁸ المصدر نفسه، ص 107. / محمد رمزي، القاموس الجغرافي للبلاد المصرية، القسم الثاني، المرجع السابق، 3/113.

⁹ المصدر نفسه، ص 116. / محمد رمزي، القاموس الجغرافي للبلاد المصرية، القسم الثاني، 3/73.

المعاصر يقتصر على حجر أو اثنين؛ كما كان في قرية "القبرا"¹؛ أين كان يزرع بها قصب السكر، وبها معصرة بحجر واحد لعصر الأqvصاب²، بينما قرية "أبي كسا"³ بها معصرة ذات حجرين أحدهما يعمل بالماء والثاني يدور بواسطة العمال⁴.

على العموم فإننا نلاحظ أن إقليم الفيوم ككل قد تقدمت فيه صناعة السكر بشكل سريع، حيث بلغ من كثرة المعاصر الموجودة في قراها أنها كانت تستخدم في عصر قصب القرى المجاورة⁵؛ فالعديد من تلك المعاصر الملحقة ببعض النواحي كانت تتكون من حجرتين وتدور بالأبقار، والتي يتم الاعتماد عليها في عصر الأqvصاب من طرف القرى المجاورة في كثير من الأحيان.

كانت هذه أهم البلدات التي أشار إليها النابلسي في كتابه عن بلاد الفيوم والتي اشتهرت بزراعة وصناعة السكر عن طريق وسائل مختلفة بحسب موقع القرية جغرافيا وإمكاناتها المادية، والنتيجة غالبا ما تكون ايجابية لصالح الصناع والحرفيين وتحقيق المنطقة لاكتفائها الذاتي وتصديره للمدن المجاورة.

الواقع أن صناعة السكر والعسل كانت منتشرة في مختلف بقية أنحاء البلاد أيضا؛ حيث تركزت صناعته كذلك في الأرياف المصرية وضواحي الاسكندرية ودمياط⁶، و"المنيا"، و"ترنطوط"⁷ وغيرها من المراكز الصناعية الأخرى؛ وما هو إلا دليل على التطور الذي وصلت إليه الصناعة في مصر، حيث شمل التقدم حتى الأرياف والقرى الصغيرة جدا.

بما أن ذلك لم يفت الأرياف فإن المدن الكبرى في مصر كالقاهرة وغيرها من المدن الكبيرة قد امتازت بالصناعات المتنوعة وبصناعة السكر على وجه الخصوص، حيث وجدت

¹ (القبرا: قرية قديمة عرفت فيما بعد بقرية الكعابي القديمة نسبة لأهلها من بني كعب. النابلسي، المصدر نفسه، ص 149.

² (محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 37.

³ (أبي كسا: قرية قديمة من قرى الفيوم، كانت تابعة لمركز سنورس وقد الحقت بمركز إيشواي سنة 1929م لقرية منه.

محمد السيد مصطفى السيد، المرجع نفسه، ص 38.

⁴ (المرجع نفسه، ص 38.

⁵ (النابلسي، تاريخ الفيوم، المصدر السابق، ص 38.

⁶ (مروان عاطف الضلاعين، السلع التجارية في الأسواق المصرية في دولة المماليك البحرية، المرجع السابق، ص 68.

دمياط: هي مدينة قد غلب على أكثر أراضيها ماء البحر، وأكثر أهلها نصارى. مؤلف مجهول، الاستبصار في عجائب الأمصار، المصدر السابق، ص 87.

⁷ (ابن دقماق، الإنتصار لواسطة عقد الأمصار، المصدر السابق، 108/4.

العديد من مطابخ السكر¹؛ التي تشير إلى انتشار هذه الصناعة بشكل كبير وتمركزها على نطاق واسع في جميع مدن وأقاليم مصر.

على أية حال فإن مصر قد شهدت تطورا وحركية صناعية ملحوظة بدت معها تقنية صناعية جديدة للعيان، كانت بدايتها تسير وفق ما يديره الملاك الخواص لتنتقل تدريجيا لتصبح تحت سيطرة الدولة، وهو ما سوف أسعى لعرضه في هذا العنصر مبرزة أسبقية مصر والشام في تقديم هذه الصناعة الجديدة للمجتمعات الغربية.

أ/ المطابخ الخاصة:

مع مرور الوقت وزيادة الأرباح التي تُجمع من مادة السكر أصبح هناك مطابخ مملوكة للأفراد من عامة الناس من المصريين؛ حيث لم يكن امتلاك المطابخ آنذاك حكرا على المسلمين فقط، بل وجدت مطابخ للسكر قد امتلكها اليهود لكونهم من أصحاب هذه الصناعة أو بهدف استثمارها²؛ فقد كان هناك من اليهود من يمتلك مطابخ خاصة في بعض أحياء مصر ويتولون إدارتها بأنفسهم وذلك منذ العصر الفاطمي³؛ فيُذكر أنه كان هناك مصنع سكر كبير تابع لـ "يهود أبو الريدا وفضل الله بن برآخوت بن اللبد(لبدة)؛ التي ورثوها عن أبيهم وإخوانهم الآخرين⁴؛ وهناك العديد من العائلات المسيحية كذلك من عشائر "القطرواني" و"ابن الصواف" تميزوا بفنهم في تكرير السكر وافتتحوا المصافي "المطابخ"⁵؛ حيث احترفوا صناعة السكر بالإضافة إلى التجارة.

بالنسبة لهذه الفئة فقد كانت موجودة في حارات زويلة وتعيش في طبقات وسطى وأخرى دنيا وكان هناك زقاق اسمه زقاق "المعاريج"؛ سكنه العاملون بصناعة السكر⁶، ونذكر في هذا السياق على سبيل المثال "أخميم"؛ التي كان العنصر القبطي من سكانها كبيرا وعرفت بصناعة السكر⁷، وكما يتضح مما ذكره النابلسي⁸ فإن معاصر قصب السكر كانت منتشرة

¹ أمانى بنت سعيد الحربي، مصر من خلال كتابات الرحالة المغاربة، المرجع السابق، ص 221.

² محمد السيد مصطفى، طبخ السكر في مصر المملوكية، المرجع السابق، ص 403.

³ سلام الشافعي محمود، أهل النمة في مصر في العصر الفاطمي، المرجع السابق، ص 142.

⁴ Mohamed Ouerfelli, Le sucre, op.cit, p261.

⁵ ibid, p301.

⁶ أحمد عبد الرزاق عبد العزيز محمد، الفقراء في القاهرة في القرنين 6-7هـ/12-13م، المرجع السابق، ص 42.

⁷ الإدريسي، نزهة المشتاق في إختراق الآفاق، المصدر السابق، 1/126.

⁸ النابلسي، تاريخ الفيوم وبلاده، المصدر السابق، ص 06. 07.

في بلاد الفيوم وأن العديد من تلك المعاصر الملحقة ببعض النواحي كان أصحابها من الأقباط، ويُذكر أن أحد التجار كان دائما ما يجلس مع اليهود داخل مطبخ السكر.

حرصت هذه الفئة من المجتمع في مصر في بداية القرن 07 هـ / 12م على امتلاك مطابخ السكر¹؛ ففي سنة 637هـ/1240م دخل اثنين من رجال الأعمال اليهود في شراكة وضعوا فيها 600 دينار كشراكة؛ وذلك المبلغ تغطية للنفقات العديدة التي تحتاجها المعصرة أو المطبخ، ودفع الضرائب في بعض الأحيان²، وقد ذُكرت أسماء 58 مطبخا كان من بينهم 6 مطابخ ملكا لليهود³، وظلت هذه المطابخ موجودة بالقاهرة بعد القرن 07هـ/13م⁴.

كان هناك من اليهود المصريين أيضا من يمتلك مطابخ خاصة في مدينة الفسطاط؛ أين وجدت بعض المطابخ والمعامل في حوزة عدد منهم⁵، وعمل البعض منهم كأجير فيها، وكان أصحاب هذه المطابخ يتولون إدارتها بأنفسهم وشكلت مصدرا هاما من مصادر دخلهم⁶؛ وقد أفادتنا بحوث "تسوجيتاكا ساتو"⁷ في ذلك كثيرا؛ حيث أشار إلى اشتراك التجار اليهود بقوة في إنتاج السكر في الفسطاط، فنقرأ في بعض الوثائق التي وردت في بحثه أسماء لبعض اليهود التجار الذي عملوا كشركاء في أحد مطابخ السكر وذلك سنة 626هـ/1229م؛ فتذكر الوثيقة أن يوسف وابنه أبو العلاء يعملان كأطباء قد دخلا كشريك ثالث في أحد مطابخ السكر في الفسطاط، ويتقاسم كل منهم ثلث الربح والخسارة.

زادت هذه المعاصر بطريقة سريعة جدا وكثرت حتى أصبح لجميع الأمراء أو معظمهم من المقطعين ومن شابههم من رجال الدولة معاصر خاصة بهم⁸؛ فيذكر أنه كان في منطقة

¹ محمد السيد مصطفى السيد، طبخ السكر في مصر المملوكية، المرجع السابق، ص 403.

² Mohamed Ouerfelli, Le sucre, op. cit, p261.

³ ابن دقماق، الإنتصار لواسطة عقد الأمصار، المصدر السابق، 4/41. 42. 43. 44. 45. 46./المقريزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 343/1.

⁴ محاسن محمد الوقاد، اليهود في مصر المملوكية في ضوء وثائق الجيزة (648- 963هـ/1350-1517م)، الهيئة المصرية العامة للكتاب، دط، 1999م، ص 54. 175.

⁵ ابن دقماق، الإنتصار لواسطة عقد الأمصار، المصدر السابق، 4/42.

⁶ سيف عبد حسين، الصناعات والحرف في مصر المملوكية، المرجع السابق، ص 07.

⁷ السكر في المجتمع الإسلامي الوسيط، تر: أحمد إبراهيم الصيفي، نور حوران، دمشق، سوريا، ط1، 2022م، ص111.

⁸ الحموي، معجم البلدان، المصدر السابق، 1/79. / القلقشندي، صبح الأعشى في كتابة الإنشاء، المصدر السابق، 3/

345 / الإدفوي، الطالع، المصدر السابق، ص13. 18.

"بيج" معصرة قصب ذات حجرين تعملان بالأبقار وهي جارية في اقطاع الأمير شهاب الدين ابن الأمير سعد الدين بن كشبا¹، ومن عادة كل أمير من كبير أو صغير أن يكون له رنك يخصه²، ويقوم كل أمير بحسب ما يختاره من ألوان ويُجعل ذلك دهانا على أبواب بيوتهم والأماكن المنسوبة إليهم كمطابخ السَّكَّر والأماك وغير ذلك³. بالإضافة إلى الأمراء ورجال الدولة فإن العديد من العائلات التي كانت معروفة في تلك الفترة قد امتلكت مطابخ ومعاصر للسكر والعسل؛ وهو ما شهدته واشتهرت به مدينة "ملوى"؛ أين امتلكت بعض الأسر ما يقارب من 11 معصرة للسكر مثل أسرة "بني فُصَّيل"⁴؛ وقد عرف عن عاداتهم أنهم لا يمنعون فقيرا من دخول المعصرة ؛ حيث يأتي الفقير بالخبز ويطحه في قدر طبخ السكر فيمتلئ بالسكر فينصرف بها⁵.

في منطقة "الأشمونيين"⁶ كذلك؛ التي أنشأت بها معاصر للقصب منها معصرة "بني نصر"؛ التي أنشأت ببلدة المعصرة في عهد صلاح الدين الأيوبي في الروك الصالحي، أما في الروك الحسامي فكانت هذه المعصرة ملكا لابن نصيبة، وفي الروك الناصري أصبحت

¹ النابلسي، تاريخ الفيوم، المصدر السابق، ص 72. 73. 94.

² رنك: رنوك؛ لفظ فارسي معناه اللون، ويقصد به الشعار الذي يتخذه الأمير عند تأمير السلطان له علامة على وظيفة الإمارة التي يعين عليها، وأما الرنوك السلطانية فهي تتكون من دائرة بها شطفة عليها اسم السلطان وألقابه. محمد أمين، ليلي علي ابراهيم، المصطلحات المعمارية في الوثائق المملوكية (648-923هـ/1250-1517م)، المرجع السابق، ص 56.

³ القلقشندي، صبح الأعشى في كتابة الإنشاء، المصدر السابق، 63/4.

⁴ محمد السيد مصطفى، طبخ السكر في مصر المملوكية، حوليات آداب عين شمس، المجلد 46، عدد أوت - سبتمبر، 2018م، ص 40.

⁵ المرجع نفسه، ص 42.

⁶ " مدينة الأشمونيين": من المدن القديمة، عَمَرها " أشموم بن مصر"، وهذه البلدة أو المدينة من أعظم المدن وهي مدينة الإقليم (إقليم الاشمونيين). ابن دقماق، الإنتصار لواسطة عقد الأمصار، المصدر السابق، 15/2.

هذه المعصرة في يد مالك آخر فعرفت بمعصرة ابن برغش¹، أو باسم "معصرة" ملوى لأنها تتاخم أراضي ناحية ملوى².

وقد أفاد محمد ورفلي Mohamed Ouerfelli³ بوجود وثائق في الأشمونيين في صعيد مصر تشهد على وجود معاصر لطحن قصب السكر بالمنطقة؛ وذكرت الوثيقة الأولى مئات من حزم قصب السكر استلمها أحمد بن ثيال، أما الوثيقة الثانية فقد أشارت إلى دخول هذه الثقافة إلى مرحلة صناعية أكثر تعقيدا.

وفي سياق الحديث عن المطابخ والمعاصر الخاصة نذكر قصة قدوم 24 حارسا أو جنديا (كانوا يحرسون قبر النبي ﷺ) إلى "نقادة" وأقاموا المعاصر والمطابخ؛ حيث أوقفها لهم السلطان صلاح الدين الأيوبي مع ثلث بلدة "سندبيس"، حيث أقام هؤلاء الجنود عجلة مائية "دولاب"، وأنشأوا هناك معمل لعصر قصب السكر "معصرة"، وحراس يحرسون عجلة المياه بالتناوب⁴.

ما نلاحظه هنا هو زيادة امتلاك الخواص لمطابخ ومصانع السكر مع الوقت فبعد أن كان العدد لا يتجاوز مصنع أو اثنين لأسرة معينة نجده بعد فترة قد وصل إلى 11 معصرة تديرها أسرة واحدة؛ وهو دليل على الاهتمام الكبير الذي أولاه الصناع الخواص لهذه المادة على غرار بقية الصناعات وخصصوا لها مناطق واسعة؛ وهذا إشارة إلى الأرباح الضخمة التي تتجر عنه وتأكدتهم من حاجة المجتمع الكبيرة لهذه المادة خاصة بعد استبدالها بالعسل الذي يصعب توفيره في بعض المناطق.

بدأت صناعة السكر هنا تأخذ منحى آخر يمكن أن يآثر على مردودية إنتاج السكر بطريقة يمكن أن تكون إيجابية أو سلبية؛ فإذا ما تم الاهتمام بتلك المصانع والوقوف

¹ محمد السيد مصطفى، طبخ السكر في مصر المملوكية، المرجع السابق، ص40. رآك أرض مصر أي مسحها وقدر ثمنها، "والرؤك": قرية بمصر من أعمال الشرقية. علي باشا مبارك، الخطط التوفيقية الجديدة لمصر القاهرة ومدنها وبلادها القديمة والشهيرة، المطبعة الأميرية الكبرى، بولاق، مصر، ط1، 1306هـ/1889م، 12/10.

² محمد رمزي، القاموس الجغرافي للبلاد المصرية، المرجع السابق، 65/4. المعصرة؛ وهي من القرى القديمة التي كانت تسمى "المراة" تقع بغربي النيل بها قصب السكر، وبها معصرة كبيرة لعصر قصب السكر وقد غلب اسم المعصرة على اسمها الحقيقي "المراة". المرجع نفسه، 08/3. 65/4.

³ Le sucre, op.cit, p69.

⁴ Sato Tsugitaka, Sugar in mamluk Egypt, op.cit, p 88.

والإشراف الكامل على جميع مراحل صناعته وصرف أموال كبيرة من أجل تحقيق ذلك فإن النتيجة حتما ستكون إيجابية لصالح الصناع والعائلات المالكة، أما إذا تركت تلك المعاصر والمطابخ للعمال دون الإشراف التام عليها وصيانتها وغيرها من المصاريف التي يحتاجها السكر خلال مراحل تصنيعه فلا يُنتظر أن يكون المردود بنسبة كبيرة، خاصة ونحن نعلم أن الأمراء ورجال الدولة غالبا ما يكون لديهم اهتمامات أخرى؛ وبالتالي يولون مزارعهم تحت إشراف أحد العمال ويغيبون لفترات طويلة عن المزرعة، وهذا يمكن أن يؤثر سلبا كما أشرنا على نسبة الأرباح في آخر المطاف.

هذه المكانة العظيمة التي حظيت بها صناعة السكر لدى مختلف طبقات المجتمع لفتت انتباه الدولة حيث سعت بمختلف الطرق والوسائل للسيطرة على هذه الصناعة، وما ساعدها في ذلك من خلال ما تم عرضه في المصادر والمراجع هو ضعف مقدرة الفلاحين في كثير من الأحيان على تسيير تلك المطابخ والوقوف على إنتاج هذه المادة وهو ما سوف أوضحه في ما يلي:

ب/المطابخ العمومية:

يرى الأمراء وكبار المسؤولين في الدولة أن العائدات من مادة السكر أصبحت أكبر بكثير من بقية المواد الأخرى، لدرجة أن هذا النشاط أصبح احتكارا حقيقيا محفوزا لهم¹؛ ذلك أنهم يمتلكون جميع الإمكانيات اللازمة لإنتاجه على عكس قدرة الفلاحين والمزارعين المحدودة.

مع العصر الفاطمي بدأت الدولة تفرض سيطرتها على هذا النشاط شيئا فشيئا من خلال بعض الأعمال التي تشير إلى ذلك؛ حيث أجبرت الفلاحين والأهالي إلى عصر أقصابهم في معصرتها² كما هو الحال في منطقة "سنهور" و"بيج"³ اللذان كان بهما معصرتين تابعتين للمعاصر السلطانية كما أشرنا سابقا، ثم يصنع منه العسل والسكر، وكانت تفرض عليها الضرائب لتصل في مصر والقاهرة خلال العصر الفاطمي إلى

¹) Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p 76.

²) محمد عطية، الطوائف الحرفية ودورها في الحياة العامة في مصر عصر الدولة الفاطمية، المرجع السابق، ص 168. / حسن إبراهيم حسن، تاريخ الإسلام السياسي والديني والثقافي في المشرق ومصر والمغرب، المرجع السابق، 4/395.

³) ابن حوقل، صورة الأرض، المصدر السابق، 138/1.

3108 ديناراً على دار القند، و 32 ديناراً على مربعة العسل، و 135 ديناراً على مطابخ السكر¹.

وهذه الأعمال كان نتيجتها أن عُبر عنها بما يعرف "بالاحتكار"؛ ولكن ليس لدينا ما يدل على أن الحكومة الفاطمية احتكرت صناعة السكر خلافاً لما يراه راشد البراوي² نقلاً عن مازويل الذي يقول "أدخل الخليفة الفاطمي الحاكم بأمر الله³ احتكار صناعة السكر لأول مرة في مصر"؛ إلا أن الواقع يخالف ما ذكره الكاتب وفي هذه الحالة كانت بسبب الرغبة في إصلاح ومقاومة عادة شرب الخمر هي التي دفعت بالخليفة سنة 386هـ/996م إلى اتخاذ هذا الإجراء، وقد "أراق خمسة آلاف جرة من العسل في البحر خوفاً من أن تعمل نبيذاً"⁴؛ ويجب الإشارة هنا أن بعضاً من أنواع العسل كانت تصنع من السكر، وبعد تولي صلاح الدين الأيوبي الحكم قام بإلغاء تلك الضريبة⁵.

تزايدت هذه العملية مع ازدهار صناعة السكر في العصر الأيوبي؛ أين كانت تنتج كميات كبيرة منه فاتبعت بذلك الحكومة سياسة الاحتكار والزمّت المشتغلين بصناعته أن يعصروا قصبهم في معاصرهم الخاصة والمنتشرة في كافة أقاليم مصر⁶؛ مثلما كان في بلدة "ذات الصفاء" و"دُمُوشِيَه" و"سنورس"⁷؛ حيث تقوم معصرة ذات حجر واحد خاصة بالدولة بعصر أقصاب العديد من البلدات المجاورة لها⁸؛ أي أنها ألزمت على المناطق المجاورة عصر محاصيلهم من قصب السكر في معصرتها وإن كان لديهم معاصر خاصة بهم، وهو ما يضيف على هذه العملية صبغة الاحتكار بطريقة غير مباشرة.

¹ بدر عبد الرحمان محمد، النشاط التجاري في مصر في العصر الفاطمي، المرجع السابق، ص25.

² حالة مصر الاقتصادية في عهد الفاطميين، المرجع السابق، ص179.

³ الخليفة الفاطمي الحاكم بأمر الله: (دامت فترة من سنة 386هـ - 427هـ / 996م - 1035م). ابن القلانسي حمزة بن

أسد بن علي بن محمد، تاريخ دمشق، تحقيق: سهيل زكار، دار حسان، دمشق، ط1، 1983م، 1/75. 76. 134.

⁴ سبط ابن الجوزي، مرآة الزمان في تواريخ الأعيان، تحقيق: محمد أنس، كامل محمد الخراط، دار الرسالة العالمية، دمشق، سوريا، ط1، 2013م، 18/283.

⁵ النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 31/82. 32/246. / محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر المملوكية، المرجع السابق، ص64.

⁶ أماني بنت سعيد الحربي، مصر من خلال كتابات الرحالة المغاربة، المرجع السابق، ص221.

⁷ النابلسي، تاريخ الفيوم، المصدر السابق، ص94. 102. 103

⁸ المصدر نفسه، ص 71. 72. 73. 94. 103.

حرصت الدولة عليها يوحى بأنهم احتكروها لكنهم في الحقيقة تركوا مسابك السكر ومعاصر القصب حرة لكل فرد يمارس صنعته كيفما شاء، بدليل ما ورد في أوراق البردي العربية (في بعض قوائم) من قوائم توزيع سكر على الأهالي من وكيل إحدى الضياع في إحدى المناسبات، كما تشير بعض البيوع في أوراق البردي إلى أن المعاصر المملوكة للأفراد كانت تباع وتشتري مع الأرض المملوكة بكل حرية¹. وعمل الأيوبيون على العناية بهذه المعاصر وترميمها وتزويدها بكل ما تحتاجه المعصرة، وفرضوا الضرائب والخراج على المعاصر والأراضي المزروعة بقصب السكر².

لم تكن صناعة السكر والاهتمام بها قاصرة على مصر فقط بل امتدت إلى بلاد الشام التي ازدهرت فيها بشكل كبير، وبتقنيات جديدة، وكانت من الصناعات التي جلبت الأموال الكثيرة لأصحاب المعاصر والمطابخ، وفي هذا السياق نجد لدى "بيير دو كاس" Pierre Dockès³ رأي حول ذلك؛ أين وصف صناعته بالبدائية وأشار إلى دمج مناطق الإسكان مع أماكن الإنتاج الزراعي ومعامل تكرير السكر في منطقة واحدة؛ ما يوحى بعدم وجود صناعة قائمة بذاتها تخص مادة السكر، لكنني أرى عكس ما يراه؛ حيث تعتبر هذه الطريقة من أنجع النظم الخاصة بمحصول قصب السكر، فهو بإنشاء المصانع بالقرب من أماكن زراعته يُسهل عملية نقله وتكاليفه من جهة، وحفاظا على المحصول من جهة أخرى.

وكما نعلم فإن منطقة جنوب بلاد الشام قد اشتهرت في العصر العباسي بزراعة قصب السكر⁴، لذلك نجد معامل السكر قد تركزت في المنطقة الساحلية من انطاكية حتى يافا، ومنطقة الأغوار لوفرة زراعة قصب السكر فيهما⁵؛ وتعتبر هذه الأخيرة من أفضل المناطق لزراعته⁶؛ لذلك وجد فيه العديد من معاصر قصب السكر والمطابخ لتصنيعه، فالمناطق

¹ أدولف جروهان، أوراق البردي العربية بدار الكتب المصرية، مطبعة دار الكتب المصرية، القاهرة، السفر الأول، (د.ط)، 1934م، ص 146. 147.

² محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر المملوكية، المرجع السابق، ص 57، 58.

³ Les pérégrinations d'un système productif : l'esclavage et le sucre du moyen âge, *op.cit*, p90.

⁴ Konstantinos D.Politis, The origins of the sugar industry, *op.cit*, p80.

⁵ محمد ضيف البطانية، الحياة الاقتصادية في العصور الإسلامية الأولى، المرجع السابق، ص 314.

⁶ سليمان البدور، فلسطين في العهد الأموي (الحياة الاقتصادية والمظاهر الاجتماعية)، وزارة الثقافة، عمان، الأردن، د.ط، 2004م، ص 106.

الممتدة من نهر اليرموك شمالاً حتى وادي الصافي جنوباً، توجد آثار معاصر كثيرة للسكر، كما أن بعض المناطق هناك تحمل أسماء تتعلق بالسكر مثل "تل السكر"، و"وادي السكر"، وقد تم الكشف عن 32 معصرة للسكر¹.

كانت صناعة السكر من أبرز الأنشطة الاقتصادية الرئيسية السائدة في وادي الأردن خلال تلك الفترة؛ حيث ذكرت طواحين السكر في أريحا والغور²؛ وما زالت البقايا الأثرية في المنطقة تدل على صناعة السكر، وقد احتفظ الموقع باسم "طواحين السكر" حتى يومنا هذا باعتباره المنطقة الصناعية لإنتاج السكر³، ما يشير إلى التأثير الكبير لهذه الصناعة على المجتمع، وأنه أصبح من الصناعات الأساسية لا الكمالية التي تزول بزوال الأمم.



صورة(1): موقع طواحين السكر في أريحا⁴

¹ انتصار رشيد سلوم، الأهمية الاقتصادية والزراعية لجنوب بلاد الشام في العصر العباسي الأول والثاني، المرجع السابق، ص 103.

² أريحا: من أعمال الشام، على أربعة أميال منها مشرقاً نهر الأردن، بينها وبين المقدس مسافة يوم. المهلب العيزي، المسالك والممالك، المصدر السابق، ص 64.

³ محمد جواد، بالصور طواحين السكر الأثرية في مدينة أريحا، دنيا الوطن، 2013/06/09، ص 01.

⁴ صورة ملتقطة من الزيارة الميدانية للموقع من طرف الباحثة يوم: 2023/12/28م.



صورة(2): موقع "طواحين السكر" بغور الصافي¹

أما دمشق فيبدو أنها كانت من المدن العريقة التي اعتمدت على الصناعة بشكل كبير؛ ما جعلها تعرف صناعة السكر في فترات سابقة عن بقية مدن الشام، وتصنف من المراكز الهامة لتكريره وحتى فترة متأخرة من العصور الوسطى أين كانت تمون أوروبا بالسكر بجميع أنواعه².

كذلك تعتبر "كابل" من المدن التي شهدت صناعة السكر في فترات مبكرة؛ فعند قدوم المقدسي إلى هذه المدينة أشاد بوجود مطابخ خاصة بالسكر، وأشار إلى جودته بقوله³ "وبها يطبخ السكر الفائق"، وكذلك قوله "وليس بالشام أجود من سكرها"⁴؛ نلاحظ هنا بداية وجود حركة تنافسية لهذه الصناعة بين المدن لاستقطاب المستهلك؛ الذي يمكن أن يكون محليا أو من خارج البلاد ما يساهم في نشر وشهرة سكر المنطقة في مختلف المناطق، وهذا يساهم في تنشيط الحركة الاقتصادية للمنطقة بطريقة غير مباشرة.

وفي العصر الأيوبي أصبحت بلاد الشام تنتج كميات كبيرة من السكر تزيد عن الاستهلاك المحلي ويصدر الفائض منه إلى مختلف الأقاليم البعيدة نحو الشرق والغرب،

¹ <http://www.alwatanvoice.com>

² جميل محمود بني سلامة، دمشق في العصر العباسي (132-264هـ/749-877م)، رسالة مقدمة لنيل درجة الدكتوراه في التاريخ، الجامعة الأردنية، 2003م، ص215.

³ أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، المصدر السابق، ص 162.

⁴ المصدر نفسه، ص162.

وذلك بفضل انتشار مراكز صناعته بكثرة خاصة في المناطق الساحلية كـ"أنطاكية" و"يافا"؛ أين كانت توجد مزارع القصب بكثرة¹، ومدينة "مرقية" التي وجدت بها معصرة للسكر إلى خارجها من جهة الشرق²، كما وجدت معاصر ومطابخ في مدينة "صور"؛ ويعود الفضل في ذلك إلى عمال صناعة السكر في مدينة صور الذين امتازوا بالمهارة³؛ حيث طوروا تقنيات تصنيعه حتى أصبحت بلاد الشام تعرف بالسكر المكرر⁴.

ليس لدينا ما يدل على وجود مطابخ خاصة مملوكة للأفراد والعائلات، غير أننا نتوقع أن تكون هناك ملكيات خاصة من بين تلك المعاصر والمطابخ التي تم ذكرها سابقاً، لكن الوثائق التاريخية لم تشر بطريقة مباشرة إلى ذلك على عكس ما تم رصده في مصر من عدد معين لبعض المطابخ والمعاصر الخاصة، لكن ذلك لا ينفي وجود بعض الأعمال التي تشير إلى فرض الدولة سيطرتها على صناعة السكر، وامتلاكها لعدد من المصانع والمطابخ في مختلف أقاليم البلاد؛ وهو ما أشارت إليه بعض المصادر التاريخية، أين تجبر الدولة الأهالي على عصر أقصابهم في معصرتها.

فاشتهار منطقة الأغوار على سبيل المثال بزراعة وصناعة السكر دفع بالدولة إلى احتكار صناعة السكر لصالح السلطان أو غيره من الأمراء⁵؛ فقد كشفت الحفريات الأثرية في منطقة الأغوار عن وجود آثار لبقايا معاصر لقصب السكر كانت تعمل باستخدام دواليب المياه؛ ويرجح أن تاريخ هذه المعاصر يعود للقرن 6هـ/12م⁶، ويدل هذا العدد الضخم من المعاصر على قيمة وأهمية هذه الصناعة في المنطقة، وأن الدولة قد وضعت

¹ أنس أحمد ذياب، التاريخ الاقتصادي للعصر الأيوبي، المرجع السابق، ص 165. أنطاكية: تمثل مدينة العواصم آنذاك، بها أسواق وصناعات مختلفة وكثيرة. الإدريسي، نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، المصدر السابق، 645/2.

² مها داوود، مدن الساحل الشامي بين أنطاكية وطرابلس خلال القرن 6هـ/12م (488-591هـ/1095-1195م)، بحث معد لنيل درجة الماجستير، كلية الآداب والعلوم الإنسانية، قسم التاريخ، جامعة دمشق، سوريا، 2004م، ص 69.

³ بن مسعود مبروك، الصناعة في بيت المقدس خلال فترة الاحتلال الصليبي، المرجع السابق، ص 91.

⁴ أمين أبو دعة، الحياة الاقتصادية في بلاد الشام في العصر الأيوبي، المرجع السابق، ص 149.

⁵ القلقشندي، صبح الأعشى في كتابة الإنشاء، المصدر السابق، 190.63/4. / أمين أبو دعة، الحياة الاقتصادية في بلاد الشام في العصر الأيوبي، المرجع السابق، ص 114.

⁶ مروان عبد القادر بكير، المدينة الفلسطينية في عهد المماليك، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير، جامعة بيرزيت، فلسطين، 2005، ص 146.

يدها على هذا النشاط؛ لأن إمكانيات زراعته تفوق قدرة الفلاحين لما يحتاجه السكر من عناية؛ فصناعة السكر تتطلب الأيدي العاملة والأموال الطائلة¹.

هذا من جهة، ولإستخداماته المتعددة والأرباح التي يدخلها السكر إلى خزانة الدولة جعل صناعته احتكاراً ملكياً في الكثير من المناطق²، فكان لهم العديد من مطابخ السكر التي تعمل لصالحهم؛ وعمد السلاطين إلى تعيين موظفين مشرفين عليها يجمعون ما يتحصل من نقود السكر³، كما يشرف على مراحل صناعته مهما كانت مدة الموسم ما يطلق عليه باسم المباشر⁴، أو النائب أو استدار الأغوار⁵.

وصناعته في العصر الأيوبي ما هي إلا امتداد لكل العصور السابقة له، غير أن هذه الأخيرة قد اهتمت بالجانب الاقتصادي؛ حيث انتشرت صناعة السكر في ذلك العصر فأنشأت العديد من المعاصر الخاصة بالدولة في كافة أنحاء البلاد، واستعمل الأيوبيون سياسة الاحتكار في عصر القصب كذلك؛ بأن حتموا على المشتغلين بهذه الصناعة عصره في المعاصر الحكومية⁶؛ أي أنهم اتبعوا نفس السياسة التي اتبعوها في مصر.

أما فيما يتعلق بصناعة السكر في مناطق الصليبيين فإن المصادر والمراجع التاريخية تشير إلى عدم معرفة الفرنج بهذه المادة؛ بل اكتشفوه عند قدومهم أثناء الحملات الصليبية كما أشرنا سابقاً، وهناك تعلموا صناعته من سكان البلاد الأصليين⁷، وقد كان الأصل العربي لهذه الطريقة يظهر في كلمة "معصرة" massar، فأخذوا ذلك إلى لغتهم وسموها بآلة العصر⁸.

¹ أبو دعة، الحياة الاقتصادية في بلاد الشام في العصر الأيوبي، المرجع السابق، ص 150.

² محمد سامي أمطير، الحياة الاقتصادية في بيت المقدس في فترة الحروب الصليبية، المرجع السابق، ص 105.

³ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 57.

⁴ المرجع نفسه، ص 57.

⁵ يوسف حسن سلامة غوانمة، تاريخ منطقة شرقي الأردن في عصر دولة المماليك الأولى، المرجع السابق، ص 315.

⁶ النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 267/8. 271. 272. / محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 16. / أنس أحمد ذياب، التاريخ الاقتصادي للعصر الأيوبي، المرجع السابق، ص 165.

⁷ أحمد الشامي، تاريخ العلاقات بين الشرق والغرب في العصور الوسطى، دار النهضة العربية، ط 1، 1985، ص 204.

⁸ بن مسعود مبروك، الصناعة في بيت المقدس خلال فترة الاحتلال الصليبي، المرجع السابق، ص 91.

فأقاموا المصانع العديدة لصنعه في معظم الأماكن التي تشتهر بزراعة قصب السكر¹؛ فكانوا في مدينة "عكا" على سبيل المثال والتي اشتهر أهلها بزراعة السكر يستخدمون أسرى المسلمين في صناعته²؛ أي أبقوا على الأهالي وجعلوا منهم وسيلة لزيادة الإنتاج كما استغلوا معرفتهم بطريقة زراعته وصناعته.

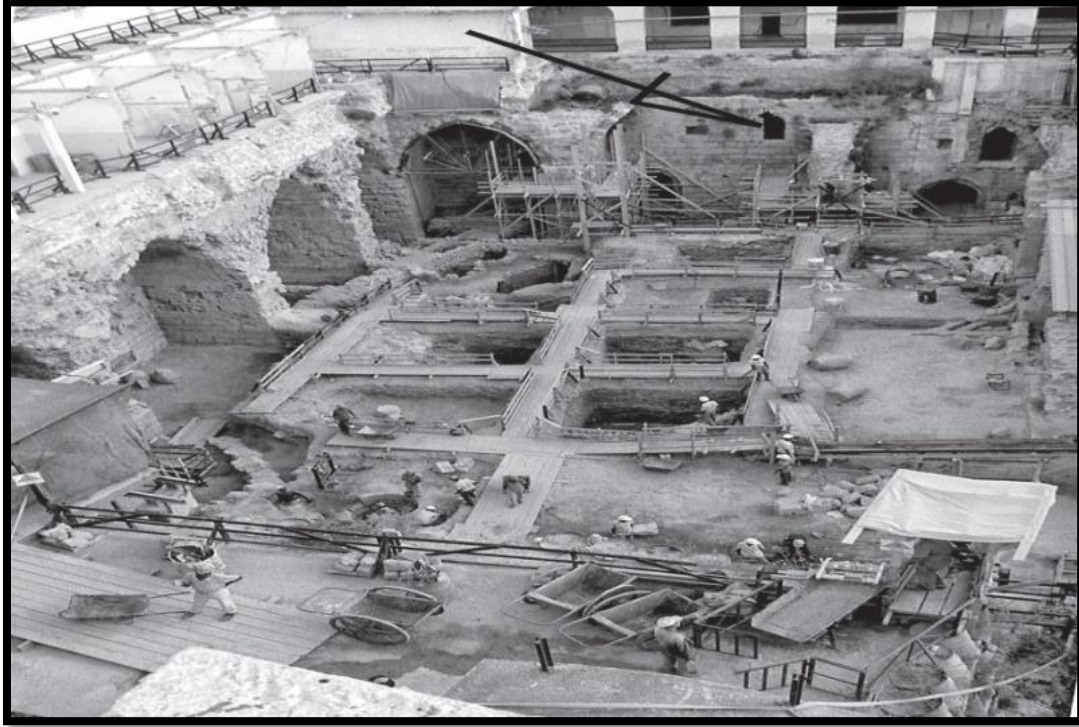
وكان يعتبر الموقع الرئيسي لإنتاج السكر آنذاك؛ أين تم بناء مصفاة السكر عند سفح التل بالقرب من التيار، ومن الواضح أن مصفاة السكر لا يتم تشغيلها داخل المدينة؛ فقد وُجد في الحفريات بالقرب من حدود المدينة الصليبية العديد من شظايا السكر، كما وجدت الحفريات في هذه المنطقة مباني عامة وأخرى خاصة فضلا عن المنشآت الصناعية، وفي واحدة من المباني تم العثور على كمية كبيرة من قوالب السكر³؛ التي تدل على الإنتاج الكبيرة لهذه المادة، لذلك اعتُبرت "عكا" مركزا صناعيا للسكر في تلك الفترة.



¹ محمد سامي أمطير، الحياة الاقتصادية في بيت المقدس وجوارها في فترة الحروب الصليبية، المرجع السابق، ص105.

² أحمد الشامي، تاريخ العلاقات بين الشرق والغرب في العصور الوسطى، المرجع السابق، ص204..

³) Konstantinos D. Politis, The origins of the sugar industry, op.cit, p 98. 103.



منظر من الفناء المركزي لمجمع هيئة الإستهتارى ب" عكا" و صورة لبقايا قوالب السكر في مجمع الاستهتارى ب " عكا" ¹.

بالإضافة إلى المراكز القديمة لصناعة السكر؛ فقد اعتنوا بها وتوسعوا في صناعته وقاموا بتكريره وصناعة عسل السكر منه²، فأقاموا مصانع للسكر في طرابلس وصور وغيرها من موانئ الشام³؛ ليسهل عليهم تصديره إلى أوروبا⁴. فبسيطرتهم على منطقة الغور تمكنوا من إنتاج نوع جيد امتاز بنعومته وبياضه أطلق عليه "سكر مونتريال" أو سكر الكرك والشوبك؛ الذي ذاع صيته في أوروبا، حيث نقله الإمبراطور فريديريك الثاني في الحملة الصليبية السادسة، وحمل معه صناعا من الشام وأنزلهم في جزيرة صقلية⁵.

¹) Edna J.Stern, Nimrod Getzov, Anastasia Shapiro and Hoxard Sithline, Sugar production in Akko plain from the fatimid to the early ottoman periods, **an article in Kanstantinos's book** about " The origins of sugar industry", published by National and Kapodistriako university of Athens, Athens,2015, p101. 102.

² يوشع براور، الاستيطان الصليبي في فلسطين، المرجع السابق، ص 434.

³ حسين كاظم حسون القطب آل طعمة، إمارة طرابلس الصليبية 502هـ-688هـ/1109م-1288م، أطروحة مقدمة

لنيل درجة الدكتوراه فلسفة في التاريخ الاسلامي، جامعة ابن رشد، بغداد، 2004م، ص 231.

⁴ أحمد الشامي، تاريخ العلاقات بين الشرق والغرب، المرجع السابق، ص 204.

⁵ يوسف حسن سلامة غوانمة، تاريخ منطقة شرقي الأردن في عصر دولة المماليك الأولى، المرجع السابق، ص 314.

وقد أظهرت البحوث مراحل تطور قوالب السكر خاصة بعد تدخل الدولة في صناعته¹، فمن أراد أن يستعملها (المعاصر/المطابخ) فعليه أن يدفع مبلغا ماليا أو جزء من المحصول²؛ ويمكن أن نعتبرها سياسة وطريقة جديدة ممنهجة من أجل زيادة الربح من وراء هذا المحصول.

أظهرت البحوث كذلك مراحل تنقل قوالب السكر؛ التي انتقلت من المناطق الساحلية تحت الحكم الصليبي إلى مناطق داخلية أخرى، وتشير الآثار إلى تدخل أو الدور الذي لعبته الدولة في تهيئة الظروف المناسبة لصناعته³؛ فالخربة الموجودة بجوار القدس والتي ذكرت باسم خربة السكر - على طريق عمواس - كسلا - أبو غوش، قام الصليبيون بتعمير هذه الطريق وتصليحها؛ لأن الخربة كانت تدر مكاسب وريح لا نظير له بالنسبة للصليبيين⁴.

والحفريات التي أقيمت في منطقة "نهاريا" كشفت على وجود جدار سميك يعود إلى الفترة الصليبية من السيراميك وتم العثور على شظايا أو بقايا قوالب السكر التي تعود إلى الفترات الصليبية؛ وهو دليل على أن تلك الجدران كانت لأبنية مطابخ السكر والمكان عبارة عن مطابخ لصناعة السكر، وأن إنتاجه كان يتم في الموقع أو بالقرب منه⁵؛ وأتوقع أن تكون تلك الأبنية والجدران قد صممت تحت إشراف الدولة لأنها سيطرت في تلك الفترة على الكثير من مراكز صناعة السكر بشكل كبير جدا، وسعت إلى الاعتناء به والتوسع في صناعته.

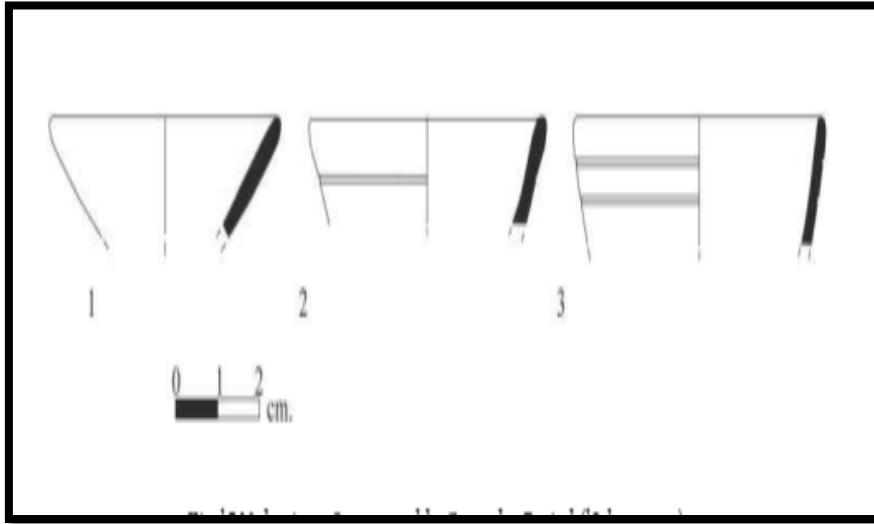
¹)Konstantinos, The origins of the sugar industry, *op.cit*, p 80.

²) بن مسعود مبروك، الصناعة في بيت المقدس خلال فترة الاحتلال الصليبي، المرجع السابق، ص 91.

³) Konstantinos D.Politis, The origins of the sugar industry, *op.cit*, p80.

⁴) محمد سامي أمطير، الحياة الاقتصادية في بيت المقدس في فترة الحروب الصليبية، المرجع السابق، ص 105.

⁵) Konstantinos D.Politis, The origins of the sugar industry, *op.cit*, p 97. 98.



صورة تمثل "رسم لقوالب السكر التي عُثر عليها في نهاريّا ترجع إلى القرن 6هـ/12م¹

هناك العديد من المواقع الأثرية التي توحى بوجود صناعة السكر نجدها في مؤلف الباحث " Konstantinos D.Politis² التي أفادتني بشكل كبير في الكشف عن العديد من المواقع أو القرى التي أنتجت السكر خلال فترة التواجد الصليبي في المنطقة وخاصة "عكا"؛ فقد كانت تلك القرى تقع بالقرب من عكا؛ ويشار إليها بالقرية أو "المزرعة"، كما في المعاهدة الصليبية لسنة 681هـ/1283م؛ التي تفترض أن "المزرعة" تشبه إلى حد ما القرية، وأن المزرعة قد تضمنت تركيب صناعي، أو كمطحنة تقوم على سبيل المثال بإنتاج السكر³.

وقد أشارت الوثائق التاريخية إلى وجود أوامر التيوتونيك وهيئة الإسبتارى إلى إنتاج السكر في تلك القرى؛ ونذكر على سبيل المثال:

قرية "لانوا" - la noie (لانهيام - Lanham)؛ التي شهدت تواجد ذلك أكثر من أي مكان آخر⁴، كما يُعتقد أن إنتاج السكر في هذه القرية (لانوا أو لانهيام) قد كان في يد هيئة الاسبتارى؛ حيث ذُكرت القرية الصليبية "لانوي" في العديد من الوثائق وغالباً في سياق إنتاج السكر هناك؛ ففي وثائق مؤرخة تعود إلى سنة (582هـ-613هـ/1179-1182) منح

¹) Edna J.Stern, Nimrod Getzov, Anastasia Shapiro and Hoxard Sithline, Sugar production in Akko plain from the fatimid to the early ottoman periods, *op.cit*, p98.

²) *op.cit*,p80.

³) *ibid*,p98.

⁴) *ibid*, p 98.

الملك للاستبتارى خمس من كمية السكر سنويا؛ والتي تنتج هناك في القرية وقد بقي إنتاج السكر في يد هيئة الاستبتارى حتى سنة (636هـ/1239م)¹.

قرية/ مزرعة "المناوط" "المانواث" /"Al manwath"؛ أُشير إليها في الوثائق الخاصة بالفترة الصليبية التي تتناول معاملات الأراضي؛ وتتعلق بمعاهدة 635هـ/1238م بين "فرانكس" **franks** القائم على عكا والسلطان المملوكي القائم على القرية ومزرعة المناواث / **al manwath** كقائمة تبقى في يد **frankish**؛ ويُعتقد أن المزرعة في الحقيقة هي موقع إنتاج السكر وقد أُجروها إلى فرسان التيتون (تيتونيك) لمدة سنة واحدة (668هـ/1270م)². من المثير للاهتمام كذلك أن قرية "كولوس" **Colos** في قبرص كانت تدار على حد سواء من إدارة مانواث، وربما هذا يؤكد أهمية إنتاج السكر للاستبتارى³.

قرية "الخير" "Le Quiebre" أو **El-Kabri**: يذكر **Kanstantinos D.Politis**⁴ أن هذه القرية قد تم بيعها خلال القرن 7هـ/13م إلى نظام التيتونيك لأنها كانت تنتج السكر وذلك منذ القرن 6هـ/12م، وقد ذُكرت قرية أو مزرعة "الخير" في المعاهدة بين الصليبيين والمماليك سنة 681هـ/1283م، وأن هذه المزرعة قد تضمنت تركيب صناعي لإنتاج السكر مثل المطحنة وأجزائها.

وأُجريت حفر وتنقيبات بالقرب من المنطقة أين عُثر على بقايا فرن يرجع للقرن 5هـ/11م وبجانبه أوعية مصقولة ومزججة مع شقوق وبقع ملونة وقدر للطبخ، بالإضافة إلى السيراميك التي استخدم لإنتاج السكر⁵.

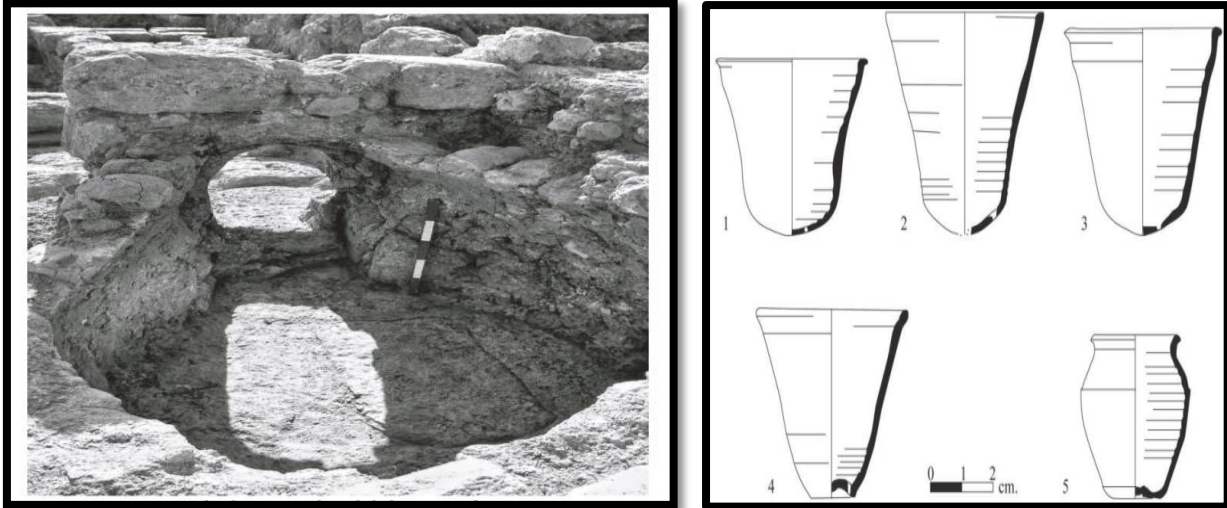
¹ وفي وثائق أخرى تعود لسنة (644هـ-645هـ/1185-1186) قرر الملك إعفاء أصحاب المعاصر من ضريبة السكر والعسل " دبس السكر **Konstantinos D.Politis**, The origins of the sugar industry, p97.98.

² *ibid*, p 89. 90.32

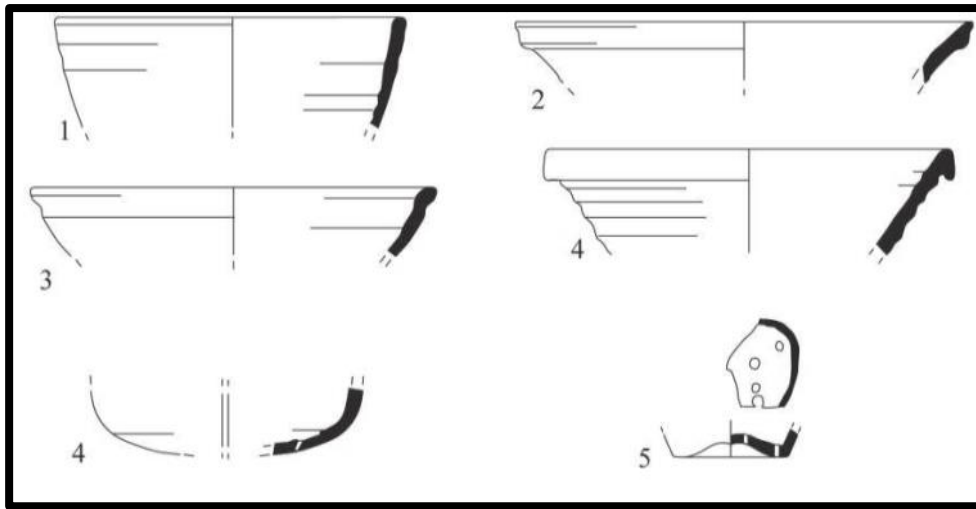
³ *ibid*, p90.

⁴ *ibid*, p82.

⁵ *ibid*, p82.



رسم لبقايا قوالب السكر التي عثر عليها في موقع "الخبير" وصورة لبقايا الفرن الذي عثر عليه في موقع "الخبير".¹
قرية بن عمي Ben'Ami: على عكس الموقعين السابقين، فهذه القرية تقع في قلب السهل ومنفصلة عن التلال، وكانت العين القريبة من القرية توفر الطاقة لتشغيل المطاحن²، وهو ما أكدته حفريات 2007م؛ أين عثر على العديد من شضايا الطوب الخاص بالفرن والعديد من بقايا الأوعية والجرار التي تم تصميمها لإنتاج السكر وغيرها من الأوعية التي يرجع تاريخها إلى العصر الفاطمي وفترة الحروب الصليبية والمملوكية³.



رسم لقوالب السكر التي عثر عليها في موقع بني عمي⁴.

¹) Edna J.Stern, Nimrod Getzov, Anastasia Shapiro and Hoxard Sithline, Sugar production in Akko plain from the fatimid to the early ottoman periods, *op.cit*, p83.84.

²) *ibid*, p94.

³) *ibid*, p95.

⁴) *ibid*, p95.

عين أفك/ أفق: Ein Afeq تقع المطحنة بالقرب من الينابيع، ويرد هذا المكان في وثائق القرن 07هـ/13م بشأن نزاع قانوني على حقوق المياه التي تعمل بالمروحيات لهيئة الإسبتارى وفرسان الهيكل؛ وقد أشارت إحدى الوثائق إلى أن قنوات الإسبتارى تسقي مزارع قصب السكر كذلك، ونفترض على الأقل بأنه كانت واحدة من تلك المطاحن تقوم بسحق قصب السكر¹.



صورة للواجهة الشرقية لهيكل "طاحونة عين أفق"²



صورة للواجهة الغربية لهيكل "طاحونة عين أفق"³

¹) Edna J.Stern, Nimrod Getzov, Anastasia Shapiro and Hoxard Sithline, Sugar production in Akko plain from the fatimid to the early ottoman periods, *op.cit*, p99.100.

²) *ibid*, p88.

³) *ibid*, p88.

وجدت كذلك في الحفريات التي أُقيمت في مجمع هيئة الإستبارة مئات الأوعية من السكر التي تم العثور عليها تحت طبقة سميكة من الحجارة المنهارة والحطام في حفر القاعات الشمالية؛ وفي واحدة من تلك القاعات تم سحب سبعة صفوف من قوالب السكر (حوالي 80 قالب في كل صف واحد وفوق كل صفين يوجد أو يوضع صف آخر)، وفي القاعة الثانية وضعت قوالب السكر وجرار الدبس¹؛ ما يؤكد سيطرة الهيئات الدينية على العديد من مراكز إنتاج السكر، و يدفع للقول بوجود مطابخ خاصة تعمل لصالح جهة معينة ويكون إنتاجها موجه إلى الاستهلاك الخاص، أو وفق ما تمليه تلك الجهة.



صورة توضح صف من قوالب السكر التي عثر عليها في مجمع هيئة الإستبارة²



أوعية من السكر تم العثور عليها تحت طبقة سميكة من الحجارة المنهارة في حفر القاعات الشمالية لمجمع هيئة الإستبارة³.

¹ يعود تدميرها إلى سقوط عكا في يد أشرف الخليل سنة 669هـ/1291م، وقوالب السكر التي وجدت كانت مشابهة لتلك التي تم حفرها في خربة منوط السفلى وكانت مصنوعة من نفس النسيج

Edna J.Stern, Nimrod Getzov, Anastasia Shapiro and Hoxard Sithline, Sugar production in Akko plain from the fatimid to the early ottoman periods, *op.cit*, p103.

²) *ibid*, p102.

³) *ibid*, p102.

خربة منوط السفلى. Lower Horbat Manot : أُجريت عمليات حفر على الموقع سنة 1995م أين سلطت الضوء على آثار لإنتاج السكر؛ وكشفت أن الموقع تضمن مبنى كبير جدا استخدم للحفاظ على الحسابات، مع قاعتين مستطيلتي الشكل، ووقود وقاعدة وقناة جر الماء ولولب لضخ الماء وحجر الأساس¹.



صورة لمبنى إنتاج السكر في خربة منوط السفلى من الجهة الغربية².

في ختام هذا المبحث أستنتج أن المراكز الصناعية لقصب السكر في كل من مصر وبلاد الشام قد انتشرت في مختلف المدن والقرى تحت ملكيات مختلفة ساهمت في تنشيط الحركة الصناعية، وأحدثت تنوع وتغير في اتجاه التجارة بطريقة غير مباشرة حيث نقلت هذه السلعة نحو الغرب؛ أين كانت الدول الأوروبية تسعى لشراء مادة السكر بأعلى الأثمان، فساعد ذلك على استقطاب المراكز التجارية والأسواق الداخلية لكلا البلدين، وهو ما دفعني للقول بأن مادة السكر كان لها دور كبير في القطاع الاقتصادي وزيادة مداخيل الدولة من هذه المادة، وجعلها تسعى إلى بناء مراكز صناعية له في مختلف المناطق، وما العدد الهائل لتلك المطابخ المنتشرة في مختلف المناطق في القرون الأولى إلا أكبر دليل على ذلك، فقد بقيت تلك المعاصر والمطابخ قائمة حتى في فترات الحرب والثورات الداخلية وحافظت على أهميتها ومكانتها الاقتصادية لما تقدمه هذه المادة من دعم مالي وطبي في كثير من الأحيان، وأصبحت تلك المصانع مراكز لا يمكن الاستغناء عنها في جميع الظروف.

¹) Edna J.Stern, Nimrod Getzov, Anastasia Shapiro and Hoxard Sithline, Sugar production in Akko plain from the fatimid to the early ottoman periods, *op.cit*, p87.

²) *ibid*, p88.

المبحث 04: مراحل صناعة السكر

يعتبر قصب السكر من المحاصيل الزراعية الهامة التي ارتكزت عليها المصانع في إنتاج مادة السكر؛ حيث لاقت رواجاً واهتماماً كبيراً من طرف الصناع وملاك الأراضي، واحتلت معاصر السكر ومطابخه في الفترة محل الدراسة مكانة مهمة جداً لما تنتجه من كميات هائلة في فترات زمنية قصيرة، وقد حظيت هذه الصناعة باهتمام بعض المؤرخين والباحثين؛ وعلى الرغم من أن دراستهم خارج فترة البحث إلا أنهم قدموا لنا معطيات واضحة حول طريقة صناعة السكر، والمراحل التي يمر بها إنتاج هذه المادة، فما سأقدمه من معلومات يعتمد عليهم بشكل أساسي لعدم تمكني من الحصول على نصوص تاريخية معاصرة للفترة محل الدراسة، وسوف أحاول من خلال هذا المبحث أن أوضح أهم تلك الخطوات حسب ما تم ذكره في الوثائق التاريخية التي تمكنت من الاطلاع عليها.

قبل عرض أهم طرق صناعة السكر يجب الإشارة أولاً إلى أن أهالي بلاد الشام ومصر قد عرفوا صناعة السكر وكيفية إعداده في فترة مبكرة جداً مثلما أشرنا سابقاً، وظلت العديد من مدن هذين الإقليمين المصدر الرئيسي لتزويد الغرب بالسكر متعدد الأشكال وبكميات كبيرة جداً، ما شجع على استمرارية هذه الصناعة لتوفير احتياجات الأهالي وتصدير الفائض منه إلى مختلف بقاع العالم.

بالنسبة لبلاد الشام فقد عرفت قبل مجيء الصليبيين صناعة السكر وكيفية إعداده حتى يتبلور ويصبح على هيأته الأخيرة¹، وظلت صناعته موجودة حتى استولى الصليبيون عليها، ولم يهتموا بزراعة قصب السكر بل كانوا يُسَخِّرون الأسرى المسلمين لصناعته في عكا والعديد من المراكز الصناعية الأخرى؛ حيث طلب فريديريك الثاني² عمالاً سنة (617-648هـ/1220-1250م) لإرسالهم إلى صقلية لفقدها تقاليد صناعة السكر السليمة³؛ وهو أكبر دليل على احتراف الدول الإسلامية وخبرتهم في صناعة السكر.

¹ بن مسعود مبروك، الصناعة في بيت المقدس خلال فترة الاحتلال الصليبي، المرجع السابق، ص 91.

² فريديريك الثاني: قيصر الإمبراطورية الرومانية (617-648هـ/1220-1250م). عزيزة فؤال بابتي، موسوعة الأعلام العرب والمسلمين العالميين، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، 264/3.

³ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 13.

كما أن صناعة العسل كانت واسعة الانتشار في المناطق التي اشتهرت بزراعة قصب السكر في مصر كذلك؛ فكانوا يقومون بالتحضير لهذه العملية الصناعية من خلال صيانة المعاصر والمطابخ، وتزويد تلك الأماكن بطواحين لإدارة الآلات البسيطة المستعملة¹.
تم العثور على وثائق في "الأشمونيين" في صعيد مصر تشهد على وجود مصانع لطحن قصب السكر بالمنطقة؛ وذكرت الوثيقة الأولى مئات من حزم قصب السكر استلمها أحمد بن ثيال، أما الوثيقة الثانية فقد أشارت إلى دخول هذه الثقافة إلى مرحلة صناعية أكثر تعقيداً؛ أين تسرد الخطوات المختلفة المتعلقة بمعالجة قصب السكر داخل معامل التكرير².
بالنسبة للعملية الصناعية فقد تشابهت في كلا البلدين؛ مع تغير بسيط في أوقات الحصاد وبداية العصر والطبخ وهذا راجع للعوامل المناخية الخاصة بكل منطقة؛ فعشية الغزو الصليبي لبلاد الشام كانت صناعة السكر تتم بوسائل بسيطة يشار إليها باسم "المطاحن الجافة"³.

وكانت على مراحل أهمها:

المرحلة الأولى: أمدنا النويري⁴ بوصف مفصل لخطوات صناعة السكر والعسل من القصب؛ إذ كان العمل في مصانع السكر يتم على عدة مراحل أهمها: نقل القصب؛ الذي كان يتم على ظهور الجمال أو الحمير إلى مكان يعرف "بدار القصب"؛ أين تنظف السيقان، فينقل القصب على حائط عريض يرتفع عن الأرض، والذي يحوي على مقاعد للسماح للعمال بالاستقرار، وهناك يجلس رجال ونساء يقومون بتنظيف عيدان الأقصاب بالسكاكين، وتقطع الأجزاء التي تصلح للعصر إلى قطع صغيرة⁵؛ حيث يتم قطع الجزء الذي ليس به حلاوة وكان يسمى في تلك الحقبة من الزمان "اللكلوك"، كما يتم تنظيف أسفل العود مما

¹ راشد البراوي، حالة مصر الاقتصادية في عهد الفاطميين، المرجع السابق، ص 178.

² Mohamed Ouerfelli, Le sucre, op.cit, p69.70./

أدولف جروهمان، أوراق البردي العربية، ترجمة: عبد الحميد حسن، مطبعة دار الكتب والوثائق القومية، 1974م، السفر السادس، ص 19.

³ Anat Peled, Sugar in the kingdom of jerusalem – a crusader industry between east and west, op.cit, p01.

⁴ نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 194/8. ينظر:

Sato Tsugitaka, Sugar in mamluk Egypt, op.cit, p 92.

⁵ Mohamed Ouerfelli, Le sucre, op.cit, p 243.

علق به من طين، وعرفت هذه العملية بالإصلاح والتطهير¹؛ فبمجرد استلامها في معمل تكرير السكر، يتم فصل قطع القصب وغسلها إذا لزم الأمر²، ويتم ربطها على شكل حزم لتسهيل نقلهم³، ثم يوضع في أوعية وتنتقل حيث تعصر؛ وتسمى الأوعية من "الخص" العيارات متساوية السعة، و كان هناك مخزن لأعواد القصب تقوم فيه النساء والأطفال بنزع الأوراق من القصب⁴.

تتم هذه العملية حسب سعة المعصرة؛ لأن قصب السكر المقطوع لا يمكن أن يبقى طويلا في انتظار تحويله وعصره ما لا يزيد عن 24 ساعة⁵؛ لذلك يجب سرعة نقل القصب إلى معامل العصير لأن تأخير عصره يؤدي إلى إنقاص المادة السكرية، لهذا السبب نجد أن معاصر القصب ومطابخه تكون عادة قرب مناطق الإنتاج⁶؛ وهو ما يفسر عدد المعاصر التي تختلف من منطقة لأخرى وذلك حسب المساحة المزروعة قصب والتي يمكن أن تحتاج لأكثر من معصرة.

هنا يقوم فريق من الحمالين "العتالون" و"البغالين"؛ الذين ينقلون الحمولة على ظهور البغال فيدخلون إلى مكان تنظيف القصب ويقومون بنقل المحصول إلى المعصرة، وإذا كانت وسيلة النقل من مسؤولية العامل ففي هذه الحالة يزيد راتبه بشكل كبير⁷؛ ويعود استخدام الأيدي العاملة بكثرة في نقل القصب إلى المعصرة لعدم صلاحية بعض الآلات للقيام بكثير من هذه المهام⁸.

¹ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 71.

² Alfa Arzate, Extraction et raffinage du sucre du canne, *op.cit*, p10.

³ Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p 240.

⁴ النوبري، نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 194/8. عاصم محمد رزق، مراكز الصناعة في مصر الإسلامية، المرجع السابق، ص 258.

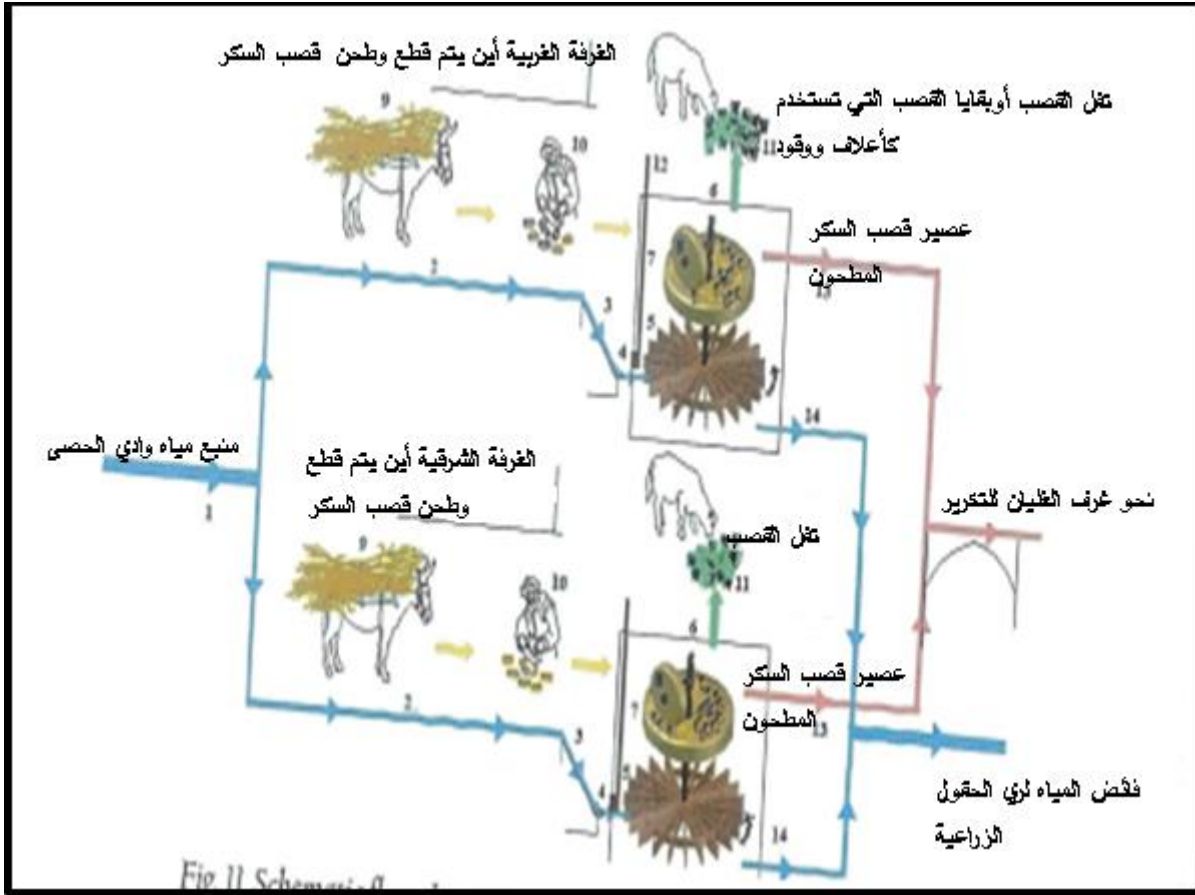
⁵ Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p240.

⁶ علي أحمد هارون، جغرافية الزراعة، دار الفكر العربي، مصر، ط1، 2000م، ص 193.

⁷ Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p240.

⁸ علي أحمد هارون، جغرافية الزراعة، المرجع السابق، ص 193.

الفصل الثاني: صناعة وإنتاج مادة السكر: رحلة من حقول قصب السكر إلى إشباع رغبات متزايدة



مخطط توضيحي لعملية معالجة قصب السكر¹

المرحلة الثانية: عند وصوله إلى المعصرة يتبع القصب العمليات الأساسية لاستخلاص السكر من القصب الخام²؛ وفي هذه المرحلة ينقل بعد تنظيفه إلى ما يسمى "بيت النوب أو النواب"³؛ وهناك يقوم الرجال بإسقاط القصب الذي قُطع إلى قطع صغيرة في تلك الغرفة، ثم ينقل على الحجر في "أفراد"⁴؛ وهي أوعية من خوص وهو لفظ شائع في هذا العصر في مصر بين العامة⁵.

هذه العملية كانت من نصيب العمال غير المهرة، والمستقبلين ومن عامة المشتغلين في المعصرة؛ حيث يهتمون باستقبال وتنظيف السيقان مرة أخرى من أجل الاستعدادات الأخيرة

¹) Kanstantinos, The origins of the sugar industry, *op.cit*, P36.

²) Alfa Arzate, Exraction et raffinage du sucre du canne, *op.cit*, p11.

³) بيت النوب: هو مصطلح يطلق على المكان الذي يغسل به القصب قبل عصره . النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 194/8.

⁴) محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص71.

⁵) النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 194/8.

قبل إرسالهم تحت أحجار الرحى¹، وبمجرد غسلها يتم نقل قطع قصب السكر ورميها تحت أحجار رحى كبيرة مدفوعة بالثيران أو الخيول أو بقوة المياه².

يقدم لنا ابن العوام³ كذلك مراحل عمل السكر من القصب والتي لا تختلف عن الطريقة التي أوضحها النويري أو المقرئزي تقريبا؛ وربما يعود ذلك كون الدول الغربية قد أخذت طريقة زراعة وصناعة السكر من المشرق، فيذكر أولا أن القصب يجب أن يقطع قطعاً صغيرة ثم يرحى أو يدرس في ما يسمى بالمهارير "المعصرة" ويعصر.

تتطلب تلك الحيوانات التي تشغل المطحنة وجود عاملين أو أكثر موظفين لآلة واحدة بشكل دائم يكونون على قدر كبير من معرفة كيف تتم العملية لضمان الدوران والتشغيل الصحيحين للآلات⁴، ويمكن للمرء هنا أن يتخيل الصفوف الطويلة لحيوانات الحمل والعدد الهائل من العربات التي تجوب الشوارع لنقل محاصيل قصب السكر والحطب لمصافي التكرير⁵.

وكان التحضير لذلك في شهر هاتور؛ أو "أمشير" كما يذكر ابن زولاق⁶؛ أين يبدأ العمال في كسر القصب في المعاصر، وتحضير التبن والحطب للوقود الخاص بالمطابخ وتنظيف المواقد⁷، وتحضير الأباليج والقواديس والأمطار⁸.

¹ كانوا يقومون بغمس قصب السكر المقطوع في أحواض الغسيل ثم إرسالها تحت أحجار الرحى.

Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p 242

²) Anat Peled, Sugar in the kingdom of jerusalem – a crusader industry between east and west , *op.cit*, p 01.

³ الفلاح، المصدر السابق، ص393.

⁴) Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p243.

⁵) *ibid*, p282.

⁶ فضائل مصر المحروسة، المصدر السابق، ص106. أمشير: الشَّهر السَّادِس من الشُّهُور القُنْبُطِيَّة، ويأتي بين 08 فيفري و09 مارس. القلقشندي، صبح الأعشى في كتابة الإنشاء، المصدر السابق، 408/2. / إبراهيم مصطفى وآخرون، المعجم الوسيط، المرجع السابق، 26/1.

⁷) Mohamed Ouerfelli, Le sucre , *op.cit*, p245.

⁸ ابن مماتي، قوانين الدواوين، المصدر السابق، ص247. / السيد ادي شير، الألفاظ الفارسية المعربة، دار العرب، القاهرة، ط2، 1988م، ص26. / محمد أحمد دهمان، معجم الألفاظ التاريخية، دار الفكر، دمشق، ط1، 1990م، ص11. القواديس: جرار فخاريّة استخدمت لجمع عصير القصب بعد تصفيته؛ حيث يتم وضع الأبلوجة فوق القادوس لتقوم بعملية تقطير ما يستخلص من عصير القصب. النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 196/8. الأمطار: جمع مطر؛ وهو ما يستخدم لوزن الوسائل. المقرئزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 39/2.

المرحلة الثالثة: في هذه المرحلة يتم عصر قطع القصب بواسطة معصرتين إحداها حجرية أين يدور عليه الحجر بواسطة الأبقار، والأخرى خشبية¹؛ حيث يأخذ في قفاف مصنوعة من الحلفاء ويلقى تحت دولاب التخت ليعصر ما بقي فيه من الماء، ويجمع ذلك الماء ويصفى في منخل موضوع في قفص².

عند عصر القصب والتأكد من نفاذ السوائل نهائياً يتم استخدام تلك الأخشاب والأوراق كعلف للحيوانات التي يعتمد عليها في العملية الصناعية لمادة السكر، كما يمكن أن ينتج منه مواد أخرى تستخدم في الصناعات الحربية والدوائية كالأحماض وثاني أكسيد الكربون، بالإضافة إلى الاستخدامات المنزلية وفي صناعة الورق³.

المرحلة الرابعة: في هذه المرحلة يتم تجميع العصارة في مكان واحد ليتم وضعها في منخل وتصفيته، حيث يخرج ما يصفى على مكان عرف بـ "البهو"⁴؛ وهو مكان له عيار معروف، فيملئ بعصارة القصب المصفى ثم ينقل إلى المطبخ، وفيه يصفى تصفية ثانية في قدر كبير يعرف بـ "الخابية"⁵، وعيابه ستون مطرا من عصارة القصب، فيكون في الخابية ثلاثة آلاف رطل⁶، وذلك السائل الناتج عن تكسير العصي الذي يتدفق عبر الثقوب المتخذة تحت أحجار الرحي يتم تجميعه في نوع من الخزانات الضيقة⁷.

¹ النويري، نهاية الأرب، المصدر السابق، 194/8. / محمد جواد، طواحين السكر الاثرية في مدينة أريحا، ص01.

² المصدر نفسه، 195/8.

³ علي أحمد هارون، جغرافية الزراعة، المرجع السابق، ص192.

⁴ "البهو": هي كلمة فارسية الأصل تطلق على الغرف والسرايق وقصر الملك، لكن هنا يقصد بها حوض مبني يصب فيه

ما يصفى من العصير. النويري، نهاية الأرب، المصدر السابق، 269/8. 271. 280. / السيد ادي شير، الألفاظ

الفارسية المعربة، المرجع السابق، ص30.

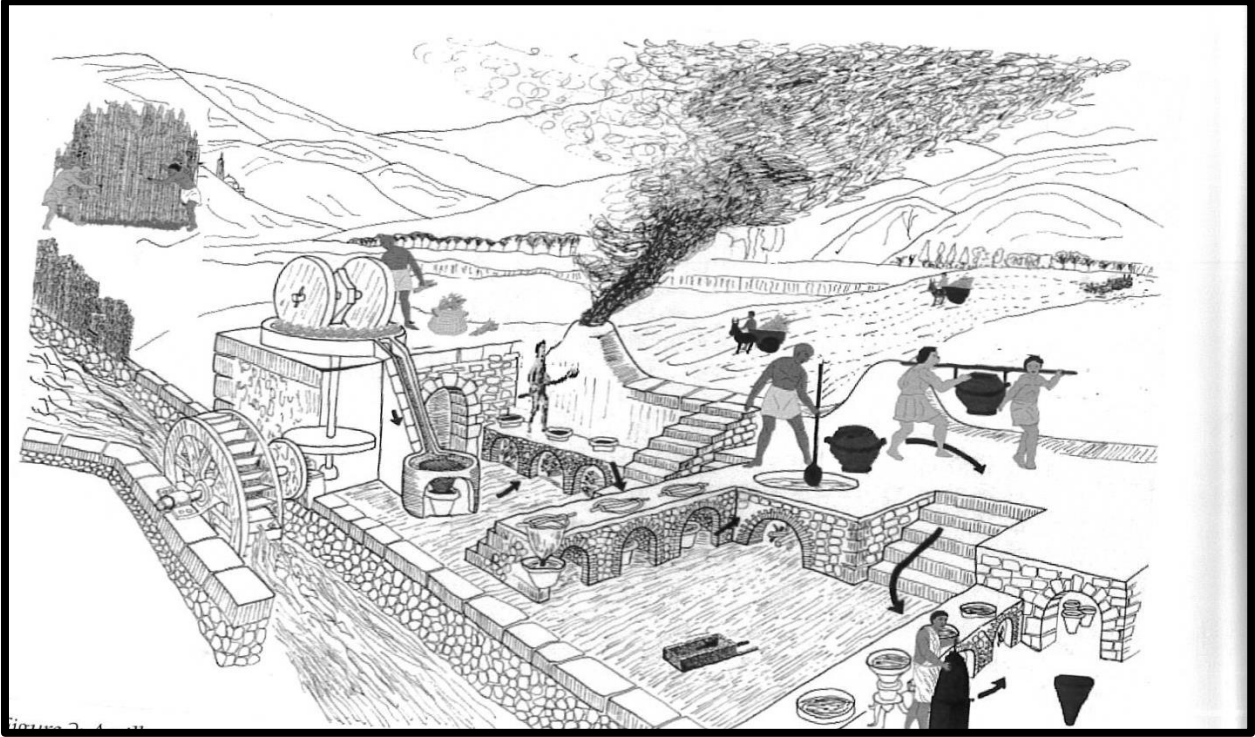
⁵ النويري، نهاية الأرب، المصدر السابق، 195/8. "الخابية": يصب فيها بعد التصفية جميع ما كان في البهو؛ وهو 60

مطرا (وعاء معروف عند أهل مصر) من ماء القصب، وهي أردأ من غسل القصب، والخابية لا تعرف بالشام وإنما

يعرفون القطر والأسطروش. المصدر نفسه، 269/8. 271. 280.

⁶ المصدر نفسه، 194/8. / محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 71. 72.

⁷ Mohamed Ouerfelli, Le sucre, op.cit, p 244.



رسم توضيحي للمراحل التي يتم فيها عصر القصب وإرساله للطبخ من خلال وصف النويري (مثله كل من علي عمري وربى أبو دلو)¹.

المرحلة الخامسة: قدم لنا ابن العوام² في هذه المرحلة شرحاً مختصراً؛ فيذكر أنه يوضع العصير على النار وبعدها يصفى ثم يعاد إلى الطبخ مرة أخرى حتى يتبقى منه الربع، فيصب بعد ذلك في قوالب "الجامات" من الفخار ويبقى حتى يعقد ثم يخرج منها ويجفف في الظل حتى يصير سكرًا.

كان المصريون في هذه المرحلة يقومون بغلي عصير القصب بوضعه على النار حتى يغلي جيداً وينقص العصير³، حتى يصل إلى سائل يطلق عليه (المحلب)، ثم يصفى فيما يعرف بـ"الدنان"⁴ تصفية ثالثة بواسطة أكسية من الصوف ويبقى قليلاً في ذلك الوعاء، ثم ينقل من الدنان إلى "الدسوت"⁵؛ وفيها يتم طبخه مرة أخرى⁶، ثم يصب بعدها في قوالب

¹) Konstantinos D. Politis, The origins of the sugar industry, *op.cit*, p46.

² الفلاحة، المصدر السابق، ص 393.

³ مارك أرونسون، مارينا بودوس، كيف غير السكر العالم، المرجع السابق، ص 20.

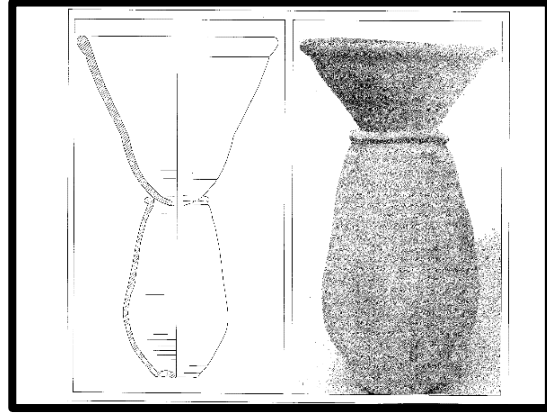
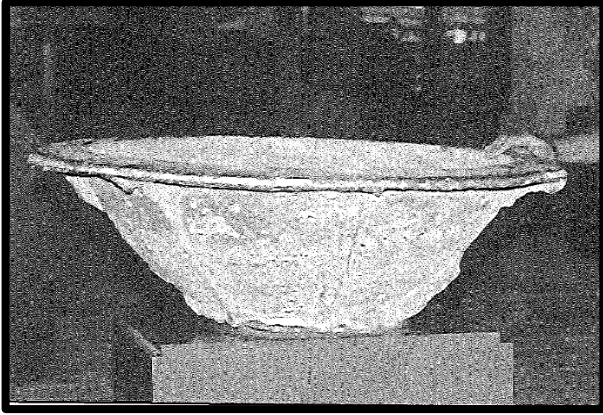
⁴ الدنان: مفرد الدن، وهو وعاء ضخم للخمر ونحوها. إبراهيم مصطفى وآخرون، المعجم الوسيط، 299/1.

⁵ الدسوت: القدور المتخذة من النحاس لها قبضتان من الخشب يقبض الرجل عليهما ليقياه حرارة الدست. إبراهيم مصطفى وآخرون، المعجم الوسيط، 283/1.

⁶ (النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 196/8.

الفصل الثاني: صناعة وإنتاج مادة السكر: رحلة من حقول قصب السكر إلى إشباع رغبات متزايدة

مثقوبة القاع من فخار "أباليج"؛ بحيث يمكن تصريف السائل وترك المسحوق فقط¹، وهذه الأباليج موضوعة في مكان يسمى بيت الصب².



دست نحاسي يطبخ فيه عصير القصب بعد تصفيته⁴

وعاء علوي وسفلي لتقطير السكر (أبلوج)³



إعادة تصور لغرفة غلي عصير السكر وعلاجه (بيت الصب)⁵

¹ مارك أرونسون، كيف غير السكر العالم؟، المرجع السابق، ص 20.

Mohamed Ouerfelli, Le sucre, op.cit, p 245.

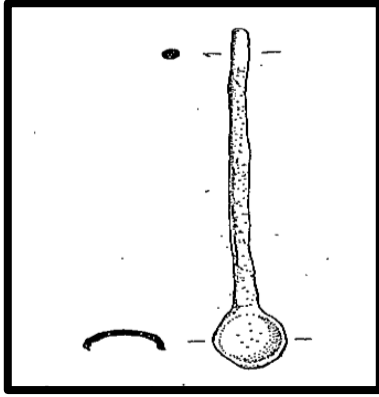
² "بيت الصب": عبارة عن مصاطب مبنية مستطيلة تشبه المذاود. النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق ، 270/8.

³ Konstantinos D.Politis, The sugar industry in Ghawr as-Safi, Jordan, hellenic society for eastern studies, P 475.

⁴ ibid, P 476.

⁵ Konstantinos D. Politis, The origins of the sugar industry, op.cit, p35.

ويتم وضع قادوس تحت كل أبلوج يقطر فيه العصارة الرقيقة، وهو ما يعرف -بالعسل



المقطر-، ثم يخدمها العمال "بالكرانيب" مرة بعد أخرى حتى تمتلئ تلك الأباليج، ثم تنقل من بيت الصب إلى (بيت الدفن) فتعلق فيه على قواديس يقطر فيها ما بقي من أعسالها¹.

ملقعة: (الكرانيب)²

أما الأقصاب التي تقسد ولا يجف عصيرها ولا يصير قنذا فيطبخ ويسمى هذا "العسل بالمرسل" كما ذكر النويري³: "ومن الأقصاب ما يفسد فلا يجمد طبخ مائه ولا يصير قنذا فيطبخ عسلا، ويسمونه المرسل"، أما ما يجف فينقل إلى (بيت الدفن) ويقطر ما بقي من عسل ويعرف بـ"القند"⁴.

المرحلة السادسة: في هذه المرحلة يتم طبخ السكر واستخدام الطباخين المشهورين في ذلك⁵، ويبدأ طبخه عند وصول عصارة القصب إلى مرحلة القند⁶؛ وفي هذه الفترة يقوم المشرف على الطبخ بإزالة جميع الشوائب المتصاعدة على سطح الغلاية باستخدام كاشطات النحاس، ولتحقيق ذلك يستخدم الرماد والجير ومنتجات نباتية أخرى؛ وهو الأسلوب الأكثر انتشاراً لإزالة شحوم العصير⁷.

¹ (النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 196/8. بيت الدفن: سميت بذلك لأن الأباليج تستر فيه وتواري مدة حتى يقطر منها ما بقي من أعسالها. المصدر السابق، 270/8.

² ربي أبو دلو، معاصر السكر في غور الأردن، المرجع السابق، ص 69.

³ (النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، 196/8. / محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، ص 72.

⁴ (ابن فضل الله العمري، مسالك الأبصار، المصدر السابق، 175/21. / محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، ص 72.

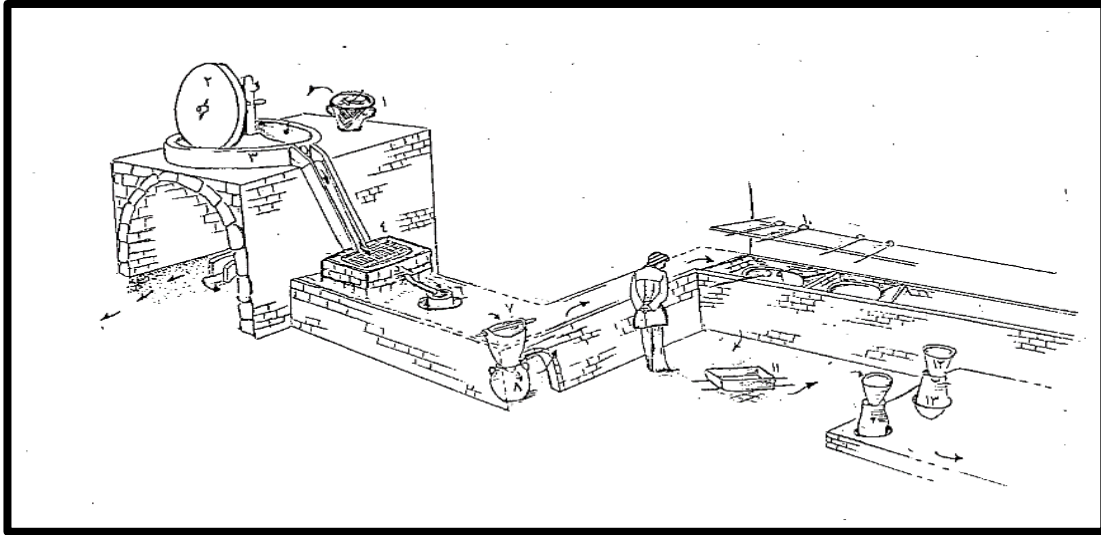
⁵ (ابن مماتي، قوانين الدواوين، المصدر السابق، ص 242.

⁶ (محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 72.

⁷ Mohamed Ouerfelli, Le sucre, op.cit, p 245.

عندما يجف ويأخذ اللون الأبيض يُنقل إلى مطابخ السكر، فيحل بالماء واللبن الحليب أو بياض البيض¹، ويطبخ فيخرج منه السكر البياض والقطارة، وكل قطار من القند يتحصل منه رבעه وسدسه سكرًا، وثلاثة وربعه قطارة²، ومنه ما يقطر ثانيا فيخرج منه سكر شديد البياض والنقاء ويعرف بالسكر المكرر³.

وهذا السكر الذي تم تكريره وتبييضه يصبح كل مرة سكر شديد البياض أكثر؛ وهو الذي يستعمل في الأسواق⁴، وقد تحدث مارك أرونسون⁵ عن ذلك؛ حيث أقر بأن هذا العمل لا يشبه عمل المزارع الذي كان يمارسه الرجال والنساء لآلاف السنين في عصر العسل؛ بل هو أكثر بكثير ويشبه عمل المصانع؛ حيث يتوجب على كل عامل أن يقوم بمهمته بشكل صحيح وفي الوقت المناسب، ويتعاون من الجميع وإلا انهيار النظام برمته⁶؛ ونتيجة لهذا الجهد صارت مصر معروفة بإنتاج "أرقى وأنقى" أنواع السكر.



رسم توضيحي لآلية عمل مصانع السكر⁷.

¹) Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p 245.

² محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص72.

³ بن مسعود مبروك، الصناعة في بيت المقدس خلال فترة الاحتلال الصليبي، المرجع السابق، ص91. / الحويري، الأوضاع الحضارية في بلاد الشام، المرجع السابق، ص133. 134.

Alfa Arzate, Extraction et raffinage du sucre du canne, *op.cit*, p01.

⁴ علي أحمد هارون، جغرافية الزراعة، المرجع السابق، ص191.

⁵ كيف غير السكر العالم؟، المرجع السابق، ص 25.

⁶ المرجع نفسه، ص20.

⁷ ربي أبو دلو، "معاصر السكر في غور الأردن"، المرجع السابق، ص34.

هناك بعض الأنواع من السكر التي تصنع من غير سكر؛ والتي تم شرح طريقتها من طرف الكندي¹ وهي عبارة عن حيل صناعية؛ كعمل السكر من الناطف، أو من خلال أطراف قصب السكر الذي لا حلاوة فيه، كما يمكن عمل الفانيد "السكر الأبيض المسحوق" من الناطف.

كانت هذه أهم محطات عملية معالجة قصب السكر؛ أستنتج من خلالها بأن هذه العملية تتطلب وتتضمن بالضرورة جهدا كبيرا من طرف العمال المشرفين الذين يتتبعون مراحل إنتاج مادة السكر من القصب؛ الذي يعتمد على المعاصر والمطابخ بشكل أساسي، وعلى تحديث تقنيات صناعته من أجل تطوير هذه المادة التي أصبحت في تلك الفترة من السلع المهمة في تنشيط الحركة الصناعية لمدن مصر والشام.

وقد كانت كل مرحلة تتم تحت إشراف عمال أكفاء ووسائل وتقنيات خاصة توضح الفترة الطويلة لإنتاجه، والتكاليف الباهظة التي تدفعها الدولة والخواص من أجل توفير جميع اللوازم لصناعته.

¹ عن طريقة عمل تلك الأنواع ينظر: مختصر كيمياء الأطعمة للكندي، اختصار الطبيب ابن جزلة، تحقيق: لطف الله قاري، مجلة عالم المخطوطات والنوادر، المجلد 14، العدد الأول، 2009م، ص 188، 189.

المبحث 05: التقنيات والأدوات المستخدمة في صناعة السكر

كانت مصر وبلاد الشام تمثلان قوة اقتصادية كبرى بفعل إنتاجهما لمادة السكر من خلال معاصر وطواحين لاتزال خير دليل على الثورة الاقتصادية التي أحدثتها تلك الصناعة في كثير من المناطق آنذاك؛ في وقت لم يكن فيه العالم الغربي يعرف تقنيات صناعة هذه المادة بعد، وقد كانت الأدوات والمواد التي اعتمد عليها العمال في ذلك شاهدة على حضارة صناعية عظيمة سادت في تلك المنطقة لقرون من الزمن.

وقد ارتأيت قبل التطرق لذكر أهم التقنيات المتبعة في إنتاج السكر أن أعرض المواد والأدوات التي كانت من أساسيات إنجاح العملية الإنتاجية، وأوضح ما إذا كان هنا اختلاف في نوعية تلك الوسائل بين المراكز الصناعية، وحقيقة ما إذا كان هناك تطور على مستوى تلك الأدوات في الفترة محل الدراسة.

1/ الأدوات المستخدمة في صناعة السكر وتطورها من ق4-7هـ/10-13م:

قدمت الحفريات والبحوث التي أقيمت في مناطق مختلفة من مدن بلاد الشام كمنطقة "تل السكر"¹ و"طواحين السكر" في واد الأردن وأريحا وعكا² وغيرها من المناطق معلومات أثرية جديدة عن صناعة السكر والطرق التي يمر بها إنتاجه، كما ساعدنا على التحقق والتأكد بأن المنطقة كانت تمثل مركزا صناعيا، ولفهم التسلسل التشغيلي الذي تمر به صناعة السكر.

¹ كشفت المسوحات والتنقيبات الأثرية في وادي الأردن عن مواقع عديدة قامت فيها صناعة السكر، ومن أهم تلك المواقع "تل السكر"؛ وفيه معصرتان للسكر؛ الأولى في الجهة الشمالية والثانية في الجهة الشمالية الشرقية. ربي أحمد أبو دلو، تقنية معاصر السكر في وادي الأردن، مقال ضمن كتاب دراسات أثرية، هذه الدراسة تطوير لأطروحة ماجستير أعدتها الباحثة بعنوان "معاصر السكر في غور الأردن في القرنين الثاني عشر والرابع عشر الميلاديين في ضوء المصادر التاريخية والمكتشفات الأثرية"، وهي رسالة ماجستير غير منشورة، جامعة اليرموك، الأردن، 1991م، ص40.

² Hamdan Taha, The sugarcane industry in Jericho, Jordan valley, this paper in an updated of 2009 article, some aspects of sugar production in Jordan valley, the present article provides new aspects of material culture from the excavation of Tawaheen es-Sukkar, Jericho, not previously published, p56.

ومن بين تلك الأبحاث ما قدمته دراسة "ربي أحمد أبو دلو"؛ حيث تناولت هذه الدراسة تقنية معاصر السكر وبعض الرسوم التي تشرح فيها وتوضح طريقة عمل تلك المعاصر والمطابخ وذلك بحسب ما دلت عليها نتائج الحفريات الأثرية والدراسات التاريخية.

بفضل الحفريات الأثرية التي قامت بها جامعة زيورخ والمعهد الألماني للآثار يستطيع من خلالها الباحثون والعلماء التعرف على تكوين بعض المصانع التي تمثل أحد أكبر مراكز إنتاج السكر في العصور الوسطى؛ ولحسن الحظ ظلت معظم معداته في حالة جيدة¹؛ ما جعلها تعطينا صورة عن هيكل ونظام عمل تلك المعاصر والمطابخ وأهم الأدوات المستخدمة في العملية الصناعية؛ فنتناول هذا الموضوع (الأدوات والتقنيات) تاريخيا من خلال الكتب التاريخية دون الالتفات إلى الأعمال التنقيبية والحفريات التي تقام في المواقع الأثرية لا يمكن أن يقدم لي تفصيلا دقيقا عن طريقة صناعة السكر.

لذا اعتمدت في هذا المبحث على الجمع ما بين المصادر والمراجع التاريخية، ونتائج الأعمال الأثرية للخروج بصورة واضحة عن الأدوات والتقنيات المستخدمة في إنتاج السكر في الفترة محل الدراسة، ومن جهة أخرى أردت الإشارة إلى عدم تمكني من الحصول على معطيات وفيرة في هذا الجانب فيما يخص بلاد مصر لعرض أهم الأدوات المستعملة في معاصرها غير أنني من خلال بعض الإشارات الموجودة في المصادر والمراجع التاريخية التي أتيت لي أتوقع وجود تشابه كبير مع الوسائل المستخدمة في مدن الشام.

أ/الأدوات الخاصة بالمعاصر:

السكاكين: هي من أولى المواد المستخدمة في صناعة السكر؛ ويشترط فيها أن تكون كبيرة وحادة جدا²؛ ويعتمد عليها العمال في تقشير أوراق القصب وتقطيعه إلى قطع صغيرة من أجل إرساله إلى مرحلة العصر، ولا توجد أي معلومات تشير إلى استبدالها بوسائل أخرى العصار/الدولاب: كانت وظيفتها تتمثل في عصر القصب، وقد انتشرت في بلاد الشام ومصر منذ العصور القديمة؛ حيث كانت المعاصر الأولى المستخدمة في مصانع السكر مماثلة لتلك المستخدمة في العصور القديمة لعصر العنب، وهذا النوع من الأدوات أصبح مع زيادة إنتاج السكر غير فعال فتم التخلي عنه بسرعة لصالح "المكبس اللولبي العمودي"؛ الذي يسمى في مصر "الدولاب"³.

¹) Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p251.

²) مصطفى مجيد الرفاعي، رشاد نواف أحمد وادي، الحرف والصناعات المتعلقة بالثروة الزراعية والحيوانية في بلاد الشام قبيل الحروب الصليبية، مجلة الملوية للدراسات الأثرية والتاريخية، المجلد 6، العدد 16، جامعة سامراء، 2019م، ص 144.

³) العصار: عبارة عن شعاع كبير مثبت أفقياً على الحائط ويتم سحبه في النهاية بشكل غير مباشر بواسطة رافعة. في المعجم الوسيط: يطلق على آلة عصر قصب السكر "العصار". أما "الدولاب": فقد صنع من حجريين: الأفقية المرتبة، مثقوبة في المركز ويتم تثبيته بواسطة محور خشبي يتم ربطه بالحديد لمنعه من التآكل بسرعة. إبراهيم مصطفى وآخرون، المعجم الوسيط، المرجع السابق، 604/2.

Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p254.

العجلتين: هذه الآلة عبارة عن أسطوانتين من الخشب تدوران بشكل معاكس، ويتم تحريكها بواسطة دوامة يكون فيها الحصان أو الثور مربوط، وأصبح فيما بعد يتم تشغيلها بواسطة الطاقة المائية¹.

أحجار الرحي: يوجد هذا النوع في وادي الأردن وما جاورها؛ لأن الأحجار مأخوذة من جبل قريب من الوادي، في حين يأتي آخرون بالمحاجر من منطقة طبريا، ومن جهتها كانت مصر تأتي بأحجارها من الخارج؛ وتلك الأحجار كانت مصنوعة من الحجر الجيري البني، بأبعاد 2.70 م و 2.18 م و قطرها 0.70 م و 0.80 م².



صورة لأحجار الرحي من موقع طواحين السكر في وادي الأردن³.

قبل الاعتماد على تلك الأحجار كان القصب يجمع بعد نضوجه ويقطع ثم يؤخذ للمعاصر ويسحق بـ "هاون"⁴؛ عن طريق استخدام أعواد من الخشب⁵، وبعدها أصبح منتجو قصب السكر يعتمدون في سحق القصب على بكرتين من الحجر، مدفوعة بقوة الحيوان

¹ انتصار رشيد سلوم، الأهمية الاقتصادية والزراعية لجنوب بلاد الشام في العصر العباسي الأول والثاني، المرجع السابق ص 103. / مصطفى مجيد الرفاعي، رشاد نواف أحمد وادي، الحرف والصناعات المتعلقة بالثروة الزراعية والحيوانية في بلاد الشام قبيل الحروب الصليبية، المرجع السابق، ص 144.

²) Mohamed Ouerfelli, Le sucre, op.cit, p 254.

(4 من تصوير الباحثة: بتاريخ 2023/11/28م

⁵ ريا صالح محمد الوزني، التجارة في الدولة الأيوبية، المرجع السابق، ص 113.

⁶ النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 197/8.

تمامًا كما فعل أسلافهم من قبل¹؛ حيث يتم ضغط قصب السكر حتى يتم استخلاص الماء المتبقي²؛ وهناك يتم إجراء الترشيح الأول بواسطة إزالة أجزاء كبيرة من قصب السكر التي كانت تتدفق على سطح الشراب في الحوض عند تدفق العصير من خلال ثقب³.

مع بداية القرن 4هـ/10م كانت الإبل هي التي يُعتمد عليها في تحريك تلك الأحجار؛ وهي تعتبر قوة الجر التي يُنظر إليها على أنها أبطأ رغم ذلك، ليتم استبدالها لاحقًا بالثيران، كما تم استخدام الخيول التي تعمل في الطواحين بشكل مشهود في مصر؛ وقد كانت الخاصة بالسلطان هي الأفضل تجهيزًا والأكثر ربحًا نتيجة لتقدم الأدوات في معاصرها ومطابخها⁴.

والابتكار الرئيسي الذي قدمه الصليبيون هو تغيير الطريقة المستخدمة لسحق قصب السكر، فمع منتصف القرن 6هـ/12م بدأوا في استخدام مصدر طاقة أكبر لسحق القصب؛ وهي الطاقة المائية في تلك المعاصر؛ حيث حلت الطواحين المائية محل المطاحن الجافة تدريجياً؛ وجعلت الوسائل الجديدة لسحق القصب من الممكن إنتاج كميات كبيرة من السكر في فترة زمنية قصيرة⁵.

هناك نوعان من العجلة؛ واستخدام عجلة القيادة العمودية مشروط بوجودها في مجرى مائي سريع وعالي الجريان، ويتضح أن الطاقة الدافعة هي أحد العوامل التي تحدد أداء المصافي⁶؛ والتي تطورت بالتوازي مع التوسع في إنتاج قصب السكر. وبما أن مبدأ عملها يعتمد على المياه التي تحرك الدواليب الأفقية أو العمودية لتشغيل حجر العصر، إما بشكل مباشر أو عن طريق المسننات، وهذا تحدده قوة دفع المياه وسرعتها؛ فحجر الطحن أو

¹) Harry A.Austin, History and development of beet sugar industry, *op.cit*, p 11.

حجر العصر: يكون مثبت إما بشكل أفقي؛ حيث يوضع الحجران فوق بعضهما بعضًا، وبحيث يبقى الحجر الأسفل ثابتًا بينما يتحرك الحجر العلوي، وتدخل أعواد القصب فيما بين الحجرين، وفي بعض الأحيان يوضع الحجر العلوي بشكل عمودي؛ بحيث يصبح هو المتحرك. ربي أحمد أبو دلو، تقنية معاصر السكر في وادي الأردن، المرجع السابق، ص05.

²) Hamdan Taha, The sugarcane industry in Jericho, Jordan valley, *op.cit*, p 60.

³) النابلسي، تاريخ الفيوم، المصدر السابق، ص29. / النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، 271-267/8.

Hamdan Taha, The sugarcane industry in Jericho, Jordan valley, *op.cit*, p60.

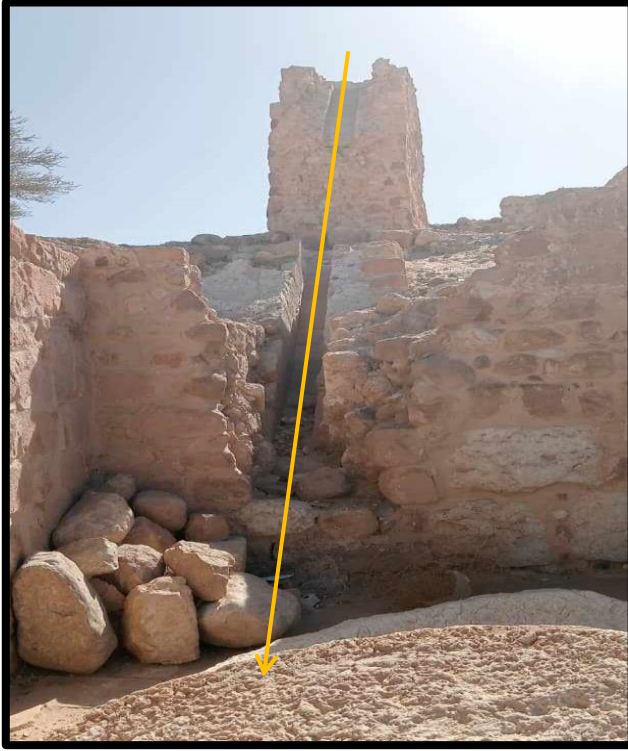
⁴) Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p255. 256.

⁵) Anat Peled, Sugar in the kingdom of Jerusalem – a crusader industry between east and west , *op.cit*, p1.2.

في سنة 642هـ/1245م حددت ستة معاصر سكر والبعض الآخر الذي لم يتم تحديد وظيفته يتم تشغيله بواسطة الماء.

⁶) Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p255. 256.257

العصر يحركه دولاب مياه مصنوع من الخشب الصلب والحديد الذي تحركه بدوره المياه التي تصله بثلاث طرق¹.



وطريقة عمل الطاحونة بالضبط يكون كالتالي: تسقط المياه بعد مرورها عبر القناة لتتنزل إلى قناة ضيقة ذات مجرى مائل، بحيث يكون قوة اندفاع الماء بشكل قوي ليضرب دولاب المياه في بيت الطحن الذي يقوم بدوره بتحريك حجر الطحن في الأعلى وذلك بواسطة قضيب عمودي يصل دولاب المياه بحجر الطحن، أما كيفية وقف الطاحونة من العمل فتتم بواسطة وقف المياه بتغيير مجراها باتجاه مغاير لاتجاه القناة².

خط وهمي توضيحي لمعرفة مسار الماء³

قدمت لنا الباحثة ربي أبو دلو⁴ طرق عمل تلك الآلة اعتمادا على نوع المياه والقوة المتدفقة له بالتفصيل والتي كانت كالتالي:

- الماء المتدفق من فوهة قناة أفقية مرتفعة يختلف ارتفاعها باختلاف مستوى منسوب المياه الذي يأتيها من النبع أو الوادي، وتقع قوة المياه المتدفقة مباشرة على حجر الطحن أو العصر.

- المياه المتدفقة من مرتفع ليمر عبر قناة معلقة لتتنزل من فوهة القناة مباشرة فوق دولاب المياه المثبت بشكل عمودي.

- المياه الجارية بقوة عالية في النهر أو الوادي من أسفل دولاب المياه المثبت بشكل عمودي.

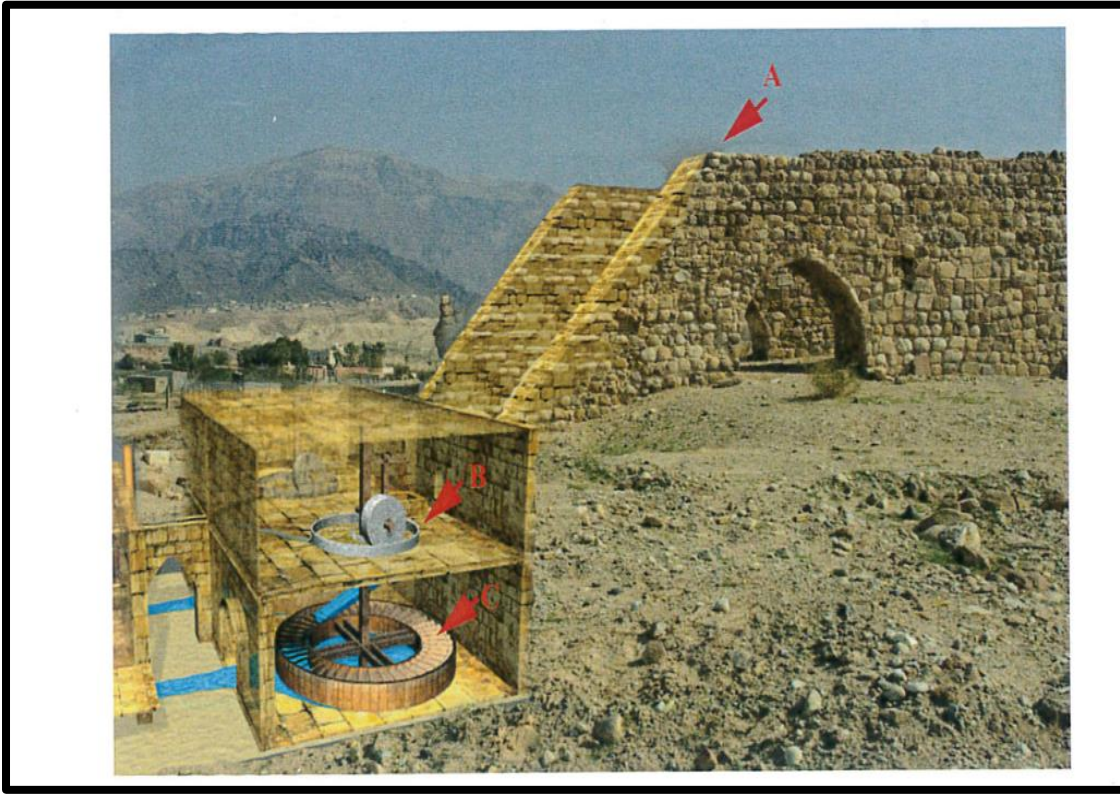
¹ ربي أحمد أبو دلو، تقنية معاصر السكر في وادي الأردن، المرجع السابق، ص 05.

² ربي أحمد أبو دلو، معاصر السكر في غور الأردن في القرنين 12 و 14 الميلاديين، المرجع السابق، ص 40.

³ صورة من الزيارة الميدانية للباحثة: يوم 2023/11/28.

⁴ تقنية معاصر السكر في وادي الأردن، المرجع السابق، ص 05.

أما قوة المياه المتدفقة في الحالة الثانية أو الثالثة فهي قوة غير مباشرة، حيث تحرك المياه الدولاب العمودي الذي يحرك بدوره حجر العصر عن طريق الدواليب المسننة¹.



رسم تقريبي لعمل معصرة تعمل بقناتي مياه²

هذا النظام المائي يتكون من قناة تتبع التلال الصخرية المرتفعة والقناة العلوية؛ هذه الأخيرة ترسل الماء إلى غرفة العجلة من خلال فتحة في السقف ومن ثم تستعمل في تشغيل العجلة، ويوجد هناك هيكل سفلي للقناة لإخراج الماء من الغرفة؛ حيث تقوم تلك المجاري بنقل المياه بعيدا إلى الحقول³، ومن خلال الحفريات التي تمت في قرية "خربة منوط السفلى" سنة 1995م والتي كانت في سفوح الجبال في منطقة لم تكن مناسبة للزراعة ولكنها قريبة من الحقول وجد في الموقع آثار لقناة جر المياه ولولب لضخ الماء تدل على ذلك⁴.

أما في مصر فقد كانت معاصر قصب السكر تدور في الغالب بقوة الأبقار⁵، غير أنها في بعض الأحيان تكون بواسطة الرجال أو بقوة اندفاع تيار الماء، وللإشارة فإن هذه

¹ ربي أحمد أبو دلو، تقنية معاصر السكر في وادي الأردن، المرجع السابق، ص 05.

² Konstantinos D. Politis, The origins of the sugar industry, *op.cit*, p33.

³ Hamdan Taha, The sugarcane industry in Jericho, Jordan valley, *op.cit*, p 59.

⁴ Konstantinos D. Politis, The origins of the sugar industry, *op.cit*, p87.

⁵ محمد محمود ادريس، تاريخ الحضارة الإسلامية في مصر في العصر الفاطمي، المرجع السابق، ص 212.

التقنية تتوفر في الفيوم فقط وذلك لتوفر مساقط المياه، وقد بلغ عددها 6 معاصر منهم اثنان معطلتان وذلك سنة 641هـ/1243م¹.

من خلال البقايا الأثرية التي تمت دراستها واعتمادا على ما توفره المصادر التاريخية والكشوفات الأثرية يمكن أن أقول بأن المعاصر الخاصة بالسكر كانت تنقسم إلى نوعان؛ منها ما تم تشغيل أحجار المعاصر فيه بالجهد العضلي سواء بالأبقار أو بالعمال، ومنها ما تم تشغيل المعاصر فيه بقوة دفع المياه؛ أين كانت تقام قرب الساحل وبالقرب من المياه (نهر، بحر، بحيرة، واد) وذلك لاستغلال المياه في عملية تدوير الآلات.

المصفاة: توجد في الغرفة الموائية للحجرة التي تحتوي على عجلات الطحن وآلات الضغط ويطلق عليها أيضا "غرفة التثقيط" أو "بيت الصب"²؛ وتقع المصفاة على خمسة مصاطب مصنوعة عن قصد كبيرة الحجم على المنحدر أسفل القناة المائية العالية³، وهي مصنوعة من الخشب الصلب وتحتاج إلى التغيير بانتظام⁴؛ لأنها تعمل بشكل مستمر ولفترات طويلة، وشظايا بقايا السكر التي وجدت في مناطق الحفر دليل على الفترة الطويلة التي عملتها مصفاة السكر⁵.

وقد قامت دائرة الآثار الفلسطينية تحت إشراف د. حمدان طه بإجراء تنقيبات أثرية في الموقع في السنوات 2000م، 2001م؛ أين كشفت التنقيبات عن بقايا المنشآت الصناعية في الموقع والتي كان من بين مكوناتها معصرة وطاحونة ومصفاة⁶.

السلال الشبكية: تعتبر من الوسائل التي كان يعتمد عليها العمال في نقل القصب المطحون إلى غرف العصر من أجل استنفاد سائل أو عصير القصب بأكمله⁷؛ وتكون تلك السلال مصنوعة من القش في بعض الأحيان⁸.

¹ النابلسي، تاريخ الفيوم، المصدر السابق، ص 7. 29. 46. 72. 103. 133. 134. /النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، 197/8. / أحمد عبد الفتاح، السكر ومطابخه في مصر، ص 576.

² Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p 251.

³ Hamdan Taha, The sugarcane industry in Jericho, Jordan valley, *op.cit*, p 59.

محمد جواد، طواحين السكر الأثرية في أريحا، المرجع السابق، 01.

⁴ Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p 268.

⁵ Konstantinos D.Politis, The origins of the sugar industry, *op.cit*, p 86.

⁶ محمد جواد، طواحين السكر الأثرية في أريحا، المرجع السابق، ص 01.

⁷ ربا صالح محمد الوزني، التجارة في الدولة الأيوبية، المرجع السابق، ص 113.

⁸ حمدان طه، إنتاج السكر في أريحا، مجلة التراث والمجتمع، مركز دراسات التراث والمجتمع الفلسطيني، العدد 54، 2012م، ص 98. 99.

العربات: هذه العربات تجرها الثيران¹؛ وأعتقد أنها عبارة عن تطور للسلال الشبكية؛ لأنها تقوم بنفس العمل من خلال نقل قصب السكر، والاختلاف هنا يكمن فقط في عملية النقل؛ حيث كانت السلال تحمل من طرف عاملين مختصين، في حين تعتمد العربات على القوة الحيوانية وذلك لتسهيل عملية نقله.

ب/الأدوات الخاصة بالمطبخ:

الدسوت النحاسية: هي عبارة عن قدر أو أوان واسعة الفوهة أغلبها بدون رقبة، وقد تكون لها عروتان، يطبخ فيها عصير القصب بعد تصفيته²؛ وكشفت الحفريات عن بعض أجزاء من المطبخ الذي وجدت فيه غلايات نحاسية كبيرة³، ويمكن أن تكون في أوعية برونزية ضخمة أين يطبخ بدرجة حرارة معينة إلى أن يتماسك⁴.

وفي مسح "فرانكل" الذي أُقيم في موقع "خربة منوط السفلى" تمت الإشارة إلى أن هذه القدور قد وضعت على سلسلة كبيرة من الموقد الذي بني في غرفة أو بيت مخصص للغلي⁵؛ وفي هذا الصدد يذكر ابن الحاج⁶ أن السكر كان يطبخ في الخابية (من الممكن أنه يقصد الموقع/ بيت الغلي)، ويعود تاريخ تلك القدور إلى الفترة الفاطمية⁷. يمكن أن نجد كذلك غلايات في الهواء الطلق؛ تكون فيها عملية التبخر والطبخ على نار مكشوفة للعصير المستخرج، ويتم طهوه على لهب مكشوف⁸.

أما الأجسام المعدنية الأخرى المصنوعة من النحاس والحديد المذكورة من خلال قوائم الجرد فإنها تشكل الجزء الرئيسي من معدات معمل تكرير السكر؛ وهي أغطية كبيرة للغلايات، حاويات كبيرة، كاشطات النحاس، مجارف، وشوك حديدية مخصصة للصيانة

¹) Pierre Dockès, Les pérégrinations d'un système productif : l'esclavage et le sucre du moyen age, *op.cit*, p91.

²) ربي أحمد أبو دلو، تقنية معاصر السكر في وادي الأردن، المرجع السابق، ص05.

³) Hamdan Taha, The sugarcane industry in Jericho, Jordan valley, *op.cit*, p63.

⁴) ربا صالح محمد الوزني، التجارة في الدولة الأيوبية، المرجع السابق، ص 113.

Santens Patrice, La canne a sucre, *op.cit*, p31.

⁵) Konstantinos D.Politis, The origins of the sugar industry, *op.cit*, p90.

⁶) المدخل، المصدر السابق، فصل: الخابية التي يطبخ فيها السكر، 151/4.

⁷) Konstantinos D.Politis, The origins of the sugar industry, *op.cit*, 95

⁸) Pierre Dockès, les pérégrinations d'un système productif : l'esclavage et le sucre du moyen age, *op.cit*, p91.

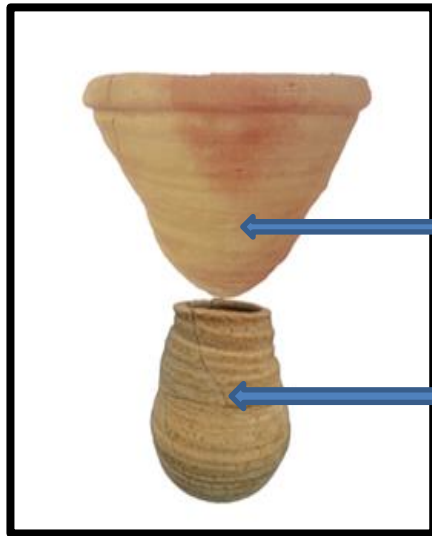
تحافظ على النار، أو لتحريك العصائر، الدلاء والأحواض والمناخل، وكذلك قضبان الحديد التي كانت وظيفته غير واضحة¹.

الكرانيت: المغارف، وهو لفظ عامي شائع الاستعمال في مصر، والكرانيت في اللغة مفردا كرنية وتعني المغرفة المصرية²؛ وظيفتها الأساسية تحريك وتقليب العصائر التي تطبخ على النار³.

السلال: بعد غلي العصير على النار إلى درجة التكاثر يجمع العصير المطبوخ في سلال مصنوعة من القش أو أغصان رفيعة⁴، ويوضع تحتها أوعية فخارية أو نحاسية إلى أن يتجمد العصير ويتصلب فيشبه الجليد أو الملح الأبيض⁵.

القوالب: أثناء عملية الطهي يحتاج صانع السكر إلى عناصر مهمة لتطهير السائل المطبوخ؛ والتي تكون مصنوعة من الطين⁶؛ حيث يذكر ابن الحاج⁷ أن السكر كان يطبخ ثم يوضع في أواني مخروطية "القطارة" توضع على جرار فخارية وتترك في مكان الخزن حتى

يجتمع ما يسيل منها ويصفى الماء كليا، وعند التأكد من أن السكر تبلور تماما تكسر تلك الأنية الفخارية ويصبح السكر بذلك جاهزا للاستهلاك⁸.



صورة لأواني فخارية تستعمل في عملية تصفية السكر السائل⁹

¹) Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p 251.254 ./ Pierre Dockès, les pérégrinations d'un système productif : l'esclavage et le sucre du moyen age, *op.cit*, p91.

²) ربي أحمد أبو دلو، تقنية معاصر السكر في وادي الأردن، المرجع السابق، ص05.

³) Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p 251.254 .

⁴) مروان عبد القادر بكير، المدينة الفلسطينية في عهد المماليك، المرجع السابق، ص147.

⁵) ربا صالح محمد الوزني، التجارة في الدولة الأيوبية، المرجع السابق، ص 113.

⁶) Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p27

نسليم زريق، الأوضاع الاجتماعية في فلسطين، المرجع السابق، ص116.

⁷) المدخل، المصدر السابق، فصل: الخابية التي يطبخ فيها السكر، 151/4.

⁸) حمدان طه، إنتاج السكر في أريحا، المرجع السابق، ص 98. 99

⁹) Kanstantinos, The origins of sugar industry, *op.cit*, p188.

والاختلاف في نوع وحجم أشكال الطين يعتمد على نوعية السكر الذي يرغب في الحصول عليه: من سكر مطبوخ مرة واحدة، طبختين، ثلاث طبخات¹؛ وهذا يفسر التنظيم الكبير الذي آلت إليه صناعة السكر.

إذاً من الأدوات المستخدمة في صناعته والتي يُعتمد عليها في مطابخ السكر بشكل أساسي نجد الأواني الفخارية ذات الشكل المخروطي والمسماة "بالأباليج"²؛ وتتخذ هذه الوسيلة شكل ذو فوهة كبيرة من الأعلى وقاعدة ضيقة مثقوبة في الأسفل، وتستعمل مرة واحدة فقط لأنها تكسر بعد تبلور السكر داخلها³، وقد عُثر أثناء التنقيبات في "أريحا" على عدد ضخم من الأواني المكسورة؛ التي تدل على مختلف الأنشطة المتعلقة بإنتاج السكر و أن الموقع شهد انتاجاً واسع النطاق للسكر⁴.

أشارت ربي أبو دلو⁵ إلى أن الباحثين عند تناولهم لتنقيّة صناعة أواني السكر إلى أنها مصنوعة بالدولاب أو باليد والدولاب معاً، وتتخذ هذه الأواني شكلاً واحداً، وتؤدي غرضاً وظيفياً هو تصنيع السكر، لذا خلت سطوحها من أي زخارف.

ولعل أول ذكر لها ولاستعمالها جاء عند النويري؛ لأنني لم أجد في الوثائق التاريخية التي تمكنت من جمعها إشارة إلى ذلك؛ حيث ذكر نوعين من الأواني التي استخدمت في المراحل النهائية في عمليات التصنيع وهما: الأباليج: التي ذكرناها آنفاً، و"القواديس": التي يتم وضع الأبلوجة فوقها لتقوم بعملية تقطير ما يستخلص من عصير القصب، وتجميد ما يتبقى ليخرج على شكل مخروطي فوق الجرار، ويصب السكر المطبوخ فيه⁶. والشكل الذي تأخذه قوالب السكر بعد العملية الأخيرة أو المرحلة الأخيرة هو في العموم يأخذ الشكل

¹) Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p279.

² محمد جواد، طواحين السكر الأثرية في أريحا، المرجع السابق، ص01.

³ حمدان طه، إنتاج السكر في أريحا، 100.

Hamdan Taha, The sugarcane industry in Jericho, Jordan valley, *op.cit*, p 63.64.

⁴ محمد جواد، طواحين السكر الأثرية في أريحا، المرجع السابق، ص01

⁵ تقنية معاصر السكر في وادي الأردن، المرجع السابق، ص02.

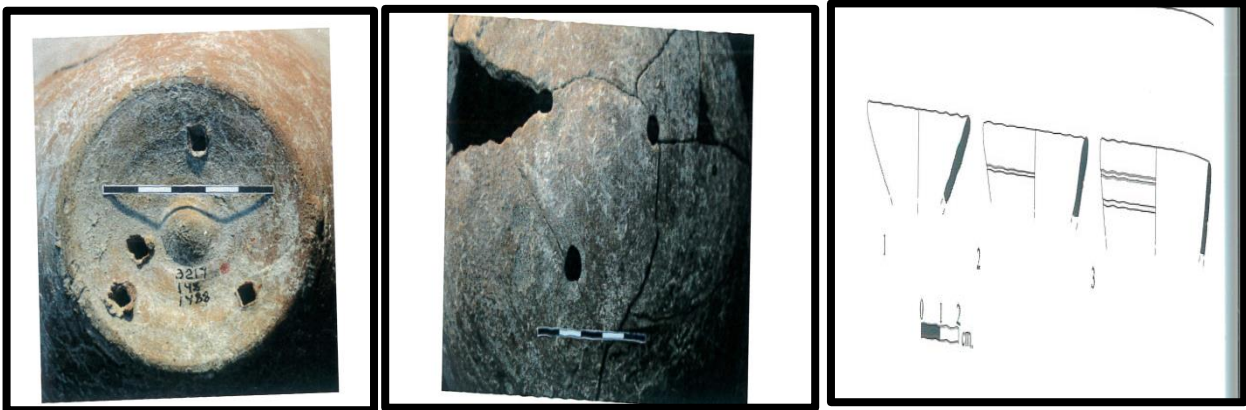
⁶ نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 196/8. للإستزادة ينظر: ربي أحمد أبو دلو، تقنية معاصر السكر في وادي الأردن، المرجع السابق، ص 02.

المخروطي مع حافة مطوية أو سميكة وقاعدة قابلة للتغيير، وإضافة عجلة بوتر عادة ما تكون واضحة على الجهة الداخلية والخارجية للقالب¹.

يشير الباحث "قنستنتينوس" Konstantinos إلى أن "فرانكن" franken الذي درس قوالب السكر في كامل الأردن سنة 1970م استنتج بأن اختلافات أو أنواع الحافة يتكرر هو بذاته على جميع مراحل الحفر، وأنه من المستحيل الكشف عن تطورها، ومع ذلك فإن دراسة قوالب السكر الموجودة في مواقع "عكا" أثبتت أن هناك تغييرات وتطوير طفيف في الشكل مع الفترات اللاحقة²؛ وسوف أحاول عرض أهم التغييرات والتطورات التي طرأت على قوالب السكر طيلة الفترة الممتدة من القرن 4 إلى غاية القرن 7 هجرة (10-13م).

كشفت المسوحات الأثرية عن تعدد أشكال الأواني الفخارية التي استخدمت في صناعة السكر، وتطوير هذه القوالب "الأباليج" يعتبر مفتاح فهم لكل التحولات التكنولوجية لهذه الصناعة؛ لأنني أرى بأنها الوسيلة أو الأداة الأساسية في عملية تصفية السكر وإخراجه بالشكل الأخير، وتطورها يشير إلى التقدم الصناعي لهذه المادة، والتقدم في جودة السكر ونوعيته كذلك.

في ق 4-5هـ/ 10-11م قوالب السكر تظهر تنوع في الأشكال ولكن كلها ذات جدران رقيقة: الشكل الأول مخروطي مع قاعدة واسعة وهو بسيط مع حافة مطوية قليلة أو سميكة، وثلاث ثقب صغيرة محفورة في القاعدة، والشكل الثاني؛ هو مخروط أكثر حدة مع قاعدة جذابة مذهلة تحولت قليلا إلى حافة أو أربعة ثقب صغيرة على القاعدة³.



شكل 3: مخروط ذو 4 ثقب⁴

شكل 2: مخروط ذو 3 ثقب

شكل 1: قوالب السكر خلال القرن 5هـ/ 11م

¹) Konstantinos D.Politis, The origins of the sugar industry, *op.cit*, p80.

²) The origins of the sugar industry, *op.cit*, p80.

³) *ibid*, p104.

⁴) Edna J. Stern, Nimrod Getzov, Anastasia Shapiro and Howard Smithline, Sugar production in the 'Akko plain from the fatimid to the early ottoman periods, *op.cit*, p84.85.

أما مع بداية القرن 6هـ/12م فإن قوالب السكر في الشام كانت مختلفة؛ فقد تم انتاجها مع النسيج الرملي الساحلي المختلف مع مياه البحر؛ حيث أظهرت تحليلات الصخور لقوالب السكر الموجودة في "بني عمي" ben'ami و"عكا" إلى أن معظم قدور الفترة الصليبية كانت قد طبعت أو مزجت بالكارترز الجيري/ الكلسي للرمال الساحلية، وبعضها بالجير الرملي أو الكلس الرملي في حين لم يمزج الآخرون، وقد استخدمت مياه البحر في إنتاج القل في معظم الفترة الصليبية¹.

وفي فترة الحروب الصليبية امتلكت قوالب السكر جدران سميكة، حافة واسعة ومستقيمة²، وحفرة أكبر في قاعدة مدورة مصنوعة على عجلة؛ وهذه الأواني مزينة أحيانا بخط مستقيم، أو خط مموج أو ممشط³، ونلاحظ أن التزيين كان بشكل بسيط فقط في هذه الفترة ويمكن أن يرجع سبب ذلك إلى زيادة نشاط الحركة الصناعية؛ فلم يكن الاهتمام في ذلك الوقت بتزيينها بقدر ما كان الاهتمام بحجم الإنتاج وجودته.

ثم كان الانتقال من استخدام ثلاث ثقوب في الجزء السفلي من قوالب السكر إلى استخدام ثقب واحد في منطقة "عكا" بين الفترة الفاطمية والصليبية؛ وكانت فكرة استخدام حفرة واحدة أو ثقب واحد موجودة في جميع بلاد الشام⁴.

معظم قوالب السكر التي كانت مؤرخة في ق 12 وإلى غاية ق 13م لديها جدار خاص يكون سميك ومستقيم وواسع وحاشية بسيطة، وأحيانا تكون هناك تموجات مستمرة أو مستقيمة، وزخرفة على الخارج فقط تحت الحافة، وبعض القدور لديها جدران أرق قليلا

¹) Edna J. Stern, Nimrod Getzov, Anastasia Shapiro and Howard Smithline, Sugar production in the 'Akko plain from the fatimid to the early ottoman periods, *op.cit*, p94. 97.

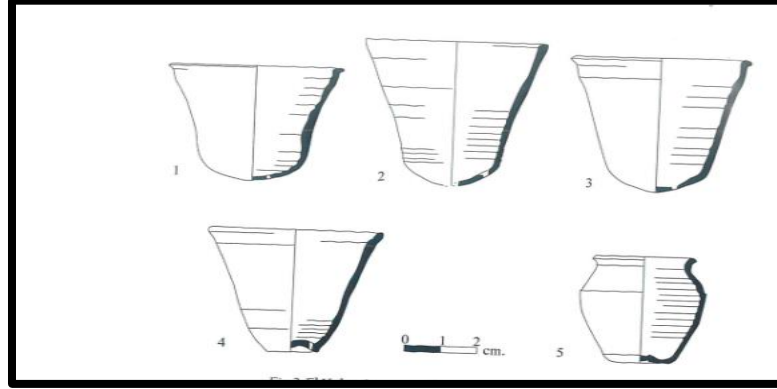
²) في فترة الحروب الصليبية (ق12-13م) صنعت قوالب السكر في "بني عمي" بنفس الشكل الذي وجد في "الخربة" و"منوط"، ولهم نفس الملامح (قوالب السكر الخاصة بالقرن 12 لديها جدران سميكة، حافة بسيطة وأحيانا زخرفة مستقلة تحت الحافة)، هذا هو الموقع الوحيد الذي تم أخذ عينات من الأوعية منه تعود إلى القرن 12م، ومن المثير للاهتمام أنه لا يوجد اختلاف في نسيج قوالب السكر من ق 12 إلى ق 13م. *ibid*, p95

³) *ibid*, p105

⁴) Konstantinos D.Politis, The origins of the sugar industry, *op.cit*, p 106.

كشفت الحفريات في مدينة عكا في الموقع 2 عن وجود جرار مخروطية؛ واحدة من الجرار لديها حفرة في قاعدتها على غرار الجرار الموجودة في الحقل A، الجرة الأخرى ليس لديها ثقب في القاعدة ولكن جدارها مثقب مع خط عمودي من ثلاث ثقوب. Hamdan Taha, The sugarcane industry in Jericho, Jordan valley, *op.cit*, p58.

وحافة مطوية على ما يبدو لتعزيز القدر، وتشير الأدلة المسحية إلى أن هذه القدور مؤرخة بوضوح في القرن 7هـ / 13م¹.



شكل قوالب السكر خلال القرن 6هـ / 12م²

ففي منطقة "لوكس العلوي" locus تم العثور على قوالب السكر بشكل مختلف؛ حيث أرجع العلماء تاريخها إلى القرن 7هـ / 13م، والفخار الآخر الذي تم العثور عليه هناك شمل سلطانيات أو قدور مصبوغة وملونة وتزيين يدوي والتي لم تسمح لهم بتحديد تاريخها بدقة³. وفي الموقع الثالث أين تم البحث في مجمع هيئة الإستهبارى وجدت مئات الأوعية من السكر تحت طبقة سميكة من الحجارة والحطام في حفر القاعات الشمالية؛ وقوالب السكر التي وجدت كانت مشابهة لتلك التي تم حفرها في "خربة منوط السفلى" و"بن عمي" وكانت مصنوعة من نفس النسيج، وتلك القوالب والجرار التي تم العثور عليها بكميات كبيرة في مجمع هيئة الإستهبارى صنعت محليا في "عكا" واستعملت في إنتاج أوعية أخرى للسكر وخاصة الأطباق والأباليج، وما تم العثور عليه يسلط الضوء على الأوامر العسكرية وإنتاج السكر خلال القرن 7هـ / 13م⁴.

التغييرات الرئيسية التي كانت واضحة هي سمك الجدار وحجم الأوعية، وجود الزينة أو عدمها والانتقال من ثلاث ثقوب صغيرة في الجزء السفلي من قالب السكر إلى واحدة عبارة عن حفرة واحدة كبيرة، فخلال الفترة الفاطمية (ق4هـ / 10م) كانت جدران القوالب رقيقة نسبيا،

¹ وجدت في طبريا ومنطقة "مجدل أبو الأقصى" قوالب سكر مشابهة لتلك التي وجدت وقد أُرِخت بشكل دقيق إلى القرن 6هـ /

12م. Konstantinos D.Politis, The origins of the sugar industry, op.cit, 87.

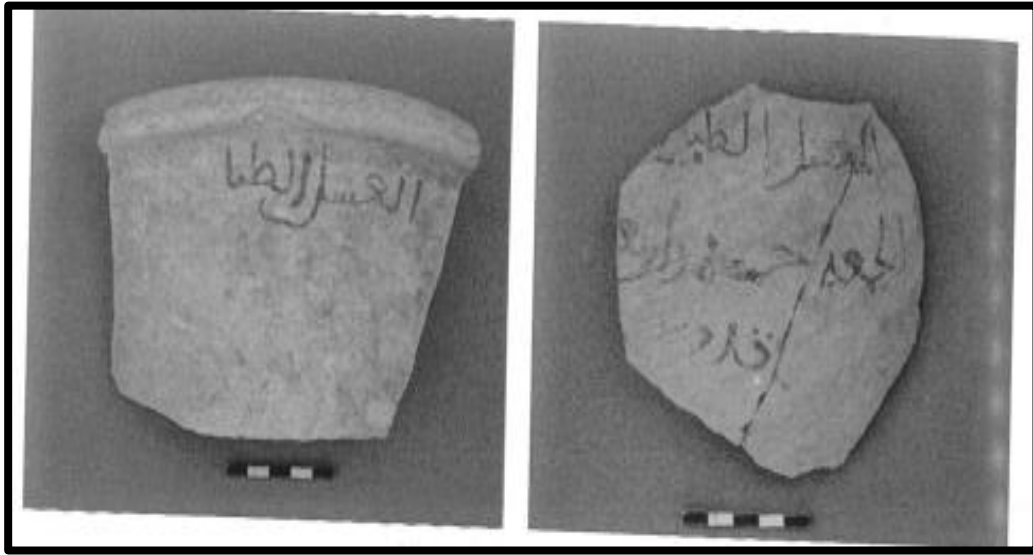
² Edna J. Stern, Nimrod Getzov, Anastasia Shapiro and Howard Smithline, Sugar production in the 'Akko plain from the fatimid to the early ottoman periods, op.cit, p 98.

³ Hamdan Taha, The sugarcane industry in Jericho, Jordan valley, op.cit, p87.

⁴ Konstantinos D.Politis, The origins of the sugar industry, op.cit, p103.104.

وفي القرن (6م/12)، سميكة جدا، بينما في القرن (7م/13م) أصبحت أرق ولكن الحزم مطوية سميكة؛ وربما يعود ذلك لتعزيز الأوعية¹.

كذلك نلاحظ بعض التغييرات في النقوش وتطور في الصباغة واستعمال الألوان؛ حيث تشهد الأشياء المادية التي تم العثور عليها أثناء الحفريات في "أريحا" على البصمة العربية لإنتاج السكر، ومن بين أكثر الاكتشافات روعة هي نقوش عربية على شقف فخار² أظهرتها التنقيبات مكتوب عليها باللغة العربية؛ **النقش الأول** عبارة عن شق جرة مخروطي، ويتكون من سطر واحد يقرأ "العسل الطبا"، **والنقش الثاني**؛ يتكون من ثلاثة أسطر ونصها: "العسل الطبي"، "الجمعة خمسة وأربعون" "قدر"؛ ومن اللافت للنظر أن مصطلح العسل الطبي تم استخدامه في النقشين، وبالتالي فإن النقوش تقدم الدليل المادي على استخدام كلمة عسل كبديل لوصف السكر³.



صورة لشقف الفخار التي عُثِرَ عليها أثناء الحفريات⁴

هذا من جهة، ومن جهة الألوان والصباغة فقد تم العثور على عدة شظايا من الأواني المصنوعة بالقوالب من الطين المصقول والمزجج التي تتكون بشكل أساسي من الزخارف الهندسية وتعود هذه الشظايا على الأرجح إلى قوارير كانت شائعة في العصر الأيوبي والمملوكي⁵.

¹) Kanstantinos, The origins of sugar industry, *op.cit*, p106.

²) Hamdan Taha, The sugarcane industry in Jericho, Jordan valley, *op.cit*, p63.

³) *ibid*, p63.

⁴) Kanstantinos, The origins of sugar industry, *op.cit*, p64.

⁵) Hamdan Taha, The sugarcane industry in Jericho, Jordan valley, *op.cit*, p67.

كما عثر على مجموعة من الأواني الخزفية تتكون بشكل رئيسي من شظايا زبدية مع لون أزرق فاتح على أسود، وبرتقالي في طلاء أخضر غامق، بالإضافة إلى استخدام اللون الأخضر والأزرق¹، وشظايا أخرى مصبوعة باللون الأبيض على خطوط سوداء، ولون برتقالي، ووعاءان آخريان من الخزف أحدهما أخضر والآخر بالأبيض على اللون الأزرق؛ هذه الأداة تشبه الأواني الصينية ويرجع تاريخها إلى القرنين الثالث عشر والرابع عشر ميلاديين (7-8هـ/13-14م)².



صورة لمجموعة من الأواني الخزفية التي عُثِرَ عليها في أريحا³

إضافة إلى الأدوات سالفة الذكر هناك أنواع أخرى يحتاجها العمال في المطبخ نذكر منها: الأفراد: وهي أوعية تتخذ من الخوص، وهو لفظ شائع الاستعمال بين العامة في مصر، وتسمى العيارات متساوية المقادير⁴.

اليقطين: ثمار تستعمل قشرتها أوعية للسوائل، وتوضع في كل قرعة خشبة طويلة كالساعد نافذة من جانبي القرعة بداخلها أكسية للصوف لتصفية السكر⁵.

¹) Hamdan Taha, The sugarcane industry in Jericho, Jordan valley, op.cit, p67.

²) ibid, p67

³) Kanstantinos, The origins of sugar industry, op.cit, p207.

⁴) النوبري، نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 194/8 في الحاشية.

⁵) ربي أحمد أبو دلو، تقنية معاصر السكر في وادي الأردن، المرجع السابق، ص02.

الدنان: أوان يستقر فيها عصير القصب بعد تصفيته للمرة الثالثة من اليقطين، وهي عبارة عن جرار كبيرة منتقخة البطن، ولها رقبة، وعروتان أو أكثر، وقد كانت مخصصة لحفظ الخمر أو الخل، واستعملت لصنع النيلة والسكر¹.

المصابيح: كشفت الحفريات عن آلات فخارية مكونة من مصابيح نموذجية من الطرز الأيوبي والمملوكي مزينة بزخارف هندسية بما في ذلك مصباح مفتوح مزجج، ووعاء زجاجي بزخارف هندسية².

عُثر على عدد كبير من مصابيح النعال المقولبة الكاملة مصنوعة من الفخار (أي أنها تأخذ شكل النعال) في أريحا تعود إلى الفترة الأيوبية والمملوكية (تراوحت بين منتصف القرن 7 ونهاية القرن 8 هـ/13-14م)، وقد تم انتشال أكثر من سبعين قطعة من الحقلين (مكان الحفر والتنقيب)، بما في ذلك ستة قطع كاملة، وثمانية مصابيح شبه كاملة مع بقاء الأجزاء الرئيسية سليمة، وتلك المصابيح متجانسة بشكل عام وتكشف عن زخارف هندسية بارزة، يمكن تقسيمها إلى مجموعتين حسب لونها: مجموعة من اللون البني، ومجموعة ثانية من اللون البرتقالي³.



صورة لمصباح على شكل نعل عُثر عليه مكان الحفر بأريحا⁴

كما تم العثور على مجموعة متنوعة من الأواني الزجاجية المطلية والمزخرفة؛ وتتكون بشكل أساسي من أوعية وأباريق وأواني الطهي، وأكثرها كما هي "السلطانيات المزججة ذات اللون البني والأخضر، و"وعاء ذو القاعدة العالية"؛ وهو مزجج من الداخل والخارج، وتلك الأواني بشكل عام مصنوعة يدوياً بأحجام مختلفة، وإما أحادية اللون أو مطلية⁵.

¹ ربي أحمد أبو دلو، تقنية معاصر السكر في وادي الأردن، المرجع السابق، ص 02.

² Hamdan Taha, The sugarcane industry in Jericho, Jordan valley , op.cit, p56.63

³ ibid,p68.

⁴ Kanstantinos, The origins of sugar industry, op.cit, p207.

⁵ Hamdan Taha, The sugarcane industry in Jericho, Jordan valley, op.cit, p66.

كانت هذه أهم التطورات التاريخية لأدوات السكر التي تمثل أساس العملية الإنتاجية له، وكان تعديلها بما يتوافق واحتياجات السكر من ناحية الكم والنوع، وهو يمثل المستوى المتطور الذي آلت إليه صناعة مادة السكر طيلة ثلاث قرون من الزمن، حيث نلاحظ من خلال البقايا التي وجدت في المواقع الكم الهائل من الجرار والتغير الحاصل على مستوى نوعها وشكلها ولونها وحجمها، والذي يدل على كمية الاستهلاك الضخمة له، ومحاولة مواكبة الطلب عليه من خلال إحداث تغييرات على مستوى تلك الأدوات في كل مرة، وهذا يقودنا إلى رسم صورة عن الحركة النشطة لصناعة السكر والدور الكبير له في المجال الاقتصادي لدولة مصر وبلاد الشام في الفترة محل الدراسة.

2/ العناصر المكونة للمعصرة والمطبخ (هيكل المعصرة و المطبخ)

أ: مكونات المعصرة:

عرف المكان الذي تقوم فيه هذه الصناعة في مصر بالمطبخ أو المسبك كما أشرنا سابقاً، فنجد معصرة ومطبخ بجانب بعضهم البعض؛ حيث توصف بأنها عبارة عن قطعة كبيرة من الأرض، وتشمل معصرة لقصب السكر المزروع في تلك المساحة؛ وهي عبارة عن باب كبير مقوس يعلوه حجرة يجلس بها المباشرين على المطبخ، والباب يؤدي إلى دهليز¹ به مقعد لجلوس المشرفين والدهليز يؤدي إلى غرفتين متقابلتين لتخزين القصب، كما يؤدي إلى فناء به معصرتان أمام كل منها مقعد وكل معصرة بها حجر للعصر².

وفي وصف معصرة سكر يُذكر أنها: تشتمل على بوابة مبنية بالطوب يدخل منها باب يؤدي إلى دار القصب التي بنيت بالطوب الأحمر ومُسَقَّفة بجذوع النخل، ومن دار القصب إلى دار البقر، ومن دار البقر إلى دار حجر المعصرة، ويتوصل من ذلك إلى بيت القشر وهو ثلاث قبب مبنية بالطوب، ومنها إلى مكان به خمس قبب معدة لتخزين السكر، ويتوصل من جانب المسطبة التي بالدهليز المذكور إلى باب يدخل منه إلى مكان يعرف

¹ الدهليز: هو لفظ فارسي معرب يطلق على الممر الداخلي الذي تغطي ببناء فوقه ليصل إلى مكان واسع أو قاعة واللفظ هنا جاء في وصف مطبخ السكر فالمرمر يكون داخل المطبخ ويؤدي إلى حاصلين متقابلين. محمد أحمد دهمان، المرجع السابق، معجم الألفاظ التاريخية، المرجع السابق، ص 77. / محمد محمد أمين، المصطلحات المعمارية في الوثائق المملوكية، ص 44.

² محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 59. 60.

ببيت "التخوت"، يتوصل من ذلك إلى مطبخ المعصرة، وفيما بين دار القصب والمطبخ حجر وقاعدة بنية معدين لاعتصار الأقصاب¹.

يكون المعمل على هيئة مستطيل طوله أربعون مترا وعرضه عشرون مترا، وتوجد خلف جدرانه التي تبني عادة بالطوب وعند أحد أطراف البناء باب خارجي؛ يدخل منه إلى فناء صغير² وفي قبالة هذا الباب يوجد في الداخل فناء عند نهايته مخزن يجمع فيه القصب الذي تم تقشير³، ثم ينقل إلى مكان يضم كل قسم منه آلة (حجر) أو معصرة لعصر تلك الأعواد⁴، ومن مرافق المعصرة نجد: الساقية، حوض التكرير، الموقد، المطبخ، الساحة وغرف التخزين⁵؛ وهذه الأخيرة عبارة عن منطقة مكونة من مخازن ومظلات مخصصة لتخزين الإنتاج⁶.

ليست لدينا معطيات تفيد برسم صورة عن مكونات معاصر مدن مصر والشكل العام لها، مقارنة بما تم الحصول عليه من معلومات حول معاصر بلاد الشام من خلال الحفريات والتنقيبات التي أُقيمت في العديد من المناطق التي كانت تشهد صناعة نشطة لمادة السكر، وسوف أحاول عرض لأهم ما تم العثور عليه في تلك المواقع والذي يقدم تصورا ووصفا واضحا لطريقة عمل المعصرة والشكل العام للغرف التي تتركب منها هذه الأخيرة.

تم تحديد منشآت السكر في منطقة "طواحين السكر" وقد تبين أنها تشمل الفناء، وبيت قصب السكر أو "دار القصب"، مطحنة المطبخ "بيت المطحنة"، الفرن ومخزن خاص بأواني السكر، مقسمة إلى ثلاث غرف طويلة مقببة أسطوانية الشكل⁷.

¹ محمد محمد أمين، ليلي علي ابراهيم، المصطلحات المعمارية في الوثائق المملوكية، المرجع السابق، ص 110. 111.

² انتصار رشيد سلوم، الأهمية الاقتصادية والزراعية لجنوب بلاد الشام، المرجع السابق، ص 10.

³ يطلق على منطقة تنظيف القصب بالمقصرة/ مكسرة، ومنطقة تخزين القصب ب " دار القصب"، وغرفة الغسيل " بيت النوب". Mohamed Ouerfelli, Le sucre, op.cit, p 251.

⁴ مصطفى مجيد الرفاعي، رشاد نواف أحمد وادي، الحرف والصناعات المتعلقة بالثروة الزراعية والحيوانية في بلاد الشام قبيل الحروب الصليبية، المرجع السابق، ص 144.

⁵ محمد طه، انتاج السكر في أريحا، المرجع السابق، ص 94. 97.

⁶ Mohamed Ouerfelli, Le sucre, op.cit, p 251.

⁷ بيت المطحنة؛ المكان الخاص بسحق وضغط قصب السكر، وتتكون من جزأين: مكبس حجري دوار، وحوض يحتوي على حجر الطاحونة. وفي منطقة "طواحين السكر" لا يزال الجزء السفلي من حجر الطحن في مكانه ويبلغ نصف قطرها 1.35م Hamdan Taha, The sugarcane industry in Jericho, Jordan valley, op.cit, p 59.60

ويتكون بيت المطحنة "المعصرة" من غرفتين، ومبنية على مراحل مختلفة؛ الغرفة الرئيسية الداخلية التي تم فيها وضع عجلة الطحن، في حين الغرفة الخارجية كانت بمثابة امتداد لغرفة العصر في مرحلة لاحقة، وتحتوي هذه الغرفة على قبة ضيقة، باب ومدخل متدرج¹.

هذا ما وقفت عليه عند زيارة الموقع؛ حيث كانت مساحته كبيرة بما تكفي لتكون هناك مساحة لمعصرة ومطبخ؛ وما لفت انتباهي أن مدخل المعمل عبارة عن أقواس عددها ستة، ثم ممر عبارة عن مدخل مقوس يعبر منه إلى الداخل.



صور للأقواس ومدخل المعمل²

والمعصرة تتكون من غرفتين لعصر القصب تتكونان من حجرين لرحي القصب؛ كل رحي في جهة أي (غرفة) يفصل بينهما جدار، وكان شكل الحجر أسطواناني؛ حسب حجمها أتوقع بأن تكون الحجرة العلوية تدور بشكل عمودي محوري فوق الحجرة السفلية، لأن الحجرة السفلية كبيرة والعلوية صغيرة وفيها ثقب يمكن أن يدخل فيه عصي إلى أسفل حسب ما لاحظته، وتدوران بقوة المياه؛ أين تدل بقايا مجرى المياه الذي يصب فوق المعصرة على ذلك.

¹) Hamdan Taha, The sugarcane industry in Jericho, Jordan valley, op.cit, p62

²) صور من الزيارة الميدانية للباحثة في موقع طواحين السكر: يوم 2023/11/28م.

الفصل الثاني: صناعة وإنتاج مادة السكر: رحلة من حقول قصب السكر إلى إشباع رغبات متزايدة

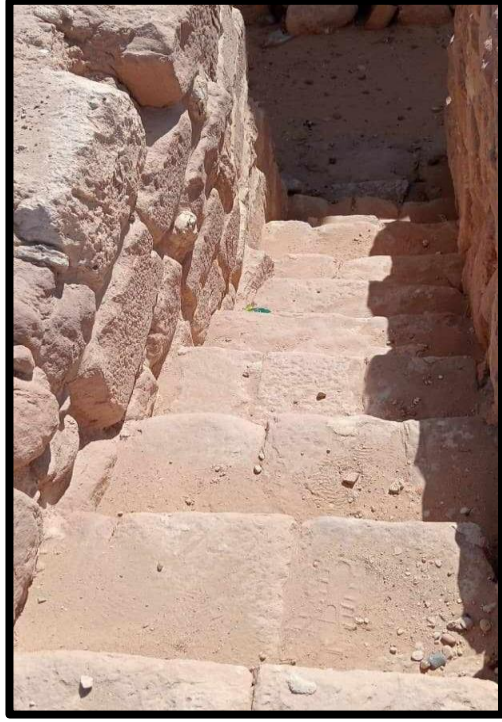
ومن خلال تلك البقايا الأثرية فإن الحجرة السفلية وفق ما عاينته ووقفت عليه فيها ثقب بحيث ما إن يعصر القصب حتى تخرج منه العصائر وتسير في مجرى لازالت أثاره إلى اليوم حتى ينتهي إلى نهاية المسرى المبني على شكل ثقب أو فتحة ينزل منها إلى أسفل؛ أين توجد غرفة كبيرة (غرفتين كل واحدة خاصة بجبر رحي).



الخطوط الوهمية في الصور تشير إلى مسار الماء المعصور في المجرى الذي يسقط أسفل في الغرفتين¹.

¹ (صور من الزيارة الميدانية للباحثة في موقع طواحين السكر: يوم 2023/11/28م.

وهناك درج ينزل منه العمال إلى الغرفتين؛ ويتخذ سقف الغرف شكل مقوس ومستطيل في الداخل وطويل والأرضية مبلطة بحجر أملس منحوت على شكل مربع أو مستطيل، والهيكل السفلي للغرفة يعمل على شكل قناة تصرف المياه التي تدفق من الأعلى لتحريك الحجر في نفس الوقت¹.



صورة للدرج الذي ينزل منه العمال والغرفتين السفليتين².

ولدينا أيضا عينة أخرى لمعصرة كانت تدار بشلال ماء منحدر من "طبقة فحل ينبع" من وادي الجرم، حيث تتكون من بناء واسع على ارتفاع يقارب مترين، مبني من الحجارة بشكل منتظم، وتقوم المعصرة الرئيسية في الوسط، وتتكون من حجر العصر الدائري، وفي جانبه ثقب ينساب منه السائل، وآخر في الوسط لتحريك الدولاب³.

وفي مسح "فرانكل" تم تحديد موقع "خربة منوط السفلى" كمركز لصناعة السكر، استنادا إلى وجود كميات كبيرة من قوالب السكر وطرق البناء من أكبر القاعة، هذا ما يجعل

¹ من الزيارة الميدانية للباحثة، في موقع طواحين السكر في غور الصافي، الأردن، في 2023/11/28.

² من الزيارة الميدانية للباحثة، في موقع طواحين السكر في غور الصافي، الأردن، في 2023/11/28.

³ ربي أحمد أبو دلو، تقنية معاصر السكر في وادي الأردن، المرجع السابق، ص 04.

معصرة السكر تكون على الأرجح تقع في القاعة الأصغر، كما أن القاعة الأكبر تقع على الفرن بجانب البيت المخصص للغلي؛ والتي يتم فيها طبخ العصير المستخرج من القصب¹.

ب/ مكونات المطبخ:

يتكون معمل تكرير السكر من مبنى كبير مقسم إلى عدة أجزاء، كل منها مخصص لإحدى مراحل معالجة قصب السكر أو لتخزين المعدات اللازمة لتشغيل الآلات، وعادة ما تكون مباني بسيطة، بدون أرضية، باستثناء مصافي "الفسطاط" المبنية من الحجر والتي تتكون من طبقات؛ حيث يسكن في الطوابق العليا أصحاب وملاك المطابخ، وبالتالي فإننا نجد هناك مجمع من عدة مقصورات، فناء، مخازن، اسطبلات، سقيفة للوقود ومكب للتخلص منها².

ومطابخ السكر في مصر بصفة عامة مبنية على شكل حانوتان (دكانان) كل منهما على مسطبة وأبواب فيما بينهما باب كبير يدخل منه إلى ساحة صغيرة في الوسط، وفي اتجاه الداخل مسطبة يجاورها باب مقوس يدخل منه إلى ممر يدخل منه إلى القبو، ويتوصل بالنقل إلى مطبخ السكر؛ الذي يحتوي على مرحاض وباب سري لزقاق ضيق وسلم يصعد عليه إلى ست طباق متجاورات، وهناك باب يدخل منه إلى المخزن، ويجاور ذلك سلم يصعد عليه إلى رحاب المطبخ، وداخل المطبخ المذكور حوض لغسل الفخار، يجاوره باب يدخل منه لموقد المطبخ³.

أما في بلاد الشام فإننا نلاحظ من خلال الحفريات التي أقيمت في وادي الأردن عن وجود بعض التشابه في البناء العمراني أو الهندسة المعمارية لمطابخ السكر في مصر؛ حيث كشفت البحوث والمسوحات عن الشكل العام للمطابخ في وادي الأردن؛ والتي تتكون من غرفتين مبنيتين من الحجارة الخشنة والمتوسطة الحجم؛ وتتصل بغرفة المقام المجاورة

¹) Konstantinos D.Politis, The origins of the sugar industry, *op.cit*, p 90.

²) Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p 250.

³) محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 63. المرحاض: راعي المعماري أن يبني المرحاض في موضع يخالف اتجاه الريح حتى لا تدخل رائحته إلى داخل البناء فتؤدي من فيه كما جعله غير مسقوف وفي كل مكان تدخله الشمس حتى تكون مجففة ومطهرة. عصام محمد رزق، معجم مصطلحات العمارة، ص 276.

عن طريق باب يبلغ عرضه 1متر وارتفاعه 2.05 ويثبت بواسطة قوس نصف دائري، ويختلف مستوى الطابق في الغرف بسبب التضاريس غير المنتظمة للمنطقة¹.

والمطبخ حيث يتم غليان العصير كان ضخماً حسب ما كشفت الحفريات والمقام مقام واحد فقد كانت الغرفة في الأصل جزءاً من المطبخ²؛ ويطلق عليها بـ "بيت الصب"؛ أين يسكب العصير المطبوخ في الأباليج التي توضع فوق الجرار ويترك حتى يتم تصريف الماء الزائد ويتبلور السكر بشكل تام ويصبح جاهزاً للاستخدام³.

ويبدو أن تلك الغرف كانت واسعة وفي بعض الأحيان تكون أكثر من غرفة نتيجة الكم الهائل من جرار السكر التي كانت توضع في رفوف فوق بعضها البعض؛ وهو ما تم العثور عليه في موقع مجمع هيئة الاسبتاري؛ أين تم سحب من القاعة الأولى سبعة صفوف من قوالب السكر (حوالي 80 في كل صف واحد)، وفوق كل صفين يوجد أو يوضع صف آخر، وفي القاعة الثانية وضعت قوالب السكر وجرار الدبس في نفس الأكواب⁴.

وهو ما وقفت عليه أثناء الزيارة الميدانية لموقع "طواحين السكر"، أين يوجد بالقرب من المعصرة غرف لطبخ السكر وتقطيره وهو ما يبدو من خلال البقايا الأثرية لأبواب وجدران غرف كانت مبنية آنذاك، وكانت الأبواب تأخذ شكل أقواس وتكون في وسط بعضها البعض على شكل ممرات يدخل من خلالها إلى غرف كل غرفة تكون خاصة بمرحلة معينة من صناعة السكر، ولا تزال بقايا لأجزاء صغيرة من أواني فخارية تخص إنتاج السكر إلى يومنا هذا، وقد وجدت خارج تلك الغرف بالقرب من الجدار⁵.

¹) Hamdan Taha, The sugarcane industry in Jericho, Jordan valley, *op.cit*, p57.

²) *ibid*, p63.

³) *ibid*, p63.

⁴) *ibid*, p103.

⁵) من الزيارة الميدانية للباحثة، في موقع طواحين السكر في غور الصافي، الأردن، في 2023/11/28.



صور من الزيارة الميدانية للباحثة في موقع طواحين السكر

2/ تقنيات صناعة السكر:

لم يكن الهنود ولا الصينيون هم الذين اخترعوا الطرق الصناعية التي جعلت من السكر سلعة ذات أهمية تجارية، ذلك أن عملهم اقتصر على استخراج العصير منه ثم تبخيره فقط، وقد تعلموا فن تكرير السكر من مصر¹؛ التي أصبحت مع بداية القرن 4هـ/10م مركزا ومختبرا كبيرا للسكر في العالم، وتمتلك الأساليب المتعلقة بتصنيعه²؛ حيث تقوم بصنع أنواع مختلفة منه، وكان النوع الأبيض هو الأكثر طلبا نسبيا من طرف النبلاء والأثرياء، وقد عرف المصريون كيفية تلبية هذه الحاجة لمن كانوا قادرين على دفع تكلفته³.

والتقنية المثلى لصنع سكر من النوع الجيد هي هندسة نظام دقيق يتمثل في توزيع المهام على العمال عبر الحقول؛ حيث يتم قطع القصب وحمله ليتم سحقه وتحويله إلى سائل يتدفق إلى غرفة الغليان، ويطبخ السائل ثم يصفى بحيث يتحول الشراب حلو المذاق إلى سكر، وتشبه هذه التقنية المستخدمة في إنتاج السكر عمل المصانع؛ حيث يتوجب على كل عامل أن يقوم بمهمته بشكل صحيح وفي الوقت المناسب، ويتعاون من الجميع؛ وإلا انهار النظام برمته⁴.

¹ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 13.

² Ovens Saint Jean, Saint-domingue et la revolution de la canne au XVIII eme siecle, *op.cit*, p19.

³ مارك أرونسون، مارينا بودوس، كيف غير السكر العالم؟، المرجع السابق، ص 20.

⁴ المرجع نفسه، ص 25. Alfa Arzate, Extraction et raffinage du sucre du canne, *op.cit*, p 04.

وتتركز هذه العصائر بعد طبخها وتقطيرها ثم تعصر مرة أخرى ليتم الحصول على سكر من الطبخة الثانية، ويكون أحسن من النوع الأول، وإعادة تكريره للمرة الثالثة يتحصل على ما يعرف بـ "دبس السكر"¹، وبسبب اعتماد تقنية تكرير عصير قصب السكر بدلا من الغلي المتكرر له تحسنت طرق تصنيعه؛ حيث قاموا باستخدام الشب والنطرون لتتقية العسل، وهو ما يشير لوجود مطابخ كبرى استعملت فيها تلك الطرق المعقدة لتكرير قصب السكر، وهو مما يدل أيضا على المستوى الذي وصلت إليه هذه الصناعة من إتقان².

كانت هناك تقنية مميزة في زيادة بياض السكر وتنقيته أكثر وذلك من خلال إذابة أصله بالماء ليحل ثم يطبخ ويصب عليه بعد غليانه بعض الدقيق أو اللبن لبييضه³، وقد عمدت العديد من المراكز الصناعية إلى تحسين إنتاج السكر على مر القرون؛ ومن بين التحسينات التي نجدها مهمة وجديدة في العملية الصناعية أو في عملية تكرير السكر هو إضافة الجير لعصير قصب السكر المصفى، وقد تم اكتشافه من طرف المصريين في القرن 7هـ/13م⁴.

ولم يكن العمل في هذه المعاصر يستمر طول العام وذلك تبعا لطبيعة المحصول الموسمية، فكان العمل بها يستمر منذ وقت نضوج القصب حتى إيصاله إلى المعصرة أين تتم أول مرحلة في العملية الصناعية لمادة السكر، وكان يحصل من فدان القصب ما بين 40 إلى 80 أبلوجة قند (والأبلوجة تساوي قنطار فما حولها)⁵.

من خلال ما تم عرضه من أدوات وتقنيات استخدمها سكان مصر وبلاد الشام والشكل العام لمطابخ ومعاصر السكر التي أفادت بها التنقيبات والحفريات التي أقيمت في العديد من مراكز إنتاج السكر قديما أستنتج أن العمال وممتهني صناعة السكر قد استخدموا وبشكل ذكي جدا ورائع كل الوسائل المتوفرة في بلادهم من أجل تسهيل العملية الإنتاجية؛ حيث اعتمدوا على التضاريس الصخرية لبعض المناطق في جلب حجارة الرحي وبناء المطابخ، كما اعتمدوا على قوة المياه لتحريك تلك الأحجار الثقيلة في عصر قصب السكر؛ حيث

¹) Santens Patrice, La canne a sucre, *op.cit*, p31.

²) ريا صالح محمد الوزني، التجارة في الدولة الأيوبية، المرجع السابق، ص 101. 102.

³) النووي، كتاب المجموع " شرح المذهب للشيرازي"، المصدر السابق، باب بيع العرايا، ص 103. 104.

⁴) Franco Maria and others, Sugar derived from genetically modified sugarcane, *op.cit*, p01.

⁵) مجدي عبد الرشيد، القرية المصرية، المرجع السابق، ص 189.

تزرع أريحا وحدها بأكثر من معصرة تعمل باستغلال قوة الماء، كما انتشرت عشرات المعاصر والمطابخ في واد الأردن؛ فأحدث ذلك اتصالاً حضارياً بين مدن بلاد الشام ومصر خاصة الواقعة بالقرب من النيل التي اعتمدت هي الأخرى كذلك في صناعة السكر على دلتا النيل وعلى قوة المياه في بعض المعاصر.

واستطاع العرب المسلمون بتقديمهم العلمي تحويل مادة السكر إلى مادة مزدهرة بامتياز وذلك من خلال تطوير وسائل الإنتاج لتواكب كثرة الطلب عليه، فعلى مدار ثلاث قرون من الزمن لاحظنا تغييرات عديدة على مستوى الوسائل المعتمدة في العملية الصناعية من حيث الحجم والشكل والكم ما يبين اهتمام أصحاب تلك المعامل وسعيهم إلى المحافظة على جودة المادة المصنعة واستخراج سكر يعتبر من أنقى الأنواع وأرقاها في تلك الفترة.

كذلك يمكن القول بأنه هناك فرق كبير في استحداث وتطوير الأدوات بشكل واضح ومستمر على عكس ما لاحظناه على مستوى الوسائل الزراعية؛ أين كانت عبارة عن أدوات بسيطة ترجع إلى فترات قديمة دون سعي لمحاولة تحسينها من طرف أصحاب المزارع أو الدولة لتواكب النشاط الزراعي الكبير لقصب السكر.

وبالتالي يمكن أن أستنتج أن جزء من القوة الاقتصادية لبلاد مصر والشام كانت بفعل إنتاجها الكبير لمادة السكر؛ والمواقع الأثرية والأدوات التي وجدت نتيجة التنقيبات والموسوحات خير دليل على الحضارة العظيمة التي سادت في تلك المراكز الصناعية والحركة النشطة لها والثروة التي جناها أصحاب تلك المعامل من وراء إنتاجه، حتى أن بعض المناطق قد سميت واشتهرت بها كمنطقة " طواحين السكر " و " تل السكر " وبقيت محافظة على نفس التسمية إلى يومنا هذا.

المبحث 06: العمال والموظفون القائمون على صناعة السكر

يقول أبو حامد الغزالي¹ "ليس ينتظم أمر الدنيا إلا بأعمال الآدميين وأعمالهم وحرفهم"؛ فالطريقة الوحيدة لاستمرارية الإنتاج البشري في مختلف القطاعات هو هندسة نظام يشمل العديد من العمال الذين يشرفون على العملية الإنتاجية؛ بحيث يقوم كل عامل بمهامه الموكلة له على أكمل وجه، وفي هذا المبحث سوف أحاول تسليط الضوء على صناعة أعتبرها من أهم الصناعات التي كانت قائمة طيلة الفترة الممتدة من القرن 4هـ-7هـ / 10-13م؛ وذلك عن طريق التعرف على نظام العمل داخل معاملها من خلال العمال والموظفون المشرفون على السكر ومطابخه، بداية من الحاملين للقصب نحو المعصرة إلى المشرف على كل العمال جميعاً، ودورهم في استمرار وتطور هذه الصناعة.

يقوم العمال بشكل يومي ومستمر بحمل القصب من المزارع نحو المعصرة لعصره، ثم تقوم مجموعة أخرى بطهي ذلك السائل وتصفيته وتقطيره إلى أن يصبح سكر حلو المذاق كما أشرت سابقاً عند الحديث عن طريقة صناعة السكر، وفي هذا السياق يشير "مارك أرونسون"² إلى أن هذا العمل لا يشبه العمل الذي كان يمارسه الرجال والنساء لآلاف السنين في عصر العسل؛ بل هو أكثر بكثير ويشبه عمل المصانع؛ حيث يتوجب على كل عامل أن يقوم بمهمته بشكل صحيح وفي الوقت المناسب، وبتعاون من الجميع؛ وإلا انهار النظام برمته؛ ما يعطي قيمة للعمال كأساس العملية الصناعية للسكر.

كان لكل مرحلة من هذه المراحل صناعاتها الذين يتولون أداء ذلك العمل، كما يتضح من خلال عملية معالجة القصب في مطابخ السكر، أين توجد العديد من محطات العمل، والتي تتضمن بالضرورة عدداً كبيراً من العمال المجندين³، ويمكن أن نضرب مثلاً بعمال صناعة السكر في مدينة صور؛ فقد تميزوا بالمهارة حتى عرفت المنطقة بسكرها الجيد⁴.

ومع ذلك، فإن صناعة السكر كانت عملية كثيفة العمالة؛ وحسب ما تفره الدراسات الحديثة فإن الكثير من المراحل الصناعية كانت عادةً ما يؤديها عبيد غرب إفريقيا؛ نظراً

¹ إحياء علوم الدين، دار المعرفة، بيروت، د.ت، 12/1.

² كيف غير السكر العالم؟، المرجع السابق، ص25.

Alfa Arzate, Exraction et raffinage du sucre du canne, *op.cit*,p04.

³) Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p 248.

⁴ بن مسعود مبروك، الصناعة في بيت المقدس خلال فترة الاحتلال الصليبي، المرجع السابق، ص91.

للقائع القاسية المرتبطة بتجارة الرقيق الأفريقية والضغط الجسدي الهائل والكبح النفسي لممارسات العمل الشاق في منشآت زراعة وإنتاج السكر في وقت مبكر، كما يبدو أن المؤلفين والمطلعون يرون أن جهود مكافحة العبودية كانت ضارة بالسكر كسلعة¹، إلا أنني لم أجد في المصادر العربية ما يشير إلى استخدام العبيد في العملية الإنتاجية ولا استخدام لبعض المصطلحات التي توحى بذلك، وعليه فإن فكرة استخدام العبيد كقوة معينة من العمال في معاصر ومطابخ السكر تحتاج إلى إعادة النظر فيها.

تجدر الإشارة إلى نقطة مهمة عند الحديث عن تنظيم العمل وتوزيع المهام داخل معاصر ومطابخ السكر ألا وهي فترات العمل التي كان يسير وفقها العمال والموظفون؛ فخلال عملية عصر وطهي السكر تعمل المصافي على مدار الأسبوع، مما يطرح مشكلتين رئيسيتين التي يواجهها أصحاب المعاصر والمسابك: أولاً استبدال نوبات اليوم، وأخيراً مشكلة ذات طبيعة دينية تتعلق بالصلاة وأيام الراحة؛ والتي تعتبر من الأمور الأكثر تعقيداً؛ خاصة عندما يتعلق الأمر بمصانع السكر التي توظف عمالاً من ديانات مختلفة، ومشكلة تنوع العمال والطبقات الدينية وأيام الراحة تنشأ بين المسيحيين وكذلك بين اليهود والمسلمين².

ولضمان استمرارية العمل فكر المسؤولون والمشرفون على تلك المعامل في تنظيم نوبات العمل وزيادة اليد العاملة من خلال توظيف عدد أكبر من العمال في كل مرحلة من مراحل صناعة السكر، وأيضاً لتسريع الإنتاج وتقليل عدد أيام العمل من ناحية أخرى³. بالنسبة للمرحلة الأولى من العملية الصناعية والتي تتمثل في العصر فقد كان هناك نظام خاص بها من حيث التنسيق بين العمال والأدوار التي تنسب إليهم؛ بحيث يقوم كل عامل بمهمة معينة دون التدخل في بقية المراحل الأخرى من العمل؛ وبالتالي تكون هناك سرعة واستمرارية دون الوقوع في تناقضات واختلافات تعيق سيرورة النشاط الصناعي داخل المعصرة.

بالنسبة للعمل في معاصر السكر المصرية فقد جاء في وثيقة من أوراق البردي ترجع إلى القرن 3هـ/9م تشمل أسماء مثل: المقشرين والقطاعين (قطاعين الأقباص)،

¹) Nadia B. Ahmad, The international sugar trade and sustainable development, *op.cit*, p678./ J.-L. flandrin, Histoire du sucre, *op.cit*, p31.

²) Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, 249.

³) *ibid*, p249.

الرصاصيين(الذين يحملون الأقباب المحصودة)، البقالين، الطراحين(لأجزاء صغيرة من الأقباب في الطواحين)، النخّاسين(الذين يديرون الطواحين الحجرية)، الحجارين¹؛ وذكرى لذلك راجع إلى توقعي أن تكون امتداد لأسماء يمكن أن تتطابق مع أسماء وعمال القرن 4م/10م بحكم قرب الفترة الزمنية، وكذلك بعد أن عرضنا مراحل صناعته يبدو لنا أنها تنطبق على أسماء عمال بعض من تلك المراحل.

وهو ما تم تأكيده من خلال ما قدمه "محمد ورفلي" **Mohamed Ouerfelli**² من مجموعة عناوين للعمال القائمين على صناعة السكر من خلال وثيقة تعود للقرن 4م/10م؛ وهي نوع من المذكرة لتركيب ملف مصنع السكر وتقدير عدد العاملين اللّازمين لهذه العملية، التي مهامها ومراحلها متعددة، ومن خلالها يتضح دور كل عامل داخل تلك المعاصر:

"أولئك الذين يشعرون بالعصا للتحقق من حالة نضجها؛ أي عصا القصب تمر على عمال يتأكدون من نضجها وامتلائها بالماء تماما لتمريرها إلى المرحلة الموالية، أين يوجد أولئك الذين ينزعون الورق عن القصب، ثم تذهب إلى مجموعة أخرى من العمال الذين يقومون بقطع القصب إلى قطع صغيرة، وبعدها يضع عمال آخرون تلك القطع على شكل رزم الذين يأخذون العصي المقطوعة، ثم يأتي عمل الذين ينقلون العصي إلى المعصرة، وهناك يجدون من يقومون بتفريغ العصي، والقائمين على الإبل التي تشغل تلك المعاصر، والذين يعملون في المعصرة".

ومن الذين يعملون في المعصرة نجد:

"العصار"؛ الذي يقوم بأعمال العصر داخل المعصرة باستخدام الأحجار والأدوات الخاصة بذلك³.

"المباشر"؛ الذي يقف على عملية عصر القصب⁴. كما كان بكل معصرة "مباشرين" لتحصيل الضريبة؛ فيذكر أن فدان القصب كان يتحصل منه ثلاث ضرائب وهم ضربيتان ونصف على القند، ونصف ضربية على العسل، ومقدار ذلك أربعة وعشرون قنطارا مصرياً⁵.

¹ محمد عطية، الطوائف الحرفية في مصر في عصر الدولة الفاطمية، المرجع السابق، ص 167.

² Mohamed Ouerfelli, Le sucre, op.cit,p70.

³ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 74.

⁴ النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 197/8. للتفصيل أكثر أنظر صفحة 198. / محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر المملوكية، المرجع السابق، ص 74.

⁵ المصدر نفسه، 196/8. / محمد السيد مصطفى، طبخ السكر في مصر المملوكية، المرجع السابق، ص 401.

"مقرر الأقباص والمعاصر"؛ مهمته ضبط ما يتحصل من القصب والقيام بحراسته من السرقة، إلى جانب القيام بتدوين ما اعتصر منه يوميا ثم بعد الانتهاء من هذه المهام يقوم بإعداد بيانا شاملا بالحساب لتقديمه إلى رئيسه¹.

"مباشر الأقباص والمعاصر"²؛ عين لهذه الغاية موظف خاص عرف "بالشاد"³؛ يتولى الإشراف على ذلك⁴؛ وكان يطلق على الذي يشرف على المعاصر باسم "شاد المعاصر"⁵؛ وللتوضيح فإن المباشر عمله يكون بشكل عام وأما الشاد فعمله يكون بشكل خاص، أي أن هناك فرق في المهام بينهما.

عند وقت العصر يقوم نائب دمشق بالذهاب إلى الغور الفلسطيني بدل السلطان للإشراف على عملية قطع وعصر السكر لكي تتم في أجواء منظمة ودقيقة⁶؛ ويمكن أن نعتبره "المشرف العام" على عملية العصر بأكملها داخل المعصرة.

أما العمال الذين لهم صلة مباشرة بمطابخ السكر نجد "الطباخ"⁷؛ وقد ذكرت حرفة الطبخ في بردية عثر عليها في مدينة الأشمونين ترجع للقرن 3هـ/9م⁸، كما تشير وثيقة أخرى من أوراق البردي ترجع إلى القرن 3هـ/9م إلى أسماء مثل: غلمان القند، صاحب الدست، الدفان، غلمان الأباليج⁹؛ ومصطلح "الغلمان" تشير هنا إلى استخدام فئة الشباب

¹ النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 197/8. للتفصيل أكثر أنظر صفحة 198. / محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر المملوكية، المرجع السابق، ص 74.

² المصدر نفسه، 195/8.

³ شاد: هو المفتش، تضاف الكلمة لإسم الوظيفة مثل "شاد الزكاة"، بمعنى أن كلمة الشاد ترادف كلمة تفتيش. دهمان، معجم الألفاظ، المرجع السابق، ص 95.

⁴ طه حسن الزعاري، الصناعات والحرف في جنوب بلاد الشام، المرجع السابق، ص 65.

⁵ ابن شاهين الظاهري غرس الدين خليل، زبدة كشف الممالك وبيان الطرق والمسالك، تصحيح: بولس راويس، طبع بالمطبعة الجمهورية، باريس، 1892م، ص 115.

⁶ نسيم زريق جمعة، الأوضاع الاجتماعية في فلسطين في العهد المملوكي، المرجع السابق، ص 110.

⁷ النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 197/8. للتفصيل أكثر أنظر: ص 198. / محمد عطية، الطوائف الحرفية ودورها في الحياة العامة في مصر الإسلامية في عصر الدولة الفاطمية، المرجع السابق، ص 167.

⁸ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 74. 75.

⁹ النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 197/8. للشرح أكثر أنظر صفحة 198. / محمد عطية، الطوائف الحرفية ودورها في الحياة العامة في مصر في عصر الدولة الفاطمية، المرجع السابق، ص 167.

والأطفال من وجهة نظري؛ وذلك لاستخدامهم في المرحلة الأولى من عملية العصر كما أشرنا سابقا؛ أين ذكرنا قيام النساء والأطفال بتقشير القصب وتقطعيه.

في وثيقة تعود للقرن 4هـ / 10م تم سرد لعدد العاملين في مطابخ السكر وذكر مهام كل فئة منهم حسب مراحل الطبخ: الأطفال المسؤولون عن الأواني أو الغلايات، المصاحب المرجل (مهيؤو الفرن)، الذين يعتنون بالجرار المدفونة، الأطفال المسؤولون عن صب أرغفة السكر¹. عثر أيضا في مدينة الأشمونين على ورقة ترجع للقرنين 4-5هـ / 10-11م، ورد فيها إسم "تمان الطباخ" كما ذكرت هذه الحرفة أيضا في إحدى البرديات وذكر فيها إسم "هلس الطباخ"².

وكان لمطابخ السكر في دمشق "شاد" يؤلى بتوقيع من النائب³؛ يطلق عليه "شاد مطابخ السكر"⁴، وكان السلطان يعين لمطابخ القصب شادا (موظفا) خاصا يسمى (إستادار) الأغوار؛ يشرف على صناعة السكر في أغوار الأردن ويقوم بجمع ما يتحصل من قنود وأعمال وسكر، وأحيانا يمكث مدة ستة أشهر لوفرة الإنتاج ولكي يجمع المحصول وينقله إلى دمشق⁵.

يكون لشاد المسابك رفيقا يعرف بـ "ناظر المسابك أو ناظر مطابخ السكر - ومتوليهِ"⁶؛ وهي من الوظائف التي كانت لها صلة مباشرة بمطابخ السكر، وكان يصدر لمن يشغلها رسم وتوقيع بذلك، فنجد توقيع بنظر مطابخ السكر كتبه "ابن نباتة" للقاضي "شرف الدين ابن عمرون" يقره فيه بمباشرة هذه الوظيفة⁷.

فوق كل هؤلاء العمال يوجد مسؤول عن جميع العمليات التي يتم إجراؤها ويعرف بـ "خبير السكر" أو اسم "مباشر الحوائج خاناه"؛ حيث يقوم بمباشرة الأقباص والمعاصر ومطابخ السكر، ويحتاج إلى معرفة قواعد العمل والأمور التي تخص كل مرحلة من تلك

¹) Mohamed Ouerfelli, Le sucre, op.cit, p70.

² محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 74. 75.

³ القلقشندي، صبح الأعشى في كتابة الإنشاء، المصدر السابق، ص 194/4.

⁴ حسن باشا، الفنون الإسلامية والوظائف على الآثار العربية، دار النهضة العربية، القاهرة، د.ط، 1966م، 607/2.

⁵ ربا صالح محمد الوزني، التجارة في الدولة الأيوبية، المرجع السابق، ص 113.

⁶ القلقشندي، صبح الأعشى في كتابة الإنشاء، المصدر السابق، ص 198/4.

⁷ المصدر نفسه، 395/12. / محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 75.

المراحل¹، ويكون راتبه أعلى بكثير من رواتب العمال الآخرين على الرغم من أن العمل في المصفاة يستمر من 4-5 أشهر فقط².

ومن الوظائف التي باشرت عملية طبخ السكر وباشرت الطباخين والحلوانين كذلك هي وظيفة "المحتسب"³؛ كان هذا الأخير يرسم للصانع طريقة العمل بإرشاد من شيوخ الصناعة، ويشرف على الحرف والصناعات المختلفة، ومنع الغش فيها والتسعير في وقت المجاعات والغلاء، ومعاقبة كل مخالف من الحرفيين والصناع والتجار⁴. وقد باشر المحتسب صناعات كثيرة تعلقة بالسكر وعسل القصب، وكانت لكل صناعة أو حرفة حسبة خاصة بها؛ فحسبة الطباخين قد باشرها المحتسب وعاقب كل من غش فيها، ومن أساليب الغش أنهم يصنعون حلاوة بدون عسل أو سكر⁵.

هناك نقطة مهمة يجب الإشارة إليها وهي انتشار هذه الصناعة كحرفة يمارسها العديد من أعضاء هذا المجتمع⁶، ففي وقت مبكر ومنذ القرن 4هـ / 10م ورد ذكر العديد من الأشخاص الذين يحملون اسم السكري؛ وقد اشتهر عدد معين من اليهود بتخصصهم في إنتاج السكر والمشروبات المحلاة بالسكر؛ مثل كل من الطبيب اليهودي أبو المحاسني " يافث بن جوشيا وتاجر السكر " العز بن أبي المعاني " أنهم أداروا مصفاة معا لعدة سنوات⁷. يُذكر أنه كان هناك معمل سكر كبير تابع لـ " يهود أبو الريدا وفضل الله بن برآخوت بن اللبد(البدّة)؛ التي ورثوها عن أبيهم وإخوانهم الآخرين، وهناك العديد من العائلات المسيحية كذلك من عشائر "القطرواني" و"ابن الصواف" تميزوا بفنهم في تكرير السكر وافتتحوا المصافي "المطابخ"⁸.

¹ النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 195/8. 221.

² Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p299.

³ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص75.

⁴ سهام مصطفى أبو زيد، الحسبة في مصر الإسلامية من الفتح العربي حتى نهاية العصر المملوكي، الهيئة المصرية العامة للكتاب، 1986م، ص89.

⁵ عبد الرحمان الشيزري، نهاية الرتبة الظرفية في طلب الحسبة الشريفة، تحقيق: محمد حسن محمد حسن اسماعيل، أحمد فريد المزيدي، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، اعتمد في تحقيق الكتاب على نسخة طبعت بمطبعة الظاهر سنة 1326هـ / 1908م، (السياسة الشرعية والقضاء / الحسبة)، ص233. 234. 240. 242. 243.

⁶ Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p301.

⁷ *ibid*, p75.

⁸ *ibid*, p261. 301.

الفصل الثاني: صناعة وإنتاج مادة السكر: رحلة من حقول قصب السكر إلى إشباع رغبات متزايدة

أي أن الإشراف هنا يختلف نوعاً ما، ومنذ القرن 5هـ/11م أصبح البقالون والتجار وخاصة الأطباء يشاركون في هذا النشاط؛ ولم يكن تدخلهم مقتصر على الشراكة المالية فقط وإنما كانوا يشاركون أيضاً في مراحل الإنتاج المختلفة¹؛ مثل يوسف وابنه أبو العلاء على سبيل المثال كذلك يعملان كأطباء قد دخلا كشريك ثالث في أحد مطابخ السكر في الفسطاط، ويتقاسم كل منهم ثلث الربح والخسارة (626هـ/1229م)².

ويمكن أن أدرج في هذا السياق جدولاً يتضمن أمثلة عن أسماء لبعض العمال والموظفين الذين كانوا يقومون بالإشراف على العملية الصناعية لمادة السكر.

الاسم	الوظيفة	البلد	السنة	المصدر/ المرجع
السُّكْرِيُّ أَحْمَدُ بْنُ إِبْرَاهِيمَ بْنِ مُحَمَّدٍ	يعمل في السكر	مصر	توفي 347هـ/958م	الذهبي، سير أعلام النبلاء ³ ، 530/15.
الطبيب اليهودي أبو المحاسن 'يافت بن جوشيا' وتاجر السكر "العز بن أبي المعاني"	كانا يديران مصفاة للسكر	مصر	خلال القرن 4هـ/10م	Mohamed Ouerfelli, Le sucre, p75.
علي بن حسن بن طاووس بن سُكَّر بن عبد الله	يعمل في السكر	دمشقي (بلاد الشام)	توفي بصور سنة 484هـ/1091م	الحافظ ابن ماكولا، الإكمال في رفع الإرتباب عن المؤلف والمختلف في الأسماء والكنى والأنساب ⁴ ، ص 325.
أَحْمَدُ بْنُ سَلْمَانَ وَلَقَبَهُ "السُّكَّر"	كان يشتغل بالسكر	مصر	توفي 601هـ/1204م	شمس الدين الذهبي، سير أعلام النبلاء، المصدر السابق، 380/21.
أحمد بن محمد بن علي بن مرتفع بن حازم بن إبراهيم بن لعباس المصري الشافعي	كان له مطبخا للسكر يشرف عليه	مصر	ولد سنة 645هـ/1248م	ابن حجر العسقلاني، الدرر الكامنة، 336/1. 337.
مُحَمَّدُ بْنُ عَاصِمٍ النَّقِيعِي، أَبُو عَبْدِ اللَّهِ الزَّيْدِيُّ	وَكَانَ أَمِينًا عَلَى السُّكَّرِ بِمِصْرَ	مصر	ت 696هـ/1296م	شمس الدين الذهبي، المعجم المختص بالمحدثين ⁵ ، ص 235

¹) Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p75.

²) تسوجيتاكا ساتو، السكر في المجتمع الإسلامي الوسيط، المرجع السابق، ص 111.

³) تحقيق: إبراهيم الزينق، مؤسسة الرسالة، الطبعة الثالثة، 1985م.

⁴) تصحيح وتعليق: عبد الرحمان بن يحيى المعلمي اليماني، دار الكتاب الاسلامي، ط2، القاهرة، مصر، د.ت.

⁵) تحقيق: محمد الحبيب الهيلة، مكتبة الصديق، الطائف، ط1، 1988م.

الفصل الثاني: صناعة وإنتاج مادة السكر: رحلة من حقول قصب السكر إلى إشباع رغبات متزايدة

الشيخ زين الدين أبو عبد الله	كان مباشرا بديوان السكر	عاش في دمشق/الشام	699هـ/1299م	الصفدي، أعيان العصر وأعوان النصر، ج5، 267.
شهاب الدين بلاخسي	تولى نظر العمائر والسكر	مصر	ق7هـ/13م	الصفدي، الوافي بالوفيات ¹ ، 255/22. / أعيان العصر و أعوان النصر ، 589/3.
حازم بن ابراهيم بن العباس لمصري الشافعي	كان له مطبخا للسكر/ يشرف عليه	مصر	ق7هـ	العسقلاني، الدرر الكامنة، 336/1.
الإطفيحي تاج الدين القلعي لمصري	اشتغل بمباشرة بعض مطابخ السكر	مصر	/	العسقلاني، الدرر الكامنة، 54/3.
شرف الدين ابن عمرون	ناظر مطابخ السكر	دمشق/ بلاد الشام	/	الفلقشندي، صبح الأعشى، 395/12.

جدول بأسماء بعض العمال والموظفين الذين كانوا يقومون بالإشراف على العملية الصناعية لمادة السكر في مصر خلال الفترة الممتدة من القرن 4-7هـ/10-13م.

نلاحظ من خلال الجدول الموضح أعلاه بأن الأسماء التي ذكرتها المصادر والمراجع كان أغلبها يختص أصحابها في الإشراف العام على المعصرة أو المطبخ، كما أن هذا العمل ارتبط بأصحاب تلك المعامل بصفة عامة نظرا لكون هذه المهمة وظيفتها الأولى الوقوف على الحسابات والمداخل والضرائب وغيرها من الأعمال ما يتوجب تواجده؛ لذلك يحيلون هذه الوظيفة في أغلب الأحيان إلى أصحاب المعمل إلا في حالات ما إذا كان صاحبها يقوم بأعمال أخرى فيتغيب عليها لفترة طويلة ما يستلزم عليه تعيين مباشر عام يخلفه ليشراف على بقية العمال وجميع مراحل إنتاج السكر والحسابات التابعة لذلك.

في ختام هذا المبحث أستنتج أن العملية الإنتاجية لمادة السكر تحتاج إلى تكاتف وتنظيم دقيق من طرف مجموعة كبيرة من العمال المجتهدين اللذين يمتازون بالخبرة والمهارة والتقاني في العمل؛ وينقسم هؤلاء حسب مراحل العملية الصناعية للسكر ولا يتدخل عامل في عمل الآخر؛ كل ذلك في جو متناسق ومتربط محترمين ساعات العمل واختلاف الأديان؛ حيث نجد اليهود والمسيحيين والمسلمين يعملون في نفس المكان؛ وقد وجد المشرفون حلا لذلك وعدّوا من ساعات العمل وتقسيمها عليهم لتكون مناسبة للجميع؛ ما يساعد على سير العمل وينظمه بطريقة احترافية لإكمال العملية الصناعية لمادة السكر في

¹ (تحقيق: أحمد الأرناؤوط وتركي مصطفى، دار إحياء التراث، بيروت، 2000م،

الوقت المقرر له؛ فتلك المعاصر والمطابخ تعمل بشكل مؤقت وليس بشكل دائم ذلك أن المحصول يستغرق فترة طويلة تدوم لثلاث سنوات حتى يبدأ في قطعه فتغلق حينها المعصرة أو المطبخ حتى يحين وقت العصر والطبخ.

هذا من جهة، ومن جهة أخرى يمكن أن أستنتج من تلك الوظائف والعدد الكبير لهم أن السكر كان له دور كبير في تشغيل اليد العاملة، وتحريك عجلة اقتصاد الدولة بطريقتين من خلال إنتاج السكر وتوزيعه محليا وخارجيا، وتوظيف فئة كبيرة من المجتمع في معامل السكر؛ أي أن هذه المادة ساهمت في التقليل من نسبة العاطلين عن العمل وشغلت الكثيرين؛ حتى أن النساء والأطفال قد كانت لهم مهام ووظائف خاصة يعملون فيها، وأدوار يقومون بها وذلك أكبر دليل على الدور الاقتصادي لمادة السكر.

المبحث 07: العوامل المعيقة لصناعة السكر

واجهت صناعة السكر كغيرها من الصناعات الأخرى العديد من العوامل التي كان لها دور في عرقلة سيرورة الإنتاج بصفة خاصة، وعلى الجانب الاقتصادي بصفة عامة، وهو ما أشارت إليه بعض المصادر والمراجع التي تمكنت من الاطلاع عليها؛ غير أنها غابت عن الإشارة إلى تعرض معامل السكر إلى التوقف أو تراجع إنتاجها وتأثرها بسبب بعض العوامل خاصة في القرون المتقدمة من العصور الوسطى وحتى في بداية الفترة محل الدراسة (بداية القرن 4هـ - 5هـ / 10-11م)، وما تم جمعه من معلومات وعرضه من أحداث كان مع القرن 7هـ / 13م.

بالنسبة للمعوقات التي أخرت تقدم صناعة السكر في مصر والشام على حد سواء فهي لم تختلف كثيرا رغم اختلاف الأقاليم؛ ما عدا درجة التأثير؛ فهي تتفاوت من منطقة لأخرى فقط، وسوف أحاول في هذا المبحث أن أشير إلى أهم تلك العوامل التي كانت سببا مباشرا في تراجع صناعة السكر في بعض الأحيان، أو تعيق تقدمها في كثير من الأحيان الأخرى.

1/ أثر العوامل الطبيعية على تعطل معامل السكر: من العوامل الطبيعية التي أثرت على صناعة السكر في مصر هو حدوث الزلازل بدرجات قوية؛ الأمر الذي يؤثر بشكل مباشر على البنيان بما فيها المعامل والمراكز الصناعية والتجارية بشكل عام، وقد دوّنت المصادر التاريخية بعض من الأحداث التي كان صداها كبير آنذاك وخلفت خسائر مادية وبشرية مهولة وقتها؛ مثلما حدث في مصر سنة 340هـ / 951م؛ حيث تساقطت الكثير من البنايات والدور، ومات نتيجتها خلق عظيم¹؛ ما تسبب في توقف أعمال الناس بما في ذلك مصانع السكر، وعاود الزلزال مرة أخرى بمصر سنة 352هـ / 963م؛ ولم يكن أقل خطورة عن سابقة². كما ضرب زلزال بأنطاكية سنة 360هـ / 970م؛ كان من أعظم الأضرار التي لحقت بهذه المدينة وأهلها³؛ ويمكن أن أتوقع بأن الضرر قد لحق المعامل أو المصانع وكذا الصناع والحرفيون بما فيهم أصحاب من امتهنوا حرفة صناعة السكر.

¹ الأنطاكي سعيد بن يحيى، تاريخ الأنطاكي المعروف بصلّة تاريخ أوتياء، تحقيق: عمر عبد السلام تدمري، جروس

برس، طرابلس، لبنان، 1990م، ص 80.

² المصدر نفسه، ص 103.

³ المصدر نفسه، ص 146.

وهو ما حدث في دمشق وبلبك كذلك سنة 379هـ/989م؛ أين ضربت زلزلة سقط نتيجتها قرابة 1000 دار ومات تحت الردم أناس كثيرون وبقيت مستمرة قرابة الأسبوع حتى هرب الناس من ديارهم وتوقف حال الناس جميعاً¹.

وفي سنة 425هـ/1033م حدثت في بلاد الشام زلزلة مهولة لم يشهدها الناس من قبل؛ تضرر منها أهل الرملة، أريحا، نابلس، عكا وبيت المقدس، وانجر عنها سقوط الكثير من الأبنية على أهلها، وخراب العديد من القرى²، وعادت الزلازل مرة أخرى في بلاد الشام سنة 487هـ/1094م بشكل متتالي وعلى دفعات³.

لم تلبث أن عادت مرة أخرى في بلاد الشام ولاسيما في حلب سنة 533هـ/1138م؛ حيث كانت متوالية عدة أيام وراء بعضها البعض، وفي كل ليلة عدة هزات؛ أين وصلت إلى 80 مرة في يوم واحد فخربت البلاد وهرب الناس من بيوتهم إلى الصحراء⁴؛ ويمكن تصور الحالة والوضع الذي عاشه الناس آنذاك من خراب لبيوتهم وأسواقهم ومحلاتهم ومعاملهم، وتوقف جميع نشاطاتهم، وموت الكثير منهم (التاجر والبائع والصانع والذي يشتغل عند الخواص، والذي يدير معامل وغيرها من أحوالهم ومعاشهم)؛ الأمر الذي يدعوني إلى توقع أن تكون معامل صنع السكر وعمالها جزء من الذين لحق بهم الضرر بالرغم من عدم ذكر المصادر لذلك أو الإشارة إليه؛ فعندما تكون الكارثة كبيرة وعامة فالمؤكد أن القطاع الاقتصادي سيكون المتضرر الأول في ذلك.

وهو ما حصل سنة 551هـ/1156م؛ أين ضربت في اليوم الواحد ثلاث مرات، واستمرت الزلازل طيلة شهر كامل في حلب وحماة ودمشق قدرت ب 40 زلزلة تهدم المنازل والدور بشكل مروع⁵، واستمرت حتى العام الموالي 552هـ/1157م؛ أين هلك فيها ما لا يحصى من الناس وخربت نتيجتها حماة واللاذقية، وطرابلس، وانطاكية وسقطت القلاع

¹ الأنطاكي سعيد بن يحيى، تاريخ الأنطاكي، المصدر السابق، ص 220.

² المصدر نفسه، ص 439.98. / الجوزي علي بن محمد، المنتظم في تاريخ الملوك والأمم، المصدر السابق، 239/15.

³ القلانسي، تاريخ دمشق، المصدر السابق، 1/ 209.

⁴ عز الدين ابن الأثير، الكامل في التاريخ، المصدر السابق، 103/9. / ابن العديم كمال الدين، زبدة الحلب في تاريخ

حلب، وضع حواشيه: خليل المنصور، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط1، 1996م، ص 319.

⁵ القلانسي، تاريخ دمشق، المصدر السابق، 1/ 514.515.

والدور والمباني¹؛ وهذه الأوضاع بطبيعة الحال توقف أحوال الناس وأعمالهم ونشاطاتهم المختلفة، لذلك أتوقع بأن تكون تلك الزلازل قد أثرت بشكل مباشر على النشاط الصناعي لمادة السكر، فموت الأفراد يؤثر بطريقة مباشرة على عمل المصانع.

وفي سنة 565هـ/1169م وردت أخبار بوقوع زلازل كثيرة بالشام وقع منها نصف حلب، حتى قيل أنه هلك من أهلها 80 ألف²؛ وفي هذه الواقعة يتحدث أبو حامد الأصفهاني³ فيقول بأن الزلازل قد استمرت أشهراً في حلب وبلعبك وهلك فيهما أناس كثير، وقد حُسب من مات تحت الردم بحلب فكان مقداره 11 ألف شخص؛ وهو عدد كبير جداً يدفع للافتراض بأن يكون عدد من هؤلاء من عمل في معامل السكر أو كان مالكا لها.

كانت هذه بعض الزلازل التي ضربت وأحدثت خسائر جد وخيمة على الصعيد العمراني والبشري؛ فأوقف حياة الناس والمجتمع بكامله لفترة طويلة من الزمن حتى يستدرك الناس ما خربته الواقعة وإعادة تعمير الديار والقرى والمدن، ويرجع الناس إلى نشاطهم المعهود.

شكل تساقط الأمطار كذلك عائقا كبيرا أمام الناس وحال في كثير من الأحيان بينهم وبين أعمالهم ونشاطاتهم الصناعية؛ ذلك أن تساقط الأمطار في مصر على سبيل المثال يتحكم في فيضان النيل أو نقصانه؛ وكما نعلم بأنه الشريان والقلب النابض لاقتصادها؛ فزيادته أو نقصانه على المستوى المعهود يشكل خطراً على نشاط المزارعين والتجار وبطريقة مباشرة على الصناع والحرفيين.

فسبق وأن نقص النيل سنة 352هـ/963م واستمر على نفس الحالة إلى غاية 356هـ/967م ناقصاً⁴؛ فاضطربت الأسعار وزاد سعر المواد الغذائية جميعاً، حتى وصل بالناس أن ماتوا من الجوع⁵، وفي سنة 398هـ/1007م حدث بمصر مطر عظيم كبير دام مدة حتى نزل سيل كبير على القاهرة دمر فيها قرابة 300 دار، ومات تحت الردم عدد كبير

¹ عز الدين ابن الأثير، الكامل في التاريخ، المصدر السابق، 237/9.

² ابن الجوزي، المنتظم في تاريخ الملوك والأمم، المصدر السابق، 188/18.

³ البستان الجامع لجميع تواريخ أهل الزمان، تحقيق: عمر عبد السلام التدمري، المكتبة العنصرية للطباعة والنشر، بيروت، لبنان، ط1، 2002م، ص399.

⁴ ابن زولاق، فضائل مصر وأخبارها وخواصها، المصدر السابق، 78/1.

⁵ الأنطاكي، تاريخ الأنطاكي، المصدر السابق، ص122.

من الناس¹؛ ما يدفع لتوقع نقص إنتاج معامل السكر لأن الناس في هذه الحالة من الغلاء يلجؤون إلى شراء المواد الغذائية المهمة فقط خاصة وأن الأسعار قد زادت بنسبة كبيرة والناس موتى من الجوع والسكر أراه من الكماليات وليس من الضروريات في هذه الحالة.

وعلى العكس تتناقص مستوى النيل وتوقف سنة 399هـ/1008 م فتزايد اضطراب الأسعار بمصر وعزّت الأقوات حتى أكل الناس الكلاب والميتة، واستمر حال مصر على نفس الشاكلة إلى آخر السنة²، ثم زاد النيل عن حده سنة 408هـ/1017م لدرجة أنه أغرق الكثير من القرى وأهلها ثم دخل الماء إلى القاهرة ومصر؛ أين خرب الأسواق والديار خرابا كبيرا وهلك الناس³؛ ولنا أن نتخيل حجم الكارثة التي ألمت بمصر آنذاك والأضرار الوخيمة التي تكبدتها ما يدفعني لتوقع هلاك العمال وتضرر بعض معامل السكر نتيجة ذلك وتوقف نشاطها لفترة طويلة من الزمن نتيجة تضرر المزارع كذلك.

وتتناقص النيل مرة أخرى 597هـ/1200م أين نقص فيضان النيل كثيرا وتواصل ذلك ثلاث سنين متتالية حتى تعذرت الزراعة وقل الغذاء في جميع مصر، وغلت الأسعار حتى أكل الناس الميتات وأكل بعضهم بعضا كما أشار المقرئ⁴ في تلك الفترة؛ يمكن أن نتوقع تضرر مزارع السكر وبالتالي تراجع نسبة إنتاجه ذلك العام وبعده بالرغم من عدم إشارة المصدر إلى ذلك بصريح العبارة.

أما بلاد الشام فليس لدي ما يدل على وجود تأثير لتساقط الأمطار على نشاطها الصناعي من خلال المصادر والمراجع التاريخية التي أتيحت لي والتي اطلعت عليها؛ غير أن ناصر خسرو⁵ يشير في مؤلفه إلى أن بلاد الشام لا يحدث فيها قحط؛ ومع ذلك يذكر المقرئ⁶ أنها قد شهدت سنة 568هـ/1172م غلاء شديدا في الأسعار نتيجة الجذب والقحط الذي اشتد في حلب، وتأخر المطر في بلاد الشام مرة أخرى سنة 695هـ/1295م

¹ (الأنطاكي، تاريخ الأنطاكي، المصدر السابق، ص 275.

² (المصدر نفسه، ص 278.

³ (المصدر نفسه، ص 341.

⁴ (السلوك لمعرفة دول الملوك، المصدر السابق، ص 268.

⁵ (سفر نامه، المصدر السابق، ص 56.

⁶ (السلوك لمعرفة دول الملوك، المصدر السابق، 1/176.

فتزايدت الأسعار في سائر بلاد الشام وجفت المياه حتى أصبح الرجل يشرب شربة بربع درهم ولم يبق عشب ولا مرعى¹.

يعلم الجميع بأن العوامل الطبيعية هي المؤثر الرئيسي في القطاع الزراعي وبطريقة غير مباشرة على القطاع الصناعي غير أنني لم أجد إشارات مباشرة في المصادر التي تمكنت من الاطلاع عليها تتحدث عن تأثير تلك العوامل على معامل السكر في كلا البلدين لكي أدرجها في هذا السياق، لكن ما تسرده تلك الوثائق التاريخية من أحداث يحيلني إلى توقع تأثير السكر وإنتاجه بطريقة مباشرة من خلال الزلازل التي تهدم المدن والقرى بأكملها، وغير مباشرة في كثير من الأحيان من خلال الأمطار التي تأتي على المحاصيل الزراعية، أو الجفاف لقلة تساقطها، ما يجعل معامل السكر خاوية من المحصول فيتوقف عمل المعاصر والمطابخ.

2/ **الأزمات مقبرة الكفاءات البشرية:** كان للفتن والمنازعات والحروب التي تدور داخل الشوارع الأثر الكبير في خلق الفوضى الاقتصادية؛ حيث يسبب ذلك فزعا شديدا بين الناس وترتبك أحوالهم ويقومون بغلق الأسواق والدكاكين، ويلزم الناس بيوتهم²، وبالتالي تقل الأوقات وتتأثر الصناعات والمواد الغذائية بما فيها مادة السكر.

فالثورات والأزمات التي كانت تحدث من فترة لأخرى شكلت خطرا كبيرا على مستوى المصانع بشكل عام ومعامل السكر بشكل خاص؛ فيذكر أن المنشآت الصناعية والتجارية قد تعرضت لأضرار كبيرة نتيجة الحرائق، وكانت الأسواق بما تحتويه من الحرف والبضائع الأكثر تعرضاً للحرائق، فخلال الصراع بين أهل دمشق والفاطميين عام (359هـ/970م) احترق عدد من الأسواق في دمشق على يد الفاطميين³؛ ما سبب في ضرر وتلف للمواد المصنعة بما فيها مادة السكر، كما يمكن أن أتوقع إصابة بعض من أجزاء تلك المعامل ما يدفع بالصناع والحرفيين للتوقف عن العمل وبالتالي تعطيل ونقص في وتيرة الإنتاج.

¹ السلوك لمعرفة دول الملوك، المصدر السابق، 268/2.

² قاسم عبده قاسم، النيل والمجتمع المصري في عصر السلاطين المماليك، دار المعارف، القاهرة، مصر، ط1، 1978م، ص62.

³ إِيَاد أحمد محمد عبيد، الحرائق في مصر وبلاد الشام منذ الدولة الطولونية حتى نهاية دولة المماليك (254-923هـ/868-1517م)، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير في التاريخ الاسلامي، الجامعة الإسلامية، غزة، 2015م، ص169.

حدث في مصر كذلك أزمة كبيرة سنة 410هـ/1019م تمثلت في أن الناس كانوا رافضين للحاكم "الدرزي" بشدة فقام هذا الأخير بتوزيع السلاح على العبيد والسودان لنهب مصر وأن يتعمدوا حرقها وتخريبها؛ فبدأوا في طرح النار في مصر في موضع أسمه "التبانين" فمشت النار حتى وصلت إلى القياسر التي يباع فيها والحوانيت والمساكن ونهبوا مواضع كثيرة من مصر وأحرقت النار شطرا كبيرا من البلد¹.

شكلت الأمراض والأوبئة هي الأخرى خطرا كبيرا على الثروة البشرية؛ خاصة عندما يمس ذلك اليد العاملة من الحرفيين والمهنيين، حيث تركت وفاتهم نقصا في اليد العاملة حتى كادت عجلة الحياة تتوقف، وكان من نتائج ذلك أن ارتفعت أجور العاملين وأسعار الصناعات التي يقومون بإعدادها أو المهنة التي يمارسونها².

فالمجاعات التي كانت تحدث من فترة لأخرى تتسبب في فناء الكثيرين جوعا وتمتلى البلاد بجثث الناس والحيوانات التي تتعفن فتتسبب في انتشار الوباء والطاعون؛ ومنها فناء أعداد مهولة من الناس، ويحدث الكساد للعديد من الصناعات، ويهاجر الفلاحين والصناع من قراهم تاركين أرضهم ومعاملهم بسبب المجاعات وشدة الجوع³.

لا يمكن أن أتحدث عن المجاعات دون أن أقرنها بالأوبئة والأمراض؛ التي يفنى من خلالها عدد كبير من الناس⁴، وبذلك يحدث الكساد للعديد من الصناعات ومن بينها صناعة السكر. ومن الأوبئة التي كان لها شديد الأثر على تدهور الصناعة بشكل عام ما كان في سنة 329هـ/940م؛ أين حدث بمصر وباء عظيم مات فيه الناس بأعداد كبيرة فصار يدفن جماعة في قبر واحد، وتعطلت الأعمال والصناعات فقلت المواد الغذائية حتى أكل الناس الحشيش⁵.

¹ الأنطاكي، تاريخ الأنطاكي، المصدر السابق، ص347.

² نافذ محمد عبد ربه الشوارمة، الكوارث الطبيعية وأثارها في بلاد الشام في العصر المملوكي (648-922هـ/1250م-1517م)، رسالة لنيل درجة الماجستير في التاريخ المملوكي، كلية الدراسات العليا والبحث العلمي، جامعة الخليل، 2012م، ص82.

³ قاسم عبده قاسم، النيل والمجتمع المصري في عصر السلاطين المماليك، المرجع السابق، ص67. / محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص132.

⁴ المرجع نفسه، ص67.

⁵ الأنطاكي، تاريخ الأنطاكي، المصدر السابق، ص33.

عاود وباء عظيم سنة 353هـ/964م؛ واستمر أربع سنوات، هلك فيه الناس وأكلوا الميتة والجيفة، وكانوا يتساقطون من الجوع، وزاد الوباء وكثر الموت لدرجة لم يتمكن الناس من دفعهم؛ واضطربت الأسعار بمصر وزادت أثمان المواد الغذائية¹.

وفي سنة 632هـ/1235م انتشر وباء عظيم مات فيه ناس كثيرة، وفي شهر واحد مات أزيد من 30000 انسان²، وفي سنة 656هـ-1258م عندما تقشى الطاعون ببلاد الشام مات من الناس أعداد كبيرة؛ حيث كان يخرج من حلب وحدها 1200 جنازة³؛ وهو عدد مهول يمكن أن يعطينا صورة عن فظاعة المشهد الذي كان يحدث بشكل يومي في البلاد والذي يمنع من سيرورة الأعمال والمهن بشكل عام؛ ما يتسبب في غلاء الأسعار وحدوث كوارث كبيرة مثلما وقع سنة 660هـ/1262م أين اشتد الغلاء بالشام فنقص الغذاء في شتى الأصناف ما انجر عنه وفاة خلق كثير من الجوع في حلب وحماة وغيرها من المناطق ما أثر سلبا على اليد العاملة⁴.

انتشر كذلك وباء في سنة 695هـ/1296م وكان من أثره أن غلت الأسعار حتى قيل بأن بعض الناس قد أكلت الميتات والكلاب، ومات كثير من الناس من الجوع، وخلت القرى والمدن من أهلها⁵، وبالتالي تتعطل أكثر الصناعات نتيجة قلة اليد العاملة التي تقوم على جلها.

تمثل الأمراض والآفات كذلك تحديًا كبيرًا لصناعة قصب السكر في مصر؛ حيث تتسبب الآفات والحشرات الضارة في خسائر كبيرة على مستوى محصول قصب السكر وعلى الكمية السنوية المفترض إنتاجها⁶، وبالتالي تتأثر كمية الإنتاج الصناعية بشكل مباشر.

¹ الأنطاكي، تاريخ الأنطاكي، المصدر السابق، ص 122.

² ابن تغري بردي، النجوم الزاهرة في ملوك مصر والقاهرة، دار الكتب المصرية، القاهرة، 1936م، 287/6.

³ نافذ محمد عبد ربه الشوارمة، الكوارث الطبيعية وأثارها في بلاد الشام في العصر المملوكي، المرجع السابق، ص 82.

⁴ اليونيني قطب الدين أبو الفتح موسى، ذيل مرآة الزمان، دار الكتاب الإسلامي، القاهرة، مصر، بعناية وزارة التحقيقات الحكومية والأمور الثقافية للحكومة الهندية، ط2، 1992م، 162/2.

⁵ ابن تغري بردي، النجوم الزاهرة في ملوك مصر والقاهرة، دار الكتب العلمية، لبنان، ط1، 1992م، 50/8.

⁶ Eid. M. Mehareb and others, History and current status of sugarcane breeding in egypt sugar crops research institute, op.cit, p05.

كانت هذه بعض الإشارات والأمثلة عن المجاعات والأوبئة التي ضربت بلاد الشام ومصر وكان لها التأثير الكبير على القطاع الصناعي ككل، وصناعة السكر بشكل خاص، فمعظم المصادر والمراجع قد ذكرت العديد من سنوات الكوارث والأمراض لكن لم تذكر في كل وباء أو كارثة إن كانت قد تأثرت المعاصر والمطابخ بها أم لا، ولهذا فكل وباء قد حدث وكان له أثر عظيم على البلاد فقد تضررت الصناعة فيه بشكل عام وصناعة السكر بشكل خاص.

3/ تدهور الاقتصاد سبب في تراجع مردود إنتاج السكر

أ/ (نقص في الموارد الطبيعية): من أجل الحفاظ على درجة الغليان في تلك القدور الخاصة بطبخ السكر كانت هناك حاجة إلى كمية كبيرة من الخشب للحرق؛ فاستخدم في وقت لاحق مزارعو السكر سيقان القصب كوقود؛ ويفسر العلماء هذا التصرف بأنه لا توجد أماكن كثيرة في العالم تقدم الأراضي الغنية التي يمكن أن يزرع فيها قصب السكر وتكون في الوقت نفسه بالقرب من الماء بحيث يمكن شحن السكر بسهولة إلى الشواطئ البعيدة، والمليئة بالأشجار الجاهزة للقطع، فحلت زراعة السكر مشكلة إدارة قطع المحصول وتنقيته؛ ولكنها لم تزود المزارعين بالغابات التي يحتاجون إلى أخشابها من أجل غلي شراب السكر¹. فمصر التي أصبحت أكبر مركز لصناعة السكر في حوض بحر الروم هي الدولة الأكثر تضرراً من نقص الأخشاب التي أصبحت سلعة ثمينة وأحد المنتجات الاستراتيجية²؛ أي أن نقص الأخشاب يآثر على مردودية إنتاج السكر بطريقة غير مباشرة.

إن الاحتياجات الملحة لصناعة السكر في قطع الخشب الصلب للقدور والآلات الهيدروليكية، ينتج عنها حدوث صراع بين رجال الأعمال وأصحاب المطابخ؛ حيث لم يعد بإمكان المسؤولين الحكوميين مقاومة ضغوط الأمراء وكبار التجار الذين يسعون إلى شراء الخشب لاحتياجه في المعاصر والمطابخ³، ويمكن أن نتصور حدوث بعض الاحتكارات في مادة الخشب في كثير من الأحيان والتي ستشكل عائقاً في سيرورة عمل تلك المطابخ وتعرقل العملية الإنتاجية لمادة السكر.

¹ (مارك أرونسون، مارينا بودوس، كيف غير السكر العالم؟، المرجع السابق، ص 27).

² Mohamed Ouerfelli, Le sucre, op.cit, p269.

³ ibid, p 270.

يواجه أصحاب الأعمال الكثير من الصعوبات في تجهيز معاملهم والاستمرار في التدخل في إنتاج السكر، بحيث يقعون في كثير من المرات في حالات الإفلاس وإغلاق العديد من مصانع السكر لتحول إلى الملكية العامة (الدولة) ولصالح وحدات الإنتاج الكبيرة التي يملكها السلطان والأمراء¹، وبعض العائلات الغنية والمعروفة بامتلاكها لمجموعة من المعاصر والمطابخ.

ب/ مادية (مالية): من ناحية أخرى، يتطلب تكرار عمليات الطهي تمديد كميات كبيرة من الحطب وبالتالي الاستثمارات الإضافية التي يمتلكها رواد الأعمال ويصعب توريدها بسبب ارتفاع تكلفة الإنتاج².

فعلى الرغم من تعقيد المبنى، إلا أنه لا يكلف أكثر من المعدات نفسها، فالمصاريف المخصصة للشراء أو استئجار المعدات مهم نسبياً، خاصة وأن هذه الأدوات تتطلب صيانة وتجديداً مستمرين³، وبالتالي تخصيص مبالغ مالية كبيرة لهذا الأمر والتي أجدها تثقل كاهل وعائق الصناع والحرفيين في كثير من الأحيان خاصة إذا كانت مردودية الإنتاج لا تتماشى والمبالغ الموجهة للصيانة ما يضطر أصحابها إلى التوقف أحياناً.

4/ احتكار السلطان عامل لعزوف الخواص عن صناعة السكر

فرض الضرائب غير المبررة وكثرة المصادرة أثرت كذلك بشكل مباشر على صناعة السكر؛ حيث فرضت الطبقة الحاكمة سيطرتها على هذه الثروة التي كانت تعتبر عماد الصناعة في مصر، وقد أدى تملك الدولة لموارد تلك الصناعات إلى نقص في قدرة هذه الصناعة على الإنتاج⁴.

فقد فرضت الدولة الفاطمية ضرائب على مصانع السكر، أو ما يعرف بالمكس على المعاصر والدواليب القائمة على عصر القصب؛ والتي أطلق عليها "زكاة الدويلة"⁵ وذلك

¹) Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p271.

²) *ibid*, p251.

³) *ibid*, p246.

⁴) فؤاد عبد الله العمر، مقدمة في تاريخ الاقتصاد الاسلامي وتطوره، المرجع السابق، ص161.

⁵) أحمد عبد الفتاح، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 570. زكاة الدويلة: هي عبارة عن أموال تجبى من أصحاب المعاصر وسميت دويلة نسبة للدولاب (ساقية المعصرة). النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، 82/31، 246/32.

نظير استغلال الناس لتلك الآلات، ومن ذلك مقرّر الأقباص والمعاصر: وهو ما يجبى من مزارعي قصب السكر، ومن المعاصر ورجال المعاصر¹.

ويذكر في هذا السياق كل من الطبيب اليهودي أبو المحاسني " يافث بن جوشيا وتاجر السكر "العز بن أبي المعاني" أنهم أداروا مصفاة معا لعدة سنوات، لكنهم تخلوا عنها لأنهم لم يعودوا قادرين على دفع الضرائب الباهظة التي تفرضها الحكومة عليهم²؛ ومن هذا المثال يمكن أن أتصور أحوال الصناع والضغوطات التي كانوا يعيشونها جراء تلك الضرائب والتي ستتسبب مع مرور الوقت في إغلاق الكثير من المعامل وعزوف أصحابها عن مواصلة العمل في هذا المجال، وهو ما يؤثر سلبا على الاقتصاد العام وعلى مردودية إنتاج مادة السكر بصفة خاصة.

مع اقتراب نهاية العصر الفاطمي، استمرت صناعة السكر في ذلك تتطور ولا تزال الحكومة تمارس سيطرتها لتنظيم الإنتاج والتجارة، وخاصة الإيرادات الضريبية³، وعملت بعدها الحكومة الأيوبية على فرض الضرائب والخراج على المعاصر والأراضي المزروعة بقصب السكر.

من ناحية أخرى، قوضت المنافسة بين الأمراء الذين أصبحوا رجال أعمال، كل منهم ديوانه الخاص، من نشاط فئة التجار وخاصة لتجار الكارم؛ حيث نرى مع مرور الوقت أن مشاركتهم قد قلت في إنتاج السكر بسبب الضغط المستمر الذي يمارسه السلطان والأمراء⁴؛ فقد أدى اهتمام السلاطين والأمراء بمصالحهم الشخصية وسيطرتهم على صناعة السكر وحكرها عليهم ومنافستهم للصناع إلى اختفاء روح المنافسة التي كانت بين أصحاب المعاصر والمطابخ، كما أدت إلى توقف بعض المعاصر غير التابعة للدولة⁵.

لكن هذا النقص لم يعق نمو صناعة السكر؛ فقد بحث المصريون عن بدائل مثل سعف النخيل والنفائيات بأنواعها وتقل قصب السكر وخاصة القش؛ هذه الأخيرة التي يعطي الفلاحون جزءا منها للمصافي كضريبة تعسفية للسلطان⁶.

¹ المقريني، الخطط والآثار، المصدر السابق، 168/1.

² Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p75.

³ *ibid*, p76.

⁴ *ibid*, p90.

⁵ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 142.

⁶ Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p270.

5/عوامل أخرى: إن العاملين في صناعة السكر يواجهون نوعان من المشاكل المرتبطة بالقصب: واحدة تتعلق بالوقت والأخرى بالنار؛ وقد أشرنا سابقاً أنه بمجرد قطع القصب يبدأ العصير الحلو داخله بالتصلب والتخشب، وإذا لم يتم غلي القصب في غضون ثمان وأربعين ساعة-ويفضل خلال أربع وعشرين ساعة- فسوف يفسد، وسواء كانت هذه السرعة ضرورية أم لا، فإن أصحابها أصروا على ذلك¹.

إن أكوام القصب ثقيلة وضخمة ويصعب تحريكها بينما السكر يأتي في هيئة بلورات صغيرة يمكن تعبئتها وشحنها عن طريق البحر، فالقصب يفقدهم المال طالما هو باق على حالته؛ ولكن يمكنهم كسب المال بمجرد تحويله إلى سكر، وعليه وبالنسبة للصناع والحرفيين كان الوقت حقاً يعني المال².

في ختام هذا المبحث نخرج بحوصلة مفادها أن العوامل الطبيعية والمجاعات والأوبئة كان لها التأثير المباشر على تضرر الاقتصاد بصفة عامة والنشاط الصناعي لقصب السكر بصفة خاصة، وما ذكرناه من أمثلة حدثت في الفترة محل الدراسة ليس حصر لكل ما حدث وإنما هو ذكر لبعض الفترات التي كانت فيه إشارة مباشرة أو بطريقة أخرى إلى تأثير السكر وصناعته.

هذا من جهة، ومن جهة أخرى لاحظنا بأن الدولة لم تسعى لتطوير هذه الصناعة بقدر ما كانت تعمل على فرض ضرائب كانت مجحفة في كثير من الأحيان على أصحاب المعاصر والمطابخ؛ الأمر الذي ساهم في تراجع نشاط هذه الصناعة وإغلاق الحرفيين والصناع لكثير من معاملهم الخاصة للتملص والتخلص من تلك المكوس، وهو ما نراه من العوامل التي ساهمت في تثبيط العملية الإنتاجية لمادة السكر بشكل أساسي وبشكل كبير. فقد كان همها الأول هو الكسب والربح دون الاهتمام بالتسهيلات للصناع من أجل ممارسة عملهم بشكل سلس من دون ضغوطات وهو نفس الشيء مثل القطاع الزراعي حيث لم نلاحظ تطورات على مستوى الأدوات أو تدخلات الدولة لتحديث تقنيات صناعته من أجل تسهيل العملية الإنتاجية له.

¹ (مارك أرونسون، مارينا بودوس، كيف غير السكر العالم؟، المرجع السابق، ص 25).

² (المرجع نفسه، ص 25).

المبحث 08: اتساع نطاق استخدام السكر في مجتمعات مصر و الشام

يعد العرب المسلمون أول من استنبط طريقة تكرير السكر وتبييضه، وتحضير الحلويات منه واستعماله في بعض الأدوية، وقد بلغت هذه الصناعة ذروتها في مصر وبلاد الشام فيما بين القرنين 4 و 7هـ/ 10 و 13م، مما ساهم في اكتشاف قيمته الغذائية المختلفة فتوسعت بذلك صناعة السكر وزاد معها تنوع استخداماته؛ التي سوف أقوم بعرضها في هذا المبحث تماشيا وبداية استعماله في أول الأمر إلى غاية ازدهاره وتوسع نطاق استخدامه في الفترة محل الدراسة.

1/ في الطب والعلاج:

استخدم السكر كمادة أساسية في صناعة العديد من الأدوية بعدما كان غير معروف لدى الأطباء من قبل، حيث كانوا يعرفون العسل فقط ويدخلونه في الأدوية والأشربة مثلما أشرنا في المباحث السابقة وأصبح مادة يستعان بها كبديل للعسل؛ ومن المواد المطلوبة في قائمة العلاج والتداوي بشكل أساسي ورسمي.

وبدأ العرب المسلمون بإدخال السكر في صناعة الأدوية والعقاقير الطبية¹؛ حيث طلب الخلفاء من الأطباء جلب كتب الهند الطبية إلى بيمارستاناتهم وترجمتها إلى العربية للاستفادة منها؛ ونذكر في هذا السياق على سبيل المثال لا الحصر "كتاب السكر للهند"²، كذلك من خلال كتب الأدوية للأطباء الفارسيين³؛ الأمر الذي يوضح القيمة الكبيرة التي أولاهها الخلفاء والسلطين من بعدهم للمجال الطبي بصفة عامة واستخدامهم لمادة السكر في العلاج بصفة خاصة.

فكما ورد في كتب طب العصور الوسطى، فإن أهمية السكر تكمن من الناحية الطبية في استخداماته المتعددة في علاج الكثير من الأمراض؛ إما بمفرده أو عن طريق مزجه ببعض العناصر الأخرى.

¹ انتصار رشيد سلوم، الأهمية الاقتصادية والزراعية لجنوب بلاد الشام في العصر العباسي الأول والثاني، المرجع السابق، ص102.

² مؤمن أنيس عبد الله، البيمارستانات الإسلامية حتى نهاية الخلافة العباسية (1-656هـ/622-1258م)، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير في التاريخ، الجامعة الإسلامية بغزة، فلسطين، 2009م، ص 145.

³ Ellen Deborah Ellis, An introduction to the history of sugar as a commodity, a dissertation presented to the faculty of bryn mawr college for the degree of doctor of philosophy, Philadelphia, 1905, p5.

فبالنسبة لأطباء العصور الوسطى بشكل عام والقرن 4هـ/10م على الخصوص، فإن السكر هو غذاء يُنظر إليه في ذلك الوقت كشرط أساسي لصحة جيدة؛ لذلك فإن السكر مخصص للمرضى، بل وأكثر؛ فهو يعتبر مادة مساعدة للذين يحتاجون إلى إعادة النشاط لأجسادهم¹؛ ويعالج الكثير من الأمراض المستعصية؛ وقد أوردتها الطيب الرازي في مصنفه².

فالسكر يعتبر من الأدوية للأمراض التي لا يوجد لها دواء على حد قول البيهقي على لسان الشافعي³: "ثلاثة أشياء دواء للداء الذي لا دواء له الذي أعيا الأطباء أن تدأويه وهم العنب ولبن اللقاح وقصب السكر، ولولا قصب السكر ما أقمت بمصر؛ وهذا دليل على الدور الكبير الذي لعبه السكر في علاج الأمراض في مصر.

وتأتي أفضل صفات السكر من مصر؛ التي يوجد بها عدد كبير من المصافي المتخصصة في تحويل الإنتاج إلى عدة أنواع من السكر، والتي تعتبر أعلى المستويات منها تلك التي تستخدم بشكل رئيسي في مجال الدواء⁴؛ بدليل أن المحتسب كان يؤكد على الشرايين "صناع الأدوية" على استخدام السكر المصري النقي في إعداد الأشربة⁵.

لذلك نجد أن جميع الحكام بصفة عامة قد سعوا إلى توفير هذه المادة داخل البيمارستانات بكميات كبيرة، بالإضافة إلى أصحاب الدكاكين التي تقوم على بيع العقاقير والأدوية؛ حيث يدخلون كميات مضبوطة من السكر في الأشربة التي تقدم كعلاج للعديد من الأمراض. وهو ما قام به الملك نور الدين محمود زنكي سنة 569هـ/1173م؛ أين بنى "البيمارستان الكبير" بدمشق للفقراء فيه الأدوية التي يعزّ وجودها، وسُمح للأغنياء بشراء الدواء منها إذا كانوا في حاجة لذلك⁶.

¹) Eric birlouez, Une brève histoire du sucre et du sucré, *op.cit*, p01.

²) الرازي أبو بكر محمد بن زكريا، الحاوي في الطب، تحقيق: هيثم خليفة طعيمة، دار إحياء التراث العربي، لبنان، بيروت، ط1، 2002م، 269/3.

³) مناقب الشافعي، المصدر السابق، 122/2.

⁴) Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p246.

⁵) الماوردي الشافعي محمد بن حبيب، الرتبة في طلب الحسبة، المصدر السابق، ص 216.

⁶) المقدسي الدمشقي أبو شامة، الروضتين في أخبار الدولتين النورية والصلاحية، تحقيق: إبراهيم الزينق، مؤسسة الرسالة، بيروت، ط1، 1997م، 45/1. / ابن خلكان أبو العباس شمس الدين، وفيات الأعيان وأنباء أبناء الزمان، تحقيق: إحسان عباس، دار صادر، بيروت، ط1، 1994م، 185/5.

وقد أدرك الصليبيون عند قدومهم لبلاد الشام أن هناك علاقة بين السكر والصحة؛ لذا استخدموه كغذاء فضلاً عن استخدامه في المستشفيات، فكان لهذا المحصول مردود اقتصادي ناجح وأرباح طائلة نتيجة أهميته في صناعة الأدوية¹؛ فمعرفتهم به في أول الأمر اقتصر على العلاج فقط؛ حيث كانوا ويقومون بتصنيعه وإرساله إلى مستشفيات الأرض المقدسة هبة منهم للمرضى² مثلما أشرت سابقاً.

وقد ذكرت إحدى وثائق فرسان التيوتون³ التي عُثِر عليها والمؤرخة في عام 572هـ/1177م، أن الملك عموري الأول⁴ قام بمنح مستشفى في بيت المقدس حملاً من السكر الذي تم عصره في نابلس، وكان القادة الصليبيون يأخذون قسماً كبيراً من السكر كضريبة إلى مستشفى الإسبتارية (فرقة عسكرية) في بيت المقدس التي كانت تقوم بتصنيعه إلى أدوية، ومن ثم توزيعه على مختلف مستشفيات مملكة بيت المقدس، كما صنعوا من السكر بوفرة أثبتت الدراسات أنها صحية ومفيدة للإنسان أكثر من السكر نفسه⁵.

تطورت الاستخدامات الطبية لمادة السكر مع مرور الوقت، وأصبحت هناك كميات ضخمة منه تخطط بمواد أخرى لتستعمل كعلاجات مختلفة وذلك حسب نوعية السكر؛ مثل ما أشار إليه "جايمس ولفن" James Walvin عند حديثه عن دفتر حسابات الحارس الكبير لإدوارد الأول؛ وحسب ما هو موجود في الدفتر فقد تم شراء 667 رطلاً من السكر سنة 665هـ/1287م و 300 رطل من "السكر الأرجواني" وكمية كبيرة نحو 1900 رطل من "السكر الوردي" (الأخيران: عبارة عن سكر مخلوط مع بتلات الزهور المجففة، كانت تستخدم كعلاج)⁶.

¹ محمد سامي أمطر، الحياة الاقتصادية في بيت المقدس في فترة الحروب الصليبية، المرجع السابق، ص105.
Stern. E., The sugar, vol.1.p.20 / Anat Peled, Sugar in the kingdom of jerusalem, op.cit, p.109.

² محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص17.

³ فرسان التيوتون: تم إنشاؤها عقب معركة حطين، على وجه التحديد بعد استيلاء الصليبيين على مدينة عكا عام 588هـ/1191م، وقد ذكر أحد المؤرخين الحديثين أن إنشاء هذه الجماعة كان زمن حملة فردريك بربروسا.

Besant and palmer , Jerusalem - herod-saladin-, op.cit, p.280.

⁴ الملك عموري الأول: هو الملك اللاتيني لمملكة بيت المقدس الصليبية (1163-1174م) بعد أخوه بلدوين الثالث.

حسن حبشي، ذيل وليم الصوري، الهيئة المصرية العامة للكتاب، 2002م، ص21. 22.

Anat Peled, Sugar in the kingdom of jerusalem , op.cit, p.109

⁵ محمد سامي أمطر، الحياة الاقتصادية في بيت المقدس في فترة الحروب الصليبية، المرجع السابق، ص105.

⁶ Histoire du sucre, histoire du monde, op.cit, p31.

زاد تنوع الاستخدامات الطبية للسكر مع نهاية القرن 7هـ/13م وزاد معها الاهتمام به من طرف العامة والخاصة، وهو ما نلمسه في عمل الملك المنصور بن قلاوون سنة (682هـ/ 1283م)¹؛ أين عمد إلى وضع أوقاف خاصة للبيمارستانات وجعل لها في كل يوم من الرواتب نحو 1000 دينار، ورتب لهم الأشربة والسكر²، بل وتخصيص مصانع للسكر لتكون من الملحقات الخاصة به³.

أما عن الأمراض التي كان الناس يقاومونها ويعالجونها بالسكر فيمكن أن أقدم بعض الأمثلة عن أهمها، والتي أشارت إليه بعض المصادر والمراجع:

ينصح الطبيب الرازي بمص قصب السكر لعلاج حرقه المثانة والمسالك البولية بشكل عام⁴، كما ينصح بأن يكتحل به فهو مفيد جدا، وشربه جيد للمعدة ومسهل للهضم⁵؛ وفي هذه الحالة ينصح به كذلك ابن سينا؛ حيث يصفه للذين يعانون من آلام في المعدة فهو يعين على القيء⁶.

يفيد شراب "الفقاع"⁷ في تفتيت الحصى ويدر البول؛ وعرف في الصعيد لانتشار زراعة قصب السكر المستخرج منه العسل في هذه المناطق؛ لأنه يدخل في صناعته⁸. ومن الأشربة التي ورد ذكرها في علاج مثل هذه الأمراض نذكر على سبيل المثال لا الحصر "الفانيد"؛ الذي يتمثل في عُصارة القصب التي تطبخ حتى تعقد وتصبح أكثر صلابة من السكر

¹ الملك المنصور بن قلاوون: لم يرد ذكر تاريخ مولده بالضبط غير أنه جُلب إلى مصر صغيرا سنة 640هـ/1242م، كان مملوكا، واعتلى العرش سنة 678هـ/1279م. محمد اسماعيل الحداد، السلطان المنصور قلاوون، مكتبة مدبولي، القاهرة، ط2، 1998م، ص 15، 17، 22.

² ابن إياس الحنفي، بدائع الزهور في وقائع الدهور، المصدر السابق، 353/1.

³ النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، 108/31. أحمد عبد الفتاح، السكر ومطابخه، المرجع السابق، ص 569.

⁴ الحاوي في الطب، المصدر السابق، 269/3.

⁵ المصدر نفسه، 214. 0213/6.

⁶ ابن سينا الحسين بن عبد الله، كتاب القانون في الطب، تحقيق: محمد أمين الضناوي، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، 575/1.

⁷ الفقاع سمي بذلك لما يعلوه من الفقاعات، ومن أنواعه الخاص والخرجي: الخاص ما يعمل من السكر، والخرجي لا يستعمل فيه عسل القصب، وإنما يستعمل فيه السكر والرمال بكميات معينة و محددة. الماوردي، الرتبة في طلب الحسبة، المصدر السابق، ص223

⁸ محمد عطية الصياد، الطوائف الحرفية ودورها في الحياة العامة في مصر في عصر الدولة الفاطمية، المرجع السابق، ص158.

الأبيض المعتاد، وتقيد في علاج السعال¹، وهو ما أكد عليه البغدادي² في حديثه عن العلاج بالسكر؛ حيث أشار إلى استخدام عصارة قصب السكر كشراب وذلك بمزجه مع مكونات أخرى؛ فهو بذلك يفيد في الشفاء من السعال، كما استخدمت عصارة قصب السكر لضيق النفس³. والأمر الملفت للانتباه أن البغدادي عند تحدثه عن الحلويات المتخذة من السكر أشار إلى أن هناك بعض الأصناف من الحلويات التي تُتخذ كعلاج وتصلح لمداواة الأمراض ولأصحاب الحمية من المرضى إذا تآقت أنفسهم إلى الحلوى⁴.

ومن عجيب ما يحكى أيضا أن السكر النادر الأسمر والأبلوج المصري النقي قد زاد سعرهم بسبب أن الأمراض لما كثرت فقالت النسوة: "هذه الأمراض باردة، والسكر الأسمر حار ينفع منها، والأبلوج بارد يقويها، فزاد السكر الأسمر لهذا السبب"⁵؛ بغض النظر عن هذه الرواية فإن الأطباء العرب المسلمون قد كانوا يستخدمون مادة السكر لعلاج أمراض الصدر، وحذا حذوهم الغرب اللاتيني في ذلك⁶، فقد نصح أطباء العصور الوسطى مرضاهم باستخدامه لأمراض الصدر⁷؛ لكونه يعتبر من بين المواد العقاقيرية لدى الصيادلة⁸.

¹ الماوردي، الرتبة في طلب الحسبة، المصدر السابق، ص222. / نبيل محمد عبد العزيز، المطبخ السلطاني زمن الأيوبيين والمماليك، المرجع السابق، ص19.

² طريقة تحضير الشراب: يغلى الجميز (نوع من التين حلو ورطب) ثم يطبخ ذلك الماء مع السكر حتى ينعقد. البغدادي عبد اللطيف بن يوسف بن محمد، الإفادة والإعتبار في الأمور المشاهدة والحوادث المعاينة بأرض مصر، مطبعة وادي النيل، ط1، 1870م، ص65. / نشوان بن سعيد الحميري اليمني، شمس العلوم ودواء كلام العرب من الكلوم، تحقيق: حسين بن عبد الله العمري، مطهر بن علي الإيراني، يوسف محمد عبد الله، دار الفكر المعاصر (بيروت، لبنان)، دار الفكر (دمشق، سورية)، ط1، 1999م، 3/1680.

³ السمرقندي أبو حامد محمد بن علي، الأقرباذين في الطب، رقم المخطوط 245، معهد المخطوطات العربية، الكويت، ص8. 13. / محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص110.

⁴ من بين تلك الحلويات: خبيص اليقطين وخبيص الجزر، والزنجبيلية (متخذة من الزنجبيل)، أقراص الليمون، الأقراص الممسكة. البغدادي محمد بن الحسن بن محمد الكاتب، كتاب الطبخ، أعاد نشره: فخري البارودي، وذيل عليه بكتاب: معجم المآكل الدمشقية، دار الكتاب الجديد، ط1، 1964م، ص119.

⁵ ابن الأثير، الكامل في التاريخ، المصدر السابق، 10/406.

⁶ ابن القف الكركي أبو الفرج، جامع الغرض في حفظ الصحة ودفع المرض، المصدر السابق، 263. / بن مسعود مبروك، الصناعة في بيت المقدس خلال فترة الاحتلال الصليبي، المرجع السابق، ص91.

⁷ المصدر نفسه، ص263. / ابن النفيس علاء الدين علي بن أبي حزم، الشامل في الصناعة الطبية، الأدوية والأغذية، تحقيق: يوسف زيدان، المجمع الثقافي، أبو ظبي، الإمارات العربية المتحدة، ط1، 2002م، 2/342.

⁸ النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 12/161. 203. / صبحي عبد المنعم، تاريخ مصر، المرجع السابق، ص214.

لاحظت أن زيادة اهتمام الناس بالسكر يكون وقت حدوث الأوبئة والأمراض التي تنتشر بقوة وبشكل سريع؛ فقد استعمل السكر في العلاج من الأوبئة التي تصيب البلاد في بعض الفترات مما ساهم في تنشيط الحركة الصناعية لهذه المادة بطريقة غير مباشرة¹؛ حيث ازداد الطلب عليه، وارتفعت أسعاره في أثناء الأوبئة والطاعون، وانتشار الأمراض والحميات، فكان "السكر نبات" من أكثر المواد مبيعاً لاستخدامه بكثرة من طرف العامة²؛ ففي مقولة نصح بها بائع الأعشاب المعروف باسم "الطار الشرابي" لابن النفيس يرويها لنا ابن فضل الله العمري³: "وأما إذا قعدت عندي فلا تصف إلا السكر والشراب والأدوية".

أستنتج مما سبق الإشارة إليه بأن المصادر العربية الإسلامية وما تزخر به من كنوز ووصفات طبية تعتبر المصدر الأساسي لوصول الغرب للعديد من النتائج، وتبين لنا مدى التقدم الحضاري الذي عاشه المسلمون خلال الفترة محل الدراسة، فكل ما ذكر عن السكر من خلال الدراسات الحديثة لم يتركه العلماء والأطباء المسلمون إلا وقد وضحوه لنا من خلال مجلدات بقي بعضها خالداً إلى يومنا هذا يشهد على حضارة دامت لقرون يستمد منها الغرب أساسيات البحث العلمي في كثير من الحالات.

ولكن رغم ذلك فإنني لم أتمكن من الحصول على معلومات كبيرة تخص القرن 4هـ/10م، وما لاحظته هو بداية ظهور السكر في كتب الطب الإسلامية مع القرن 5هـ-6هـ/11م-12م، وزاد اهتمامهم به مع القرن 7هـ/13.

2/ الحلويات وموائد الاحتفالات:

عرف العرب منذ القدم صناعة الحلويات غير أنها كانت تصنع بالعسل لعدم درايتهم بالسكر حينذاك؛ وقد أطلق على صاحب هذه الصنعة بـ"الحلواني"⁴، وكان لديهم (الحلوانيين) وصفات متقنة ومعروفة حتى لدى روما قديماً⁵، وبانتشار مادة السكر في بلاد

¹ نسيم زريق جمعة، الأوضاع الاجتماعية في فلسطين في العهد المملوكي، المرجع السابق، ص 117.

² مروان عاطف الضلعين، السلع التجارية في الأسواق المصرية في دولة المماليك البحرية، المرجع السابق، ص 75.

³ مسالك الأبصار في ممالك الأمصار، المصدر السابق، 620/9.

⁴ سعيد مغاوري محمد، الألقاب وأسماء الحرف والوظائف في ضوء البرديات العربية، المرجع السابق، ص 355.

⁵ Eric birlouez, Une brève histoire du sucre et du sucré, op.cit, p03.

الشام ومصر بكثرة أصبحت صناعة الحلوى مرتبطة بصناعة السكر¹؛ وأصبحت الحلويات خلال القرن 4هـ/10م من أحسن ما يصنع من طعام في الأعياد، ويبدو بأن الصناع تقننوا في تشكيلها وبمهارة؛ حيث كانت تصنع أبراج من السكر وتوضع وسط المائدة، حتى أنه يحكى أن المتنبى أهدي إليه هدية فيها سمك مصنوع من السكر واللوز².

وقد أجاد المقريزي بالأشكال العجيبة للحلويات التي كانت تصنع في مصر خلال العصر الفاطمي؛ فبالرغم من أنه مصدر متأخر إلا أنه يشير إلى تقنن المصريين في صناعة الحلويات آنذاك خاصة المعمولة من قصب السكر في الصعيد المصري³، أين بلغ وزن الشكل المجسم منها إلى 17 قنطاراً⁴؛ وهذا الكم الهائل من استخدام السكر في الحلويات يوضح الثقات المصريين لهذه المادة وشغفهم بها، كما يشير كذلك لسعرها الذي كان في متناول الجميع بعد انتشاره بكثرة؛ لذلك كان من السهل عليهم شرائه واستخدامه في العديد من الأطعمة والحلويات بشكل كبير، كما يجعلنا نفسر سبب بروزه وازدهاره في فترة وجيزة حيث انتشر في كامل القطر المصري تقريباً.

يتضح أن السكر قد أُستخدم بكميات ضخمة جداً وبشكل مبالغ فيه في كثير من الأحيان في صناعة الحلويات؛ فقد كانت كمية الحلويات المستهلكة في القاهرة كبيرة جداً، وكانت أشكالها أكثر تنوعاً مما كانت عليه في العصور القديمة؛ بسبب انتشار قصب السكر في المنطقة⁵؛ فيذكر أن دار الفطرة كانت تستعد للاحتفال بالمولد النبوي من خلال إعداد كميات كبيرة من الحلوى اليابسة اعتمد في استعمالها 20 قنطار من السكر، وعبئت في

¹ محمد سعيد القاسمي، جمال الدين القاسمي، قاموس الصناعات الشامية، تحقيق: ظافر القاسمي، دار طلاس للدراسات والترجمة والنشر، ط1، 1988م، ص 184.

² آدم متر، الحضارة الإسلامية في القرن الرابع هجري، المرجع السابق، ص202.

³ المواعظ والاعتبار بذكر الخطط والآثار، المصدر السابق، 84/1.

⁴ رمضان محمد رمضان الأحمد، الحياة الاجتماعية في مصر في عصر الدولة الفاطمية (358هـ-567هـ/969-1171م)، القدس للنشر والتوزيع، ط1، 2012م، ص209. للإستزادة ينظر: حسن ابراهيم حسن، الفاطميون في مصر وأعمالهم السياسية والدينية بوجه خاص، ترجمة: محمد أحمد حسونة أفندي، زكي محمد المهندس أفندي، اعتمدت جامعة لندن هذه رسالة لنيل شهادة الدكتوراه في الآداب، وزارة المعارف، المطبعة الأميرية، القاهرة، 1932م، ص 286.

⁵ Paulina Lewicka, Food and foodways of medieval cairenes, op.cit, p299.

300 صينييه من النحاس، وجرى توزيع هذه الحلوى على رجال الدولة من أول النهار إلى الظهر¹.

ولا تزال البهرجة في صناعة المجسمات من الحلوى في استمرار وكأن الأمراء والسلطين أصبح لديهم حس المنافسة في من يوصي بعمل أكبر حجم من أشكال الحلويات المصنوعة من السكر، وذلك ما لاحظته من خلال الكميات الهائلة من مادة السكر المستهلكة في اليوم الواحد، ولا يتقبلها العقل البشري حالياً، والتي يمكن أن أرسم من خلالها صورة عن واقع تلك المادة في ذلك الوقت، وكيف أمكن لها أن تفرض وجودها وتتغلغل وسط الكثير من الأطباق التي تقدم في المناسبات المختلفة لتصبح من أساسيات الأسمطة والموائد التي تقام وتحضر في الأعياد والمناسبات.

فقد رُئيت موائد الخلفاء بأطباق الحلواء التي اعتادوا على استهلاكها بعد الوجبة الأساسية، وتعدى ذلك مع الوقت حتى الفقراء؛ حيث كانت تستهلك الحلوى المصنوعة من السكر بكثرة، ومن بين تلك الأطباق التي تستخدم فيها كميات كبيرة من السكر نجد: "الفالودج" أو "الفالودجية"؛ الذي يعتبر من يقدمه إلى الضيوف بأنه صاحب ذوق رفيع².

كان في القاهرة والفسطاط خلال القرن 5هـ/11م من أنواع الحلوى والأشربة المتخذة من السكر ما لا يوجد في غيرها من الأقاليم³، وقد شهد العصر الأيوبي أنواعاً كثيرة من الحلوى التي كانت تعمل من السكر في مصر⁴؛ ففي حديث ابن مأمون⁵ عن السباط الذي يحضر إشارة إلى الأشكال المختلفة للحلوى المتخذة من السكر فيقول: "ثم يقدم صحن كبير من

¹ سامي العبيد محمد أحمد، الحياة الاجتماعية والثقافية في الدولة الفاطمية في المغرب ومصر (297هـ-567هـ/909-1171م)، بحث مقدم لنيل درجة ماجستير الآداب في التاريخ، كلية الدراسات العليا، قسم التاريخ، جامعة شندي، السودان، 2019م، ص 86.

² فوزية عبد اللطيف شحادة، فن الطبخ والموائد في العصر العباسي، رسالة مقدمة لنيل درجة الدكتوراه في التاريخ، جامعة القديس يوسف، بيروت، لبنان، 1985م، ص 177. 178. كما عرف نوع آخر يطلق عليه باللوزيناج أو اللوزينج وكان يطلق عليه لشدة حلاوة طعمه اللذيذ بقاضي قضاة الحلويات. الراغب الأصفهاني، محاضرات الأدباء ومحاورات الشعراء والبلغاء، شركة دار الأرقم بن أبي الأرقم - بيروت، ط1، 2000م، 715/1.

³ البغدادي، الإفادة والإعتبار، المصدر السابق، ص 42. / القلقشندي، صبح الأعشى، المصدر السابق، 345/3.

⁴ أنس أحمد ذياب، التاريخ الاقتصادي للعصر الأيوبي، المرجع السابق، ص 165.

⁵ نصوص من أخبار مصر، تحقيق: أيمن فؤاد سيد، المعهد العلمي الفرنسي للأثار الشرقية بالقاهرة، وزارة التربية الوطنية، باريس، المعهد الفرنسي للتأريخ الشرقي، ماي 1983م، ص 97.

القصور المعمولة بالسكر وجميع صنوف الحيوانات على اختلاف أجناسها مالم يعمل قط مثله من الأطعمة".

واستمر استخدام السكر بشكل مبالغ فيه حتى نهاية القرن 7هـ / 13م؛ أين عرفت آنذاك نوعيات عديدة من الحلوى وصلت إلى 53 نوع ، ومعظم أسماء هذه الحلوى لم تكن معروفة لدى كل العامة من المصريين؛ ويعود ذلك إلى انتشار الفقر بين هؤلاء العامة الذين كانوا يشترون ما يحتاجونه منها من الباعة المتجولين فقط¹.

اهتم أهل الشام من جهتهم كذلك بالطبخ وأحبوا صناعة أنواع متعددة من الحلويات؛ وذلك قبل حتى القرن 4هـ / 10م إلا أن أغلب كتب الطبخ أو المخطوطات التي تعود إلى القرن 4-5هـ / 10-11م قد فقدت، والتي لا تزال موجودة لم أتمكن من الاطلاع عليها، ومع ذلك فهذا لا ينفي تفنن أهل الشام في صناعة أنواع كثيرة من الحلويات التي لا تزال إلى اليوم من أرقاها وأغناها وأجودها.

فقد صنعوا أشكالاً كثيرة ومختلفة من الحلويات؛ لذلك كان على المحتسب مراقبة الذين يتولون تحضير الأطعمة والحلويات حتى تكون موادهم نقية والأدوات التي يستخدمونها نظيفة ويقومون بعملهم بجد واستقامة².

اشتهرت العديد من المدن بحلوياتها التي ذاع صيتها في كل الاقطار؛ منها القطايف؛ التي عرفت منذ العصر الفاطمي³، الناطف⁴، الخبائص⁵، وحلويات أخرى كالمكشوفة،

(1) سيف عبد حسين، الصناعات والحرف والمهن في مصر المملوكية ، المرجع السابق، ص 08.

(2) ابراهيم زعرور، الحياة الاجتماعية في بلاد الشام في العصرين الأيوبي والمملوكي، رسالة مقدمة لنيل درجة الدكتوراه في تاريخ العرب والاسلام، جامعة دمشق، سوريا، 1990، ص 165. 166.

(3) القطائف: حلوى عريقة عرفها العرب منذ القدم وقد تفنن الشعراء في وصفها خاصة في العصر الفاطمي. عماد مصطفى، شعر وصف الطعام والشراب في العصر الفاطمي في مصر وبلاد الشام، المرجع السابق، ص 103. من الشعراء انظر: كشاجم، الديوان، المصدر السابق، ص 39.

(4) الناطف: نوع من الحلوى يدخل في تركيبه العسل والسكر، وقد اشتهرت به مدينة منبج. المقدسي، أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، ص 184. / نبيل محمد عبد العزيز، المطبخ السلطاني زمن الأيوبيين والمماليك، ص 21.

(5) الخبائص: تصنع من دقيق الحنطة مع دهن اللوز والشيرج ثم يضاف إليها بعد الطبخ السكر والعسل. الماوردي، الرتبة في طلب الحسبة، ص 215. 216 في الحاشية.

مقلوبة، الخشخاش، هريسة فستق، جواذب تمر، سميدية، لوزينج، وكعب الغزال، الخشكنان والزلابية والدبس بأنواعه¹.

وكلها مصنوعة من السكر المكرر المصري²؛ وأتوقع أن تكون أنواع الحلويات تفوق بكثير مما ذكرته؛ لما عرف من تنوع في المطبخ الشامي منذ القدم إلى يومنا هذا، غير أنني اخترت أن أذكر الأنواع التي يستخدم فيها السكر؛ فكما نعلم بأن بعض الأنواع من الحلويات يستخدم فيها العسل وليس السكر، كذلك اخترت ذكر بعض الأنواع غير المعروفة لدى الجميع.

مثلت الحلويات الشامية مادة هامة من المواد الغذائية بالنسبة للمواطنين والفرنجة³؛ فقد كان لجمال وكثرة تلك الحلويات التي تنتجها المطابخ الشامية أن صدرت بعض أنواعها التي كانت تصنع من قصب السكر أو عسل السكر⁴.

2-1/ المواسم التي كثر فيها صناعة الحلوى:

تنوعت المناسبات والمواسم التي استخدم فيها السكر؛ من دينية واجتماعية وأخرى سياسية، وزادت تلك الاحتفالات خاصة في الفترة الفاطمية؛ أين اهتم العامة والخاصة منذ العصر الفاطمي بالسكر واستخدموه في الاحتفال بمختلف المناسبات والأعياد؛ لذلك ارتأيت أن أعرض أهم تلك المواسم التي كثر فيها صناعة الحلوى؛ لأبين الكميات الضخمة التي كانت تصرف من مادة السكر، والتي لا يكاد العقل يستوعبها في كثير من الأحيان من أجل تزيين موائد السلاطين وحتى العائلات البسيطة.

وجب التنبيه قبل عرض المعلومات إلى أن المصادر والمراجع التي تمكنت من الاطلاع عليها قد ركزت على ذكر المناسبات داخل قصور السلاطين وما كانوا يقدمونه

¹ (المكتشفة: نوع من الحلويات الحلبية، يدخل في استخدامه مقدار رطل سكر مسحوق ومنخول ناعماً. هريسة فستق: يستخدم فيها رطل سكر مع بقية المكونات. المقلوبة: يستخدم فيها رطل سكر. جواذب التمر: يستخدم فيها نصف رطل سكر. سميدية: يستخدم فيها أربعة أرطال سكر محلول أو عسل نحل. لوزينج: يستخدم فيه رطل وثلاثة أرطال سكر مهروش. ابن العديم، مختصر الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب، " وصفات طعام حلبيه"، تحقيق: سليمي محجوب، درية الخطيب، منشورات جامعة حلب، معهد التراث العلمي العربي، ص 619. 623. 629. 634. 636.

² (اليونيني، ذيل مرآة الزمان، المصدر السابق، 301/2، 302.

³ (أمين أبو دعمة، الحياة الاقتصادية في بلاد الشام في العصر الأيوبي، المرجع السابق، ص 147.

⁴ (نسيم زريق جمعة، الأوضاع الاجتماعية في فلسطين في العهد المملوكي، المرجع السابق، ص 217.

خلال تلك الأيام والإجراءات التابعة له؛ حيث لفت انتباههم الاحتقالات الضخمة التي كانت تقام داخل البلاط والأسمطة التي تُعد أكثر من احتقالات العوام من الناس؛ لذلك سيكون عرض المعلومات وفق ما ذكرته المصادر والمراجع التي أتيت لي.

تجدر الإشارة كذلك إلى أن اعتمادي على بعض المصادر المتأخرة عن فترة الدراسة راجع إلى توفرها على معلومات تفيد صلب الموضوع وتزيح الغموض وتغطي الفجوة الموجودة في بعض الفترات الزمنية التي لم أتمكن من الحصول عليها في المصادر والمراجع المعاصرة لموضوع البحث.

أ: شهر رمضان:

كان عامة الناس وخاصتهم يستقبلون شهر رمضان بالبهجة والانطلاق فتزدحم المساجد بالمتعبدين وتمتلئ الأسواق بالحركة والنشاط، وتعم البيوت أنواع الحلوى والأطعمة التي يتميز بها هذا الشهر¹، فكانت موائد أهل الشام تزين بالحلويات المصنوعة من السكر والتي تأخذ أشكالاً مختلفة ومتنوعة مثل القطائف والكنافة²؛ التي عرفت رواجاً كبيراً.

ومن الحلويات الأخرى الأكثر شهرة خلال القرن 4هـ/10م نجد "الزلابية"، وقد حرص المصريون على توفير هذا النوع من الحلويات في احتفالاتهم خاصة في شهر رمضان³؛ بدليل أن المقدسي في إشارته لصناعة أهل نابلس للزلابية أعقب أو أردف كلامه بقوله أن هذا النوع يستهلكه المصريون أكثر من الشام⁴.

كان لهذه الأنواع من الحلويات صدى كبير في بلاط السلاطين الذين سعوا إلى تزيين موائدهم بها في المناسبات الخاصة والعامة، وفي اعتقادي أن السبب وراء ذلك يعود للتباهي

¹ سامي العبيد محمد أحمد، الحياة الاجتماعية والثقافية في الدولة الفاطمية، المرجع السابق، ص 89. / أمانى بنت سعيد الحري، مصر من خلال كتابات الرحالة المغاربة، المرجع السابق، ص 224.

² القطائف: تكون على شكل دائرة رطبة الملمس ولذلك سميت قطائف نسبة لقماش القطيفة الأملس الناعم، وتسقى بعد قليها بالسكر المذاب. الكنافة: تكون على شكل شعيرات تسقى بعد نضجها بالسكر المذاب وأكثر ما تؤكل في شهر رَمَضَانَ. إبراهيم مصطفى وآخرون، المعجم الوسيط، المرجع السابق، 801/2.

² أحمد الصاوي، رمضان زمان، المرجع السابق، ص 22.

³ المرجع نفسه، ص 24. Paulina Lewicka, Food and foodways of medieval cairenes, op.cit, p309.

⁴ أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، المصدر السابق، ص 184.

والتفاخر بأن تكون الأشكال التي تقدم من أبهى وأضخم الحلويات مقابل نظيراتها مع بقية موائد السلاطين داخل القصور الأخرى.

يحكي لنا المقرئ¹ أنه في آخر يوم من رمضان لسنة 380هـ/990م حمل يأنس الصقلي صاحب الشرطة السفلى وخليفة العزيز بالله يومئذ السباط وقصور السكر والتماثيل وأطباقا فيها تماثيل من الحلوى، وحمل أيضا علي بن سعد المحتسب القصور وتماثيل السكر وطافا بها في شوارع القاهرة.

كما يصف لنا ناصر خسرو² ما شاهده من أشكال معمولة من قصب السكر في سباط السلطان سنة 440هـ/1048م من آخر يوم في شهر رمضان فيقول: "وَقَدْ رَأَيْتَ عَلَى الْمَائِدَةِ شَجَرَةً أَعَدْتَ لِلزَّيْنَةِ تَشْبَهُ شَجَرَةِ التَّرَنُّجِ كُلِّ غَصُونِهَا وَأَوْرَاقِهَا وَثَمَارِهَا مَصْنُوعَةً مِنَ السَّكَّرِ وَعَلَيْهَا أَلْفُ صُورَةٍ وَتَمَثَّلُ مَصْنُوعَةً كُلُّهَا مِنَ السَّكَّرِ أَيْضًا"، حيث يذكر أن راتب السكر في ذلك اليوم 50000.

وكان في أول يوم من شهر رمضان يرسل لجميع الأمراء وغيرهم من أرباب الرتب والخدم لكل واحد طبق، ولكل واحد من أولاده ونسائه طبق فيه حلواء وبوسطه صرة من ذهب فيعم ذلك بسائر أهل الدولة ويقال لذلك غرة رمضان، ونفس الشيء يوم ختم القرآن في آخر رمضان تقدم القطائف والحلواء³. واستمر مد سباط السلاطين في مصر وبلاد الشام طيلة العصر الأيوبي بطريقة فخمة؛ يستهلك فيها كميات كبيرة من السكر؛ حيث اشتمل على أنواع كثيرة من الحلوى وأحواض من السكر والليمون استهلكت ما مقداره 1500 أبلوجة من السكر⁴.

خارج قصور السلاطين باتت جميع البيوت تصنع الحلويات المختلفة لتوفر مادة السكر بكميات كبيرة خلال القرن 7هـ/13م؛ حتى أنه في بعض الأحيان كان ينشب خلاف في بيوت المصريين بسبب حرص الزوجات على وجود الحلوى، وكان البعض الآخر يحرص

¹ الخطط والآثار، المصدر السابق، 113/2. / ادم متر، الحضارة الإسلامية في القرن الرابع هجري، المرجع السابق، ص 249.

² سفرنامه، المصدر السابق، ص 107.

³ المقرئ، الخطط والآثار، المصدر السابق، 351/2. 353.

⁴ بن عيسى، عبد المعز عصري محمد، الموارد والنفقات في الدولة الأيوبية في مصر وبلاد الشام 569-648هـ/1173-1250م، رسالة مقدمة لنيل درجة الدكتوراه (غير منشورة)، جامعة اليرموك، الأردن، 2009م، ص 117.

على جلب الصانع إلى البيت ليجهزها قبل طلوع النهار¹، وتوفر السكر حينها حتى أن الأطفال كانوا يصبون السكر في صوان صغيرة ويضعون اللوز المقشر عليه ويبيعونه في الشوارع².

ونتيجة تزايد الطلب على تلك الحلويات خاصة في شهر رمضان من كل عام خصص لها سوق في مصر؛ يقوم فيه الحلواني بعمل أشكال وتمائيل كبيرة من الحلوى، حيث انتشرت في الأسواق أنواع وأحجام من التماثيل السكرية؛ أي تلك التي صنعت على هياكل مختلفة وتعلق في المحلات وعرفت باسم (العلاليق)، ويتراوح وزنها ما بين رطل وعشر أرطال، وحرص الناس على شرائها لأطفالهم ومعارفهم في المناسبات³.

الهدف من وراء عرض هذه المعلومات حول أنواع وأشكال الحلويات التي تقدم في شهر رمضان في بلاط السلاطين وعند الأسر والعائلات العادية هو تقديم صورة للقارئ حول الكميات الكبيرة للسكر المستعمل في تلك الحلويات، والتي توضح قيمة هذه المادة في المجتمع المصري وفي بلاد الشام في تلك الفترة؛ أين أصبح سلعة مهمة ومادة أساسية في قائمة الطعام وكموكن رئيسي في صناعة مختلف الحلويات بدل العسل لا يمكن الاستغناء عنها.

ب/ عيد الفطر وعيد الأضحى:

اهتم الخلفاء خلال القرن 4هـ/10م بإعداد السماط الخاص بعيد الفطر والذي يحتوي على أعداد وأنواع كثيرة من الحلوى؛ فيأكل منها الناس ما استطاعوا ويأخذون معهم ما في مقدورهم حمله لدرجة أن البعض منهم كان يبيع الحلوى التي لا حاجة له بها أو زادت عن حاجته في السوق⁴؛ ففي خلافة المعز لدين الله العبيدي⁵ أعد سماط عيد الفطر لسنة 362هـ/973م وقد احتوى على أطباق متنوعة وبأعداد هائلة من الحلوى، ثم يؤتى بقصرين

¹ ابن الحاج، المدخل، المصدر السابق، 49/2. / قاسم عبدة، عصر السلاطين المماليك، المرجع السابق، ص320. / سيف عبد حسين، الصناعات والحرف والمهن في مصر المملوكية، المرجع السابق، ص 08.

² محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر المملوكية، المرجع السابق، ص 108.

³ المقريزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 593/2. / سيف عبد حسين، الحرف والصناعات في مصر المملوكية، المرجع السابق، ص08.

⁴ خالد عوده محمد الدليمي، الموارد والنفقات في مصر خلال العصر الفاطمي، المرجع السابق، ص 107.

⁵ المعز لدين الله العبيدي: ولد بالمهدية سنة 319هـ/932م، ولي الحكم وهو صاحب 22 سنة، وهو أول من ملك مصر بن عبيد الله، وذلك سنة 358هـ/969م. ابن خلكان، وفيات الأعيان وأنباء أبناء الزمان، المصدر السابق، 225/5. / ابن عذاري المراكشي أبو عبد الله محمد بن محمد، البيان المغرب في أخبار الأندلس والمغرب، تحقيق: كولان، إ. ليفي بروفنسال، دار الثقافة، بيروت، لبنان، ط3، 1983م، 221/1.

من الحلوى قد عملا بدار الفطرة؛ بحيث يزن كل واحد نحو 17 قنطاراً¹، وفي يوم عرفة من سنة 380هـ/990م يذكر المقرئزي² أنه عملت أنواع كثيرة من الحلوى المصنوعة من السكر، ثم وزعت تلك الحلوى خارجاً عن القصور، وشكلت منه القصور المنفوخة المصنوعة بدار الفطرة ما قيمته 1326 ديناراً، ومن السكر 24 قنطاراً³.

يذكر المقرئزي⁴ كذلك أنه في سنة 415هـ/1024م أُعد سماط العيد على العادة وفيه 200 قطعة من تماثيل السكر، و7 قصور كبار من السكر ثم يوزع منه على الأمراء والوزراء وكبار الأساتذة؛ وبطبيعة الحال هذه الكمية الهائلة تكفي عن الحاجة وتزيد لذلك يحمل الناس منها كميات كبيرة ويقومون باستغلالها عن طريق بيعها في الأسواق أو الشوارع كما أشرنا سابقاً.

وكان يصرف بمناسبة العيد بشكل عام 10 آلاف دينار تتضمن: ثمن الدقيق والسكر والعسل والأواني وأجرة الصناع⁵، ومن جهتها كانت تقدم في موائد العيد أنواع كثيرة من الحلويات على شكل قصور مصنوعة في دار الفطرة، حيث بلغت نفقات الأسمطة لسنة 515هـ/1121م 1326 ديناراً، ومن السكر وحده 48 ديناراً⁶؛ أي أنه أخذ نصيباً لا بأس به من نفقة الأسمطة؛ ما يبين الكميات الكبيرة المستهلكة من السكر في موائد الطعام داخل القصور، وما توفره دار الفطرة من مادة السكر يومياً نجده يفوق الاستخدام الطبيعي والمعتاد له؛ فهو أمر مبالغ فيه بشكل كبير في نظري، كما يمكن أن يعطي تفسيراً آخر؛ وهو توفر مادة السكر في هذين الإقليمين وتحقيق الاكتفاء منه وأصبح متاحاً في الأسواق وبكميات ضخمة وبأسعار في متناول الجميع، وباستطاعة أصحاب المزارع والمطابخ توفيره لدار الفطرة بشكل يومي حسب الرغبة والطلب.

¹ ابن تغري بردي، النجوم الزاهرة في ملوك مصر والقاهرة، المصدر السابق، 4/ 102.

² الخطط والآثار، المصدر السابق، 224/2.

³ ابن المأمون البطائحي، نصوص من أخبار مصر، المصدر السابق، ص 26.

⁴ اتعاظ الحنفا بأخبار الأئمة الفاطميين الخلفاء، المصدر السابق، 160/2.

⁵ منى حسن حدود، الاحتفالات والأعياد في مصر خلال العصر الفاطمي (358-567هـ/969-1171م)، مجلة كلية الآداب، العدد 29، جوان 2020م، ص 422.

⁶ المقرئزي، اتعاظ الحنفاء بأخبار الأئمة الفاطميين الخلفاء، المصدر السابق، 96/3. / خالد عوده محمد الدليمي، الموارد والنفقات في مصر خلال العصر الفاطمي، المرجع السابق، ص 110.

وهو ما أنفق كذلك في عام 515هـ/1121م في عيد النحر؛ حيث بلغت نفقات دار الفطرة من السكر 24 قنطاراً¹، وبلغ ما أنفقه على أسمطة عيد الأضحى 1326 دينار، منها 48 دينار على السكر²، كما ذكر أنه في السنة الموالية 516هـ/1122م وفي ثالث يوم عيد النحر صنع بدار الفطرة من السكر 48 قنطاراً حلوى³.

ج: المولد النبوي الشريف:

لم تكن هذه المناسبة أقل شأنًا عن نظيراتها من الاحتفالات الأخرى؛ وذلك راجع لأسباب دينية مقرونة بمحبة العرب لرسولهم الكريم؛ فكانوا يحضرون لهذا اليوم من كل سنة ما لذ وطاب من الأطباق وتُزين مواعدهم بالحلويات الفارحة والمتنوعة.

إذا كان اليوم الثاني عشر من ربيع الأول تشرف دار الفطرة على عمل 20 قنطاراً من السكر حلوى يابسة تأخذ أشكالاً مختلفة تتشرح لها العين، وتعباً في 300 صينية من النحاس، كي توزع على كبار الموظفين؛ كقاضي القضاة وداعي الدعاة، بالإضافة إلى قراء الحضرة والخطباء وموظفي المساجد، وغيرهم ممن جرت العادة على توزيع هذه المنح عليهم⁴.

هذه العادة كانت موجودة في مصر؛ فعند احتفال المصريون بمولد الرسول الكريم صلى الله عليه وسلم تُقدم أسمطة الحلوى المتنوعة المصنوعة من السكر فيأكل منها جميع من حضر، ثم يأخذها الفقراء لإطعام أولادهم، ومن الواضح أن سوق الحلويين لم يكن يقتصر على بيع تماثيل السكر فقط، وإنما كان سوقاً لبيع أصناف الحلويات الأخرى التي كانت تملأ السوق⁵؛ وأذكر على سبيل المثال "الصابونية"⁶؛ وتدل كمية ما يباع من الحلوى يومياً

¹ ابن مأمون البطائحي، نصوص من أخبار مصر، المصدر السابق، ص 26.

² منى حسن حدود، الإحتفالات والأعياد في مصر خلال العصر الفاطمي، المرجع السابق، ص 424.

³ ابن مأمون البطائحي، نصوص من أخبار مصر، المصدر السابق، ص 26.

⁴ رمضان محمد رمضان الأحمر، الحياة الاجتماعية في مصر في عصر الدولة الفاطمية (358-567هـ/ 969-1171م)، المرجع السابق، ص 270.

⁵ سيف عبد حسين، الصناعات والحرف، المرجع السابق، ص 8. 9.

⁶ الصابونية: وهو نوع يصنع من الدقيق المحمص بالسمن والسكر واللبن، ويصنع على شكل قوالب كالصابون، وكيها

من السكر عشرة أرتال سكر. الماوردي، الرتبة في طلب الحسبة، المصدر السابق، ص 215. / حنين بن اسحاق خدابخش، كنز الفوائد في تنويع الموائد، تاريخ النسخ (قبل 787هـ)، معهد إحياء المخطوطات العربية، مكتبة خدابخش، رقم المخطوط فيها: 2142، ضمن مجموعة 19/1، رقم الفيلم، 3125، ص 65.

على معدل الاستهلاك اليومي المرتفع في ذلك العصر، وهو ما يتماشى مع طبيعة الحياة آنذاك؛ التي عرفت رخاء اقتصادي ملحوظ، ما جعلهم يقيمون الاحتفالات حتى في المناسبات العادية ويخلقون مناسبات خاصة في كثير من الأحيان وينفقون عليها ما لذ وطاب من الطعام والشراب والحلويات ببذخ وإسراف كبيرين، وهو ما ينم عن سعة العيش داخل جميع طبقات المجتمع تقريبا، وبالأخص طبقة الملوك والأمراء.

فالملك مظفر الدين (تولى الحكم سنة واحدة 657هـ/1259م) قام في هذه المناسبة بنصب 20 قبة مصنوعة من الخشب له وللأمراء وكبار رجال الدولة، وزينها بأنواع الزينة الفاخرة، وأعدّ سماطه الذي اشتمل على 5000 رأس مشوي، و10000 دجاجة، و10000 زبدية، و30000 طبق من الحلوى الفاخرة¹؛ وهو عدد هائل وضخم جدا من أطباق الحلوى يصف البذخ والإسراف في استهلاك هذه المادة التي على ما يبدو أصبحت عادة ملحة عندهم بشكل مفرط، وتباهيا وتفاخرا.

هذه النظرة البسيطة عن الاحتفالات التي كانت تقام في يوم المولد النبوي الشريف فقط تعطينا صورة عن حياة الترف والبذخ التي كانت سائدة خاصة في العصر الفاطمي، والتي لم تخلو مادة السكر منها واعتماده في الكثير من الأطباق التي حُضرت آنذاك، ويمكن أن نعتبرها إشارة مهمة لإبراز القيمة الغذائية لهذه المادة ونسبة الاستهلاك الكبيرة له داخل هذين الإقليمين.

د/ مناسبات أخرى:

موسم رأس السنة: كانت هذه العادة موجودة منذ أيام الفرس؛ حيث يقدم إلى الملك طبق من فضة فيه الحنطة والشعير والأرز وقطعة سكر²، واستمرت فيما بعد هذه العادة ولكن بشكل متطور؛ أين يعمل بمطبخ القصر أنواع كثيرة من الحلواء، ويوزع على سائر الناس من أهل القاهرة ومصر³. ويذكر أن الخلفاء خلال القرن 4هـ/10م كانوا يرتدون زي فخم

¹ أنس أحمد نياض، التاريخ الاقتصادي للدولة الأيوبية، المرجع السابق، ص 231. أنظر: ابن واصل جمال الدين، مفرج الكروب في أخبار بني أيوب، تحقيق: حسنين محمد ربيع، سعيد عبد الفتاح عاشور، دار الكتب والوثائق القومية، المطبعة الأميرية، القاهرة، مصر، 1919م، 14/5. 15. 57. 60. / شمس الدين الذهبي، تاريخ الإسلام ووفيات المشاهير والأعلام، تحقيق: عمر عبد السلام التدمري، دار الكتاب العربي، بيروت، لبنان، ط2، 1993م، 252/32.

² الدمشقي، نخبة الدهر في عجائب البر و البحر، المصدر السابق، ص 278.

³ المقرئزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 347/2.

ويوزعون الدنانير، كما يعمل سباط كبير بالقصر للأعيان، توزع الخراف المشوية والزبادي والحلوى والخبز وأرز بلبن والسكر¹، وقطع منفوخة من السكر فيتناول الناس من ذلك ما لذ وطاب².

الميلاد: أولى المصريون اهتماما كبيرا بميلاد المسيح عيسى ابن مريم عليه السلام وبميلاد الأمراء عناية شديدة، وكان من رسوم الدولة الفاطمية فيه تفرقة أطباق وصواني كبيرة مملوءة بالحلويات المصنوعة بالقاهرة، والزلابية، ويوزع ذلك على أرباب الدولة من أصحاب الرتب (أصحاب السيوف والأقلام)³.

فيذكر في أخبار سنة 516هـ/1123م أنه كان يوافق المولد الأمري⁴؛ فتقرر أن يعمل 40 صينية خشكانن، وحلوى وكعك، وأمر بأن يعمل 500 رطل حلوى، وتفرق على المتصدّرين، والقراء والفقراء، وفي 517هـ/1124م خرج الأمر بعدها وفرق على المساكين بالجامعين الأزهر بالقاهرة، والعتيق بمصر 5 قناطير حلوى⁵. ومن المحقق أن هذه العادات سرت بين صفوف الشعب الذي أخذ يعنى بالاحتفال بالأعياد والمواسم، أضف إلى هذا أن الولائم كانت من أعظم وسائل التسلية بوجه عام (ولاريب أن هذه التقاليد كانت عاملا قويا في انتشار صناعة السكر وعمل الحلوى والكعك)⁶.

يوم عاشوراء: كانوا يتخذونه يوم حزن؛ حيث تتوقف وتغلق فيه جميع الأسواق، ولما زالت الدولة الفاطمية اتخذ الملوك من بني أيوب يوم عاشوراء يوم سرور وفرح؛ يسعون فيه على عيالهم⁷، ويتبسطون في تحضير الطعام وصنع الحلويات المتنوعة التي تستهلك كميات كبيرة من السكر.

¹ منى حسن حدود، الاحتفالات والاعياد في مصر خلال العصر الفاطمي، المرجع السابق، ص 432.

² المقرئزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 348/2.

³ المقرئزي، الخطط والآثار، المصدر نفسه، 359/2.

⁴ **مولد الأمري:** نسبة إلى الخليفة الفاطمي الأمر بأحكام الله أبو علي المنصور بن المستعلي بالله أبي القاسك أحمد بن

المستنصر بالله (ولد 490هـ/1096م، وبويع له بالخلافة بعد والده وهو في سن خمسة سنوات، توفي 524هـ/1130م).

المقرئزي، اتعاط الحنفا بأخبار الأئمة الفاطميين الخلفاء، المصدر السابق، 31/3.

⁵ راشد البراوي، حالة مصر الاقتصادية في عهد الفاطميين، المرجع السابق، ص 177.

⁶ المرجع نفسه، ص 177.

⁷ المقرئزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 348/2.

أيام الركوبات: كان الخليفة يركب في كل يوم سبت وثلاثاء إلى منتزهاته بالبساتين والتاج وقبة الهواء فيعم الناس هذه الأيام من الصدقات أنواع ما بين الذهب ومآكل وأشربة وحلاوات وغير ذلك¹. ومن عادة الأمراء أنه إذا مر السلطان في متصيّداته بإقطاع أمير كبير، قدّم له من الإوز والدجاج وقصب السكر والشعير، ثم ينعم عليه هو في المقابل بخلعة كاملة يلبسها، وربما أمر لبعضهم بشيء من المال².

كذلك عند الركوب لفتح خليج السد عند وفاء النيل؛ حيث يحمل من المطابخ نحو 10 قناطير خبز و 10 خراف مشوية و 10 جامات حلوى وتوزع تلك الليلة، ويبيت أرباب الجوامع يقرؤون بالجامع حتى يكون الوفاء (أي يبلغ النيل حد الوفاء)³.

بالإضافة إلى تلك الاحتفالات التي تم ذكرها فإن هناك بعض الاحتفالات الأخرى التي كانت تقام داخل القصور بدون سبب معين في كثير من الأحيان وإنما للترفيه فقط؛ والتي يأمر بها السلاطين وذلك بتحضير سماط كبير توزع فيه كميات كبيرة من الحلواء ما يصرف فيها قناطير من السكر.

ففي سنة 480هـ/1060م أحضر الخليفة "ملكشاه"⁴ أمراء السلطان لِسْمَاطٍ أَمَرَ بِعَمَلِهِ حُكَيَّ أَنْ فِيهِ 40000 مِئًا من السكر، وخلع عليهم كلهم وعلى كل من له ذكر في العسكر⁵، وفي سنة 637هـ/1253م أعد "الملك العادل"⁶ بالقاهرة احتفالاً كبيراً وعمل سماطاً عظيماً

¹ المقرئزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 361/2.

² القلقشندي، صبح الأعشى في كتابة الإنشاء، المصدر السابق، 64/4.

³ ابن تغري بردي، النجوم الزاهرة في ملوك مصر والقاهرة، المصدر السابق، 103/4.

⁴ ملكشاه: أبو الفتح ملك شاه بن ألب أرسلان (447-485هـ/1055-1092م)، ثالث سلاطين الدولة السلجوقية، تولى الحكم بعد أبيه ألب أرسلان عام (465هـ-1072م حتى وفاته عام 485 هـ-1092م). ابن خلكان، وفيات الأعيان، المصدر السابق، 283/5. 289.

⁵ عز الدين ابن الأثير، الكامل في التاريخ، المصدر السابق، 316/8. / النويري، نهاية الأرب، المصدر السابق، 250/23.

⁶ الملك العادل: أبو بكر بن الملك الكامل مُحَمَّد بن الملك العادل أبي بكر بن أيوب (ولد سنة 617هـ/1221م)، وهو السلطان السابع من بني أيوب بديار مصر، استقر له الحكم بعد وفاة والده وبسط سلطانه على مصر ودمشق سنة 635هـ/1238م. المقرئزي، السلوك، المصدر السابق، 382/1. 383.

فيه قصور من الحلوى وأحواض من سكر وليمون، فكان ما عمل من السكر يومها 1500 أبلوجة¹.

كان كبار الأمراء والسلاطين كذلك يمدون الأسمطة والحلوى من السكر ليس لمناسبة بل لمجرد خدمة الفقراء وإدخال السرور عليهم، مثلما فعل الأمير "حسام الدين لاجين" سنة 662هـ/1264م أين قام بعمل سماط كبير للفقراء به العديد من أصناف الطعام وبه أطباق خزفية بها الحلوى المصنوعة جميعها من السكر المكرر والحلوى المصنعة من السكر وماء الورد المثلج، فأكل الناس وشربوا وحملوا معهم ما أمكنهم من الحلوى².

3/ الاستخدام اليومي للسكر في الأطعمة والأشربة: انتقل السكر تدريجياً من خزانة الأدوية والمخزن الخاضع للحراسة والحلويات إلى المطبخ وإلى كتب الوصفات³، ولعل الاستخدام اليومي والأكبر للسكر كان في المطبخ السلطاني؛ حيث يطبخ فيه أطعمة السلطان يومياً؛ التي تنوعت وصنعت من السكر، أو دخل السكر في مكوناتها⁴.

فبمرور الوقت بات قصب السكر مصدراً لتحلية الطعام⁵؛ وذلك بسبب الفوائد العلاجية له، فأصبح يستخدم من بداية الوجبة حتى نهايتها لتتبيل أطباق اللحوم والأسماك، الخضار وكذلك مختلف الأطعمة الشائعة⁶، وحتى لتحلية الفواكه؛ أين استخدمه المصريون في الأكل مع بعض الأنواع أو الأصناف من الفاكهة كما هو الحال بالنسبة للموز؛ حيث يأكلونه بالسكر⁷.

بالإضافة إلى ما كانت تحتاجه الأسمطة التي يقيمها الفاطميون خلال القرن 4هـ/10م في قصورهم من قناطير السكر وقصور الحلوى فقد أنشأ الفاطميون خزانة الطعام؛ وكانت من الخزائن الشهيرة التي يحمل إليها من جميع الأصناف والمأكولات وغيرها من السكر

¹ المقرئزي، السلوك، المصدر السابق، 398/1.

² محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 121.

³ J.H.Gallloway, The sugar cane industry, *op.cit*, p 6.

⁴ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 113.

⁵ Willy Verheye, Growth and production of sugarcane, *op.cit*, p01.02

⁶ Eric Birlouez, Une brève histoire du sucre et du sucré, *op.cit*, p01.

⁷ ابن زولاق، فضائل مصر وأخبارها وخواصها، المصدر السابق، ص 106.

والقند المقادير الهائلة، كذلك خصص البلاط الفاطمي خزانة للشراب؛ التي تحتاج إلى أنواع من السكر والمواد الأخرى¹.

وقد استمرت دار الفطرة وخزائن الطعام والشراب حتى أواخر أيام الفاطميين وظلت احتياجاتها من أنواع السكر قائمة، ففي عهد الخليفة الأمر وفي سنة 516هـ/1123م كان مصروف الفطرة السنوي نحو 700 قنطار من السكر و5 قناطير من العسل². فالمطبخ العربي الإسلامي كانت الأطباق تُحلى إما بالسكر أو بمحلول السكر "الجلاب" أو العسل، وبعض تلك الأطباق أو الوصفات كانت تقدم حسب الرغبة بين استخدام السكر أو العسل عند تحضيرها³.

من استخداماته داخل المطبخ أنه يدخل في طبخ الدجاج المحلى؛ حيث يضاف إلى الماء الذي يغلى فيه الدجاج السكر؛ ويمكن أن يكون السبب في ذلك أن يجعل من الدجاج حلو المذاق⁴، كما يطبخ منه بما يعرف "دجاج بندقية"؛ حيث يحشى الدجاج بما مقداره رطل من السكر وبندق ولوز، وفي وصفة "زيرياج" يسلق الدجاج ويدق لكل دجاجة أوقية سكر ومثلها لوز مقشر ويحشى به بطن الدجاجة، أما "الجلابية" فكل دجاجتين رطل جلاب، أو إن شاء أحدهم فيضع على النار رطلا من السكر ويحله جلابا ويأخذ قوامه⁵، كما يضاف السكر إلى البصل الذي يقلى مع اللحم ويطبخ فيعقد البصل ويصبح مثل الحلاوة⁶؛ وهي كمية كبيرة من السكر لطبخ الدجاج، وكل ذلك تلبية لرغبة ملحة في الاستمتاع بالذوق أو الطعم الحلو.

وقد كان الدجاج المطبوخ بالسكر يباع بكثرة في أسواق القاهرة خاصة في شهر رمضان⁷، كما كان يضاف إلى لحم البقر أو الحمل فيصبح من أشهى ما يكون؛ حيث يتم

¹ طه أبو سديرة، الحرف والصناعات في مصر الإسلامية، المرجع السابق، ص361.

² المرجع نفسه، ص361.

³ Paulina Lewicka, Food and foodways of medieval cairenes, *op.cit*, p303.

⁴ عند استواء الدجاج يستخدم كذلك السكر في حشوه ثم يشوى أو يقلى، كما يضاف السكر إلى المرق ويلقى فيه الدجاج. ابن العديم، مختصر الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب، "وصفات طعام حلبيه"، المصدر السابق، باب في عمل الدجاج المحلى، ص 519. 521. 523. 528. 531. / اليونيني، ذيل مرآة الزمان، المصدر السابق، 140/2.

⁵ حنين بن اسحاق، كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، عن وصفات الدجاج من مخطوطة رقم 01 إلى 8.

⁶ ابن العديم، مختصر الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب، المصدر السابق، فصل في البصل، ص 578.

⁷ أحمد الصاوى، رمضان زمان، المرجع السابق، ص 46.

حشو اللحم بكمية من السكر تجعل منه حلو المذاق، وهذه الطريقة مرغوب فيها بكثرة وهو ما يشتهيها السلاطين والخلفاء من الأئمة¹.

أما في بلاد الشام فيعمل منه على خلاف الحلويات التي اتخذت أشكال مختلفة كالورد والزهر وأشكال الشجر وغيرها، توجد المعاجين، والحلوق بسائر أنواعه، ويصنع منه سكر النبات أيضا²، كما يدخل في صناعة بعض الأنواع من المخبوزات "الخبز" ويكون من أطيب الأنواع؛ كالخبز الذي يطلق عليه "بقسماط بسكر"³، وفي بعض المخللات لمن أرادها بسكر؛ كاللفت الأبيض المحلى و لفت أصفر الذي ذكره ابن النديم⁴ "فمن أراد تحلية اللفت أضاف إليه العسل أو السكر".

كما اقترنت بقصب السكر صناعات عديدة من الشرابات؛ فقد راجت في مصر خلال القرن 4هـ/10م الحرف القائمة على صناعة قصب السكر، لشهرته وانتشار زراعته في مصر⁵، حيث اتخذ من قصب السكر أنواع كثيرة من الأشربة التي لا توجد في غيرها من الأقاليم على حد قول القلقشندي⁶.

يضاف السكر كذلك إلى العديد من المشروبات⁷، أو يستخدم في "الشرابات"؛ مثل "شراب الفقاع"؛ الذي كان من أشهر الأشربة في مصر والشام، وهو يخلو من الكحول ويتخذ من أصناف الحلوات حيث يدخل في تركيبه السكر الأبيض ويبرد بالثلج ويستعمل⁸.

¹ الثعالبي، خاص الخاص، المصدر السابق، ص 57. / مؤلف مجهول (ق7هـ/1300م)، كنز الفوائد في تنويع الموائد ، تحقيق: مانويلا مارين و ديفيد واينز، فرانتس شتاينر شتونكار، بيروت، ط1993م، ص 49. 51. 53 وما بعدها. / حسين محمد فهم، أدب الرحلات، سلسلة أصدرت بإشراف أحمد مشاري العدوانى، 1923م. 1990م، الكويت، 1978م، ص134.

² محمد سعيد القاسمي، جمال الدين القاسمي، قاموس الصناعات الشامية، المرجع السابق، ص 184.

³ بقسماط بسكر: يؤخذ دقيق وسكر ويعجن بالسمن، فإذا كانت الحلاوة ناقصة يزداد سكر مدقوق ناعم. ابن العديم، الوصلة إلى الحبيب في وصف الطبيات والطيب، المصدر السابق، ص 661.

⁴ المصدر نفسه، ص 667. 668.

⁵ محمد غنيم عطية، الطوائف الحرفية ودورها في الحياة العامة في مصر في العصر الفاطمي، المرجع السابق، ص 163.

⁶ صبح الأعشى في كتابة الإنشاء، المصدر السابق، 3/ 313. 345.

⁷ Santens patrice, Les grandes cultures sahariennes, tome IX- la canne a sucre, op.cit, p01.

⁸ عماد مصطفى، شعر وصف الطعام والشراب في العصر الفاطمي في مصر وبلاد الشام، المرجع السابق، ص 107. Paulina Lewicka, Food and foodways of medieval cairenes, op.cit, p461.

أرجع اهتمام المسلمين بذلك لامتنالهم واقتنائهم لما استحبه الصحابة وأهل الدين من أمور في حياتهم اليومية؛ فيذكر عبد الملك بن مسعود ابن بشكوال¹ أن علي أبو الحسن قال: سمعت يحيى بن معين يقول: سَمِعْتُ عَفَّانَ يَقُولُ: "مَنْ مَصَّ قَصَبَ السُّكَّرِ بَعْدَ طَعَامِهِ لَمْ يَزَلْ يَوْمَهُ أَجْمَعَ فِي سُرُورٍ"؛ فسعى أصحاب الحرف إلى تطوير ذلك الماء الحلو الموجود داخل القصب، وأصبح مع مرور الوقت يستهلك بشكل يومي؛ حيث لا تخلو الموائد من وجوده.

كان أهل الشام يقومون بعصر قصب السكر فيخرج منه ماء حلو فيبرد بالثلج ويشرب؛ وهو من أجود ما يقدم في موائد الضيوف وأسمطة السلاطين²، وفي المناسبات الخاصة والاحتفالات التي يقيمها الأمراء³؛ والذي يوضع على الأسمطة السلطانية بشكل رئيسي ويومي؛ وقد يكون "الشربات" في وقتنا الحالي⁴.

فيذكر أنه كانت توضع في الاحتفالات التي تقام في قصور السلاطين أحواض كبيرة مملوءة بالمحلى الذي يعمل من السكر والليمون ويوزع على الحضور؛ أين يتم تكريم الضيوف بالفواكه والحلويات، ويفتح السكر الوجبة بكؤوس مليئة بسكر الحلوى المذابة في الماء وتقدم قبل الأكل⁵، وكان من أكثر المشروبات استعمالاً في الشام، حيث نجده حاضراً في جميع المناسبات⁶، وبعد ما تشرب حاشية السلطان يشرب منها عامة الناس، وكان

¹ الآثار المروية في الأطعمة السرية، تحقيق: أبو عمار محمد ياسر الشعيري، أضواء السلف، ط1، الرياض، 2004م، ص284.

² سبط بن الجوزي شمس الدين أبو المظفر يوسف، مرآة الزمان في تواريخ الأعيان، تحقيق: أنور طالب، فادي المغربي، عمار ربحاوي، رضوان مامو، دار الرسالة العالمية، دمشق، سوريا، ط1، 2013م، 446/19. / خالد يوسف صالح، الصناعة في العراق في العصر العباسي الأخير (552-656هـ/1157-1258م)، مجلة أبحاث كلية التربية الأساسية، المجلد 09، العدد 03، 2009م، ص454.

³ اليونيني، ذيل مرآة الزمان، المصدر السابق، 302/2.

⁴ أرتور إسرائيلي، أحوال المطبخ السلطاني في عصر سلاطين المماليك البحرية، مجلة الدراسات التاريخية، جامعة دمشق، سوريا، 2006م، ص30.

⁵ Serge Bouchet, Sucrer au moyen age, *op.cit*, p05.

⁶ صفة ماء اللبون للشرب: يعصر الليمون على قطع من سكر ويوضع في إناء أو في قرب وتختم بدهن لوز، فإذا أردت استعماله يزاح ذلك الدهن بقطنة من على فم الوعاء ويستعمل في الشرب والأقسما وسائر المشروبات . مؤلف مجهول، كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص66. 68.

Paulina Lewicka, Food and foodways of medieval cairenes, *op.cit*, p461.

يحدث تطاحن بينهم ونهب للمشاريب، أما كبار الأمراء فكان يطاف عليهم بمشروب السكر في أواني من الذهب والفضة¹.

في سنة 636هـ/1238م عملت والددة الملك العادل وليمة عظيمة في الميدان تحت قلعة الجبل لجميع الناس: الخواص والعوام، ذبحت فيها 1000 رأس من الغنم، وجملته من الخيل والبقر والجاموس والإبل، وحلت ما يزيد على 100 قنطار من السكر، وملأت أحواض من السكر المذاب والليمون، وعمل 5000 أبلوج من السكر وزعت على الناس²؛ وبغض النظر عن هذا الاحتفال الملكي الذي أُقيم والعدد الكبير للحيوانات التي ذبحت فإن هذا من الأمور المعتادة والتي نتوقعها من الطبقة المالكة، غير أن كمية السكر التي استخدمت في تلك الأحواض ووزعت على الحضور أمر نراه مبالغ فيه وغير مألوف، فمئة قنطار من السكر تصرف في إعداد المشروب وحده فقط تفسر البذخ والترف الذي كانت تعيشه مصر، والمستوى والمكانة التي بلغها السكر حتى أصبح من المكونات الأساسية في جميع الاحتفالات، كذلك انتشاره في جميع الأقاليم وبكثرة حتى أصبح متوفرا في الأسواق، وبارد الفطرة بشكل دائم؛ وبالتالي يكثر استهلاكه.

كانت تقام أيضا عقب الانتصارات أسمطة للعسكر؛ فيحضرون عدة أحواض ملأها بالسكر والليمون وتوزع على العسكر³، فحينما علم الملك العادل بأخذ أخيه الملك الصالح نجم الدين أيوب ونهب أمواله وسجنه بالكرك فرح بذلك اعتقادا منه أنه قد أمن فأعد لذلك سمطا كبيرا عمل فيه أحواضا من سكر وليمون؛ فكان ما عمل من السكر 1500 أبلوجة⁴. وقد ذكر ابن مأمون⁵ في ما يخص خزائن الشراب أنه أطلق لها من السكر 115 قنطارا⁶، ففي يوم الاحتفال بختان الملك ناصر محمد بن قلاوون سنة 692هـ/1292م صرف

¹ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 117.

² النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 253/29.

³ أرتور إسرائيلي، أحوال المطبخ السلطاني في عصر سلاطين المماليك البحرية، المرجع السابق، ص 14.

⁴ نبيل محمد عبد العزيز، المطبخ السلطاني زمن الأيوبيين والمماليك، المرجع السابق، ص 75.

⁵ نصوص من أخبار مصر، المصدر السابق، ص 90.

⁶ يسمى البيت الخاص بالاشربة "الشرابخانة": يوجد في هذا البيت السكر الذي يخزن لاستخدامه في المشروب، وعلى المشروب الخاص بالسكر والأقسما وغير ذلك. القلقشندي، صبح الأعشى في كتابة الإثشاء، المصدر السابق، 09/4. / المقريزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 188/2.

من السكر برسم المشروب 1800 قنطار¹. وفي كل هذه الأسمطة يسقى بعدها مشروب من "الأقسما" السكرية عقب الأكل²؛ ويصنع من السكر الأبيض النقي المضاف إلى الماء وماء الورد ويطيب بالمسك ويبرد بالتلج، كما كان يطلق عليه "الخرجي"³.

بالإضافة إلى اعتماد المشروبات في الاحتفالات التي كانت تقام داخل القصور فإن تلك الأسمطة لم تخلو منه في المناسبات والأعياد الدينية؛ فقد كانت الموائد في شهر رمضان تتزين بالأشربة المختلفة التي يكون قوامها السكر.

ففي شهر رمضان بعد آذان المغرب في كل يوم يعمل شراب السكر والليمون لسقي الناس؛ فيوزع على الحاشية ثم عامة الناس والفقراء⁴، كما كانت الأعراس تعتمد على الأشربة الحلوة بصفة رئيسية كما هو الحال في أعراس دمشق؛ حيث توزع الشرابات الممزوجة بالسكر بعد عقد القران لجميع الحضور⁵.

من الاحتفالات الأخرى التي يوزع فيها مشروب السكر بكميات كبيرة هي الاحتفال بافتتاح المنشآت المعمارية بالدولة؛ كبناء القصور والجوامع وغيرها من المنشآت، ففي سنة 662هـ/1263م تم افتتاح مدارس جديدة؛ حيث نزل إليها السلطان وحاشيته والفقهاء والأعيان في ساحة المدرسة ووزعت عليهم الحلويات والفواكه وامتألت البحرة التي بصحن المدرسة بشراب السكر والليمون المبرد⁶.

¹ المقرئزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 369/3.

² النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 223/32. في الحاشية / القلقشندي، صبح الأعشى في كتابة الإنشاء، المصدر السابق، 58/4. / المقرئزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 367/3.

³ كان يصنع من شعير بيل حتي يبدأ في الإنبات ثم يجفف ويسحق ويضاف إليه دقيق الحنطة ثم يسكب عليها ماء في درجة الغليان ويترك الشراب حتي يتخمر ثم يؤخذ ما يصفو من مائه بعد أن يبرد فيحلي بالسكر. سامي العبيد محمد أحمد، الحياة الاجتماعية والثقافية في الدولة الفاطمية، المرجع السابق، ص 102.

⁴ أرتور إسرائيليان، أحوال المطبخ السلطاني في عصر سلاطين المماليك البحرية، المرجع السابق، ص 14.

⁵ نعمان قسطلبي، الروضة الغناء في دمشق الفيحاء، دار الرائد العربي، بيروت، لبنان، ط 1879، ص 137.

⁶ أرتور إسرائيليان، أحوال المطبخ السلطاني في عصر سلاطين المماليك البحرية، المرجع السابق ص 14. / نبيل محمد عبد العزيز، المطبخ السلطاني زمن الأيوبيين والمماليك، المرجع السابق، ص 69.

وفي سنة 689-693هـ/1290-1293م اكتمل بناء قصر الأشرفية في عهد الأشرف خليل بن قلاوون -ابن المنصور بن قلاوون-؛ فأقام احتفالاً ضخماً بتلك المناسبة خصص فيه حوالي 1800 قنطار من العسل لعمل المشروب فقط¹.

أما في مجال الأشربة بالنسبة للصليبيين فقد تأثروا بالذوق الشرقي؛ فتعلموا منهم بوجه خاص كثرة استخدامهم للسكر، وقد استفاد الصليبيون منه في حياتهم الاجتماعية والاقتصادية فتعلموا صناعة الشراب المصنوع من السكر، بل أضافوه في الحلويات التي يعملونها وتقننوا في تشكيلها وتصنيفها².

ومن عجيب استخدام شراب السكر أيضاً أنه بالإضافة إلى شربه في المناسبات والأفراح المختلفة فإنه اعتُمد كعنصر أساسي في الجنازات³؛ وهذا أمر ملفت للانتباه جداً؛ فمن الغريب أن يكون شراب السكر يخص المناسبات الحزينة بعد أن كانت لدينا صورة عن كونه يرمز للاحتفالات والأفراح بمختلف أنواعها، وهو ما يفسر القيمة الرمزية والدلالية لهذه المادة في كلا الإقليمين في جميع المناسبات وبدون استثناء.

4/ استخدامه كهدايا وأعطيات:

أ/ أعطيات الجند والأمراء: انطلقت أو بدأت هذه العملية أو فكرة تقديمه كأعطيات للجند والأمراء في فترة لاحقة مقارنة بالاستخدامات التي تم ذكرها سابقاً (كالعلاج والحلويات والطعام)؛ ذلك أنني لم أجد إشارات واضحة حول تقديمه كأعطيات للجند في القرن 4-5هـ/ 10-11م في المصادر والمراجع التي أتيت لي؛ كما يمكن إرجاع ذلك إلى المساحات التي كانت تزرع في البداية والتي لا تسمح باستغلاله في جميع الأمور الحياتية؛ خاصة وأنه قد استخدم للعلاج في البدايات الأولى فكان اهتمامه موجه لذلك فقط، هناك تفسير آخر: يمكن أن قيمته المادية لم تكن مرتفعة في البداية، ومع علو شأنه المادي والاجتماعي أصبح يعوض النقد في الأعطيات ومع ازدهار وانتشار زراعته وتحقيق البلاد لاكتفائها الذاتي منه تنوعت بعدها استخداماته؛ فكان من بينها تخصيص كميات محددة من طرف الدولة لتقديمها كأعطيات للجند والأمراء.

¹ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص120.

² مصعب حمادي نجم الزيدي، الاستيطان الصليبي في بلاد الشام مملكة بيت المقدس أنموذجاً (492-583هـ/1099-1187م)، رسالة مقدمة لنيل درجة الدكتوراه فلسفة في التاريخ الاسلامي، جامعة الموصل، العراق، 2005م، ص 283.

³ Serge Bouchet, Sucre au moyen age, op.cit, p05.

تفاوتت كميات السكر في العطاء كل حسب مرتبته ومنزلته¹؛ فيذكر المقرزي² أن "أطنان من قصب السكر قد وزعت برسوم مقررة لكل واحد من أرباب السيوف والأقلام؛ وهو ما أشار إليه النابلسي³ وفصل فيه عند حديثه عن إقليم الفيوم؛ فأوضح أن المساحات المزروعة قصب السكر كان يوزع ما ينتج منها كأرزاق على مختلف الفئات؛ ونذكر على سبيل المثال ما ينتج من بلدة "فانو" و"نقلية"؛ حيث كان يطلق بهما من الرزق 45 فدانا (عن نفرين: لكل واحد منهما خمسة فدادين، القصاص: فدانان، طرادون الوحش: أربعة فدادين، الخطباء ب"فانو ونقلية": 13 فدانا (فانو 8 فدادين، نقلية 5 فدادين)).

كما كان لكل من يشغل منصبا في الدولة أو من خواص السلطان مقدار من السكر والحلوى في شهر رمضان⁴؛ كأن تقدم العطايا من حلوى وقطع منفوخة من سكر وأرز بلبين وسكر لأرباب السيوف والأقلام كل حسب مقادير رتبهم⁵.

وتحدد في شهر رمضان أيضا نصيب كل فرد من أرباب الوظائف وطلبة العلم والأيتام من السكر الأبيض النقي كل حسب منزلته ومكانته، فكان أصحاب الوظائف العليا يتراوح نصيبهم بين 50 رطلا و 15 رطلا، أما أصحاب الوظائف الدنيا وطلبة العلم والأيتام فيتراوح نصيبهم بين 10 أرطال ورطلين⁶، وكان في حالة الغلاء وارتفاع الأسعار يقوم السلطان بتقليص الرواتب من السكر، ويأمر بصرفه وتوزيعه إلا لنساء السلطان فقط⁷.

ب/ الهدايا: من أثر استخدام السكر على حياة الناس بصفة عامة في مصر وبلاد الشام أن أصبح يقدم كهدية يعبر بها الناس عن مدى حبهم أو اهتمامهم لبعضهم البعض؛ وكان مقدار ما يقدم من السكر يتفاوت حسب قدرتهم ومنزلتهم؛ فلبعض الوقت كان السكر باهظ الثمن بما يكفي ليعتبر هدية مناسبة للأمراء وغيرهم.

¹ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 111.

² الخطط والآثار، المصدر السابق، 360/2.

³ تاريخ الفيوم وبلادها، المصدر السابق، ص 137.

⁴ القلقشندي، صبح الأعشى في كتابة الإنشاء، المصدر السابق، 58/4.

⁵ المصدر نفسه، 56/4. محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 15.

⁶ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 118. / محمد أمين، الأوقاف والحياة

الاجتماعية في مصر (648-923هـ/1250-1517م)، دار النهضة العربية، 1980م، ص 141.

⁷ المقرزي، السلوك لمعرفة دول الملوك، المصدر السابق، 233/4. / محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في

مصر، ص 112.

فقد قُدم السكر مع الأكل في بعض الأحيان كما هو كمادة خام خاصة عند قدوم الضيوف¹؛ وقد كان عامة الناس يتهادون فيما بينهم به، وفي بعض الأحيان بأبلوجة أو أباليج سكر كل حسب مقدرته².

يستخدم في الأفراح ويدخل في صفة الهدايا؛ حيث كانت النسوة تقدمه كنقطة إلى أصحاب العرس³، ما يعبر عن القيمة الكبيرة التي كان يمثلها السكر في أوساط المجتمع في تلك الفترة؛ حتى أصبحت هناك عادات وتقاليدها تقام يدخل فيها عنصر السكر بشكل أساسي. في ليلة السبوع مثلاً يضعون عند رأس المولود قطعة من السكر ورغيف من الخبز، وإذا كان أهل المولود على قدر عالي من المعيشة أي ذو سعة من العيش عملوا رغيفاً كبيراً وأبلوجة من السكر ووضعوها مع طبق من الفاكهة عند رأس المولود⁴.

وفي نفس السياق، استخدمه الأمراء والشخصيات العظام كهدايا يتوادون بها فيما بينهم؛ فيذكر أن "أبو الفضل محمد بن يوسف الغزنوي"⁵ الذي عرف بكرمه توجه إلى مصر وأخذ هدية إلى أولاد شيخ الشيوخ، ولما قدّم للأمير فخر الدين نصيبه من الهدية قرر أن يقابله بإعطائه سكر مكرر غال يشربه غلمان الشيخ شرف الدين، فاستخدمه شرف الدين كله حلوى مختلفة، فلما ذاق منه فخر الدين أعجبه كثيراً وسأل عن صانعها وكيفية صناعتها⁶.

¹ ابن عساکر، تاريخ دمشق، المصدر السابق، 289/41. 304.

² وقيل فيمن أهدى صاحبه أبلوجة سكر : أبلوجة بعثتها
محبة لك عندي
في اللون والكون أضحت
تخالها نهد هند

*الصفدي، أعيان العصر وأعوان النصر، المصدر السابق، 219/2.

وقد قال أحد الشعراء في هدية أبلوجين سكر :

وأبيات تسامح حين تلقى القدر نهدين ففي العربية والعربة ما يهدى كهاذين

*اليونيني، ذيل مرآة الزمان، المصدر السابق، 65/4.

³ المقرئ، السلوك لمعرفة دول الملوك، المصدر السابق، 305/3. 306. / سعيد عبد الفتاح عاشور، المجتمع المصري في عصر السلاطين المماليك، المرجع السابق، ص135.

⁴ ابن الحاج، المدخل، المصدر السابق، 290/3.

⁵ عالم محدّث ومقرئ بمصر توفي سنة 569هـ / 1174م. ابن الفوطي الشيباني كمال الدين أبو الفضل عبد الرزاق،

معجم الآداب في معجم الألقاب، تحقيق: محمد الكاظم، مؤسسة الطباعة والنشر - وزارة الثقافة والإرشاد الإسلامي، إيران، ط1، 1995م، 553/6.

⁶ اليونيني، ذيل مرآة الزمان، المصدر السابق 21 / 2.

يخبرنا اليونيني¹ أن الأمراء كان يهدى لهم السكر؛ فمنهم من أهدي بأبلوجين سكر في قدر نحاس، ومنهم من كان يهدى بالسكر المكرر؛ وفي هذا الصدد يقدم لنا الصفدي² معلومة حول أحد الأمراء كان يهادي نظيره بأبلوجة من السكر، وأنه لما كان الأمير بدر الدين - رحمه الله تعالى - بطرابلس نائباً أهدي إلى الأمير سيف الدين أرغون شاه- وهو نائب دمشق-، شيئاً من القلقاس وقصب السكر.

عمل سلاطين المماليك على تقديم السكر كهدايا للوافرين من خارج حدود الدولة مثلما حدث سنة 661هـ/1262م؛ أين أرسل "بركة خان"³ زعيم القبيلة الذهبية برسولان إلى الإسكندرية يدعو فيها السلطان الظاهر بيبرس إلى التعاون ضد هولاكو الذي تعدى على بلاد الاسلام، فلما وصلا إلى السلطان أنعم عليهما بأنعام كثيرة وأرسل معهما جملة من الهدايا كان من بينها سكر نبات وسكر بياض بكميات كبيرة جداً⁴.

يبدو أن هذا النوع من السكر كان محل استقطاب الملوك والسلاطين؛ إذ يرغب هؤلاء في تقديمه بدلا من الأنواع الأخرى كهدايا، وبالتالي يجب أن يكون السكر موضع تقدير كبير؛ حيث أرسله السلطان بيبرس كهدية لبيرك خان (661هـ/1262م) للترحيب به في بلد المسلمين؛ فبالإضافة إلى سكر النبات فقد تضمنت مجموعة الهدايا أيضا "السكر الأبيض"⁵. من عادة الأمراء كذلك أنه إذا مرَّ السلطان في متصيّداته بإقطاع أمير كبير، قدّم له من الإوزّ والدجاج وقصب السكر والشعير ما تجعله ينبسط وتتشريح نفسه فيقبله منه، ثم ينعم عليه بخلة كاملة يلبسها⁶.

¹ اليونيني، ذيل مرآة الزمان، المصدر السابق، 1/388. 4/65. / محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، ص 121.

² أعيان العصر وأعوان النصر، المصدر السابق، 5/423.

³ بركة خان: زعيم القبيلة الذهبية المغولية وهو ابن عم هولاكو، دخل الإسلام سنة 650هـ/1252م. ابن كثير، البداية والنهاية، المصدر السابق، 13/234.

⁴ ابن ابيك الداوداري أبو بكر بن عبد الله، كنز الدرر وجامع الغرر، الدرر الزكية في أخبار الدولة التركية، تحقيق: أولرخ هارمان، القاهرة، 8، 1971/97.

⁵ Paulina Lewicka, Food and foodways of medieval cairenes, *op.cit*, p303.

⁶ القلقشندي، صبح الأعشنفي كتابة الإنشاء، المصدر السابق، 4/64. /المقريزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 3/349.

قدمت لنا هذه المعطيات رؤية جديد عن استخدامات السكر المختلفة التي تعدت كونها ذات طابع علاجي أو في حدود الطبخ فقط لتكون مادة معبرة عن الود والمعروف، كما تعبر عن قيمة الشخص الذي أهديت له، وهذه النظرة الجديدة تفتح لنا آفاق وتطلعات أخرى حول البحث عن مزايا أخرى لهذه المادة الحلوة وفيما يمكن أدراجها أيضا كعنصر مهم في بعض الاستخدامات.

5/ السكر ذخيرة لمسيرة الحج:

كان الحجاج والمسافرون وكذا التجار يأخذون معهم السكر في ترحالهم كمؤونة؛ وبالنسبة للحجاج فكانت المؤونة التي يحملها الحاج في رحلته والتي تُعمل من السكر تتمثل في الكعك¹ الذي يصنع في نابلس؛ ويعد من أهم أنواع الحلويات التي تحمل في الأسفار منذ بداية القرن 4هـ/10م؛ ذلك لوروده في مؤلف الطبري² كغذاء للحجاج يبقى مدة طويلة محافظاً على طعمه ونكهته، وهو ما يدل عليه كذلك حديث سبط ابن الجوزي عند سرده لقصة الشلبي³ الذي خرج إلى الشام في قافلة وذلك سنة 334هـ/945م فاعترضهم قطاع الطرق وأخذوا المال والسكر الذي كان بحوزتهم⁴.

ليس لدينا وثائق تاريخية كثيرة تشير إلى حمل الحجيج لكميات من السكر أو ما يصنع منه معهم كمؤونة في الطريق خلال القرنين التاليين 5-6هـ/11-12م؛ إلا أن اعتمادهم عليه في القرن 4هـ/10م كفيل بالقول أن الحجاج قد حملوا معهم كميات معتبرة من السكر أو مواد تستخدم منه كالحلويات أو الليمون بسكر مجمد لإعداد مشروب منه في الطريق، وهو ما وجدته في بعض الإشارات المتناثرة في بطون أمهات الكتب؛ أين عملت وصفة خاصة للمسافرين من السكر والليمون؛ بحيث إذا أراد المسافر أن يستمتع ببعض المشروبات

¹ الكعك: وصفته أن يسحق السكر ناعما ويخلط بالدقيق ومعه شيرج ويضاف إليه ماء ويعجن ويعمل كعك . مؤلف مجهول، كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، 11/40.

² الطبري أبو جعفر محمد بن جرير، تاريخ الرسل والملوك، تحقيق: محمد أبو الفضل إبراهيم، دار المعارف، مصر، ط2، 1967م، 175/6.

³ أبو بكر الشَّلبلي: أصله من أَشْرُوسَنَة، من قرية يقال لها: شَبْلِيَّة، وكان خالهُ أَمِيرَ الأُمراء بالإسكندرية، ولد الشَّلبلي بِسُرٍّ مَنْ رَأَى، وكان فقيهاً على مذهب مالك بن أنس، وكتب الحديث الكثير. مرآة الزمان في تواريخ الأعيان، المصدر السابق، 234/17.

⁴ المصدر نفسه، 237/17.

في الطريق يجد بحوزته بعض القوالب التي تحفظ فيها تلك المادة ويستخدم منها بالقدر الذي يشاء¹.

ووصفته أن يطحن السكر ويبسط على رخامة ويقطر عليه ماء الليمون جيدا حتى يتشبع ويتركه يجف ويخلطه في بعضه ببعض ويبسطه مرة أخرى ويعصر عليه أيضا ليمون ويجفف، ويعمل كذلك ثلاث مرات، ثم يشكل في قالب ويبرده فإذا أراد استعماله يسكب ماء ويزوب على قدر ما يريد، وإذا عُمل لأجل الطعام زاد من كمية الليمون².

فخلال موسم الحج كان السلاطين وأمراؤهم يحملون معهم إلى بلاد الحجاز كميات كبيرة من السكر، حيث يذكر أن الناصر محمد بن قلاوون سنة (698-741هـ/1299-1341م) أهدى إحدى سليلات سلطان المغرب السكر عندما مرت بطريقها بمصر أثناء ذهابها للحج؛ حيث أكرم ضيافتها وقدم لها السكر وبكميات وفيرة حين عازمت على الرحيل إلى بلاد الحجاز³، وكان ينفق على قافلة الحافلة في كل موسم تسافر فيها 120 ألف دينار، منها 10 آلاف دينار ثمن الحلواء⁴.

6/ استخدام السكر للغش في بعض الصناعات: قدمت لنا كتب الحسبة معطيات غيرت الفكرة السائدة حول استخدام مادة السكر؛ التي اقترنت دائما بالعلاج والمطبخ والهدايا لتخرج عن نطاقها المألوف نحو استعمالات جديدة نوعا ما أظهرها المحتسبون؛ أين اكتشفوا طرق الغش الدنيئة التي كان يعتمد عليها الصناع لصرف صناعتهم وبيعها للمشتري بصفقتها منتج ذو نوعية جيدة، فكانت مادة السكر هي الوسيلة لتحقيق ذلك، وسوف أحاول في هذا العنصر أن أوضح طرق الغش في بعض الأشربة والصناعات التي كانت سائدة في تلك الفترة.

يستخدم في الغش في بعض الحلويات؛ حيث يذكر الماوردي⁵ أن بعض الحلوانيين يستخدمون القند بدل عسل النحل في الحلوى التي تعتمد على العسل الأصلي من النحل؛ ففي حالة ما إذا قلّ أو عَزَّ وجود العسل الطبيعي فإن الصناع يلجؤون إلى عسل السكر كبديل دون إخبار المشتري بذلك، وربما يكون الذوق أو الشكل مختلف نوعا ما، ولكن إذا

¹ مؤلف مجهول، كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 159. 168.

² المصدر نفسه، ص 159.

³ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 115.

⁴ المقرئزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 354/2.

⁵ الرتبة في طلب الحسبة، المصدر السابق، ص 215.

كان الصانع محترف فإنه لا يظهر على الحلوى أي شيء يوحي بأنها مغشوشة، وإنما كان الأجدر به أن يخبر المشتري بذلك فقط.

فالمعلوم لدى العامة والخاصة بأن أجود ما يعمل في سوق الحلويين من أنواع الحلوى تلك التي يدخل في استخدامها عسل القصب¹، وهو ما يحدد الغرض من عرض أنواع الغش باستخدام عسل القصب بدل العسل الطبيعي في صناعة الحلويات، فبالرغم من كونه يمثل أجود أنواع الحلويات إلا أنه يعتبر غشا في حالة ما إذا لم يتم الإبلاغ عن طريقة عمل تلك الحلويات والعناصر المستخدمة في ذلك.

ومن جهته ينبه ابن بسام كذلك إلى أن شراب "السكنجيين" مثلاً إذا رأيت لونه يميل إلى السواد فهو معمول من عسل قصب السكر أو القند، وكذلك سائر الأشربة والمعاجين؛ فينبغي أن يراعى في عملها أن تكون كما تم وصفها في كتب العلاج؛ وذلك بأن تعمل بعسل النحل، أو السكر الأبيض النقي²؛ "فشراب العناب" يقوى بكثرة العناب فيه؛ ولا يعجن الورد (المعاجين) بالمراسيق من السكر، وكذلك البنفسج المربى لا يعلق أيضاً بالسكر فإنه غش وتدليس³، وقد يغش الزعفران أيضاً؛ وذلك بأن يقطع شعر الزعفران، ويُلط معه نشأ مصبوغ، ويدر عليه سكر مسحوق في ليفه، ويخلط فلا يشك المشتري في ذلك⁴؛ وكل ذلك لا يتماشى ومصادقية المهنة ولا يكون في مصلحة المستخدمين.

يحذر ابن الحاج⁵ في الفصل الخاص بالأشربة (الأدوية) أن يأخذ الورد المربى الذي يعمل به البعض؛ لأنهم يقللون الورد فيه ويعملونه بحتالة السكر والأشياء الرديئة، كما يحذر المشتري من الباعة الذين لا يتحفظون على دينهم لأنهم يستخدمون السكر الأحمر ويدعون أنهم يعملون الشراب بالسكر الطيب.

¹ الشيزري عبد الرحمان بن عبد الله بن نصر، نهاية الرتبة الظرفية في طلب الحسبة الشريفة، تحقيق: محمد حسن محمد حسن إسماعيل، أحمد فريد المزيدي، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، اعتمد في تحقيق الكتاب على نسخة طبعت بمطبعة الظاهر سنة 1326هـ/1908م، ص313.

² نهاية الرتبة في طلب الحسبة، تحقيق: محمد حسن إسماعيل، أحمد فريد المزيدي، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط1، 2003م، ص333.

³ المصدر نفسه، ص 333.

⁴ المصدر نفسه، ص 336.

⁵ المدخل، المصدر السابق، فصل في ذكر الشراب الذي يستعمله المريض وما يتعلّق به، 149/4.

7/ استخدامات أخرى:

يستخدم في صناعة العسل: كان من أجود أنواع العسل ذلك المعمول من قصب السكر "العسل المقطر"؛ وهو ما يحصل عليه مما يقطر من أباليج القند كما أشرنا من قبل، وبعض الأقباب كان لا يجمد عصيرها في الأباليج ليظل سائلا فيتخذ منه عسلا يعرف "بالموصل"، وهناك نوع من العصير المتخذ من أطراف الأقباب كان يصنع منه العسل الحر، أما العصير المتخذ من القطع التي تفصل من القصب عند تنظيفه بدار القصب فكان يصنع منها عسل يعرف "بعسل الخابية" وهو أردأ أنواع العسل¹.

يوضع العسل بعد استخراجه في جرار مخصصة لذلك ويحمل من أماكن إنتاجه وصناعاته إلى أسواق الفسطاط، حيث ورد في بردية ترجع إلى القرن 3هـ/9م في خطاب خاص بشحن سفينة من مدينة أدفو يذكر فيه وكيل تاجر العسل بأدفو في رسالة إلى تاجر العسل بالفسطاط: " فقد توجه إلى ما قبلك إبراهيم النوتي القصاص.... فانظر أعزك الله أن تأمر بما يحمله إلى مراكبه، 100 جرة و17 جرة من العسل"².

حملت الحكومة الفاطمية الفلاحين على أن يعصر قصب السكر في مطابخهم السلطانية ثم يصنع منه العسل والسكر³؛ وبالإضافة إلى صناعة العسل فإن قصب السكر كان يشكل عنصر أساسي في العديد من المنتجات الأخرى؛ مثل ثقل قصب السكر، ودبس السكر⁴، وإن كان قصب السكر لا يصنف من الأطعمة إلا أن الناس استخدموه للتسلية؛ من خلال مضغه ومص العصارة الحلوة منه، فهو رخيص في الثمن ولا يكاد ينقطع عن ديار مصر إلا خمسة أشهر في السنة⁵.

¹ طه أبو سديرة، الحرف والصناعات في مصر الإسلامية، المرجع السابق، ص 358. 359. العسل؛ يُطلق على ما يُتخذ من قصب السكر (ج) أعسال و (العسل الأسود) عسل قصب السكر وهُو القند. إبراهيم مصطفى وآخرون، المعجم الوسيط، المرجع السابق، 601/2.

² محمد عطية الصياد، الطوائف الحرفية ودورها في الحياة العامة في مصر في عصر الدولة الفاطمية، المرجع السابق، ص168.

³ بدر عبد الرحمن محمد، النشاط التجاري في مصر في العصر الفاطمي، المرجع السابق، ص25.

⁴ Directorate of sugarcane development, Sugarcane, op.cit, p 10.

⁵ رمضان محمد رمضان الأحمد، الحياة الاجتماعية في مصر في عصر الدولة الفاطمية، المرجع السابق، ص 199.

وعلى العموم فإن صناعة "عسل السكر" وجدت منذ زمن الصليبيين في بلاد الشام، أين كان الصليبيون يقومون باستخراج العسل من السكر؛ فعند صناعته لا تتبلور الكتلة كلها وإنما يبقى جزء من العصير يكون لزجا وسميكا أصفر اللون يسحب من المرجل بمغرفة ويملاً منها براميل ويعطى للتجار باسم العسل، أو المولاس *mellas, mellaci*¹.

والسكر لا يقوي فقط نكهات الطعام ويزيد من حدة لونه ولكن له أيضًا خصائص أخرى؛ على سبيل المثال يمكن استخدامها كمادة حافظة أو كركيزة للتخمير، وهو أيضًا مصدر للطاقة، وبالتالي فهو سلعة مفيدة للغاية²؛ فمن خلال تركيز محتوى السكر يمكننا الحفاظ على الفواكه المجففة، وهي تقنية الفلاحين خاصة في شرق بحر الروم³.

اقتترنت بقصب السكر صناعات أخرى مثل الحصر والمكانس، وفي حشو برادع الحمير والبغال⁴، كما يتم قطع الأطراف البيضاء أو الأطراف العلوية للسيقان عند الحصاد ويعمل منها علف للحيوانات⁵، وقد يكون العصي في السابق تم استخدامها لبناء المنازل والسياج، وكذا الرماية⁶؛ حيث يتخذ من القصب الغليظ أقواس يرمى بها على الطيور، في حين قصب القنا يعمل منه الرماح⁷.

وفي بلاد الشام كان يستفاد من عصيره في عمل المربيات والفواكه المحفوظة؛ وذلك منذ القرن 4هـ/10م؛ فكان الدبس مثلاً يشمل مادة محلية تتمثل في السكر⁸، ومع القرن

¹ بن مسعود مبروك، الصناعة في بيت المقدس خلال فترة الاحتلال الصليبي، المرجع السابق، ص 91. / هنادي السيد، مملكة بيت المقدس، ص 188. / يوشع براور، الاستيطان الصليبي في فلسطين، المرجع السابق، ص 434.

² Glyn James, *Sugarcane, op.cit*, p01.

³ Jean Meyer, *Histoire du sucre, op.cit*, p 12.13.14.

⁴ أنس أحمد ذياب الأحمد، التاريخ الاقتصادي للعصر الأيوبي، المرجع السابق، ص 153. / أبو دمة، الحياة الاقتصادية في بلاد الشام في العصر الأيوبي، المرجع السابق، ص 144.

⁵ Santens Patrice, *Les grandes cultures sahariennes, tome IX- La canne a sucre, op.cit*, p01.

⁶ OECD Working Group, *Sugar cane, op.cit*, p70.76

⁷ النابلسي، علم الملاحة في علم الفلاحة، المصدر السابق، ص 62.

⁸ صالح محمود وهبي، التطور الزراعي الصناعي في غوطة دمشق وأثره في الحياة الاقتصادية بين القرنين العاشر والثامن عشر، مجلة دراسات تاريخية، العدد 117. 118، 2012م، ص 229.

5هـ/11م خصصوا قصب خاص بذلك لتحضير أنواع مختلفة من المربيات¹؛ ومن أمثلة تلك المربيات " سفرجل مطبوخ بسكر"².

وقد أدرك الصليبيون أن هناك علاقة بين السكر والصحة لذا استخدموه كغذاء³؛ حيث أدخلوه في حفظ الفاكهة وصناعة المشروبات كذلك⁴؛ فكانت الشربات تخلط مع السكر في فصل الصيف، وبالقرفة في فصل الشتاء⁵.

ويعتبر المشمش اللوزي المجفف من أغنى المواد لطيبه ومنفعته الغذائية حيث يأخذه الشاميون معهم أثناء الترحال؛ وتكون طريقة عمله بنقعه في ماء فيه سكر وماء ورد ومسك ثم يجفف ويكون صالحا للاستهلاك فيما بعد⁶.

أستنتج بعد ما تم عرضه في هذا المبحث من معلومات تاريخية ومعطيات رقمية أن مادة السكر قد احتلت مكانة مهمة في أوساط المجتمع المصري والشامي حلى حد سواء؛ فمن خلال المصادر والمراجع التي تمكنت من الاطلاع عليها اتضح أن استخدام السكر قد تعدى ما هو متعارف عليه الآن، فبعد الاطلاع على أهم تلك الوثائق التاريخية أصبحت لدي نظرة مغايرة لما هو شائع عند العامة؛ كونه يدخل في صناعة الحلويات وبعض أنواع المأكولات؛ ليتعداها في حقيقة الأمر إلى استخدامات أخرى تشير إلى اهتمام شعوب تلك الأقاليم بهذه المادة ومحاولة إدراجها قدر المستطاع فيما يفيد حياتهم اليومية بشكل رئيسي.

فعلى غرار الاستخدام الطبي له، فإننا نلمس دخول السكر بشكل كبير في الحياة الاجتماعية، وحتى السياسية منها؛ أين استخدم كأعطيات للجند والأمراء، وهدية يتبادلها السلاطين فيما بينهم، وبالتالي فإن مادة السكر في تلك الفترة قد أصبحت مكون مهم جدا للعامة والخاصة دون استثناء، وشد انتباههم وزادت رغبتهم في استعماله بشكل مفرط

¹ مختصر كيمياء الأطعمة للكندي، اختصار الطبيب ابن جزلة، المصدر السابق، ص199.

Paulina Lewicka, Food and foodways of medieval cairenes, *op.cit*, p 461.

² سفرجل مطبوخ بسكر؛ ووصفته أن يؤخذ السكر ويعقد جلابا ويلقى عليه السفرجل مقطعا ويلقى على السكر ويترك على النار حتى يطبخ ويعقد ويصبح له قوام غليظ وينضج السفرجل. ابن العديم، مختصر الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب، المصدر السابق، ص510. 514.

³ محمد سامي أمطير، الحياة الاقتصادية في بيت المقدس في فترة الحروب الصليبية، المرجع السابق، ص105.

⁴ بن مسعود مبروك، الصناعة في بيت المقدس خلال فترة الاحتلال الصليبي، المرجع السابق، ص91.

⁵ نعمان قساطلي، الروضة الغناء في دمشق الفيحاء، المرجع السابق، ص137.

⁶ ابن العديم، مختصر الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب، المصدر السابق، ص 507.

لإرضاء رغبة ملحة تشتهيها النفس البشرية وتستمتع بها للذوق الحلو الذي تكتسبه هذه المادة، فالنفس تتوق لما هو حلو بشكل آلي، ما دفع بالناس في تلك الفترة للبحث عن طرق جديدة لإضفاء اللبنة الحلوة على جميع المكونات وفي مختلف المناسبات، ما يساعد على تنشيط الحركة الاقتصادية بصفة عامة، والنشاط الصناعي بصفة خاصة؛ فتلك الرغبات الملحة والاستخدامات المفرطة والكثيرة تدفع بأصحاب الصناعة إلى السعي لتزويد الأسواق بمادة السكر لتواكب حاجة المشتريين الضخمة خاصة في المناسبات المتعارف عليها، والتي زادت وتنوعت بالأخص خلال العصر الفاطمي.

في ختام هذا الفصل خرجت بمجموعة من النتائج كانت كالتالي:

- تطور تقنيات صناعة السكر سمح بإنتاج أنواع مختلفة من السكر النقي ذو الجودة العالية؛ الأمر الذي دفع إلى تنشيط الحركة الصناعية لكل من مصر وبلاد الشام بصفة خاصة والقطاع الاقتصادي بشكل عام؛ أين سعى الناس من وراءه إلى تحقيق أرباح طائلة نتيجة تزايد الطلب على تلك الأنواع من السكر.

- العوامل الاجتماعية والطبية كانت من أبرز وأكبر المحفزات على زيادة إنتاج هذه المادة والسعي وراء تطويرها؛ وذلك للاستخدام الضروري والمباشر في العديد من العناصر الطبية، ومن العناصر الأساسية في موائد السلاطين والملوك، ودخل في الأطعمة التي تستهلك كميات كبيرة من مادة السكر خاصة في المناسبات والاحتفالات؛ والتي يكون الطلب عليها من طرف الحكام وحتى عامة الشعب بشكل كبير جدا كالحلويات والمشروبات.

- زادت المعاصر والمطابخ بطريقة سريعة جدا وكثرت حتى أصبح لجميع الأمراء أو معظمهم من المقطعين ومن شابههم من رجال الدولة معاصر خاصة بهم، وبالإضافة إلى الأمراء ورجال الدولة فإن العديد من العائلات التي كانت معروفة في تلك الفترة قد امتلكت مطابخ ومعاصر للسكر والعسل.

- بدأت صناعة السكر تأخذ منحى آخر لفتت انتباه الدولة؛ حيث سعت بمختلف الطرق والوسائل للسيطرة على هذه الصناعة، وما ساعدها في ذلك هو ضعف مقدرة الفلاحين في كثير من الأحيان على تسيير تلك المطابخ والوقوف على إنتاج هذه المادة (معاصر ومطابخ عمومية).

- أظهرت البحوث مراحل تطور قوالب السكر خاصة بعد تدخل الدولة في صناعته؛ فمن أراد أن يستعملها (المعاصر/ المطابخ) فعليه أن يدفع مبلغا ماليا أو جزء من المحصول؛ يمكن أن اعتبرها سياسة وطريقة جديدة ممنهجة من أجل زيادة الربح من وراء هذا المحصول.

- أظهرت البحوث كذلك مراحل تنقل قوالب السكر؛ والتي انتقلت من المناطق الساحلية تحت الحكم الصليبي إلى مناطق داخلية أخرى، وتشير الآثار إلى تدخل أو الدور الذي لعبته الدولة في تهيئة الظروف المناسبة لصناعته.

- هناك العديد من المواقع والبقايا الأثرية التي توحى بوجود صناعة السكر في بلاد الشام ومصر.

- عملية صناعة قصب السكر عملية تتطلب جهدا كبيرا من طرف العمال المشرفين الذين يتتبعون مراحل إنتاج مادة السكر من القصب؛ الذي يعتمد على المعاصر والمطابخ بشكل أساسي، وعلى تحديث تقنيات ووسائل صناعته من أجل تطوير هذه المادة التي أصبحت في تلك الفترة من السلع المهمة في تنشيط الحركة الصناعية لمدن مصر والشام.

- الابتكار الرئيسي الذي قدمه الصليبيون هو تغيير الطريقة المستخدمة لسحق قصب السكر، فمع منتصف القرن 6هـ/12م بدأوا في استخدام مصدر طاقة أكبر لسحق قصب السكر، وهي الطاقة المائية في تلك المعاصر؛ حيث حلت الطواحين المائية محل المطاحن الجافة تدريجيا؛ وجعلت الوسائل الجديدة لسحق القصب من الممكن إنتاج كميات كبيرة من السكر في فترة زمنية قصيرة.

- العوامل الطبيعية والمجاعات والأوبئة كان لها التأثير المباشر على تضرر الاقتصاد بصفة عامة والنشاط الصناعي لقصب السكر بصفة خاصة.

- الدولة لم تسعى لتطوير هذه الصناعة بقدر ما كانت تعمل على فرض ضرائب كانت مجحفة في كثير من الأحيان على أصحاب المعاصر والمطابخ؛ الأمر الذي ساهم في تراجع نشاط هذه الصناعة وإغلاق الحرفيين والصناع لكثير من معاملهم الخاصة للتملص والتخلص من تلك المكوس، وهو ما نراه من العوامل التي ساهمت في تثبيط العملية الإنتاجية لمادة السكر بشكل أساسي وبشكل كبير.

- استخدام السكر تعدى ما هو متعارف عليه الآن؛ كونه يدخل في صناعة الحلويات وبعض أنواع المأكولات؛ ليتعداها في حقيقة الأمر إلى استخدامات أخرى تشير إلى اهتمام شعوب تلك الأقاليم بهذه المادة ومحاولة إدراجها قدر المستطاع فيما يفيد حياتهم اليومية بشكل رئيسي، فعلى غرار الاستخدام الطبي له، فإننا نلمس دخول السكر بشكل كبير في الحياة الاجتماعية، وحتى السياسية منها؛ أين استخدم كأعطيات للجند والأمراء، وهدية يتبادلها السلاطين فيما بينهم.

الفصل الثالث

توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل
التجاري الداخلي والخارجي في منطقة
مصر والشام

النشاط التجاري لمادة السكر هو أحد القطاعات الحيوية في اقتصاد بلاد الشام ومصر؛ حيث يُعتبر السكر من أكثر السلع الغذائية استهلاكًا وانتشارًا خلال الفترة الممتدة من القرن (4-7هـ/10-13م)، ويتميز هذا النشاط بأهمية استراتيجية نظرًا لدوره الأساسي في تلبية احتياجات الصناعات الغذائية وغيرها من الاستخدامات الأخرى للمستهلكين.

تأثر النشاط التجاري للسكر بعوامل متعددة (اقتصادية وسياسية وطبيعية)، وعلى الرغم من تلك المعوقات والتحديات فإنه ظل قطاعًا حيويًا وفر فرصًا استثمارية كبيرة نظرًا لأهميته في الحياة اليومية والصناعات المتنوعة؛ ونتيجة لذلك خصصت له الدولة أماكن لتخزينه وأسواق لبيعه؛ فكانت هذه الأخيرة تخضع لعوامل تتحكم في أسعاره في كثير من الأحيان.

وأدى ارتفاع الطلب على السكر إلى زيادة الاتصالات التجارية وتطوير طرق جديدة للتجارة البرية والبحري؛ وبالتالي يمكن القول بأن تجارة السكر كانت بمثابة جسر حضاري واقتصادي بين مختلف الأقاليم، وساعدت في نقل المعرفة والثقافات بين الشعوب، وساهم في تعزيز العلاقات الاقتصادية بين أوروبا والشرق الأوسط على الخصوص؛ حيث لعبت القوافل البرية والبحرية دورًا حيويًا في نقله من المراكز التجارية له في مصر وبلاد الشام نحو تلك المناطق.

المبحث 01: الأسواق المتخصصة (سوق السكرين والحلوانيين)

تعرف الأسواق على أنها حيز مكاني أو مجموعة من المحال التجارية أو الدكاكين والمنشآت¹، أين يلتقي التجار والحرفيون لعرض سلعهم للبيع والشراء، ومنها يحصل الناس على حاجاتهم²؛ وقد وُضعت له شروط من بينها عدم تلقي السلع خارج الأسواق³؛ وهو ما يحدد إطاره المكاني ويؤكد على مركزه الذي أشار إليه أو اتفق عليه أهل المنطقة في قريتهم أو مدينتهم.

¹ صفوان محمد تيسير، الحركة التجارية في بلاد الشام في العصر الأيوبي، رسالة مقدمة لنيل شهادة الماجستير في التاريخ، جامعة آل البيت، الأردن، 2019م، ص 17.

² سوسن بهجت يونس، الأسواق في المشرق الإسلامي من عهد الرسول محمد ﷺ إلى نهاية العصر البويهي، مجلة كلية العلوم الإسلامية، العدد 42، مجلد 1، بغداد، 2015م، ص 353.

³ إبراهيم بن المنذر النيسبوري، الإشراف على مذاهب العلماء، تحقيق: صغير أحمد الأنصاري أبو حماد، مكتبة مكة الثقافية، رأس الخيمة، الإمارات العربية المتحدة، ط 1، 2004م، 39/6.

لذلك مثلت الأسواق عنصرا مركزيا للمدن على مر التاريخ وسببا رئيسيا في نشأة الكثير منها مثلما أشار قدامة ابن جعفر¹؛ حيث يوضح ضرورة وجود تجمع سكاني وطبقات عديدة مختلفة من الصناعات والمهن ويستعين بعضهم ببعض لتكتمل حياة الناس. الأمر الذي يدفعني للقول بأن الأسواق تعد من أهم مقومات الاقتصاد في أي دولة؛ وذلك لدورها الفعال في تصريف مختلف السلع الزراعية والصناعية، كما أن لها دور في العرض والطلب على السلع محليا وخارجيا، بالإضافة إلى أنها تعطي صورة عن درجة التقدم الاقتصادي الذي وصلت إليه الدولة؛ لأنها تعكس في واقع الأمر النشاط التجاري والصناعي والزراعي.

لذلك نجد الخلفاء والسلاطين قد اهتموا به في فترات مبكرة جدا؛ أين سعوا إلى بناء الأسواق في المدن الجديدة وإعادة تنظيم وبناء الأسواق الموجودة من قبل؛ فكان لكل نوع من السلع الموجودة في المدن سوق خاص بها؛ أي أن كل سوق اختص بنوع معين واحد فقط من البضائع، فتعددت الأسواق وكثرت بكثرة المنتجات والسلع المختلفة²، وكان من بين تلك الأسواق ما يعرف بسوق "السكريين والحلوانيين"³.

وهنا لست بصدد التعمق في التعريف بالأسواق أو تنظيمها وغير ذلك من النشاطات القائمة داخلها؛ وإنما بغرض تسليط الضوء وعرض لأهم الأماكن التي كانت مخصصة لبيع مادة السكر أو الصناعات الغذائية التي يدخل في تركيبها بشكل أساسي داخل تلك الأسواق المنتشرة على طول مدن مصر وبلاد الشام، مبرزة بذلك أسعار الكميات المعروضة لهذه المادة داخل السوق، وأهمية هذه السلعة في تنشيط الحركة التجارية للبلدين داخليا وخارجيا، وذلك من خلال ما أُتيح لي من معلومات في المصادر والمراجع التي اطلعت عليها.

1/ سوق السكريين:

كان من أهم المتغيرات التي طرأت على أسواق مصر بصفة عامة والقاهرة بصفة خاصة هو تخصص الأسواق ببيع سلع محددة وذلك منذ العصر الفاطمي؛ مثل سوق

¹ قدامة بن جعفر بن قدامة بن زياد البغدادي أبو الفرج، الخراج وصناعة الكتابة، دار الرشيد، بغداد، ط1، د.ت، 1981م، ص 432.

² الشيزري، نهاية الرتبة في طلب الحسبة، المصدر السابق، ص 216.

Ismail Kalash, Selahaddin eyyubi doneminde iktisat, op.cit, p191.

³ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 86.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

الكعكيين (الصناعة الحلوى والكعك)، وسوق السكرين لبيع السكر¹؛ حيث اعتُبر هذا الأخير من الفواكه في تلك الفترة؛ ما يفسر إقامة التجار لسوق خاصة به، ففي كتاب خاص الخاص يذكر صاحبه² "أن قصب السكر كان فاكهة الملوك بعد الطعام"؛ الأمر الذي دفعني إلى توقع سبب تخصيص سوق لبيع هذه المادة، لأنه وكما أشرت سابقاً فإن قصور السلاطين والأمراء كانت تستهلك كميات كبيرة منه تصل إلى آلاف القناطير في اليوم الواحد، ولتلبية هذه الحاجة الملحة والكبيرة في نفس الوقت سارع التجار إلى إنشاء سوق خاصة لبيع السكر طمعا في إدخال أرباح طائلة من خلاله.

بُنيت بعد ذلك فنادق خاصة ببيع قصب السكر؛ حيث أشار ابن دقماق³ نقلا عن المقرئزي إلى وجود فندق خاص بذلك في قوله "هو الفندق الذي يباع به قصب السكر؛ وهو بالقرب من دار الرمان"، وكان بئعه يطلق عليه اسم "القصاب"⁴، وفي هذا السياق يمكن القول بأن "السكري" كان من أكثر المصطلحات المتعارف عليها والأكثر تداولاً؛ حيث يذكر "تسوجيتاكا ساتو"⁵ نقلا عن "جويتين" Goitein أن -السكري- من أكثر المهن شيوعاً، وهو من أسماء العائلات الموجودة في وثائق الجنيزة من بداية القرن 5 هجرة إلى نهاية القرن 7 هجري/11-13م.

بداية القرن 7 هـ/13م وحتى نهايته اعتبرت فترة ازدهار صناعة السكر المصرية، لتوفر هذه المادة داخل تلك الفنادق والأسواق⁶؛ حيث يشير ابن الأثير⁷ إلى وجود بائع داخل السوق اسمه "سكري" أو "القناد" نسبة لبيع القند أو السكر، كما يوجد إلى جانب السكرين بعض الحرفيين كانوا يبيعون بضائعهم بالجملة إلى التجار الكبار مثل الزيتون والصابون والسكر⁸.

¹ محمد عوض الشيخ الأمين، أسواق القاهرة منذ العصر الفاطمي حتى نهاية عصر المماليك، القاهرة، الهيئة المصرية العامة للكتاب، 2014م، ص33-38.

² الثعالبي، خاص الخاص، المصدر السابق، ص56.

³ الإنتصار لواسطة عقد الأمصار، المصدر السابق، 40/1. 40/4. 41.

⁴ سعيد مغاوري محمد، الألقاب وأسماء الحرف والوظائف في ضوء البرديات العربية، المرجع السابق، 701/2.

⁵ السكر في المجتمع الإسلامي الوسيط، المرجع السابق، ص111.

⁶ Paulina Lewicka, Food and foodways of medieval cairesnes, *op.cit*, p300.

⁷ اللباب في تهذيب الأنساب، دار صادر، بيروت، 1431هـ-2009م، 123/2. 56/3.

⁸ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص86.

تحولت بعد ذلك القاهرة إلى مدينة سكنية تحوي بين جوانبها الأسواق المتخصصة التي أصبحت من أعظم أسواق المعمورة؛ حيث انتقلت إليها عظمة أسواق الفسطاط التجارية¹؛ وهذه الأخيرة كانت أرخص سعرا بسبب موقعها الجغرافي القريب من النيل، فالمراكب تحمل إليها السلع التجارية في يسر وسهولة وبتكلفة أقل، إلا أن القاهرة غلب على أسواقها وتجاريتها الطابع الحضاري، كما قامت أيضا بدور المصدّر لبعض المنتجات الخاصة بها مثل السكر².

لا يمكن التطرق لذكر أسواق السكر دون التعرض لسعره داخلها؛ وهو ما سوف أحاول عرضه في هذا العنصر من خلال ما تمت الإشارة إليه من معطيات رقمية في المصادر والمراجع التي أتيت لي؛ لنرى ما إذا كان للسكر دور في تنشيط حركة البيع والشراء داخل السوق أم كانت أسعار السلع والبضائع في الأسواق تتغير بتغير الظروف والعوامل المختلفة. في عهد الحاكم بأمر الله بلغت الأسعار أقصاها أثناء انخفاض مياه النيل سنة 399هـ/1009م، وفيه بلغ 1 رطل من السكر 4 دراهم³، وفي بردية تعود للقرن 4هـ/10م توجد إشارة لتذكرة حساب لأبي حسن فيها قائمة بمشتريات متنوعة كان من بينها مادة السكر التي أشير إليها بنصف دانق؛ وهذا المكيال يقدر بسدس درهم في تلك الفترة⁴. أما في زمن الأيوبيين فقد كانت أسعار السكر ثابتة ورخيصة ماعدا في أوقات الأزمات، ففي مصر يباع السكر الرطل بدرهم ونصف⁵، وفي بعض المناطق بدرهمين؛ وذلك في الأيام العادية، أما في أوقات الأزمات مثل فيضان النيل كانت تزداد أسعار السلع⁶؛ حيث تشير إحدى الوثائق وتصور لنا عملية بيع وشراء بين السكرية سنة 562هـ/1142م، وكان نصها كالتالي:

¹) Ismail Kalash, Selahaddin eyyubi doneminde iktisat, op.cit, p191.

²) يحي كدواني أحمد، مراكز التجارة الرئيسية وشبكة الطرق في مصر (641م/1517م)، المرجع السابق، ص 106.

³) إبراهيم رزق الله أيوب، التاريخ الفاطمي الاجتماعي، الشركة العالمية للكتاب، ط1، لبنان، 1997م، ص 84.

⁴) أدولف جروهمان، أوراق البردي العربية، المرجع السابق، ص 169.

⁵) ابن فضل الله العمري، مسالك الأبصار في ممالك الأمصار، المصدر السابق، ص 422. / السيوطي، حسن المحاضرة في تاريخ مصر والقاهرة، المصدر السابق، 333/2.

⁶) محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 88. 89.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

"هناك بيان على فراش الموت، أصدره السكري الذي مرض فجأة، وفيه يسجل استلامه للسكر بمبلغ 6 دنانير من أحد السكارية الذي يلقب "الكبير"، وفي مقابل ذلك دفع الثلث نقداً، ويشير أيضاً إلى سكري آخر حصل على سكر منه بقيمة 3 دنانير، وهو نفسه باع كميات صغيرة جداً"¹.

عند قراءتي للوثيقة يمكن أن أستنتج بأن هؤلاء التجار كانوا عبارة عن باعة صغار قد تخصصوا في بيع وشراء كميات صغيرة من السكر تصل لقيمة 3 إلى 5 دنانير فقط، أي أنهم باعة في السوق وليسوا تجار كبار يصدرونه إلى خارج حدود الدولة بكميات كبيرة.

لم يستقر سعر السكر بشكل مستمر وعلى فترات طويلة ذلك نتيجة عوامل مختلفة تؤثر على مردودية إنتاجه، حيث ارتفع سعر رطل السكر النقي سنة 622هـ/1225م حتى وصل إلى 3 دراهم وربع²، وقد كان سابقا يباع السكر قنطار ب 170 درهماً، فلما حدثت الأزمات ارتفعت أسعار السكر لخراب الدوايب التي كانت بالوجه القبلي وخراب مطابخ السكر التي كانت بمدينة مصر، فقل معها عمل الحلوى المصنوعة من السكر³.

الجدير بالذكر أن الأسعار المرتفعة لمادة السكر خلال الأزمات والأوبئة يعود إلى بعض الاعتقادات السائدة آنذاك؛ والتي تقول بشفاء الناس منها عند تناوله أو إدخاله في صناعة بعض المشروبات الاستشفائية، ويسرد لنا ابن الأثير⁴ في ذلك قصة عند حدوث الأمراض واشتداد الوباء، أن بعض النسوة قالت:

"هَذِهِ الْأَمْرَاضُ بَارِدَةٌ، وَالسُّكَّرُ الْأَسْمَرُ حَارٌّ فَيَنْفَعُ مِنْهَا، وَالْأَبْلُوجُ بَارِدٌ يُقَوِّيْهَا، وَتَتَبَعُهُنَّ الْأَطِبَّاءُ اسْتِمَالَةً لِقُلُوبِهِنَّ وَلِجَهْلِهِمْ، فَغَلَا الْأَسْمَرُ بِهَذَا السَّبَبِ، وَهَذَا مِنَ الْجَهْلِ الْمُفْرِطِ؛ فَأَصْبَحَ السُّكَّرُ الْأَسْمَرُ كُلُّ رَطْلٍ بِـ 3 دَرَاهِمٍ وَنِصْفٍ بَعْدَ أَنْ كَانَ بِدَرَاهِمٍ وَرَبْعٍ، وَالسُّكَّرُ الْأَبْلُوجُ كُلُّ رَطْلٍ بِـ 3 دَرَاهِمٍ وَرَبْعٍ بَعْدَ أَنْ كَانَ السُّكَّرُ الْأَبْلُوجُ الْمَصْرِيُّ النَّقِيَّ كُلُّ رَطْلٍ بِدَرَاهِمِينَ⁵.

وقد صادف أن وقع بين يدي نص مفاده أن قافلة سارت من حوران نحو بغداد وذلك سنة 650هـ/1252م فاعترض طريقها المغول وأخذوا منها أموالاً كبيرة من جملتها 600 حملاً سكر من عمل مصر؛ وكانت قيمة 600 حمل من السكر تبلغ ما تعادل 150 ألف كيلو غرام؛ وفي ذلك الوقت أي مع منتصف القرن 7هـ/13م بيع الكيلو غرام الواحد من

¹ تسوجيتاكا ساتو، السكر في المجتمع الاسلامي الوسيط، المرجع السابق، ص 112.

² ابن الأثير، الكامل في التاريخ، المصدر السابق، 10/ 406.

³ المقريزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 2/ 592. 3/ 181.

⁴ الكامل في التاريخ، المصدر السابق، 10/ 406.

⁵ المصدر نفسه، 10/ 406.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

السكر من الدرجة الممتازة بحوالي 0.4 (ربع) دينار؛ واستنادا على هذه المعلومات تقدر قيمة السكر الذي تم الاستيلاء عليه بحوالي 60 ألف دينار¹؛ وهي كمية ضخمة جدا تظهر القيمة المالية الكبيرة لمادة السكر والتي كان لها دور كبير في تنشيط الحركة التجارية لمصر في تلك الفترة.

أما فيما يخص بلاد الشام؛ فهي الأخرى قد سيطر التخصص على أسواقها وذلك منذ العصر الأموي؛ أين اشتملت تلك الأسواق على كل حاجات المجتمع، وتعددت فيها بشكل كبير، فوجد لكل سلعة سوق حسب المادة التي تباع فيها².

ازدهرت وتوسعت أسواق بلاد الشام خلال العصر الفاطمي وازدادت تنظيما وتخصصا مع العصر الأيوبي؛ أين كانت الأسواق زاخرة بمختلف السلع والبضائع ولعبت دورا مهما في تنشيط التجارة الداخلية والخارجية، وقد بنيت بشكل يسهل فيها العمل في النهار والحماية في الليل، وبرزت أسواق جديدة للملابس والأطعمة وغير ذلك³؛ فأسواق دمشق على سبيل المثال كانت خلال العصر الأيوبي مخصصة ومنظمة بشكل دقيق جدا وحافلة بكافة أنواع السلع والبضائع⁴؛ وهو ما اشتهرت به أسواق مدينة طرابلس الشام كذلك في فترة التواجد الصليبي؛ حيث كانت تباع المنتجات الغذائية المحلية المعروفة في سوق خاصة، فكان من بينها قصب السكر⁵.

لكن ما واجهته عند البحث عن القيمة الشرائية لمادة السكر؛ هو صعوبة معرفة جميع أسعاره في الأسواق الشامية؛ إلا أنني ومن خلال بعض المعطيات الرقمية المتناثرة في بطون أمهات الكتب أمكنني تقديم نظرة عامة حول طبيعة ثمن هذه المادة داخل أسواق المدن الشامية، ففي القرن 4هـ/10م أشار المقدسي⁶ أن الرطل كان يباع بدرهم؛ وهو بذلك يكون أقل سعرا منه في مصر، ويؤكد القلقشندي⁷ ما أورده المقدسي حين أشار إلى أن السكر في

¹ المقرئزي، السلوك لمعرفة دول الملوك، المصدر السابق، 1/ 477. / تسوجيتاكا ساتو، السكر في المجتمع الإسلامي الوسيط، المرجع السابق، ص 94.

² باسم عبد الرحمان محمد القرالة، حركة التجارة في بلاد الشام في العصر الأموي، المرجع السابق، ص 135.

³ أمين أبو دعة، الحياة الاقتصادية في بلاد الشام في العصر الأيوبي، المرجع السابق، ص 189.

⁴ Ismail Kalash, Selahaddin eyyubi doneminde iktisat, op.cit, p191.

⁵ حاتم الطحاوي، صفحات من النشاط الاقتصادي، المرجع السابق، ص 114.

⁶ أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، المصدر السابق، ص 173.

⁷ صبح الأعشى في كتابة الإنشاء، المصدر السابق، 4/ 188.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

دمشق أقل من سعره في مصر في الأيام العادية وذلك كله عند اعتدال الأسعار، أما حالة الغلاء فيختلف الحال بحسبه.

يمكن أن أقدم تفسيراً لسبب القول بارتفاع سعر السكر وغلائه في بلاد الشام عن نظيره في مصر؛ وهو اختلاف الأوضاع في بلاد الشام من ظروف وعوامل طبيعية وأخرى سياسية تساهم في إنتاج كميات قليلة من قصب السكر، أو تؤدي إلى ندرته فيرتفع سعره؛ وهذا الارتفاع يكون بشكل أكبر بكثير من سعره في مصر أيام نقص النيل أو في فترات الأوبئة، وتلك الإشارات الواردة في المصادر يمكن أن تكون في وقت غلاء الأسعار، أو في السنوات التي شهدت تراجع في إنتاج قصب السكر، وليست في وقت الرخاء أو زيادة في إنتاجه.

فقد بلغت رسوم دار القند: 3108 دنانير في عهد السلطان الناصر صلاح الدين بن أيوب (532-589هـ/1138-1193م)، ونصف الرطل من مطابخ السكر: 135 ديناراً¹، ويمكن أن يصل سعر الرطل لحوالي 63 ديناراً (في "عكا") إذا ما قسنا على الرواية التي أوردها تسوجيتاكا ساتو² فيما يتعلق بالسكر خلال حكم صلاح الدين الأيوبي؛ حيث أنه في عام 588هـ/1192م اشتكى تاجر يهودي جاء من الاسكندرية نحو ميناء عكا بنهب الحراس لبضاعته التي قدرت بـ 20 حملاً من السكر، وعندما بلغ ذلك صلاح الدين أمر الموظفين بتعويض التاجر عن سعر السكر؛ حيث كان يقدر وزن الحمل الواحد بحوالي 250 كيلو غرام، وبالتالي يساوي 20 حمل من السكر حوالي 5000 كيلو غرام والتي تقدر بحوالي 1153 دينار، وفي تلك الفترة بلغ ثمن الكيلو الواحد من السكر 127 دينار، أي أن الرطل يصل إلى نحو 63 ديناراً؛ وهو سعر باهض جداً مقارنة بسعره في مصر؛ التي وصلت إلى ربع دينار في الأيام العادية.

بقي سعر السكر أعلى في بلاد الشام عن نظيره في مصر حتى القرن 7هـ/13م³؛ فقد بيع الرطل من السكر في بلاد الشام في الأيام العادية 30 درهماً وأقل⁴؛ وعلى العموم فإن

¹ المقرئزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 195/1. 196.

² السكر في المجتمع الإسلامي الوسيط، المرجع السابق، ص 92.

³ فيصل عبد الله بني حمد، العوامل المؤثرة في تنذبذ أسعار المواد الغذائية في بلاد الشام في العصرين المملوكي الأول والثاني، المرجع السابق، ص 289.

⁴ نافذ محمد عبد ربه الشوامرة، الكوارث الطبيعية وآثارها في بلاد الشام في العصر المملوكي (648هـ-922هـ/1250م-1517م)، المرجع السابق، ص 73.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

زيادة أسعار السكر تخضع لعملية العرض والطلب؛ فعلى إثر اشتداد حدة الطاعون ببلاد الشام، نصح الأطباء المرضى بضرورة تناول السكر المطحون والمخلوط بمسحوق الرمان الحامض للتخفيف من حدة آلامه، فتسارع الناس إلى تناوله بكميات كبيرة، مما أثر على توفره في الأسواق والحوانيت وارتفعت أسعاره بشكل كبير جدا فبيع الرطل منه بـ 100 درهم، بعد أن كان يباع بعشرين وثلاثين¹، وفي سنة 659هـ/1261م غلت الأسعار بحلب وقلت المواد الغذائية فبيع رطل السكر بـ 50 درهما²؛ أي أنه نزل إلى النصف في أوقات الأوبئة والطواعين.

من خلال الأسعار التي تم عرضها، ألاحظ أن فارق الاختلاف كبير جدا في أسعار السكر بين مصر وبلاد الشام؛ خاصة في فترات الجفاف أو الأوبئة والمجاعات، ففي حين بيع الرطل من السكر بـ 03 دراهم في مصر وقت الوباء أو نقص النيل، قُدر سعر هذا الأخير في بلاد الشام بـ 50 درهم؛ وهذا فارق شاسع وكبير جدا، ويمكن أن أقدم له بعض التفسيرات التي رأيتها منطقية لهذا الفارق الكبير:

يمكن أن يكون هناك اختلاف في نسبة ندرة الإنتاج داخل البلدين؛ فحدة الندرة تدفع بالتجار إلى استغلال ذلك ورفع الأسعار أضعافا مضاعفة كما يبدو من أسعار الرطل في بلاد الشام، أو بمعنى أوضح؛ درجة القلة أو الندرة في إنتاج مادة السكر هي التي تحدد السعر، فكلما اشتدت حدة الندرة كلما زاد السعر، وعلى ما يبدو فإن مصر لم تكن بذلك المستوى من النقص في إنتاج محصول القصب، وكان في أشد الحالات التي عاشتها مصر يكون متوفرا بنسب معقولة لذلك نجد الزيادة منطقية مقارنة بما هو معروض في المدن الشامية.

الاحتكار؛ له دور كبير جدا في ارتفاع الأسعار، فعند اشتداد الأزمات وبداية نقص السلع يسارع التجار وفي بعض الأحيان الدولة إلى احتكار السلعة التي يقبل عليها المشترون بشكل كبير، وينتظرون ندرتها داخل الأسواق ليتحكموا فيما بعد في السعر الذي يناسبهم، وهو ما أشرنا إليه في الفصول السابقة، وهو من المسببات الرئيسية في عرقلة نشاط إنتاج هذه المادة.

¹ نافذ محمد عبد ربه الشوامرة، الكوارث الطبيعية وآثارها في بلاد الشام في العصر المملوكي (648هـ-922هـ/1250م-1517م)، المرجع السابق، ص73.

² ابن دُقمق، نزهة الأنام في تاريخ الإسلام، المصدر السابق، ص 273.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

استيراد السلعة من الخارج وقت المجاعات والأوبئة؛ يمثل هذا سببا في زيادة الأسعار بشكل كبير وذلك لاحتساب التجار لمشقة وعناء الاستيراد واستغلالا للظروف التي تمر بها البلاد، خاصة إذا ما علم البائع أن السلعة قد ازداد عليها الطلب بشكل متزايد، مثلما اشرنا عند الحديث عن استخدام السكر كعلاج في فترة الأوبئة، فيقوم البائع برفع السعر بشكل كبير جدا، خاصة إذا ما علم أن المشتري يدفع أي مبلغ مقابل اقتناء السلعة؛ لكن هذا يقاس على المجتمع المصري، وعلى العكس من ذلك فإن بلاد الشام قد شهدت تراجع في سعره أثناء الوباء؛ ويمكن أن أرجع ذلك إلى اهتمامات الناس وشرائهم للمواد الغذائية الضرورية فقط؛ فيحدث كساد ووفرة للسكر داخل السوق ما يحتم على البائع إنقاص السعر طمعا في تصريفه.

تطور وازدهار الدولة، أو درجة الدعم الذي تقدمه الدولة خلال الأزمات؛ يمكن أن يفسر الفرق الكبير في الأسعار بين البلدين بمدى وضع الدولة يدها على السلعة، والسعي إلى توفيرها داخل السوق في تلك الفترات، وتحكمها في التجارة الداخلية، وسيطرتها على نشاط الأسواق ومراقبة أسعار السلع.

على أي حال فسعر السكر داخل السوق يعكس مدى تقدم النشاط التجاري من تدهوره، ومدى المستوى المعيشي والاقتصادي للرعية والدولة على حد سواء؛ خاصة في فترات الأزمات التي تمر بها البلاد، كما يعكس حركة أكبر من كون السوق علاقة بين البائع والمشتري، فالممارسات التي يقوم بها التجار من زيادة في الأسعار بشكل غير مرخص، وسعي البائعين إلى توفير السلعة داخل السوق في بعض الأحيان واحتكارها في أحيان أخرى يرسم صورة عن القيمة الغذائية الكبيرة لمادة السكر بين السلع التجارية الأخرى، وتميزه عن باقي المواد الغذائية خاصة في الأزمات لضرورة حاجية يغطيها فقط منتوج السكر في كثير من الأحيان.

لهذا كان لازدهار التجارة في مصر سبب في أطماع كثيرة سواء من الداخل والمتمثل في طمع السلاطين واحتكارهم لبعض السلع منها السكر، أو من الخارج والمتمثل في الصراعات التي شهدتها مدن الشام مع الغرب في محاولة للاستيلاء على خيرات الشرق بصفة عامة، ومراكز إنتاج السكر بصفة خاصة¹.

¹ (محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 88).

هناك نقطة مهمة يجب الإشارة إليها؛ وهي وقوع الغش في سوق السكرين أو تلاعب تجار السكر وتحيلهم؛ وقد انكر ابن الحاج¹ على الصنّاع والباعة ما يقومون به من تصرفات مخالفة للقانون والشرعية الإسلامية من تحايل لبيع سلعهم، فأورد في ذلك بعض الطرق وحالات الغش التي يقوم بها التجار، ومن أمثلة ذلك:

"بعض الأحيان يشتكي المشتري من أن ظاهر قمع السكر أبيض، وعند كسره وجد باطنه أحمر، لأن التاجر يقلّب ظاهره فإن تسلّخ عندهم من القمع جزء أو شيء قبل بيعه أصلحوه، فمن رآه يظن أنه صحيح، فإذا بقي قليلا كانوا يخافون عليه خاصة عند ركوب البحر وطول السفر". "وَأَمَّا الْقَطَّارَةُ الطَّيِّبَةُ فَقَلَّ أَنْ يَخْرِجُوهَا عَلَى وَجْهٍ بَلْ يَخْلُطُونَ فِي كُلِّ مَطَرٍ مِنْهَا عِنْدَ بَيْعِهِ شَيْئًا مِنْ مَصْلِ الْعُيُونِ ثُمَّ يَحْرُكُونَ الْمَطَرَ حَتَّى يَدْخُلَ بَعْضُهُ فِي بَعْضٍ، فَتَعْلُو فَوْقَ الْمَطَرِ رَغْوَةً صَفْرَاءَ بَعْدَ أَنْ كَانَتْ الْقَطَّارَةُ سُودَاءَ، فَيَحْسُنُ لَوْنُهَا فَيَظُنُّ الْمَشْتَرِي أَنَّ ذَلِكَ مِنْ صَفَاءٍ قَدْ دَهَا وَأَنَّهَا قَطَّارَةٌ طَيِّبَةٌ"².

"وأما قَطْرُ النَّبَاتِ فَإِنَّ الطَّرِي مِنْهُ هُوَ الْمَرْغُوبُ فِيهِ عَلَى عَكْسِ الْقَدِيمِ؛ فَيَأْتِي الْمَشْتَرِي فَيَجِدُهُ فِي قَدْرِهِ فَيَرْغَبُ فِي شِرَائِهِ فَإِذَا أَخَذَهُ مِنْهُمْ عَوَضُوهُ عَنْهُ بِالْقَدِيمِ حَتَّى يَأْتِيَ الْمَشْتَرِي الْآخَرَ فَيَجِدُهُ فِي الْقَدْرِ فَيَرْغَبُ فِيهِ فَيَشْتَرِيهِ مِنْهُمْ عَلَى أَنَّهُ طَرِي وَهُوَ قَدِيمٌ، وَهَذَا غَشٌّ وَتَدْلِيسٌ عَلَى الْمُسْلِمِينَ"³. "وأما السكر فإنه إذا كان ظاهر أسفل القمع أحمر يأخذ بعضهم شيئا من السكر الأبيض فَيُخَلِّطُ بِهِ ظَاهِرَ السَّكْرِ الْأَحْمَرَ بِصَنْعَةٍ لَهُمْ فِيهِ فَيَرْجِعُ كَأَنَّهُ أَبْيَضٌ فَيَظُنُّ الْمَشْتَرِي أَنَّ بَاطِنَهُ مِثْلَ ظَاهِرِهِ"⁴.

2/سوق الحلوانيين: اكتسب اسمه من الحلوى، ونجده في بعض الأحيان باسم "سوق الكعكيين"؛ وهو معد لبيع ما يتخذ من السكر حلوى، وكان من أبهج الأسواق لما يشاهد في تلك الحوانيت من أصناف وأشكال؛ أين يوجد في هذا السوق الكثير من الحلوى المصنعة التي تسمى "المجمعة"⁵.

¹ المدخل، المصدر السابق، 152/4.

² المصدر نفسه، 151/4. 152.

³ المصدر نفسه، 152/4.

⁴ المصدر نفسه، 153/4.

⁵ سامي العبيد محمد أحمد، الحياة الاجتماعية والثقافية في الدولة الفاطمية في المغرب ومصر، المرجع السابق، ص 87. / ينظر: ابن جبير، الرحلة، المصدر السابق، ص 98. / المقريزي، الخطط والآثار، 99/2. 181/3.

وقد أُطلق اسم "سكّري" كذلك على من يعقد السكر ويعمل به أنواعا من الحلويات، وغزل البنات، وغير ذلك مما يجلب الشهية، وصاحب هذه الصنعة يتعامل مع التجار والطارين الأغنياء؛ حيث يبيع لهم السكر بسعر معلوم؛ وذلك حسب النوع المطلوب من السكر¹.

كان أكبر تجمع للأسواق في مصر بالفسطاط حول جامع عمرو بن العاص، وأطلقوا على هذا التجمع "السوق الكبير"، ويبدو أن هذا السوق له أبواب تحمل أسماء الأسواق التي تفتح عليها؛ فكان من بين تلك الأبواب "باب الحلوانيين" لمقابلته لحوانيت الحلوانيين²؛ الذي تجلب إليه الحلويات المعمولة في الصعيد لتباع فيه³، وعلى مقربة من باب زويلة أيضا كان يقع سوق الحلويين الذي اختص بصنع الحلوى الملونة، والدمى المصنوعة من السكر⁴.

يبدو أن الحلوى المفضلة لدى الفاطميين قد استمر الاستمتاع بها في المدن طوال العصور الوسطى، مثل ما يتعلق الأمر بالحلوى "القاهرة" التي كانت على شكل حلقات، وهو عجينة الفستق الحلبي المطحون مع السكر⁵، وكما هو الحال بالنسبة لسكر النبات؛ التي كانت عبارة عن حلوى سكر متبلورة، أو شبه مصاصات "نمت" من السكر المطبوخ بماء الورد أو ماء البنفسج أو "من مغلي السكر كثيف القوام ولا يحتوي على أي شراب، كانت جودته عالية بما يكفي لجعل أخصائي التغذية في القرن 4هـ/10م يسمونه "من أجود أنواع السكر وواحد من أفضل وأقوى أنواع السكر"⁶.

اتسع النفوذ التجاري لهذه الفئة أكثر في الفسطاط مع القرن 7هـ/13م؛ أين أصبح يرد إلى أسواقها تجار الشام بسلعهم وتجار المغرب العربي، إلى جانب ما تحمله لها مراكب

¹ محمد سعيد القاسمي، جمال الدين القاسمي، قاموس الصناعات الشامية، المرجع السابق، ص184.

² عبد المنعم عبد الحميد سلطان، الحركة التجارية ونظام الأسواق في مصر الفاطمية، (358هـ-567هـ/969-1171م) ، دار الكتب والوثائق القومية، ط1، 2012م، ص30. للتفصيل حول تلك الأبواب أنظر: ابن دقماق، الانتصار لواسطة عقد الأمصار، المصدر السابق، 4/60. / المقرئ، الخطط والآثار، المصدر السابق، 1/104.

³ رمضان محمد رمضان الأحمد، الحياة الاجتماعية في مصر في عصر الدولة الفاطمية، المرجع السابق، ص209.

⁴ محمد عوض الله، أسواق القاهرة منذ العصر الفاطمي، المرجع السابق، ص41.

⁵ Paulina Lewicka, Food and foodways of medieval cairenes, *op.cit*, p309.

⁶ *ibid*, p303.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

العراق وبلاد الروم¹، فكانت تستغل ذلك لبيع منتجاتها الغذائية بما فيها الحلويات والسكر؛ فقد بيع في سوق الحلويين السكر، وكان ينادى عليه كل قنطار ب170 درهما².

أما بالنسبة لبلاد الشام فلم تتوفر لدي المعلومات الكافية التي تعطي صورة عن واقع أو حالة الأسواق الخاصة ببيع الحلوى داخلها ماعدا بعض الإشارات التي يُفهم من خلالها وجود حوانيت قد اختصت ببيع أنواع من الحلويات فيها.

وعلى العموم، يبدو أن سوق الحلويين كان منتعشا نظرا لكثرة المواسم والاحتفالات التي كان يقيمها الفاطميون، والتي كانت تتطلب كميات كبيرة من الحلوى التي يصنع بعضها من العسل والبعض الآخر من السكر³، فقد كان هذا السوق يحوي في العصر الفاطمي في المواسم والأعياد أصناف الحلوى المختلفة والتي تأخذ أشكالا عديدة ومتنوعة مثل الخيول والضباع والقطط⁴، وكان يشتري منها الناس لعائلاتهم في هذه المناسبات فلا يبقى فقير إلا وابتناع منها لأهله، فتمتلئ أسواق مصر والقاهرة وأريافها من هذا الصنف⁵.

مع الوقت اهتم عامة الشعب أيضا بهذه الصناعة، إذ أخذت العادات والتقاليد الفاطمية تسري في صفوفه هو الآخر، فجاء ذكر نفقات السكر في قوائم بأحد المنازل في أوراق البردي العربية⁶؛ وهذا يدل على استهلاكهم الكبير لمادة السكر خاصة في المناسبات ما يشير إلى استخدامه في صناعة الحلويات.

يبدو أن تلك الأسواق قد تميزت بالنشاط والحركة بشكل كبير خاصة في بعض المناسبات والأعياد؛ وهو ما وصفه المؤرخون، وأشارت إليه الوثائق التاريخية بالإجماع

¹ يحي كدواني أحمد، مراكز التجارة الرئيسية وشبكة الطرق في مصر (641م/1517م)، حولية كلية الآداب، جامعة بني سويف، مج8، ج1، 2019م، ص105.

² المقرئزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 99/2. / محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 87.

³ محمد عوض الله، أسواق القاهرة منذ العصر الفاطمي حتى عصر المماليك، المرجع السابق، ص 40.

⁴ المقرئزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 181/3. / سامي العبيد محمد أحمد، الحياة الاجتماعية والثقافية في الدولة الفاطمية في المغرب ومصر، المرجع السابق، ص 87.

⁵ المقرئزي، الخطط والآثار، المصدر نفسه، 156/3. 161. 162. / محمد عطية، الطوائف الحرفية ودورها في الحياة العامة في مصر في عصر الدولة الفاطمية، المرجع السابق، ص 327.

⁶ جروهمان، أوراق البردي العربية، المرجع السابق، 169/6. / محمد عطية، الطوائف الحرفية ودورها في الحياة العامة في مصر في عصر الدولة الفاطمية، المرجع السابق، ص 164.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

تقريباً، لما عرف به العصر الفاطمي من كثرة الاحتقالات والغلو في مد الأسمطة وكثرة الأطعمة مع تنوعها، الأمر الذي يجعل من ذلك أمراً معقولاً ومقبولاً لا يمكن إنكاره.

ففي شهر رجب يصبح منظر هذا السوق بهيجا لما يصنع فيه من السكر أمثال خيول وسباع وقصور تعلق على أبواب الحوانيت، وتختلف باختلاف الأوزان والأشكال ليصل حجم الواحد منها في بعض الأحيان إلى عشرة أرتال، وتمتلى الأسواق من هذا الصنف¹، وكان سوق الكعكيين يزدهر على الخصوص في عيدي الفطر والأضحى، وكان أهل الحرف والمعاش يقفون في هذا السوق بمختلف أنواع الأطعمة، وقد تواجد به بعض الطهاة اللذين يصنعون الكعك ويطلق عليهم " الكعكيون"²؛ والكعك خبز يعمل من الدقيق والسكر والسمن، ويسوى مستديراً.

يُذكر أن هذا النوع من الكعك كان يباع في الدكاكين؛ التي باتت مخصصة لبيع سلعة محددة، فمن ذلك دكانان اختصا ببيع الحلويات التي اشتهرت بها نابلس³؛ التي عرفت باسم العلاليق (لأنها تعلق بخيوط على أبواب الحوانيت)؛ أين كان وزن كل منها يتراوح ما بين ربع رطل وعشرة أرتال يشتريها الناس لأطفالهم⁴.

وعلى إثر زيادة الطلب على تلك الأصناف من الحلويات زاد تقفن الصناع في تصنيفها؛ فكان عيد الفطر من أكثر المناسبات التي يستعد له الحلواني؛ أين يصنعون تماثيل من الحلوى على هيئة بشر وفواكه وحيوانات مختلفة⁵، وعلى شكل قصور ومحاريب كبيرة الحجم ومنقوشة، كلها من السكر الأبيض⁶.

¹ المقريزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 100/2. / صبحي عبد المنعم، تاريخ مصر السياسي والحضاري من الفتح الاسلامي حتى عهد الأيوبيين، المرجع السابق، ص 213.

² محمد غنيم محمد عطية الصياد، الطوائف الحرفية ودورها في الحياة العامة في مصر الاسلامية في عصر الدولة الفاطمية، المرجع السابق، ص 81. / ابراهيم مذكور، المعجم الوجيز، مجمع اللغة العربية، دار التحرير، مطابع شركة الاعلانات الشرقية، مصر، 1989م، ص 536.

³ مروان عبد القادر بكير، المدينة الفلسطينية في عهد المماليك، المرجع السابق، ص 58.

⁴ مروان عاطف الضلاعين، السلع التجارية في الأسواق المصرية في دولة المماليك البحرية، المرجع السابق، ص 59. للإستزادة أكثر عن تلك الحلويات في السوق انظر: ابن جبير، الرحلة، المصدر السابق، ص 98. / المقريزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 100/2. / ابن إياس، بدائع الزهور في وقائع الدهور، المصدر السابق، 369/1.

⁵ ابن جبير، الرحلة، المصدر السابق، ص 98.

⁶ السبكي، طبقات الشافعية الكبرى، المصدر السابق، 53/3.

هذه الصفات والأشكال من الحلويات التي تستدعي السكر تنكر تعرضه للتدهور طيلة الفترة محل الدراسة، كما وتؤكد السجلات على طلب الحلويات، أو كتب الطبخ التي أشرنا إليها سابقا إلى وصف جميع أنواع المآدب الغذائية أو الأطعمة الفاطمية والأيوبية التي تحتاج لتحضيرها استخدام آلاف القناطير من السكر¹، فيذكر أنه كان يعمل بدار الفطرة 100 صانع من الحلوانيين و100 فراش برسم تفرقة الحلوى على أصحاب الرسوم²، مما استدعى الدولة إلى فرض مكوس على هذا السوق والتي قدرت ب 50 دينارا³؛ وهذا إن دلّ فإنما يدل على القيمة الغذائية الكبيرة لمادة السكر وعدم قدرة الناس في تلك الفترة عن الاستغناء عنه حتى في أشد الفترات تازما، ودفع بالدولة إلى استغلال ذلك من أجل زيادة أرباح الخزينة.

لا يقوم نشاط هذا النوع من الأسواق إلا بوجود المحتسب الذي يسعى إلى الوقوف على سلامة المشتريين، والمحافظة على الصحة العامة، وذلك بمساعدة من النواب الذين يطوفون على أرباب الحرف، ويشرفون على المأكولات المعروضة للبيع كالحلوى والأشربة⁴. فقد باشر المحتسب صناعات كثيرة تعلقت بالسكر وعسل القصب، وكانت لكل صناعة أو حرفة حسبة خاصة بها؛ فحسبة الطباخين باشرها المحتسب وعاقب كل من غش فيها، فمن أساليب الغش أنهم يصنعون حلاوة بدون عسل أو سكر، أما الحلويين فقد باشرهم المحتسب وراقب عليهم ما يقومون به من غش مثل مزج عسل القصب بالدبس، وغش الناطف (وهو نوع من الحلوى يصنع من العسل والسكر)، كما يغشون الزلابية بوضع القند المحلول، بالإضافة إلى أنهم يصنعون بالعسل نوع من الحلوى يسمى "البسندود" ويبيعونه على أنه من السكر⁵.

يعتمد المحتسب في كشف غش الحلوى على العريف الخبير في ذلك؛ فأنواعها كثيرة وأجناسها مختلفة، ولا يمكن ضبطها ولا قياس مكوناتها على قدر أنواعها، ويأمرهم العريف بإتمام نضج الحلوى، وعدم إخراجها نيئة ولا محترقة، وألا تبرح المذبة يد البائع حتى يتمكن

¹) Paulina Lewicka, Food and foodways of medieval cairenes, *op.cit*,p309.

²) طه أبو سديرة، الحرف والصناعات في مصر الإسلامية، المرجع السابق، ص 360.

³) المقرئزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 1/104.

⁴) المصدر نفسه، 1/463. / محمد عوض، أسواق القاهرة منذ العصر الفاطمي، المرجع السابق، ص110.

⁵) الشيزري، نهاية الرتبة في طلب الحسبة، المصدر السابق، ص311. 312.

من طرد الذباب¹؛ كل ذلك يوضح لنا الأهمية الكبيرة التي أولتها الدولة لهذه الصناعة، ومدى قيمتها الغذائية عند أهل مصر وبلاد الشام حتى بات السوق يعين له محتسب خاص يقوم بالإشراف على مراحل صناعة الحلويات والمحافظة على نظافتها وجودتها حتى تصل للمستهلك في أبهى صورة وطعم.

من خلال ما تم عرضه من معطيات تاريخية ورقمية أتيح لي الاطلاع عليها في بعض المصادر والمراجع عن الأسواق الخاصة بمادة السكر، أستنتج أن هذه المادة قد حظيت بأولوية كبيرة على غرار المنتجات الغذائية الأخرى في فترة تاريخية معينة (ق4-7هـ/10-13م) ساهمت في التصدي للعديد من الأمراض والأوبئة واستطاعت أن تحافظ على وجودها كسلعة معروضة داخل السوق حتى في الأزمات وفترات الغلاء والندرة، ما ساهم بشكل كبير في إنشاء أسواق متخصصة فقط لبيع هذه السلعة، لتنتشر مع مرور الوقت في مختلف المدن التجارية سواء في مصر أو بلاد الشام بالرغم من التفاوت في عدد تلك الأسواق بين البلدين غير أن الأهمية تتساوى عندهما لما تدره هذه المادة من أرباح على مستوى خزينة الدولة، أو على التجار والباعة الذين يتربحون كل أمر يساعد على رفع أسعاره لزيادة الربح. فنجد هذه المادة قد تراوحت أسعارها في الأيام العادية بين الدرهم إلى الدرهمين، ليتضاعف سعرها بشكل كبير جدا لا يتقبله المنطق في فترة الأزمات، ولكن من جهة أخرى يمكن النظر إلى ذلك من الناحية الاقتصادية؛ لنقول عنها بأنها مادة قد ساهمت في خلق حركة نشطة داخل السوق قامت بين البائع والمشتري تعكس لنا صورة الواقع الذي عاشته كل من مصر وبلاد الشام خاصة في الفترة الفاطمية والأيوبية، بقيت مادة السكر خلالها صامدة محافظة على نفس القيمة الغذائية والمالية، وأوجدت لنفسها مكانة بارزة في السوق الغذائية لتساهم بذلك في تنشيط الحركة التجارية بصفة عامة والصناعية بصفة خاصة، وذلك بعد انشاء حوانيت أخرى خاصة ببيع الحلويات التي تعتمد على السكر بشكل أساسي وبكميات كبيرة جدا، خاصة في العصر الفاطمي الذي شهد عددا كبيرا من الاحتفالات والمناسبات التي يصرف فيها آلاف القناطير من السكر لصنع أشكال وأحجام مختلفة من الحلويات وكذا المشروبات.

¹ سهام مصطفى أبوزيد، الحسبة في مصر الإسلامية من الفتح العربي إلى نهاية العصر المملوكي، الهيئة المصرية العامة للكتاب، 1986م، ص207.

كل ذلك يفسر سبب تسليط الضوء على هذه المادة ومحاولة إبراز أهميتها في الحياة الاقتصادية لمصر وبلاد الشام من خلال دراسة مادة السكر داخل الأسواق، وعرض لأهم الحوانيت التي خصصت لبيع هذه المادة وسعرها داخل السوق وما تساهم به من تنشيط لحركة البيع والشراء داخل وخارج المدن التجارية.

كذلك الأمر بالنسبة للأسواق التي عنيت ببيع المواد الغذائية التي يدخل في تركيبها السكر وعلى رأسها أسواق أو حوانيت الحلويين ودكاكين الكعكيين؛ حيث ساهمت احتفالات الفاطميين ومن بعدهم الأيوبيين إلى إنشاء أسواق تلبي رغبتهم الكبيرة في استهلاك الحلويات وبشكل مفرط جداً، ومع مرور الوقت أصبح هناك تخصص حتى في نوع الحلوى بحيث أصبح يوجد دكان مخصص لبيع نوع واحد فقط مثل "الكعك"؛ وهذا التنظيم والتخصص يسهل على الأفراد شراء ما يرغبون به بسهولة تامة.

يمكن القول كذلك أن هذين النوعين من الأسواق قد أضفيا على الأسواق بشكل عام نشاط وحركة تجارية لكونهما أنشأ حديثاً مع ازدهار وتطور النشاط الزراعي والصناعي لقصب السكر.

المبحث 02: الدور والبيوتات: أماكن لتخزين وتوزيع السكر.

أدت إضافة السكر بدل العسل لمكونات الكعك والحلوى والمشروبات إلى زيادة تنوعها شكلا وحجما وكما؛ فأصبحت تحظى بشعبية كبيرة من طرف السلاطين والملوك، وفي أوساط العائلات الميسورة وحتى الفقيرة خاصة مع انتشار وازدهار صناعته في بلاد الشام، وفي مصر التي كانت تلقب بمركز إنتاج السكر لاسيما خلال العصر الفاطمي؛ الذي شهد عددا كبيرا من الاحتفالات والمناسبات التي تستدعي إلى صناعة كميات ضخمة من الحلوى.

دفع ذلك بالدولة وأصحاب القصور إلى تخصيص أماكن معدة لحفظ كميات كبيرة من مادة السكر لاستخدامها في صنع المشروبات والحلويات التي تصنع كل يوم، أو التي تُعمل لمناسبات معينة، الأمر الذي دفعني إلى تصويب وتوجيه نظر القارئ نحو هذه الجزئية التي أعتبرها مهمة جدا في التعريف بتلك المخازن والبيوتات التي ظلت قائمة ومسؤولة عن تخزين السكر والصناعات الغذائية التي يدخل في تكوينها لفترات طويلة في كلا البلدين، محاولة جمع وعرض لأهم المعطيات الرقمية التي تسمح بإعطاء صورة عن تلك الكميات المخزنة، والعمال المشرفين على عملية توزيع السكر؛ التي تبين مدى أهمية هذه المادة من الناحية الغذائية والاقتصادية على حد سواء.

1/ دار القند أو دار السكر:

في الحقيقة إن المصادر صامتة إلى حد ما بشأن الوظيفة المحددة لهذه المؤسسة؛ إلا أنني يمكن تقديم صورة واضحة عن هذه الدار؛ فالمراد بـ"بيت القند": هو المكان الذي يخزن فيه القند الذي يصنع من السكر، وتشيد هذا المبنى يعود إلى زمن عمرو بن العاص، غير أنّ وظيفته قد أصبحت أكثر وضوحا في العصر الفاطمي؛ أين يذكرها ابن دقماق¹ في حديثه عن خطط مدينة الفسطاط؛ حيث اعتبرها من أشهر بيوت المدينة، وحدد موقعها بغرب "دار البركة" المتاخمة إلى زقاق الأقفال؛ وهو مبنى كبير أنشأته الدولة لتنظيم وتوزيع إنتاج السكر وتقوية سيطرتها على هذا النشاط، ويشرف عليها موظف هو المسؤول عن إدارتها، وتعتبر دار القند أيضًا مكانًا متميزًا للمعاملات التي تتم على المحاصيل في جميع أنحاء البلاد، قبل نقلها إلى المصافي².

¹ (الانتصار لواسطة عقد الأمصار، المصدر السابق، 6/1).

² Mohamed Ouerfelli, Le sucre, op.cit, p77. 78.

كما توجد هناك إشارة لوجود مخازن خاصة بمادة السكر في بلاد الشام في الأماكن التي كانت تقام فيها المعاصر، أين وجد في مدينة عكا مصنع كبير للسكر ومخزن،¹ عرف "بدار السكر".

2/ المتجر السلطاني:

أنشأت حكومة مصر الفاطمية المنشآت التجارية المختلفة لخدمة التجارة في الداخل والخارج؛ والتي تمثلت في القيسارات والفنادق بالإضافة إلى المتجر السلطاني؛ الذي يرجع إنشاءه إلى الوزير الحسن بن علي بن عبد الرحمان اليازوري- وزير الخليفة المستنصر بالله الفاطمي- الذي حكم في الفترة الممتدة من (350-366هـ/961-976م)²، ويتمثل دوره الأساسي في تخزين الغلال والمحاصيل الزراعية الضرورية وإخراجها وقت الحاجة لضمان عدم احتكار التجار لهذه السلع وبيعها بأسعار معقولة³.

كان في الفيوم ديوان سلطاني يحتوي على أصناف كثيرة من المحاصيل الزراعية من بينها قصب السكر والعسل⁴، ولم يلبث هذا النظام قائماً حتى أصبح من يحتكر السلع هم السلاطين أنفسهم وأصبح المتجر السلطاني هو المنافس لتجار الكارم في تجارة السكر والتوابل⁵.

تابع الأيوبيون والمماليك نفس سياسة الفاطميين التجارية، واستمر المتجر السلطاني يؤدي خلال العصرين الأيوبي والمملوكي نفس العمل الذي كان يؤديه زمن الفاطميين⁶؛ أي أنه بقي مكاناً تجمع فيه المحاصيل والسلع المحلية، بالإضافة إلى الواردات الخارجية التي تضع الدولة يدها عليها، وذلك من خلال تحديد أسعار البيع والشراء.

¹ طه حسن الزعراير، الصناعات والحرف في جنوب بلاد الشام في العصرين الأيوبي والمملوكي (الأردن وفلسطين) 569-923هـ/1173-1517م)، وزارة الثقافة، الأردن، ط1، 2021م، ص64.

² عبادة كحيلة، المجتمع المصري، ندوة الجمعية المصرية للدراسات التاريخية تكريماً للعالم أندريه ريمون، المجلس الأعلى للثقافة، 2007م، ص179.

³ المرجع نفسه، ص178.

⁴ النابلسي، تاريخ الفيوم وبلاده، المصدر السابق، ص26.

⁵ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص101.

⁶ عبادة كحيلة، المجتمع المصري، المرجع السابق، ص185.

3/ دار أفتكين:

عرفت بدار "أفتكين" لأنه كان يسكنها نصر الدولة "أفتكين" (ت368هـ/979م) الذي رافق المستنصر بالإسكندرية¹، وكانت هذه الدار تحتوي على الكثير من المواد الغذائية، وقد تجاوز توفير الأغذية من قبل الدولة مرحلة المواد الضرورية إلى مرحلة توفير المواد الكمالية من الحلوى المصنوعة من السكر خاصة في المناسبات²، كما تحتوي على جميع الأشياء المأكولة من الفستق والأعسال والسكر وغيرها، ويخرج منها بيد المشرفين عليها راتب المطابخ أو ما يصرف على المطابخ في القصور من عام وخاص ثم لأرباب التوقيعات وأرباب الرسوم والرتب³.

4/ الحوائج خاناه:

هو بيت الحوائج وهو تحت إشراف الوزير مباشرة؛ يصرف منه الراتب للمطبخ السلطاني ورواتب الأمراء والمماليك السلطانية والجند وأصحاب الوظائف من لحم وتوابل وسكر وغير ذلك من الأصناف التي توزع بشكل دوري⁴، وتعتبر الحوائج خاناه من أوسع جهات الصرف؛ فقد كان راتب السكر في أيام الملك الناصر محمد بن قلاوون في شهر رمضان 1000 قنطار، ثم أخذ في التزايد حتى بلغ في ذات السنة 3000 قنطار، عنها 600 ألف درهم عنها 30 ألف دينار مصرية⁵.

وللحوائج خاناه مباشرين يضبطون أسماء من يستحقون ممن ذكروا ومقادير استحقاقهم؛ فكان عليه حصر أسماء أرباب الرواتب السلطانية وما لكل منهم في كل يوم، كما عليه ضبط ما يصل إليه من ديوان المتجر ومطابخ السكر، وأن يكتب لهم بما يريد أن يحملونه

¹ أبو الفداء إسماعيل، المختصر في أخبار البشر، المطبعة الحسينية المصرية، ط1، د.ت، 115/2. / خالد عوده محمد الدليمي، الموارد والنفقات في مصر خلال العصر الفاطمي، المرجع السابق، ص102.

² عدنان محمد فايز الحارثي، عمران القاهرة وخطتها في عهد صلاح الدين الأيوبي (564-589هـ/1168-1119م)، مكتبة زهراء الشرق، القاهرة، 1999م، ص209.

³ ابن مأمون، نصوص من أخبار مصر، ص81. / ابن طوير أبو محمد المرتضى عبد السلام، نزهة المقلتين في أخبار الدولتين، تحقيق: أيمن فؤاد سيد، فرانكيس شتايز شتوتغارت، ألمانيا، ط1، 1992م، ص142، 143.

⁴ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص79.

⁵ أرتور إسراييليان، أحوال المطبخ السلطاني في عصر سلاطين المماليك البحرية، المرجع السابق، ص13. / نبيل محمد عبد العزيز، المطبخ السلطاني زمن الأيوبيين والمماليك، المرجع السابق، ص48.

إليه من الأصناف¹، وأن يستدعي ما يراه نقص من هذه الأشياء، وعليه أن يخبر ولي الأمر بذلك، كما كان عليه أن يحصي ما تم إحضاره ثم يضم كل صنف إلى صنفه وثمانه ويقوم بحاسبة ما يقتضي محاسبته، وهو الذي يشهد على القابض بقبض المال الذي دفع له².

5/الشراب خاناه:

هو بيت الشراب؛ ويشمل أنواع عديدة من المشروبات الممزوجة بالسكر الخاصة بالسلطان والأمراء³؛ حيث يخزن فيه السكر المخصص للمشروبات⁴؛ وبالتحديد السكر البياض الذي يصرف له 1000 قنطار لسنة واحدة وذلك مع نهاية القرن 7هـ/13م⁵، كما وجد به ما عرف بالأقسما والفقاع وأنواع مختلفة من والحلويات⁶. ولهذا البيت موظفون قائمون على عملية التخزين والتوزيع، ومراقبة جميع الأمور التي تسري داخل الشراب خاناه، وسوف أحاول توضيح مهام كل واحد فيهم:

مباشر الشرابخاناه؛ الذي كان عليه أن يضبط ما يصل إليه من جميع هذه الأصناف كالأقسما والفقاع والحلويات، ومعرفة ما يستعمله في عمل الأشربة والحلويات، ومعرفة ما يصرفه منها وما يطلبه السلطان، وما تتطلبه الأسطة والطوارئ والرواتب المقررة كل يوم، إلى جانب ما يصرف للمرضى من أنواع المشروبات بما يشير إليه الأطباء⁷.
شاد الشرابخاناه؛ يتولى هذه الوظيفة أحد أمراء العشرات أو أمراء الطبلخانات⁸، وكان يشرف على السكر والمشروب والفواكه⁹؛ ومن الواضح أن صاحب هذه الوظيفة يعمل نفس الأعمال التي يقوم بها مباشر الشرابخاناه تقريبا؛ فهو يعمل على ضبط ما يحمل إليها من السكر والمشروب، وضبط ما يستعمله في عمل الأشربة¹⁰.

¹ النويري، نهاية الإرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 165/8. 166.

² نبيل محمد عبد العزيز، المطبخ السلطاني زمن الأيوبيين والمماليك، المرجع السابق، ص 97.

³ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 77.

⁴ ابن شاهين، زبدة كشف الممالك وبيان الطرق والمسالك، المصدر السابق، ص 124.

⁵ محي الدين بن عبد الظاهر (ت 692هـ)، الروض الزاهر في سيرة الملك الظاهر، تحقيق ونشر: عبد العزيز الخويطر، ط1، الرياض، 1976م، ص 82.

⁶ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 77.

⁷ النويري، نهاية الإرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 166/8.

⁸ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 78.

⁹ نبيل محمد عبد العزيز، المطبخ السلطاني زمن الأيوبيين والمماليك، المرجع السابق، ص 98.

¹⁰ المرجع نفسه، ص 99.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

مهتار الشرابخانا؛ أشرف على أمر المشروب أيضا ما عرف بـ"المهتار"؛ فكان يقوم بتبريد الماء في أوقات الحر ومزجه بالسكر وتقديمه للحجاج في موسم الحج¹، وتحت يده غلمان يقومون بالأعمال التي يوجهها إليهم، ويطلق على كل منهم "شراب دار"².

الشرابادار؛ هو لقب من يخدم بالشراب خاناه³؛ حيث كانت وظيفته محلها الشراب خاناه، وكان على من يعمل بها أن يقدم أو يسقي الحضور بالمشروب بعد أن يتم رفع السماط⁴.

كان يُصرف على مطابخ الملوك والسلاطين كميات ضخمة جدا من السكر يوميا، فيُذكر أنه تم صرف ما قيمته قنطارين من السكر برسم الشرابخانا لنفقة مطبخ الملك الناصر صلاح الدين يوسف بن الملك العزيز بن أيوب (توفي 659هـ/1260م)⁵، وكان راتب شرابخانا في شهر رمضان من سنة (698هـ/1298م) كل يوم وزن 25 رطلاً من السكر⁶.

6/ دار الفطرة:

كان من أهم مظاهر الاحتفال بعيد الفطر وبقية الأعياد والمناسبات الأخرى توزيع الحلوى على جميع موظفي الدولة وإقامة الأطعمة الفخمة في القصر، وقد بني لهذا الغرض مطبخ ضخم لصنع الحلوى أطلق عليه (دار الفطرة)⁷؛ التي أنشأت في عهد الخليفة العزيز بالله الذي يعتبر أول من بنى دار الفطرة وقرر فيها عمل ما يُحمل للناس في العيد⁸؛ مثلما أشرنا سابقا. كانت هذه الدار تهتم بتجهيز كميات كبيرة من الحلوى لتحضير سماط العيد الذي يحضره الخليفة، أين وضعت لإعداد هذه الحلويات ميزانية كبيرة وذلك لتوفير الدقيق والسكر وغيرها من المواد⁹، فيُذكر أنه في سنة 365هـ/975م كان مصروف دار الفطرة عشرة آلاف دينار، كان منها 700 قنطار سكر¹⁰، فقد اختصت دار الفطرة في تلك الفترة

¹ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص78.

² القلقشندي، صبح الأعشى في كتابة الإنشاء، المصدر السابق، 4/188.

³ ابن شاهين، زبدة كشف الممالك، المصدر السابق، ص125.

⁴ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص77.

⁵ نبيل محمد عبد العزيز، المطبخ السلطاني زمن الأيوبيين والمماليك، المرجع السابق، ص42.

⁶ ابن أبيبك الصفدي، أعيان العصر وأعوان النصر، المصدر السابق، 4/123.

⁷ سامي العبيد محمد أحمد، الحياة الاجتماعية والثقافية في الدولة الفاطمية في المغرب ومصر، المرجع السابق، ص91.

⁸ المقرئزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 1/425. / راشد البراوي، حالة مصر الاقتصادية، المرجع السابق، ص176.

⁹ أحمد الصاوي، رمضان زمان، المرجع السابق، ص31. / خالد عوده محمد الدليمي، الموارد والنفقات في مصر خلال العصر الفاطمي، المرجع السابق، ص107.

¹⁰ ابن تغري، النجوم الزاهرة في ملك مصر والقاهرة، المصدر السابق، 4/126.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

بتخزين المواد الخاصة بصناعة الحلويات (السكر والعسل) التي تقوم بتوزيعها وتقديمها لأرباب الرسوم من حملة السيوف والأقلام في مختلف المناسبات¹.

وقد أشار القلقشندي² في هذا السياق إلى أنه كان يُحمل إلى دار الفطرة من السكر 400 قنطار من بين المواد الغذائية، وكان يعمل بهذه الدار 100 صانع وحرفي من الحلوانيين، وذكر المقرئزي أنه في عيد الفطر لسنة 415هـ/ 1024م كان يستخدم فيما يعمل بدار الفطرة 700 قنطار من السكر³، وهذه الكمية الكبيرة إشارة واضحة إلى الاستهلاك الضخم والمفرط لهذه المادة، وقد لا يتقبله العقل البشري في كثير من الأحيان، والملاحظ من خلال المصروف الخاص بمادة السكر أنه بقي نفسه لمدة طويلة من الزمن بلغت قرابة القرن وأزيد؛ وذلك من القرن 4 إلى غاية القرن 5 هجرة/ 10-11م (وبقيمة 700 قنطار من السكر)، ما يوضح مكانة هذه الدار عند السلاطين والملوك وتولييتهم لها اهتماما كبيرا لما تنتجه من حلويات تقدم في المناسبات والاحتفالات التي كثرت في تلك الفترة.

أما في عام 515هـ/ 1121م فإن نفقات الأسمطة لعيد الفطر قد بلغت 1320 ديناراً، صرفت منها على السكر نحو 48 قنطاراً خصصت لعمل قصور الحلوى التي تصنع في دار الفطرة خصيصاً لهذا اليوم⁴.

في عيد النحر من نفس السنة كانت نفقات دار الفطرة من السكر 24 قنطاراً⁵، أين تخزن هذه الأصناف في مخازن داخل دار الفطرة، ويحضر الخليفة بنفسه بصحبة الوزير للاطمئنان على سير العمل في النصف الثاني من شهر رمضان، ثم يبدأ من هذا التاريخ توزيع الحلوى على جميع أرباب الرتب في الدولة والموظفين في صواني تحمل كل صينية اسم صاحبها، وتختلف حجم الصينية وكمية الحلوى على حسب مكانته⁶؛ وهذا دليل على

¹ عدنان محمد فايز الحارثي، عمران القاهرة وخططها في عهد صلاح الدين الأيوبي، المرجع السابق، ص 209.

² صبح الأعشى في كتابة الإنشاء، المصدر السابق، 502/3. / الخطط والآثار، المصدر السابق، 426/1. / أبو المحاسن، النجوم الزاهرة في ملوك مصر والقاهرة، المصدر السابق، 122/4. 123.

³ المقرئزي، الخطط والآثار، المصدر نفسه، 426/1. / بدر عبد الرحمن محمد، النشاط التجاري في مصر في العصر الفاطمي، المرجع السابق، ص 05.

⁴ خالد عوده محمد الدليمي، الموارد والنفقات في مصر خلال العصر الفاطمي، المرجع السابق، ص 110.

⁵ المقرئزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 339/2.

⁶ سامي العبيد محمد أحمد، الحياة الاجتماعية والثقافية في الدولة الفاطمية في المغرب ومصر، المرجع السابق، ص 91.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

القيمة الكبيرة التي أولاها المجتمع المصري والشامي لمادة السكر والحلويات التي تصنع منه، والتي أصبحت عادة اجتماعية معروفة داخل أوساط المجتمع، لا يستثنى منها غنيا ولا فقيرا. فيذكر أنه في عام 517هـ/1123م وزع على المساكين بالجامعين الأزهر والعتيق، وبالفراقة 05 قناطير من الحلوى، كما حمل من دار الفطرة إلى الأعيان والمستخدمين مقادير كبيرة جدا، وكان مصروف "الفطرة" السنوي يشمل 700 قنطارا من السكر و05 قناطير من عسل القصب¹، نلاحظ أن مصروف الفطرة السنوي قد بقي محافظا على نفس القيمة والتي تقدر ب 700 قنطار إلى غاية القرن 6هـ/12م، أي أنه لم يتأثر بأي من الظروف السياسية أو الطبيعية أو الاجتماعية.

بالإضافة إلى عيد الفطر وعيد النحر فإن دار الفطرة كانت تتكفل بصرف مقادير كبيرة جدا في سبيل المناسبات الأخرى، وإنتاج أنواع مختلفة من الحلويات التي كانت توزع على الجميع دون استثناء، فيذكر المقرئ² أنه إذا كان اليوم 12 من ربيع الأول بدأت الاستعدادات للاحتفال بالمولد النبوي فيعمل في "دار الفطرة" مقادير كبيرة من السكر اليابس حلواء يابسة، وتعبئ في الصواني ثم تفرق على أرباب الرسوم وأرباب الرتب (قاضي القضاة، داعي الدعاة، القراء في الحضرة، الخطباء، والمتصدرون بالجوامع في القاهرة). كما يذكر نفس المصدر أنه في سنة 517هـ/1123م صرف نحو 20 قنطارا من السكر اليابس حلواء يابسة في دار الفطرة وذلك بمناسبة الاحتفال بالمولد النبوي حيث وصل ما يوزع من حلويات نحو 400 رطل حلاوة³.

كانت الخلافة الفاطمية تقيم احتفالا بمولد الخلفاء؛ فيذكر ابن مأمون⁴ في أحداث 517/1123م أنه صُرف حوالي 05 قناطير حلوى من دار الفطرة بمناسبة مولد الأمري عام

¹ المقرئ، الخطط والآثار، المصدر السابق، 426/2. / أبو المحاسن، النجوم الزاهرة في أخبار مصر والقاهرة، المصدر السابق، 122/4. 99/5. ينظر: محمد محمود إدريس، تاريخ الحضارة الإسلامية في مصر في العصر الفاطمي، المرجع السابق، ص210.

² الخطط والآثار، المصدر نفسه، 427/1. 432.

³ المصدر نفسه، 333/2. / خالد عوده محمد الدليمي، الموارد والنفقات في مصر خلال العصر الفاطمي، المرجع السابق، ص113.

⁴ نصوص من أخبار مصر، المصدر السابق، ص 60.

517هـ/1123م، فعمل 40 صينية حلوى وكعك، و500 رطل حلوى فرقت على المتصدرين والفقراء والقراء¹.

أما فيما يخص نفقات الخزائن المختلفة في الأعياد والاحتفالات فإن دار الفطرة وحدها قد كان يصرف عليها ما قيمته 7000 أو 10000 دينار في السنة²؛ وهذا شيء طبيعي مقارنة بما يصرف يوميا من السكر وبقية المواد الأخرى لصنع قناطر من الحلوى التي توزع على الناس في الأعياد، فلا غرابة إذاً إن كانت نفقات تلك الخزائن في العصر الفاطمي والأيوبي تصرف تلك المبالغ الضخمة في سبيلها.

في ختام هذا المبحث، يمكن القول أننا استطعنا أن نوجه نظر القارئ إلى جزئية مهمة في التاريخ الاقتصادي لمادة السكر، التي كان لها الدور البالغ والمهم في المحافظة على هذه المادة وصرفها في مختلف الاحتياجات الضرورية والكمالية؛ وتتضح أهمية هذه البيوتات من خلال تهيئتها وتنظيمها تنظيمًا محكمًا ودقيقًا، أين يقوم فيها كل عامل بوظيفة مخصصة ومعينة ويتأصلهم ويشرف عليهم مسؤول يعمل على المحافظة على سيرورة هذه العمل.

ظلت تلك الخزائن قائمة طلية الفترة الفاطمية والأيوبية مُحافظَةً على نفس القيمة المالية التي تقدمها لها الدولة من نفقات مختلفة مخصصة لصرفها في الأعياد والمناسبات، فكانت مادة السكر من بين أهم السلع الغذائية التي تسعى تلك الخزائن إلى توفيرها بشكل دائم، لضرورتها في الاستخدام اليومي وبشكل كبير جداً؛ حيث لم تخلو بيوت العامة، ولا سباط السلاطين من وجود مادة السكر في تكوين الغذاء والشراب والحلويات، ولهذا بقي السكر سلعة ومادة ذات قيمة غذائية كبيرة جداً في تلك الفترة يسعى السلاطين والعامة على حد سواء لتوفيره بشتى الطرق، فكانت الخزائن أو البيوتات من السبل التي حققت ذلك في الفترة محل الدراسة وبالأخص خلال العصر الفاطمي.

¹ خالد عوده محمد الدليمي، الموارد والنفقات في مصر خلال العصر الفاطمي، المرجع السابق، ص113.

² المقرئزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 426/1. / أبو المحاسن، النجوم الزاهرة في أخبار مصر والقاهرة، المصدر السابق، 122/4. / محمد ضيف البطانية، الحياة الاقتصادية في العصور الإسلامية الأولى، المرجع السابق، ص362.

المبحث 03: العوامل المتحركة في أسعار السكر

خضعت أسعار السكر للتقلب داخل أسواق مصر وبلاد الشام نتيجة عوامل مختلفة ساهمت في خلق هذا التباين من فترة لأخرى؛ ويتراوح الاختلاف بين الزيادة والنقصان، وذلك حسب المسببات والنتائج التي سوف أحاول حصرها في مجموعة من العناصر للتمكن من تسليط الضوء على واحدة من أهم الجزئيات التي تمثل صلب الموضوع ألا وهي سعر السكر داخل السوق؛ الذي يحدد قيمة السلعة الغذائية في المجتمع وعلى الصعيد الخارجي كذلك. عرضي لأهم العوامل المتحركة في أسعار السكر سوف يكون حسب المعطيات التي تقدمها المصادر التاريخية، والدراسات الحديثة التي تطرقت لأحوال مصر وبلاد الشام اقتصادياً؛ ومنها نستشف ونستنتج بعض العوامل التي تسببت في تذبذب الأسعار والتحكم فيها داخل الأسواق، وذلك طيلة الفترة الممتدة من القرن 4-7هـ/10-13م.

1/العوامل الطبيعية:

نظراً لاعتماد بلاد الشام على مياه الأمطار في الزراعة بشكل كبير فإن عدم نزوله بكميات كافية وبانتظام يؤدي إلى حدوث الجذب، كما له تأثير كبير على الموسم الزراعي بشكل عام، وبالتالي ندرة وقلة عرض المواد الغذائية داخل الأسواق، فكان ذلك ضرورة حتمية لارتفاع أسعارها¹؛ غير أنه لا بد وأن أوجه نظر القارئ إلى شيء مهم وهو مقدار تضرر المحاصيل الزراعية الذي يختلف حسب حاجة ذلك المحصول من المياه، وبناءً على ذلك فإن القلة والندرة تختلف من منتج لآخر والسعر يتبدل بدوره من سلعة لأخرى، فيمكن أن نجد بعض المحاصيل لم تتأثر كثيراً بقلة الأمطار على عكس محصول قصب السكر مثلاً الذي يعتمد على المياه خاصة في الأسابيع الأولى من نموه وإلى غاية نضجه الذي يصل إلى ثلاث سنوات، فنجد من بين المواد الغذائية التي تتأثر بنقص مياه الأمطار أو الأحواض، الأمر الذي يوجد اختلافاً في أسعار المواد الغذائية بين الأقاليم.

هذا الأمر كان حاجزاً وعائقاً في معرفة جميع أسعار السلع الغذائية في الأسواق الشامية، غير أن بعض المراجع التاريخية تذكر أن أسعار بلاد الشام بشكل عام كانت تماثل أسعار مصر في بعض السلع مثل: القمح والشعير والباقلات، لكن سعر السكر أغلى في بلاد الشام

¹ باسم عبد الرحمن محمد القرالة، حركة التجارة في بلاد الشام في العصر الأموي، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير في التاريخ، جامعة مؤتة، الأردن، 2004م، ص 139.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

عن نظيره في مصر، في حين كان ثمن الفواكه في بلاد الشام أرخص من مصر¹؛ وهو ما يؤكد الفكرة التي عرضناها؛ حيث تخضع الأسعار لكميات الإنتاج والمناخ، وبالتالي يمكن أن أفسر ارتفاع سعر السكر في بلاد الشام أكثر من مصر، ورخص سعره في هذه الأخيرة بوجود مراكز إنتاجه بالقرب وعلى طول نهر النيل، فيكون الإنتاج وفيرا ماعدا في الحالات الاستثنائية التي يحصل فيها جفاف أو نقص في فيضان النيل.

أقف عند هذه النقطة لأوضح أهمية النيل في تحديد سعر المواد الغذائية؛ إذ يعتبر عصب الحياة الاقتصادية بصفة عامة وركيزة إنتاج قصب السكر بصفة خاصة لاعتماده الكبير على المياه كما وضحت سابقا في الفصل الأول؛ ونقصه أو زيادته بشكل كبير جدا يؤثر بطريقة مباشرة على محصول القصب، وعلى سعره داخل السوق المحلية وحتى الخارجية.

وبما أن المصريين قد استخدموا الري بالحياض، فإن عدم فيضان النيل وقصوره معناه عدم غمر الأراضي الزراعية بالماء، وهذا يؤدي إلى تقلص الرقعة الزراعية، والذي سينتج عنه قلة المحصول وارتفاع الأسعار²؛ فنقص فيضان النيل يشكل تذبذب في مردودية الإنتاج الزراعي؛ حيث يظل أحيانا منخفضا لفترات طويلة كما وقع سنة 352هـ/963م واستمر إلى غاية الفتح الفاطمي لمصر 358هـ/969م³، وهي فترة طويلة تأثر بشكل كبير على المحاصيل التي تعتمد على الماء كما هو الحال بالنسبة لقصب السكر الذي يبقى في الأرض فترة طويلة.

وعاود انخفاض منسوب النيل سنة 387هـ/997م في عهد الخليفة الحاكم بالله مما تسبب في غلاء أسعار المواد الغذائية بشكل عام، ونفس الشيء حصل سنة 395هـ/1005م⁴، وفي عام 399هـ/1008م بلغت زيادة النيل 16 ذراعا، إلا أنه نقص سريعا فحدث الغلاء، ويورد لنا المقرئ⁵ قائمة بالأسعار في هذه السنة فيذكر فيها: رطل

¹ فيصل عبد الله بني حمد، العوامل المؤثرة في تذبذب أسعار المواد الغذائية في بلاد الشام، المرجع السابق، ص289.

² محمد عوض الله، أسواق القاهرة منذ العصر الفاطمي حتى نهاية عصر المماليك، المرجع السابق، ص89.

³ بدر عبد الرحمن محمد، تطور العلاقات الفاطمية البيزنطية منذ قيام الخلافة الفاطمية في بلاد المغرب حتى منتصف القرن الخامس هجري، المرجع السابق، ص34.

⁴ أحمد السيد محمد زيادة، التجار الأجانب في مصر في العصر الفاطمي، المرجع السابق، ص210.

⁵ اتعاظ الحنفاء بأخبار الأئمة الفاطميين الخلفاء، المصدر السابق، 78/2.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

السكر = أربع دراهم، بعد أن كان يباع بدرهم ونصف إلى درهمين كما أشرنا سابقا، ليزداد سعره إلى الضعف عند حدوث نقص في فيضان النيل.

فقلة الأمطار هنا تشكل السبب الرئيسي في اختلال النشاط الزراعي الذي يعقبه ارتفاع في أسعار المواد الغذائية مثلما حدث في مصر التي لطالما عانت من عدم سقوط الأمطار لفترات طويلة؛ فقد عاشت مصر فترات متتالية من القحط والجفاف ولمدة سنين، حيث استمرت في بعض الأحيان لمدة سبع سنوات نتج عنه غلاء عظيم حتى مات ورائه أناس أكثر مثلما حدث عام 462هـ/1070م، وكذلك عام 480هـ/1088م واستمر إلى غاية 487هـ/1095م، كما أصابها الغلاء لقلة الأمطار عام 574هـ/1179م ولمدة سنين¹.

يؤدي فيضان نهر النيل كذلك إلى الرخاء ووفرة السلع وبالأخص الغذائية منها، وربما فاضت عن حاجة السكان ويتم تصديرها أو تخزينها لتشكل احتياطا للطوارئ²، لكن ينقلب ذلك سلبا ما إذا زاد فيضان النيل عن حدّه، فتُخرب المزارع والمحاصيل ويقل إنتاجها وتحصل ندرة في السلع داخل الأسواق، فينجر عنها زيادة في الأسعار.

فقد أفسد الفيضان الذي حدث بمصر سنة 580هـ/1184م محصول قصب السكر فارتفعت أسعاره داخل الأسواق³؛ وكان التأثير السلبي لنزول الأمطار بغزارة لعدة أيام هو إتلاف مزارع القصب، حيث أن هذا الأخير يحتاج للري بكميات معلومة ومحددة كما ذكرنا سالفا في زراعته. وتحدث السيول كذلك ضررا كبيرا في إتلاف المزروعات وتدمير الأسواق وقطع الطرق التجارية؛ مما يحول على وصول السلع للأسواق، فيقع الغلاء ويتزايد بسبب ذلك؛ مما ينتج عنه ضعف في النشاط الاقتصادي⁴.

والى جانب نقصان النيل أو زيادته، فكثيرا ما تتسبب التغيرات المناخية في إتلاف العديد من المحاصيل، فموجة البرد القارص مثلا يكون لها تأثير جد سلبي على الثمار وفساد الفواكه المخزنة في المستودعات والخضراوات وبالتالي نقص في تلك المواد الغذائية التي

¹ ابن الأثير، الكامل في التاريخ، المصدر السابق، 218/8. / القلقشندي، صبح الأعشى في كتابة الإنشاء، المصدر السابق، 548/3. / عبد الله العمر، مقدمة في تاريخ الاقتصاد الاسلامي وتطوره، المرجع السابق، ص 367.

² محمد عوض، أسواق القاهرة، المرجع السابق، ص 89.

³ محمد حمزة محمد صلاح، الكوارث الطبيعية في بلاد الشام ومصر، المرجع السابق، ص 298.

⁴ فيصل بني حمد، العوامل المؤثرة في تذبذب أسعار المواد، المرجع السابق، ص 294.

ينجر عنها غلاء في الأسعار بشكل كبير¹، فلما تساقط البرد على مدن الوجه البحري بمصر ومدينة دمشق في بلاد الشام عام (533هـ/1139م و 579هـ/1183م) أدى ذلك إلى إتلاف كميات كبيرة وإلحاق أضرار فادحة بالمحاصيل مما تسبب في غلائها وندرتها في الأسواق².

إلى جانب ذلك، فإن هبوب الرياح العاصفة التي كانت تعصف بالمزارع قد تتسبب في تلف الكثير من قصب السكر³، ففي سنة 695هـ/1295م هبت رياح على بلاد الصعيد الأعلى حملت معها تربة صفراء فتسببت في أضرار وخيمة على مستوى المحاصيل الزراعية الصيفية كالأرز وقصب السكر فارتفعت أسعار المواد الغذائية، كما أن السكر يحتاج إليه المرضى وبنقصه يرتفع سعره لشدة الطلب عليه⁴.

نحن نعلم أن التقلبات المناخية تؤثر بشكل مباشر على الغطاء النباتي وعلى الغابات بصفة خاصة؛ الأمر الذي قد يعيق العملية الإنتاجية لمادة السكر، فهذا الأخير يحتاج خلال عملية طبخه كميات ضخمة جدا من الخشب، فأصحاب المعامل تطلب يوميا كميات كبيرة منه لتغذية أحواض الغليان لتحويل القصب إلى مخاريط سكر⁵.

ومهم يكن السبب، فإنه يمكن تحديد العوامل الأساسية في ذلك بشكل أفضل من خلال استخدام السجلات التي تشير إلى التغيرات الدورية في أسعار المواد الغذائية التي تسببها قبل كل شيء انتشار الأوبئة ونقص منسوب النيل، والعوامل الطبيعية الأخرى، ومن خلال تلك التغيرات وُجد بأن السكر كان من بين أهم المواد الغذائية الأكثر طلبا والمرغوب فيه بقوة⁶.

من خلال المعلومات التي تم عرضها، نخلص إلى أن الأسعار لم تكن ثابتة في كلا البلدين خلال الفترة الممتدة من ق4-7هـ/10-13م، فسعر السلع الغذائية بصفة عامة والسكر بوجه خاص كان متغيرا بتغير حالة البلاد، فكان لفيضان النيل ونقصه وحدوث الكوارث الطبيعية تأثير كبير على أسعاره داخل الأسواق؛ فقلة إنتاجه تؤدي بالتجار إلى

¹ فيصل عبد الله بني حمد، العوامل المؤثرة في تذبذب أسعار المواد الغذائية في بلاد الشام، المرجع السابق، ص293.

² محمد حمزة، الكوارث الطبيعية في بلاد الشام ومصر (491-923هـ/1097-1517م)، المرجع السابق، ص 298.

³ ابن شاهين الظاهري، نيل الأمل في ذيل الدول، تحقيق: عمر عبد السلام تدمري، المكتبة العصرية للطباعة والنشر، بيروت، لبنان، ط1، 2002م، 4/342.

⁴ هيفه صالح، الأوبئة والأمراض في العصرين الأيوبي والمملوكي في مصر والشام، المرجع السابق، ص 60.

⁵ Heather Pringle, Sugar masters in a new world, January 12, 2010, p01.

⁶ Paulina Lewicka, Food and foodways of medieval op.cit, p67.

زيادة سعره استغلالاً للظرف السائد، في حين زيادة إنتاجه نتيجة توفر العوامل المناسبة لذلك تساهم في خفض سعره وتوفره داخل السوق؛ أي أن السعر يتغير حسب الظروف والعوامل الطبيعية السائدة في البلدين.

2/ الآفات:

لم تكن الآفات أقل شأنًا من العوامل الطبيعية في التأثير على أسعار السكر في أسواق بلاد الشام ومصر؛ فقد أتلّفت الآفات الكثير من المحاصيل الزراعية، وتسببت في نقصها وغلاء الأسعار خاصة المحاصيل الغذائية منها.

فالجراد لا يقل خطورة عن بقية الآفات الزراعية بل هو أشد فتكًا بالمحاصيل؛ حيث لا يقتصر فسادُه على أكل الحبوب فقط بل مختلف المزروعات الحقلية وحتى الأشجار؛ ما يخلف ضررًا كبيرًا وارتفاع في سعر المواد الغذائية¹؛ فمن أكبر الكوارث التي واجهت مصر في العصور الوسطى هو غزو الجراد الذي يأتي على العديد من المدن من فترة لآخرى؛ ففي سنة 570هـ/1174م خرب الجراد جميع محاصيل مصر؛ فأكل الكروم وجميع الفواكه والنخيل والبساتين مما أدى إلى الغلاء وارتفاع أسعار المواد الغذائية².

كما كان لموجات الجراد التي هاجمت بلاد الشام كذلك أضرار وخيمة على المحاصيل الزراعية؛ حيث أتلّفت الغلال والأشجار ما أدى إلى نقص فادح في تلك المواد وارتفاع أسعارها في السوق لقلّة توفرها؛ فكانت تلك الهجمات على مدن الشام كبيت المقدس على التوالي: 507هـ، 511هـ، 513هـ، 516هـ/1114م، 1117م، 1120، 1122م، تسببت تلك الهجومات بالكثير من الخسائر في المحاصيل الزراعية مما تسبب في إحداث خلل على المستوى الفلاحي وعلى الفلاحين الذين خسروا غلاتهم، كما نتج عنه غلاء في أسعار المواد الغذائية والفواكه³.

عاود هجوم الجراد مرة أخرى على العديد من مدن بلاد الشام، كما حدث سنة 620هـ و 622هـ/1223م - 1225م ظهر في الشام جراد كثير لم يشهد مثله هاجم سائر الأشجار والمزروعات والنخيل وأتى على الثمار والخضراوات والغلات؛ وقد ترتب على ذلك حدوث

¹ فيصل بني حمد، العوامل المؤثرة في تذبذب أسعار المواد الغذائية في بلاد الشام، المرجع السابق، ص 292.

² فوزي خالد الطواهي، النشاط التجاري وحركة الأسعار في مصر زمن الأيوبيين، المرجع السابق، ص 298.

³ محمد حمزة، الكوارث الطبيعية في بلاد الشام ومصر (491-923هـ/1097-1517م)، المرجع السابق، ص 297.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

الغلاء¹؛ حيث شهدت أسعار السكر بأنواعه ارتفاعا ملحوظا، فسعر السكر الأبيض الذي كان يباع الرطل منه بدرهمين أصبح بـ3 دراهم وربع، أما السكر الأسود فصار يباع بـ3 دراهم ونصف للرطل بعد أن كان الرطل منه بدرهم².

أما النوع الثاني من الآفات الزراعية فهو الفئران؛ التي كثرت في مصر بشكل كبير جدا أقلق الناس، فقد تعرضت زمن الأيوبيين في بعض السنوات لآفة الفئران التي هاجمت المحاصيل وأتلفتها، وأدت إلى نقص الغلال وبالتالي ارتفاع أسعارها، ففي سنة 567هـ/1171م كثرت عادية الفأر في أكل ثمار النخيل ومزارع قصب السكر والأشجار والغلال فألحقت بها ضررا فادحا والتهمت معظمها؛ فأصبح يعصر من 100 فدان قصب 60 أبلوجة فقط، وارتفع سعر السكر إلى 3 دنائير للقنطار بعد أن كان بدينار في الأوقات العادية³.

في سنة 577هـ/1181م هجمت الفئران بطريقة مهيبة وتسببت بإتلاف كميات كبيرة من المحاصيل والغلال وبالأخص محصول السكر؛ الأمر الذي أدى إلى ارتفاع أسعارها وبالتالي تعذر شراؤها مما أثر على الحالة الصحية للمصريين⁴، وعجزت هذه الأخيرة في تلك الفترة عن تصديره للشام والعراق والحجاز⁵.

كما شكلت الفئران خطرا كبيرا على المحاصيل الزراعية في بلاد الشام؛ حيث تعرضت هذه الأخيرة إلى مرات عديدة لظهور الفئران التي أهلكت المواد الغذائية بشكل رهيب، خاصة خلال فترة حكم الأيوبيين (570-658هـ/1174-1260م)؛ أين هاجمت الفئران

¹ ابن واصل، مفرج الكروب في أخبار بني أيوب، المصدر السابق، 133/4. / هيفه صالح، الأوبئة والأمراض في العصرين الأيوبي والمملوكي في مصر والشام، المرجع السابق، ص 65.

² أمين ريحي أبو خليل، الأسعار والأجور والرواتب في بلاد الشام في العصر الأيوبي 570-659هـ/1174-1260م، رسالة مقدمة لنيل درجة الدكتوراه في التاريخ، الجامعة الاردنية، 2022م، ص 89. 90.

³ فوزي خالد الطواهية، النشاط التجاري وحركة الأسعار في مصر زمن الأيوبيين (596هـ-648هـ/1173-1250م)، مجلة دراسات، العلوم الانسانية والاجتماعية، المجلد 42، العدد 2، 2015م، ص 298.

⁴ هيفه صالح، الأوبئة والأمراض في العصرين الأيوبي والمملوكي في مصر والشام، المرجع السابق، ص 66.

⁵ النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 369/28، 370. / المقريزي، السلوك في معرفة دول الملوك، المصدر السابق، 66/1. 190. / أحمد عبد الرازق، الفقراء في القاهرة في القرنين 6-7 هـ / 12-13م، المرجع السابق، ص 23.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

سنة 571هـ/1175م حران و غوطة دمشق وفكتت بالمحاصيل، وتكد خلالها الفلاحون خسائر عظيمة وأدى إلى ارتفاع الأسعار¹.

حدث كذلك سنة 648هـ/1381م؛ أين تضررت محاصيل العديد من المدن بسبب الفئران التي غزت المخازن وأهلكت المواد الغذائية ما تسبب في ارتفاع أسعارها، كما استغل التجار الأجانب ذلك النقص في الغلال فباعوا ما عندهم بأسعار مضاعفة ومرتفعة²، لذلك تعد الفئران من العوامل الرئيسية لارتفاع الأسعار وغلائها.

ونفس الشيء حدث سنة 659هـ/1261م أين خرجت الفئران على الغلال في حوران وأعمالها وأكلت وأفست الكثير منها، وهاجمت البيادر في الشام فأتلقت الغلال والمزروعات فيها³ ما تسبب في نقص الغلال وارتفاع أسعارها في بلاد الشام⁴ فبيع بحلب الرطل من السكر بـ50 درهما⁵.

على غرار الجراد والفئران، فإن للديدان والحشرات نصيب في إتلاف المحاصيل الزراعية بشكل كبير ما أثر على سعر المواد الغذائية داخل الأسواق⁶؛ فقد قضت الديدان والحشرات على المساحات الضئيلة التي زرعت عامي 595هـ-596هـ/1198م-1199م⁷؛ وأتوقع تضرر مزارع السكر بهذه الآفة لأنه يبقى في الأرض لفترة طويلة تدوم لثلاث سنوات كما أشرنا سابقا؛ ما يعرضه أكثر للإتلاف، وبالتالي يقل إنتاجه وتحصل ندرة فيه ما يسبب زيادة في أسعاره داخل السوق.

¹ أمين ربحي أبو خليل، الأسعار والأجور والرواتب في بلاد الشام في العصر الأيوبي 570-659هـ/1174-1260م، المرجع السابق، ص89.

² فيصل بني حمد، العوامل المؤثرة في تذبذب أسعار المواد، المرجع السابق، ص291.

³ هيفه صالح، الأوبئة والأمراض في العصرين الأيوبي والمملوكي في مصر والشام، المرجع السابق، ص66.

⁴ علي السيد علي محمود، العلاقات الاقتصادية بين المسلمين والصليبيين، المرجع السابق، ص30.

⁵ ابن دُقمق، نزهة الأنام في تاريخ الإسلام، المصدر السابق، ص273.

⁶ محمد السيد مصطفى، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص129.

⁷ النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 369/28، 370. / المقريزي، السلوك لمعرفة دول الملوك، المصدر السابق، 66/1، 190. / أحمد عبد الرازق، الفقراء في القاهرة في القرنين 6-7 هـ / 12-13م، المرجع السابق، ص23.

3/ الأوبئة والأمراض:

شكلت الأوبئة والأمراض هاجسا وخطرا كبيرا على سكان مصر وبلاد الشام لما تتجر عنها من أضرار على الصعيد البشري والاقتصادي؛ حيث يسبب الوباء انتشار الأمراض التي ينتج عنها بطبيعة الحال ارتفاع في أسعار الأدوية التي يحتاجها المرضى، وعلى رأسها السكر الذي استخدم في العصور الوسطى كعلاج للكثير من الأمراض المستعصية كما أشرنا سابقا.

كان الطبرزد (سكر النبات) من أكثر أنواع السكر التي ازداد الطلب عليها أثناء الأوبئة والطاعون¹؛ أين ارتفع سعره لنسبة 200% وحتى 300%، حيث كان العطارون وبائعو الأدوية ينتهزون فرصة انتشار الأمراض للتكسب والتربح وجني الثروات الطائلة برفع سعر العلاج²؛ الذي يؤدي إلى الغلاء الشديد وقلة في السلع داخل الأسواق.

فيذكر أنه اشتد الغلاء وقلت المواد الغذائية ونقصت المؤن في خلافة المستنصر بالله سنة 444هـ/1052م حتى صارت خزائن الدولة فارغة من الغلاء، وأعقبها ارتفاع في الأسعار كذلك سنة 446هـ/1054م وتكرر حدوث الغلاء والارتفاع في الأسعار في السنتين الموالتين؛ حيث عاشت مصر وبلاد الشام ومناطق أخرى أزمة اقتصادية عظمى عم فيها الوباء وغلاء شديد في أسعار المواد الغذائية حتى أصبح الناس يموتون بأعداد كبيرة في اليوم الواحد³.

وفي السنة 21 من ولاية المستنصر وهي سنة 448هـ/1056م يسرد لنا ابن تغرى بردي⁴ أنه عم فيها الوباء والقحط جميع بلاد الشام ومصر والدنيا، وكان الناس يأكلون الميتة، وانقطع ماء النيل بمصر، وكان يموت بها في كل يوم 10 آلاف إنسان.

لم تتجاوز مصر الأزمة حتى دخلت هذه الأخيرة في ضائقة أخرى عرفت في كتب التاريخ بالشدّة العظمى التي حدثت من سنة 450هـ - 466هـ / 1058م - 1073م؛ تسببت

¹ مروان عاطف الضلاعين، السلع التجارية في الأسواق المصرية في دولة المماليك البحرية، المرجع السابق، ص75. ينظر: ابن طافور، رحلة طافور، ترجمة وتقديم: حسن حبشي، مكتبة الثقافة الدينية، مصر، 2002م، ص 127.

² محمد السيد مصطفى، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص133.

³ ابن تغرى بردي، النجوم الزاهرة في ملوك مصر والقاهرة، المصدر السابق، 60/5. سفيان سالم العلياني الحجايا، بدر الجمالي وتأثيره في أحوال الدولة الفاطمية السياسية والاقتصادية، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير في التاريخ، جامعة مؤتة، الأردن، 2005م، ص81.

⁴ المصدر نفسه، 59/5.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

في ارتفاع كبير في أسعار المواد الغذائية التي يحتاجها الناس في حياتهم اليومية مما انجر عنه حدوث مجاعات وأمراض كثيرة، خاصة من سنة 457هـ-462هـ/1065-1069م حيث تعتبر هذه الفترة من أشد الفترات التي تعرضت فيها مصر إلى ارتفاع وغلاء في الأسعار¹.

خلال هذه الفترة شهدت مصر وباءا عظيما؛ ففي سنة 455هـ/1063م كان يخرج منها في كل يوم 1000 جنازة²، وفي سنة 460هـ/1067م وصل بالناس أن أكلوا الجيف والميتات وأفنت الدواب، وفي سنة 465هـ/1072م اشتد الغلاء والوباء بمصر أكثر حتى إن أهل البيت كانوا يموتون في ليلة واحدة³.

في سنة 592هـ/1196م ازداد تقشي الأمراض الحادة في مصر، وهلك فيها كثير من الناس، وتزايدت أسعار الغلال، وقلت الأدوية والأشربة والسكر وارتفعت أسعارها⁴، ولم يمر وقت طويل حتى عاود الوباء فاشتد الغلاء سنة 597هـ/1201م وامتدّ البلاء، وحدثت مجاعة عظيمة، وهلك الناس فخرَجوا من ديارهم فارين خوفا من الموت⁵.

فتزايدت الأقوال وانتشرت حول الفوائد الكبيرة للسكر التي يمكن أن تشفي من الأمراض التي عجز الأطباء عن علاجها؛ فتسارع الباعة إلى استغلال ذلك من خلال زيادة سعر السكر أضعافا مضاعفة عن سعره الأصلي. ويسرد لنا ابن الأثير⁶ في هذه الأوضاع قصة عن ارتفاع السكر في السوق بسبب تقشي المرض واشتداد الوباء نخلصها في هذه الأسطر:

"وَمِنْ عَجِيبٍ مَا يُحْكِي أَنَّه فِي سَنَةِ 615هـ/1219م كَانَ السُّكَّرُ النَّادِرَ الْأَسْمَرَ كُلُّ رِطْلٍ بِدِرْهَمٍ وَرُبْعٍ، وَكَانَ السُّكَّرُ الْأَبْلُوجُ الْمِصْرِيُّ النَّقِيُّ كُلُّ رِطْلٍ بِدِرْهَمَيْنِ، فَصَارَ السُّكَّرُ الْأَسْمَرُ كُلُّ رِطْلٍ بِثَلَاثَةِ دَرَاهِمٍ وَنِصْفٍ، وَالسُّكَّرُ الْأَبْلُوجُ كُلُّ رِطْلٍ بِثَلَاثَةِ دَرَاهِمٍ وَرُبْعٍ، وَسَبَبُهُ أَنَّ الْأَمْرَاضَ لَمَّا كَثُرَتْ وَاشْتَدَّ الْوَبَاءُ، قَالَتْ

¹ سفيان سالم العلياني، بدر الجمالي وتأثيره في أحوال الدولة الفاطمية السياسية والاقتصادية، المرجع السابق، ص 80.
83. أنظر: النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، 234/28. / المقريزي، اتعاظ الحنفا، 224/2. 225. 296. / ابن سبط الجوزي، مرآة الزمان في تواريخ الأعيان، 219/19. 464.

² السيوطي، حسن المحاضرة في تاريخ مصر والقاهرة، المصدر السابق، 287/2.

³ المصدر نفسه، 289/2.

⁴ فوزي خالد الطواهي، النشاط التجاري وحركة الأسعار في مصر زمن الأيوبيين، المرجع السابق، ص 298.

⁵ ابن سبط الجوزي، مرآة الزمان في تواريخ الأعيان، المصدر السابق، 90/22.

⁶ الكامل في التاريخ، المصدر السابق، 406/10.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

النِّسَاءُ: هَذِهِ الْأَمْرَاضُ بَارِدَةٌ، وَالسُّكَّرُ الْأَسْمَرُ حَارٌّ فَيَنْفَعُ مِنْهَا، وَالْأَبْلُوجُ بَارِدٌ يُقَوِّيْهَا، وَتَنْعَهُنَّ الْأَطِبَّاءُ اسْتِمَالَةً لِقُلُوبِهِنَّ وَلِجَهْلِهِمْ، فَعَلَا السُّكَّرُ بِهَذَا السَّبَبِ.

من خلال رواية ابن الأثير يمكن القول بأن مادة السكر كانت من أبرز السلع الغذائية التي تتأثر بالعوامل والأوضاع الاجتماعية التي تحدث داخل المجتمع بشكل أساسي؛ حيث ارتفع سعره مباشرة بوقوع الوباء لكثرة الطلب عليه؛ وذلك راجع للمعتقدات التي كانت سائدة حوله الاستخدامات العلاجية له، لما فيه من خصائص تساعد على شفاء المرضى وتقي الناس من الإصابة بالطواعين والأوبئة وغيرها من الأمراض.

عاود الوباء مرة أخرى سنة 633هـ/1237م مات فيه خلق كثير، واستمر هذا الوباء حتى سنة 634هـ/1238م، وكان أشد منه في السنة الماضية، فارتفعت الأسعار، وعز وجود الأقوات والعقاقير¹.

ويبدو أن مصر قد عانت من الوباء لفترات طويلة جدا من الزمن تسردها لنا كتب التاريخ وتصف فيها الحالة المزرية التي كان الناس يعيشونها؛ حيث تزعزع اقتصاد البلاد وانهار بشكل كلي تقريبا نتيجة الأمراض والأوبئة التي أبت أن تنتشع عن البلاد، وتأثر نتيجة لذلك سعر السكر بجميع أنواعه على غرار بقية المواد الغذائية الأخرى، فكانت بذلك الأوبئة والأمراض واحدة من أهم العوامل والمسببات في زيادة سعر السكر أو نقصانه، وتوفره داخل السوق أو ندرته.

4/العوامل الاقتصادية:

بالإضافة إلى العوامل الطبيعية، كان الاحتكار عاملا متحكما في الأسعار؛ حيث يقوم التجار والأمرء باحتكار السلع حتى تنعدم من السوق، ثم يتحكمون في عملية البيع والشراء ويضيقون على المشتريين²؛ أين اعتاد هؤلاء أن يقوموا بشراء المحصول من المزارعين قبل وقت الحصاد، فإذا جمع المحصول كلّفوا وكلائهم بالأقاليم بتخزينه، وقد كان هؤلاء التجار ينتهزون أتفه الأسباب لحجز الغلال عن السوق حتى يرفع سعرها ويرغمون الدولة على تعديل السعر لصالحها³.

(1) فوزي خالد الطواهيّة، النشاط التجاري وحركة الاسعار في مصر زمن الأيوبيين، المرجع السابق، 298.

(2) محمد عوض، أسواق القاهرة، المرجع السابق، ص90. / سفيان سالم العلياني، بدر الجمالي وتأثيره في أحوال الدولة الفاطمية السياسية والاقتصادية، المرجع السابق، ص107.

(3) محمد عوض، أسواق القاهرة منذ العصر الفاطمي، المرجع نفسه، ص 102.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

ولنا في ذلك مثال؛ ففي سنة 353هـ/965م اشتد الغلاء في السواحل وحلب وتقاقم بالشام والثغور¹، ويمكن أن نتخيل الوضع داخل الأسواق، من تراجع الحركية التجارية، وتذمر الناس من هذا الغلاء الذي يصور اضطراب النشاط الاقتصادي للمدن والمراكز التجارية، وتخوف المشتريين من ندرة السلع وزيادة ارتفاع السعر.

فقد حدث ارتفاع في مستوى الأسعار سنة 399هـ/1009م بلغ فيه سعر السكر 4 دراهم للرطل²، ولم تمر فترة طويلة حتى تعرضت مصر لأزمة أخرى سنة 403هـ/1012م ارتفعت فيها الأسعار، مما اضطر الحاكم في رجب من هذه السنة إلى " قطع الرسم الجاري من الخبز والحلوى الذى يقام في شهور رجب وشعبان ورمضان³ .

وبغض النظر عن العوامل المسببة في زيادة الأسعار من احتكار أو تلاعب التجار في رفع القيمة الشرائية للسلع فإن هذه السياسة تصبح خطرا كبيرا يؤثر على الوضع الاقتصادي والاجتماعي في نفس الوقت، فكلما طالت مدة الغلاء كلما ترتبت عنه نتائج وخيمة تتضرر من خلالها الثروة البشرية.

يجب الإشارة كذلك إلى ارتباط بعض أنواع السلع والمبيعات من حيث الرخص والغلاء بالمواد الخام التي تصنع منها؛ فكانت ترتفع أسعار السكر والحلوى عندما يقل إنتاج مزارع السكر⁴؛ نتيجة عوامل طبيعية قد أشرنا إليها سابقا، فتشهد المدن التجارية في كلا الإقليمين زيادة كبيرة في سعر السكر، خاصة وأن هذا الأخير له استخدامات متنوعة ولا يمكن الاستغناء عنه، فيستغل الباعة والتجار ذلك ليرفعوا سعره للضعف.

ففي سنة 660هـ/1262م تقشى الغلاء واشتد في جميع الأصناف الغذائية في بلاد الشام حتى مات جراء ذلك خلق كثير من الجوع بحلب وحماة وغيرها من المناطق⁵؛ فلم تصبح المشكلة هنا تقتصر على ارتفاع الأسعار فقط وإنما باتت الأزمة تتعدها لفناء عدد كبير من الناس في العديد من المدن والقرى، وذلك يتطلب تدخلا حكيما من الدولة لتدارك الوضع

¹ سبط ابن الجوزي، مرآة الزمان في تواريخ الأعيان، المصدر السابق، 355/17.

² حمزة شاكر عقلة إبراهيم، التاريخ الاقتصادي للدولة الفاطمية (297-567هـ/909-1171م)، رسالة مقدمة لنيل درجة الدكتوراه في الاقتصاد والمصارف الإسلامية، جامعة اليرموك، الأردن، 2017م، ص 64.

³ أحمد السيد محمد زيادة، التجار الأجانب في مصر في العصر الفاطمي (358-567هـ/969-1171م)، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير في التاريخ الإسلامي، جامعة الزقازيق، مصر، 2007م، ص 210.

⁴ فوزي خالد الطواحية، النشاط التجاري وحركة الأسعار في مصر زمن الأيوبيين، المرجع السابق، ص 298.

⁵ اليونيني، ذيل مرآة الزمان، المصدر السابق، 162/2.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

والتقليل من حدة الأزمة، لأن ذلك يعيق النشاط الزراعي والصناعي إضافة إلى توقف نشاط السوق من عملية البيع والشراء.

كما يؤثر ذلك على نقص السلع في الأسواق الخارجية مع زيادة سعرها؛ فقد جاءت قيمة السلعة بالطبع من ندرتها النسبية خلال هذه الفترة، خاصة وأن قصب السكر كان مصدرًا للتحلية¹؛ أين يمكن لهذا الأخير أن يجعل الطعام ذي المذاق المتوسط أكثر قبولًا، لذلك كان ذا قيمة عالية، وباهظ الثمن حتى أن الأثرياء فقط هم من يستطيعون أن يصابوا بالسمنة بسببه، وعندهم قدرة شرائية كافية لاقتنائه².

فعلى الرغم من أن الشام قد عرفت زراعة السكر غير أنه لم يكن يكفي لتغطية احتياجاتها؛ نتيجة الاعتماد عليه في صناعة الحلوى، لهذا كانت تلجأ لاستيراده من مصر، وغالبًا ما بيع رطله بدرهم ونصف، والمكرر منه يبلغ رطله درهمين ونصف وهو أغلى سعرًا من مصر وذلك خلال العصر الأيوبي³.

كما كان السكر مكلفًا للغاية في أوروبا خلال العصور الوسطى، ومع ذلك فإن الملك الإنجليزي هنري الثالث وحاشيته كانا مولعين بالحلويات، فيذكر أنه في عام (686-1288هـ) أنفقوا حوالي 60 ألف جنيه إسترليني (بأسعار اليوم) حوالي 2700 كيلوغرام من السكر، وهذا يصل إلى أكثر من 22 جنيهًا إسترلينيًا للكيلوغرام الواحد⁴.

مع نهاية القرن 7هـ/13م ازداد سعر السكر كثيرًا عما كان عليه في أوروبا، ففي سنة (699-700هـ/1300م) كلف السكر حوالي 350 جنيهًا إسترلينيًا للكيلوغرام في إنجلترا، ثم بدأ ينخفض إلى ما دون 100 جنيه إسترليني بمقدار 1500 مع نمو العرض؛ وهذا عندما بدأ الأوروبيون في البحث عن طرق بحرية مباشرة إلى الهند لتجنب هذه الاحتكارات⁵.

بالإضافة إلى الاحتكار، فإن الضرائب والرسوم التي كانت تفرض على مادة السكر ساهمت بشكل كبير في التحكم في أسعارها، فقد فرضت الحكومة الفاطمية الضرائب على السكر والعسل كما يتضح من بيان المكوس التي ألغاه صلاح الدين الأيوبي في مدينتي مصر

¹) Heather Pringle, Sugar masters in a new world, *op.cit*, p01.

²) Hillary J. Shaw, Sugar, London school of commerce, UK. 1 February 2017, this article appeared in print under the headline “Sugar, sugar” newscientist.com/lastword..

³) أمين ربحي أبو خليل، الأسعار والأجور والرواتب في بلاد الشام في العصر الأيوبي 570-659هـ / 1174-1260م، المرجع السابق، ص115.

⁴) Hillary J. Shaw, sugr, *op.cit*.

⁵) *ibid*.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

والقاهرة فيما بعد، إذ اشتمل هذا البيان على الرسوم المفروضة على هذه الصناعة في المدينتين¹، حيث قدرت تلك الرسوم بـ 135 ديناراً لنصف رطل من السكر²، وكان الرسم السنوي من هذه المادة الذي يقدم للمسجد الأزهر والمسجد العتيق يقدر بـ 1000 رطل سكر، و 05 قناطير من الحلوى، وكلها تقدم للفقراء والمساكين³، كما فُرض على سوق الحلوانيين مكس قدر بـ 50 ديناراً⁴.

هذا وقد كان لمادة السكر خراج يدفعه المزارعون والصناع يشمل كذلك العسل المعمول من القصب؛ فقد كان مما سمح به بيت المال في وزارة المأمون البطائحي (494هـ - 514هـ / 1101م - 1121م) 138 قنطاراً من عسل القصب⁵، وكان يحمل من السكر في مال الخراج 30 ألف رطل⁶.

أما على المستوى الخارجي فقد فرضت مصر ضرائب على بعض السلع التي يستوردها التجار، فكانت ضريبة السكر تقدر بنصف دينار⁷، هذا وقد وجدنا شحاً كبيراً في ما يخص المكوس والضرائب التي تفرضها الدولة على السكر في بلاد الشام، فلم تكتمل المعطيات والمعلومات بصفة جلية في هذا الجانب، ويبقى بحاجة إلى البحث المعمق لمعرفة السبب في تغير السعر داخل السوق الشامية.

5/ العوامل الاجتماعية :

مما لا شك فيه أن العامل الاجتماعي لا يقل أهمية عن بقية العوامل والمسببات الأخرى في التحكم في أسعار المواد الغذائية داخل السوق وعلى رأسها مادة السكر؛ التي باتت من أهم المواد التي لا يكاد يستغني عنها الناس في العصور الوسطى، خاصة مع بداية العصر الفاطمي الذي شهد حالة من البذخ والترف الكبيرين، واستخدام كميات ضخمة جداً من

¹ (المقريزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 104/1. 105. / راشد البراوي، حالة مصر الاقتصادية، المرجع السابق، ص 179).

² (المصدر نفسه، 105/1. / راشد البراوي، حالة مصر الاقتصادية، المرجع نفسه، ص 345).

³ (نهلة أحمد عبد الباقي أحمد، دور المرأة في مصر خلال العصر الفاطمي (362-567هـ/972م-1171م)، - دراسة سياسية واجتماعية-، جامعة آل البيت، كلية الآداب والعلوم الانسانية، قسم التاريخ، 2010م، ص 132).

⁴ (المقريزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 104/1).

⁵ (المصدر نفسه، 84/1).

⁶ (محمد ضيف البطانية، الحياة الاقتصادية في العصور الإسلامية الأولى، المرجع السابق، ص 314).

⁷ (فوزي خالد الطواهي، النشاط التجاري وحركة الأسعار في مصر زمن الأيوبيين، المرجع السابق، ص 296).

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

السكر في صنع الحلويات والمشروبات؛ التي لا يتقبلها العقل البشري في بعض الأحيان؛ الأمر الذي دفع بالباعة إلى استغلال الإقبال الكبير على شرائه من طرف الأمراء والسلاطين وكذا العامة برفع سعره في كثير من الأحيان لولا تدخل الدولة وفرض سيطرتها عليه بتحديد وتسقيف السعر.

فكثرة الاحتفالات التي كانت تقام خلال العصر الفاطمي تتطلب توفير كميات كبيرة جدا من مادة السكر داخل السوق حتى تفي بالغرض، ومن جهته يقوم البائع بتغيير السعر حسب الأوضاع السائدة، فلا بد وأنه يرفع السعر إلى الضعف خلال موسم الاحتفالات علما منه بضرورة شراء الناس والسلاطين لكميات هائلة من السكر لصنع تماثيل وأشكال مختلفة من الحلويات، وصناعة المشروبات التي توزع على الموظفين والعامة.

توزيع الحلوى على جميع موظفي الدولة وإقامة الأطعمة الفخمة كان من أهم مظاهر الاحتفال بعيد الفطر، وقد أنشئ لهذا الغرض مطبخ ضخم لصنع الحلوى أطلق عليه (دار الفطرة)¹؛ كما أشرنا سابقا؛ حيث تخزن كميات ضخمة من السكر قد تم شرائها لتوزيعها على جميع الناس من العامة والخاصة²، فهذه الدار تهتم بالأساس بتجهيز كميات كبيرة من الحلوى لإعداد سماط العيد الذي يحضره الخليفة³، وقد وضعت لصنع هذه الحلويات ميزانية كبيرة وذلك لتوفير الدقيق والسكر وغيرها من المواد⁴؛ أين كان يستخدم فيما يعمل بدار الفطرة 700 قنطار من السكر⁵، وهذه الكمية هائلة وضخمة جدا تعتمد الدار إلى توفيرها والتي تضعنا محل توقع استغلال التجار لذلك ورفع سعر مادة السكر .

وهو ما تشير إليه بعض المصادر التاريخية وتؤكد وجهة نظرنا بطريقة غير مباشرة؛ حيث يُذكر أنه في سنة 365هـ/976 م كان مصروف دار الفطرة في ذلك العام 10 آلاف

¹ سامي العبيد محمد أحمد، الحياة الاجتماعية والثقافية في الدولة الفاطمية في المغرب ومصر، المرجع السابق، ص 91.

² المقرئزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 1/425. 427. 432. / راشد البراوي، حالة مصر الاقتصادية، المرجع السابق، ص 176.

³ سامي العبيد محمد أحمد، الحياة الاجتماعية والثقافية في الدولة الفاطمية في المغرب ومصر، المرجع السابق، ص 91.

⁴ أحمد الصاوي، رمضان زمان، المرجع السابق، ص 31. / خالد عودة محمد الدليمي، الموارد والنفقات في مصر خلال العصر الفاطمي، المرجع السابق، ص 107.

⁵ المقرئزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 1/426. / بدر عبد الرحمان محمد، النشاط التجاري في مصر في العصر الفاطمي، المرجع السابق، ص 05.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

دينار؛ منها 700 قنطار سكر؛ كما أنه كان يحمل إلى دار الفطرة من السكر 400 قنطار من بين المواد الغذائية في عيد الفطر لسنة 415هـ/1024م¹.

قبل الشروع في ذكر الكميات الكبيرة التي تصرف من أجل صناعة أشكال وتمائيل من الحلوى لابد وأن أضع علامة استفهام حول تغييب المصادر عن الإشارة لهذه النقطة؛ حيث أعتبرها نقطة مهمة جدا في أن تكون سببا في ارتفاع الأسعار، غير أن المصادر والمراجع التاريخية التي أتيت لي وتمكنت من الاطلاع عليها قد أغفلت عن تسليط الضوء على هذا الجانب المهم؛ لأن الكميات التي كانت تستهلك من مادة السكر تفوق المعقول ولا يكاد يتقبلها العقل البشري في كثير من الأحيان؛ لأنها تتعدى المئات من القناطير لتستهلك في اليوم الواحد، وهو ما أراه سببا وجيها ليكون من العوامل المباشرة في استغلال التجار لذلك، وزيادة سعر السكر داخل الأسواق، ولنا في تلك الكميات معطيات رقمية تفسر ما قد صوبنا إليه نظرنا .

فيذكر أن أبو القاسم علي بن أحمد الجرجرائي(قائد فاطمي حكم من 418هـ- 436هـ/1027-1045م) حمل سماط العيد وفيه 200 قطعة من تماثيل السكر، و07 قصور كبار من السكر، وفي وراية للمسبحي² أنه حمل 152 قطعة من تماثيل السكر. بلغت نفقات الأسمطة لعيد الفطر لعام (515هـ/1121م) 1320 ديناراً، صرفت منها على السكر نحو 48 قنطاراً خصصت لصنع قصور الحلوى التي تصنع في دار الفطرة خصيصاً لهذا اليوم³، ويذكر ابن إياس⁴ أن راتب كافور الاخشيدي في مطبخه في كل يوم 100 قرابة سكر، و10 قناطير سكر؛ وهو كم هائل بالنسبة لاستهلاكه في يوم واحد؛ وهذا يتطلب إنتاج كبير من هذه المادة لتفي بالغرض اليومي، كما يشير إلى المصروف الكبير الذي يصرفه الأمراء والسلطين يومياً على هذه المادة التي أصبح لها وزنها داخل السوق.

¹ ابن تغري بردي، النجوم الزاهرة في ملك مصر والقاهرة، المصدر السابق، 126/4. / القلقشندي، صبح الأعشى في كتابة الإنشاء، المصدر السابق، 502/3. /المقريزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 426/1. / أبو المحاسن، النجوم الزاهرة، المصدر السابق، 122/4. 123.

² أخبار مصر، المصدر السابق، ص184.

³ خالد عوده محمد الدليمي، الموارد والنفقات في مصر خلال العصر الفاطمي، المرجع السابق، ص 110.

⁴ بدائع الزهور في وقائع الدهور، المصدر السابق، 184/1.

لم تقل قيمة السكر مع مرور الزمن عكس ما كان يُتوقع له؛ ففي عام 517هـ/1123م وزع على المساكين بالجامعين الأزهر والعتيق، وبالقرافة 05 قناطير من الحلوى، كما حمل من دار الفطرة إلى الأعيان والمستخدمين كميات من الحلوى¹، وكان مصروف "الفطرة" السنوي يشمل 700 قنطارا من السكر و05 قناطير من عسل القصب².

صُرف في نفس السنة نحو 20 قنطارا من السكر اليابس حلوى يابسة في دار الفطرة؛ وذلك بمناسبة الاحتفال بالمولد النبوي حيث توزع على قاضي القضاة وداعي الدعاة ثم قراء الحضرة والخطباء ثم عامة الناس، فيصل ما يوزع من حلويات نحو 400 رطل حلاوة³، كما صرفت حوالي 05 قناطير حلوى من دار الفطرة بمناسبة مولد الأمري في نفس العام 517هـ/1123م⁴.

6/العوامل السياسية:

لم يرد أن التجار كانوا يمارسون سياسة الاحتكار للمواد الغذائية وغيرها من السلع بهدف رفع أسعارها، إذ مارست الدولة نوعا من المراقبة للبضائع، وتحديد ثمنها، وخاصة التركيز على بيع المواد الغذائية بمبالغ منخفضة، بالإضافة إلى ما تنتجه الشام من سلع متنوعة، قد ضيق المجال أمام التجار المحتكرين، ولكن في المقابل هناك إشارة إلى قيام بعض التجار باستغلال ظروف الأزمات والمشاكل التي تتعرض لها المدن خاصة التجارية منها، مثلما حدث في مدينة دمشق سنة 373هـ/983م أين احتكر التجار أطعمة الناس وأخفوها إلى حين ارتفاع الأسعار⁵.

ومع ذلك فإن الدولة كانت تتبع سياسة الاحتكار لبعض أنواع السلع الهامة والضرورية بهدف تحقيق الأرباح للخرينة⁶، في حين بعض السلاطين والمماليك قد احتكروا كثيرا من السلع التجارية كالقمح والزيت والسكر وذلك عند اشتغالهم بالتجارة التي أطلق عليها اسم "

¹ ابن مأمون البطائحي، أخبار مصر، المصدر السابق، ص60.

² المقرئزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 426/2. / أبو المحاسن، النجوم الزاهرة في ملوك مصر والقاهرة، المصدر السابق، 122/4. 99/5.

³ خالد عوده محمد الدليمي، الموارد والنفقات في مصر خلال العصر الفاطمي، المرجع السابق، ص113.

⁴ ابن مأمون، نصوص من أخبار مصر، المصدر السابق، ص60. / خالد عوده محمد الدليمي، الموارد والنفقات في مصر، المرجع نفسه، ص114.

⁵ محمد حسين محاسنة، تاريخ مدينة دمشق خلال الحكم الفاطمي، الأوائل، ط1، 2001م، ص237.

⁶ باسم عبد الرحمان محمد القرالة، حركة التجارة في بلاد الشام في العصر الأموي، المرجع السابق، ص28.

تجارة الخاص"؛ وقد تسبب احتكارهم لتلك المواد أن غلت الأسعار لأنهم هم المسؤولون على تحديد أسعارها¹.

ليس لدينا ما يدل على أن الحكومة الفاطمية احتكرت صناعة السكر خلافا لما قاله راشد البراوي² نقلا عن "جون مازويل" Jean mazuel الذي يقول "أدخل الخليفة الفاطمي الحاكم بأمر الله (375هـ-412هـ/985م-1021م) احتكار صناعة السكر لأول مرة في مصر، وليضمن نجاح الاحتكار أمر بإتلاف مقادير كبيرة من الزبيب وألقى بأخرى من العسل في النيل".

تلاعب بعض الولاة بأوزان النقود وجودتها كذلك ساهم في اختفاء العملة السليمة وأدى إلى قلة المواد الغذائية التي استغلها التجار؛ فأصبحوا يتلاعبون بالعملة ويحتكرون السلع ثم يرفعون أسعارها بطريقة يعجز بها الناس على شراء حاجياتهم، ثم إن تلك المواد مرتبطة بعضها ببعض حيث ينتج على سبيل المثال عن قلة الخبز وعدم توفره إلى قلة السكر وارتفاع سعره، ثم انعدام العسل لاستبداله بالسكر³.

أما بالنسبة للدولة الأيوبية فقد مارست سياسة الإحتكار؛ خاصة مادة السكر التي يذكر أن الملك الأعظم (شرف الدين عيسى بن سيف الدين أحمد الأيوبي (576-624هـ/1180م-1227م) كان من سياسته أن يوكل بعض التجار بالإتجار له، مثلما فعل مع إسماعيل بن علام المني⁴. فلما كان السكر من السلع الهامة والمطلوبة في بلاد الشام، فإن السلاطين قد احتكروا تجارته بشكل أوسع وأصبح السكر حكرا للسلطان يتحكم في أسعاره وتسويقه كيفما شاء، ما دفع أهالي دمشق للتذمر والسخط من ذلك⁵.

غير أن الاحتكار لم يكن المشكل الأعظم والمتسبب في تذبذب أسعار السكر في الأسواق على قدر ما تسببت به الحروب والفتن في ذلك؛ فقد كان للفتن والحركات الداخلية

¹ فيصل بني حمد، العوامل المؤثرة في تذبذب أسعار المواد، المرجع السابق، ص295.

² حالة مصر الاقتصادية في عهد الفاطميين، المرجع السابق، ص179.

³ نضال حميد سعيد، هيفاء عاصم محمد، الأزمات الاقتصادية التي أصابت مصر في خلافة المستنصر بالله الفاطمي 427-487هـ / 1035-1094م، مجلة كلية التربية، العدد2، جامعة المستنصرية، 2008م، ص543. / فيصل بني حمد، العوامل المؤثرة في تذبذب أسعار المواد، المرجع السابق، ص301.

⁴ أمين ربحي أبو خليل، الأسعار والأجور والرواتب في بلاد الشام في العصر الأيوبي، المرجع السابق، ص 108.

⁵ يوسف حسن سلامة غوانمة، تاريخ منطقة شرقي الأردن في عصر دولة المماليك الأولى، رسالة مقدمة لنيل درجة الدكتوراه، قسم التاريخ، جامعة الاسكندرية، مصر، 1978م، ص 316.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

التي تتعرض إليها المدن والأسواق العربية الإسلامية أثرا سلبيا على حركة التجارة فتؤدي إلى شلها وعرقلتها، وأحيانا تعرض قوافلها للسلب، وبالتالي إنهاء حركة التجار وزيادة في أسعار السلع لمشقة الحصول عليها؛ فعملية نقل السلع والبضائع المعدة للتبادل التجاري الخارجي لم تكن سهلة كما لم يكن باستطاعة أي تاجر أن يقوم بها، بل إن التاجر يواجه صعوبات متعددة ومتنوعة لها تأثيرها على أسعار بعض السلع¹، ولنا أن نتخيل وضع النشاط التجاري داخل الأسواق من مزايدات في الأسعار إلى احتكارها في كثير من الأحيان حتى تقل فيتحكم الباعة في تحديد سعرها كيفما شاءوا.

إذا يمكن القول بأن الحروب والفتن تتسبب في كثير من الأحياء في ارتفاع الأسعار خاصة الغذائية منها؛ مثلما حدث بمصر حين نشبت الحروب والفتن بأرضها خلال العصر الفاطمي فتوقف الفلاحون عن الزراعة خوفا على أنفسهم ومحاصيلهم، فنتج عنها ارتفاع في أسعار المواد الغذائية خاصة تلك التي تحتاج إلى المياه بشكل كبير كما هو الحال بالنسبة لقصب السكر². ففي يوم عاشوراء من عام 363هـ/974م كسر الشيعة أواني السقائين في الأسواق وأغلق الناس الدكاكين وعطلوا الأسواق لكي لا تعظم الفتنة³؛ ونتيجة لذلك ارتفعت الأسعار بسبب قلة الإنتاج؛ حيث يتوقف العمل بالزراعة لفقدان الأمن.

هاجم جند السودان أسواق الفسطاط في عهد الخليفة الحاكم بأمر الله (375هـ-412هـ/985م-1021م) وفتحوا دكاكين البزازين، النحاسين، السكريين ودار الشمع، ولم يتوقف الجند عن النهب والسلب إلا بعد أن نهاهم الخليفة عن ذلك⁴؛ ويصف النويري⁵ كارثة المدينة وأسواقها بقوله "وفتحوا ما وراء جامع عمرو من النحاسين والابرازين والسكريين ودار الشمع وغير ذلك مما يقرب من هذه الأسواق وأخذوا ما أرادوا منها وأفسدوا بقية ما فيها.

ويبدو أن فترة الحاكم بالله كانت من أكثر الفترات التي شهدت فيها مصر الحروب والفتن؛ ولعل أكثر الأمثلة على المغالاة في تعطيل الأسواق وكل ما يتعلق بأعمال الدولة في

¹ عبد الباسط مصطفى مجيد الرفاعي، العوامل المؤثرة سلبا على حركة السلع والبضائع خلال العصر العباسي، مجلة جامعة الأنبار للعلوم الانسانية، العدد 1، 2015م، ص 106.

² سالم العلياني الحجايا، بدر الجمالي وتأثيره في أحوال الدولة الفاطمية السياسية والاقتصادية، المرجع السابق، ص 84.

³ المقرئزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 2/212.

⁴ محمد عوض، أسواق القاهرة منذ العصر الفاطمي حتى نهاية عصر المماليك، المرجع السابق، ص 150.

⁵ نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 28/198.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

ذكر عاشوراء ما حدث في عصر الخليفة الحاكم بالله سنة 404هـ/1013م؛ حيث أصدر أوامر بغلق سائر الدواوين وجميع الأسواق لمدة ثلاثة أيام قبل بداية حزن عاشوراء، " فلما كان يوم عاشوراء أغلقت سائر حوانيت مصر والقاهرة بأسرها إلا حوانيت الخبازين"¹؛ ما يدفعنا للقول بأن سوق السكرين قد أغلق هو الآخر.

وفي سنة 410هـ/1019م غضب الخليفة الحاكم على أهل الفسطاط لأنهم أنكروا ما قام به بعض دعاة الحاكم بتأهيله وهاجموهم وطاردوهم في المدينة فأصدر الحاكم أوامره إلى العبيد السودان بمداومة الفسطاط وأفسدوا أسواقها²، وقاموا بنهب ما فيها³، فلما حدثت المحن وغلا السكر لخراب الدوايب التي كانت بالوجه القبلي وخراب مطابخ السكر التي كانت بمدينة مصر قل عمل الحلوى ومات أكثر صناعها⁴؛ وبالتالي يعز السكر داخل السوق ما يؤثر على سعره فيرتفع إلى الضعف في كثير من الأحيان.

مثلاً حدث سنة 616هـ/1220م أين ارتفعت الأسعار بدمياط بسبب هجمات الفرنج فعزَّ وجود السكر حتى شبه بالياقوت لندرة وجوده فبيع الرطل بـ140ديناراً⁵؛ وهو ارتفاع ضخم جداً لمادة السكر لا يمكن أن يتقبله العقل البشري، فبعد أن كان يباع بدينار ونصف للرطل في أيامه العادية أصبح يباع بـ140 دينار، ما يوحي بأهميته في السوق، ودوره الاقتصادي الذي يحدث خلافاً بندرتة وقلته.

عانت بلاد الشام هي الأخرى من الحروب والمضايقات التي انجر عنها تفاقم الوضع وتذبذب الأسعار داخل مدنها وأسواقها؛ فزاد سعر بعض السلع ورخص البعض الآخر حسب الضرر الذي لحق بالمواد الغذائية في البلاد.

¹ عبد المنعم عبد الحميد سلطان، الحركة التجارية ونظام الأسواق في مصر الفاطمية، (358هـ-567هـ/969-1171م)، دار الكتب والوثائق القومية، ط1، 2012م، ص 173. انظر: المقرئ، تعاظ الحنفاء بأخبار الأئمة الفاطميين الخلفاء، المصدر السابق، 100/2.

² عبد المنعم عبد الحميد سلطان، المرجع نفسه، ص155.

³ بدر عبد الرحمن محمد، النشاط التجاري في مصر في العصر الفاطمي، المرجع السابق، ص68.

⁴ المقرئ، الخطط والآثار، المصدر السابق، 99/2.

⁵ فوزي خالد الطواهي، النشاط التجاري وحركة الأسعار في مصر زمن الأيوبيين، المرجع السابق، ص298. انظر: المقرئ، الخطط والآثار، المصدر السابق، 398/1، 401. / النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 92/29.

ففي سنة 626هـ/1229م رحل الملك الكامل إلى دمشق واتفق هو والملك الأشرف على محاصرتها ومضايقتها وضويق البلد مضايقة شديدة حتى جاف البلد لانقطاع الماء عنه، فكان أهل دمشق يخرجون كل يوم مع العسكر ويقاثلون أشد قتال، وطالت المدة فاشتد ذلك على أهل دمشق لإقبال الصيف ونقص الفواكه عندهم، وغلاء السعر، ولم يكن بدمشق رخيص غير السكر والحلواء، فكانت الحلوى الصابونية وغيرها من الحلوات أرخص من الجبن والخبز لكثرة السكر الذي كان بدمشق¹.

يبدو من خلال ما ذكره ابن واصل أن مادة السكر لم تتأثر بالحصار المفروض على دمشق بالرغم من نقص بعض المواد الغذائية الأخرى، وبالتالي عدم ارتفاع سعرها في الأسواق مع توفرها بكميات معتبرة عند الباعة، وربما يعود عدم ارتفاع سعرها كذلك لعدم اهتمام الناس بهذه المادة في خضم الصراع الحاصل بحيث يحتاج الناس إلى المواد الغذائية الأساسية والضرورية في هذا النوع من الظروف؛ أين يسعى الناس بصفة عامة إلى محاولة توفير الحبوب والخضر أكثر من بقية السلع الأخرى.

ساهمت حروب التتار والمغول والوباء الذي انتشر في بلاد الشام كذلك إلى ارتفاع أسعار المواد الغذائية؛ أين حدث الغلاء سنة 656هـ/1257م²، وعاود مرة أخرى أكثر من ذي قبل سنة 659هـ/1260م وكان ذلك بسبب توجه التتار نحو مدن الشام³؛ فأغاروا على حمص وبلعبك وعاثوا في أراضيها الفساد، ثم تقدموا نحو دمشق؛ حيث كانت تخيم على المدينة أجواء من الفوضى العارمة التي استغلها اللصوص للقيام بأعمال تخريبية ووافق هذه الأجواء ارتباك اقتصادي تمثل في ارتفاع الأسعار واحتكار التجار للمؤن الغذائية مما أدى إلى انخفاض في القيمة الشرائية النقدية، وظهور الكساد في الأسواق⁴.

تسبب هذا في خراب اقتصادي، وحصول ارتفاع في أسعار المواد الغذائية نتيجة لذلك⁵، فقد غلت الأسعار بجلب، نابلس وغزة، وقلت الأقوات، فبيع الرطل من السكر بـ50 درهماً،

¹ ابن واصل، مفرج الكرب، المصدر السابق، 4/253.

² نسيم زريق جمعة، الأوضاع الاجتماعية في فلسطين، المرجع السابق، ص141.

³ النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 30/43.

⁴ اكتمال إسماعيل، الآثار الاجتماعية والاقتصادية للحملات العسكرية المغولية على بلاد الشام (1250-1400م)، رسالة

لنيل درجة الدكتوراه في تاريخ العرب والاسلام، جامعة العلوم الانسانية، قسم التاريخ، دمشق، 1994م، ص60.

⁵ المرجع نفسه، ص66. 72.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

والحلوى كذلك¹؛ بعدما كان يباع الرطل من السكر بدرهمين ونصف إلى ثلاث دراهم كما اشرنا سابقا، وهي زيادة غير طبيعية وغير معقولة ومبالغ فيها بشكل كبير، ما ينم عن الحالة الاقتصادية المضطربة التي تعيشها المنطقة في تلك الفترة وتأثيرها على سعره.

أدى قتل الفلاحين وتشريدهم كذلك إلى تناقص مساحة الأراضي المزروعة؛ التي أثرت بالتالي على نقص في المواد الزراعية الأولية التي كانت تعتمد عليها المنطقة للزراعة، مما أدى إلى غلاء الأسعار وفقدان الكثير من المحاصيل كقصب السكر الذي كان يزرع في الغور بشكل كبير².

وتجدر الإشارة في هذا السياق إلى أن الأسعار في بلاد الشام خلال العصر الأيوبي كانت متباينة بين مدن الشام نفسها، واختلفت من فترة إلى فترة أخرى تبعا للظروف، ولطبيعة المدينة، فأسعار مدن الساحل كلها متقاربة وأرخص سعرا من مدن الشام الداخلية؛ التي عرفت بارتفاع أسعارها وذلك لحاجتها للنقل والتخزين³.

بالإضافة إلى الأسباب المذكورة أعلاه، فإن هجمات قطاع الطرق على القوافل التجارية كان لها أثر على سعر السلع داخل السوق؛ فلم تكن القوافل في منأى عن هجمات قطاع الطرق، فيذكر أنها كانت تتعرض للنهب والسلب بين الحين والآخر؛ ففي سنة 588هـ/1192م تعرضت قافلة مصرية مكونة من 3000 آلاف إلى 6000 آلاف جمل كانت متجهة نحو الشام للنهب من القوات الفرنجية، كانت تضم أقوات وبضائع منها السكر، وقد قُدر وزن المحمول ما بين 900 طن إلى 1400 طن⁴؛ وهي خسارة كبيرة جدا لأصحابها يمكن أن تأثر فيما بعد على سعر السكر داخل السوق لعدم توفره وعدم جلبه من المناطق المجاورة لسد الحاجة.

يجب أن ننوه أيضا إلى أن الضرائب الجمركية التي كانت تفرض على السلع الشامية من قبل الفرنجة قد ساهمت بشكل أو بآخر في زيادة سعرها داخل السوق؛ فيذكر أن حمولة

¹ النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، المصدر السابق، 43/30. / أمين رجي أبو خليل، الأسعار والأجور والرواتب في بلاد الشام في العصر الأيوبي 570-569هـ / 1174-1260م، المرجع السابق، ص106

² اكتمال إسماعيل، الآثار الاجتماعية والاقتصادية للحملات العسكرية، المرجع السابق، ص260.

³ أمين رجي أبو خليل، الأسعار والأجور والرواتب في بلاد الشام في العصر الأيوبي، ص ص81. 82.

⁴ المرجع نفسه، ص ص 100. 101.

جمل من السكر قد بيعت بـ 4 دنانير صورية؛ ذلك بأن نسبة الضريبة على الحمولة قد قدرت بـ 15%¹.

في ختام هذا المبحث يمكن القول بأن المصادر التي أُتيحت لي لم تقدم معلومات دقيقة ومفصلة عن الأسعار، ولكنها تشير أحيانا إلى أسعار بعض السلع، وأحيانا أخرى تذكر أسعار السلع التي ارتفعت نتيجة للحروب والفتن الداخلية وأثرت على مستوى المعيشة، غير أنني يمكن أن أستقي بعض المعلومات المتناثرة في بطون أمهات المصادر حول العوامل التي تحكمت في أسعار مادة السكر خلال فترة البحث في كل من مصر وبلاد الشام. وأستنتج أن تغير سعر السكر خلال الفترة محل الدراسة إنما يدل على مدى أهميته، ومدى كمية الطلب والاحتياج إليه؛ فالسلعة المرغوب فيها دائما ما تتأثر بالأحداث والمجريات داخل البلاد؛ سواء كان حدث طبيعي، سياسي، اقتصادي أو اجتماعي، فقد رأينا كيف كان يتذبذب حسب الأوضاع السائدة، فوجدت أن سعره قد وصل لـ 4 دراهم للرطل بعد أن كان يباع بدرهم ونصف إلى درهمين؛ وذلك عند حدوث الجفاف مع نهاية القرن 4هـ/10م، ثم ارتفع سعر السكر إلى ثلاثة دنانير للقنطار بعد أن كان يباع القنطار منه بدينار في الأوقات العادية، وذلك بسبب الآفات الزراعية التي أصابت بلاد الشام ومصر مع نهاية القرن 6هـ/12م، ومع بداية القرن 7هـ/13م تفشت الأوبئة والأمراض فعاود سعر السكر في الارتفاع إلى 03 دراهم ونصف للرطل بعد أن كان يباع بدرهم و درهمين على الأغلب.

مع نهاية القرن 7هـ/13م نشهد حالة من الارتفاع الكبير جدا في سعر مادة السكر نتيجة الثورات والأزمات؛ حيث عزَّ وجوده حتى شبه بالياقوت لندرته فبيع الرطل بـ 140 دينارا؛ وهي زيادة ضخمة جدا ومكلفة توضح القيمة الغذائية الكبيرة لهذه المادة التي بيّنت عدم قدرة الناس عن الاستغناء عنها وشرائها بالأثمان الباهظة حتى في وقت الأزمات. إذاً يمكن إرجاع نسبة الزيادة الكبيرة في سعر مادة السكر في الفترة الممتدة من ق4-7هـ/10-13م إلى عدة عوامل؛ منها ما هو طبيعي ومنها ما هو بشري؛ فهذا التذبذب في الأسعار إنما يدل على مدى خطورة العوامل الطبيعية وكذا الأوضاع السياسية بالدرجة

¹ (أمين ربحي أبو خليل، الأسعار والأجور والرواتب في بلاد الشام في العصر الأيوبي، المرجع السابق، ص83).

الأولى، وكيف كان لهما تأثير قوي على خراب المزروعات التي تؤدي بدورها إلى تدهور الصناعة مثلما رأينا، وبالتالي على التاجر الذي لم يجد سوى رفع السعر لقلّة المنتج.

كما لاحظت أن تعرض المجتمع المصري والشامي لأزمات عديدة من حدوث المجاعات وانتشار الأوبئة والأمراض، وغيرها من العوامل والمسببات كان لها الأثر الواضح في انتكاس وتدهور حالة المجتمع بشكل كبير، وما ترتبت عليه من نقص الغذاء، وغلاء الأسعار واختفاء السلع من الأسواق، فيرتفع سعرها مباشرة وبطريقة سريعة جدا.

ويبقى العامل الاجتماعي من العوامل التي حاولت إثبات تأثيرها على تحديد سعر السكر داخل السوق؛ على الرغم من عدم وجود إشارات واضحة تدل على ذلك في المصادر أو المراجع الحديثة أو المعاصرة لفترة موضوع البحث، وهو ما جعله حافز مثير للإشارة إليه وتبسيط الضوء عليه، فالاحتفالات والمناسبات التي كانت منتشرة بالأخص طيلة القرن 4-6هـ/10-11م تدعم استهلاك كميات ضخمة جدا وبطريقة مبالغ فيها من مادة السكر لصناعة قصور وأشكال مختلفة من الحلويات والمشروبات التي دهش لأمرها الرحالة والجغرافيون وأثارت انتباههم لكثرتها وضخامتها.

إذاً يمكن أنؤكد هنا أن العامل الاجتماعي يعد واحدا من المسببات الرئيسية في زيادة سعر السكر داخل السوق؛ فكثرة الطلب عليه بشكل يومي وبكميات كبيرة يساهم في زيادة استغلال التجار لذلك ورفع سعره إلى الضعف إذا استلزم الأمر خاصة في أيام الأعياد والمناسبات، ورغبة منهم في استهلاك هذه المادة حتى في فترات الندرة كما رأينا؛ فيصبح بذلك السكر من المواد الغذائية التي كان لها وزنها داخل السوق، وقدرتها على التأثير في القطاع الاقتصادي بصفة عامة وعلى التجارة بصفة خاصة.

المبحث 04: المبادلات التجارية الداخلية والخارجية لمادة السكر

حظيت مصر وبلاد الشام باهتمام كبير من قبل الباحثين خاصة في جانبهما الاقتصادي، ولعل ذلك ناتج عن ازدهار الحركة التجارية فيهما، وما رافقهما من تطور سريع في الحياة الاجتماعية والاقتصادية خاصة في الفترة الممتدة من القرن 4-7هـ/10-13م؛ أين تحول كل من هذين البلدين إلى كبرى مراكز التجارة في العالم، فوردت إليهم السلع من جميع الأقاليم، وتزودت أسواقهم بكل منتجات الشرق والغرب بكميات كبيرة، الأمر الذي دفع بالتجار إلى التوجه نحوهم من الآفاق البعيدة للحصول على هذه السلع.

سوف أحاول استناداً على هذا الأساس رسم صورة لحجم تلك المبادلات، وأضع بين يدي القارئ مجموعة من المعطيات والمعلومات التاريخية التي توضح دور مادة السكر في تفعيل التجارة بين منطقة مصر وبلاد الشام، ومع البلدان الخارجية، مشيرة إلى أهمية تلك المبادلات والمعاملات التجارية في بناء وربط جسور التواصل مع العالم أجمع من شرقه إلى غربه؛ حيث وضعت المنتجات الشرقية بصمتها داخل تلك الأسواق وذاع صيتها لتستقطب التجار من مختلف البقاع، معتمدة على كتب الجغرافية والرحلات بالدرجة الأولى، وعلى المصادر التاريخية، وبعض الدراسات الحديثة التي تمكنت من الحصول عليها.

1/ بلاد الشام:

أ/المبادلات الداخلية: كان السكر من أهم المنتجات المعروضة في أسواق بلاد الشام الداخلية، والذي يتم توزيعه إلى المدن المجاورة، الأمر الذي ساهم في تنشيط الحركة التجارية فيها؛ حيث كان لطرق التجارة الداخلية التي ربطت مدن الشام الداخلية بالساحلية الأثر الكبير في إيصال منتج السكر إلى جميع المدن والأقاليم.

ليس لدينا ما يدل على وجود مبادلات تجارية داخلية لمادة السكر خلال القرن 4هـ/10م إلا أنه يمكن القول بوجود تجارة كانت قائمة ونشطة ومنظمة بين بلاد الشام ومدينة السلام (بيت المقدس) حتى قبل القرن 4هـ/10؛ حيث يُذكر بأن السفن التجارية كانت تأتي باستمرار محملة بالبضائع العربية منها زيت الزيتون والسكر والزجاج¹.

¹ مروان عاطف الضلاعين، جواد عاطف الضلاعين، هائل ماضي البري، السلع التجارية في أسواق بلاد الشام في العصر العباسي الأول (132-247هـ/749-861م)، المرجع السابق، ص 21.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

بالإضافة إلى ما ذكره المقدسي¹ في حديثه عن مدينة صور؛ التي قامت بتصدير السكر وغيرها من المنتجات، وهذا لأن المدينة قد كان لها مزارع كثيرة لقصب السكر، مما مكنها من تصديره إلى أغلب مناطق الشام؛ وذلك في قوله "ومنها أكثر سكر الشام". لكن ما يمكن أن نؤكد أنه قيام علاقات بيع وشراء فعلية بين المدن الشامية خلال الفترة الأيوبية؛ حيث كانت صيدا تصدر السكر إلى المدن المجاورة لها و تذهب كمية منه إلى مصر²؛ وهو ما يوضح تحقيق هذه المدينة لاكتفائها الذاتي من هذه المادة وتسويقه إلى باقي المدن والبلدان الأخرى. كما كانت طرابلس تصدر كميات كبيرة من قصب السكر إلى المدن المجاورة³.

قامت بيروت بتصديره لدمشق⁴؛ هذه المدينة التي اشتهرت بالنشاط التجاري وما كانت تصدره من سلع بما فيها مادة السكر؛ فمن خلال مينائها الكبير ساهمت في جلب الموز وقصب السكر إلى دمشق⁵؛ ويبدو أن هذه المدينة كانت تستقطب التجار وبالأخص باعة السكر؛ حيث نلاحظ اهتمامها بشراء هذه المادة من مختلف المدن المجاورة لها، ما زاد من اهتمام التجار بجلب أجود الأنواع وأحسنها؛ ومثال ذلك ما عرف عن السكر المنتج في الكرك والشوبك والذي عرف باسم سكر (مونتريال) الذي امتاز بنعومته وبياضه وجودته، وقد صدر الفائض منه إلى دمشق⁶؛ ما يجعلها تعتبر من بين المدن التي ساهمت في تفعيل تجارة السكر آنذاك.

أما الأغوار فيذكر أنه كان يُحمل منها قصب السكر نحو مختلف المدن التي تبعد عليه مسافة يومين وأزيد⁷؛ ما يفسر القيمة التي آلت إليها مادة السكر ومكانتها في النشاط

¹ أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، المصدر السابق، ص164.

² أمين أبو دعة، الحياة الاقتصادية في بلاد الشام في العصر الأيوبي، المرجع السابق، ص203.

³ الجبريات محمود محمد، عصام إبراهيم محسن، قمر إبراهيم بني عطا، النشاط الصناعي والحرفي في الموانئ الشامية خلال العصر المملوكي 649هـ - 922هـ / 1250 - 1516م، حويات عين شمس، جامعة عين شمس، كلية الآداب، العدد 38، 2010م، ص 84.

⁴ ربا صالح محمد الوزني، التجارة في الدولة الأيوبية، المرجع السابق، ص 114.

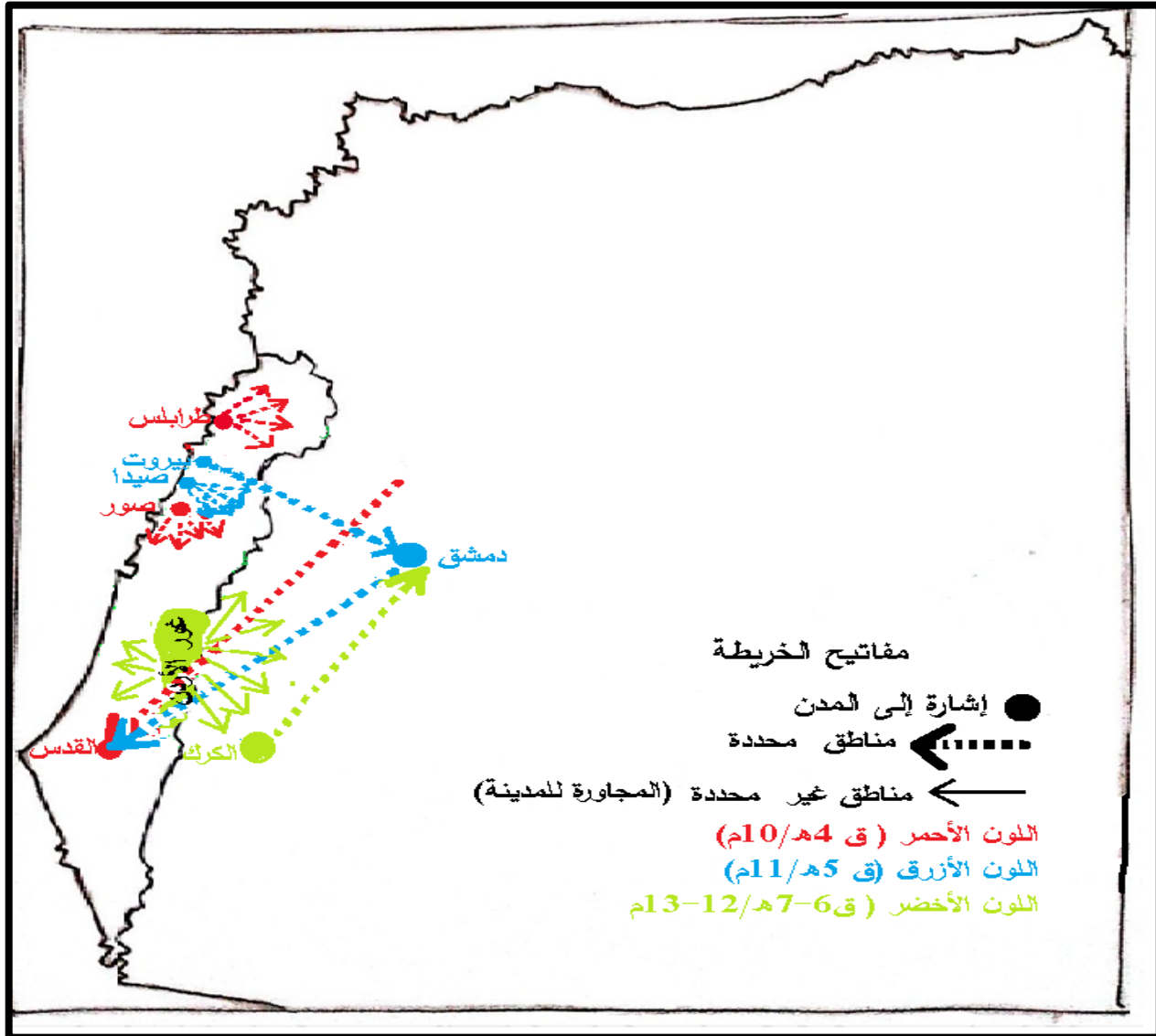
⁵ أحمد بن يوسف القرمانلي، أخبار الدول وآثار الأول، المصدر السابق، 311/3.

⁶ طه حسن الزعاريير، الصناعات والحرف في جنوب بلاد الشام في العصرين الأيوبي والمملوكي (الأردن وفلسطين)، المرجع السابق، ص68. / ربا صالح محمد الوزني، التجارة في الدولة الأيوبية، المرجع السابق، ص111.

⁷ ابن فضل الله العمري، مسالك الأبصار في ممالك الأمصار، المصدر السابق، 427/3. 428.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

الاقتصادي بصفة عامة والتجاري وبصفة خاصة؛ أين بيع السكر المستورد من الشام بكميات كبيرة في جميع مدن مملكة بيت المقدس¹.



خارطة توضح المبادلات التجارية (توزيع) لمادة السكر داخل بلاد الشام من القرن 4-7هـ/10-13م (من عمل الطالبة اعتمادا على ما تم عرضه في المبحث).

ب/المبادلات الخارجية:

في هذا السياق يجب الإشارة إلى شيء مهم وهو موقع بلاد الشام على طرق التجارة العالمية؛ الذي كان له كبير الأثر في اهتمام أهلها بممارسة التجارة؛ فكان لهم علاقات مع الشرق والغرب حاملين منتجات بلادهم، وبالأخص مادة السكر التي كانت لها دور هام في التجارة العالمية في العصور الوسطى؛ حيث يعد إقليم الشام من الأقاليم الغنية ذات

¹ ربا صالح محمد الوزني، التجارة في الدولة الأيوبية، المرجع السابق، ص113.

الخيرات الوفيرة خاصة في إنتاج قصب السكر¹؛ ما ساعدها على أن تكون قوة اقتصادية عظيمة في قلب بلدان المشرق الاسلامي آنذاك.

سوف أحاول أن أشير إلى أهم الأقاليم والبلدان التي كانت على علاقة وطيدة تجاريا مع بلاد الشام بفضل مادة السكر التي استقطبت التجار بشكل كبير جدا خاصة في العصر الفاطمي والأيوبي، وأردنا أن يكون ذكرنا لها حسب الاهتمام والعقود التجارية المبرمة بينها وبين بلاد الشام، وحسب حجم الكميات المستوردة.

ب/1- الدول الأوروبية:

أدى التجار المسلمون خلال القرن 4هـ/10م دورا أشبه ما يكون بـ"الوسيط التجاري"؛ أين ساعدهم على ذلك موقع بلادهم وتوفر الأمن النسبي في أنحاء البلاد الإسلامية ككل؛ فقد عمل التجار الشاميون على جلب البضائع من أسواق الشرق الأوسط إلى أسواق أوروبا، ثم يعودون من هناك محملين ببضائع أخرى ليتاجروا بها في أسواق العالم الشرقي مع منتجات بلادهم، فكان السكر من بين المنتجات التي حُمِلت إلى تلك الأنحاء لشدة الطلب عليها خاصة من طرف الطبقة الملكية في أوروبا²؛ فتتويع السكر وجودته العالية آنذاك هو ما استقطب الأوروبيين ككل؛ فنجدته قد صدر على عدة أشكال منها: مُقَطَّع على شكل حلوى³، أو على هيئة قطع مخروطية⁴.

ساهم هذا الاتصال في تفعيل وتنشيط التجارة بمادة السكر؛ التي استثمرها التجار اليهود أيما استثمار في القرنين 4-5هـ/10-11م⁵؛ فكان بذلك من المواد الرئيسية التي صدرها المسلمون إلى بلاد الفرنجة أين حرصت هذه الأخيرة على اقتنائه بشدة؛ حتى أنهم أعفوه من الضريبة تحفيظا لاستيراده، ويذكر في هذا الصدد "إيريك بيرلوز" Eric Birlouez⁶ بأن الأراضي الأوروبية قد عرفت "قصب السكر" خلال القرن 4هـ/10م؛ غير أنه يبقى سلعة نادرة

¹ فراس سليم حياوي، الصلات التجارية بين بلاد الشام والمدن الإيطالية (570-648هـ/1174-1250م)، كلية التربية الأساسية / جامعة بابل، د ت، ص 11.

² محمد صديق حسن، التجارة بلاد الشام في القرنين الثالث والرابع للهجرة، مجلة جامعة زاخو، المجلد 1، العدد 1، 2013م، ص 321.

³ ابن حوقل، صورة الأرض، المصدر السابق، ص 162. / المقدسي، أحسن التقاسيم، المصدر السابق، ص 180.

⁴ محمد عبد الرحيم الطشاني، العلاقات الاقتصادية بين المسلمين والصليبيين في بلاد الشام (490-690هـ/1096-1291م)، رسالة مقدمة لنيل شهادة الماجستير في التاريخ الاسلامي، جامعة بنغازي، ليبيا، 2012م، ص 18.

⁵ Serge Bouchet, Sucrer au moyen âge ... Le sucre d'orient en occident, op.cit, p03

⁶ Une brève histoire du sucre et du sucré, op.cit, p 01.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

حتى نهاية العصور الوسطى، فقصب السكر نبات صعب النمو في أوروبا؛ لذلك يتم استيراده من المشرق بسعر باهض، لهذا السبب كان استخدامه مخصص في المقام الأول للمجال الطبي، لاعتقادهم بتأثيراته المفيدة للصحة (يسهل الهضم، يعطي قوة للجسد...الخ).¹

لذلك يعتبر السكر بالفعل سلعة اقتصادية أساسية في بلاد الشام قبل الحروب الصليبية، وحتى بعد سنة 493هـ/1099م واستقرار وإقامة الدول الفردية الجديدة، أين ارتفعت التجارة بين الشرق والغرب بشكل كبير أيضا واستمرت المراكز التي أنشأها الصليبيون في النمو وتصنيع السكر لتصديره إلى أوروبا¹.

فقد شكلت المدن الشامية خلال العصر الأيوبي بالأخص محطات تجارية بالغة الأهمية ما بين الشرق والغرب، فضلا عن أن منتجاتها كانت ذات وزن وقيمة بالنسبة للغرب الأوروبي، ذلك لما عرفته المنطقة من ضخامة في الإنتاج الزراعي وما له من دور في زيادة التبادل التجاري مع أوروبا²؛ ولهذا لم يكن باستطاعة تجار الفرنجة الاستغناء عن العملاء التجاريين العرب، فنشأ تبادل تجاري قوي بينهما³.

فالأراضي الشامية آنذاك اعتبرت بوابة وحجر أساس للتجارة مع الدول القريبة والبعيدة، فكانوا مهتمين به في تلك الفترة أكثر من أي وقت مضى، حيث وصل التطور الاقتصادي لجنوب وغرب أوروبا إلى مستوى وفرت فيه التجارة مع المسلمين سلعا مطلوبة بشدة، وكانت منفذاً لمنتجاتهم الخاصة؛ لذا فإن وقف التجارة مع الشاميين كان سيؤثر بشدة على معظم دول أوروبا التي شهدت تقدما اقتصاديا⁴؛ فقد كان التجار الغربيون يجدون في بلاد الشام

¹)Terry N.Jones, An examination of the mamluk sugar industry in fourteenth century transjordan, oklahoma state university in partial fulfillment of the requirements for the degree of master of Arts, 2003, p35.

² صفوان محمد تيسير حسيان، الحركة التجارية في بلاد الشام في العصر الأيوبي، المرجع السابق، ص61.

³ محمد عبد الرحيم الطشاني، العلاقات الاقتصادية بين المسلمين والصليبيين في بلاد الشام، المرجع السابق، ص 27. / عمر كمال توفيق، الدبلوماسية الإسلامية والعلاقات السلمية مع الصليبيين، الإسكندرية، مركز الاسكندرية للكتاب، مصر 1986م، ص216. 217.

⁴)Eliyahu Ashtor, Levant trade in the later middle ages, princeton university press princeton, New Jersey, United States of America, 1983, p03.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

منتجات الشرق كله على وجه التقريب، فلم يكونوا مضطرين من أجل الحصول عليها للقيام برحلات طويلة إلى قلب آسيا¹.

وفي هذا السياق يشير الباحث حمدان طه² إلى الدور الاقتصادي الذي لعبه السكر أو ما أطلق عليه عندهم "بسلعة الملوك"؛ أين صدر منه كميات ضخمة إلى أوروبا من تلك المطابخ، وقال في حوار له في (عربي 21)³ في هذا الصدد: "أن فلسطين تنتج السكر وتصدره من خلال عدد من الطواحين، في حين أن العالم كله لم يكن يعرف هذه السلعة"؛ فبيع لهم في شكل مسحوق، أو شراب، أو بلورات سكر، أو في شكل فطائر محشوة بالسكر؛ وكانت طرابلس ودمشق بوجه خاص تمونان أوروبا حتى أواخر القرن 6هـ/12م بالسكر بجميع أنواعه المعروفة، وغدى السكر الدمشقي يصدر بكميات هائلة⁴، أين يقوم التجار الغربيون بإعادة بيعه في أسواقهم المحلية.

في عكا ويافا وصور وصيدا وبيروت كان التجار الغربيون يبيعون ما جلبوه، وفي المقابل يحملون معهم بضائع جديدة كانوا في كثير من الأحيان يسعون وراءها حتى إلى الأسواق الداخلية المحلية، فكانوا ينقلون أكياس سكر قصب السكر، ويتم تصريفه في الأسواق الأوروبية الغربية بكسب كبير⁵.

يمكن القول من خلال ما تم طرحه أن السكر هو المنتج الأول الذي تصدر قوائم السلع الغذائية المصدرة خلال الفترة الأيوبية، وهو نتيجة طبيعية لوفرة الإنتاج الزراعي لنبات قصب السكر في معظم المدن الشامية، كما هو الحال بالنسبة لغور الأردن الممتد من طبريا إلى جنوب البحر الميت حيث يصدر السكر بكميات كبيرة لكثرة الإنتاج فيها⁶؛ فالسكر يعتبر من أهم منتجات الشام التي تم تصديرها لأوروبا والتي لم تكن تعرفه قبل الحروب الصليبية،

¹ ف. هايد، تاريخ التجارة في الشرق الأدنى في العصور الوسطى، المرجع السابق، 175/1.

² مصطفى عبد الرحمن، طواحين السكر "بأريحا شاهدة على عراق اقتصاد فلسطين"، أريحا (فلسطين) - عربي 21، 21 جويلية 2022م، 12:06 PM، ص 03.

³ حسن الزعاري، الصناعات والحرف في جنوب بلاد الشام في العصرين الأيوبي والمملوكي، المرجع السابق، ص 68.

⁴ محمد زيود، أهمية دمشق ومركزها الاقتصادي حتى نهاية القرن السادس الهجري، المرجع السابق، ص 232.

⁵ ميخائيل زابوروف، الصليبيون في الشرق، ترجمة: إلياس شاهين، دار التقدم، موسكو، 1986م، ص 149.

⁶ ريا صالح محمد الوزني، التجارة في الدولة الأيوبية، المرجع السابق، ص 214. 220.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

فلما أتى الصليبيون إلى الشام تذوقوه لأول مرة؛ لذلك تعتبر المراجع التاريخية¹ أن "معظم ما كان يستهلك من السكر في أوروبا في القرنين 6-7 هـ/ 12-13 م أصله من بلاد الشام".

على الرغم من عدم وضوح العلم بالضبط متى كان الغرب على اتصال فعلي بالسكر، ربما عبر مصر أو أحد موانئ بحر الروم الأخرى في صقلية أو حتى إسبانيا، فقد زاد الصليبيون بالتأكيد تصدير السكر إلى الغرب من مراكزهم الساحلية في صيدا، صور وكذلك الجليل ووادي الأردن². فالعلاقات التجارية بين المسلمين والفرنج في بلاد الشام بقيت مستمرة مع ذلك رغم الحروب التي كانت تقع بين الطرفين، ولعل السبب يعود إلى وجود المواد الخام في بلاد الشام وهي مواد ضرورية قامت عليها كثير من الصناعات؛ بحيث لم يستطع الاستغناء عنها³؛ فقد اعتمدت الكيانات الصليبية في تموينها على منتجات الأقاليم المختلفة في الساحل الشامي، حيث صدرت منها السكر إلى غرب أوروبا⁴.

لذلك يمكن القول أن فترة الحروب الصليبية نفسها كانت عاملاً مساعداً له أهمية في زيادة التعامل التجاري بين المسلمين والفرنجة في بلاد الشام، فنظراً لسكنهم فترة طويلة هناك تعرفوا على منتجات الشرق المختلفة؛ حيث أقبل الأوروبيون على هذه المنتجات بتزايد مستمر وأصبحوا في بلادهم يعرفون هذه السلع التي كان الفرنجة يجلبونها معهم عند رجوعهم إلى بلادهم⁵. وعندما أصبح الفرنجة سادة البلد تعلموا من الشاميين زراعة السكر واستخلاص عصيره، وأصبح السكر من السلع التصديرية الرئيسية في الشام⁶؛ ولهذا السبب أنشأ الصليبيون مصانع للسكر في بعض الموانئ كصور وعكا وأصبحوا يصدرونه إلى الغرب⁷.

¹ عبد الرحيم الطشاني، العلاقات الاقتصادية بين المسلمين والصليبيين في بلاد الشام، ص 30. / ميخائيل زابوروف، الصليبيون في الشرق، ص 149. / الجبرات محمود محمد وآخرون، النشاط الصناعي والحرفي في الموانئ الشامية، ص 94. 95. / علي السيد علي، العلاقات الاقتصادية بين المسلمين والصليبيين، ص 62.

² Terry N. Jones, An examination of the mamluk sugar industry in fourteenth century transjordan, *op.cit*, p35.

³ صفوان محمد تيسير حسيان، الحركة التجارية في بلاد الشام في العصر الأيوبي، المرجع السابق، ص 34.

⁴ مصطفى هاشم عبدالعزيز، عمر أحمد سعيد، النظم الاقتصادية للدولتين المماليك البحرية والمماليك البرجية (الجراسية) (923-648 هـ/ 1250-1517 م)، (دراسة مقارنة)، مجلة جامعة تكريت للعلوم الانسانية، عدد، 2019م، ص 404.

⁵ محمد عبد الرحيم الطشاني، العلاقات الاقتصادية بين المسلمين والصليبيين في بلاد الشام، المرجع السابق، ص 27. / عمر كمال توفيق، الدبلوماسية الإسلامية والعلاقات السلمية مع الصليبيين، المرجع السابق، ص 216. 217.

⁶ ف. هايد، تاريخ التجارة في الشرق الأدنى في العصور الوسطى، المرجع السابق، 1/179.

⁷ محمد مرسى الشيخ، عصر الحروب الصليبية في الشرق، المرجع السابق، ص 235.

من هنا بدأت الحركة التجارية نحو أوروبا نشاطها الحقيقي والمتين؛ فمع بداية القرن 6-7هـ/12-13م صدر الأوروبيون من مدينة دمشق كميات كبيرة جدا من السكر نحو العديد من المدن الأوروبية خاصة الجهة الغربية منها¹؛ فمن أعجب ما يحدث أن القوافل تخرج من دمشق إلى بلاد الإفرنج دون انقطاع، وكذلك تجار النصارى أيضا فلا يمنع أحد منهم ولا يعترض في حين سبيهم يدخل إلى بلاد المسلمين²؛ أي أنه بالرغم من وجود حروب وصراع بين الطرفين إلا أن العلاقات التجارية لم تنقطع، وحافظ التجار على معاملاتهم مع المدن والمراكز التجارية الشامية.

سوف أحاول في هذا الصدد ذكر تلك المدن حسب كثرة النشاط التجاري لها ومعاهداتها مع بلاد الشام.

* إيطاليا:

أنجبت المستعمرات الصليبية بالشام منتجات زراعية تتسق مع احتياجاتها³؛ وكان السكر يأتي في مقدمة تلك المواد التي حرص الأوروبيون على الحصول عليه، خاصة وأنها حتى ذلك الوقت كانت تستخدم العسل وعصير الفواكه في صنع الحلوى والمشروبات الحلوة؛ فاستخدموه لحلاوته بدل تلك المواد⁴، فقام التجار الإيطاليون بتصديره إلى الغرب الأوروبي وبكميات كبيرة، بل كان استيراده يلاقي تشجيعا بإعفائه من الضريبة⁵، وحمل فيه التجار الجنوبيون بذلك السكر على سفنهم إلى أوروبا بشكل متكرر وأسهل⁶.

نظراً لوجود عدد كبير من الفرنجة في بلاد الشام من أبناء المدن التجارية، مثل جنوة (جنوا) وبيزا والبندقية، وبما أن الدافع الرئيسي لهم في خوض الحرب هي التجارة فإنه بعد

¹ الجبرات محمود محمد وآخرون، النشاط الصناعي والحرفي في الموانئ الشامية، المرجع السابق، ص 94. 95.

² ابن جبير، رحلة ابن جبير، المصدر السابق، ص 260. / عبد الرحيم الطشاني، العلاقات الاقتصادية بين المسلمين والصليبيين، المرجع السابق، ص 39.

³ حاتم عبد الرحمن الطحاوي، الصليبيون في بلاد الشام، صفحات من النشاط الاقتصادي، مركز كمبيوتر علوم اسلامي، دت، ص 99.

⁴ على السيد علي محمود، العلاقات الاقتصادية بين المسلمين والصليبيين، المرجع السابق، ص 61.

⁵ فراس سليم حياوي، الصلات التجارية بين بلاد الشام والمدن الإيطالية، المرجع السابق، ص 13.

⁶ أحمد السيد محمد زيادة، التجار الأجانب في مصر في العصر الفاطمي، المرجع السابق، ص 142.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

إثباتهم لوجودهم أصبحوا وسطاء تجاريين بين الشرق والغرب¹، وتميزت العلاقات في عمومها بين الشام وإيطاليا بالهدوء، فقد اهتمت تلك المدن بالتجارة مع مصر والشام؛ حيث ارتبطت المدن الإيطالية بعد وفاة صلاح الدين بمعاهدات تجارية مع الشام²، والتي ساهمت في انعاش النشاط التجاري للمنطقة؛ أين تم استيراد المواد النادرة والتي تعبر عن الترف في أوروبا مثل السكر الذي لاقى رواجاً كبيراً في أوساطها آنذاك كما أشرنا سابقاً.

تعتبر **البندقية** من أبرز المدن الإيطالية التي كانت لها علاقات تجارية كبيرة مع بلاد الشام؛ وذلك بسبب المصالح المشتركة بينها وبين المشرق الإسلامي؛ حيث تمثل احتياج هذا الأخير في بعض المنتجات الأوروبية كالأخشاب، في حين كانت البندقية بحاجة إلى منتجات الشرق التي كان أهمها التوابل والسكر³؛ أين أبرمت لها معاهدات وحصلت على ضمانات من أجل إقامة تجارة دائمة مع مدن مختلفة من بلاد الشام⁴.

ففي سنة 604 - 605 هـ / 1207 - 1208 م وصل سفير إيطالي يدعى مارينياني (mariniani) لعقد معاهدة تجارية مع حاكمها غياث الدين غازي بن صلاح الدين، كما وصل حلب سنة 622 هـ / 1225 م سفيراً إيطاليا يدعى بطرس زيانى (pitro ziani) مرسل من دوق البندقية أين استطاع خفض الرسوم إلى 6 %، وحصل على ضمانات بشأن سلامة التجار الإيطاليين ومنهم البنادقة في حالة الوفاة أو الغرق⁵.

بلغ ما استوردته البندقية سنوياً من بضائع الشرق وحدها مليون دوكلات (عملة إيطالية)⁶، وكان السكر يحتل رأس القائمة حيث كانت الشام من الدول التي اشتهرت

¹ محمد عبد الرحيم الطشاني، العلاقات الاقتصادية بين المسلمين والصليبيين في بلاد الشام، المرجع السابق، ص 27. / عمر كمال توفيق، الدبلوماسية الإسلامية والعلاقات السلمية مع الصليبيين، المرجع السابق، ص 216. 217.

² فراس سليم حياوي، علاقات مدينة حلب مع القوى الخارجية (579-648 هـ / 1183-1250 م)، جامعة بابل، كلية التربية الأساسية، 2011 م، ص 18.

³ نورة خميس عبد العزيز الدوسري، المظاهر الاقتصادية للتواصل بين المسلمين والأوروبيين، مجلة الدراسات العربية، كلية دار العلوم، جامعة المنيا، ص 5910.

⁴ غفاف سيد صبره، العلاقات بين الشرق والغرب (علاقة البندقية بمصر والشام في الفترة من 1100 - 1400 م)، دار النهضة العربية، القاهرة، 1983 م، ص 171.

⁵ فراس سليم حياوي، علاقات مدينة حلب مع القوى الخارجية (579-648 هـ / 1183-1250 م)، المرجع السابق، ص 18.

⁶ محمد عبد الرحيم الطشاني، العلاقات الاقتصادية بين المسلمين والصليبيين في بلاد الشام، المرجع السابق، ص 27. / عمر كمال توفيق، الدبلوماسية الإسلامية والعلاقات السلمية مع الصليبيين، المرجع السابق، ص 216. 217.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

بإنتاجه، وسهلت للبنداقية حمله إلى الغرب¹؛ وذلك من خلال التخفيضات التي تحصلت عليها سفارة البندقية في الجمارك؛ أملاً في إعادة إحياء العلاقات التجارية مرة ثانية، بالإضافة إلى السماح لهم بحرية التجارة، وبوجه خاص لن يكون هناك مشتريات ومبيعات إلزامية مثل مشتريات السكر من مصافي السلطان²؛ ويقصد به هنا عدم إلزام التجار بشراء مادة السكر من المصانع الخاصة بالسلطان، ولهم الحرية في اشتراؤه من الأسواق أو المراكز التجارية المتعارف عليها آنذاك.

من خلال هذه الأنشطة التجارية القائمة بين الطرفين يتضح بأن الحروب الصليبية لم تكن عائقاً في وجه المبادلات التجارية، بل على العكس تماماً؛ فقد وسعت نطاق هذه التجارة إلى أبعد حد ويتضح ذلك من خلال النشاط الملحوظ والمتزايد للبندقية؛ فقد نقل البنداقية الحجاج والمحاربون إلى فلسطين، وجاءوا بالمؤن إلى المسيحيين وغير المسيحيين في بلاد الشرق، وصدروا المحاصيل الشرقية إلى أوروبا؛ كان لهذا أكبر الأثر في انتعاش التجارة انتعاشاً عظيماً، وحُملت إلى أوروبا كميات موفرة من السكر؛ الذي كان من مواد الترف النادرة فيها³.

كانت هذه لمحة وجيزة عن طبيعة العلاقات التجارية التي أُقيمت بين المدن الشامية والبندقية، أما عن بقية المدن الإيطالية، فقد ربطتها هي الأخرى علاقات تجارية مع بلاد الشام على الرغم من كونها أقل شأنًا من البندقية، إلا أنها لعبت دوراً مهماً في تنشيط التجارة، وخاصة نشر ثقافة استهلاك مادة السكر لدى الغرب.

ففي عهد العزيز بن الظاهر غازي (حكم من 581هـ-613هـ/1186-1216م) عقدت معاهدة تجارية مع مدينة بيزا الإيطالية، وذلك سنة 609هـ/1212م⁴، ولغاية نهاية القرن 7هـ/13م وجدت اشارات واضحة لوجود علاقات ومبادلات تجارية نشطة لمادة السكر بين صقلية (التابعة لإيطاليا) ومسلمي بلاد الشام⁵.

¹ عفاف سيد صبره، العلاقات بين الشرق والغرب (علاقة البندقية بمصر والشام في الفترة من 493هـ-800هـ/1100-1400م)، المرجع السابق، ص 171.

² Eliyahu Ashtor, Levant trade in the later middle ages, *op.cit*, p68.

³ ول ديورانت = ويليام جيمس ديورانت، قصة الحضارة، تقديم: الدكتور محيي الدين صابر ترجمة: الدكتور زكي نجيب محمود وآخرين، دار الجيل، بيروت - لبنان، المنظمة العربية للتربية والثقافة والعلوم، تونس، 1988م، 68/15.

⁴ فراس سليم حياوي، علاقات مدينة حلب مع القوى الخارجية (579-648هـ/1183-1250م)، المرجع السابق، ص 18.

⁵ Eliyahu Ashtor, Levant trade in the later middle ages, *op.cit*, p32.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

وبهذا يكون السكر في مقدمة السلع التي تم تصديرها إلى أوروبا، وقد كان القسم الأكبر منه يصدر إلى **جنوة**؛ أين استخدم هناك للعلاج كما استخدم كبديل لعسل النحل الذي كان شائع الاستعمال قبل الحروب الفرنجية¹.

* إسبانيا:

كان السكر من أهم السلع الغذائية التي لاقت رواجاً كبيراً في الغرب الأوروبي خلال الحروب الصليبية كما أشرنا سابقاً؛ فكان الإنتاج الكبير لهذه المادة وتوزيعه مقدمة لتطور السكر، وقد صدر إلى **برشلونة** (إسبانيا) بكميات ضخمة لاهتمام المدينة بهذه المادة الحلوة النادرة، فاستخدم السكر الشامي هناك للعلاج كما استخدم كبديل لعسل النحل².

استخدمه **الكاتالونيون** (Catalans) كذلك بشكل كبير؛ حيث تمكنوا من الحصول عليه بسهولة بفضل تجارتهم المزدهرة بمادة السكر مع العالم الإسلامي، وعلاقاتهم الخاصة مع جزر شرق بحر الروم (قبرص، كانيا، إلخ)³.

ربطت بلاد الشام أيضاً علاقات تجارية وطيدة مع كثير من المدن الإسبانية الأخرى؛ أين وُجد السكر الكركي في أسواق **فلورنسيا** في القرن 7/13م⁴؛ ما يؤكد قيام علاقات بيع وشراء كان أساسها مادة السكر التي أثبتت وجودها وبقوة مع نهاية القرن السادس وبداية القرن السابع للهجرة (12-13م) كما هو ملاحظ، وأوجدت لنفسها مكانة في السوق الأوروبية والشامية على حد سواء.

* دولة الفرنجة (فرنسا):

قام تجار جنوب فرنسا بمبادلات تجارية مع العديد من مدن بلاد الشام⁵، وكان السكر قد أخذ القسم الأكبر من تلك المبادلات والمبيعات؛ حيث صدرت كميات كبيرة جداً منه إلى **مرسيليا** وذلك على فترات متتالية ومتقاربة⁶؛ ما يدفعني للقول بأن مادة السكر قد ساهمت

¹ صفوان محمد تيسير حسيان، الحركة التجارية في بلاد الشام في العصر الأيوبي، المرجع السابق، ص 62.

² المرجع نفسه، ص 62.

³ Jean-Louis Flandrin, Le Sucre dans les livres de cuisine français du XIV^e au XVIII^e siècle, Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée, 35^e année, 1988, p 216

⁴ يوسف حسن غوانمة، تاريخ منطقة شرقي الأردن في عصر دولة المماليك الأولى، المرجع السابق، ص 302. / أبو دمع، الحياة الاقتصادية في بلاد الشام، المرجع السابق، ص 248. / ابن الشحنة، الدر المنتخب، المصدر السابق، ص 251. 252.

⁵ Eliyahu Ashtor, Levant trade in the later Middle ages, op.cit, p14. 15.

⁶ صفوان محمد تيسير، الحركة التجارية في بلاد الشام في العصر الأيوبي، المرجع السابق، ص 62.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

بطريقة أو بأخرى في إبرام معاهدات وقيام علاقات تجارية مع فرنسا في الفترة محل الدراسة؛ والدليل على ذلك هو ما ذكرته المراجع التاريخية التي أشرت إليها سابقا والتي أفادتني بقيام معرض سنوي في فرنسا، وما كانت توفره من مادة السكر التي يتم شراؤها من المشرق الإسلامي، والذي يدفع ببقية المدن والدول الأوروبية الأخرى إلى المجيء إلى ذلك المعرض والسعي وراء شراء كميات ضخمة جدا منه وتخزينه للاعتماد عليه في مختلف الاستعمالات الصحية منها والغذائية.

فبجانب أكوام من الفواكه والتوابل في المعارض التي كانت تقام في باريس توجد أكوام من الدواء الذي اشتراه الإيطاليون أيضا من المسلمين: ألا وهو مادة السكر، وكان التجار الإيطاليون يشترون ما يكفي منه في بلاد الشام لنقله إلى معرض الشامباني في فرنسا، وبما أن السكر كان يجب أن يمر عبر العديد من الأيادي قبل وصوله إلى المعارض، كان مكلفا ويصعب الحصول عليه¹.

فقد كانت 40٪ من الإيرادات الفرنسية تحتوي على السكر خلال القرن 7هـ/13م؛ والتي قدمت كوصفات للمرضى، وليس لأن طعم السكر مثل الدواء ولكن لأن هذا المنتج كان نادرا؛ فقد تم تخصيصه لأولئك الذين يحتاجون إليه حقاً²، ومع نمو سكان المدن الأوروبية زاد الطلب عليه من طرف طبقة النبلاء وكبار رجال الدين³؛ فمع مع منتصف القرن 7هـ/13م بات هناك دائما مخزون كبير من السكر في القلاع الملكية، وفي كل المدن الأوروبية حتى بعد انتهاء المعرض، وكانت هناك تجارة نشطة لهذه المادة في تلك الفترة⁴.

* قبرص:

العديد من السفن الإيطالية والفرنسية والكاتالونية التي أشرنا إليها سابقا تأتي إلى قبرص وتكمل رحلتها التجارية إلى موانئ الشام، ما يفيد قيام علاقات تبادل تجاري بين هاتين المنطقتين؛ وهذا أحسن دليل يدفعني للقول بأن الكثير من السكر الموجود في قبرص آنذاك قد استوردته من الشام، وفي هذا الصدد يشير الباحث "آشتور" Eliyahu Ashtor⁵ إلى

¹) مارك أرونسون، مارينا بودوس، كيف غير السكر العالم؟، المرجع السابق، ص23.

Eliyahu Ashtor, Levant trade in the later middle ages, *op.cit*, p 15.

²) Jean-Louis Flandrin, Le sucre dans les livres de cuisine français, *op.cit*, p 216.

³) Eliyahu Ashtor, Levant trade in the later middle ages, *op.cit*, p04.

⁴) *ibid*, p15.

⁵) *ibid*, p40.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

وجود عدد لا بأس به من الوثائق التي تدعم هذا الافتراض وأخرى تشير بصراحة إلى وجود مبادلات تجارية لمادة السكر بين قبرص وبلاد الشام في النصف الثاني من القرن 7هـ/13م؛ لكن لم أتمكن من الوصول إلى تلك الوثائق التي تدعم قوله، لذلك تبقى هذه المعطيات التاريخية تحتل الصواب كما تحتل الخطأ إلى غاية إثبات ما يؤكد صحتها.

* إنجلترا:

اهتمت إنجلترا هي الأخرى بجلب مادة السكر بأعلى الأثمان من المعارض التي كانت تقام في باريس ومن الأسواق الأخرى التي يتوفر فيها، وكانت الطبقة المالكة هي أكثر الفئات طلبا عليه؛ وذلك لعدم مقدرة الطبقة البسيطة من شراءه لغلاء سعره في تلك الفترة، فاقترصر على النبلاء والملوك من الطبقة الحاكمة فقط إلى غاية الفترة المملوكية؛ أين أصبح متاحا ومتوفرا في أوروبا بشكل أفضل.

فعلى سبيل المثال أحب ملك إنجلترا هنري الثالث (توفي 671هـ/1272م) السكر كثيرا فكتب إلى أحد المسؤولين في سنة 622هـ/1226م يسأله عما إذا كان يمكنه الحصول على 3 أرطال من السكر الثمين، وفي وقت لاحق ناشد أيضا على أمل أن يكون قادرا على الحصول على أربعة أرطال أخرى من السكر، وأخيرا وبحلول عام 640هـ/1243م تمكن من شراء 300 رطل من هذه المادة النادرة لديهم¹.

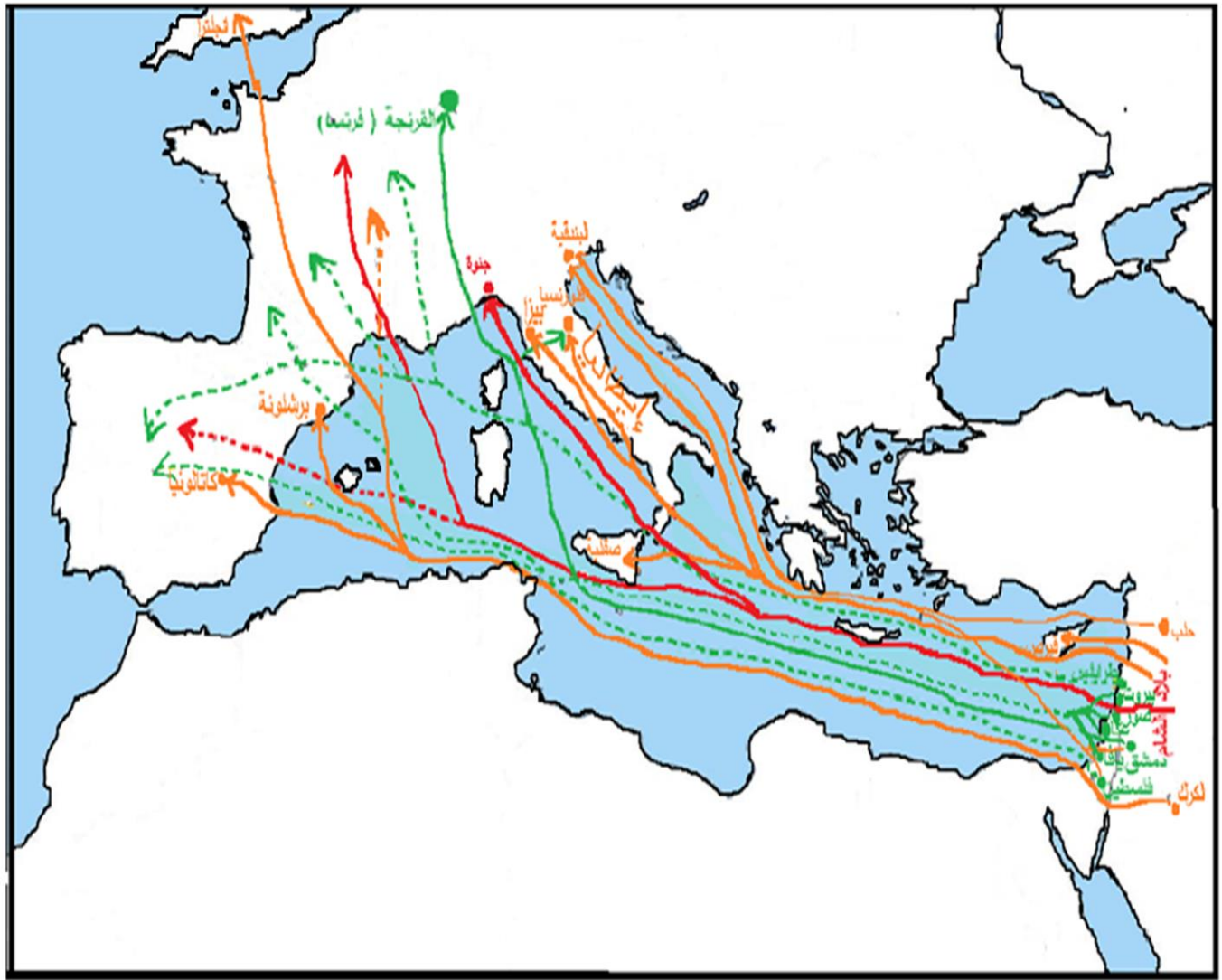
أستنتج من خلال هذه المعطيات الرقمية أن الكميات التي كان الملوك يشترونها تعتبر ضخمة جدا؛ ويرجع ذلك لعدم تمكنهم من توفيره كلما أرادوا ذلك؛ وبالتالي يسعون إلى شراء تلك الكميات الهائلة كلما سنحت لهم الفرصة ويقومون بتخزينها واستخدامها في كل مرة يحتاجون فيها إليه؛ ذلك لأن السكر من خاصيته التخزين لمدة طويلة دون أن يتعرض للتلف.

¹ (مارك أرونسون، مارينا بودوس، كيف غير السكر العالم؟، المرجع السابق، ص23).

Eliyahu Ashtor, Levant trade in the later middle ages, *op.cit*, p15.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

في حين كانت المخزونات الصغيرة نوعًا ما والتي كانت تستورد أحيانًا من الموانئ الشامية كافية في الفترات السابقة، فإن المدن الجديدة التي نشأت في جميع أنحاء غرب ووسط أوروبا كانت سوقًا كبيرة للمواد الشرقية، والتي كان سوقها تجارة مربحة للعديد من التجار الذين يعملون في التجارة البحرية والبرية¹.



مفاتيح الخريطة

● المناطق ← مناطق محددة الإتجاه — — — مناطق غير محددة الإتجاه
اللون الأحمر (ق 4-5هـ/10-11م) اللون الأخضر (ق 6هـ/12م) اللون البرتقالي (ق 7هـ/13م)

خريطة المبادلات التجارية الخارجية لبلاد الشام من القرن 4-7هـ/10-13م (مع أوروبا)

(اعتمادا على ما تم عرضه من معلومات في المبحث)

¹) Eliyahu Ashtor, Levant trade in the later middle ages, op.cit, p04.

ب/2- مع بقية دول العالم:

كانت تجارة السكر في الفترة محل الدراسة تجارة رابحة ومفيدة على اقتصاد المنطقة بشكل عام، واعتبر غور الأردن من أهم المناطق التي صدرت السكر إلى سائر بلاد المشرق الاسلامي¹؛ وهو ما أشار إليه ياقوت الحموي² عند حديثه عن بلاد الشام؛ حيث صرح بأن "الغور أكثر مستغلّتهم السكر، ومنها يحمل إلى سائر بلاد الشرق".

اعتبرت مدينة بيت المقدس كذلك من أهم مدن الشام التي تجري فيها معاملات تجارية مع الخارج، ففي 15 من أيلول (ربيع الأول/ سبتمبر) من كل عام، يعقد فيها سوق كبيرة يلتقي فيها الناس، فتشهد الأسواق حركة تجارية نشطة لبيع المواد المصنعة في المدينة كالأصبغة، الصابون، والسكر، وغيرها من منتجات المدينة³؛ ومن خلال هذا الوصف يمكنني أن أرسم صورة عن الحركة النشطة داخل تلك الأسواق وعن اختلاف أجناس التجار الذين يفدون إليه من أجل البيع والشراء، وما يكسبه الناس نتيجة تلك المعاملات التجارية التي تعود على الدولة بالنفع بصفة عامة وعلى أصحاب السلع بصفة خاصة، من تشهير بسلع ومنتجات بلاد الشام التي تعرض داخل تلك الأسواق، ومن أرباح مالية كذلك.

* الأهواز:

تحتاج بلاد الشام في بعض الأحيان إلى استيراد كميات من السكر؛ خاصة قبل ازدهار زراعته وتطور صناعته، فقد كانت الأهواز ونواحيها تمون أسواق بلاد الشام بالسكر منذ القرن 3هـ/9م⁴؛ أين تُجهّز الأهواز المواد الغذائية بما فيها مادة السكر التي كانت تحتل رأس القائمة وترسلها إلى بلاد الشام وجميع بلاد الإسلام⁵.

¹ الحمارنة، زراعة قصب السكر ومطابخه، المرجع السابق، ص 15، 16.

² معجم البلدان، المصدر السابق، 147/3.

³ بكر حرب أبو حليمة، الأحوال العامة لبيت المقدس من بداية العصر العباسي وحتى الغزو الصليبي (132-492هـ/750-1099م)، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير في التاريخ الإسلامي، الجامعة الإسلامية، غزة، فلسطين، 2016م، ص 69.

⁴ مروان عاطف الضلاعين، جواد عاطف الضلاعين، هائل ماضي البري، السلع التجارية في أسواق بلاد الشام في العصر العباسي الأول (132-247هـ/749-861م)، مجلة دراسات، العلوم الإنسانية والاجتماعية، المجلد 39، العدد 1، 2012م، ص 20.

⁵ عمار لييد إبراهيم، الحياة الاقتصادية (التجارية) في الخليج العربي للفترة من القرن الثالث إلى التاسع الهجري، مجلة الجامعة العراقية، العدد 45، ج 2، ص 224.

* العراق:

تعتبر العراق من البلدان التي كانت لها علاقات تجارية متينة مع العديد من مدن الشام؛ خاصة التي مثلت المراكز التجارية لمادة السكر كمدينة دمشق و صور وغيرها من المدن؛ حيث صُدِّرَتْ من تلك المراكز كميات كبيرة جدا منه نحو العراق ومدنها المختلفة، ولنا في ذلك بعض الإشارات التي وجدت في المصادر والمراجع التاريخية التي تتحدث عن المنطقة في الفترة محل الدراسة.

بالنسبة لتلك المراكز التجارية التي عُرفت بتصديرها لمادة السكر في بلاد الشام فقد تصدرت مدينة صور تلك المراكز؛ حيث اشتهرت بكونها نقطة بيع وتوزيع لمادة السكر خلال القرن 4هـ/10م¹، ثم تليها مدينة دمشق التي عُرفت في تلك الفترة باهتمامها ببيع وشراء مادة السكر بشكل ملحوظ؛ فكان هذا الأخير من المحاصيل التي صدرتها دمشق إلى العراق بشكل مستمر².

وما يؤكد وجود علاقات تجارية مستمرة وقائمة بين البلدين من خلال مادة السكر هو ما ذكره المقدسي³ في زيارته لمختلف مناطق ومدن الشام؛ أين اكتفى بذكر المناطق التي تصدر قصب السكر؛ كما هو الحال في كورة فلسطين عند ذكره للمحاصيل التي توجد بها، حيث كانت تصدر كميات كبيرة من السكر إلى العراق⁴.

بصفة عامة فإن بلاد الشام بمختلف مدنها كانت مراكز إنتاج وتوزيع لمادة السكر، ومنها يصدر إلى العراق خلال القرن 4هـ/10م⁵، وإلى بقية المدن الأخرى؛ فيذكر أن بغداد كانت تستورد السكر من الشام وبكميات ضخمة جدا منذ القرون الأولى من إنتاجه⁶، وإلى غاية الفترة محل الدراسة؛ حيث يسرد لنا المقرئ حادثة وقعت سنة 650هـ/1252م أين أغار هولاكو (حاكم مغولي حكم من سنة 654هـ-663هـ/1256-1265م) على قافلة سارت

¹ المقدسي، أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، المصدر السابق، ص 180. 181.

² مروان عاطف الضلاعين، السلع التجارية في أسواق بغداد في العصر العباسي الأول، المرجع السابق، ص 618.

³ أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، المصدر السابق، ص 181.

⁴ أبو دمع، الحياة الاقتصادية في بلاد الشام في العصر الأيوبي، المرجع السابق، ص 245.

⁵ عبد العزيز الدوري، تاريخ العراق الاقتصادي في القرن الرابع الهجري، مركز دراسات الوحدة العربية، بيروت، لبنان، ص 163.

⁶ حمدي حسين علوان التميمي، الحياة الاقتصادية في الدولة العربية الإسلامية في العصر العباسي، مجلة الدراسات التاريخية والحضارية، المجلد 7، العدد 22، 2015م، ص 319.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

من حران إلى بغداد ومن جملة ما نهبوا 600 حمل سكر¹؛ وهي كمية هائلة وضخمة جدا لمادة السكر كانت بغداد تسعى إلى جلبها، وتوضح في نفس الوقت القيمة الكبيرة لهذه المادة في تلك الفترة؛ أين اهتم التجار بشرائها وتكبد عناء الأخطار في الطريق وحملها إلى مسافات بعيدة جدا ليتم بيعها بأثمان باهضة، غير أنه ينعكس ايجابا على القطاع التجاري بصفة خاصة، والجانب الاقتصادي بصفة عامة.

* أرمينيا:

كان لمملكة أرمينيا دور مهم في المبادلات التجارية بين بلاد الشام وجنوب أوروبا في تلك الفترة، وغدت "lajazzo" (التي كانت تابعة للأناضول-تركيا-) من أكثر الموانئ ازدهاما ونشاطا في أرمينيا؛ حيث تركزت معظم التجارة الدولية للمملكة، ومثلت محطة لطريق تجاري مهم؛ حيث قدم الشاميون وتجار الشرق الأدنى من خلالها مادة السكر للعديد من دول جنوب أوروبا²؛ ويمكن أن أبين من خلال ذلك الدور الذي لعبه السكر في ربط العلاقات التجارية بين القارات والأقاليم من خلال بيعه أو تمريره نحو مختلف المدن البعيدة وعبر طرق تجارية متنوعة.

* مصر:

لم تتوفر لدي معلومات كافية حول قيام علاقات تجارية بين البلدين من خلال مادة السكر؛ ويمكن أن يعود ذلك لتوفرهما عليه؛ حيث تعتبر مصر مركز صناعة السكر آنذاك، فكانت من أهم الأقاليم التي تصدر السكر نحو مختلف المناطق البعيدة، فكما أشرت في المباحث السابقة فإن مصر امتلكت مزارع شاسعة لقصب سكر، كما احتوت على العديد من المطابخ الخاصة بإنتاجه؛ ما يجعلها تحقق اكتفاءها الذاتي منه نوعا ما. على الرغم من ذلك تبقى هناك إشارات إلى وجود عمليات بيع وشراء لمادة السكر كانت قائمة بينهما خلال العصر الأيوبي؛ فقد صدرت بلاد الشام إلى مصر السكر وماء الورد³، ويذكر أن صيدا تصدر السكر إلى المدن المجاورة لها وتذهب كمية منه إلى مصر⁴.

¹ السلوك لمعرفة دول الملوك، المصدر السابق، 477/1.

² Eliyahu Ashtor, Levant trade in the later middle ages, *op.cit*, p43.

³ صفوان محمد تيسير، الحركة التجارية في بلاد الشام في العصر الأيوبي، ص32. / أنس أحمد نياض، التاريخ الاقتصادي، ص133. / أبو دعة، الحياة الاقتصادية في بلاد الشام، ص24.

⁴ أبو دعة، الحياة الاقتصادية في بلاد الشام في العصر الأيوبي، المرجع السابق، ص 203.

في المقابل فإن بلاد الشام قد استوردت هي الأخرى من مصر السكر وبكميات كبيرة كذلك، فقد حملت قافلة عام 588هـ/1192م مقادير هائلة من السكر، وقافلة عام 650هـ/1252م، والتي حملت 600 حمل من السكر، ولا غرابة من استيراد بلاد الشام لهذه الكمية بسبب اعتمادها عليه في صناعة الحلويات، إضافة إلى استخدامه في العلاج¹؛ يمكن أن أفسر استيرادهم لمادة السكر من مصر بأن يكون ذلك في فترة الوباء أو قلة الإنتاج وقت الأزمات الطبيعية.

* الهند:

استورد التجار العرب بعض المنتجات الزراعية والصناعية التي كان الطلب عليها في الأسواق العربية الإسلامية، فكان من المنتجات الزراعية المستوردة " قصب السكر"²؛ الذي وضعنا تساؤلاً مهماً حوله في المباحث السابقة، إذ لا نتصور بأنه قصب بمعنى الكلمة وإنما أخذ السكر اسمه من المادة الخام أو الأصلية فقط؛ حيث وكما أشرنا في الفصل الأول من الدراسة بأن القصب يجب أن ينقل إلى منطقة التصنيع في مدة لا تتعدى 24 ساعة كي لا يفقد القصب المادة السائلة (العصير الحلو)؛ وهو ما جعلني أستبعد كونه يباع ويتاجر به كمادة خام نحو مختلف الأقاليم والمناطق البعيدة؛ لأنه لا يتحمل مسافة الطريق، ويصبح غير قابل للاستهلاك، كما أن حجمه لا يساعد في نقله.

تاريخ التجارة بين الهند والبلدان العربية عريق جداً وضارب في التاريخ؛ وذلك منذ ما قبل انتشار الإسلام وبقية العلاقات جد وطيدة إلى غاية القرن 4هـ/10م؛ أين كانت السلع الهندية كثيرة الاستهلاك والرواج في كل البلاد العربية، وتباع وتشترى في كل الأسواق، لأنها كانت متنوعة ومتوفرة بكثرة، نظراً للتقارب الجغرافي الموجود بين المنطقتين³.

لم تكن تجارة الكارمي قاصرة على التوابل فقط؛ حيث كان من بينها سلع غذائية كالسكر الذي يذكر "إيبك الداودار"⁴ أنه في سنة 456هـ/1064م كان من أحد أسباب الغلاء

¹ أمين ربحي، الأسعار والأجور والرواتب في بلاد الشام في العصر الأيوبي، المرجع السابق، ص 51.

² عقيل عبد الله ياسين الربيعي، العلاقات العربية الهندية (1-416هـ/622-1205م)، المرجع السابق، ص 193.

³ جمال بن مجذوب، تجارة المسلمين من الهند والصين خلال القرن 4هـ/10م، أطروحة لنيل شهادة الماجستير في التاريخ الإسلامي الوسيط، جامعة الجزائر 2، 2010م، ص 140.

⁴ كنز الدرر وجامع الغرر، الدرة المضية في أخبار الدولة الفاطمية، تحقيق: صلاح الدين المنجد، دار عيسى البابي الحلبي، 1961م، 6/380.

وارتفاع الأسعار هو قلة التجار وانقطاع الكارم، وهذا يؤكد أن الكارم كانت سلع غذائية أساسية انقطاعها يعيق العملية التجارية لمادة السكر.

استمرت العلاقات التجارية مع الهند حتى الفترة الأيوبية؛ أين كانت تصدر كميات كبيرة من السكر إلى الهند¹، كما كان للتجار المسلمين خلال هذا العصر دور كبير في تجارة السكر؛ فقد حملوها من الهند وأقصى الشرق الأوسط وبلاد العرب عبر بحر القلزم والمحيط الهندي، وتجارتهم إلى اليمن ومصر والشام التي ازدهرت خلال العصرين الأيوبي والمملوكي²، فالمراجع الحديثة تذكر أن بلاد الشام كانت تجلب من جزيرة جابة قصب السكر³.

* **الجزيرة العربية:** العلاقات مع الجزيرة العربية كانت في الفترة محل الدراسة قليلة نوعا ما مقارنة ببقية الدول الأخرى من خلال مادة السكر؛ فأنا هنا لا أتحدث عن المبادلات التجارية بشكل عام ذلك أن الروابط التجارية بينها وبلاد الشام أبعد من ذلك بكثير وتسبق الفترة الإسلامية، وإنما أتحدث عن مادة السكر؛ فالمصادر والمراجع التاريخية التي تمكنت من الاطلاع عليها حول هذا الموضوع لم تقدم معلومات غنية وواضحة بشكل يبين مدى قوة العلاقات التجارية بينهما من خلال مادة السكر.

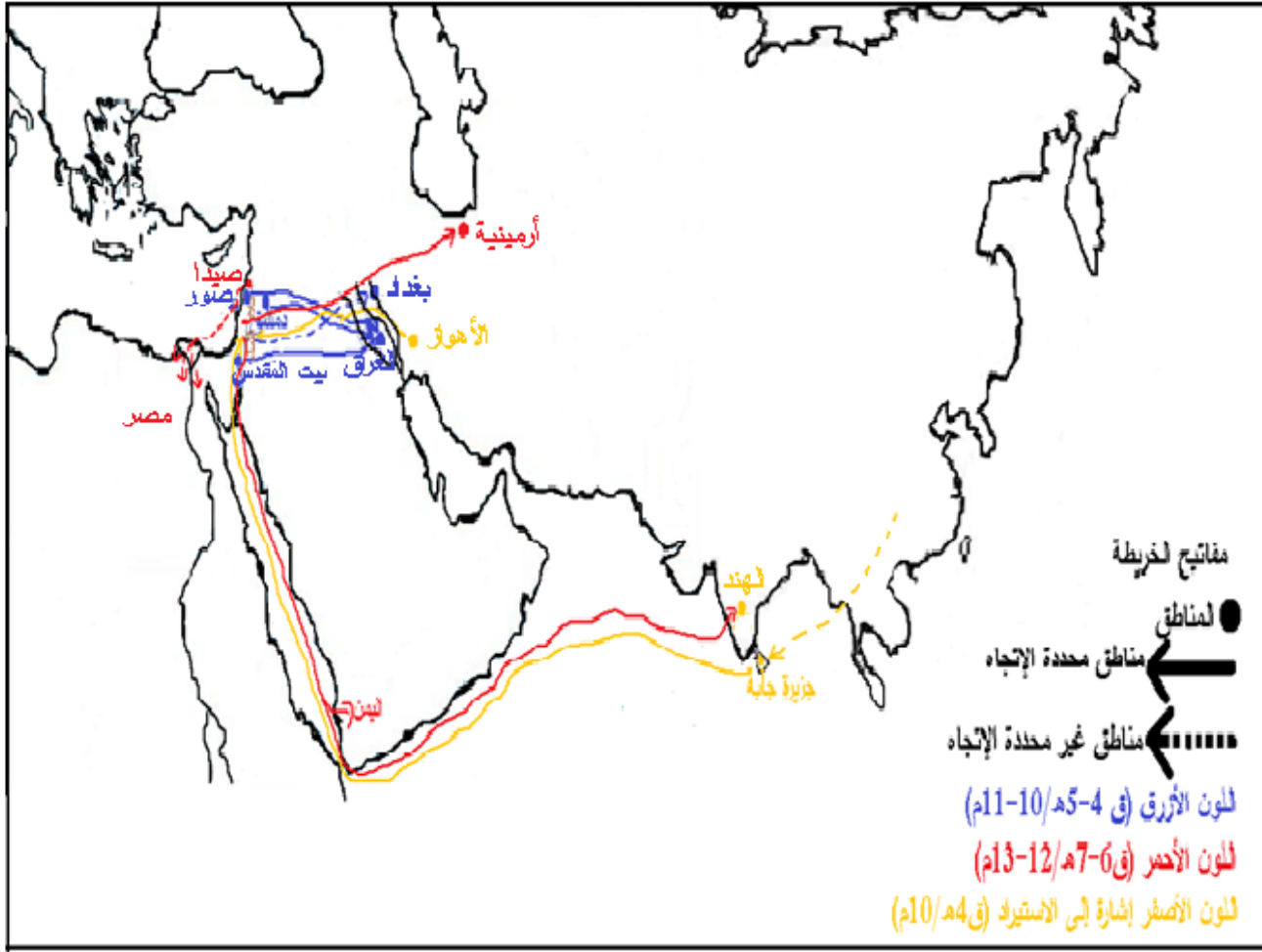
إلا أن هذا لا ينفي تماما وجود عمليات بيع وشراء بين البلدين؛ فيذكر أن الجزيرة العربية كانت تستورد السكر من مصر وبلاد الشام خلال القرن 4هـ/10م⁴؛ وأتوقع زيادة حجم المبادلات التجارية في الفترات التاريخية اللاحقة، مع أنني لا أملك دليلا ملموسا يؤكد ذلك إلا أن ازدهار مادة السكر في القرنين التاليين يجعلني أتوقع زيادة في الطلب عليه لتنوع استخداماته ودخوله في العديد من المجالات آنذاك.

¹ ربا صالح محمد الوزني، التجارة في الدولة الأيوبية، المرجع السابق، ص 152.

² محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 96.

³ ربا صالح محمد الوزني، التجارة في الدولة الأيوبية، المرجع السابق، ص 209. جزيرة جابة: جزيرة في بحر الهند، بها العود والنارجيل والموز وقصب السكر. القزويني، آثار البلاد وأخبار العباد، المصدر السابق، ص 82.

⁴ سعيد بن عبد الله القحطاني، تجارة الجزيرة العربية خلال القرنين الثالث والرابع للهجرة/ التاسع والعاشر للميلاد، دار الملك عبد العزيز، الرياض، 1424هـ/2004م، ص 351. 352.



خريطة المبادلات التجارية الخارجية لبلاد الشام من القرن 4-7هـ/10-13م (مع بقية دول العالم)
(من عمل الطالبة اعتمادا على ما تم عرضه في المبحث)

2/ مصر:

أ/ المبادلات الداخلية:

بالنسبة لعملية البيع والشراء التي كانت تتم داخل بلاد مصر من مادة السكر فلم تكن الإشارات حول ذلك كثيرة؛ غير أن ما توفر لي من معلومات يوضح وجود مبادلات تجارية كانت تتم على مستوى القرى والمدن البعيدة عن عاصمة البلاد وحتى القرية منها؛ وسوف أسلط الضوء في هذا العنصر على أهم تلك المناطق التي كانت تُسوّق لمادة السكر داخليا، وتنشط كمركز تجاري له.

في وثيقة بردي تعود للقرن 4هـ/10 م حساب أسبوعي لسكر موزع كان قد قيده صاحبه قبل وفاته؛ ويتم ذلك بشكل مستمر على مدار السنة؛ وتزودنا هذه الوثيقة بمعطيات رقمية وكميات السكر التي كانت توزع في اليوم وهي كالتالي:

يوم الأحد 15 أبلوجة/ الإثنين 15 أبلوجة/ الثلاثاء 10 أبلوج/ الأربعاء سمويل بن هلياس 16 أبلوجة/ الخميس 15 أبلوجة/ الجمعة ورثة متوس 13 أبلوجة/ السبت 13 أبلوجة/ الأحد مجد السلموني 11 أبلوجة¹.

يتضح من خلال الوثيقة أن الكميات المباعة يوميا كانت تتراوح بين 10 إلى 15 أبلوجة سكر؛ وهي كمية تجعلني أتوقع أنها كانت توزع على الحوانيت فقط ولم تتعدى القرية أو المدينة التي كان يسكنها صاحب السكر؛ أي أنها مبادلات داخلية محدودة فقط ولا يمكن اعتبارها مبادلات تجارية نحو المدن والمسافات البعيدة؛ ذلك أن هذه العملية تنتج عن فرد واحد فقط وليس المدينة كمركز تجاري.

نضرب مثلا توضيحيا بمدينة أسيوط التي اعتبرت من المدن التي أمدت العاصمة وباقي مدن مصر بكميات كبيرة من السكر وبالعديد من السلع²؛ ما يجعلها تعتبر قطب تجاري ومركز لتوزيع مادة السكر بشكل خاص، كما هو الحال بالنسبة لمدينة دمياط التي أشار إليها المقدسي³ في حديثه عن المدن التي كانت تصدر قصب السكر؛ وصنفها من المدن التي كانت تصدره بكثرة؛ مما جعلني أتوقع أن هذه المنطقة قد عرفت زراعة قصب السكر وحققت اكتفائها الذاتي منه، وأصبحت تصدره لباقي المدن المجاورة لها.

بالإضافة إلى وجود قرى قريبة من القاهرة والفسطاط كانت تورد الكثير من السلع الاستهلاكية مثل الحلوى المصنوعة من قصب السكر والعسل الأسود⁴؛ الأمر الذي يجعله نشاطا تجاريا واسعا وفي نفس الوقت داخلي لكنه يتم على مستوى وحجم أكبر مما يقوم به بائع خاص أو محل تجاري خاص، مما يعزز من عملية البيع والشراء لمادة السكر.

فإقليم الدقهلية مثلا كان يعتبر من أهم الأقاليم التي يصنع فيها السكر، ومنها يصدر إلى سائر الأقاليم المجاورة⁵؛ أي أنها تمثل نقطة ومركز تجاري مهم لمادة السكر التي يوزع فيها على أوسع نطاق ممكن. وفي أسفل جبل سيناء كان ينتج السكر الأبيض؛ وهو خير سكر في العالم آنذاك، أين يحمل على ظهور الجمال عبر الصحراء إلى القاهرة التي

¹ أولف جروهمان، أوراق البردي العربية، المرجع السابق، 127/6.

² عاصم محمد رزق، مراكز الصناعة في مصر الإسلامية، المرجع السابق، ص 251.

³ أحسن التقاسيم في معرفة الاقاليم، المصدر السابق، ص 203.

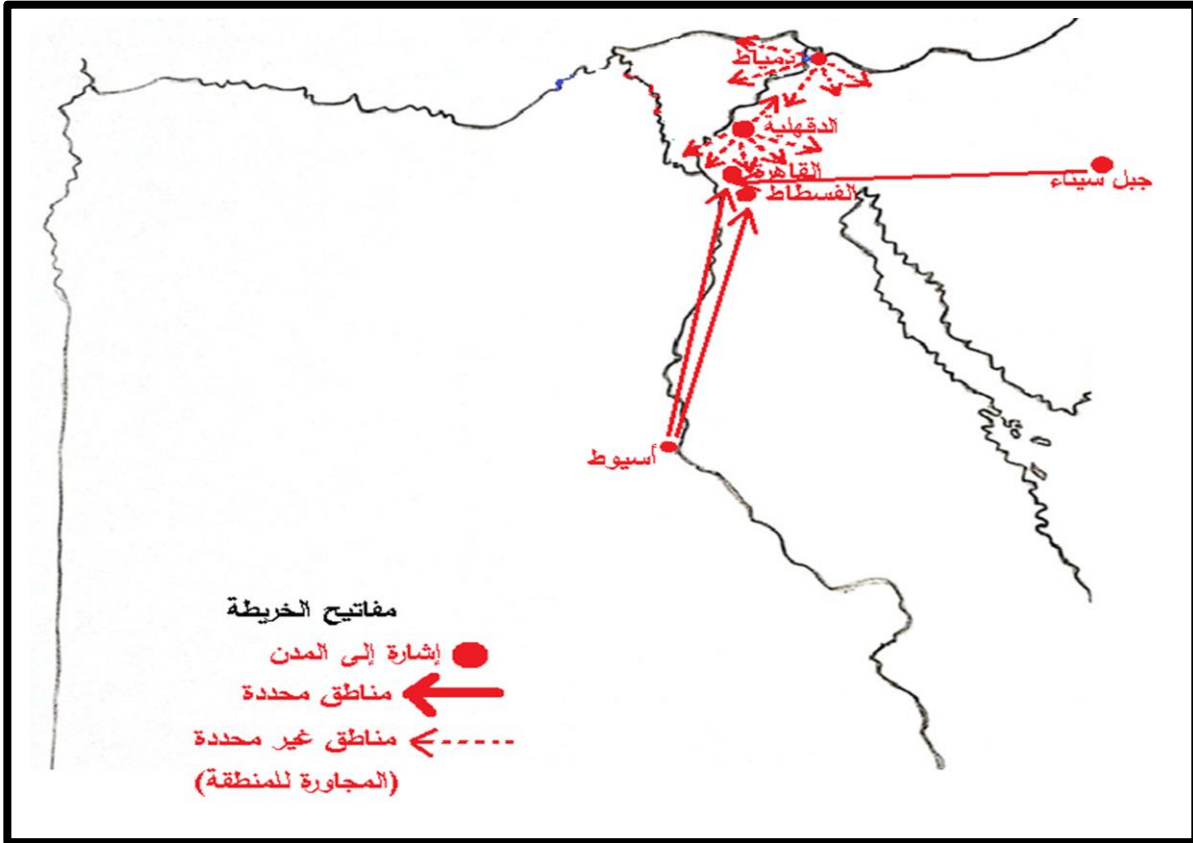
⁴ مجدي عبد الرشيد بحر، القرية المصرية، المرجع السابق، ص 196.

⁵ ابن شاهين الظاهري، زبدة كشف الممالك وبيان الطرق والمسالك، المصدر السابق، ص 35.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

تستغرق وقتا طويلا وجهدا كبيرا من التجار، ويباع في أسواق القاهرة هناك بأسعار يمكن القول عنها أنها في متناول الجميع¹.

كانت هذه لمحة عن المبادلات الداخلية لمادة السكر التي شكلت نشاطا تجاريا مهما؛ من حيث التسويق لهذه المادة والتعريف بها في مختلف الأقاليم الداخلية للبلاد المصرية آنذاك، ما يجعلها تعتبر من السلع الغذائية المهمة التي لا يمكن الاستغناء عنها.



خارطة توضح المبادلات التجارية (توزيع) لمادة السكر داخل مصر من القرن 4-7هـ/10-13م

(من عمل الطالبة اعتمادا على ما تم عرضه في المبحث)

ب/مبادلات خارجية:

اعتبرت مصر بعد القرنين (5-6 هجريين/ 11-12 للميلاد) من أكبر الدول التي انتشرت فيها مزارع قصب السكر على نطاق واسع كما أشرت سابقا، مما أدى إلى تحقيق الاكتفاء الذاتي منه وتصديره فيما بعد إلى دول إسلامية أخرى وأوروبية²؛ وهو نتيجة طبيعية لوفرة الإنتاج الزراعي لنبات قصب السكر في معظم المدن المصرية³؛ فقد كانت مدينة

¹ جاستون فييت، القاهرة مدينة الفن والتجارة، ترجمة: مصطفى العبادي، الهيئة المصرية العامة للكتاب، 2015م، ص113.

² Sato Tsugitaka, Sugar in the economic life of mamluk Egypt, *op.cit*, p88.

³ Sato Tsugitaka, State and rural society in medieval islam: sultans, muqta's, and fallahun, brill, Jan 1,1997,p211.

أسيوط على سبيل المثال من المراكز الصناعية لمادة السكر؛ ما جعلها تمثل قطب تجاري حيث تصدر مختلف أنواع السكر إلى جميع البلدان والأقاليم الخارجية¹.

لهذا السبب كان سكر مصر يُحمل على اختلاف أنواعه إلى مختلف البلدان²؛ وسوف أحاول في هذا العنصر أن أُشير إلى تلك البلدان أو الأقاليم التي كانت لها علاقات تجارية وطيدة مع مصر من خلال مادة السكر، محاولة التركيز على أهم المدن التي كانت نشطة تجارياً معها طيلة الفترة محل الدراسة، وقد راعيت في ترتيبتي لتلك المناطق قوة ومتانة العلاقات والمبادلات التجارية، وليس على الحيز الجغرافي.

ب/1- مع أوروبا:

بيع السكر بشكل جيد في الأسواق المحلية المصرية، ما جعله مع مرور الوقت يتحول إلى سلعة مهمة يتم تداولها على نطاق واسع³؛ أين تمكنت مصر من تصدير كميات كبيرة من السكر كأهم سلعة إلى أوروبا⁴؛ وفي حديث الرحالة ابن جبير⁵ إشارة واضحة عن ذلك؛ حيث يقول: "واختلاف القوافل من مصر إلى دمشق على بلاد الإفرنج غير منقطع، لا يمنع أحد منهم ولا يعترض، ومن أعجب ما يحدث أن قوافل المسلمين تخرج إلى بلاد الفرنجة وسببهم يدخل إلى بلاد المسلمين"؛ فكان بذلك السكر من أهم السلع التي تصدر إلى أوروبا من مصر بكميات كبيرة خلال العصرين الأيوبي والمملوكي، وكما ذكرنا سالفاً أنه كان لتجار الكارمي دور كبير في ذلك⁶. و من أهم الدول الأوروبية التي كان لها علاقات تجارية مع مصر نذكر كالتالي:

*إيطاليا:

اهتم التجار الإيطاليون والمدن الإيطالية بإيجاد أسواق جديدة في بحر الروم؛ وكان أهم هؤلاء التجار الفرنج هم البنادقة والجنوية والبيازنة من (البندقية وجنوة وبيزا) الذين سمحت

¹ عاصم محمد رزق، مراكز الصناعة في مصر الإسلامية، المرجع السابق، ص251.

² ابن فضل الله العمري، مسالك الأبصار في ممالك الأمصار، المصدر السابق، 3/422.

³ Paulina Lewicka, Food and foodways of medieval cairenes, op.cit, p300.

⁴ ريهام المستادي، تاريخ التجارة العربية الإسلامية (بغداد-القاهرة)، دورية كان التاريخية، العدد السادس، ديسمبر 2009م، ص82.

⁵ الرحلة، المصدر السابق، ص260.

⁶ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص96.

لهم مصر بدخول قطرها والإتجار بالقاهرة وبعض المدن الساحلية الأخرى¹. سأطرق في هذه الجزئية إلى عرض أهم المدن التي كانت لها علاقات تجارية مع مصر طيلة الفترة الممتدة من القرن 5-7هـ/10-13م؛ وذلك حسب قوة علاقاتها التجارية مع المدن المصرية استنادا لما وجدته من معلومات في المصادر والمراجع التاريخية التي تتحدث عن المبادلات التجارية لمصر.

أ/ أمالفي²:

أدى التبادل التجاري بين الطرفين إلى وفود أعداد كبيرة من السفن الأوروبية إلى ميناء الإسكندرية محملة بما يلزم تجار مصر وما يحتاجه المتجر السلطاني من سلع، وقد كثر تردد السفن الأوروبية إلى ميناء الإسكندرية في عهد الفاطميين منذ عهد الخليفة المستنصر بالله (427-487هـ/1032-1094م)، وكان تجار أمالفي من أوائل تجار المدن الإيطالية الذين وفدوا ببضائعهم إلى ميناء الإسكندرية وزودوا المتجر السلطاني بما يحتاج إليه من سلع وبضائع³، وفي المقابل رجعوا إلى بلدهم محملين بالسلع المصرية التي أرجح أن يكون السكر من بين أهم السلع الغذائية المشتراة؛ لما وصل إليه من أهمية وكثرة الطلب عليه من طرف الأوروبيين بشكل عام آنذاك؛ فقد تدفقت المنتجات المصرية الزراعية منها والصناعية على أسواق المدن الأوروبية هي الأخرى بواسطة التجار المصريين، وقام التجار الإيطاليون بتصدير هذه المنتجات المصرية التي في مقدمتها قصب السكر إلى الغرب الأوروبي⁴.

ب/ البندقية:

جاءت البندقية بعد أمالفي في ترتيب الجمهوريات الإيطالية التي أقامت علاقات تجارية مع مصر، وقد عقدت البندقية أولى معاهداتها التجارية مع مصر سنة

¹ صبحي لبيب، سياسة مصر التجارية في عصري الأيوبيين والمماليك، جامعة كيبيل، ألمانيا الغربية، ص 122. 123.

² هي إحدى الجمهوريات البحرية الإيطالية القديمة، كانت سفنها تحمل إلى إيطاليا سلع الشرق. بنيامين بن الرابي يونة التيطلي النباري، رحلة بنيامين التيطلي (561-569هـ/1165-1173م)، ترجمة: عزرا حداد، تقديم: عبد الرحمن عبد الله الشيخ، مركز تحقيقات كمبيوترى علوم اسلامي، ط1، أبو ظبي، المجمع الثقافي، 2002م، ص 206.

³ عبادة كحيلة، المجتمع المصري، المرجع السابق، ص 177.

⁴ عادل زيتون، العلاقات الاقتصادية بين الشرق والغرب في العصور الوسطى (بحث في النشاط التجاري للجمهوريات الإيطالية في الحوض الشرقي للبحر المتوسط ق13-14م)، دار دمشق، ط1، 1980م، ص 176.

449هـ/1056¹؛ حيث حرصت هذه المدينة على إقامة علاقات طيبة مع مصر قبل قيام الحركة الصليبية، وحصلت هي وغيرها من الجاليات البحرية الإيطالية على امتيازات تجارية واسعة من الخلفاء الفاطميين بمصر، إذ أدى الاحتكاك الحربي بين الغرب الأوروبي وبلدان المشرق الإسلامي لإحتكاك تجاري يتمثل في تبادل السلع والبضائع بينهما²؛ فنقل تجار البندقية السكر المصري وكان من أجود أنواع السكر آنذاك³.

من الملاحظ أن هذه المدينة قد كانت من أهم المدن البحرية التجارية التي ارتبطت بعلاقات اقتصادية وثيقة مع مصر؛ حيث نالت القسط الأكبر من المبادلات التجارية من استيراد وتصدير، وقد ساعدت المصالح الاقتصادية المشتركة بينهما في ذلك؛ حيث يلبي كل منهما حاجيات البلد الآخر من منتجات يصعب توفيرها عنده؛ فقد كان الشرق الإسلامي بحاجة إلى بعض المنتجات الأوربية كالأخشاب والمعادن، وفي المقابل كانت أوربا بحاجة إلى منتجات الشرق أهمها التوابل والبهارات، والسكر⁴.

وبما أن الإسكندرية كانت طريقا هامة جدا بالنسبة لتجارة الشرق آنذاك فقد اهتم البنادقة بعقد اتفاقيات تعاون مع مصر خلال العهد الأيوبي من أجل التبادل التجاري؛ ونذكر منها عقد الشراكة الذي تم في عهد الملك العادل شقيق صلاح الدين 599هـ/1202م، واتفاق عام 605هـ/1208م الذي منح البنادقة بموجبه امتيازات خاصة في الأراضي المصرية، ثم جددت تلك الامتيازات في عام 617هـ/1219م⁵.

بالإضافة إلى التسهيلات والامتيازات للجاليات التجارية التي قدمها السلاطين؛ ومن ذلك ما منحه السلطان المعز أيبك (حكم من 647هـ-654هـ/1250م-1257م) من امتيازات للبنادقة سنة 652هـ/1254م؛ أين تم إعفاؤهم من بعض الضرائب والوقوف دون غيرهم من

¹ عبادة كحيلة، المجتمع المصري، المرجع السابق، ص 177.

² جوزيف نسيم يوسف، دراسات في تاريخ العلاقات بين الشرق والغرب في العصور الوسطى، مؤسسة شباب الجامعة، د.ط، 1988م، ص 74.

³ أحمد السيد محمد زيادة، التجار الأجانب في مصر في العصر الفاطمي (358-567هـ/969-1171م)، المرجع السابق، ص 143.

⁴ نورة خميس، المظاهر الاقتصادية للتواصل بين المسلمين والأوربيين من خلال التنظيمات الإدارية لميناء الإسكندرية، المرجع السابق، ص 5910.

⁵ فايد حماد محمد عاشور، العلاقة بين البندقية والشرق الأدنى الإسلامي في العصر الأيوبي، تقديم: جوزيف نسيم يوسف، دار المعارف، مصر، 1980م، ص 247.

الجاليات الأخرى¹، والتوصية بحسن معاملة التجار البنادقة في الميناء والمحافظة عليهم وتجنب الإساءة إليهم².

شجع ذلك على زيادة النشاط والتبادل التجاري بين البلدين إلى غاية نهاية القرن 7هـ/13م رغم الأوضاع والظروف السياسية التي كانت سائدة آنذاك؛ فقد ازدادت الأعمال التجارية بين البنادقة والمسلمين؛ أين جلب التجار البنادقة إلى مصر سلع ومنتجات مختلفة حربية منها وغذائية كالفواكه المجففة واللحوم والأسماك والمعادن الخام والمصنوعة³، في حين حملت من ميناء الإسكندرية السكر القادم من الشام والعاج والحرير وغيرها من المواد لتصدرها إلى مختلف البلاد الأوروبية⁴.

ج/ جنوة وبيزا:

كان للعامل الجغرافي أثره الكبير في تطور بعض المدن وازدهار التجارة بها، ومن ذلك المدن البحرية الإيطالية، وعلى رأسها "جنوة وبيزا"؛ التي كان لها اتصال وثيق ومباشر مع مدن الشرق؛ وقد ساعد على ذلك الاحتياجات المتبادلة بين شقي العالم آنذاك، فقد كان لمنتجات الشرق بصفة عامة ومصر بصفة خاصة أهمية كبيرة بالنسبة للغرب الأوروبي⁵. كما ساعد في ذلك خليج الإسكندرية؛ الذي كان عبارة عن خليج يربط المنطقة القريبة من طنطا بمدينة الإسكندرية الساحلية؛ حيث يقوم التجار الإيطاليون من البندقية وجنوة وبيزا بشكل أساسي بشراء المنتجات من التجار المسلمين تحت حماية قنصلياتهم⁶.

لم يكن موقع البلاد المصرية هو السبب الوحيد الذي جعلها ذات أهمية للغرب الأوروبي بصفة عامة والمدن الإيطالية بصفة خاصة، بل كان أيضاً للبضائع والسلع المحلية المصرية مثل: السكر والبلسم وغيرها دور كبير في جعل مصر تتبوأ مكانة تجارية مهمة لدى المدن الإيطالية، إضافة إلى أنها تمثل سوقاً استهلاكياً لبضائعها والبضائع الآتية من المناطق

¹ نورة خميس عبد العزيز الدوسري، المظاهر الاقتصادية للتواصل بين المسلمين والأوروبيين، المرجع السابق، ص 5908.

² فايد حماد محمد عاشور، العلاقة بين البندقية والشرق الأدنى الإسلامي في العصر الأيوبي، المرجع السابق، ص 251.

³ المرجع نفسه، ص 279.

⁴ المرجع نفسه، ص 276. 279.

⁵ جوزيف نسيم يوسف، دراسات في تاريخ العلاقات بين الشرق والغرب في العصور الوسطى، المرجع السابق، ص 69.

⁶ تسوجيتاكا ساتو، السكر في المجتمع الإسلامي الوسيط، المرجع السابق، ص 97.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

الغربية للقارة الأوروبية¹. وترجع هذه العلاقة التجارية القائمة بين جنوة وبيزا مع مصر الفاطمية قبل الحركة الصليبية، ففي سنة 445هـ/1063م عقد مندوب من قبل جنوة معاهدة تجارية مع الفاطميين، وكان كثير من تجارها يقدون إلى ثغر الاسكندرية لاستيراد السلع والبضائع التي كان الغرب في حاجة إليها أهمها مادة السكر².

أما خلال الحروب الصليبية؛ فقد دخل الجنوية والبيازنة في تنافس تجاري كبير؛ لذلك استغل الجنوية الحروب الصليبية، ولم يكن ذلك من أجل المساعدة فحسب بل من أجل السيطرة على التجارة بين الشرق والغرب وتقوية مراكزهم ووجودهم التجاري في الشرق، فقد كانت القوافل التجارية تأتي إليها محملة بالسلع الشرقية النفيسة³، وكما ذكرنا آنفا كان السكر من الصادرات ذي القيمة للتجار الإيطاليين القادمين إلى الإسكندرية⁴.

يشير "إلياهو آشتور" Eliyahu Ashtor⁵ إلى أن دليل التجار الذي تم تجميعه في بيزا عام 677هـ/1278م يحتوي على الكثير من البيانات حول التجارة مع الإسكندرية، بما في ذلك السلع الأوروبية التي يتم تسويقها هناك، وعلى عكس فرنسا فإن "لويس فلندرين" Louis-Flandrin⁶ يعتقد بأن إيطاليا كانت تستورد السكر من أجل استخدامه في المطبخ؛ وذلك من خلال الكتب الإيطالية التي غالبا ما تستخدم السكر للتحلية.

*إنجلترا:

جاءت كل هذه السكريات من حوض بحر الروم وتم تسليمها إلى إنجلترا بواسطة وسيط تجار البندقية وجنوة الذين اشتروها من مختلف المنتجين المنتشرين حول حافة بحر الروم⁷؛ وقد وضعت مصر في مقدمة تلك البلدان المنتجة للسكر، والمراكز التي تشكل حلقة وصل والطريق الذي يعبر من خلاله السكر نحو الدول الأوروبية.

¹ يوسف امراجع محمد العقوري، العلاقات التجارية بين مدينة جنوة ومصر خلال العهد المملوكي (1260-1517م)، مجلة كلية الآداب-جامعة بنغازي العدد 52، ليبيا، 2022م، ص 10. 11.

² جوزيف نسيم يوسف، دراسات في تاريخ العلاقات بين الشرق والغرب في العصور الوسطى، المرجع السابق، ص 87.

³ لطيفة العنزى، تجارة موانئ شرق الجزيرة العربية على الخليج العربي عصر الحروب الصليبية في القرن 6هـ/12م، مجلة الدراسات التاريخية والحضارية المصرية، العدد الأول، أكتوبر 2016م، ص 171.

⁴ تسوجيتاكا ساتو، السكر في المجتمع الإسلامي الوسيط، المرجع السابق، ص 117. 118.

⁵ Levant trade in the later middle ages, *op.cit*, p14.

⁶ Le sucre dans les livres de cuisine français, *op.cit*, p219.

⁷ James Walvin, Histoire du sucre, histoire du monde, *op.cit*, p32.

***بلاد الفرنجة(فرنسا):**

يشير "إلياهو آشتور" ¹Eliyahu Ashtor إلى وجود تجارة قائمة بين مارسيليا ومصر إلى غاية منتصف القرن 6هـ/12م، ومن بين السلع المصدرة إلى مرسيليا من الشرق في تلك الفترة كان السكر يتصدر القائمة، كما كان تجار جنوب فرنسا يقومون بمبادلات تجارية مع العديد من مدن الشرق الإسلامي؛ ما يدفعني للقول بأن مادة السكر قد ساهمت بشكل كبير في بناء علاقات تجارية مع الدول الأوروبية، وتنشيط الحركة التجارية لدول المشرق الإسلامي بما فيها بلاد مصر.

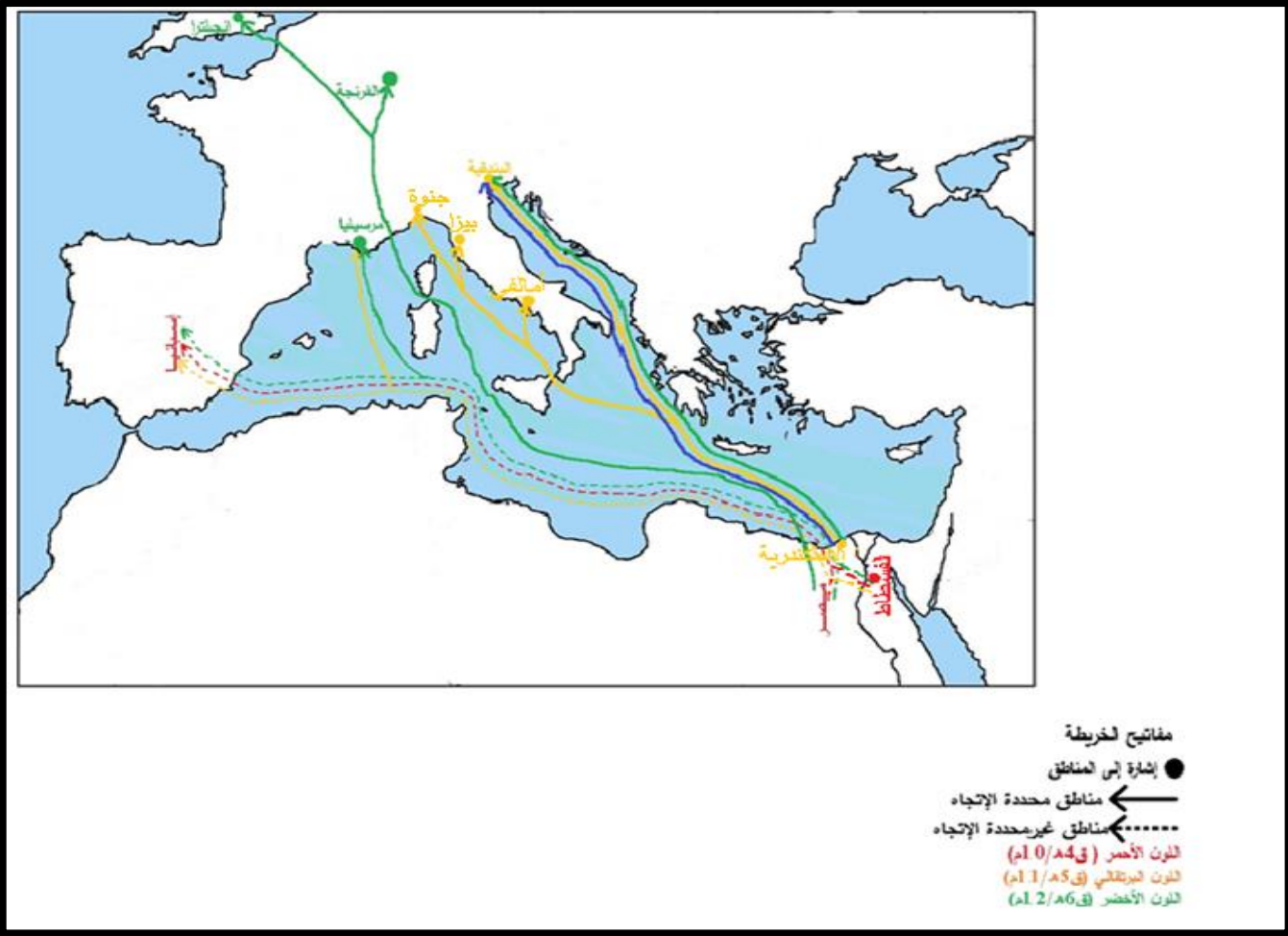
***إسبانيا:**

امتدت العلاقات التجارية بين مصر وإسبانيا من العصر الفاطمي إلى غاية العهد الأيوبي، والتي ساهم اليهود في تنشيطها بشكل كبير؛ خاصة في بيع السكر المصري؛ حيث قدمت وثائق الجنيزا القاهرية معلومات حول قيام مبادلات تجارية بين البلدين والتي كان السكر يت رأس قائمة السلع المصدرة.

ففي وثيقة الجنيزا القاهرية التي بين يدي رسالة من تاجر يهودي كبير يعيش في الفسطاط اسمه "يوسف"، بعث بها إلى تاجر آخر في إسبانيا وذلك سنة 429هـ/1038م يخبره فيها بأنه أرسل له السكر ومجموعة من السلع الأخرى، وفي رسالة ثالثة يطلب منه أن يشتري 500 كيلو من السكر ويرسلها عن طريق البحر²؛ وهي كمية كبيرة تدل على أهمية هذه المادة، حيث ذكرت الكمية في الرسالة دون غيرها من السلع الأخرى تأكيداً على قيمتها الغذائية، كما توضح دور السكر في تفعيل النشاط التجاري بين مصر والدول الأوروبية في تلك الفترة.

¹) Levant trade in the later middle ages, *op.cit*, p14. 15.

²)Extraits de lettres de la guenizah du caire, v.1037. Le rôle des marchands juifs dans l'exportation du sucre égyptien,(lettre n° :3) doc.2, le livre scolaire.fr



خارطة توضح المبادلات التجارية الخارجية لمصر من القرن 4-7هـ/10-13م (مع أوروبا)

(من عمل الطالبة اعتمادا على ما تم عرضه في المبحث)

ب/2- نحو بلدان الشرق الأوسط والأقصى:

*الشام:

أصبحت القاهرة مركز تجمع السلع وتوزيعها، حيث تُصدر العديد من المنتجات إلى الشام؛ فعلى مستوى الصادرات الزراعية فإن قصب السكر قد تصدر قوائم المنتجات الغذائية التي كانت تُوزع من مصر إلى الشام خلال العصر الأيوبي؛ ذلك لما وصلت إليه من تحقيق لاكتفائها الذاتي من مادة السكر، وتمكنها من تشكيل فوائض غذائية وتصديرها آنذاك¹.

لذلك كانت أسواق مصر تعج بالتجار الشاميين وغيرهم؛ أين يتم تبادل السلع والمنتجات؛ هذا ماساهم في ازدياد عدد الأسواق ليصل في الفسطاط وحدها على سبيل المثال إلى نحو 19 سوقا، كان من بينها سوق الحلويين (بائع الحلوى المصنوعة من

¹ Ismail Kalash, Selahaddin Eyyubi Doneminde İktisat, *op.cit*, p 190.

عدنان محمد فايز الحارثي، عمران القاهرة وخطتها في عهد صلاح الدين الأيوبي، المرجع السابق، ص 219.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

السكر)؛ التي تميزت باتساع نفوذها التجاري، حيث يرد إليه تجار الشام لشرائها¹. فيذكر أنه قد بيع السكر المستورد من مصر بكميات كبيرة في جميع مدن مملكة بيت المقدس² وسوريا؛ ولي في ذلك رواية تؤكد قيام علاقات تجارية وطيدة مفادها أن يهودي ذهب إلى صلاح الدين يشتكي له قائلاً:

" أنا يهودي وتاجر من دمشق وجئت عبر البحر من الإسكندرية وأحمل معي 20 حمولة من

السكر، وعندما أتيت إلى ميناء عكا تم الاستيلاء على البضائع"، وعندما تأكد صلاح الدين من ذلك وعلم أن بضائع اليهودي وضعت في بيت المال أمر بأن يأخذ التاجر ثمن السكر³؛

هذه حمولة كبيرة كما أشرت من مادة السكر وحدها، ودليل على رغبة الناس في ذلك الوقت وإقبالهم على شرائه ما حفز التجار ودفعهم إلى المجازفة بحمل كميات كبيرة منه، والمتاجرة به نحو الأقاليم البعيدة ومختلف المناطق من العالم آنذاك، ما يزيد من القيمة الشرائية لهذه السلعة داخل السوق.

***العراق:** رغم قلة المعلومات حول قيام مبادلات تجارية من مادة السكر بين البلدين، إلا أن هناك إشارة وضاحة عن قيام علاقات تجارية بينهما من خلال هذه المادة، وهو ما سرد من وقائع لسنة 650هـ/1252م؛ أين ذكر استيلاء الجيش المغولي على قافلة متجهة إلى بغداد وكانت محملة بـ 600 حمل من السكر المصري؛ الذي تقدر تكلفته بحوال 600 ألف دينار، والحمل الواحد كان يعادل 225 كيلو أي أن 600 حمل يعادل 135 طن من السكر⁴.

بيع الكيلو غرام الواحد من السكر من الدرجة الممتازة بحوالي ربع دينار في أوائل الفترة المملوكية؛ واستناداً على هذه المعلومات تقدر قيمة السكر الذي تم الاستيلاء عليه بحوالي 60 ألف دينار وليس 600 ألف دينار⁵، ومع ذلك كانت كمية 600 حمل من السكر التي تبلغ 60 ألف دينار والتي ماتزال كمية كبيرة، تظهر تصدير مصر لكميات ضخمة من السكر إلى المناطق الأخرى من العالم الإسلامي في القرن 7هـ/13م.

¹ يحي كدواني أحمد، مراكز التجارة الرئيسية وشبكة الطرق في مصر (641م/1517م)، المرجع السابق، ص105.

² ربا صالح محمد الوزني، التجارة في الدولة الأيوبية، المرجع السابق، ص113.

³ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص98.

⁴ المرجع نفسه، ص98.

⁵ (تسوجيتاكا ساتو، السكر في المجتمع الإسلامي الوسيط، المرجع السابق، ص94.

***مكة:**

كانت الجزيرة العربية تستورد من مصر السكر منذ البدايات الأولى لظهوره وانتشاره، فامتدت العلاقات والمبادلات التجارية لمادة السكر بين المنطقتين إلى حوالي القرنين (3-4 هجريين / 9-10 ميلادي)¹؛ حيث كان يعتبر من المواد الغذائية الهامة في تلك الفترة، والذي يدخل في تركيب بعض العقاقير الطبية؛ لذلك كان أكثر سكر مكة من مصر لشهرته وجودته².

***اليمن والبحرين:**

صدرت مصر في الفترة الأيوبية السكر للعديد من البلدان منها البحرين في الخليج العربي³، كما كانت اليمن تستورد الكثير من السلع والمنتجات من بلدان مختلفة⁴؛ فقد صدرت مصر إلى اليمن السكر وعسل النحل؛ وكانوا من بين السلع التي لم تأخذ عليهم اليمن العشور⁵، ويذكر أن هناك أنواعا عديدة من السكر مثل: السكر المكرر، السكر الأبيض؛ تلك الأنواع التي كانت تصدر من مصر لليمن خلال القرن 7هـ / 13م⁶.

ب/3- بلدان الشرق الأقصى:

كانت بلدان الشرق الأقصى تستورد من مصر خلال العصر الفاطمي المنسوجات والأشربة والسكر⁷؛ حيث نقل التجار اليهود من مصر جميع سلع الكارم، والنيلة والسكر⁸؛ الذي صُدر بكميات كبيرة جدا إلى الهند خلال الفترة الأيوبية⁹.

¹ سعيد بن عبد الله القحطاني، تجارة الجزيرة العربية خلال القرنين 3-4هـ/9-10م، المرجع السابق، ص 351. 352.
² سعاد إبراهيم بن محمد الحسن، النشاط التجاري في مكة المكرمة (648-923هـ/1250-1517م)، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير في التاريخ الإسلامي، جامعة أم القرى، مكة المكرمة، 1985م، ص 194.
³ ربا صالح محمد الوزني، التجارة في الدولة الأيوبية، المرجع السابق، ص 102.
⁴ عبد الفتاح قاسم ناصر يحيى الشعبي، الحياة الاجتماعية والاقتصادية في اليمن في عصر الدولة الأيوبية (569-626هـ-1173-1228م)، رسالة مقدمة لنيل درجة الدكتوراه في التاريخ الاسلامي وحضارته، كلية الآداب، قسم التاريخ، جامعة صنعاء، اليمن، 2009م، ص 273.
⁵ ابن المجاور يوسف بن يعقوب الشيباني الدمشقي، صفة بلاد اليمن ومكة وبعض الحجاز المسماة (تاريخ المستنصر)، راجعه ووضع هوامشه: ممدوح حسن محمد، مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة، 1996م، ص 161.
⁶ تسوجيتاكا ساتو، السكر في المجتمع الإسلامي الوسيط، المرجع السابق، ص 117. 118.
⁷ أحمد ذياب، التاريخ الاقتصادي، المرجع السابق، ص 120. انظر: ناصر خسرو، سفرنامه، المصدر السابق، ص 56.
⁸ أحمد السيد محمد زيادة، التجار الأجانب في مصر في العصر الفاطمي، المرجع السابق، ص 145.
⁹ ربا صالح محمد الوزني، التجارة في الدولة الأيوبية، المرجع السابق، ص 152.

ومن العجيب أن تجد السكر من أهم السلع التجارية التي صدرت إلى الهند؛ وهي التي عُرف عنها بأسبقيتها في زراعة قصب السكر بداية الأمر، غير أن مصر كان لها الفضل في ابتكار طرق حديثة لتكريره وتصنيعه، لذلك نال السكر المصري شهرة عالمية؛ وكانت بلاد الهند تستهلك كميات كبيرة منه لاستخدامه في صناعة الحلوى والماء المحلى¹، لكن هذا هذا لا ينكر جلب مصر لقصب السكر من جزيرة جابة خلال الفترة الأيوبية².

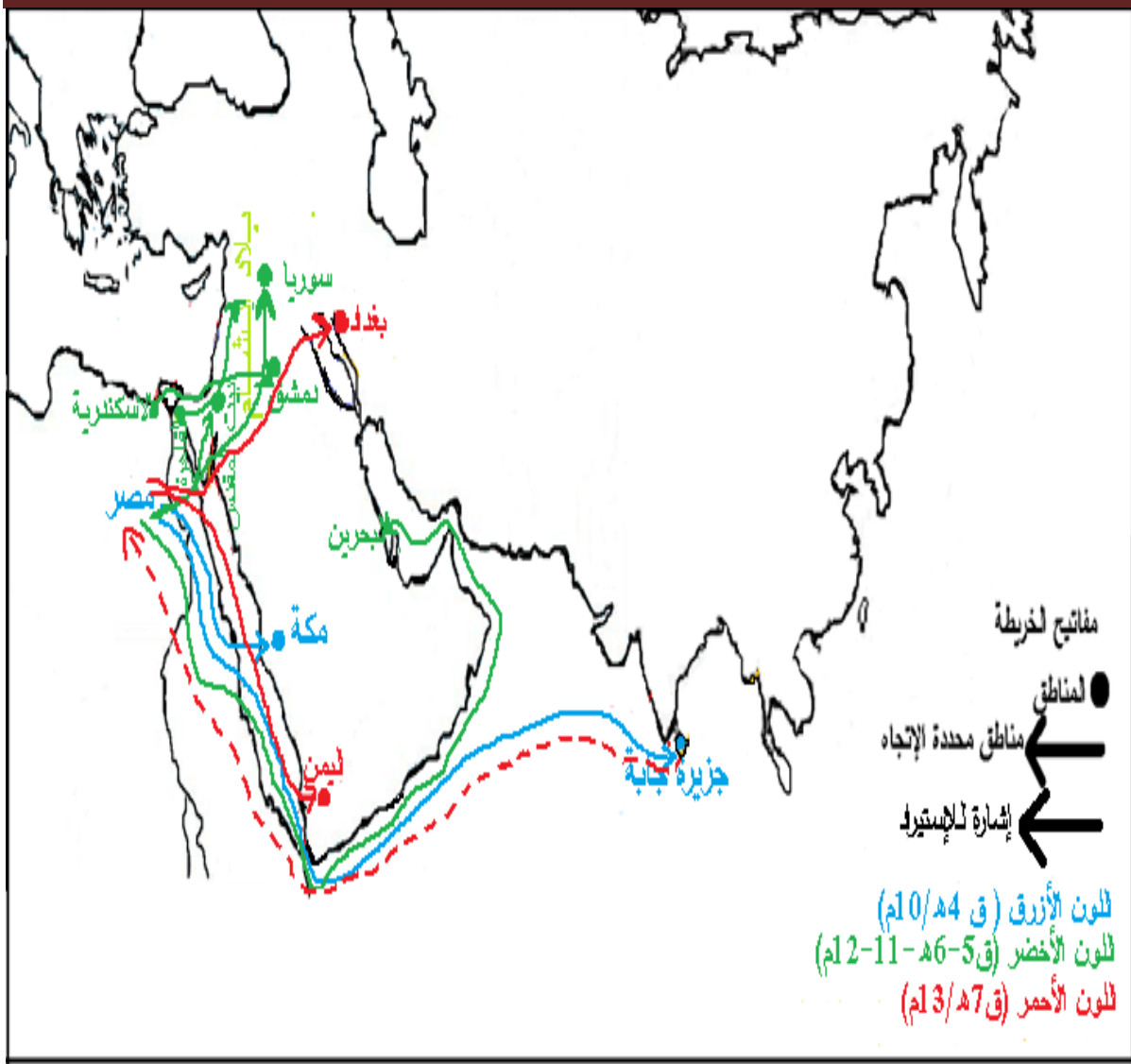
وربما يعود ذلك لمتطلبات المبادلات التجارية بين البلدين، أو وجود نوع مغاير للسكر المتداول في مصر، أو ربما لندرته في بعض الفترات التي شهدت فيها مصر حالات من القحط والجفاف وقلة المواد الغذائية مما اقتضتها الضرورة إلى استيراد كميات من السكر لتغطية النقص الموجود في السوق الداخلية؛ خاصة إذا ما علمنا بأن السكر مطلوب بشكل كبير في مصر وقت الأوبئة والأمراض للإعتقاد السائد بعلاج الأمراض التي لا دواء لها مثلما أشرنا سابقا.

كانت هذه بعض المعلومات التي وجدتتها كإشارات في بعض المصادر والمراجع التي تتحدث عن المبادلات التجارية لمصر خلال الفترة الممتدة من القرن 4-7هـ/10-13م، وفيها إشارة مباشرة إلى قيام مبادلات تجارية مع بعض دول الشرق الأوسط والأقصى من خلال مادة السكر، استطعت من خلالها رسم خريطة لتلك المبادلات.

¹ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 97.

² القزويني، آثار البلاد وأخبار العباد، المصدر السابق، ص 82. / ربا صالح محمد الوزني، التجارة في الدولة الأيوبية، المرجع السابق، ص 209.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام



المبادلات التجارية الخارجية لمصر من القرن 4-7هـ/10-13م (مع الشرق الأوسط والأقصى)
(من عمل الطالبة اعتمادا على ما تم عرضه في المبحث)

ب/4- نحو بلاد المغرب العربي وإفريقيا:

*بلاد المغرب العربي :

كان السكر من أهم السلع التي عملت مصر على تصديرها إلى بلاد المغرب العربي؛ نظرا لاهتمام الدولة الفاطمية بصناعة السكر الذي انتشرت مصانعه في مصر بشكل كبير جدا¹؛ حيث نقل تجار المغرب العربي إلى بلادهم السكر المصري بكميات ضخمة².

¹ حسن خضيري أحمد، علاقات الفاطميين في مصر بدول المغرب (362-567هـ/973-1171م)، مكتبة مدبولي، القاهرة، ط1، د.ت، ص121.

² أحمد السيد محمد زيادة، التجار الاجانب في مصر في العصر الفاطمي، المرجع السابق، ص147.

استمر النشاط التجاري لبلاد المغرب العربي قائماً مع مصر حتى خلال الفترة الأيوبية؛ أين قامت الدولة بتصدير السكر والمعادن النفيسة إلى بلاد المغرب العربي، بالإضافة إلى جميع سلع الشرق التي كانت تمر إلى بلاد المغرب العربي عن طريق مصر¹، ونظراً لتوفره في أسواق هذه الأخيرة فإن تجار المغرب العربي يذهبون بمنتجاتهم إلى أسواقها لبيع سلعهم ويرجعون بسلع الشرق والذي كان على رأسها مادة السكر².

- المغرب الأدنى:

تمت أغلب المبادلات التجارية القائمة بين المغرب الأدنى (تونس) ومصر من طرف التجار اليهود لتونس ويهود مصر الذين كان لهم دور كبير في تصدير السكر المصري نحو بلاد المغرب الأدنى؛ وقد قدم لنا "إلياهو آشور" Eliyahu Ashtor³ صورة حول تلك المبادلات، ووضع بين أيدينا تقريراً ورسالة لتجار يهود من المغرب الأدنى ومصر، وفي هذه الأخيرة كان هناك تاجر يهودي اسمه "نهرى ب. نسيم" عاش في الفسطاط خلال النصف الثاني من القرن 5هـ/11م، وفي رسالة عربية أخرى مكتوبة "لأبي يعقوب يوسف ب. علي الفاسي"، مقيم في مدينة صور يقول أن سعر السكر 6 ونصف دينار؛ ربما كان سعراً مرتفعاً بعض الشيء، حيث قرأنا في رسالة من تاجر يهودي آخر خلال الربع الأول من نفس القرن كان من الإسكندرية "الفسطاط" الذي دفعه إلى غرب المغرب الأدنى كان أقل سعراً؛ حيث قدر ب 6 دينار فقط.

على ما يبدو فإن هذه الرسالة كانت بين يعقوب من الفسطاط، ومجاني Majjani من القيروان؛ وما يلي يسمح لي بأن أستشهد بالوثائق من "رسائل التجار اليهود في العصور الوسطى"؛ حيث إن كلاً من يعقوب ومجاني Majjani كانوا تجاراً يعملون ويشتركون في تجارة واسعة النطاق بين مصر والمغرب الأدنى: "أولا هناك رصيد لأحد الحسابات-وفقاً لحالة مجاني- يبلغ 142 ديناراً؛ ويقصد بالرصيد هنا هو الدين الذي لم يسدده؛ أي أن "مجاني" مدين له ب 142 دينار، ثم في عام 429هـ/1038م أرسل يعقوب إلى صديقه

¹ الحميري، الروض المعطار، المصدر السابق، ص 485. / السيوطي، حسن المحاضرة في أخبار مصر والقاهرة، المصدر السابق، ص 284. / أنس أحمد زياب الأحمد، التاريخ الاقتصادي للعصر الأيوبي، المرجع السابق، ص 119.

² يحي كدواني أحمد، مراكز التجارة الرئيسية وشبكة الطرق في مصر (641م/1517م)، المرجع السابق، ص 105.
³ E. Ashtor, Le coût de la vie dans l'Egypte médiévale, journal of the economic and social history of the orient, Vol. 3, No. 1 (Apr., 1960), p 59.

مجانى السكر في سفينة حربية متجهة إلى المهديّة؛ نظرا لهجوم الأسطول البيزنطى على صقلية (سيسيلي)¹.

كانت هذه الرسالة أو الوثائق التاريخية دليل قوي على قيام علاقات ومعاملات تجارية بين البلدين ساهم في تنشيطها السكر بشكل واضح جدا؛ حيث لاحظنا اهتمام التجار بكتابته أو ذكره في أول القائمة أو السلع المطلوبة في الرسائل، ويؤكدون على ذلك بشكل دقيق دون غيره من السلع الأخرى في بعض الأحيان خاصة في ما يخص الكمية.

* بلاد السودان:

شكل السكر واحدا من أهم السلع الأساسية التي كانت تستوردها بلاد السودان الغربي بشكل مستمر وملحوظ؛ ذلك كون الأطباء في العصور الوسطى كانوا ينصحون مرضاهم باعتماده في العلاج، فكان من بين المواد العقاقيرية أو الدوائية التي يحضرها الأطباء معهم².

كذلك من الدوافع الأخرى التي جعلت بلاد السودان تستورد السكر من مصر هو الشهرة والقيمة التي اكتسبها في تلك الأنحاء؛ حيث يعد بمثابة هدايا لا تهدى إلا إلى عظماء القوم وإلى النساء في المناسبات الجليلة³؛ ويتضح من ذلك أن بلاد السودان لم تكن تستورد السكر كمادة غذائية تدخل في إعداد بعض الأطعمة أو المشروبات وإنما كان الغاية منه مخالفة تماما لما كان يستخدمه الغرب الأوروبي آنذاك والذي كان استيراده للسكر مزامنا لبلاد السودان في تلك الفترة.

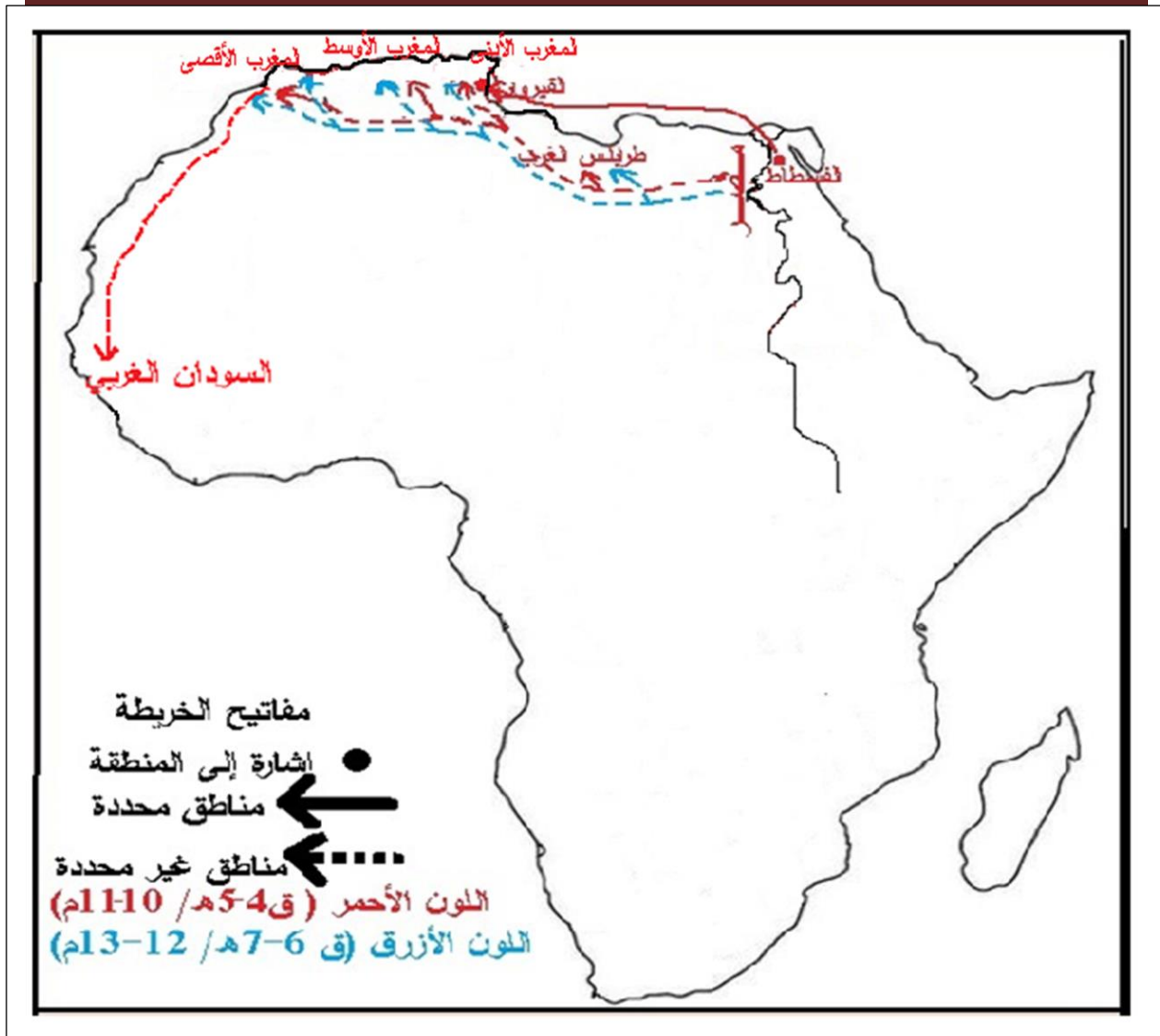
وربما اختلاف استخدامات السكر هنا يعد من العوامل المساهمة في شهرته وازدهاره خلال الفترة محل الدراسة.

¹ (تسوجيتاكا ساتو، السكر في المجتمع الإسلامي الوسيط، المرجع السابق، ص112).

Extraits de lettres de la guenizah du caire, v.1037. Le rôle des marchands juifs dans l'exportation du sucre égyptien, (lettre n° :1.2.3) doc.2, le livre scolaire.fr

² (عباس علي خلف منشد، الصادرات المصرية إلى بلاد السودان الغربي من القرن الخامس حتى التاسع الهجري، مجلة بحوث الشرق الأوسط، العدد 54، مارس 2020م، ص47).

³ (شوقي عبد القوى عثمان، التجارة بين مصر وإفريقيا في عصر المماليك، (648هـ-922هـ/1250-1517م)، المجلس الأعلى للثقافة، القاهرة، 2000م، ص 73).



المبادلات التجارية الخارجية لمصر من القرن 4-7هـ / 10-13م (مع المغرب العربي وإفريقيا)
(من عمل الطالبة اعتمادا على ما تم عرضه في المبحث)

3/ الضرائب:

فرضت الحكومة الفاطمية الضرائب على السكر والعسل كما يتضح من بيان المكوس التي ألغها صلاح الدين الأيوبي في مدينتي مصر والقاهرة¹؛ فقد سعت مصر إلى فرض ضرائب على بعض السلع التي يستوردها التجار؛ فكانت ضريبة السكر تقدر بنصف دينار². فالسكر المجلوب عن طريق البر أو البحر يؤخذ عليه 5% كضريبة، والسكر المنقول على الجمال يؤخذ عن حمولة كل جمل 4 بيزانت (عملة) و رابوبين (عملة) عن كل حمل

¹ راشد البراوي، حالة مصر الاقتصادية، المرجع السابق، ص 179. انظر: المقريزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 104/1. 105.

² فوزي خالد الطواهي، النشاط التجاري وحركة الأسعار في مصر زمن الأيوبيين، المرجع السابق، ص 296.

سكر منقول على دواب الحمل، في حين يؤخذ عن كل زكبية من سكر القصب 18%، والاكتفاء بدفع ضريبة دخول عن سكر النبات $\frac{1}{2}$ ¹.

في ختام هذا المبحث يمكن أن أستنتج بأن تجارة السكر كانت في أزهى مراحلها في الفترة محل الدراسة وبالتحديد مع بداية القرن 5هـ/11م؛ ويرجع ذلك لازدهار وتقدم معرفة مصر وبلاد الشام بزراعة وصناعة السكر على غيرها من الأقاليم والبلدان الأخرى؛ ما ساعدها على أن تحتل الريادة في بيعه وتصديره نحو البلدان والمناطق البعيدة، وبكميات ضخمة جدا وأسعار تسمح برفع المستوى الاقتصادي للبلاد والمعيشي للتجار؛ حيث نلاحظ استغلال هؤلاء لعدم توفر السكر في تلك المناطق، فيخاطرون بأنفسهم ويتصدون لأهوال البحر ومخاطر قطاع الطرق ويحملون كميات هائلة منه للإتجار به في تلك البلدان وبأسعار مرتفعة عما هي عليه داخل الأسواق المصرية والشامية.

كما لاحظت أن تصدير السكر كان يتم بشكل كبير نحو البلدان الأوروبية أكثر منه نحو الدول الأخرى خاصة إيطاليا التي كانت لها علاقات تجارية وطيدة جدا مع مدن شامية ومصرية من أجل البيع والشراء الذي لم ينقطع تقريبا طيلة تلك الفترة رغم الظروف السياسية التي عاشتها المنطقة آنذاك، ونالت العديد من المدن الأوروبية على العموم امتيازات تشجع على استمرار العلاقات التجارية، لما وجودوا فيها من ربح ومداخيل لخزينة الدولة؛ حيث شهدت مصر وبلاد الشام تطورا ملحوظا في المجال الاقتصادي بصفة عامة والتجاري بصفة خاصة؛ كان فيه السكر من السلع التي ساهمت في ذلك بشكل كبير جدا خاصة وكون أوروبا لا تزال جاهلة بزراعته وصناعته آنذاك ما دفعهم إلى شراء كميات ضخمة جدا منه وتخزينها للاستخدامات المختلفة والمتنوعة.

وعلى غرار أوروبا فإن السكر المصري والشامي قد ذاع صيته وصدر نحو مختلف المناطق البعيدة وجاب كل القارات بالفعل؛ حيث حمله التجار إلى أقصى شرق وجنوب آسيا وإلى أقصى الغرب، وساهمت مصر بشكل كبير في حمله نحو بلاد المغرب العربي وجنوب إفريقيا؛ وبذلك يكون السكر قد ساهم بطريقة مباشرة في تنشيط الحركة التجارية لكلا البلدين بشكل كبير وربطت مصر وبلاد الشام بفضلها علاقات تجارية مع العديد من الدول من

¹ أحمد إبراهيم الصيفي، محطات تمكيس القوافل بين مصر وبلاد الشام فترة الحروب الصليبية، مجلة آفاق الثقافة والتراث، السنة 22، العدد 88، ديسمبر 2014م، ص 69.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

مختلف الأقطار، وهو ما يمكن القول عنه بالقوة الاقتصادية لسلعة ما؛ حيث نال السكر في ذلك الوقت الصدارة وبامتياز وشكل قوة اقتصادية للبلدين أين سيطرت من خلاله مصر وبلاد الشام على الأسواق والأسعار في مختلف المدن والمراكز التجارية لفترة طويلة من الزمن قبل أن تنتشر زراعته وصناعته في بقية بلدان العالم.

لهذا السبب كان التركيز في المصادر والمراجع على ذكر المبادلات الخارجية لمادة السكر أكثر من الداخلية؛ حيث أولوا اهتمامهم بذكر معاملات البيع والشراء التي تتم مع البلدان والمدن الخارجية أكثر من الداخلية.

المبحث 05: المراكز التجارية

شهدت بلاد الشام خلال العصر الفاطمي تقدما ملحوظا في مجال التجارة؛ فكما أشرت في المبحث السابق فإن ما صدرته بلاد الشام كان أكثر بكثير مما استوردته، وقد ساعدها في ذلك نشاطها الزراعي والصناعي الذي عرف انتعاشا واضحا؛ الأمر الذي كان له كبير الأثر في إنماء اقتصادها بصفة عامة وقطاعها التجاري بشكل خاص.

كما كان لموقعها الجغرافي دور مهم في ذلك؛ حيث شكلت معبرا للتجارة العالمية بين الشرق والغرب؛ فبفضل موقعها المتميز بين قارتي آسيا وأفريقيا، وبين بحر الروم وبحر القلزم جعل منها نقطة تلاق للتجارة؛ فترسوا السفن القادمة من المناطق البعيدة محملة ببضائع متنوعة لتصريفها هناك، وتحمل في المقابل سلع مدن الشام ليُتاجرَ بها نحو الكثير من البقاع البعيدة من العالم آنذاك، مثلما تم توضيحه في مبحث المبادلات التجارية.

وقد كان لسياسة الدولة الفاطمية التي امتد حكمها من القرن (4هـ-6هـ/10-11م) دور في تحسين الظروف الاقتصادية في المنطقة؛ مما جذب المزيد من التجار ودفع إلى نشوء نظام اقتصادي قائم على التجارة لمدة من الزمن.

الأمر الذي كان له كبير الأثر في إنماء المدن الشامية؛ خاصة تلك التي كانت تقع على طرق سير القوافل التجارية، وكانت مزدهرة وعامرة بفضل حركة البيع والشراء النشطة داخل أسواقها؛ لأن النشاط التجاري يشكل حافزا قويا لاهتمام الدولة بتلك المدن والسعي إلى تهيئتها للعمل التجاري؛ فيوفرون الأمن والخدمات لتسهيل عملية التبادل والمعاملات التي تحدث بين تلك المدن وبقية مدن العالم قاطبة، ومن هنا برزت أهمية اختيار مواقع المدن على الطرق الرئيسية؛ ليُقرَّب من أطراف التبادل التجاري فينعكس ذلك على ازدهار نشاطها الاقتصادي.

خلال الفترة الأيوبية تميز الاقتصاد الشامي بنوع من التغير خاصة على المستوى التجاري وبطريقة توحى بظهور تحولات ملحوظة وحسنة على هذا القطاع؛ وذلك بسبب سياسة الانفتاح الذي اتبعته الدولة الأيوبية من خلال عقد العديد من المعاهدات التجارية خاصة مع المدن الأوروبية كما أشرنا سابقا.

وقد كان لموانئ وطرق التجارة الشامية خلال الحروب الصليبية دور كبير ومهم؛ وذلك من خلال امتلاك المستعمرات الصليبية ببلاد الشام للعديد من تلك الموانئ والمدن التجارية

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

مما فرض قيام علاقات تجارية بين المسلمين والصليبيين لكي تمر تجارة الطرفين دون وجود عراقيل للحرب القائمة بينهما¹.

أما مصر فقد كانت التجارة سمة تمتاز بها منذ القدم؛ حيث جاب التجار المصريون في العديد من الأقاليم أو البلدان المجاورة من أجل البيع والشراء؛ ونتيجة لذلك تمكن الباعة المتجولون أو التجار من الحصول على أنواع مختلفة من السلع، وسهل تدفق البضائع إلى أسواق مصر من مختلف الأقطار؛ لذلك يمكن أن نعتبر التجارة عصب للحياة الاقتصادية لمصر، وأن هذه الأخيرة قد مثلت مركزاً مهماً لتجارة العبور بين الشرق والغرب بفضل موقعها المتميز؛ فخلال العصر الفاطمي شكلت مصر محوراً اقتصادياً هاماً في العالم الإسلامي؛ أين سعى الفاطميون الذين حكموا مصر في هذه الفترة إلى التشجيع على التجارة، فشهدت بذلك حركة نشطة وحيوية قد ساهمت في تحسينها وتعزيزها عوامل متعددة.

وزاد هذا النشاط في العهد الأيوبي (569هـ-626هـ/1173-1229م)؛ حيث شهدت تجارة مصر تطوراً واهتماماً من طرف الدولة الأيوبية بالرغم من الأوضاع السياسية التي عاشتها المنطقة؛ فقد سعى الأيوبيون الذين حكموا مصر ومناطق أخرى إلى تأسيس نظام قائم على التجارة والاقتصاد.

فنجدهم قد اهتموا بتنوع الإنتاج الزراعي والصناعي، واتساع شبكات الطرق البرية والمائية، كما ساهم تعدد الموانئ وتوفير الأمن والخدمات في انتشار مراكز التجارة في مصر في العصر الوسيط، بالإضافة إلى تأثيرها القوي في حركة التجارة العالمية من خلال تصدير الكثير من الإنتاج وخاصة الزراعي منه، كما كانت مخزناً للبضائع الشرقية والغربية، تصدر منتجات الأسواق الشرقية إلى الغربية والعكس.

ومن هنا سوف أحاول عرض أهم تلك المدن الشامية والمصرية التي كانت تمثل مراكز تجارية يتم فيها أكبر عمليات البيع والشراء؛ تلك التي تم فيها توزيع كميات ضخمة من مادة السكر نحو مختلف أنحاء العالم خلال الفترة الممتدة من القرن 4هـ إلى غاية القرن 7هـ/10-13م، والطرق التي سلكتها السفن أو القوافل التي تحمل هذه المادة باعتبار موضوع البحث يتحدث عن النشاط الاقتصادي لمادة السكر في هذا الحيز الجغرافي، وخلال الإطار

¹ محمد عبد الرحيم الطشاني، العلاقات الاقتصادية بين المسلمين والصليبيين في بلاد الشام، (490هـ-690هـ/1096-1291م)، المرجع السابق، ص19.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

الزمني الذي وضحته معتمدة على ما تم الإشارة إليه في المصادر والمراجع التاريخية التي أتاحت لي الفرصة للاطلاع عليها أو البعض منها.

خلال القرن 5هـ/11م كانت الملاحة البحرية قد قامت بين العديد من البلدان الأوروبية والإفريقية والآسيوية وموانئ الشرق، ولقد حُمِلت السفن التي كان يملكها التجار بالبضائع المرتفعة القيمة من الموانئ الشامية التي كانت تقد إليها كميات كبيرة من السلع عبر القوافل من الجزيرة العربية والهند والصين؛ فكانت بلاد الشام المقصد الرئيسي للسفن الأوروبية وغيرها من الدول، ولقد كان تجهيز ميناء العصور الوسطى يتكون من أرصفة بجانبها تستطيع أن ترسو سفن حمولتها من 200 إلى 600 طن كان من بينها مئات الأطنان من قصب السكر¹؛ وأنا لا أعرف ما إذا كان يقصد به مادة السكر أو قصب السكر كمادة أولية، غير أنني لا أتوقع أن يكون "القصب"؛ لأنه سيفقد نسبة كبيرة من سائله الحلو خلال مسيرته على متن السفن أو القوافل التجارية، كما أن حجمه كقصب سيكون أثقل مما يترتب عليه مشقة كبيرة لحامله أو المتاجر به، لذلك أنا أرجح أن يكون قصب السكر قد تم تحويله إلى مادة مصنعة ثم تم بيعه أو المتاجرة به.

1/ بلاد الشام:

شكلت المدن الساحلية في بلاد الشام أبرز المحطات التجارية التي استخدمها التجار لنقل البضائع الشامية، وكان لموقع بلاد الشام ميزة كبيرة في التجارة الخارجية خاصة خلال القرن 5هـ/11م، وذلك لسببين رئيسيين؛ الأول أن مدن بلاد الشام كانت تشكل نقطة الوصل بين مدن الشرق والغرب؛ حيث أن طرق المواصلات تمر من المدن وبخاصة الساحلية، والثاني أن تلك المدن بالإضافة إلى موقعها الاستراتيجي كانت تتميز بجودة إنتاجها مما جعل منها مركزا مهما في التجارة الخارجية².

1/أ- مراكز ساحلية:

أنطاكية: شهدت هذه المدينة نشاطا تجاريا ملحوظا؛ حيث كانت تنقل البضائع والسلع التجارية القادمة من الشرق بحرا إلى الغرب، كما كانت تُمرر السلع والبضائع القادمة من

¹ هنري بربين، تاريخ أوروبا في العصور الوسطى (الحياة الاقتصادية والاجتماعية)، ترجمة: عطية القوصى، الهيئة المصرية العامة للكتاب، د ط، 1996م، ص138.

² صفوان محمد تيسير، الحركة التجارية في بلاد الشام في العصر الأيوبي، المرجع السابق، ص32.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

الغرب برا إلى الشرق، ففي الساحل الشامي كانت أنطاكية تعتبر من أهم الموانئ التجارية في القرن 3هـ-4هـ/9-10م؛ واعتبرت محطة تجارة اليهود¹.

طرابلس: كانت ترد إليها السفن من بلاد الروم وبلاد الفرنجة ومن الغرب والأندلس خلال القرن 4هـ/10م، فضلا عن ذلك كان للفاطميين سفن تجارية تجر من طرابلس إلى كل من بيزنطة وصقلية والمغرب العربي للإتجار معها²؛ لذلك تعتبر مركز تجاري هام بسبب موقعها الممتاز على الساحل، فالحركة التجارية فيها مستمرة ودائمة لتوفير المواد والمصنوعات، فتغطي حاجة السوق المحلية وتصدر إلى المدن المجاورة لها حيث تمدها بالسكر وذلك خلال العصر الأيوبي³.

فطرابلس على وجه الخصوص كانت تمون أوربا حتى أواخر العصور الوسطى بالسكر بجميع أنواعه المعروفة، وغدت منتوجات السكر والأشربة الدمشقية تصدر للغرب والشرق وحتى السند إلى غاية نهاية القرن 6هـ/12م⁴؛ وهو ما أكد عليه الإدريسي⁵ في قوله "وبها من الكروم وقصب السكر وأنواع الفواكه الشيء الكثير والصادر والوارد إليها كثير، وهي معقل من معاقل الشام مقصود إليها بالأمته وضروب الأموال وصنوف التجارات".

بيروت: كانت أحد الموانئ الشامية الفعالة التي شهدت نشاطا تجاريا قويا خلال القرن 4هـ/10م، وكانت منفذ التجارة الواردة إليها من الشرق حيث أخذت ساحلها وتجارا البحر عليها واردة وصادرة⁶؛ مما يرجح وجود السكر كسلعة تصدر وتجلب في هذا المركز التجاري خلال القرن 4هـ/10م. فموقعها على ساحل البحر جعلها تمتلك ميناء كبير، ومنها يجلب الموز وقصب السكر إلى دمشق⁷.

صيدا: ترتبط هذه المدينة ارتباطا قويا بموانئ الشام من جهة وموانئ مصر من جهة ثانية، فقد كانت لها علاقات اقتصادية مع المدن الداخلية المجاورة لها؛ فهي ميناء هام لدمشق والبلاد الداخلية خلال الفترة الأيوبية، ويحمل منها التين والسكر إلى المدن الداخلية

¹ محمد صديق حسن، تجارة بلاد الشام في القرنين الثالث والرابع للهجرة، المرجع السابق، ص 320.

² المرجع نفسه، ص 320.

³ صفوان محمد تيسير، الحركة التجارية في بلاد الشام في العصر الأيوبي، المرجع السابق، ص 23.

⁴ محمد زيود، أهمية دمشق ومركزها الاقتصادي حتى نهاية القرن السادس الهجري، المرجع السابق، ص 232.

⁵ نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، المصدر السابق، ص 372. 373.

⁶ محمد صديق حسن، تجارة بلاد الشام في القرنين الثالث والرابع للهجرة، المرجع السابق، ص 320.

⁷ أحمد بن يوسف القرمانلي، أخبار الدول وآثار الأول، المصدر السابق، 311/3.

والمجاورة¹. على الرغم من عدم وضوح العلم بالضبط متى كان الغرب على اتصال فعليًا بالسكر، فقد زاد الصليبيون بالتأكيد إنتاجه²؛ وذلك من خلال إنشاء مصانع للسكر في بعض الموانئ كصور وعكا وأصبحوا يصدرونه إلى الغرب³.

صور: يذكر المقدسي⁴ بأن هذه المدينة كانت من بين المراكز المصدرة لمادة السكر خلال القرن 4هـ/10م، لكنه لم يقدم لنا معلومات كافية حول المناطق التي كانت توزع عليها هذه المادة، ولم يذكر لنا نوعيته أو المقدار الذي كانت تصدره، أو ثمنه في ذلك الوقت. ويقارن مينائها الخارجي بميناء بيروت على الرغم من أنه يفوقه حجمًا وجمالًا ويتفوق عليه أيضًا بارتفاع أبراجه⁵، وما يمكن تأكيده أن هذه المدينة كانت معروفة بالتجارة؛ الأمر الذي يجعلها تمثل مركزًا لتصدير السكر، خاصة الجالية اليهودية مثلما أشار بنيامين التطيلي⁶ في رحلته؛ حيث يذكر أن فيها السكر الجيد، ويهودها يمتلكون السفن التي تجوب البحار، وقد ظلت معاملها تصدر هذه المادة حتى سنة 689هـ/1291م.

عكا: مدينة واسعة ومزدحمة بالسكان، وتستقبل كل السفن التجارية من مختلف بقاع العالم ومنها كانوا يغادرون⁷؛ وبما أنها من المدن التي كانت تنتج كميات كبيرة من السكر كما أشرت سابقًا فإنني أتوقع تصديرها له، وأنه من السلع التي كانت تحملها تلك السفن القادمة من مختلف المناطق. وقد كان ميناء عكا هو الميناء الرئيسي للصليبيين؛ لكونه يقع في نهاية طريق التجارة البري المار من الشرق الأقصى إلى سواحل بحر الروم مرورًا ببلاد الشام⁸.

وبالتالي يمكن القول بأن المدن الساحلية في بلاد الشام قد شكلت أبرز المحطات التجارية التي استخدمها التجار لنقل البضائع الشامية، وكان لموقع هذه الأخيرة ميزة كبيرة

¹ صفوان محمد تيسير، الحركة التجارية في بلاد الشام في العصر الأيوبي، المرجع السابق، ص23.

² Terry N.Jones, An examination of the mamluk sugar industry in fourteenth century transjordan, *op.cit*, p35.

³ محمد محمد مرسي الشيخ، عصر الحروب الصليبية في الشرق، منتدى سور الأزيكية، 2004م، ص 235.

⁴ أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، المصدر السابق، ص180.

⁵ يوانس فوقاس، رحلة يوانس فوقاس إلى الأراضي المقدسة، ترجمة وتعليق: سعيد عبد الله البيشاوي، مجلة جامعة القدس المفتوحة للأبحاث والدراسات، العدد الثامن عشر، كانون ثاني، 2010م، ص 106.

⁶ رحلة بنيامين التطيلي، المصدر السابق، ص 238.

⁷ يوانس فوقاس، رحلة يوانس فوقاس إلى الأراضي المقدسة، المصدر السابق، ص 107.

⁸ حاتم الطحاوي، صفحات من النشاط الاقتصادي، المرجع السابق، ص102.

في التجارة الخارجية، وذلك لسببين رئيسيين؛ الأول أن مدن بلاد الشام كانت تشكل نقطة الوصل بين مدن الشرق والغرب حيث أن طرق المواصلات تمر من المدن وبخاصة الساحلية، والثاني أن تلك المدن بالإضافة إلى موقعها الاستراتيجي كانت تتميز بجودة إنتاجها مما جعل منها مركزا مهما في التجارة الخارجية خاصة خلال الفترة الأيوبية¹؛ مثلما رأينا في المباحث السابقة عن جودة إنتاج السكر في بعض المدن والتي اشتهرت في بعض الأحيان بسبب إنتاجها لكميات كبيرة منه، وبرزت كمراكز لبيعه للمناطق المجاورة والمدن البعيدة.

1/ب- مراكز داخلية:

حلب: من المراكز التجارية الداخلية المهمة؛ حيث كانت تمر بها القوافل التجارية والتجار من بلاد الشام والروم ومصر والعراق²؛ ما يرجحها لتكون من المراكز التي ساهمت في نشر وتوزيع مادة السكر نحو الأقاليم البعيدة والمناطق المختلفة من العالم؛ فقد اعتبرت خلال العصر الأيوبي من أعظم المحطات التجارية الداخلية؛ لما لعبته من دور بارز في التجارة البرية³.

دمشق: كانت مركزا لقوافل التجار؛ حيث اعتبرت خلال العهد الأموي قلب شبكة المواصلات الداخلية في بلاد الشام، ففيها تلتقي الطرق الطويلة والعريضة القادمة من داخل الشام أو خارجها، وعليه فإنها اعتبرت منذ القدم الميناء الداخلي الرئيس للتجارة⁴، وظلت تحتفظ بتلك المكانة⁵.

ازدادت أهميتها خلال القرنين 3-4هـ/9-10م؛ لتصبح مركزا ترد إليه وتنطلق منه تجارات الشرق والغرب⁶، فكانت دمشق من المراكز الاقتصادية المهمة في الشرق خلال العصر الأيوبي؛ وساعدها في ذلك وقوعها على طريق القوافل الآتية من الهند وفارس

¹ صفوان محمد تيسير حسان، الحركة التجارية في بلاد الشام في العصر الأيوبي، المرجع السابق، ص32.

² Ismail kalash, selahaddin eyyubi doneminde iktisat economy, op.cit , P198.

³ أنس نياض أحمد، التاريخ الاقتصادي للعصر الأيوبي، المرجع السابق، ص188. أمين أبو دعة، الحياة الاقتصادية في بلاد الشام، المرجع السابق، ص243.

⁴ باسم عبد الرحمن محمد القرالة، حركة التجارة في بلاد الشام في العصر الأموي، المرجع السابق، ص135.

⁵ محمد صديق حسن، تجارة بلاد الشام في القرنين الثالث والرابع للهجرة، المرجع السابق، ص319.

⁶ المرجع نفسه، ص319.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

والعراق، تحمل بضائع هذه الأقطار إلى الثغور الشامية التي امتلأت بتجار البندقية وبيزا وجنوه ومرافئ بلاد الفرنجة الجنوبية وغيرها من التجار¹.

ازدهرت الحياة الاقتصادية في دمشق بشكل كبير نتيجة مجاورتها للدولة اللاتينية التي تأسست في فلسطين عقب الحرب الصليبية الأولى، حيث ترسخت العلاقات التجارية بين هذه الدولة ودمشق لاسيما في أيام الهدنة والسلام²، ومن بين السلع التي كانت تصدرها إلى الغرب مادة السكر³؛ وهو ما أكدته الإدريسي⁴ في قوله "أهلها في خصب عيش واتصال أمن وصناعتها نافقة وتجارها رابحة وهي من أعز البلاد الشامية".

الغور: كانت تجارة السكر في الفترة الأيوبية على العموم تجارة مربحة ومفيدة، واعتبر الغور من أهم المناطق التي تصدر السكر إلى سائر بلاد المشرق الإسلامي⁵؛ لذلك تعمدت ذكره مع المراكز التجارية الداخلية لما ساهم به من تنشيط للقطاع الاقتصادي بصفة عامة والتجارة بصفة خاصة.

مملكة بيت المقدس: اشتهرت هذه المنطقة خلال القرن 4هـ/10م بقصب سكرها الذي أشاد بذكره المقدسي⁶ وقال أن "بها ستة وثلاثون شيئا لا يجتمع في غيرها والسبع الأولى لا توجد إلا بها وقد يجتمع أكثرها في غيرها مثل قصب السكر"؛ أي أنه يمكن أن يوجد في بعض المناطق الأخرى لكنه في نفس الوقت من الأشياء التي امتازت بها المنطقة.

كان لمنتجاتها سيط كبير آنذاك؛ ما جعل أبناء هذه المدينة يسعون إلى إقامة منشآتهم الرئيسية في موانئ مملكة بيت المقدس لتوزيعها؛ فهي تعتبر من أهم المدن من الناحية التجارية؛ فموقع بيت المقدس أمام دمشق التي تعتبر المخزن الذي ترد إليه منتجات الشرق بالإضافة إلى السلع التي تستحق التصدير⁷؛ جعل منها مركزا تجاريا مهما خلال الفترة محل

¹) Ismail kalash, Selahaddin eyyubi doneminde iktisat, op.cit, p 190.

²) ibid, p 190.

³) محمد ياسين الحموي، دمشق في العصر الأيوبي، كتب النشر العربي، دمشق، المطبعة الهاشمية بدمشق، 1946م، ص 41. 42.

⁴) نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، المصدر السابق، ص 369.

⁵) صالح الحمارنة، زراعة قصب السكر ومطابخه، المرجع السابق، ص 15، 16.

⁶) أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، المصدر السابق، ص 181.

⁷) عبد الرحيم الطشاني، العلاقات الاقتصادية بين المسلمين والصليبيين في بلاد الشام، المرجع السابق، ص 30.

الدراسة والتي يمكن أن أعتبرها نقطة توزيع ساهمت في نشر مادة السكر نحو مختلف الأقاليم المجاورة والبعيدة عنها.

2/ مصر:

كانت مصر خلال العصر الفاطمي تمتلك علاقات تجارية قوية مع دول الشرق الأوسط والأدنى والأقصى، وقد ساهمت هذه العلاقات في ازدهار الاقتصاد المصري من حيث تطوير النشاط الزراعي وبعض الصناعات المختلفة كزراعة وصناعة السكر، مما ساعد في تصديره إلى العديد من الدول، وبفضل تلك المعاملات التجارية المختلفة ازدهرت موانئ مصر المطلة على بحر القلزم وبحر الروم خلال العصر الفاطمي، وكانت المنافذ الرئيسية التي تصل عبرها السلع إلى أوروبا، لذلك اهتم الفاطميون اهتماما كبيرا بهذه الموانئ¹.

ومن الأمثلة على ذلك تجارة مصر مع الهند؛ فقد كان للمراكز التجارية المصرية علاقات كبيرة بالموانئ الهندية خلال العهد الفاطمي؛ وكان أهمها ميناء "جوا" حيث تصل السفن المصرية إليه محملة بمختلف السلع التجارية، وعند عودتها تحمل معها أنواع من المنتجات التي اشتهر بها ميناء "جوا" كالسكر والفلفل وغيرها من السلع²؛ ويفهم من ذلك أن مصر لم تعتمد على إنتاجها من مادة السكر فقط أو هناك اختلاف في الجودة والنوعية، وربما يرجع اعتمادها على استيراد كميات منه بسبب الأوقات التي تذبذب فيها الإنتاج، وعدم وفرة السلعة في سنوات الجفاف أو الأوبئة والأمراض... وغيرها.

زاد النشاط التجاري لمصر خلال العصر الأيوبي؛ أين شكلت التجارة عصب الحياة الاقتصادية، حيث كانت مصر مركزا مهما لتجارة العبور بين الشرق والغرب بفضل موقعها الجغرافي المتميز من خلال إشرافها على موانئ بحر القلزم واتصالها ببحر الروم³ كما أشرنا، وكان لمدنها الساحلية والداخلية دور كبير في تسويق منتجاتها نحو الشرق والغرب.

سوف أحاول أن أركز على أهم تلك المدن التي ساهمت بشكل كبير في تصدير السكر نحو مختلف أقطار العالم، والتي لعبت الدور البارز في أن تكون مركزا تجاريا وسوقا مهما في عملية البيع والشراء لهذه المادة التي لاقت رواجاً كبيراً خلال الفترة محل الدراسة.

¹ محمود شاكر مشعان، الفاطميون والطريق التجاري إلى الهند (358-567هـ/969-1171م)، المرجع السابق، ص 482.

² المرجع نفسه، ص 489.

³ فوزي خالد علي الطواهي، الحياة الاقتصادية في مصر في العصر الأيوبي (567-648هـ/1171-1250م)، رسالة

مقدمة لنيل شهادة الدكتوراه في التاريخ، الجامعة الأردنية، عمان، 2008م، ص 135.

2/أ- مراكز ساحلية:

الإسكندرية (ميناء الإسكندرية): تعتبر الإسكندرية خلال القرن 4هـ/10م من أهم المدن التجارية الواقعة على بحر الروم¹؛ الذي اتخذها الفاطميون قاعدة لأساطيلهم التجارية، وقد ساعدت الكثير من الأسباب والعوامل في تقدم التجارة بالإسكندرية حتى أصبحت الميناء التجاري الأول في مصر، يتردد عليه التجار طلبا للسلع والبضائع من مختلف مدن العالم نذكر أهمها: نشاط الفاطميين التجاري مع جنوب أوروبا والمغرب العربي وصقلية وبيزنطة؛ وقد انعكس ذلك النشاط على المدن المصرية وبخاصة مدينة الإسكندرية، بالإضافة إلى قصر المسافة بين هذه الأخيرة والموانئ الأوروبية؛ حيث كانت السفن تقطع المسافة بينهما في مدة تتراوح بين أربعة وسبعة أيام فقط².

ما جعل من الإسكندرية تلعب دور الوسيط التجاري بين الشرق والغرب في كثير من السلع والبضائع العالمية كمادة السكر مثلا، فكثرت تردد الأوروبيون على مينائها وزادت رحلاتهم التجارية عليها³؛ وشهدت أسواقها خلال العصر الفاطمي نشاطا غير مسبوق في حركة التجارة؛ لتصبح محطة تجارية عالمية تجمع مع غيرها من الثغور المصرية طرق التجارة البرية والبحرية، وسوقا ومستودعا عالميا للتجارة⁴.

لم يتوقف النشاط التجاري لهذه المدينة خلال القرن 6هـ/12م؛ حيث يصفها الإدريسي⁵ الذي مر بها خلال رحلته بقوله: "مدينة كثيرة العمارة رائجة التجارة،... وأسواقها كثيرة الاتساع"، بل إن الإسكندرية قد أصبحت في العصر الأيوبي سوقا هامة للتجارة العالمية، فإليها كانت تتدفق معظم منتجات الشرق⁶، ويذكر بنيامين⁷ في رحلته (561-569هـ/1165-

¹ الإصطخري، المسالك والممالك، المصدر السابق، ص 51. / المقدسي، أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، المصدر السابق، ص 196.

² محمد عبد المعطي محمد خرم، أثر التجارة الأوروبية على الأوضاع الاقتصادية بالإسكندرية خلال العصر الفاطمي (358-567هـ/969_1171م)، كلية اللغة العربية جامعة الأزهر بالقاهرة، العدد 30، 2022م، ص 2261. 2262. 2263.

³ المرجع نفسه، ص 2287.

⁴ المرجع نفسه، ص 2280.

⁵ نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، المصدر السابق، 319/1.

⁶ السيد عبد العزيز سالم، تاريخ الإسكندرية وحضارتها في العصر الإسلامي، مؤسسة شباب الجامعة للطباعة والنشر، الإسكندرية، د.ط، 1982م، ص 258.

⁷ رحلة بنيامين التيطلي، المصدر السابق، ص 145. 181.

1173م) أن إسكندرية مصر كانت عبارة عن مركز تجاري عظيم تجتمع عنده ثروة الشرق وخيراته ويذكر أسماء البلدان الأوربية التي كانت تتجر مع الإسكندرية كبرشلونة أين يتم فيها عملية البيع والشراء للكثير من السلع الشرقية.

ونظراً للتسهيلات التجارية التي منحها سلاطينهم للتجار الأوربيين باتت الإسكندرية محل استقطاب للكثير من المدن الأوربية أكثر من غيرها من المدن المصرية الأخرى؛ ففي شتاء سنة 583هـ/1187م، كان في ميناء الإسكندرية 37 سفينة تجارية من جنوة وبيزا والبندقية ومدن غربية أخرى¹؛ ونحن نعلم أن العديد من تلك المدن كانت تستهويها سلع الشرق خاصة مادة السكر التي اعتبرت كسلعة نادرة بالنسبة لهم في ذلك الوقت، فكانت تستوردها بكميات ضخمة جداً، وساعد في نقلها وتوزيعها هذا الميناء بشكل كبير.

فمعظم المراكب التي كانت تسير بخليج الإسكندرية قد حملت الغلال والسكر وغير ذلك من الأصناف²، واستمر ذلك طيلة الفترة الأيوبية والمملوكية؛ حيث استقبل الميناء الكثير من السفن الإسلامية من بلاد الشام والمغرب العربي وغيرها من الأقطار³، وهو ما يؤكد قول ابن فضل الله العمري⁴ "إليها تهوي ركاب التجار برا وبحرا من كل فج عميق ومكان سحيق، هي فرضة الغرب والأندلس وجزائر الفرنج وبلاد الروم وإليها ترد سفنها، وتجلب بضائعها، ومنها تخرج أغراضها".

دمياط: غدت دمياط خلال القرن 4هـ/10م الميناء المصري الوحيد في الركن الشمالي الشرقي من بحر الروم؛ فنشطت تجارتها وازدهرت طيلة الفترة الفاطمية⁵، ثم لم تلبث

¹ ف. هايد، تاريخ التجارة في الشرق الأدنى في العصور الوسطى، ترجمة: أحمد رضا محمد رضا، الهيئة المصرية العامة، 1991م، 47/2. 49.

² السيد عبد العزيز سالم، تاريخ الإسكندرية وحضارتها في العصر الإسلامي، المرجع السابق، ص261.

³ فوزي خالد الطواهي، الحياة الاقتصادية في مصر في العصر الأيوبي، المرجع السابق، ص 137. / نورة خميس عبد العزيز، المظاهر الاقتصادية للتواصل بين المسلمين والأوربيين من خلال التنظيمات الإدارية لميناء الإسكندرية، المرجع السابق، ص5907.

⁴ مسالك الأبصار في ممالك الأمصار، المصدر السابق، 3/ 490. 491.

⁵ إيناس عماد عبد المنعم، اقتصاد السوق في مصر في العصر الفاطمي (358-567هـ/968-1171م)، مجلة إكليل، العدد 4، السنة الأولى، كانون الأول، 2021م، ص309.

الحروب الصليبية التي توالى عليها أن أثرت فيها، وهُدمت دمياط القديمة بعد آخر حملة من هذه الحملات على مصر، ثم أنشئت جنوبها مدينة جديدة ظلت تنمو شيئاً فشيئاً¹.

لتصبح دمياط فيما بعد من المدن التي كان لها وزن تجاري واستراتيجي؛ فكانت مركزاً لتبادل السلع الصادرة والواردة، وإليها تصل المراكب من أوروبا، وقامت فيها جاليات أوروبية عديدة؛ الذين كانوا يزاولون بها تجارة منتجات بلادهم، فازدادت أهمية دمياط لتصبح سوقاً عظيمة للدول الخارجية، بالإضافة إلى تقدم صناعة السكر فيها ما جعلها من أهم صادراتها مع تلك البلدان².

فرغم تعرضها لغارات الفرنج إلا أنها ازدهرت في العصر الأيوبي وأصبحت خلال القرن 6-7هـ/12-13م من الموانئ الرئيسية على بحر الروم، واتصلت بميناء الإسكندرية وموانئ بلاد الشام، وبرزت أهميتها في هذه الفترة كسوق للمبادلات التجارية، ونشطت تجارتها مع الغرب والشرق³؛ ولعل السبب في ذلك أنه يمكن الحصول هناك - في ميناء دمياط - على أحسن ما يمكن الحصول عليه بميناء الإسكندرية العالمي؛ أين تصدر منتجات دلتا النيل كالسكر الذي كان من أكثر الزراعات التي تجري في هذا الإقليم⁴.

تنيس: ساعد موقع تنيس على سهولة اتصالها بداخل مصر وخارجها؛ فقد اتصلت ببحر الروم؛ لذلك فهي واقعة على أقصر طريق يصل بين الفسطاط وبلاد الشام⁵، إضافة إلى مشاركة تنيس موانئ بحر القلزم في كونها مركزاً لاستيراد السلع الغذائية من داخل قرى مصر⁶؛ وعلى رأسها مادة السكر التي عرفت بها تنيس.

فقد اعتمدت "تنيس" بشكل أساسي على المنتجات الزراعية في الصناعة؛ ونخص بالذكر صناعة السكر التي عرفت وجود كم هائل من المعاصر في هذه المدينة؛ التي وصلت إلى 100 معصرة⁷؛ وعدد تلك المعاصر يحيل إلى تصور الكميات الهائلة والكبيرة

¹ جمال الدين الشيال، مجمل تاريخ دمياط سياسياً واقتصادياً، مؤسسة الهنداوي للنشر، المملكة المتحدة، 2017م، ص 66.

² فوزي خالد الطواهي، الحياة الاقتصادية في مصر في العصر الأيوبي، المرجع السابق، ص 141.

³ جمال الدين الشيال، مجمل تاريخ دمياط سياسياً واقتصادياً، المرجع السابق، ص 64.

⁴ ياقوت الحموي، معجم البلدان، المصدر السابق، 474/2. ف. هاید، تاريخ تجارة الشرق الأدنى، المرجع السابق، 300/3.

⁵ راشد البراوي، حالة مصر الاقتصادية في العهد الفاطمي، المرجع السابق، ص 296. 297.

⁶ ناصر خسرو، سفرنامه، المصدر السابق، ص 80.

⁷ عاصم محمد رزق عبد الرحمان، مراكز الصناعة في مصر الإسلامية، المرجع السابق، ص 175.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

من السكر المنتجة يوميا التي تساهم في دفع عجلة اقتصاد البلاد وتزيد من حركية النشاط التجاري للمنطقة بصفة خاصة، كما يدفعني ذلك إلى توقع وجود العديد من العقود المبرمة مع التجار وأصحاب المحلات التجارية داخل الأسواق وخارج البلاد كذلك.

لذلك يمكنني أن أؤكد بأن تنيس استمدت أهميتها التجارية من شهرتها بتصدير المواد الغذائية وعلى رأسها مادة السكر، غير أنها لم تستمر في ازدهارها التجاري طيلة العصر الأيوبي؛ ففي سنة 624هـ/1226م أصدر الملك الكامل أمرا بتخريبها خوفا من استيلاء الفرنج عليها؛ وذلك لما تعرضت إليه من هجمات متكررة خاصة من طرف صقلية¹.

استعادت أهميتها التجارية مع نهاية القرن 7هـ/13م وفقا لما أشار إليه التنيسي² من نشاط مينائها الذي لا يكاد يخلو من السفن التجارية؛ حيث يقول بأن "المراكب التي تنقل التجارة الواردة من بلاد الشام إلى تنيس كانت تبلغ كل سنة 500 مركب" وفي قول آخر 372 مركبا؛ وهي إشارة واضحة لوجود مبادلات تجارية نشطة ساهم في بنائها ميناء تنيس بشكل كبير.

2/ب- مراكز داخلية:

القاهرة: كانت خلال العصر الأيوبي من المراكز التجارية المهمة بين بحر الروم؛ الذي تقع عليه الإسكندرية ودمياط، وبحر القلزم الذي تقع عليه عيذاب والسويس، وازدهرت القاهرة نتيجة توافد التجار الأجانب عليها، بالإضافة إلى توفير الدولة لاحتياجاتهم من الخدمات والحماية والأمن، كما كانت أيضاً نقطة انطلاق قافلة الحج المصري، ومحطة تجارية في طريق قافلة الحج المغربي، فأصبحت نتيجة لذلك مركز تجمع السلع وتوزيعها³.

تحولت إلى مدينة تحوي بين جوانبها الأسواق المتخصصة التي أصبحت من أعظم الأسواق؛ حيث انتقلت إليها عظمة أسواق الفسطاط التجارية، وغلب على أسواقها وتجارها الطابع الحضاري، كما قامت أيضا بدور المصدر لبعض المنتجات الخاصة بها مثل السكر⁴؛ الذي يعتبر عاملا من العوامل المساهمة في تنشيط وازدهار هذه المدينة بطريقة أو

¹ فوزي خالد الطواهي، الحياة الاقتصادية في مصر في العصر الأيوبي، المرجع السابق، ص145.

² أنيس الجليس في أخبار تنيس، تحقيق: جمال الدين الشيال، نشر في مجلة المجمع العراقي العربي، العدد رقم 14 بتاريخ الأول من أبريل عام 1967م، ص 186.

³ Ismail kalash, Selahaddin eyyubi doneminde iktisat, *op.cit*, P 190.

⁴ يحي كدواني أحمد، مراكز التجارة الرئيسية وشبكة الطرق في مصر (641م/1517م)، المرجع السابق، ص106.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

بأخرى؛ لسعي الكثير من الدول الخارجية والبعيدة إلى استيراده وبكميات ضخمة، وتكوين علاقات تجارية مع مختلف دول العالم.

بالإضافة إلى موقعها الجغرافي؛ حيث تتميز بتموقعها في مفترق الطرق بين الشمال والجنوب وبين الغرب والشرق؛ الأمر الذي جعلها في المحور الرئيسي الذي كان يدور حوله دولا التجارة العالمية؛ فكانت القاهرة نقطة التجمع للبضاعة الآتية إليها ومركزا لصنعها، والمنطلق لترويجها وتوزيعها في البلدان الراغبة في اقتنائها وذلك إما غربا وإما شمالا¹.

الفسطاط: كانت الفسطاط خلال العصر الفاطمي من أهم مراكز مصر التجارية خلال القرن 4هـ/10م؛ لما تمتعت به من رخاء اقتصادي لكثرة التجارة والأسواق فيها؛ حيث ترد إليها الكثير من المراكب² لموقعها على النيل وتوسطها بين الوجهين القبلي والبحري، واتصالها بكافة البلاد المصرية عن طريق النيل، فضلا عن ذلك فإنه كان يخرج منها طرق برية تسير فيها القوافل متجهة نحو الحجاز وبلاد الشام والمغرب العربي³، كما تخرج منها السفن محملة بالسلع كالغلال والشب والسكر⁴؛ هذا الأخير الذي لقي شهرة كبيرة في مدينة الفسطاط؛ أين تم الاعتماد عليه كقوة اقتصادية طيلة الفترة الفاطمية وحتى الأيوبية لما له من مردودية كبيرة على المدينة.

فالوثائق الإخبارية تفيد في اعتماد هذه المدينة على السكر في النشاط الصناعي بشكل كبير⁵، وأن مطابخه قد بلغت 58 مطبخا أهليا؛ إلى جانب 7 من المطابخ السلطانية⁶، وأصبحت من الحرف التي يمارسها العديد من أفراد هذا المجتمع⁷، وقد أدى تركيز الأنشطة

¹ سليمان مصطفى زبيس، تاريخ القاهرة الاقتصادي والعلاقات الاقتصادية بين الشرق والغرب، مجلة الفكر المعاصر، العدد 51، تونس، 1969، ص 94.

² ايناس عماد عبد المنعم، اقتصاد السوق في مصر في العصر الفاطمي (358-567هـ/968-1171م)، المرجع السابق، ص 309.

³ المرجع نفسه، ص 308.

⁴ بدر عبد الرحمان محمد، النشاط التجاري في مصر في العصر الفاطمي، المرجع السابق، ص 100.

⁵ المقرئزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 1/342. 11/2. 170. سعيد المغاوري محمد، الألقاب وأسماء الحرف،

المرجع السابق، ص 278. Mohamed Ouerfelli, Le sucre, op.cit, p74.

⁶ ابن دقماق، الإنتصار لواسطة عقد الأمصار، المصدر السابق، 4/41. 42. 43. 44. 45. 46. / سيف عبد حسين، الصناعات والحرف والمهن في مصر المملوكية، المرجع السابق، ص 07.

⁷ المقرئزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 1/343. / محمد عطية، الطوائف الحرفية ودورها في الحياة العامة في مصر في عصر الدولة الفاطمية، المرجع السابق، ص 165 / Mohamed Ouerfelli, Le sucre, op.cit, p75

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

التجارية والحرفية في الفسطاط إلى نقص المباني؛ حيث تم تحويل أي منزل مباع أو مهجور إلى ورشة عمل لصنع السكر¹؛ وهو السبب الذي دفعني لذكر هذه المدينة كواحدة من بين أهم المدن التي سوّقت لمادة السكر واعتبارها كمركز تجاري يساهم في توزيعه وانتشاره في مختلف الأقاليم والقارات، فكان لمدينة الفسطاط الدور والفضل الكبير في تصدير مادة السكر وتنشيط عملية البيع والشراء داخل وخارج البلاد المصرية آنذاك.

خاصة وأن المدينة قد تميزت بتعدد أسواقها؛ التي بلغت 19 سوقا كان من بينها سوق الحلويين؛ كما تميزت باتساع نفوذها التجاري؛ حيث يرد إلى أسواق الفسطاط تجار الشام بمنتجاتهم وتجار المغرب العربي، إلى جانب ما تحمله لها مراكب العراق وبلاد الروم، ولا يقتصر دورها التجاري على استيراد المواد الغذائية والمنتجات الصناعية المتعددة، بل شهدت عملية تصدير كبيرة للمنتجات المصرية بما فيها مادة السكر².

أسيوط: تقع هذه المدينة على الجانب الغربي من النيل، ولها أسواق كثيرة³، وقد اشتهرت خلال القرن 6هـ/12م بأنها "أكثر بلاد الله قصب السكر"؛ لذا ازدهرت فيها هذه الصناعة، وكان يعمل "بها سائر الأنواع"⁴؛ لهذا نجد أن مراكز صناعة السكر قد كانت منتشرة بشكل كبير في هذه المدينة ما جعلها تمثل قطب تجاري؛ حيث تصدر مختلف أنواع السكر إلى جميع البلدان الداخلية والخارجية⁵.

فيُشاهد على أن أسيوط قد كانت من المدن التي أمدت العاصمة وباقي مدن مصر بالسكر وبالعديد من السلع، فكانت هي حلقة الوصل بين شمال الصعيد وجنوبه، وقد اشتهر الطريق التجاري الواصل بين القاهرة وأسوان بالطريق السلطاني؛ الذي كان يبدأ من القاهرة مارا بالأشمونيين ومنية ابن الخصيب ومنفلوط وأسيوط وطحا والمراغة وسوهاج وجرجا⁶، ما يجعلني أتصور الكميات التي كانت توزع من السكر على تلك المدن والقرى المحاذية والتي يمر عليها هذا الطريق خلال تلك الفترة

¹) Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p74.

²) يحي كدواني أحمد، مراكز التجارة الرئيسية وشبكة الطرق في مصر (641م/1517م)، المرجع السابق، ص105.

³) ابن خرداذبة، المسالك والممالك، المصدر السابق، ص 81. / اليعقوبي، البلدان، المصدر السابق، ص 170.

⁴) مؤلف مجهول، الاستبصار في عجائب الأمصار، المصدر السابق، ص 84. / القزويني، آثار البلاد وأخبار العباد، المصدر السابق، ص 147.

⁵) عاصم محمد رزق، مراكز الصناعة في مصر الإسلامية، المرجع السابق، ص251.

⁶) محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 86.

قوص: تعد مدينة قوص من مراكز التجارة الداخلية خلال العصر الفاطمي¹، ومن أعظم مدن الصعيد و قاعدة اقتصادية إقليمية مهمة ازدهرت كمدينة تجارية كبرى في تلك المنطقة، حافلة بالأسواق، فهي ملتقى تجار تلك البلاد جميعا وأهم محطات التجارة؛ ففيها تلتقي قوافل التجارة القادمة من بلاد المغرب العربي والمصريين وأهل الإسكندرية؛ حيث يركب التجار السفن النيلية إلى مدينة قوص ومنها على ظهر الإبل إلى عيذاب، وقد اشتهرت تلك المنطقة بإنتاجها الوفير من قصب السكر الذي يتم تصديره إلى مناطق كثيرة داخل البلاد².

عيذاب: بدأت أهميتها كمحطة تجارية بالظهور خلال القرن 5هـ/11م، وازداد نشاطها مع نهاية القرن 6هـ وبداية القرن 7هـ/12-13م؛ وقد شهد بذلك ابن جبير³ الذي زارها وقدم وصفا لها، حيث قال: "هي من أحفل مراسي الدنيا، بسبب أن مراكب الهند واليمن تحط فيها وتقلع منها"، وعن كثافة الحركة التجارية في ميناء عيذاب وأنواع السلع الواصلة إليها، ومدى بلوغ الأمن على الطريق البرية المؤدية إليها يضيف ابن جبير⁴ "القوافل العيذابية صادرة وواردة، تحمل سلع الهند الواصلة إلى اليمن، ثم من اليمن إلى عيذاب"؛ أي أنها نقطة اتصال بين تجارة بحر القلزم وتجارة النوبة ونهر النيل؛ وتعتبر محط السفن القادمة من الشرق إلى عدن وجدة، فتصل إليها مراكب الهند والصين واليمن والحبشة⁵؛ الأمر الذي جعلها من المراكز والمحطات التجارية الهامة آنذاك وسوقا كبيرا لتصدير المنتجات؛ لذلك كان من أكثر الموانئ المرغوبة لدى رؤساء المراكب للرسو فيه⁶.

ازدادت أهمية عيذاب كمركز تجاري مع الوقت؛ خاصة مع القرن 7هـ/13م؛ أين أصبحت محطة لتجار الكارم؛ التي أشرت سابقا إلى متاجرتهم بمادة السكر في تلك الفترة، وكانت تصل إلى عيذاب سلع الشرق ومنها تُنقل على الإبل عبر الصحراء إلى قوص، ثم

¹ إيناس عماد عبد المنعم، اقتصاد السوق في مصر في العصر الفاطمي (358-567هـ/968-1171م)، المرجع السابق، ص 309.

² يحي كدواني أحمد، مراكز التجارة الرئيسية وشبكة الطرق في مصر، المرجع السابق، ص 114.

³ الرحلة، المصدر السابق، ص 45.

⁴ المصدر نفسه، ص 42.

⁵ فوزي خالد الطواهي، الحياة الاقتصادية في مصر في العصر الأيوبي، المرجع السابق، ص 150. / ف. هايد، تاريخ التجارة، المرجع السابق، 2/292.

⁶ ابن واصل، مفرج الكروب في أخبار بني أيوب، المصدر السابق، 2/128. الحاشية 1.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

بالسفن النيلية إلى الفسطاط حيث فندق الكارم؛ الذي كان يتم فيه صفقات بيع سلع السوق لتجار أوروبا¹؛ وأتوقع وجود السكر بين تلك السلع خاصة التي تصدر نحو أوروبا لما تم عرضه من معلومات في المبحث السابق والتي تشير إلى استيراد المدن الأوروبية لكميات كبيرة منه من الشرق الإسلامي.

بعد ما تم عرضه من معطيات تاريخية في هذا المبحث نخلص إلى مجموعة من الاستنتاجات أهمها:

- سياسة الدولة الفاطمية التي امتد حكمها من القرن (4هـ-6هـ/10-11م) كان لها دور في تحسين النشاط التجاري في مصر وبلاد الشام؛ مما جذب المزيد من التجار ودفع إلى نشوء نظام اقتصادي قائم على التجارة؛ لأن هذه الأخيرة تشكل حافزا قويا لاهتمام الدولة بالمدن التي شكلت مراكز تجارية والسعي إلى تهيئتها للعمل التجاري؛ ومن هنا برزت أهمية اختيار مواقع المدن على الطرق الرئيسية؛ ليقرب من أطراف التبادل التجاري فينعكس ذلك على ازدهار نشاطها الاقتصادي بشكل عام.

- بدأت مدن مصر وبلاد الشام في الظهور كمراكز تجارية ساهمت في عملية تصدير السكر منذ القرن 5هـ/11م واستمر نشاطها إلى غاية القرن 7هـ/13م بنفس الوتيرة.

- برزت موانئ وطرق التجارة الشامية خلال الحروب الصليبية أكثر؛ وذلك من خلال امتلاك المستعمرات الصليبية ببلاد الشام للعديد من تلك الموانئ والمدن التجارية، مما فرض قيام علاقات بيع وشراء بين المسلمين والصليبيين لكي تمر تجارة الطرفين دون وجود عراقيل للحرب القائمة بينهما؛ لذلك ازدهرت تجارة السكر نحو أوروبا بشكل كبير خاصة خلال القرنين 6-7هـ/12-13م.

¹ فوزي خالد الطواهي، الحياة الاقتصادية في مصر في العصر الأيوبي، المرجع السابق، ص 152.

المبحث 06: الخريطة التجارية لنقل السكر

تجسدت الطرق والمراكز التجارية لمصر وبلاد الشام في تاريخها العريق وفي تأثيرها على التجارة العالمية؛ وذلك من خلال روابطها التجارية القوية التي تعود إلى فترات قديمة جدا. سوف أحاول في هذا العنصر ذكر أهم الطرق والمسالك التي أُشير فيها إلى مادة السكر كسلعة تم نقلها من خلالها نحو مختلف المناطق (الداخلية والخارجية)؛ وذلك بعد اطلاعي على بعض المصادر والمراجع التي أتيت لي؛ حيث بدأت الإشارة إلى مادة السكر التي تحملها القوافل التجارية المارة من خلال تلك الطرق والمسالك كغذاء يباع ويستورد نحو مختلف مناطق العالم مع مطلع القرن 5هـ/11م مثلما أشرت في المبحث السابق؛ وبالتالي يبقى مجال البحث مفتوح للوصول إلى معلومات تشير إلى مرور السكر عبر طرق ومسالك مصر وبلاد الشام خلال القرن 4هـ/10م.

1/ بلاد الشام:

كانت بلاد الشام تشتهر بشبكة واسعة من الطرق التجارية التي تربط بين مختلف المدن والمناطق؛ حيث ساهمت تلك الطرق في نقل السلع والبضائع المتنوعة لبلاد الشام نحو العديد من الأماكن الداخلية والخارجية، وعزز ذلك التجارة بين شعوب العالم. وباكتشاف السكر وازدهار زراعته وصناعته مع الوقت ساهم بشكل واضح وجلي في تنشيط المبادلات التجارية للبلاد ووطد علاقات كثيرة ساعدت في رسم طرق تجارية بقيت لفترة طويلة من الزمن دامت طيلة الفترة محل الدراسة.

بطبيعة الحال هناك نوعين من الطرق التجارية التي شهدتها بلاد الشام كغيرها من البلدان آنذاك ساهمت في حمل السكر نحو مختلف المناطق؛ منها الداخلية وأخرى خارجية.

أ- الطرق الداخلية:

لم تتوفر لدي الكثير من المعلومات الواضحة حول الطرق الداخلية التي كان يمر من خلالها السكر نحو مختلف المدن والمناطق التابعة لبلاد الشام في الفترة محل الدراسة؛ حيث أنني لم أتمكن في كثير من الأحيان من تحديد خط الطرق التجارية بدقة لعدم وضوح الإشارات في المصادر والمراجع؛ فمثلا عند الحديث عن توزيع السكر داخليا نجد أن هناك علاقات بيع وشراء فعلية بين المدن الشامية خلال القرن 4هـ/10م لكن دون تحديد أسماء تلك المدن بالضبط ما يجعل المعلومات ناقصة وغير واضحة؛ كالإشارة إلى لمدينة "صور"؛

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

التي قامت بتصدير السكر؛ ذلك لأن المدينة قد كان لها مزارع كثيرة لقصب السكر مثلما أشرنا سابقا، مما مكنها من تصديره إلى أغلب مناطق الشام؛ وهو ما أشار إليه المقدسي¹ في قوله: "ومنها أكثر سكر الشام".

غير أن هناك بعض الإشارات التي يمكن من خلالها رسم صورة عن المسار الذي كان يسلكه السكر عبرها؛ فعلى صعيد الطرق التجارية الداخلية بين مدن الشام؛ فقد اشتهرت عدة مسالك آنذاك تمر من خلالها القوافل التجارية كان من أبرزها: (طريق دمشق-بانياس²-تبينين³)، والطريق الثاني من (دمشق إلى إربد إلى القصير⁴ فطبرية وينتهي بعكا)؛ وهذه الطريق كانت ممر لقوافل الجمال نظرا لصعوبة سيرها في الشعاب الضيقة مثل طريق بانياس عكا⁵.

ساهمت الوحدة بين بلاد الشام ومصر في عهد الدولة الزنكية (520هـ - 647هـ 1127-1250م) في تنشيط التجارة، وزاد حجم العمليات التجارية وتوفر الأمن في المنطقة بعد أن استعاد صلاح الدين الأيوبي حصني الكرك والشوبك من سيطرة الصليبيين⁶، وأدى انضمام بلاد الشام والحجاز وغيرها من الأقاليم للدولة الأيوبية إلى زيادة المبادلات التجارية بين هذه الأقاليم⁷؛ وتوسعت نتيجة ذلك الطرق التجارية وسهل نقل السلع بما فيها الغذائية بشكل كبير خاصة مادة السكر التي كانت من المواد التي تم تسليط الضوء عليها آنذاك لرغبة التجار في شرائها وبيعها.

ومن بين أهم الطرق التي كانت متاحة لسير القوافل التجارية رغم الحروب التي كانت قائمة بين المسلمين والصليبيين نجد: (طريق دمشق - عكا) الذي أشرنا إليه؛ حيث يروي

¹ أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، المصدر السابق، ص 134. في الهامش.

² بانياس: مدينة تقع على سفح جبل، تبعد عن دمشق مسافة ثلاثة أميال (ما يقارب 40 كيلومتر)، وتتبع حاليا محافظة طرطوس (سوريا). المهلبى العزيزي، المسالك والممالك، المصدر السابق، ص 67. 68. /ابن جبير، الرحلة، المصدر السابق، ص 273. /الرئاسة العامة لإدارات البحوث العلمية والإفتاء والدعوة والإرشاد، مجلة البحوث الإسلامية، ص 419.

³ تبينين: بلدة في جبال بني عامر المطلّة على بلد بانياس بين دمشق وصور. ياقوت الحموي، معجم البلدان، المصدر السابق، 14/2.

⁴ القصير: مرسى المراكب وهو أقرب موضع في بحر القلزم إلى قوص ثم يمتدّ إلى ساحل البحر مغرباً إلى أن يعرج نحو الجنوب. ياقوت الحموي، معجم البلدان، المصدر السابق، 388/4.

⁵ صفوان محمد تيسير، الحركة التجارية في بلاد الشام في العصر الأيوبي، المرجع السابق، ص 46.

⁶ ابن واصل، مفرج الكروب في أخبار بني أيوب، المصدر السابق، 224/1. 225.

⁷ عدنان محمد فايز الحارثي، عمران القاهرة وخططها في عهد صالح الدين الأيوبي، المرجع السابق، ص 219.

ابن جبير¹ في رحلته أثناء مرافقته لقافلة تجارية من قوافل المسلمين خرجت من دمشق واتجهت صوب عكا؛ أن تجار النصارى والمسلمين يؤدون ضريبة الأمن عليهم وعلى سلعهم وقد اتفقوا بينهم وأصبحوا يتبادلون السلع في أمن رغم قيام الحرب بين النصارى والمسلمين: " واختلاف القوافل من دمشق إلى عكة غير منقطع.... والاتفاق بينهم والاعتدال في جميع الأحوال، وأهل الحرب مشغولون بحربهم والناس في عافية والدنيا لمن يغلب ".

هذه إشارة واضحة على استمرار العلاقات التجارية بين مدن بلاد الشام رغم الحروب التي كانت قائمة بين المسلمين والصليبيين؛ أين تمت خلال تلك الفترة وفي ذلك الوضع العديد من العمليات التجارية من بيع وشراء، خاصة المواد الغذائية بما فيها مادة السكر التي استحسنها الصليبيون عند قدومهم كما أشرنا سابقا، فكانت بمثابة السلعة الثمينة والمبهرة التي يسعى إلى شرائها التجار بأي ثمن، فلم تقف الحروب بين الطرفين عائقا أمام الباعة والمشتريين لاقتناء كميات كبيرة منه وتصديرها في كثير من الأحيان مع رجوعهم إلى بلادهم، وكما نعلم بأنهم قد استولوا على بعض المدن التي عرفت انتشارا كبيرا لمزارع ومصانع السكر كأنطاكية وصور وعكا وغيرها من المدن؛ ما جعلهم يسيطرون عليها، ويقيمون علاقات تجارية مع المدن الأخرى في نفس الوقت، فتحكّموا في توزيع السكر وبيعه وشرائه نحو مختلف مدن بلاد الشام لفترة من الزمن.

لذلك فإن الطرق التجارية داخلها كانت غير محددة لكي يتسنى لي رسم خريطة واضحة لطرق سير مادة السكر خلالها، فالمعلومات المتاحة لدينا لا تشير إلى وجود طرق ومسالك تجارية موثقة ومعتمدة في المصادر حتى أقول عليها بأنها من الطرق الداخلية الخاصة بالسكر، غير أن وجود بعض الإشارات والعبارات جعلتني أعتبرها مسالك وطرق خاصة بمرور السكر وتوزيعه داخل البلاد الشامية آنذاك.

أستطيع أقول بأن هناك طريق تجاري يربط بين (بيروت-دمشق)؛ وذلك من خلال ما تم ذكره حول تصدير بيروت لكميات كبيرة من السكر نحو دمشق بشكل مستمر²؛ هذه المدينة التي أشارت إليها كتب التاريخ في الكثير من المرات، ربما لاشتهارها بالنشاط التجاري وما كانت تصدره من سلع بما فيها مادة السكر؛ حيث أشار أحمد بن يوسف

¹ الرحلة، المصدر السابق، ص 260.

² ربا صالح محمد الوزني، التجارة في الدولة الأيوبية، المرجع السابق، ص 114.

القرماني¹ إلى كونها مدينة ذات ميناء كبير، ومنها يجلب الموز وقصب السكر إلى دمشق؛ ويبدو أن هذه المدينة كانت تستقطب التجار وبالأخص باعة السكر؛ حيث نلاحظ اهتمامها بشراء هذه المادة من مختلف المدن المجاورة لها، ما زاد من اهتمام التجار ب جلب أجود الأنواع وأحسنها.

طريق (من دمشق نحو بيت المقدس)؛ ما يؤكد ذلك هو التجارة التي كانت قائمة ونشطة ومنظمة بينهما وذلك منذ العصر العباسي الأول؛ حيث تأتي السفن التجارية باستمرار محملة بالبضائع العربية منها زيت الزيتون والزجاج والسكر²، واستمرت العلاقات التجارية بينهما نشطة إلى غاية العصر الأيوبي؛ أين بيع السكر المستورد من دمشق بكميات كبيرة في جميع مدن مملكة بيت المقدس³.

وتبقى بعض الإشارات تحتاج إلى توضيح أكثر لكي أتمكن من تحديد الطريق بدقة؛ ويمكن أن نضرب مثالا بمدينة "صيدا"؛ التي كانت "تصدر السكر إلى المدن المجاورة لها"⁴؛ لكننا لا نعلم أسماء تلك المدن حتى نحدد الطرق والمسالك بدقة. كذلك "الأغوار"؛ فيذكر أنه كان يُحمل منها قصب السكر نحو مختلف المدن التي تبعد عليه مسافة يومين وأزيد⁵؛ يفهم منها فقط أن المدن التي صدر إليها السكر كانت بعيدة، ولكن دون تحديد الوجهة أو الطريق، كما يجب الإشارة إلى وجود مبادلات تجارية قد تمت بين المدن الشامية على المستوى الساحلي كذلك.

هذه الإشارات رغم تأكيدها على وجود روابط وعلاقات تجارية بين مختلف المدن الشامية غير أنها تبقى ناقصة وغير كافية لرسم صورة توضح الطرق التجارية التي سلكتها مادة السكر خلال الفترة الممتدة من القرن 4-7هـ/10-13م، والتي يمكن القول عنها بأنها طرق ومسالك تجارية خاصة بمادة السكر، غير أن المعطيات التي توفرت بين يدي تمكن من تشكيل ورسم خريطة توضح الطرق التي سار من خلالها السكر بين المدن الشامية.

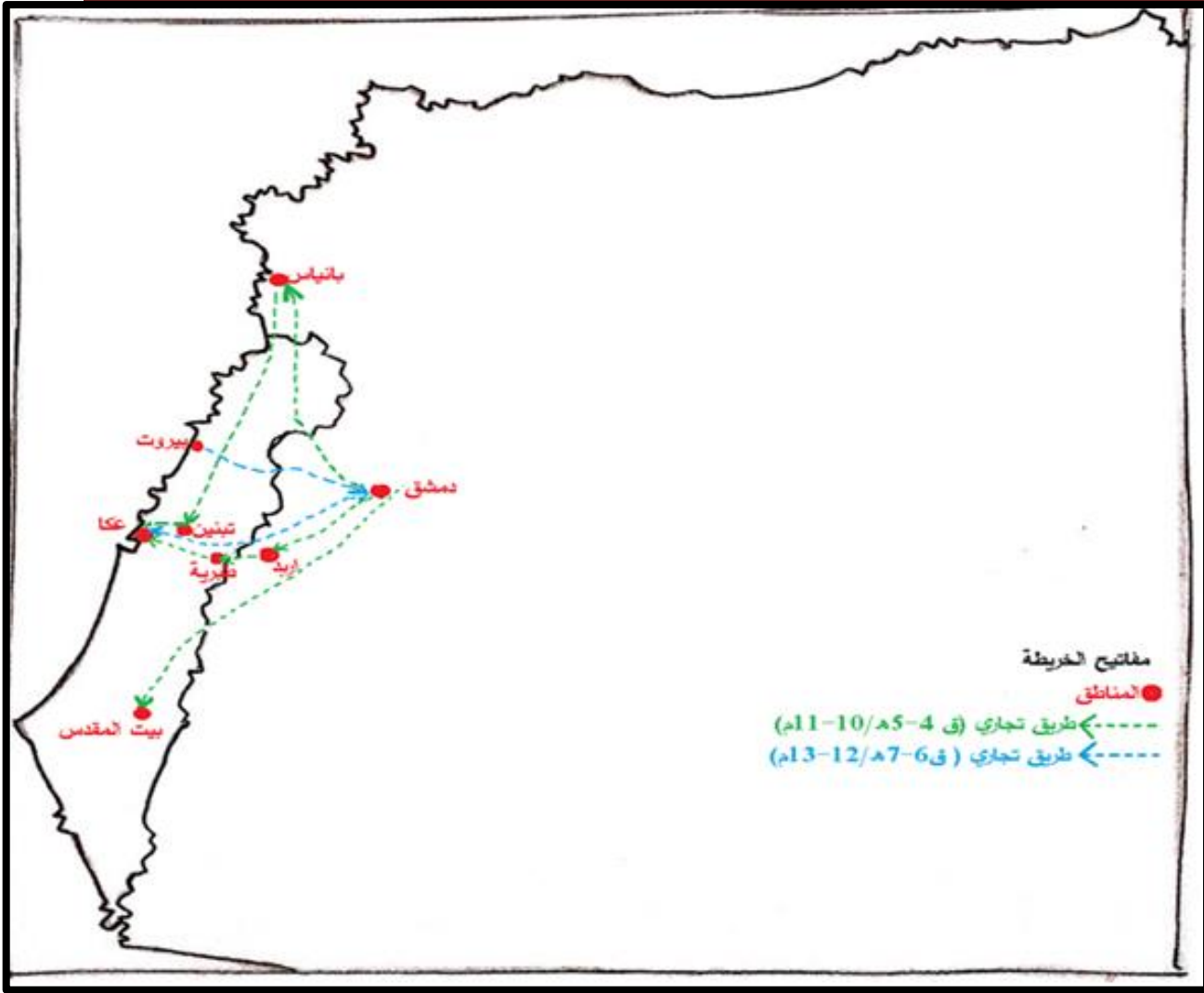
¹ أخبار الدول وآثار الأول، المصدر السابق، 311/3.

² مروان عاطف الضلاعين وآخرون، السلع التجارية في أسواق بلاد الشام في العصر العباسي الأول (132-247هـ/861-749م)، المرجع السابق، ص21.

³ ربا صالح محمد الوزني، التجارة في الدولة الأيوبية، المرجع السابق، ص113.

⁴ أمين أبو دعمة، الحياة الاقتصادية في بلاد الشام في العصر الأيوبي، المرجع السابق، ص203.

⁵ ابن فضل الله العمري، مسالك الأبصار في ممالك الأمصار، المصدر السابق، 427/3. 428.



خارطة الطرق التجارية الداخلية لبلاد الشام من القرن (4-7هـ/10-13م)
(من عمل الطالبة اعتمادا على ما تم عرضه في المبحث)

ب/ طرق خارجية:

انقسمت الطرق الخارجية إلى قسمين؛ طرق برية وأخرى ساحلية، سار من خلالها التجار حاملين معهم سلع بلاد الشام المتنوعة يجوبون مختلف الأقاليم، وسوف أحاول أن أرسم صورة لأهم الطرق التي كانت القوافل التجارية والسفن البحرية تسلكها حاملة معها مادة السكر من خلال ما أُتيح لي من معلومات قدمتها المصادر والمراجع في هذا الموضوع.

ب/1- الطرق البحرية:

كانت مدن بلاد الشام مثل صور وصيدا وطرطوس واللاذقية وغيرها من المراكز الساحلية تعتبر موانئ بحرية هامة لتبادل البضائع مع المدن الشامية الساحلية التي مثلت

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

مراكز تجارية آنذاك، ودول بحر الروم وأوروبا وأيضاً مع دول الجزيرة العربية والهند والمغرب العربي، وهذه الطرق التجارية ساهمت بشكل كبير في ازدهار اقتصاد بلاد الشام عبر التاريخ، وشكلت محطات لتبادل السلع؛ بما فيها الغذائية وعلى رأسها مادة السكر آنذاك.

سأحاول في هذا العنصر عرض أهم الطرق التي كان لها دور في نقل مادة السكر نحو مختلف الأقاليم؛ بدءاً من الشرق الأقصى إلى الشرق الأوسط فالأدنى معرجين على أهم الأحداث والتغيرات التي وقعت على مستوى تلك الطرق والمسالك في بعض الأوقات من الفترة محل الدراسة بسبب الظروف السياسية التي شهدتها المنطقة آنذاك.

(موانئ الشام - جنوب الشرق الأقصى): كانت القوافل التجارية تحمل السلع والبضائع القادمة من جنوب الشرق الأقصى إلى دمشق عبر الطرق المؤدية إلى موانئ الشام؛ التي كانت تخرج من دمشق إلى عكا عبر الطريق الساحلي¹؛ حيث كان ميناء عكا هو الميناء الرئيسي للصليبيين لكونه يقع في نهاية طريق التجارة البري المار من الشرق الأقصى إلى سواحل بحر الروم مروراً ببلاد الشام².

(موانئ الشام - الهند): ربطت بلاد الشام خلال الفترة الأيوبية علاقات تجارية مع الهند نُقل فيها السكر بينهما بكميات كبيرة³، وكان للتجار المسلمين آنذاك دور كبير في تجارة السكر كما أشرنا سابقاً؛ فقد عُرف تجار الكارمية بسلعهم التي حملوها من جنوب الشرق الأقصى والهند وبلاد العرب عبر بحر القلزم والمحيط الهندي خلال العصرين الأيوبي والمملوكي⁴؛ فبلاد الشام كانت تجلب من جزيرة جابة قصب السكر⁵؛ لذلك حددتُ الطريق الرابط بين جنوب الشرق الأقصى والهند إلى غاية السواحل والموانئ الشامية كممر وطريق رئيسي خاص لعبور مادة السكر واعتماده كطريق رسمي في تلك الفترة.

(موانئ الشام - اليمن): يُذكر أن القوافل الآتية من اليمن تطرقه بحذاء ساحل بحر القلزم شمالاً إلى مكة، فالبتراء إلى غزة، وعبر ساحل بحر الروم إلى موانئ الشام؛ ليؤكد لنا

¹ حاتم الطحاوي، صفحات من النشاط الاقتصادي، المرجع السابق، ص106. أنظر: ابن جبير، الرحلة، المصدر السابق، ص282.

² المرجع نفسه، ص102.

³ ربا صالح محمد الوزني، التجارة في الدولة الأيوبية، المرجع السابق، ص152.

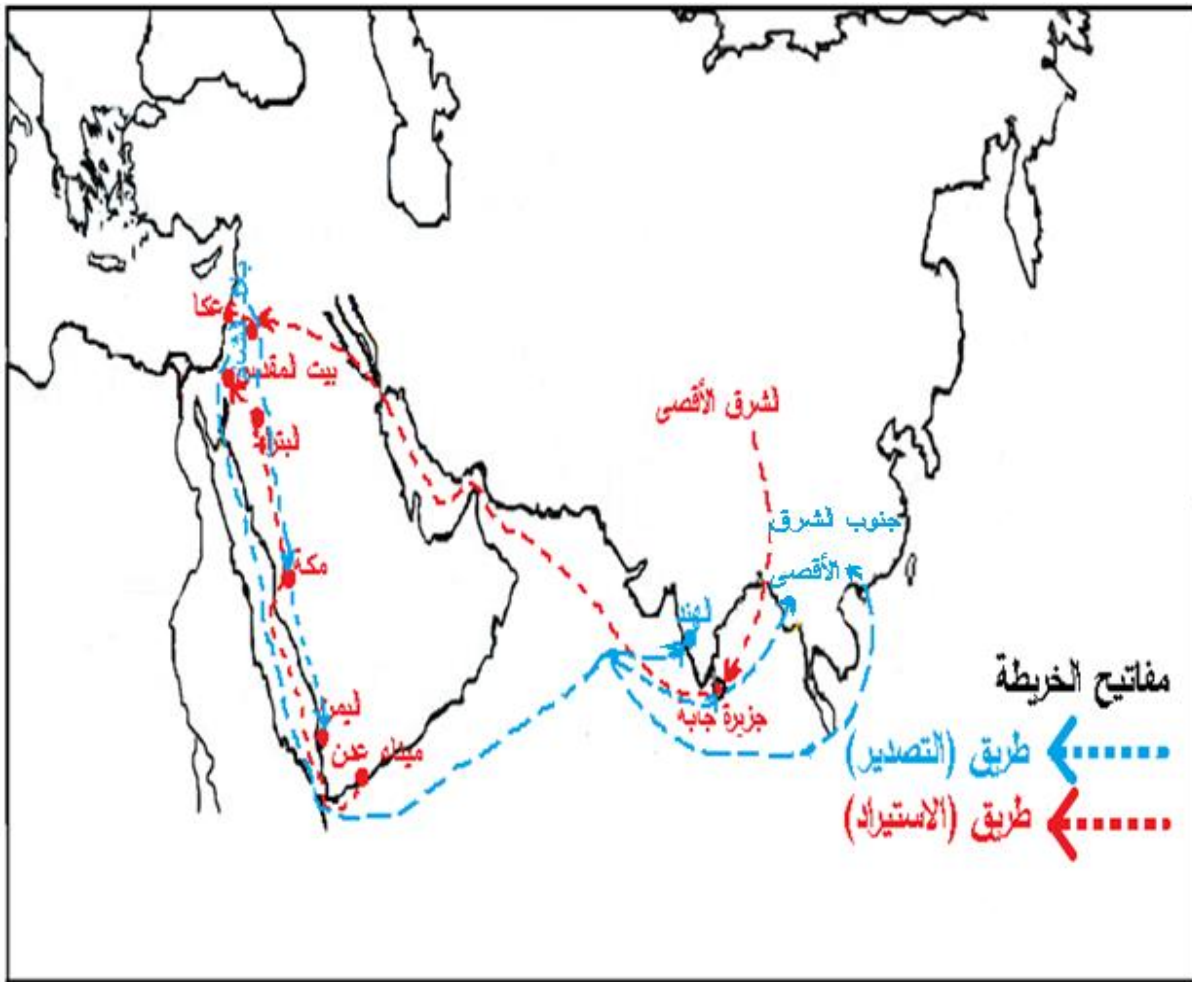
⁴ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص96.

⁵ القزويني، آثار البلاد وأخبار العباد، المصدر السابق، ص82. ربا صالح محمد الوزني، التجارة في الدولة الأيوبية، المرجع السابق، ص209.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

ذلك بأن الطرق البحرية قد استمرت في أداء مهامها في خدمة القوافل التجارية إبان الفترة الصليبية¹.

(بلاد الشام - مكة): من الطرق الرئيسية التي كان لها كبير الأثر في التجارة العالمية؛ فمنه كانت تصل إلى مكة سلع الشام وأوروبا وتواصل سيرها إلى بلاد اليمن وتعود القوافل التجارية محملة بمنتجات اليمن والهند والحبشة مارة بمكة راجعة إلى بلاد الشام²؛ وكما ذكرت في المبحث السابق أن السكر كان من السلع التي صدرتها بلاد الشام نحو مكة خلال القرن 4هـ/10م وصولاً إلى الهند وغيرها من البلدان البعيدة³.



خارطة الطرق التجارية الخارجية البحرية لبلاد الشام التي مر من خلالها السكر من القرن 4-7هـ/10-13م - نحو الشرق الأوسط والأقصى - (من عمل الباحثة).

¹ حاتم الطحاوي، صفحات من النشاط الاقتصادي، المرجع السابق، ص 107.

² سعاد ابراهيم بن محمد الحسن، النشاط التجاري في مكة المكرمة (923-648هـ/1250-1517م)، المرجع السابق، ص 50.

³ سعيد بن عبد الله القحطاني، تجارة الجزيرة العربية خلال القرنين 3-4هـ/9-10م، المرجع السابق، ص 351. 352.

أما بالنسبة للطرق التي تتجه نحو الغرب فقد كانت كالتالي:

(موانئ الشام-مصر): كانت مصر من أولى الأقاليم التي اتجهت نحوها السفن التجارية الشامية، وبقيت مستمرة رغم الحروب والصراعات والثورات التي كانت تجري؛ فيجازف التجار مرارا بحياتهم من أجل الوصول إلى الموانئ الشامية، ففي سنة (504هـ/1111م) يسرد لنا ابن القلانسي¹ حادثة حول خروج جماعة تجار من تنيس ودمياط ومصر ببضائعهم وأموالهم متجهين إلى دمشق في البحر بعد مللهم من الانتظار فحملوا أنفسهم على الخطر واقلعوا بمراكبهم فصادفتهم مراكب الفرنج واستولت على ما معهم من الأمتعة والأموال.

وللإشارة فقد قامت العديد من المدن التجارية الأوربية في أواخر العصر الفاطمي بمقاطعة تجارة العبور القادمة عبر مصر²؛ وذلك بعد دخول الصليبيين إلى بلاد الشام، أين حدث تغيير على الطرق التجارية القادمة عبرها من العراق، فأخذت هذه التجارة بالاتجاه نحو بحر القلزم³؛ فعمل الصليبيون في بادئ الأمر على السيطرة عليها باستيلائهم على ميناء "أيلة"⁴ سنة 509هـ/1116م؛ حيث كان من موانئ تجارة العبور بين الشرق والغرب قبيل دخول الصليبيين إلى بلاد الشام⁵.

اتجهت تلك المدن نحو الحصول على امتيازات تجارية لدى الدويلات الصليبية في الشام، بيد أن هذا الوضع لم يستمر طويلا إذ سرعان ما عادت هذه التجارة إلى الاعتماد مرة أخرى على الطرق التجارية العابرة لمصر⁶؛ أين كان الطريق يمر من خلال عدد من

¹ تاريخ دمشق، المصدر السابق، 274/1.

² عطية القوصي، تجارة مصر في البحر الأحمر دار النهضة العربية، القاهرة، مصر، د.ت، ص141. 142.

³ آ.ر. جب هاملتون، صلاح الدين الأيوبي، تحرير: يوسف ايبش، بيسان للنشر والتوزيع والإعلام، بيروت، لبنان، ط2، 1996م، ص33.

⁴ أيلة: مدينة على ساحل بحر القلزم (البحر الأحمر) مما يلي الشام. ياقوت الحموي، معجم البلدان، المصدر السابق، 1/292.

⁵ مجموعة من المؤلفين، موسوعة سفير للتاريخ الإسلامي، أعده ونقله للشاملة "أبو سعيد المصري"، الكتاب مرقم آليا غير موافق للمطبوع، ملحق الأماكن والبلدان، 50/11.

⁶ عطية القوصي، تجارة مصر في البحر الأحمر، ص137. 140. 142.

المحطات تبدأ من عدن مروراً بعيذاب، ثم تحمل القوافل البضائع إلى قوص ثم تحمل عبر النيل إلى بحر الروم¹.

(موانئ بلاد الشام-المدن الأوروبية): نالت المدن الأوربية حظها الوافر من المبادلات التجارية كما أشرنا سابقاً؛ وبالتالي فإن الطرق بينهما كانت نشطة تقريبا على مدار الفترة محل الدراسة، فمنذ القرن 4-5هـ/10-11م نقل التجار الجنوبيون السكر على سفنهم إلى أوروبا بشكل متكرر وأسهل²، واستمر ذلك طيلة الفترات اللاحقة. وفي المقابل عمل التجار الشاميون ومنذ القرن 4هـ/10م كذلك على جلب البضائع من أسواق الشرق إلى أسواق أوروبا، ثم يعودون من هناك محملين ببضائع أخرى ليتاجروا بها في أسواق العالم الشرقي مع منتجات بلادهم، فكان السكر من بين المنتجات التي حُمِلت إلى تلك الأنحاء لشدة الطلب عليها خاصة من طرف الطبقة الملكية في أوروبا³.

فيذكر أن "تجارة أوروبا مع موانئ المدن الشامية في النصف الأول من القرن 6هـ/12م كانت أكبر من مجموع تجارة أوروبا مع بيزنطة ومصر مجتمعين"⁴؛ ذلك أن التجار الغربيون قد وجدوا في بلاد الشام منتجات الشرق كله، فلم يكونوا مضطرين من أجل الحصول عليها للقيام برحلات طويلة إلى قلب الشرق الأقصى؛ حيث كان هناك العديد من الطرق التجارية الكبيرة التي تأتي عبرها هذه المنتجات حتى شواطئ البلد⁵.

ونظرا لعدم وجود طرق بحرية مباشرة بين الشرق والغرب فقد كانت السفن الإيطالية تخرج متجهة غرباً إلى أوروبا وشرقاً إلى مصر والشام، وكانت السفن أيضاً تخرج من البندقية باتجاهين أحدهما إلى سواحل الشام ماراً بـ"كريت" والآخر يتجه إلى الإسكندرية⁶، وفي كلا الطريقين أو المسارين كان السكر يأتي في مقدمة تلك المواد التي حرص الأوربيون على الحصول عليه، خاصة وأنها حتى ذلك الوقت كانت تستخدم العسل وعصير الفواكه في

¹ نعيم زكي، طرق التجارة الدولية ومحطاتها بين الشرق والغرب، الهيئة المصرية العامة للكتاب، 1973م، ص 127.

² أحمد السيد محمد زيادة، التجار الأجانب في مصر في العصر الفاطمي، (353هـ-567هـ/969-1171م)، المرجع السابق، ص 142.

³ محمد صديق حسن، التجارة في بلاد الشام في القرنين الثالث والرابع للهجرة، المرجع السابق، ص 321.

⁴ لطيفة العنزي، تجارة الموانئ شرق الجزيرة العربية، المرجع السابق، ص 176.

⁵ ف. هايد، تاريخ التجارة في الشرق الأدنى في العصور الوسطى، المرجع السابق، 1/175.

⁶ صفوان محمد تيسير، الحركة التجارية في بلاد الشام في العصر الأيوبي، المرجع السابق، ص 46.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

صنع الحلوى والمشروبات الحلوة فاستخدموه لحلاوته بدل تلك المواد¹، فقام التجار الإيطاليون بتصديره إلى الغرب الأوروبي وبكميات كبيرة، بل كان استيراده يلاقي تشجيعاً بإعفائه من الضريبة².

فسعت المدن الأوروبية نحو عقد معاهدات تجارية مع صلاح الدين الأيوبي كما سبق أن ذكرنا؛ لأنها وجدت نفسها قد خسرت كثيراً بسبب حركة المقاطعة التي قاموا بها، علاوة على قيام صلاح الدين الأيوبي بالسيطرة على المنافذ التجارية المطلة على بحر القلزم³، فقام سنة 566هـ/1170م باستعادة "أيلة"⁴، ليتلوه بعد ذلك في سنة 569هـ/1177م بضم بلاد اليمن⁵ وصولاً إلى ميناء عدن الذي يعد نقطة الوصل الرئيسية بتجارة الشرق آنذاك؛ وبذلك يكون صلاح الدين قد أحكم قبضته على أحد أهم طرق التجارة العالمية في عصره، فأخذت تجارة العبور تزدهر عبر بلاده بشكل فاق ما كان عليه الحال في عهد الفاطميين⁶.

بالتالي يمكن أن أعتبر المدن الأوروبية من أهم المناطق التي ساهمت في رسم خريطة للطرق التجارية الخاصة بمادة السكر والتي عبر من خلالها نحو جميع بلدان أوروبا آنذاك، كما يمكن اعتبار تلك الطرق من أبرز المسالك والممرات التي شهدت نشاطاً كبيراً وتميزت عن غيرها من الطرق التجارية الأخرى في الفترة محل الدراسة؛ ويرجع ذلك لاهتمام الغرب الكبير بمادة السكر آنذاك ما حفز وشجع التجار على المجازفة بأنفسهم في كثير من الأحيان من أجل الحصول على كميات ضخمة منه وإعادة بيعها في أسواق أوروبا.

¹ على السيد علي محمود، العلاقات الاقتصادية بين المسلمين والصليبيين، المرجع السابق، ص 61.

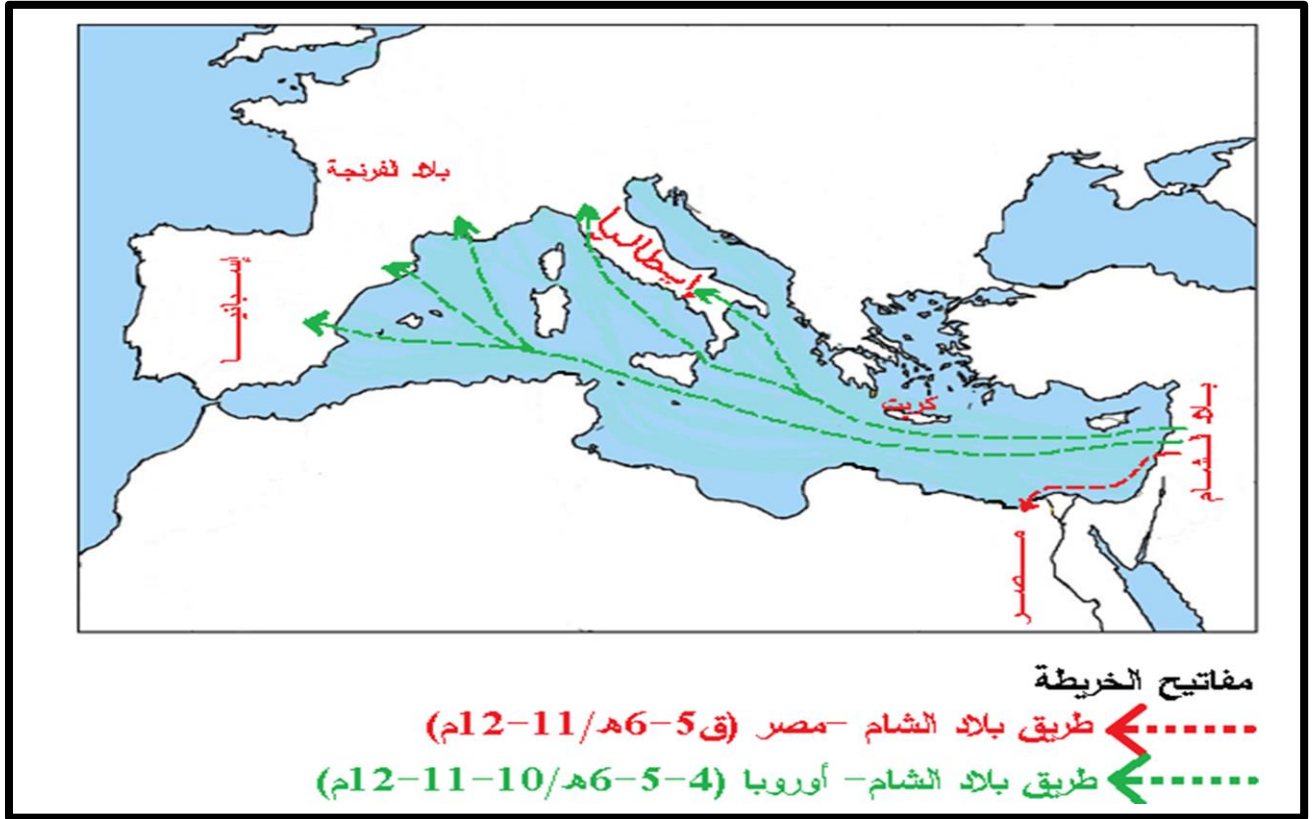
² فراس سليم حياوي، الصلات التجارية بين بلاد الشام والمدن الإيطالية، المرجع السابق، ص 13.

³ عطية القوصي، تجارة مصر في البحر الأحمر، المرجع السابق، ص 140. 141. 142.

⁴ عز الدين ابن الأثير، الكامل في التاريخ، المصدر السابق، 9/ 361.

⁵ عطية القوصي، تجارة مصر في البحر الأحمر، المرجع السابق، ص 158.

⁶ نعيم زكي، طرق التجارة الدولية، المرجع السابق، ص 136. 137. / عدنان محمد فايز الحارثي، عمران القاهرة وخططها في عهد صالح الدين الأيوبي، المرجع السابق، ص 221. 222.



خارطة الطرق التجارية الخارجية البحرية لبلاد الشام التي مر خلالها السكر من القرن 4-7هـ/10-13م - نحو مصر و أوروبا- (من عمل الباحثة اعتمادا على ما تم عرضه في المبحث)
ب/2- الطرق البرية:

إمتازت الطرق التي تربط مدن بلاد الشام بغيرها من المناطق المجاورة وحتى البعيدة بتنوعها وطولها وصعوبتها ما جعل التجار يعانون في كل مرة، ويحاولون اختيار طرق ووسائل نقل تساعدهم في إيصال بضاعتهم بأقل مشقة وصعوبة. سألحوا في هذا العنصر عرض أهم الطرق التي سلكها التجار والتي كان السكر من بين سلعهم التي حملوها للإتجار بها في أسواق العالم المختلفة، وقد تفرعت إلى طرق برية داخلية وأخرى خارجية تربط بلاد الشام مع غيرها من المدن والأقاليم.

بالنسبة للطرق البرية الداخلية فيظهر أن دمشق كانت مركزا مهما طيلة الفترة محل الدراسة؛ ففي كل طرق عبور القوافل أجد بأن دمشق كانت المحطة المهمة التي يجب المرور بها وصولا لنقطة توقف القوافل، أو تكون كمركز انطلاق لها نحو المدن الأخرى، وقد ارتأيت إلى اتخاذها كنقطة عبور رئيسية أو أساسية بين مختلف المدن اعتمادا على ما وجدته من معلومات قد أتيحت لي.

من بين تلك المعلومات؛ نجد إشارة إلى أن القوافل التجارية المحملة بالسلع والبضائع تتجه نحو الموانئ الشامية من خلال مرورها على دمشق؛ والتي كانت تعبر من خلال طريقان، الأول كان طريقاً وعراً (دمشق - بانياس - تبنين - عكا)؛ أين كانت القوافل تعتمد فيه على البغال، في حين كان الثاني يبدأ من (دمشق عبر إريد - الغور - طبرية - عكا)، وهو طريق أقل وعورة من الطريق الأول؛ أين اعتمدت فيه القوافل على الجمال¹.

بنفس الطرق التجارية البرية والبحرية التي ترد عن طريقها السلع التجارية على أسواق بلاد الشام خرجت منها القوافل محملة بالبضائع المختلفة إلى نواح كثيرة خارج حدودها، وكانت هذه القوافل تتجه نحو الغرب قاصدة إلى مصر والمغرب العربي، وقوافل أخرى اتجهت إلى الجنوب نحو البصرة والهند وجنوب الشرق الأقصى وثالثة إلى الشمال نحو الموصل وربما توغلت في أوروبا وراجعة إلى الشرق نحو خُراسان ثم سمرقند وبحر الخرز (بحر القزوين)².

مع مرور الوقت توسعت طرق المواصلات نتيجة متطلبات التجارة ونقل السلع والبضائع، فكانت تلك الطرق تنقسم إلى مراحل:

الطريق الأول (الرقّة - بغداد)؛ من الرقة إلى بالس³؛ ومنها تُحمل السلع والبضائع التجارية الواردة من مصر والشام إلى بغداد⁴.

الطريق الثاني (بغداد - حرّان)⁵؛ يبدأ ببغداد ماراً بمدينة تكريت، فالموصل ثم نصيبين⁶،

¹ السيرافي، الرحلة، المصدر السابق، ص102. / ابن جبير، الرحلة، المصدر السابق، ص282. أنظر: حاتم الطحاوي، صفحات من النشاط الاقتصادي، المرجع السابق، ص106.

² مروان عاطف الضلاعين، جواد عاطف الضلاعين وآخرون، السلع التجارية في أسواق بلاد الشام في العصر العباسي الأول (132-247هـ/749-861م)، المرجع السابق، ص11.

³ ابن حوقل، صورة الأرض، المصدر السابق، 210/1. بالس: مدينة على شط الفرات، وهي أول مدن الشام من العراق. ابن العديم كمال الدين عمر بن أحمد بن هبة الله، بغية الطلب في تاريخ حلب، تحقيق: المهدي عبد الرواضية، مؤسسة الفرقان للتراث الإسلامي، مركز دراسات المخطوطات الإسلامية، لندن، إنجلترا، ط1، 2016م، 253/1.

⁴ Ismail kalash, Selahaddin eyyubi doneminde iktisat, op.cit, p 190.

أحمد عبد العزيز محمود، إجحاف بحق المجاهد صلاح الدين الأيوبي رجل عصره، أربيل: مكتب التفسير للنشر والعالم، 2010م، ص260

⁵ ابن حوقل، صورة الأرض، المصدر السابق، 210/1.

⁶ نصيبين: مدينة قديمة ولها طريق تؤدي إلى الموصل، تقع حالياً ضمن حدود تركيا. الإدريسي، نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، المصدر السابق، 2/661. /ليبب بيضون، نام كتاب، موسوعة كربلاء نويسنده، مجلد2، موقع كتابخانه، ص373.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

وسنجانر¹، دارا²، ماردين³، دنيسر⁴، رأس العين⁵ وصولاً إلى حرّان⁶؛ وفي ذلك حادثة ذكرها المقرئزي⁷ حول إغارة هولكو على قافلة سارت من حران إلى بغداد وذلك سنة 560هـ/1164م، ومن جملة ما نهبوا 600 حمل سكر من عمل مصر، وكانت تلك كمية ضخمة جداً يحملها التجار مجازفين بها للعبور من خلال طريق يمر بنقاط كثيرة حتى يصل إلى المكان المراد بيعها فيه، وما يهمنا في ذلك هو اعتبار طريق بغداد حرّان من الطرق التي حُمِلت فيها مادة السكر للمتاجرة به آنذاك. يستمر في ما بعد الطريق من -بزاعة⁸، حلب، قنسرين، حماه، حمص ثم ينتهي بدمشق⁹؛ وهو ما أشرنا إليه؛ أين كانت دمشق محطة توقف للتجار، ومن خلالها تنطلق رحلة تجارية جديدة نحو مناطق ومراكز أخرى.

من دمشق تبدأ رحلة تجارية تربط القسم الشمالي من الشام بمصر (طريق دمشق - مصر)؛ هو الطريق الثالث؛ ويعتبر طريق استراتيجي تعرض مرات عديدة لعرقلة سير القوافل التجارية فيه من طرف الصليبيين، وقد تعرض حصن الكرك للضرر حيث كان يشرف على

¹ سَنجَار: مدينة مشهورة من نواحي الجزيرة. ابن حوقل، صورة الأرض، المصدر السابق، 220/1. حسن شميمساني، مدينة سنجانر، منشورات دار الآفاق الجديدة، بيروت، ط1، 1983م، ص 13. 14.

² دارا: نسبة إلى ملك اسمه دارا، بنى بأرض الجزيرة بالقرب من نصيبين مدينة "دارا" وهي مشهورة إلى الآن. ابن الأثير، الكامل في التاريخ، المصدر السابق، 247/1.

³ ماردين: وهي في سفح جبل في قنته لها قلعة كبيرة، تقع بالقرب من مدينة "دارا" أو "داري"، أصبحت تابعة لتركيا خلال العهد العثماني. ابن جبير، الرحلة، المصدر السابق، ص193. / بدر خان علي، عبد السلام المارديني - تاريخ ماردين مصدراً لتاريخ الأكراد والجزيرة الفراتية -، الحوار، العدد 78، 2021م، ص36. 64.

⁴ دنيسر: بلدة مشهورة من نواحي الجزيرة الفراتية تحت ماردين، وسماها ابن جبير "دنيسر". ابن جبير، الرحلة، المصدر السابق، ص216. / ابن موهوب اللخمي الإربلي بن المستوفي، تاريخ إربل، تحقيق: سامي بن سيد خماس الصقار، وزارة الثقافة والإعلام، دار الرشيد للنشر، العراق، 1980م، 372/2.

⁵ رأس العين: مدينة كبيرة من مدن الجزيرة، تقع بين حران ونصيبين على الجنوب منها، وهي ضمن سورية الآن في ناحيتها الشرقية أقرب إلى الحدود التركية. ابن جبير، الرحلة، المصدر السابق، ص218.

⁶ Ismail kalash, Selahaddin eyyubi doneminde iktisat, op.cit, p 190.

⁷ السلوك لمعرفة دول الملوك، المصدر السابق، 478/1.

⁸ بُزَاعَة: أو بُزَاعا؛ مدينة مشهورة تقع بالقرب من حلب على بعد 40 كيلومتر. ابن جبير، الرحلة، المصدر السابق، ص224.

⁹ السيرافي، الرحلة، المصدر السابق، 97. / أحمد عبد العزيز محمود، إجحاف بحق المجاهد صالح الدين الأيوبي،

المرجع السابق، ص260. / Ismail Kalash, Selahaddin eyyubi doneminde iktisat, op.cit, p 190

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

الطريق التجاري بين مصر والشام¹؛ فهو يبدأ بالكرك مارا بغزة ومنتها بمصر². وعن الهجومات التي شهدتها التجار الذين كانوا يسرون بقوافلهم عبر هذا الطريق يُذكر أن قافلة دمشق قد تعرضت في طريقها إلى مصر للنهب سنة 501هـ/1107م، وكانت حصيلة الخسائر 17 جملا محملة بالزيت و11 محملة بالسكر، مما أدى إلى انقطاع الطريق وخوف التجار على قوافلهم من السير عبره³.

(طريق الجزيرة-حلب): كان يتم هذا الطريق التجاري عبر "بزاعة" أو حصن "بزاعة" إلى أن استولى عليه الفرنج وسبب للمسلمين ضررا كبيرا فانقطعت الطريق عبر "بزاعة" وصارت إلى الشمال الشرقي عبر "بالس" وضاق بالمسلمين الخناق إلى أن استرجعه منهم عماد الدين زنكي سنة 533هـ-1138م⁴. واستمرت القوافل التجارية القادمة من موانئ شرق الجزيرة العربية على الخليج العربي إلى بلاد الشام في التقل بينهما لجلب السلع التي يحتاجها المسلمون والصليبيون على السواء، فلم تنقطع تلك القوافل رغم حالة الحرب التي كانت قائمة بين المسلمين والصليبيين؛ فقد كان التجار الصليبيون يذهبون بقوافلهم وسلعهم دون أن يعترضهم أحد⁵.

(طريق بلاد الشام- أوروبا): يبدأ هذا الطريق من بلاد الأندلس إلى طنجة فمضيق طارق مجتازا المغرب الأقصى والأوسط والأدنى حتى يصل إلى مصر، ثم يتجه إلى بلاد الشام مجتازا بالرملة ودمشق⁶. وجد التجار الغربيون في بلاد الشام منتجات الشرق كله على وجه التقريب؛ إذ كان هناك العديد من الطرق التجارية الكبيرة التي تأتي عبرها هذه المنتجات حتى شواطئ البلد⁷.

¹ أسماء سعداوي، الحروب الصليبية وتهديد أمن القوافل التجارية الإسلامية (490-690هـ/1097-1291م) - دراسة في النهب واللصوصية وضبط الممارسات الأمنية، مجلة عصور الجديدة، المجلد 11، العدد 2، 2021م، ص 153.

² Ismail Kalash, Selahaddin eyyubi doneminde iktisat, op.cit, p 190.

أحمد عبد العزيز محمود، إجحاف بحق المجاهد صالح الدين الأيوبي، ص 260

³ أسماء سعداوي، الحروب الصليبية وتهديد أمن القوافل التجارية الإسلامية، المرجع السابق، ص 157.

⁴ ابن العديم، بغية الطلب في تاريخ حلب، المصدر السابق، 394/1.

⁵ لطيفة العنزي، تجارة الموانئ شرق الجزيرة العربية، المرجع السابق، ص 180.

⁶ صفوان محمد تيسير، الحركة التجارية في بلاد الشام في العصر الأيوبي، المرجع السابق، ص 45.

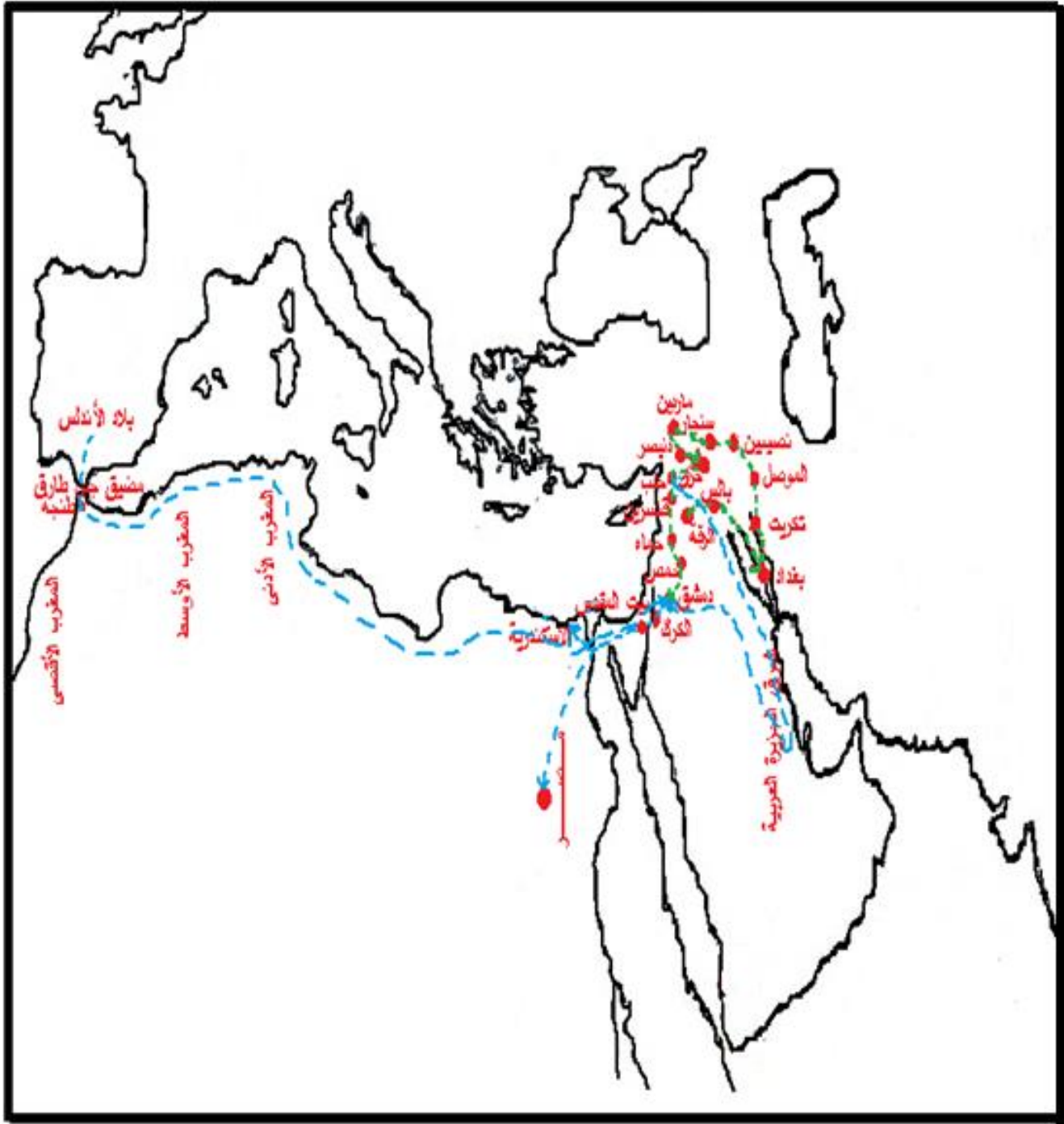
⁷ ف. هايد، تاريخ التجارة في الشرق الأدنى في العصور الوسطى، المرجع السابق، 175/1.

تجدر الإشارة هنا إلى أن التجار المسلمون قد احتكروا تجارة القوافل البرية من وإلى المدن الصليبية اعتماداً على خبراتهم السابقة بأساليب التجارة، وبجغرافية الطرق التجارية وبوسائل النقل المتبعة، فكان التجار الإيطاليون يشترون بضائعهم مباشرة من التجار المسلمين¹؛ حيث وجه التجار الإيطاليون اهتمامهم الأكبر نحو السلع والبضائع التجارية التي كان يتم جلبها بكميات ضخمة من أسواق المدن الإسلامية الداخلية وأسواق الغرب الأوروبي²؛ وعلى رأسها مادة السكر.

ساهمت هذه المعطيات في رسم خريطة توضح التطرق التجارية البرية الخارجية لبلاد الشام التي مر من خلالها السكر طيلة الفترة الممتدة من القرن 4-7هـ/10-13م.

¹ حاتم الطحاوي، صفحات من النشاط الاقتصادي، المرجع السابق، ص108.

² المرجع نفسه، ص111.



مفاتيح الخريطة

● المناطق

----- خط سير القوافل التجارية

(ق4/10م)

----- خط سير القوافل التجارية

(ق5-6/11-12م)

الطريق التجاري من أوروبا إلى بلاد الشام

(ق6-7/12-13م)

خارطة الطرق التجارية الخارجية البرية لبلاد الشام التي مر من خلالها السكر من القرن

4-7هـ/10-13م (من عمل الباحثة اعتمادا على المعطيات المعروضة في المبحث)

2/ مصر:

اكتسبت مصر بحكم موقعها خصائص جعلتها تتمتع بسمات تجارية؛ حيث امتلكت المنافذ المفتوحة على العالم؛ مما جعل أراضيها ترتبط بمسالك الشرق والغرب، وبحلول عصر صلاح الدين الأيوبي شهدت التجارة في مصر نشاطا ملحوظا وقويا، فلقد ازدهرت التجارة في كافة المدن والأقاليم المصرية¹.

وبازدهار التجارة تطورت وتعددت شبكة الطرق ووسائل النقل في مصر خلال الفترة الوسيطة، ونخص بالتحديد الممتدة من القرن 5-7هـ/11-13م، وسوف أحاول في هذا العنصر رسم صورة لتلك الطرق والمسالك التي كانت تشهد نشاط وحركة تجارية آنذاك، خاصة التي عبر من خلالها السكر نحو مختلف الأقاليم القريبة والبعيدة في العالم، بالرغم من قلة المعلومات التي تكون فيها إشارة واضحة لمادة السكر إلا أنني سأعرض أبرز الطرق التجارية التي كانت تربط مصر بمختلف الأقاليم وذلك استنادا لما قدمته من معلومات في المبحث السابق حول المبادلات التجارية لمادة السكر؛ فمن المنطقي أن تكون هناك طرق تجارية أُقيمت على أساس تلك المبادلات وفي خدمة التجار الذين حملوا السلع والمنتجات ذهابا وإيابا عبر تلك المسالك والطرق.

انقسمت الطرق التجارية إلى داخلية وأخرى خارجية، وكان أبرزها كالتالي:

1/2. طرق داخلية:

تعددت شبكة الطرق الداخلية التي كانت تخدم حركة التجارة في مصر خلال العصر الوسيط؛ فهناك مجموعة من الطرق البرية تمتد عبر الصحراء الشرقية وأخرى عبر الغربية وثالثة موازية لنهر النيل تمتد من أسوان إلى دمياط ورشيد حتى تصل إلى مدينة الإسكندرية، ولكل منها أهميتها ودورها الواضح في زيادة حركة التجارة الداخلية²، على أن الطرق التجارية لم تكن كلها على نفس الشاكلة، فهناك الطرق الرئيسية وهي الطرق التي كانت معدة لتسلكها القوافل، وهناك الطرق العامة وهي نوع من الطرق يتصف بأنه وعر ويصعب على الجمال أن تسلكها³.

¹ عدنان محمد فايز الحارثي، عمران القاهرة وخططها في عهد صالح الدين الأيوبي، المرجع السابق، ص 218.

² يحيى كدواني أحمد، مراكز التجارة الرئيسية وشبكة الطرق في مصر (641م/1517م)، المرجع السابق، 1/116.

³ صفوان محمد تيسير، الحركة التجارية في بلاد الشام في العصر الأيوبي، المرجع السابق، ص 43.

أ- الطرق التجارية البرية:

تبدأ هذه الشبكة من السويس (القلزم) بالاتجاه جنوبا، وأهمها طريق (السويس- أطفيج)، ثم طريق (السويس- أسيوط ومنها إلى أخميم بسوهاج حاليا)¹.
طريق الفسطاط / القلزم: يعبر هذا الطريق نهاية الصحراء الشرقية شمالا ما بين رأس الدلتا أو بداية تفرع النيل إلى خليج السويس؛ وهو طريق تجاري يربط بين (الفسطاط - القلزم)، في الوقت نفسه كان هناك طريقا آخر ساهم في نشاط حركة التجارة في مصر في هذه الآونة وهو طريق مائي سمي بخليج أمير المؤمنين ربط بين (الدلتا ورأس خليج السويس-القلزم)².

ب - الطرق التجارية المائية:

تشمل هذه الطرق طريق نهر النيل؛ وهو الذي يربط شمال البلاد بجنوبه، ثم الطرق البحرية الشمالية والشرقية، ولكل منهما أهميته التجارية وموانئه التي تعد نقاط اتصال بالعالم الخارجي ومصدرا مهما من مصادر الدخل للدولة من خلال جمع الضرائب على الواردات والصادرات أو ما يسمى بالتجارة العابرة³. وكانت المراكب تمر محملة بالغلل والبهار والسكر والسلع الواردة من الفسطاط والقاهرة إلى الإسكندرية عن طريق نهر النيل⁴؛ وهو طريق التجارة الداخلية الأساسي.

ج- الطرق التجارية الموازية لنهر النيل:

تمتد هذه الطرق من أسوان إلى دمياط ورشيد وتخرج منه مجموعه من الطرق الفرعية تقطع الصحراء الشرقية وتخرج من قوص وقنا وأسوان وما يقابلها من موانئ على بحر القلزم، بالإضافة إلى الطرق التي تقطع الصحراء الغربية وصولا إلى الواحات، منها على سبيل المثال: (طريق القاهرة - أسوان). (طريق القاهرة - الإسكندرية)⁵.

¹ يحيى كدواني أحمد، مراكز التجارة الرئيسية وشبكة الطرق في مصر، المرجع السابق، ص118.

² المرجع نفسه، ص118.

³ المرجع نفسه، ص123.

⁴ محمد عبد المعطي محمد خرم، أثر التجارة الأوروبية على الأوضاع الاقتصادية بالإسكندرية خلال العصر الفاطمي (358-

567هـ/ 969-1171م)، المرجع السابق، ص2272.

⁵ يحيى كدواني أحمد، مراكز التجارة الرئيسية وشبكة الطرق في مصر، المرجع السابق، ص120.

الطريق النهري: كان لطبيعة أرض مصر الجغرافية واستواء سطحها وامتداد النيل من جنوبها إلى شمالها وفروعه في الدلتا، والفيضان الذي يغمر الأرض في فترة معينة من السنة الأثر الأكبر في سهولة حركة وسائل النقل النهري فيما بين شمال البلاد وجنوبها، حاملة المنتجات الزراعية والصناعية من أسوان إلى القسطنطينية والقاهرة ومنها إلى الموانئ الواقعة على الساحل الشمالي لمصر¹؛ يمكن أن أتوقع عبور السكر من خلال هذا الطريق مع السلع الغذائية الأخرى بالرغم من عدم الإشارة إلى ذلك.

وبالتالي فإن نهر النيل لعب دورا هاما كطريق للتجارة، فكان صعيد مصر يمد القاهرة والإسكندرية بالسكر من خلال المراكب النيلية التي تخرج محملة بكميات منه، فنهر النيل مثّل حلقة الوصل بين القاهرة ومواني مصر على بحر الروم، وعامل أساسي في ازدهار النشاط التجاري².

الطريق الملاحي في الوادي: كان عبر الطريق من (القاهرة إلى قوص)؛ أين يمر بمنفلوط وأسيوط وأخميم وقنا وقفت، ومن قوص تواصل المراكب سيرها حتى أسوان، وقد كانت حركة الملاحة في نهر النيل دليلا على ازدياد نشاط التجارة؛ ما يعنى القيمة الحقيقية للطرق النهرية في نقل البضائع، وأهمية موقع القاهرة على نهر النيل³؛ فالأسطول النهري الذي تمتعت به مصر والعدد الضخم والكبير للسفن التجارية دليل على حجم المبادلات التجارية وقدرتها على نقل الإنتاج الزراعي والصناعي بما فيه مادة السكر من جنوب مصر إلى شمالها والعكس، وربط مناطق الإنتاج الداخلية بالموانئ على ساحل بحر الروم.

نجد كذلك حركة التجارة الداخلية من خلال تجارة الأشمونيين والبهنساء؛ هذه الأخيرة اشتهرت بصناعة السكر؛ والتي سلك بهم التجار على المدن والعاصمة من خلال الطرق النهرية والبرية⁴؛ حيث كانت الطرق البرية خلال القرن 7هـ/13م ميسرة إلا في أوقات ثورات

¹ يحيى كدواني أحمد، مراكز التجارة الرئيسية وشبكة الطرق في مصر، المرجع السابق، ص123.

² محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص98. / سليمان مصطفى زيبين، لمامة عن أحوال القاهرة الاقتصادية، أبحاث الندوة الدولية لتاريخ القاهرة، مطبعة دار الكتب، 1971م، 591/2. 592. 593.

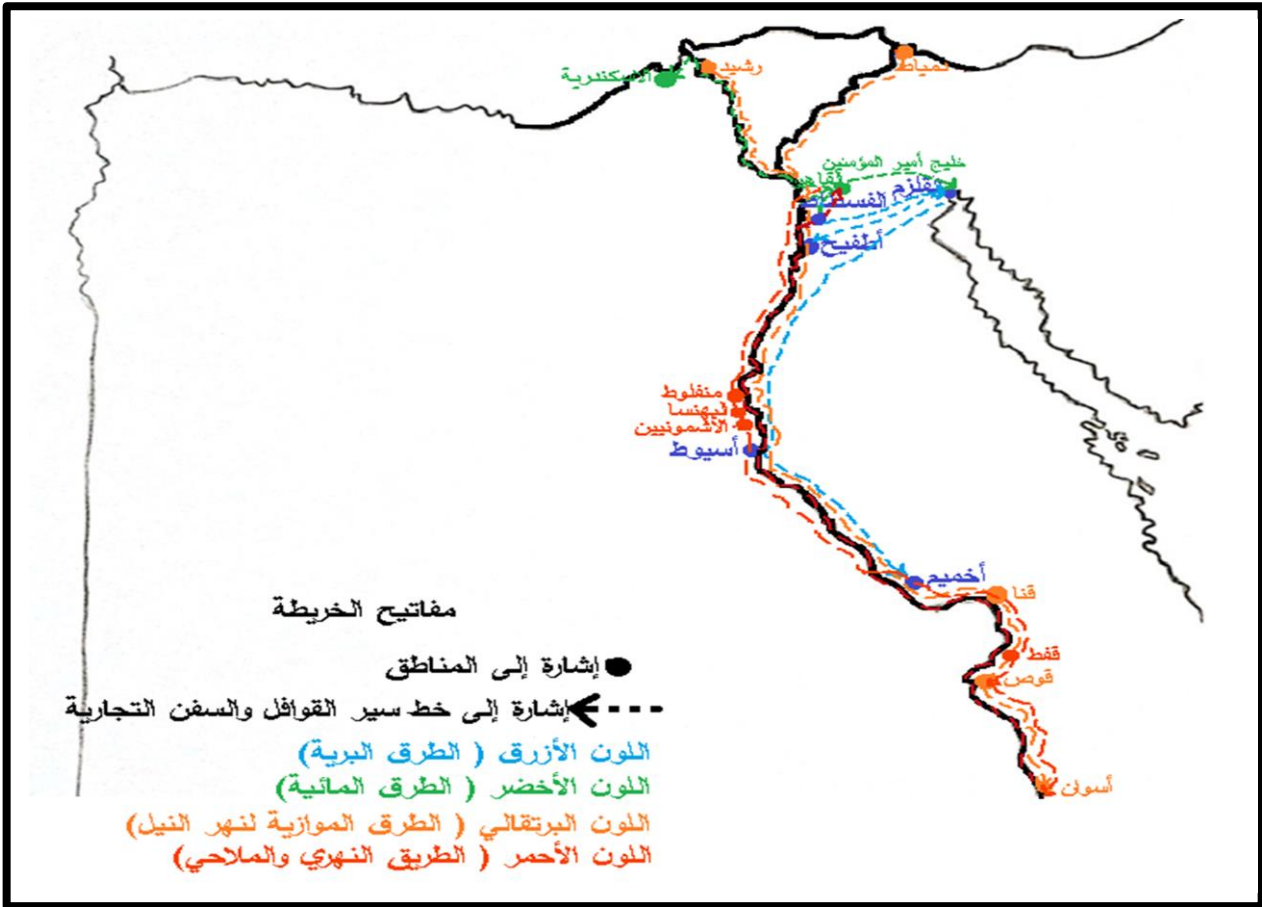
³ يحيى كدواني أحمد، مراكز التجارة الرئيسية وشبكة الطرق في مصر، المرجع السابق، ص124.

⁴ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص86.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

العربان¹، كما كانت أسيوط من المدن التي أمدت العاصمة وباقي مدن مصر بالسكر وبالعديد من السلع؛ فكانت هي حلقة الوصل بين شمال الصعيد وجنوبه، وقد اشتهر الطريق التجاري الواصل بين (القاهرة وأسوان) "بالطريق السلطاني"؛ الذي كان يبدأ من القاهرة مارا بالأشمونيين ومنية ابن الخصيب ومنفلوط وأسيوط وطما والمراغة وسوهاج وجرجا².

من خلال هذه النظرة الوجيزة للطرق البرية التي كانت ممرا لمادة السكر بطريقة مباشرة أو غير مباشرة أُوْضح ارتباط الطرق بنوعية السلع التي تنتشر بين المراكز التجارية الداخلية، كما أبرز الدور المهم للطريق في خلق مراكز تجارية جديدة وعظم أهمية القديمة، وتأثير حركة التجارة بين أقاليم مصر المختلفة في تطوير شبكة الطرق.



خارطة الطرق التجارية الداخلية لمصر من القرن 4-7هـ/10-13م

(من عمل الباحثة اعتمادا على ما تم عرضه في المبحث)

¹ شكل العربان شريحة اجتماعية متميزة في مصر؛ حيث انتشرت القبائل العربية في بلاد الوجهين القبلي والبحري، وبخاصة في أقاليم قوص وأسيوط والأشمونيين في الوجه القبلي. سيد محمود عبد العال، ثورات العربان وأثرها في الاقتصاد المصري زمن السلاطين المماليك (648-923هـ/1250-1517م)، مجلة المؤرخ العربي، المجلد 20، العدد 20، 2012م، ص 395.

² محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 86.

2/2: طرق خارجية:

بالنسبة للصعيد الخارجي فقد شهدت البلاد نموا في العلاقات التجارية الخارجية منذ القرن 4هـ/10م؛ حيث كان لنشاط الدولة الفاطمية التجاري وموقع مصر المتميز على طرق التجارة العالمية جعلهم يعقدون المعاهدات التجارية تأمينا للسلع والبضائع، ومن أجل تنشيط التجارة وكثرة الرحلات التجارية بين الموانئ المصرية وموانئ الدول الأخرى¹.

لم يلبث أن ازداد النشاط التجاري لمصر خاصة في عهد صلاح الدين الأيوبي؛ وذلك تحت تأثير بوادر الازدهار التجاري الكبير الذي شهدته التجارة العالمية في القرن 6هـ/12م، فنمت العلاقات التجارية بين الدولة الأيوبية ومدن تجارية أوربية كبرى هي (البندقية وجنوا وبيزا)، كما يعد وجود تجار من بلاد الهند والحبشة في مصر آنذاك دليلا واضحا على وجود نشاط قوي في العلاقات التجارية بينها وبين هذه البلاد والمناطق المحيطة بها، والحقيقة فإن نمو العلاقات التجارية تظهر أكثر ما تظهر في ازدهار تجارة النقل عبر مصر؛ حيث أصبح بحر القلزم عسبا لها خلال تلك الفترة إذ أدى دخول الصليبيين إلى بلاد الشام إلى حدوث تغيير على الطرق التجارية القادمة عبرها من العراق، فأخذت هذه التجارة بالاتجاه نحو بحر القلزم².

2/2. أ- طرق برية:

الطرق التجارية عبر الصحراء الشرقية:

حظيت صحراء مصر الشرقية بشبكة طرق اختلفت في أهميتها وأطوالها واتجاهاتها، وقد ربطت هذه الطرق وادي النيل بالموانئ المهمة على ساحل بحر القلزم وبصفة خاصة مينائي عيذاب والقلزم؛ اللذين مثلا نقاط الاتصال بين مصر وشرق إفريقيا من ناحية وبين مصر وجنوب شبه الجزيرة العربية من ناحية أخرى، وجدير بالذكر أن هذه الطرق كانت ممرات صحراوية لعبت الأودية الجافة دورا مهما في وجودها، ومن أهم هذه الطرق:

- **طريق قوص - عيذاب:** يعد من أهم الطرق التجارية التي ربطت بين ميناء عيذاب على سواحل بحر القلزم ووادي النيل، سلكه الحجاج في طريقهم لآداء فريضة الحج، كما

¹ محمد عبد المعطي محمد خرم، أثر التجارة الأوروبية على الأوضاع الاقتصادية بالإسكندرية خلال العصر الفاطمي (358-567هـ/969-1171م)، المرجع السابق، ص 2268. 2269.

² عدنان محمد فايز الحارثي، عمران القاهرة وخططها في عهد صالح الدين الأيوبي، المرجع السابق، ص 221.

كان يستخدم في حركة التجارة حتى عام 760هـ/1358م؛ وعادة ما كان الحجاج والتجار يسافرون عن طريق نهر النيل من الفسطاط إلى قوص بقنا حالياً، ومنها عبر الصحراء الشرقية إلى عيذاب ثم جدة وصولاً إلى مكة¹.

• **طريق قوص - القصير:** يخرج من قفط التي ورثت مكانها قوص وأصبحت من المدن المهمة في الصعيد، وقد ربطت هذه الطرق شبكة الطرق البرية المارة عبر الصحراء الشرقية سواء المتجهة إلى الشمال الشرقي عبر سيناء، أو تلك الواصلة إلى موانئ بحر القلزم بين مصر وسواحل بلاد الشام وشبه الجزيرة العربية والهند وشرق إفريقيا².

طريق مصر - الشام: كانت تجارات مصر الزاهية إلى الشام تسلك الطريق البري الذي يبدأ من الفسطاط إلى بلبيس، العريش، رفح، غزة، الرملة ومنها إلى طبرية ثم إلى دمشق، وقد استخدمت الجمال لنقل السلع بين مصر وبلاد الشام وكانت تستغرق الرحلة بين البلدين ستة أيام³؛ وكان ذلك خلال العهد الأموي واستمر لفترة طويلة جداً.

أما **طريق الشام - مصر؛** فيتجه هذا الطريق من دمشق إلى طبرية فالرملة، ومن ثم غزة فالعريش فالقاهرة، وهذا الطريق التجاري كان من أفضل الطرق التي ربطت مصر بالشام إلا أن الفرنجيين وعند احتلالهم مدينة الشوبك عام 509هـ/1115م تمكنوا من قطع طريق القوافل التجارية بين مصر والشام، ولكن جهود نور الدين ومن بعده صلاح الدين الأيوبي انتهت باستيلائه على حصن الشوبك ومدن ساحلية أخرى سنة 583هـ/1187م، وتأمين طرق القوافل في تلك المنطقة الهامة والتي تعتبر حلقة وصل بين البلدان العربية في تلك الفترة⁴.

بالرغم من صعوبة الطريق إلا أنها ساهمت في نشاط حركة التجارة بين مصر وبلاد الشام ومع شبكة الطرق الأخرى في الكثير من السلع، وتقصير المسافة بين مصر وبلاد الشام، كما أنها جعلت الصحراء الشرقية وسيلة نقل واتصال⁵.

¹ يحيى كدواني أحمد، مراكز التجارة الرئيسية وشبكة الطرق في مصر، المرجع السابق، ص117.

² المرجع نفسه، ص117.

³ باسم عبد الرحمن محمد القرالة، حركة التجارة في بلاد الشام في العصر الأموي، المرجع السابق، ص80.

⁴ صفوان محمد تيسير، الحركة التجارية في بلاد الشام في العصر الأيوبي، المرجع السابق، ص45.

⁵ يحيى كدواني أحمد، مراكز التجارة الرئيسية وشبكة الطرق في مصر، المرجع السابق، ص118.

ومن المؤكد أنه في الفترة التي توسعت فيها الدولة الصلاحية (صلاح الدين الأيوبي) وضمها لبلاد الحجاز والشام وغيرها من الأقاليم قد كان يصدر من مصر العديد من المنتجات المصنعة؛ حيث شهدت مصر حينئذ ازدهارا زراعيا كبيرا أوجد الكثير من الفوائض الغذائية التي وجدت طريقها إلى الحجاز والشام¹؛ وبما أن مصر قد شهدت توسعا كبيرا في زراعة قصب السكر وزيادة ملحوظة جدا في عدد المصانع كما أشرنا في المباحث السابقة طيلة الفترة محل الدراسة فإنه من المحتمل بدرجة كبيرة أن يكون السكر من بين تلك المواد الغذائية التي أوجدت لنفسها طريقا نحو مختلف الجهات والبلدان آنذاك، حيث ساهمت تلك الطرق التجارية بشكل أساسي في توزيعه.

الطرق التجارية عبر الصحراء الغربية:

تأتى أهمية الطرق البرية في الصحراء الغربية- الشمالية والجنوبية- لكونها مدخلا مهما إلى بلاد المغرب العربي وإلى وسط وغرب إفريقيا وبلاد السودان، وقد تعددت الطرق البرية التجارية المستغلة في حركة قوافل الحجاج بالإضافة إلى مهمتها الرئيسية في خدمة القوافل التجارية، والتي تمثلت في محاور رئيسية هي :

*- **طريق ساحلي على بحر الروم:** يبدأ من الفسطاط إلى الإسكندرية مروراً بطبرقة حتى يصل إلى طنجة بالمغرب الأقصى؛ وهو أكثر أمنا واستقرارا للقوافل التجارية².

*- **طريق يقع جنوب الأول:** ويبدأ من الفسطاط ويتجه غربا إلى القيروان بالمغرب الأدنى؛ طريق يمر بالواحات إلى واحة الكفرة بإقليم برقة ومنها إلى السودان الغربي ثم مملكة غانا في غرب أفريقيا، وكان يسمى طريق سجدماسة؛ وهي مركز تجاري مهم في شمال غرب إفريقيا³.

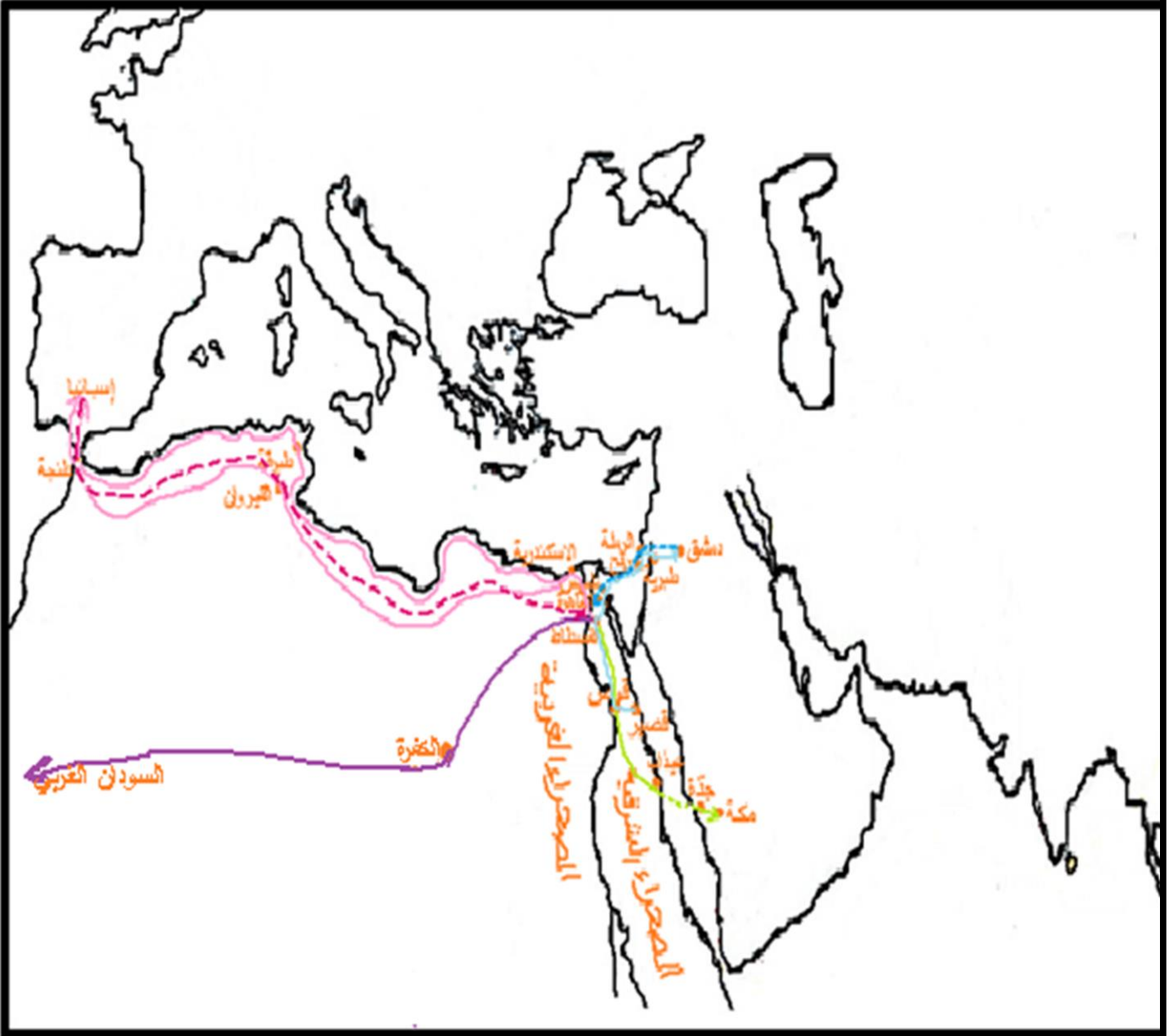
***الطريق البري من أوروبا إلى مصر؛** يبدأ هذا الطريق من بلاد الأندلس إلى طنجة فمضيق جبل طارق مجتازا المغرب الأقصى والأوسط والأدنى حتى يصل إلى مصر، ولعل هذا الطريق من الطرق التجارية الهامة لأنه ينتهي إلى الصين مروراً بالعراق وبلاد فارس⁴.

¹ عدنان الحارثي، عمران القاهرة وخطتها في عهد صالح الدين الأيوبي، المرجع السابق، ص 219.

² يحيى كدواني أحمد، مراكز التجارة الرئيسية وشبكة الطرق في مصر، المرجع السابق، ص 120.

³ المرجع نفسه، ص 120.

⁴ صفوان محمد تيسير، الحركة التجارية في بلاد الشام في العصر الأيوبي، المرجع السابق، ص 45.



مفاتيح الخريطة

- إشارة إلى المناطق
- طريق الذهاب نحو بلاد الشام
- طريق الذهاب نحو أوروبا
- الطريق نحو مكة
- طريق الإياب من بلاد الشام
- طريق الإياب من أوروبا
- الطريق نحو السودان الغربي

خارطة الطرق التجارية الخارجية البرية لمصر التي انتقل من خلالها السكر من القرن

4-7هـ/10-13م (من عمل الباحثة اعتمادا على ما تم عرضه في المبحث)

2/2. ب- الطرق التجارية البحرية:

سَبَّهَتْ مدينة القاهرة بدمشق من حيث النشاط التجاري وحركتها المفعمة يوميا، كما أنها مثلت مركزا لعبور التجارة، فسواحل المدينة كانت دائما ما تزخر بالسفن الحاملة للبضائع، كذلك كان الحال بالنسبة للموانئ¹؛ فقد عُرفت مصر بموانئها التي تغص بالنشاط التجاري، وهو ما سوف نعرضه أثناء الحديث عن تلك الموانئ.

خطوط الملاحة في حوض بحر الروم:

ازدهرت طرق الملاحة البحرية في مصر خلال العصور الوسطى في كل من بحر القلزم وبحر الروم، وكانت هذه الطرق بمثابة همزة الوصل بين الشرق والغرب من جهة و بين الشرق الأقصى و جنوب أوروبا من جهة أخرى.

مصر - بلاد الشام: بعد مغادرة الساحل الشمالي لمصر كانت تسير المراكب بحذاء الشاطئ الشامي مارة بعسقلان ويافا وحيفا وعكا وصور وصيدا و طرابلس الشام واللاذقية، ويبدو أن التجار كانوا يفضلون طريق البحر لأنه أقل تكلفة، كما أن طريق البر غير آمن بسبب قطاع الطرق وقبائل البدو².

يظهر أن التبادل التجاري بين مصر وبلاد الشام كان في غاية النشاط والأهمية، وذلك نظرا لغنى هذه البلاد بمنتجاتها، وباعتبار مصر من المراكز التجارية الكبرى التي تكتظ بالبضائع المختلفة، فيقصدونها التجار من أماكن عديدة للقيام بالتبادل التجاري، وقد كانت الشام تصدر بضائعها التي تنقلها السفن عبر بحر القلزم إلى الساحل الشرقي لإفريقيا، وعند عودتها تقوم بشحن البضائع المختلفة³.

¹ عدنان محمد فايز الحارثي، عمران القاهرة وخططها في عهد صالح الدين الأيوبي، المرجع السابق، ص218.

² يحيى كدواني أحمد، مراكز التجارة الرئيسية وشبكة الطرق في مصر، المرجع السابق، ص126.

³ باسم عبد الرحمان محمد القرالة، حركة التجارة في بلاد الشام في العصر الأموي، المرجع السابق، ص80.



الطريق الساحلي بين مصر - بلاد الشام - (من عمل الباحثة اعتمادا على ما تم عرضه من معلومات في المبحث)

مصر - مدن أوروبا: مثلت موانئ الإسكندرية ودمياط و تنيس نقاط البداية للطرق البحرية التي ربطت بين مصر ودول جنوب أوروبا وشرق بحر الروم؛ فميناء الإسكندرية وحده كان يغص بالنشاط التجاري، حيث تزاحمت السفن على أرصفة مينائه، ففي شتاء عام 583/1187م كان يوجد في هذا الميناء 37 سفينة قادمة من أوروبا¹، وهو عدد له أهمية كبيرة تبين قيمة هذا الميناء ودوره التجاري، وخطوط الملاحة المنتظمة بين الموانئ المصرية وأوروبا و جزر بحر الروم كانت كالتالي:

- 1 - دمياط-القسطنطينية (تركيا)
- 2 - قبرص و ساحل مصر الشمالي
- 3 - المدن الساحلية و صقلية (إيطاليا)
- 4 - المدن الساحلية والبندقية.

¹ باسم عبد الرحمان مجد القرالة، حركة التجارة في بلاد الشام في العصر الأموي، المرجع السابق، ص218.

5- طريق شبه جزيرة ايبيريا جنوب غرب أوروبا¹.

هناك طريق آخر من الغرب إلى الشرق (أوروبا - الشرق الأقصى) عن طريق مصر: ويسلكه غالبا التجار اليهود الوافدين من بلاد الفرنجة (فرنسا)؛ حيث يجلبون السلع وترسو سفنهم عند الفرما ومنها للقلزم إلى الإسكندرية وتستقر سفنهم في القاهرة، ثم تنقل بضائعهم برا بالدواب إلى القلزم، ومنها عبر بحر القلزم إلى الهند والصين².

كما كان يربط نهر النيل بلاد النوبة وأواسط إفريقيا بعلاقات تجارية كبيرة، وساهم بدوره الملاحي الكبير في ربط القاهرة بعلاقات تجارية عديدة مع الدول المطلة على بحر الروم فأصبحت محط أنظار التجار الأوروبيين والشاميين والمغاربة، فنهر النيل كان حلقة الوصل بين القاهرة وموانئ مصر على بحر الروم وكان عامل أساسي في ازدهار النشاط التجاري كما ساعد التجار في توزيع منتجاتهم إلى جنوب الشرق الأقصى³.

ولفيضان النيل أو نقصه أثر سلبي على حركة التجارة حيث كانت تتعطل الملاحة النهرية مما كان ينتج عنه تعطل الأسواق وتلف المحاصيل كقصب السكر⁴، أما خلال استقرار نهر النيل فكانت تزدهر وتستمر الرحلات التجارية وكانت السفن الوافدة من الحبشة واليمن تنقل البضائع والسلع إلى ميناء عيذاب ثم إلى أسوان ومنها عبر نهر النيل إلى القاهرة⁵.

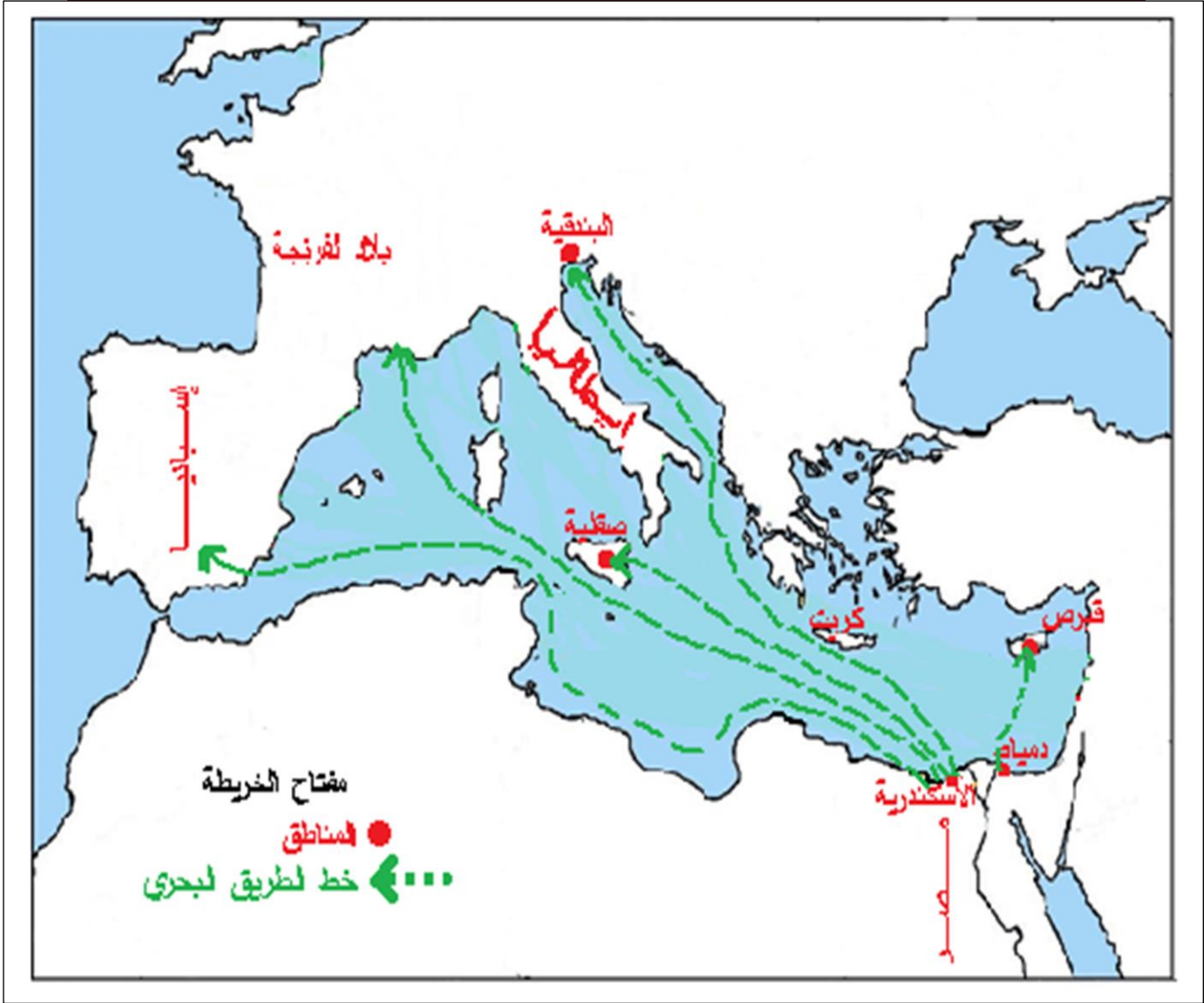
¹ يحيى كدواني أحمد، مراكز التجارة الرئيسية وشبكة الطرق في مصر، المرجع السابق، ص 126.

² ريهام المستادي، تاريخ التجارة العربية الإسلامية (بغداد - القاهرة)، المرجع السابق، ص 83.

³ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 98.

⁴ المرجع نفسه، ص 99.

⁵ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص 99. 100.



الطريق البحري بين مصر - أوروبا (من عمل الباحثة) اعتمادا على ما تم عرضه من معلومات)

خطوط الملاحة في بحر القلزم: كان لبحر القلزم سمعة سيئة عند ملاحي العصور الوسطى نظرا لما اشتهر به من العواصف والصخور؛ فكانوا يتجنبونه خاصة في المنطقة الواقعة بين مدخل خليجي السويس العقبة¹، ورغم هذه الصعاب كان التجار يعبرونه حاملين سلعهم نحو الشرق والغرب.

(مصر - الشرق الأقصى): كانت تجارة الهند والصين تأتي إلى موانئ مصر عبر بحر القلزم، ثم تنتقل إلى قوص عبر النيل ومنها إلى القاهرة²، غير أن التجار يفضلون

¹ يحيى كدواني أحمد، مراكز التجارة الرئيسية وشبكة الطرق في مصر، المرجع السابق، ص128.

² المقريزي، الخطط والآثار، المصدر السابق، 373/1. / محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص100.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

طريق أسوان فالمسافة منها إلى ميناء عيذاب أقصر منها من قوص، وهذا يفسر دوافع انتقال التجارة من الشرق الأقصى والأوسط من الطريق الشمالي إلى أقصى الجنوب¹.

(مصر - مكة): ترتبط مصر بمكة بطريق بحري بواسطة فرضتها جدة²؛ فالنشاط التجاري مع مصر كان يمثل جزءا كبيرا من تجارة جدة؛ حيث كثيرا ما كانت تقوم سفن التجارة بنقل التوابل والسلع الغذائية من جدة وعدن إلى الموانئ التجارية في القلزم والسويس³؛ وأتوقع أن يكون السكر من بين تلك السلع الغذائية التي كانت تحملها السفن التجارية.

(من جنوب مصر - بلاد الحبشة): كانت لها محاور بعينها تأتي من الجنوب لخدمة الحركة التجارية القادمة من الحبشة والسودان مروراً بأسوان ثم عيذاب، بينما كان يوجد محورا آخر من قوص أو قفط على ثنية قنا، ومنهما عبر الدروب إلى ساحل بحر القلزم نظرا لقصر المسافة عند ثنية قنا بين النيل وساحل البحر⁴.

(طريق يوصل إلى أوروبا): يأتي من الشرق الأقصى إلى بحر القلزم وله فرعان، يتجه أحدهما شمالا عبر سيناء إلى دمشق ثم موانئ بحر الروم⁵، ويتجه الآخر عبر الصحراء إلى النيل فالقاهرة ومنها إلى الإسكندرية ودمياط ورشيد، ومنها تنقل السلع إلى أوروبا⁶؛ فنتيجة للطلب المتزايد على السلع الشرقية في الغرب الأوروبي وخاصة المواد الغذائية بما فيها مادة السكر، اعتمد التجار الإيطاليون في الموانئ على التجار المسلمين الذين يقودون القوافل التجارية عبر طريق الخليج العربي، طريق بحر القلزم، أو الطريق البري القادم من شبه الجزيرة العربية⁷.

3/ وسائل النقل:

ساهمت وسائل النقل في زيادة حجم التجارة الداخلية والخارجية، وقد اختلفت نتيجة اختلاف الطرق وتوسع النشاط التجاري بين المناطق والبلدان، فكانت الوسائل المتاحة

¹ يحيى كدواني أحمد، مراكز التجارة الرئيسية وشبكة الطرق في مصر، المرجع السابق، ص 119.

² سعاد إبراهيم، النشاط التجاري في مكة المكرمة (648-923هـ/1250-1517م)، المرجع السابق، ص 50.

³ المرجع نفسه، ص 64.

⁴ يحيى كدواني أحمد، مراكز التجارة الرئيسية وشبكة الطرق في مصر، المرجع السابق، ص 119.

⁵ ريهام المستادي، تاريخ التجارة العربية الإسلامية (بغداد - القاهرة)، المرجع السابق، ص 83.

⁶ لطيفة العنزي، تجارة الموانئ شرق الجزيرة العربية، المرجع السابق، ص 173.

⁷ حاتم الطحاوي، صفحات من النشاط الاقتصادي، المرجع السابق، ص 100.

متنوعة في كل من مصر وبلاد الشام خلال الفترة الممتدة من القرن 4-7هـ/10-13م؛ حيث تشمل البرية والبحرية والنهرية، ولكل منها خصائصها.

3-1/ النقل البري:

يكون النقل مطلوباً لإحضار قصب السكر من الحقول إلى المصنع، وأيضاً لأخذ المنتج إلى السوق، وفي حالة استخدام النقل المدعوم بالحيوان يتم دفع رسوم الاستئجار وتكاليف العلف أيضاً¹. بالنسبة لمصر وبلاد الشام التي عرفت نشاطاً كبيراً في إنتاج وتوزيع مادة السكر؛ فقد كان ذلك يتم بالاعتماد على وسائل مختلفة تساعد في تسهيل العملية الإنتاجية والتجارية؛ من خلال عرض لكيفية حمله أو طريقة نقله وتوزيعه، وسأحاول تقديم صورة عن الوسائل التي اعتمدتها مصر وبلاد الشام آنذاك في إنجاح العملية التجارية في نقل مادة السكر.

بالنسبة لبلاد الشام فقد كانت التجارة عملاً تخصصت به منذ العصر الأموي؛ حيث كانت سلعهم تنقل إلى مختلف البقاع حتى أصبحت الشام حلقة الاتصال التجاري في العالم الإسلامي، ويعينهم في نقل سلعهم الحيوان الذي يحمل معظم التجارة²؛ وعلى هذا الأساس يمكن أن يؤكد بأن نقل السلع بما فيها مادة السكر كان يتم على ظهر الدواب كالبغال والحمير والجمال حتى العصر الأيوبي³.

ففي نقل القوافل التجارية للسلع والبضائع القادمة من الشرق الأقصى إلى دمشق عبر الطرق المؤدية إلى موانئ الشام؛ والتي كانت تعبر من خلال طريقان، كان الأول طريقاً وعراً تعتمد فيه القوافل على البغال، في حين كان الثاني طريقاً أقل وعوراً؛ أين اعتمدت فيه القوافل على الجمال⁴؛ وبالحديث عن هذه الأخيرة نلاحظ بأنها قد استُخدمت بشكل أكبر في القوافل لنقل السلع، وربما يعود ذلك لصبرها وتحملها وعورة ومشقة الطرق لفترات طويلة ومسافات بعيدة؛ حيث نجد بأن حلب كانت تصدر السكر إلى مصر على ظهور الجمال⁵،

¹) Sugar production from sugar cane, op.cit, p 13.

²) أحمد إسماعيل علي، تاريخ بلاد الشام منذ ما قبل الميلاد حتى نهاية العصر الأموي، دراسة سياسية، اجتماعية، اقتصادية، فكرية، عسكرية، دار دمشق، ط3، 1994م، ص326.

³) أمين أبو دعة، الحياة الاقتصادية في بلاد الشام، المرجع السابق، ص242. / صفوان محمد تيسير حسيان، الحركة التجارية في بلاد الشام في العصر الأيوبي، المرجع السابق، ص31.

⁴) حاتم الطحاوي، صفحات من النشاط الاقتصادي، المرجع السابق، ص106. أنظر: ابن جبير، الرحلة، ص282.

⁵) أمين أبو دعة، الحياة الاقتصادية لبلاد الشام، المرجع السابق، ص243.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

في حين كان الخيل يستعمل بشكل مفضل في أعمال حماية القوافل التجارية¹. كما نجد إشارة واضحة إلى استخدام الجمال في نقل السكر في الحديث عن الهجومات التي شهدتها التجار الذين كانوا يسيرون بقوافلهم؛ حيث يُذكر أن قافلة دمشق قد تعرضت في طريقها إلى مصر للنهب سنة 501هـ/1107م، وكانت حصيلة الخسائر 11 جملاً محملة بالسكر².

نفس الشيء بالنسبة لمصر؛ التي اعتمدت بشكل كبير على الحيوانات في نقل السلع والبضائع سواء على الصعيد الداخلي أو الخارجي وعلى وجه التحديد الجمال؛ أين استُخدمت في نقل الحاصلات الزراعية من الحقول إلى الأسواق، وحمل التجارة من الفسطاط إلى القلزم وما بعدها ومن أسوان وقوص إلى سواحل بحر القلزم³؛ فبعد وصول السفن التجارية إلى الموانئ يقوم الحمالون بنقل البضائع إلى رصيف الميناء عبر المراكب الصغيرة، ومنه إلى مقر الديوان عبر البغال والحمير والجمال⁴.

اعتمادهم على الجمال يعود إلى العصر الأموي وإلى غاية الفترة محل الدراسة؛ أين كانت تجارات مصر الزاهية إلى الشام تسلك الطريق البري الذي يبدأ من الفسطاط إلى بلبس، العريش، رفح، غزة، الرملة ومنها إلى طبرية ثم إلى دمشق، وقد استخدمت الجمال لنقل السلع بين مصر وبلاد الشام⁵، حيث كانت الرحلة تستغرق ستة أيام على ظهورهم⁶.

2/3: النقل البحري:

أما النقل البحري فكانوا يستخدمون المراكب والسفن⁷؛ حيث كان التجار العرب يتاجرون مع بلاد الهند والسند ويستخدمون في تنقلهم وسائل مختلفة؛ فيركب بعضهم سفناً صغيرة عبارة عن خشبة كبيرة يحفرونها في الوسط ويتخذونها سفناً، ويحملون فيها سلعهم المختلفة كالسكر⁸.

¹ وجدان يحيى الشديفات، التجارة الداخلية في بلاد الشام في العصر العباسي، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير في التاريخ الإسلامي، جامعة آل البيت، الأردن، 2021م، ص71.

² أسماء سعداوي، الحروب الصليبية وتهديد أمن القوافل التجارية الإسلامية، المرجع السابق، ص157.

³ أنس ذياب أحمد، التاريخ الاقتصادي، المرجع السابق، ص159.

⁴ نورة خميس عبد العزيز الدوسري، المظاهر الاقتصادية للتواصل بين المسلمين والأوروبيين، المرجع السابق، ص5906.

⁵ باسم عبد الرحمان محمد القرالة، حركة التجارة في بلاد الشام في العصر الأموي، المرجع السابق، ص80.

⁶ خالد أحمد سلمي زنيد، التجارة في بلاد الشام حتى نهاية العصر العباسي الثاني، المرجع السابق، ص135.

⁷ محمد ضيف البطانية، الحياة الاقتصادية في العصور الإسلامية الأولى، المرجع السابق، ص322.

⁸ سليمان الندوي، العلاقات التجارية بين الهند والعرب، المرجع السابق، ص117.

ويتم النقل البحري عن طريق بحر الروم (بين بلاد الشام ومصر) عبر موانئ أنطاكية وطرابلس وبירות وصيدا وصور وعكا¹؛ حيث تشير وثائق الجنيزا القاهرية التي ترجع إلى سنة 451هـ/1060م إلى أن اليهود المصريين قد تاجروا بالسكر الأحمر (البنّي) بالقرب من الموانئ التي على طول بحر الروم². كما كان السكر ينقل من عسقلان إلى أوروبا عن طريق السفن³، ثم يقوم الحمالون بنقل البضائع وأمتعة المسافرين إلى رصيف الميناء عبر المراكب الصغيرة⁴.

كانت هذه نبذة أو صورة عن وسائل النقل التي اعتمدها المصريون والشاميون في نقل سلعهم وبالتحديد مادة السكر نحو مختلف المناطق من العالم عن طريق البر والبحر مستخدمين خلالها وسائل نقل مختلفة حسب سهولة أو وعورة الطريق الذي تمر منه التجارة. في ختام هذا المبحث أستنتج بأن السكر أصبح له شبه خريطة جغرافية تشير إلى مساره التجاري مع بداية القرن 4هـ/11م وهو الإطار الزمني الذي ضببت به المرحلة الانتقالية لمادة السكر من كونه سلعة غذائية داخلية ليخرج خارج حدود بلاد الشام ومصر ويصبح من أهم السلع التجارية بالغة الأهمية.

بالنسبة لبلاد الشام كانت الطرق التجارية الداخلية تشهد على تنقل مادة السكر بين مختلف المدن والأقاليم الشامية خاصة بعد الوحدة التي شهدتها مصر وبلاد الشام والحجاز وغيرها من الأقاليم خلال العهد الأيوبي؛ أين زاد حجم العمليات التجارية، وتوسعت نتيجة ذلك الطرق التجارية وسهل نقل السلع بما فيها الغذائية بشكل كبير خاصة مادة السكر؛ التي كانت من المواد التي تم تسليط الضوء عليها آنذاك لرغبة التجار في شرائها وبيعها، فكانت بمثابة السلعة الثمينة والمبهرة التي يسعى إلى شرائها التجار الغربيون بأي ثمن، فلم تقف الحروب بين الطرفين عائقا أمام الباعة والمشتريين لاقتناء كميات كبيرة منه وتصديرها في كثير من الأحيان مع رجوعهم إلى بلادهم.

ومع ذلك فإن الطرق التجارية داخلية كانت غير محددة لكي يتسنى لي رسم خريطة واضحة لطرق سير مادة السكر خلالها، فالمعلومات المتاحة لا تشير إلى وجود طرق

¹ صفوان محمد تيسير، الحركة التجارية في بلاد الشام في العصر الأيوبي، المرجع السابق، ص 31.

² Konstantinos D.Politis, The origins of the sugar industry, op.cit, p80.

³ ول ديورانت، قصة الحضارة، المرجع السابق، 68/15.

⁴ نورة خميس عبد العزيز الدوسري، المظاهر الاقتصادية للتواصل بين المسلمين والأوروبيين، المرجع السابق، ص 5906.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

ومسالك تجارية موثقة في المصادر لنقول بأنها من الطرق الداخلية الخاصة بالسكر، غير أن وجود بعض الإشارات والعبارات جعلتني أعتبرها مسالك وطرق خاصة بمرور السكر وتوزيعه داخل البلاد الشامية آنذاك؛ كطريق دمشق-عكا، وطريق يربط بين دمشق-بيروت.

أما الطرق الخارجية فقد انقسمت إلى قسمين؛ طرق برية وأخرى ساحلية، سار من خلالها التجار حاملين معهم سكر الشام المتنوع يجوبون به مختلف الأقاليم؛ وبالنسبة للطرق البحرية فقد ساهمت المراكز التجارية الشامية في ربط علاقات تجارية مع دول بحر الروم وأوروبا وأيضاً مع دول الجزيرة العربية والهند والمغرب العربي، وهذه الطرق التجارية ساهمت بشكل كبير في ازدهار اقتصاد بلاد الشام عبر التاريخ، وشكلت محطات لتبادل السلع؛ بما فيها الغذائية وعلى رأسها مادة السكر آنذاك.

وفي هذا السياق أستنتجت كذلك بأن المدن الأوربية قد نالت حظها الوافر من المبادلات التجارية؛ ما جعل الطرق التجارية بينهما نشطة وقوية على مدار الفترة محل الدراسة؛ وبالتالي يمكن أن أعتبر المدن الأوربية من أهم المناطق التي ساهمت في رسم خريطة للطرق التجارية الخاصة بمادة السكر والتي عبر من خلالها نحو جميع بلدان أوروبا آنذاك.

وعن الطرق البرية يمكن القول بأنها شهدت نفس حركة الطرق التجارية البحرية؛ حيث كانت تلك القوافل تتجه نحو الغرب قاصدة مصر والمغرب العربي، وقوافل أخرى اتجهت إلى الجنوب نحو البصرة والشرق الأقصى وثالثة إلى الشمال نحو الموصل وربما توغلت في أوروبا وراجعة إلى الشرق نحو خراسان ثم سمرقند وبحر الخرز.

أما فيما يخص الطرق التجارية التي سلكها السكر في مصر فيمكننا القول بأنه بدأ نشاطه عبر تلك الطرق مع القرن 5هـ/11م.

بالنسبة للطرق الداخلية فقد تعددت شبكة الطرق الداخلية التي كانت تخدم حركة التجارة في مصر؛ فهناك مجموعة من الطرق البرية وأخرى نهريّة، ولكل منها أهميته ودوره الواضح في زيادة حركة التجارة الداخلية، على أن الطرق التجارية لم تكن كلها على نفس الشاكلة، فهناك الطرق الرئيسية وهي التي كانت معدة لتسلكها القوافل، وهناك العامة وهي نوع تتصف بأنها وعرة ويصعب على الجمال أن تسلكها، وهناك طرق تعتمد على القوارب الصغيرة والسفن التجارية التي تمشي بحذاء نهر النيل.

أما بالنسبة للصعيد الخارجي فقد شهدت البلاد نشاطا في العلاقات التجارية الخارجية خاصة في عهد صلاح الدين الأيوبي؛ فنمت العلاقات التجارية بين الدولة الأيوبية ومدن تجارية أوربية كبرى (البندقية وجنوا وبيزا)، كما يعد وجود تجار من بلاد الهند والحبشة في مصر آنذاك دليلا واضحا على وجود نشاط قوي في العلاقات التجارية بينها وبين هذه البلاد والمناطق المحيطة بها، والحقيقة فإن نمو العلاقات التجارية تظهر أكثر ما تظهر في ازدهار تجارة النقل عبر مصر؛ حيث أصبح بحر القلزم عسبا لها خلال تلك الفترة إذ أدى دخول الصليبيين إلى بلاد الشام إلى حدوث تغيير على الطرق التجارية القادمة عبرها من العراق، فأخذت هذه التجارة بالاتجاه نحو بحر القلزم.

كما تأتي أهمية الطرق البرية في مصر كونها مدخلا مهما إلى بلاد المغرب العربي وإلى وسط وغرب إفريقيا وبلاد السودان، وقد تعددت الطرق البرية التجارية المستغلة في حركة قوافل الحجاج بالإضافة إلى مهمتها الرئيسية في خدمة القوافل التجارية لتتنقل السلع الغذائية بما فيها مادة السكر نحو مختلف المراكز التجارية المحيطة بمصر.

ساهمت وسائل النقل في زيادة حجم التجارة الداخلية والخارجية، واختلفت نتيجة اختلاف الطرق التجارية وتوسع النشاط التجاري بين البلدان، فكانت الوسائل المتاحة متنوعة في كل من مصر وبلاد الشام خلال الفترة الممتدة من القرن 4-7هـ/10-13م؛ حيث تشمل البرية (جمال وبغال وحمير) والبحرية والنهرية (زوارق وسفن تجارية)، ولكل منها خصائصها.

المبحث 07: السكر ودوره في تنشيط الحركة التجارية لمصر وبلاد الشام

من خلال ما تم عرضه في المباحث السابقة يمكن القول بأن السكر قد لعب دوراً محورياً في تعزيز اقتصاد مصر وبلاد الشام خاصة في الفترة الممتدة من القرن 4-7هـ/10-13م؛ وذلك من خلال المراكز التجارية والأسواق المحلية التي ساهمت بشكل كبير في توزيع هذه المادة، بالإضافة إلى دور طرق التجارة التي ربطت بين هذين البلدين ومختلف أنحاء العالم، فأصبح السكر سلعة مهمة وقيمة ساهمت في تعزيز وتقوية روابط التواصل الاقتصادي بين الحضارات المختلفة في تلك الفترة.

لم يقتصر تأثير السكر على الجانب الزراعي والصناعي فقط؛ بل امتد ليشمل التجارة؛ حيث كان له دور فعال في تنشيط الحركة التجارية في العديد من المناطق حول العالم، رغم أنه كان مكلفاً خاصة مع بداية القرن 4هـ/10م، إلا أنه أصبح مع مرور الوقت واحداً من السلع الأساسية التي أثرت بشكل كبير في التجارة بين مصر وبلاد الشام وبقية بلدان العالم؛ أين كان يتم تصديره من هذين البلدين نحو الشرق الأوسط والأقصى، ونحو المغرب العربي إلى جنوب أوروبا عبر طرق التجارة المختلفة.

سأحاول على هذا الأساس إبراز الدور الذي لعبه السكر كسلعة غذائية في تنشيط الحركة التجارية لمصر وبلاد الشام، وفي خلق علاقات اقتصادية مع مختلف الأقاليم على غرار بقية السلع الأخرى، وكيف استطاع أن يوجد لنفسه مكانة بين المواد التي كانت لها أهميتها في السوق التجارية آنذاك.

قبل التطرق لدور السكر في زيادة النشاط التجاري لكلا البلدين أردت الإشارة إلى أن هذه المرحلة ترتبط ارتباطاً وثيقاً بمرحلة الزراعة وتكرير السكر؛ فهذه المراحل لا تظهر في التجارة لأن السكر في الحالة الخام لا يصلح نقله أو حفظه¹، ومع ذلك يمثلان القاعدة الأساسية في جعله مادة تدخل السوق التجارية؛ فبفضلهما ينتقل السكر من قصب إلى مادة مصنعة، ومثل التوابل انتقل تدريجياً من كونه دواء إلى غذاء ثمين "مكرر"² ضمن مكانته كسلعة فاخرة لها وزنها وقيمتها في تلك الفترة³.

¹)Ellen Deborah Ellis ,An introduction to the history of sugar as a commodity ,op.cit, p05.

²) Eric Birlouez, Une brève histoire du sucre et du sucré, op.cit, p04.

³)Colin Walfeild, Sugar and the British Atlantic world , the gettysburg historical journal , Vol. 8, article 5, 2009, p 54.

كان السكر باهظ الثمن بالفعل؛ حتى أن الأثرياء فقط هم من استطاعوا أن يصابوا بالسمنة بسببه، فمثل التوابل يمكن للسكر أن يجعل الطعام ذي المذاق المتوسط أكثر قبولاً¹؛ لذلك نجد الطبقة الغنية كثيراً ما تطلب من الطهاة برشه على اللحم والسمك وغيرها من الأطعمة²، الأمر الذي جعل منه ذو قيمة عالية.

تفوق السكر مع الوقت على الحبوب كذلك باعتباره السلعة الأكثر قيمة والتي دخلت التجارة العالمية³؛ بفضل التجار الذين أدوا دوراً مهماً في نقل بعض المحاصيل والمواد الصناعية إلى مختلف بقاع العالم خاصة المواد المهمة وغير المتوفرة كمادة السكر⁴.

1/ دور السكر على الصعيد الداخلي:

ساهم السكر في خلق حركية تجارية وفرص عمل كثيرة في مصر على الصعيد الداخلي؛ أين باع صغار المزارعين محاصيلهم لتجار التجزئة ولأصحاب المطابخ الذين يطلبون دائماً المزيد من قصب السكر⁵؛ فبيع هذا الأخير بشكل جيد في الأسواق المحلية، ومع مرور الوقت تحول إلى سلعة مهمة يتم تداولها على نطاق واسع؛ أين كان حجم الإنتاج مرتفعاً جداً⁶، مما عزز النزوح الجماعي من الريف إلى المدن الكبرى بحثاً عن العمل⁷.

ففي سجل دفع ضرائب خاص بمدينة الفيوم لسنة 270هـ / 883-884 م لا يذكر أي منتج زراعي باستثناء قصب السكر، بسبب أهميته الضريبية⁸؛ وأردت بالإشارة إلى هذا الإطار الزمني أن أوضح قديم نشاط منتج السكر، وكيف استطاع أن يتأصل ويتجذر ويبرز كسلعة غذائية مهمة في الأسواق المحلية؛ وهو ما يؤكد "ورفلي" Ouerfelli⁹ من خلال إشارته إلى أن أوراق البردي التي يعود تاريخها إلى (3هـ-4هـ / 9-10م) تعتبر أكثر وضوحاً حول وجود قصب السكر في تجارة صعيد مصر؛ ولا غرابة في ذلك لامتلاكها الأعداد الكبيرة من المعاصر والمطابخ، كما يُذكر أنه في القرن (3هـ/9م) عُثر على إحدى أوراق

¹) Hillary J.Shaw, Sugr, *op.cit*, newscientist.com/lastword.

²) Eric Birlouez, Une brève histoire du sucre et du sucré, *op.cit*, p01.

³) Roberto Patricio Korzeniewicz, Sugar, slavery, and creative destruction, *journal of world – systems research*, Vol 25 ,2019, p 398.

⁴) عمار مرضي علاوي الجميلي، التجار، مكانتهم ومساهماتهم الحضارية في الدول العربية الإسلامية 132-749/447-1055م، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير في التاريخ الإسلامي، الجامعة المستنصرية، بغداد، 2004م، ص 142.

⁵) Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p78.

⁶) Paulina Lewicka, Food and foodways of medieval cairenes, *op.cit*, p300.

⁷) Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p 287.

⁸) *ibid*, p69.

⁹) *ibid*, p69.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

البردي وهي تشمل حساب أسبوعي بإنتاج الأباليج وأقماع السكر، وفي بردية أخرى أوردت قيمة الأموال التي دفعها أحد الأشخاص وهي ثلاثة دنانير ونصف وقيراطان الذي باعه أحد التجار في ذلك الوقت¹.

لذلك أقول بأن تطوير تقنيات جديدة لتصنيع عدة أصناف من السكر كان لازما في مصر آنذاك؛ لأن ذلك يساهم في تزويد أسواقها بالسكر، وخاصة الخليفة الذي يستهلك كميات كبيرة، وثانيا البحث عن منافذ خارجية؛ حيث يعتبر السكر كتوابل ومنتج مهم في تطوير الأدوية، ويجب على مصر تخصيص جزء من إنتاجها للتصدير². كذلك كان على السكر أن يتنافس مع مجموعة من التأثيرات التي تشمل مواد غذائية مستوردة كنباتات الزيتون التونسية الصالحة للأكل وفي الأوقات التي كانت فيها هذه المنتجات قليلة في مصر³؛ حيث نجد أن معظم القرن (7هـ-13م) كان فترة ازدهار صناعة السكر المصرية، فالسوق المحلي مشبع به⁴، مما يوفر حاجيات المجتمع داخليا من هذه المادة.

لعبت من جهتها وفرة المنتجات الزراعية وعلى رأسها مادة السكر في بلاد الشام وما ينتجه الحرفيون في أسواقها من سلع دورا فعالا في تنشيط الحركة التجارية في مدنها⁵؛ فقد كانت كميات السكر تكفي حاجيات المجتمع الشامي وتغطي صناعة الحلويات المستهلكة⁶. كما يجب الإشارة إلى أن ضخامة الإنتاج الزراعي في المناطق التي ظلت تحت حكم المسلمين في بلاد الشام كانت عاملا هاما ضمن العوامل التي ساعدت على قيام نوع من التبادل التجاري بين المسلمين والفرنج خصوصا وأن الغرب الأوروبي كان قد بدأ يتعرف على منتجات الشرق ويُقبل عليها بشكل كبير عقب استقرار الفرنج في بلاد الشام⁷.

فكان أول ما لفت انتباههم من الإنتاج الزراعي هو مادة السكر؛ حيث كان في مقدمة المواد الغذائية التي حرصوا على العناية به وأعفوه من الضريبة تشجيعا لاستيراده ثم بذلوا كل جهد ممكن للإكثار من زراعته في المناطق التي خضعت لهم على طول الساحل من

¹ طه أبو سديرة، الحرف والصناعات في مصر الإسلامية، المرجع السابق، ص 354. 355.

² Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p72.

³ *ibid*, p79.

⁴ *ibid*, p300.

⁵ باسم عبد الرحمان محمد القرالة، حركة التجارة في بلاد الشام في العصر الأموي، المرجع السابق، ص 135.

⁶ أبو دمنعة، الحياة الاقتصادية في بلاد الشام، المرجع السابق، 149.

⁷ علي السيد علي، العلاقات الاقتصادية بين المسلمين والصليبيين، المرجع السابق، ص 29.

طرابلس إلى صور، خاصة إذا عرفنا أن معظم أوروبا كانت قد اعتادت في فترة ما قبل الحروب الصليبية على استخدام العسل وعصير الفواكه كمصادر رئيسية في صناعة الحلوى والمشروبات الخلوّة، فكان تجار دمشق وكذلك الفلاحين المسلمين يتوافدون على أسواق عكا بمنتجات بلادهم من المحاصيل المختلفة وهناك يقبل سكانها من الفرنج على شراء تلك المحاصيل الزراعية¹.

لذلك اعتبر مادة السكر من المواد الغذائية التي ساهمت بالفعل في خلق حركية تجارية داخل حدود البلاد المصرية وكذا الشامية لما كان له من اهتمام من طرف الباعة والتجار؛ حيث تم تسليط الضوء على مادة السكر بشكل ملحوظ جداً، لينتقل نشاط هذه المادة إلى الصعيد الخارجي؛ أين كان له الدور الكبير في كثير من المرات بأن يخلق فرص لعقد مبادلات ومعاهدات تجارية مع كثير من الدول في مختلف بقاع العالم، وهو ما سوف يتم التطرق له في العنصر الموالي.

2/ على الصعيد الخارجي:

بيع السكر بشكل جيد في الأسواق المحلية المصرية حتى تحول مع مرور الوقت إلى سلعة مهمة يتم تداولها على نطاق واسع؛ أين كان حجم الإنتاج مرتفعاً بالفعل لدرجة أن مصر تمكنت من تصدير كميات كبيرة منه إلى الشرق الأقصى والأوسط والأدنى والمغرب العرب²؛ فالتجار المسلمون لعبوا دوراً كبيراً في تجارة السكر؛ حيث عُرف تجار الكارمية بدورهم في نقل السلع التي حملوها من الشرق الأقصى والأوسط عبر بحر القلزم وبحر العرب، وتجارتهن إلى اليمن ومصر وبلاد الشام³؛ وبالتالي يمكن القول بأن السكر قد ساهم في ربط القارات والبلدان ببعضها البعض تجارياً.

فنجده من أشهر المنتجات الزراعية التي صدرتها بلاد السند للدول العرب منذ الفتح الإسلامي وإلى غاية القرن 4هـ/10م؛ وذلك عبر مراكزها التجارية العديدة وخاصة ميناء

¹ علي السيد علي، العلاقات الاقتصادية بين المسلمين والصليبيين، المرجع السابق، ص62.

Arch. Nat. Papiers du général andreossy, histoire du sucre et les débuts de la culture de la betterave dans l'Aisne, www. Histoire aisne.fr/ tome 09, p14.

²) Paulina Lewicka, Food and foodways of medieval cairenes, *op.cit*, p300.

³ محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص96.

"الديبل" الذي كان يقصده التجار العرب بكثرة¹، ما يؤكد تجارة السكر الضاربة في عمق التاريخ، ويفسر كيف وصل إلى أن فرض وجوده كسلعة مهمة داخل السوق التجارية كما أشرنا.

مع بداية العصر الفاطمي تمكن السكر من التواجد بين السلع التي كانت السفن المصرية تجلبها من الهند؛ حيث كان للمراكز التجارية المصرية علاقات كبيرة بالموانئ الهندية؛ وأهمها ميناء "جوا" أين تصل السفن المصرية إليه محملة بمختلف السلع التجارية، وعند عودتها تحمل معها أنواع السلع التي اشتهر بها هذا الميناء ومنها السكر والفلفل².

كما شكل سلعة مهمة جدا لدى التجار الأوروبيون؛ الذين أصبحوا يترددون على مصر خصيصا من أجل شراء كميات ضخمة منه كما أشرنا في المباحث السابقة؛ ما حفز على خلق علاقات تجارية جديدة مع كثير من المدن الأوروبية وتوطيد العلاقات التي كانت موجودة من قبل. فمن أهم العوامل المساعدة في بناء مصالح مشتركة بين بعض الدول الأوروبية والمشرق الإسلامي هو احتياج هذا الأخير إلى بعض المنتجات الأوروبية كالأخشاب في حين كانت أوروبا بحاجة إلى منتجات الشرق وأهمها التوابل والسكر³، فكان بذلك الاتصال بين الغرب والشرق يؤدي إلى تجارة وانتشار السكر، أين استغل التجار اليهود ذلك واستثمروا في بيع وشراء هذه المادة خاصة خلال القرنين 4-5هـ / 10-11م⁴.

اهتم التجار الأجانب خاصة تجار المدن الإيطالية بالتردد على دمياط للحصول على بعض السلع التي كان أهمها التوابل والسكر، ليقوموا بتصديره إلى الغرب الأوروبي⁵؛ فالتجار الإيطاليون بعد زوال الفكرة الصليبية وانصراف الناس في الغرب عنها كانوا يقومون بعملية التصدير والاستيراد مع مصر بشكل مستمر، فتأتي سفنهم محملة بالسلع والبضائع الغربية

¹ فيصل سيد طه حافظ، مراكز التجارة في بلاد السند من الفتح الإسلامي إلى نهاية القرن 4هـ/10م، حوليات الآداب والعلوم الإجتماعية، العدد 38، الكويت، 2017م، ص 78.

² محمود شاكر مشعان، الفاطميون والطريق التجاري إلى الهند، المرجع السابق، ص 489.

³ نورة خميس عبد العزيز الدوسري، المظاهر الاقتصادية للتواصل بين المسلمين والأوروبيين، المرجع السابق، ص 5910. Arch. nat. papiers du général andreossy , histoire du sucre et les débuts de la culture de la betterave dans l'Aisne, *op.cit*, p14.

⁴ Extraits de lettres de la guenizah du caire, v.1037. Le rôle des marchands juifs dans l'exportation du sucre égyptien, (lettre n° :1) doc.2, le livre scolaire.fr./ Serge Bouchet, Sucrer au moyen âge ... le sucre d'orient en occident ,*op.cit*,p03.

⁵ عادل زيتون، العلاقات الاقتصادية بين الشرق والغرب في العصور الوسطى، المرجع السابق، ص 176.

لتفريغها في ثغري الإسكندرية ودمياط ثم تقلع منها محملة بالبضائع التي كان الغرب بحاجة إليها، فكان السكر من أهم تلك المواد التي كثر الطلب عليه من طرف الغرب بشدة¹.

وأصاب أهلها من ذلك ثروة كبيرة-الإسكندرية ودمياط-؛ والدليل على ثرائهم أن بدر الجمالي اقترض من تجارها بعض الأموال بعد أن استدعاه الخليفة المستنصر بالله لتولي الوزارة سنة 465هـ/1072م²؛ ذلك أن هؤلاء التجار قد استثمروا حاجة الدولة لإنشاء المطابخ من أجل إنتاج السكر وسعوا وراء الأرباح من خلال تجارة السكر الأبيض (الفانيد)، والسكر الصخر (النبات) المصنوع في مطابخهم³. واصل التجار الأثرياء وكبار المسؤولين الذين اجتذبتهم الآفاق الواعدة لهذا النشاط التدخل لتأسيس شركات حقيقية معدة لإنتاج السكر، والتي تعمل بشكل رئيسي من أجل التصدير⁴؛ وهو ما يؤكد القيمة المالية أو الاقتصادية لهذه السلعة، من خلال ما كان يدره على التجار من أموال طائلة نتيجة عملية البيع والشراء التي تم تداولها على نطاق واسع مع مختلف الدول الأوروبية.

كان العصر الفاطمي بداية توسع أو زيادة في النشاط التجاري لمادة السكر مع التجار الأوروبيون؛ فقد نقل تجار البندقية السكر المصري الذي اعتُبر من أجود أنواع السكر آنذاك⁵؛ أما التجار الأجانب من صقلية فقد اهتموا بنقل السكر الذي يصنع منه العسل ويصدر معظمه للخارج⁶. كما تشير أعمال التوثيق لمرسلياً إلى التجارة مع مصر وذلك إلى غاية منتصف القرن 6هـ/12م، ومن بين السلع المصدرة من مرسلياً إلى الشرق الأدنى في تلك الفترة كان السكر يتصدر قائمة السلع الغذائية⁷.

يمكن القول بأن مادة السكر قد ساهمت بشكل واضح في ربط علاقات تجارية مع الدول الأوروبية، وتنشيط الحركة التجارية لدول المشرق الإسلامي بصفة عامة ومصر بصفة خاصة؛ وذلك من خلال زيادة عدد الرحلات التجارية بين مصر والدول الأوروبية الذي بات

¹ جوزيف نسيم يوسف، دراسات في تاريخ العلاقات بين الشرق والغرب في العصور الوسطى، المرجع السابق، ص101.
102.

² أحمد السيد محمد زيادة، التجار الأجانب في مصر في العصر الفاطمي، المرجع السابق، ص 69.

³ تسوجيتاكا ساتو، السكر في المجتمع الإسلامي الوسيط، المرجع السابق، ص95.

⁴ Mohamed Ouerfelli, Le sucre, *op.cit*, p78.

⁵ أحمد السيد محمد زيادة، التجار الأجانب في مصر في العصر الفاطمي، المرجع السابق، ص143.

⁶ المرجع نفسه، ص144.

⁷ Eliyahu Ashtor, Levant trade in the later middle ages, *op.cit*, p14. 15.

واضحا وجليا بأن السبب الرئيسي في ذلك هو زيادة اقتناء السكر لعدم توفره في أوروبا خلال تلك الفترة كما أشرنا في المباحث السابقة.

استمر نشاط بيع السكر حتى العصر الأيوبي وتطور الأمر لتكوين شركات تستثمر في صناعته لما له من قيمة شرائية كبيرة؛ حيث يشير الباحث "سيرج بوشي" Serge Bouchet إلى أن وثائق الجنيزا قد حازت على العديد من الوثائق التي تحتوي على عقود تجارة السكر وشركات الاستثمار المختصة في تكريره¹؛ خاصة مع ازدهار زراعته في ذلك الوقت ليكون من أهم الصادرات الزراعية المصرية²، لتصبح معالجة السكر والاتجار به من الأنشطة الأولى في القرنين (6-7هـ/12-13م)³.

كل ذلك بفضل التجار المسلمين اللذين لعبوا خلال هذا العصر دورا كبيرا في تجارة السكر التي ازدهرت خلال العصر الأيوبي⁴، وزادت أهمية هؤلاء التجار عندما نجح الأيوبيون في بسط نفوذهم على بحر القلزم وفي تنظيم شؤون التجارة، وكان الفلفل والبحار والسكر من أهم سلع تجار الكارم التي كانوا يجلبونها عن طريق عدن إلى مصر، ثم بيعها إلى التجار من مختلف البلدان⁵.

بقي نشاط هؤلاء التجار في التسويق لمادة السكر بنفس المستوى والحركة التجارية مع العديد من الدول المختلفة والبعيدة، يتحدى فيها التجار مصاعب ووعورة الطريق ويتكبدون عناء التنقل لما فيه من أرباح، فهم يدركون جيدا أهمية هذه السلعة في الأسواق التجارية ولدى جميع شرائح المجتمع ولنا في ذلك قصة تشير إلى ضخامة كميات السكر التي حملوها للتجار بها، والتي توحى بالقيمة الكبيرة لهذه المادة وسعره الذي يشكل نسبة عالية من الأرباح والمداخل التي تعود عليهم بالنفع، كما تُبين بطريقة غير مباشرة دور السكر في زيادة النشاط التجاري لهم، وهذه الرواية سردها "تسوجيتاكا ساتو" في كتابه حول السكر في المجتمع الإسلامي⁶؛ أين يذكر:

¹) Sucrer au moyen âge ... le sucre d'orient en occident , *op.cit*, p04.

²) عدنان محمد فايز الحارثي، عمران القاهرة وخططها في عهد صلاح الدين الأيوبي (564-589هـ/1168-1119م)، المرجع السابق، ص220.

³) Serge Bouchet, Sucrer au moyen âge ... le sucre d'orient en occident , *op.cit*, p04.

⁴) محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص96.

⁵) أنس أحمد ذياب الأحمد، التاريخ الاقتصادي للعصر الأيوبي، المرجع السابق، ص13.

⁶) المرجع نفسه، ص 91. 92.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

"ذهب أحد التجار اليهود في عام 588هـ/1192م إلى صلاح الدين ليقدم شكواه بأنه جاء من الاسكندرية عبر البحر ببضاعة قدرها 20 حملا من السكر، وقد نهبها رجاله حينما بلغ ميناء عكا، وعندما علم صلاح الدين بذلك وتأكد من مظلمته، أمر الموظفين بتعويض التاجر عن سعر السكر؛ حيث كان يقدر وزن الحمل الواحد بحوالي 250 كيلو غرام، وبالتالي يساوي 20 حمل من السكر حوالي 5000 كيلو غرام، وفي تلك الفترة بلغ ثمن الكيلو الواحد من السكر حوالي 127 دينار، ليلبلغ سعر 5000 كيلو غرام حوالي 1153 دينار"

من خلال هذه الرواية يمكن القول بأنه مبلغ معتبر جدا يؤكد ويوضح سبب مجازفة هؤلاء التجار بنقل السكر وبكميات ضخمة نحو الأماكن البعيدة لما له من عوائد، متحملين المخاطر والصعاب في ذلك، كما تسوقنا هذه الرواية وتلفت انتباهنا إلى السبب وراء نهب رجال الأمن لمادة السكر دون غيرها من السلع الأخرى، فلو لم تكن سلعة مهمة آنذاك لما شددت انتباههم وسلبوها دون بقية السلع الأخرى التي كان يحملها التاجر، ولما أشار إليها راوي القصة دون غيرها من الأحداث التي عاشها.

نفس الشيء الذي حدث مع القافلة التي سارت من حرّان نحو بغداد سنة 650هـ/1252م¹؛ مثلما أشرنا سابقا والتي تظهر تصدير مصر لكميات ضخمة من السكر إلى المناطق الأخرى من العالم الإسلامي في القرن 7هـ/13م.

لم تتراجع أهمية السكر وقيّمته التجارية حتى مع نهاية القرن 7هـ/13م؛ فقد كان السكر من أهم المنتجات المصرية التي صدرت لإفريقيا في تلك الفترة وذلك لجودته؛ حيث كان خاليا من الشوائب ونقيا، مما جعله عاملا وسببا في اهتمام السودان الغربي باستيراده من مصر، بالأخص أنه كان يمثل قيمة كبيرة أين يقدم كهدايا للعظماء والنساء ويباع بأضعاف ثمنه هناك²؛ الأمر الذي دفع بهذه المادة لتكون عاملا مساهما في تنشيط الحركة التجارية لمصر مع إفريقيا، وتخلق طرقا تجارية استغلت فيها غياب معرفة أهلها بزراعة وإنتاج هذه المادة آنذاك.

لم يقتصر دوره على ذلك فقط وإنما ساهم في زيادة مداخيل الدولة؛ من خلال فرض ضرائب عليه، وبما أنه كان مطلوبا بكثرة فهذا يساهم في زيادة الإيرادات؛ فقد فرضت مصر

¹ تسوجيتاكا ساتو، السكر في المجتمع الإسلامي، المرجع نفسه، ص94.

² شوقي عبد القوى عثمان، التجارة بين مصر وإفريقية، المرجع السابق، ص110.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

ضرائب على بعض السلع التي يستوردها التجار، فكانت ضريبة السكر وحدها تقدر بنصف دينار¹.

لم تدم هذه السياسة طويلا؛ أين ألغيت بعض الضرائب على السلع الغذائية لتسهيل المعاملات التجارية؛ فكان السكر من أولى السلع التي تم إعفاؤها من الضريبة ليكون سلعة مساهمة في تنشيط التجارة مرة أخرى؛ فالأيوبيون في اليمن على سبيل المثال قد ألغوا بعض الرسوم المفروضة على بعض السلع الاستهلاكية الواردة من مصر بغية تنشيط التجارة وتوفير السلع الضرورية في الأسواق، ولذا تطلب الأمر تشجيع التجار على توريدها للبلاد، ومثال على ذلك: تم إلغاء العشور على السكر وعسل النحل بشرط قلة الكميات الواردة منهما². كما حصل سفير البندقية على تخفيض في الجمارك للاستيراد والتصدير للبضائع، علاوة على ذلك وُعد أهل البندقية بحرية التجارة، وبوجه خاص لن يكون هناك مشتريات ومبيعات إلزامية مثل مشتريات السكر من مصافي السلطان، التي يبدو أنها أنشئت في الإسكندرية قبل ذلك بوقت قصير³.

لم يكن النشاط التجاري مقصورا على مصر فقط بل كانت بلاد الشام محط أنظار التجار الأجانب الذين استهوتهم منتجاتها وخاصة مادة السكر التي لم تكن معروفة جيدا آنذاك في كثير من بلدان العالم⁴، فالوضع الاقتصادي لبلاد الشام كان أفضل مما كان عليه بسبب الإصلاحات الاقتصادية التي سبقت العصر الفاطمي؛ ما هيأها لتكون أهم مركز اقتصادي وتجاري في ساحل بحر الروم الشرقي بل مركزا أساسيا للتجارة⁵.

فمن خلال المعلومات التي تم جمعها والمتاحة، تبين بأن السكر قد ساهم بشكل كبير جدا في ربط علاقات تجارية دامت لقرون من الزمن مع كثير من بلدان أوروبا؛ وسوف أتطرق لعرض أهم تلك المدن والدول الأوروبية التي ربطتها علاقات تجارية مع بلاد الشام بالتدرج من شمال أوروبا إلى أن وصلت لجنوبها، مسلطة الضوء على مادة السكر التي كانت سببا في كثير من المعاملات والمبادلات التجارية.

¹ فوزي خالد الطواهي، النشاط التجاري وحركة الأسعار في مصر زمن الأيوبيين، المرجع السابق، ص296.

² عبد الفتاح قاسم ناصر يحيى الشعيبي، الحياة الاجتماعية والاقتصادية في اليمن في عصر الدولة الأيوبية، المرجع السابق، ص 274. 275.

³) Eliyahu Ashtor, Levant trade in the later middle ages, *op.cit*, p68.

⁴ أمين أبو دعمة، الحياة الاقتصادية في بلاد الشام، المرجع السابق، ص179.

⁵ وجدان يحيى الشديفات، التجارة الداخلية في بلاد الشام في العصر العباسي، المرجع السابق، ص118.

تجدر الإشارة أيضا إلى عدم تمكني من الحصول على معلومات تفيد دور السكر في تنشيط الحركة التجارية لبلاد الشام مع الأقاليم الأخرى؛ ويمكن أن يعود السبب إلى طغيان العنصر الأوربي على العلاقات التجارية الشامية خلال تلك الفترة، لكونها لم تتمكن بعد من إنتاجه وتزويد المدن بهذه المادة، فكان ترددها على بلاد الشام يكاد يكون بشكل متكرر ومستمر على مدار السنة، في حين كانت الكثير من دول الشرق الأقصى وبلدان الشرق الأوسط قد تمكنت من إنتاجه آنذاك ولا تحتاج إلى استيراد كميات كبيرة من بلاد الشام، ما يصرف الباحثين إلى توجيه وتركيز نظرهم نحو أوروبا لكثرة الطلب عليه.

فيما يخص الإطار الزمني فيظهر بأن القرن 4هـ/10م لم يشهد نشاطا كبيرا لمادة السكر كسلعة غذائية كان لها دور كبير في تنشيط التجارة مع الدول الأوروبية؛ أي أنه لم يصل بعد لمستوى يمكن القول عليه بأنه سلعة بارزة وفي غاية الأهمية التجارية إلا بحلول القرن 5هـ/11م لما شهدته بلاد الشام من إبرام لمعاهدات تجارية بفضلها، وتردد السفن الأوروبية على موانئها بشكل متزايد.

فالقرن 5هـ/11م شهد حركة نشطة للموانئ الشامية؛ التي اعتُبرت المقصد الرئيسي للسفن الأوروبية، وكان الميناء يتكون من أرصفة بجانبها تستطيع أن ترسو سفن حمولتها من 200 إلى 600 طن كان من بينها مئات الأطنان من قصب السكر¹؛ لا نعرف ما إذا كان يقصد هنا به مادة السكر أو قصب السكر كمادة أولية، غير أن ما يهمنا في هذا المقام هو وصول السكر لمستوى استطاع فيه أن يخلق لنفسه مكانة داخل السفن التجارية التي ترسو في الموانئ الشامية لتصل كمياته إلى مئات الأطنان، وهي كمية ضخمة مقارنة مع بقية السلع الغذائية الأخرى ما يؤكد قيمته الاقتصادية ووصوله إلى مكانة يمكن أن تساهم في تنشيط الحركة التجارية بطريقة مباشرة.

فالسكّر كان من المواد الغذائية ذات أهمية كبرى في التبادل التجاري بين الطرفين؛ حيث يقوم التجار الأوروبيون بنقله إلى أوروبا، ويبيع على هيئة قطع مخروطية أو سكر مطحون²، لذلك يعتبر بالفعل سلعة اقتصادية أساسية في بلاد الشام، فبعد سنة

¹ هنري بيرين، تاريخ أوروبا في العصور الوسطى (الحياة الاقتصادية والاجتماعية)، المرجع السابق، ص138.

² محمد عبد الرحيم الطشاني، العلاقات الاقتصادية بين المسلمين والصليبيين في بلاد الشام، (490هـ-690هـ/1096-1291م)، المرجع السابق، ص18.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

492هـ/1099م واستقرار وإقامة الدول الفردية الجديدة على ساحل فلسطين ووادي الأردن، ارتفعت التجارة بين الشرق والغرب بشكل كبير جداً، واستمرت العقارات التي أنشأها الصليبيون في النمو وتصنيع السكر لتصديره إلى أوروبا¹، إلى أن أصبح في سنة 565هـ/1170م يشكل عاملاً هاماً في التجارة بين الشام وأوروبا بشكل أساسي².

لذلك يمكن القول بأن تجارة بلاد الشام في تلك الفترة قد كانت في مرحلة انتقالية؛ حيث لم تعد المبادلات التجارية هي نفسها في القرن 5هـ/11؛ ويظهر ذلك بشكل أكثر وضوحاً من الحسابات العديدة للسلع التي اشتراها الغربيون³؛ التي تؤكد وبوضوح زيادة كبيرة في العلاقات التجارية بين الطرفين، أين كان السكر المادة الأساسية التي لعبت دوراً هاماً في تكوين تلك العلاقات والسبب الرئيس في تغيير طرق التجارة نحو الغرب.

فأصبح معظم ما يستهلك من السكر في أوروبا في القرنين 6-7هـ/12-13م يأتي من بلاد الشام؛ فصور ويافا على سبيل المثال شهدوا حركة نشطة للتجار الأوروبيون الذين كانوا يبيعون ما جلبوه ويملؤون سفنهم بأكياس سكر قصب السكر⁴؛ الذي كان يأخذ أشكالاً مختلفة؛ منها السكر الناعم أو على شكل دقيق أو رقائق، وعلى شكل حلوى⁵.

ويمكن القول بأن السكر بات من السلع التصديرية الرئيسة والضرورية من بلاد الشام إلى الغرب الأوروبي؛ وذلك نتيجة تزايد اهتمام المجتمع الغربي به، فخلال منتصف القرن 7هـ/13م أصبح هناك مخزون دائم وكبير من السكر في القلاع الملكية، وفي كل المدن الأوربية حتى بعد انتهاء المعرض الخاص بالسلع⁶.

يرجع ذلك لوجود العديد من المدن الشامية التي كانت تربطها علاقات وطيدة مع التجار الغربيون الذين تمتعوا بامتيازات تجارية فيها خلال القرن 7هـ/13م⁷؛ وذلك لتزويدهم بمادة السكر؛ ما جعل الموانئ الشامية والمراكز التجارية تتحول إلى أسواق هامة بالنسبة

¹) Terry N.Jones, An examination of the mamluk sugar industry in fourteenth century transjordan, *op.cit*, p35.

²) Anat Peled, Sugar in the kingdom of Jerusalem – a crusader industry between east and west, *op.cit*, p02.

³) Eliyahu Ashtor, Levant trade in the later middle ages, *op.cit*, p23.

⁴) ميخائيل زابوروف، الصليبيون في الشرق، المرجع السابق، ص 149.

⁵) الجبرات محمود محمد وآخرون، النشاط الصناعي والحرفي في الموانئ الشامية، المرجع السابق، ص 94. 95.

⁶) Eliyahu Ashtor, Levant trade in the later middle ages, *op.cit*, p15.

⁷) علي السيد علي، العلاقات الاقتصادية بين المسلمين والصليبيين، المرجع السابق، ص 62.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

إليهم¹، كما وجدت إشارات واضحة لوجود علاقات ومبادلات تجارية نشطة لمادة السكر بين صقلية ومسلمي بلاد الشام خلال القرن 7هـ/13م².

شهد النصف الثاني من القرن (7هـ/13م) نشاط تجاري ملحوظ لدول جنوب أوروبا بسبب رغبتهم في شراء كميات كبيرة من السكر؛ فيذكر "إلياهو أشتور" Eliyahu Ashtor أن العديد من السفن الفرنسية والكاتالونية (اسبانيا) تأتي إلى قبرص وتكمل رحلتها التجارية إلى ميناء الشام، كما تبحر القوارب الشامية إلى قبرص³؛ والذي تم نقله نحو جنوب أوروبا. بالإضافة إلى وجود مدن اسبانية أخرى قد ربطتها علاقات تجارية وطيدة مع بلاد الشام؛ فيذكر أن السكر الكركي وُجد في أسواق "فلورنسيا" في القرن 7هـ/13م⁴، ما يؤكد قيام علاقات بيع وشراء كان أساسها مادة السكر التي أثبتت وجودها وبقوة مع القرن السابع كما هو ملاحظ، وأوجدت لنفسها مكانة في السوق الأوروبية والشامية على حد سواء.

ولم تكن قبرص وحدها حلقة الوصل والمساهمة في نقل السكر نحو جنوب أوروبا، بل كان لمملكة أرمينيا كذلك دور مهم في المبادلات التجارية بين بلاد الشام وجنوب أوروبا في تلك الفترة وحتى أهم من الدور الذي لعبته قبرص، حيث تركزت معظم التجارة الدولية للمملكة محطة لطريق تجاري مهم؛ أين قدّم الشاميون وتجار الشرق الأدنى من خلالها مادة السكر للعديد من دول جنوب أوروبا⁵؛ ما يؤكد مساهمة السكر في تكوين وربط علاقات تجارية مع جميع دول أوروبا

في ختام هذا المبحث أستنتج أن استخدام السكر في الفترة محل الدراسة كان له أثر كبير على الحياة الاقتصادية لكل من بلاد الشام ومصر؛ ويظهر ذلك جليا من خلال النشاط التجاري لكلا البلدين؛ حيث نلمس مساهمته في كثير من الأحيان في خلق حركة نشطة داخل الأسواق المحلية؛ من خلال الكميات الضخمة التي كانت تعرض فيها، واهتمام المجتمع المحلي بذلك؛ ما جعل الفلاحين والباعة في الأرياف يبحثون عن نقاط ومراكز بيعه

¹ عادل زيتون، العلاقات الاقتصادية بين الشرق والغرب في العصور الوسطى، المرجع السابق، ص 177.

² Eliyahu Ashtor, Levant trade in the later middle ages, *op.cit*, p32.

³ *ibid*, p 40.

⁴ يوسف حسن سلامة غوانمة، تاريخ منطقة شرقي الأردن في عصر دولة المماليك الأولى، المرجع السابق، ص 302. /

أمين أبو دعمة، الحياة الاقتصادية في بلاد الشام، المرجع السابق، 248. أنظر: ابن الشحنة، الدر المنتخب، المصدر

السابق، ص 251. 252.

⁵ Eliyahu Ashtor, Levant trade in the later middle ages, *op.cit*, p43.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

لصرف إنتاجهم فيها؛ أي أنه ساهم بطريقة غير مباشرة في مساعدة الفلاحين والتجار الصغار على صرف إنتاجهم والتسويق لسلعتهم في المدن الكبرى، ما يدفعني للقول بأنه كان وسيلة لزيادة اليد العاملة خاصة في مصر بحكم شهرتها الكبيرة آنذاك بإنتاج السكر كما أشرنا سابقاً.

لم يبقى السكر حكراً على المستوى المحلي؛ بل تجاوزه خارج حدود البلاد الشامية والمصرية؛ بل إن دوره على الصعيد الخارجي كان أكثر وضوحاً وأكثر مساهمة في تفعيل التجارة مع البلدان الخارجية.

بالنسبة لبلاد الشام فإن دور السكر في تنشيط الحركة التجارية لها اقتصر على الغرب الأوروبي؛ حيث تبين لي بأنه قد ساهم بشكل كبير جداً في ربط علاقات تجارية مع كثير من بلدان أوروبا؛ فكان ترددها على بلاد الشام يكاد يكون بشكل متكرر ومستمر على مدار السنة، ورغم ذلك فإنني بعد البحث وجدت بأن هذه المادة برزت كسلعة تجارية مع حلول القرن 5هـ/11م؛ لما شهدته بلاد الشام من إبرام لمعاهدات تجارية بفضله، وتردد السفن الأوروبية على موانئها بشكل متزايد، وبقي نشاطه مستمراً إلى غاية نهاية القرن 7هـ/13م وبنفس النسق والوتيرة.

على عكس بلاد الشام شهدت مصر تنوع في العلاقات التجارية الخارجية التي كان السكر سبب في توطيدها؛ فقد تحول مع مرور الوقت إلى سلعة مهمة يتم تداولها على نطاق واسع؛ أين كان حجم الإنتاج مرتفعاً بالفعل لدرجة أن مصر تمكنت من تصدير كميات كبيرة من السكر إلى الشرق الأقصى وإفريقيا وأوروبا؛ وبالتالي يمكن القول بأن السكر قد ساهم في ربط القارات ببعضها البعض تجارياً.

ومع ذلك برز الغرب الأوروبي أكثر من بقية الدول الأخرى؛ وذلك للمصالح المشتركة بينهما خاصة وأن أوروبا كانت بحاجة إلى السكر لعدم توفره بعد في جميع مدنها خاصة خلال القرنين 4-5هـ/10-11م؛ وبالتالي كان السكر السلعة التي فرضت عليهم بأن يتجروا مع مصر ويكون هناك اتصال بين الغرب والشرق، والذي بات واضحاً وجلياً مع القرن 6-7هـ/12-13م؛ حيث لم تتراجع أهمية السكر وقيمتها التجارية حتى مع نهاية القرن 7هـ/13م؛ فقد كان من أهم المنتجات المصرية التي صدرت للخارج وبشكل كبير جداً.

الأمر الذي يدفعني للقول في الأخير بأن هذه السلعة قد كان لها قيمة اقتصادية غاية في الأهمية خاصة في القطاع التجاري لما له من فاعلية في تنشيط الحركة التجارية لمصر وبلاد الشام؛ وذلك من خلال ربط علاقات تجارية مختلفة مع العديد من دول العالم وبالأخص مع أوروبا في الفترة التي قمت بدراستها (ق 4-7هـ/10-13م)؛ أين لاحظت زيادة في عدد الرحلات التجارية للدول الأوربية بداية من القرن 5هـ/11م وإلى غاية نهاية القرن 7هـ/13م، مع زيادة في حجم السلعة التي وصلت إلى مئات الأطنان مع كل مرة يصدر فيها السكر.

يمكن القول أيضا بأن هذه السلعة التي كانت في قرونها الأولى عبارة عن مادة غذائية كمالية تباع داخل الأسواق المحلية، استطاعت مع مرور الوقت أن توجد لنفسها أو تفرض مكانتها كسلعة غذائية لها قيمة تجارية كبيرة جدا تساعد التجار على جمع ثروة طائلة من خلال تسويقه، كما جعلها محل أطماع قطاع الطرق ورجال أمن الجمارك في كثير من الأحيان، ما يؤكد بروزها كمنتج غاية في الأهمية التجارية.

في ختام هذا الفصل نخلص إلى مجموعة من النتائج كانت كالتالي:

- أنشئت أسواق متخصصة لبيع السكر، لتنتشر مع مرور الوقت في مختلف المدن التجارية سواء في مصر أو بلاد الشام بالرغم من التفاوت في عدد تلك الأسواق بين البلدين غير أن الأهمية تتساوى عندهما لما تدره هذه المادة من أرباح على مستوى خزينة الدولة، أو على التجار والباعة الذين يترقبون كل أمر يساعد على رفع أسعاره لزيادة الربح.
- تراوحت أسعاره في الأيام العادية بين الدرهم إلى الدرهمين، ليتضاعف سعره بشكل كبير جدا لا يتقبله المنطق في فترة الأزمات، غير أن ذلك رسم لنا صورة الواقع الذي عاشته كل من مصر وبلاد الشام خاصة في الفترة الفاطمية والأيوبية، بقيت مادة السكر خلالها صامدة محافظة على نفس القيمة الغذائية والمالية، وأوجدت لنفسها مكانة بارزة في السوق الغذائية لتساهم بذلك في تنشيط الحركة التجارية بصفة عامة والصناعية بشكل خاص.
- تم انشاء حوانيت أخرى خاصة ببيع الحلويات التي تعتمد على السكر بشكل أساسي وبكميات كبيرة جدا؛ خاصة في العصر الفاطمي الذي شهد عددا كبيرا من الاحتفالات

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

والمناسبات التي يصرف فيها آلاف القناطير من السكر لصنع أشكال وأحجام مختلفة من الحلويات وكذا المشروبات.

- تخصيص أماكن معدة لحفظ كميات كبيرة من مادة السكر (دار القند أو دار السكر، المتجر السلطاني، الحوائج خاناه، الشراب خاناه، دار الفطر)؛ لاستخدامها في إعداد أو صنع المشروبات والحلويات التي تصنع كل يوم، أو التي تُعمل لمناسبات معينة.

- لأماكن تخزين السكر موظفون قائمون على عملية التخزين والتوزيع، ومراقبة جميع الأمور التي تسري داخلها.

- ظلت تلك الخزائن قائمة طيلة الفترة الفاطمية والأيوبية مُحافضةً على نفس القيمة المالية التي تقدمها لها الدولة من نفقات مختلفة مخصصة لصرفها في الأعياد والمناسبات.

- شهد سعر السكر داخل الأسواق المصرية والشامية تذبذب في بعض الفترات نتيجة تعرض البلدين لبعض العوامل الطبيعية وحوادث المجاعات والأوبئة وغيرها من العوامل والمسببات كان لها الأثر الواضح في انتكاس وتدهور حالة المجتمع بشكل كبير، وما ترتبت عليه من نقص الغذاء، وغلاء الأسعار واختفاء السلع من الأسواق، فيرتفع سعرها مباشرة وبطريقة سريعة جدا.

- العامل الاجتماعي من العوامل الأساسية التي تحكمت في سعر السكر في الفترة محل الدراسة؛ فالاحتقالات والمناسبات التي كانت منتشرة بالأخص طيلة القرن الرابع والخامس هجريين (10-11م) تدعم استهلاك كميات ضخمة جدا وبطريقة مبالغ فيها من مادة السكر لصناعة قصور وأشكال مختلفة من الحلويات والمشروبات.

- تجارة السكر كانت في أزهى مراحلها في الفترة محل الدراسة وبالتحديد مع بداية القرن 5هـ/11م؛ ويرجع ذلك لازدهار وتقدم معرفة مصر وبلاد الشام بزراعة وصناعة السكر على غيرها من الأقاليم والبلدان الأخرى؛ ما ساعدها على أن تحتل الريادة في بيعه وتصديره نحو البلدان والمناطق البعيدة.

- تصدير السكر كان يتم بشكل كبير نحو البلدان الأوروبية أكثر منه نحو الدول الأخرى خاصة إيطاليا التي كانت لها علاقات تجارية وطيدة جدا مع مدن شامية ومصرية من أجل البيع والشراء الذي لم ينقطع تقريبا طيلة تلك الفترة رغم الظروف السياسية التي عاشتها المنطقة آنذاك.

الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام

- حمله التجار إلى جنوب الشرق الأقصى وإلى أقصى الغرب، وساهمت مصر بشكل كبير في حمله نحو بلاد المغرب العربي وجنوب إفريقيا؛ وبذلك يكون السكر قد ساهم بطريقة مباشرة في تنشيط الحركة التجارية لكلا البلدين بشكل كبير وربطت مصر وبلاد الشام بفضلها علاقات تجارية مع العديد من الدول من مختلف الأقطار.
- بدأت مدن مصر وبلاد الشام في الظهور كمراكز تجارية ساهمت في عملية تصدير السكر منذ القرن 5هـ/11م واستمر نشاطها إلى غاية القرن 7هـ/13م بنفس الوتيرة.
- السكر أصبح له شبه خريطة جغرافية تشير إلى مساره التجاري مع بداية القرن 4هـ/11م وهو الإطار الزمني الذي ضببطت به المرحلة الانتقالية لمادة السكر من كونه سلعة غذائية داخلية ليخرج خارج حدود بلاد الشام ومصر ويصبح من أهم السلع التجارية بالغة الأهمية.

الخاتمة

من خلال دراستنا لإشكالية موضوع السكر ودوره في اقتصاديات مصر وبلاد الشام توصلنا إلى جملة من النتائج يمكن تلخيصها في ما يلي:

- انتقل قصب السكر وسار عبر قرون من الزمن في أقاليم مختلفة، وبأشكال متنوعة تطورت مع الزمن والظروف؛ فكانت "بابوا غينيا الجديدة" هي مركز انطلاقه؛ حيث ظهر فيها كمحصول براري، لينتقل بعدها إلى الهند الصينية والهند؛ هذه الأخيرة التي تُعتبر الحاضنة الأم له ليستقر هناك لمدة طويلة جداً؛ حيث شهدت المنطقة فترة زراعته كمحصول بستنة يُزرع بالقرب من المنازل وكذلك بداية مرحلة جديدة أعتبرها "مرحلة انتقالية"؛ أين أصبح مادة مصنعة تأخذ شكل حبيبات.

- انطلق السكر بعد مدة طويلة نحو الصين والأقاليم المجاورة له؛ أين بدأت بوادر تطور صنعه تظهر بشكل أفضل في تلك المناطق وذلك طية الفترة الممتدة من (286 ق.م إلى غاية ق 7-8 م)، لتحضنه أقاليم العالم الإسلامي فيما بعد وتكون الرائدة في زراعته وتطوير تقنيات صناعته وذلك نتيجة عوامل بشرية وتجارية، والأهم من ذلك العامل الطبي الذي يعدّ من أبرز الأسباب في شهرة قصب السكر لما وجدوا فيه من حلاوة تشبه حلاوة العسل ويمكن الاعتماد عليه كبديل للعسل الطبيعي في تركيب بعض الأدوية وعلاج الكثير من الأمراض، ويمكن أن نستنتج أن قوة العالم الإسلامي هي التي ساعدت على احتضانه قبل دول أخرى، وذلك منذ القرون الأولى من انتشار الإسلام (القرن 2-7هـ/9-13م).

- انتقل السكر بعد فترة طويلة من استخدامه في العلاج إلى المطبخ العربي الإسلامي؛ الذي برز أكثر وزادت شهرته بسبب اكتشاف السكر وحسن استخدامه في صنع الحلويات والكثير من الأطعمة خاصة خلال العهد الفاطمي الذي عرف بكثرة البذخ والترف، وزادت شهرته مع شغف السلاطين الفاطميين ومن جاء بعدهم بالحلوى والأطباق الحلوة عموماً بشكل مفرط جداً وغير معقول في بعض الأحيان وبكميات ضخمة تُثَم عن الرغبة الملحة في الاستمتاع بذوق الحلاوة.

- البدايات الأولى لانتشار قصب السكر كانت تتم بالقرب من المناطق التي تتوفر على المياه بكثرة لحاجته في السقي؛ لذلك نجده في القرن 4هـ/10م قد زُرِع على طول امتداد نهر اليرموك شمالاً وحتى وادي الصافي جنوباً بالنسبة لبلاد الشام، وفي المدن المحاذية لنهر النيل في مصر، ومع القرن 5-6هـ/11-12م بدأت زراعة القصب تنتشر في مختلف المدن

والقرى الأخرى؛ نتيجة توفير الفلاحين وأصحاب الأراضي لجميع الوسائل لإنجاح العملية الزراعية، واشتهرت العديد من تلك المدن في فترة وجيزة جدا إثر ذلك.

- كان القرن 7هـ/13م بمثابة مرحلة انتقالية بالنسبة للنشاط الزراعي لقصب السكر؛ فبعد الأرياح التي شهدتها أصحاب الأراضي والمزارعون وضع السلاطين والأمراء يدهم على هذا النشاط؛ وانتقلت مع الوقت مزارع قصب السكر من الملكيات العامة نحو الملكيات الخاصة.

- أصبح السكر مصدرا للثروة بعد القرن 4هـ/10م فانعكس ذلك على النشاط الزراعي في مصر والشام؛ أين تم تحويل العديد من الأراضي لزراعة محصول قصب السكر؛ فزُرعت جميع الأراضي التي تصلح لذلك قصب سكر، ليصبح له مع القرن 7هـ/13م شأنًا كبيرًا في الحياة الزراعية لكلا البلدين.

- استنتجت أن القوة الاقتصادية الكبرى لبلاد مصر والشام كانت بفعل إنتاجها الكبير لمادة السكر؛ والمواقع الأثرية والأدوات التي وجدت نتيجة التنقيبات والموسوحات خير دليل على الحضارة العظيمة التي سادت في تلك المراكز الصناعية والحركة النشطة لها والثروة التي جناها أصحاب تلك المعامل من وراء إنتاجه، حتى أن بعض المناطق قد سُميت واشتهرت بها؛ كمنطقة "طواحين السكر" و"تل السكر" التي بقيت محافظة على نفس التسمية إلى يومنا هذا.

- ابتكروا بعد انتشار زراعته وازدهاره شكلا جديدا من أشكال الزراعة لمعالجة السكر والذي أطلق عليه اسم "مزارع السكر"؛ تُدار بطريقة منظمة ومحكمة، ولكل عامل دوره الخاص الذي يقوم به.

- التقنيات التي اعتمدها الفلاحون والدولة على حد سواء من أجل إنتاج محصول جيد وكمية كبيرة قد كان متقدماً نوعا ما مقارنة بالفترات السابقة (قبل ق4هـ/10م)؛ وذلك لابتكارهم لبعض التقنيات والخطط في إنجاح العملية الزراعية، ولكن بقاء الأدوات والآلات المستعملة بسيطة ويدوية لا تساعد على الوصول إلى الربح المطلوب.

- عززت زراعة السكر وصناعاته وتجارته زيادة الثروة في يد الملاك والأسر الثرية الأمر الذي لفت انتباه الأمراء ومن شابههم من رجال الدولة إلى امتلاك معاصر ومطابخ للسكر.

- توصلت إلى نتيجة مفادها أن لليهود دور كبير في نمو صناعة السكر في الفسطاط وبعض المدن الأخرى خاصة في القرن 4هـ / 10م؛ أين أصبحت من الحرف التي يمارسها العديد من أعضاء هذا المجتمع، وينسب اسم السكري إلى العديد من أتباع الديانة اليهودية لتعيين خبراء السكر.

- تجسدت أهمية السكر في المجتمع المصري والشامي من خلال مظاهر خفية في المجتمع تبدو في البداية عادية لكنها بالغة الأهمية أعطت أبعادا حقيقية لأثر السكر في السلوك الاقتصادي والاجتماعي؛ ونتحدث هنا عن اهتمام فئة الأطباء بامتلاك معاصر ومطابخ للسكر والإشراف عليها، وسعيهم للقيام بالعديد من العمليات التجارية لمادة السكر.

- ضعف مقدرة الفلاحين في كثير من الأحيان على تسيير تلك المطابخ والوقوف على إنتاج هذه المادة دفع بالدولة لوضع يدها والسيطرة على صناعة السكر؛ وهذا التدخل ساهم في تطور وسائل وأدوات إنتاج السكر، وانعكس ذلك على فرض ضرائب لصالح الخزينة؛ وبالتالي يمكن اعتبارها سياسة وطريقة جديدة ممنهجة من أجل زيادة أرباح الدولة.

- لم تسعى الدولة لتطوير هذه الصناعة بقدر ما عملت على فرض ضرائب كانت مجحفة في كثير من الأحيان على أصحاب المعاصر والمطابخ؛ الأمر الذي ساهم في تراجع نشاط هذه الصناعة وإغلاق الحرفيين والصناع لكثير من معاملهم الخاصة للتلصص والتخلص من تلك المكوس، وهو ما نراه من العوامل التي ساهمت في تثبيط العملية الإنتاجية لمادة السكر بشكل أساسي وكبير في بعض الفترات.

- الابتكار الرئيسي الذي قدمه الصليبيون في بلاد الشام هو تغيير الطريقة المستخدمة لسحق قصب السكر، فمع منتصف القرن 6هـ / 12م بدأوا في استخدام مصدر طاقة أكبر للعصر (الطحن)، وهي الطاقة المائية؛ التي ساهمت في إنتاج كميات كبيرة من السكر في فترة زمنية قصيرة.

- استخدام السكر تعدى ما هو متعارف عليه؛ فعلى غرار الاستخدام الطبي له فإنني لمست دخول السكر بشكل كبير في الحياة الاجتماعية، وحتى السياسية منها؛ أين استخدم كأعطيات للجند والأمراء، وهدية يتبادلها السلاطين فيما بينهم.

- حظيت مادة السكر بأولوية كبيرة على غرار المنتجات الغذائية الأخرى في فترة تاريخية معينة (ق4-7هـ/10-13م) استطاعت التصدي للعديد من الأمراض والأوبئة وتمكنت من المحافظة على وجودها كسلعة معروضة داخل السوق حتى في الأزمات وفترات الغلاء والندرة، ما ساهم بشكل كبير في إنشاء أسواق متخصصة فقط لبيع هذه السلعة، لتنتشر مع مرور الوقت في مختلف المدن التجارية سواء في مصر أو بلاد الشام بالرغم من التفاوت في عدد تلك الأسواق بين البلدين.

- إن إنشاء أسواق متخصصة في المدينة لبيع السكر وبيع الحلويات التي سميت بأسماء مختلفة تنسب لهذه المادة وما يتبعها مثل: الحلوانيين، حوانيت السكر، دكاكين بيع السكر... ، دليل قاطع على أنه تمكن من فرض وجوده في قائمة المنتوجات ذات الطلب الكبير من طرف السكان في المدن.

- تراوحت أسعار السكر في الأيام العادية ما بين الدرهم والدرهمين، ليتضاعف سعرها بشكل كبير جدا لا يتقبله المنطق في فترة الأزمات يصل إلى 150 درهما، ولكن من جهة أخرى يمكن النظر إلى ذلك من الناحية الاقتصادية؛ لنقول عنها بأنها مادة قد ساهمت في خلق حركة نشطة داخل السوق قامت بين البائع والمشتري تعكس لنا صورة الواقع الذي عاشته كل من مصر وبلاد الشام خاصة في الفترة الفاطمية والأيوبية، بقيت مادة السكر خلالها صامدة محافظة على نفس القيمة الغذائية والمالية، وأوجدت لنفسها مكانة بارزة في السوق الغذائية لتساهم بذلك في تنشيط الحركة التجارية بصفة عامة والصناعية بصفة خاصة.

- الاستهلاك الكبير لمادة السكر دفع بالدولة وأصحاب القصور إلى تخصيص أماكن معدة لحفظ كميات كبيرة منه لاستخدامه في صنع المشروبات والحلويات التي تصنع كل يوم، أو التي تُعمل لمناسبات و ظلت تلك الخزائن قائمة طيلة الفترة الفاطمية والأيوبية.

- تجارة السكر كانت في أزهى مراحلها في الفترة محل الدراسة وبالتحديد مع بداية القرن 5هـ/11م؛ ويرجع ذلك لازدهار وتقدم معرفة مصر وبلاد الشام بزراعة وصناعة السكر على غيرها من الأقاليم والبلدان الأخرى؛ ما ساعدها على أن تحتل الريادة في بيعه وتصديره نحو البلدان والمناطق البعيدة، وبكميات ضخمة جدا وأسعار تسمح برفع المستوى الاقتصادي للبلاد والمعيشي للتجار.

- تصدير السكر كان يتم بشكل كبير نحو البلدان الأوروبية أكثر منه نحو الدول الأخرى، ونالت العديد من المدن الأوروبية على العموم امتيازات تشجع على استمرار العلاقات التجارية، لما وجودوا فيها من ربح ومداخل لخزينة الدولة.
- شهدت مصر وبلاد الشام تطوراً ملحوظاً في المجال الاقتصادي بصفة عامة والتجاري بصفة خاصة؛ كان فيه السكر من السلع التي ساهمت في ذلك بشكل كبير جداً خاصة وكون أوروبا لا تزال جاهلة بزراعته وصناعته آنذاك ما دفعهم إلى شراء كميات ضخمة جداً منه وتخزينها للاستخدامات المختلفة والمتنوعة.
- بالإضافة إلى الدول الأوروبية فإن السكر المصري والشامي قد ذاع صيته وصدر نحو مختلف المناطق البعيدة وجاب كل القارات بالفعل؛ حيث حملته التجار إلى جنوب الشرق الأقصى والأوسط والأدنى، وساهمت مصر بشكل كبير في حملته نحو بلاد المغرب العربي وجنوب إفريقيا؛ وبذلك يكون السكر قد ساهم بطريقة مباشرة في تنشيط الحركة التجارية لكلا البلدين بشكل كبير وربطت مصر وبلاد الشام بفضلها علاقات تجارية مع العديد من الدول من مختلف الأقطار.
- سياسة الدولة الفاطمية التي امتد حكمها من القرن (4هـ-6هـ/10-11م) كان لها دور في تحسين النشاط التجاري في مصر وبلاد الشام؛ مما جذب المزيد من التجار ودفع إلى نشوء نظام اقتصادي قائم على التجارة؛ لأن هذه الأخيرة تشكل حافزاً قوياً لاهتمام الدولة بالمدن التي شكلت مراكز تجارية والسعي إلى تهيئتها للعمل التجاري.
- بدأت مدن مصر وبلاد الشام في الظهور كمراكز تجارية ساهمت في عملية تصدير السكر منذ القرن 5هـ/11م واستمر نشاطها إلى غاية القرن 7هـ/13م بنفس الوتيرة.
- برزت موانئ وطرق التجارة الشامية خلال الحروب الصليبية أكثر؛ وذلك من خلال امتلاك المستعمرات الصليبية ببلاد الشام للعديد من تلك الموانئ والمدن التجارية، مما فرض قيام علاقات بيع وشراء بين المسلمين والصليبيين لكي تمر تجارة الطرفين دون وجود عراقيل للحرب القائمة بينهما؛ لذلك ازدهرت تجارة السكر نحو أوروبا بشكل كبير خاصة خلال القرنين 6-7هـ/12-13م.
- أصبح للسكر شبه خريطة جغرافية تشير إلى مساره التجاري مع القرن 4هـ/11م باعتباره سلعة غذائية تم توزيعها خارج حدود بلاد الشام ومصر.

- كانت الطرق التجارية الداخلية تشهد على تنقل مادة السكر بين مختلف المدن والأقاليم الشامية خاصة بعد الوحدة التي شهدتها مصر وبلاد الشام والحجاز وغيرها من الأقاليم خلال العهد الأيوبي؛ أين زاد حجم العمليات التجارية، وتوسعت نتيجة ذلك الطرق التجارية وسهل نقل السلع الغذائية بما فيها مادة السكر.
- الطرق الخارجية انقسمت إلى قسمين؛ طرق برية وأخرى ساحلية، سار من خلالها التجار حاملين معهم سكر الشام المتنوع يجوبون به مختلف الأقاليم؛ وبالنسبة للطرق البحرية فقد ساهمت المراكز التجارية الشامية في ربط علاقات تجارية مع دول بحر الروم وأيضاً مع دول الجزيرة العربية والهند.
- المدن الأوربية نالت حظها الوافر من المبادلات التجارية مع بلاد الشام؛ ما جعل الطرق التجارية بينهما نشطة وقوية على مدار الفترة محل الدراسة؛ وبالتالي يمكن أن أعتبر المدن الغربية من أهم المناطق التي ساهمت في رسم خريطة للطرق التجارية الخاصة بمادة السكر والتي عبر من خلالها نحو جميع بلدان أوروبا آنذاك.
- شهدت الطرق البرية لبلاد الشام نفس حركة الطرق التجارية البحرية؛ حيث كانت تلك القوافل تتجه نحو الغرب قاصدة مصر وشمال بلاد المغرب العربي، وقوافل أخرى اتجهت إلى الجنوب نحو البصرة والهند والشرق الأقصى وثالثة إلى الشمال نحو الموصل.
- الطرق التجارية التي سلكها السكر في مصر يمكنني القول بأنه بدأ نشاطه عبر تلك الطرق مع القرن 5هـ/11م.
- تعددت شبكة الطرق الداخلية التي كانت تخدم حركة التجارة في مصر؛ فهناك مجموعة من الطرق البرية وأخرى نهريّة، ولكل منها أهميته ودوره الواضح في زيادة حركة التجارة الداخلية.
- بالنسبة للصعيد الخارجي فقد شهدت البلاد نشاطاً في العلاقات التجارية الخارجية خاصة في عهد صلاح الدين الأيوبي؛ فنمت العلاقات التجارية بين الدولة الأيوبية ومدن تجارية أوربية كبرى (البندقية وجنوا وبيزا)، كما يعد وجود تجار من بلاد الهند والحبشة في مصر آنذاك دليلاً واضحاً على وجود نشاط قوي في العلاقات التجارية بينها وبين هذه البلاد والمناطق المحيطة بها.

- تأتي أهمية الطرق البرية في مصر كونها مدخلا مهما إلى بلاد المغرب العربي وإلى وسط وغرب إفريقيا، وقد تعددت الطرق البرية التجارية المستغلة في حركة قوافل الحجاج بالإضافة إلى مهمتها الرئيسية في خدمة القوافل التجارية لتتنقل السلع الغذائية بما فيها مادة السكر نحو مختلف المراكز التجارية المحيطة بمصر.

- ساهمت وسائل النقل في زيادة حجم التجارة الداخلية والخارجية، واختلفت نتيجة اختلاف الطرق التجارية وتوسع النشاط التجاري بين المناطق والبلدان، فكانت الوسائل المتاحة متنوعة في كل من مصر وبلاد الشام خلال الفترة الممتدة من القرن 4-7هـ/10-13م؛ حيث تشمل البرية (جمال وبغال وحمير) والبحرية والنهرية (زوارق وسفن تجارية)، ولكل منها خصائصها.

- لمست مساهمته في كثير من الأحيان في مساعدة الفلاحين والتجار الصغار على صرف إنتاجهم والتسويق لسلعتهم في المدن الكبرى، ما يدفعني للقول بأنه كان وسيلة لزيادة اليد العاملة خاصة في مصر بحكم شهرتها الكبيرة آنذاك بإنتاج السكر.

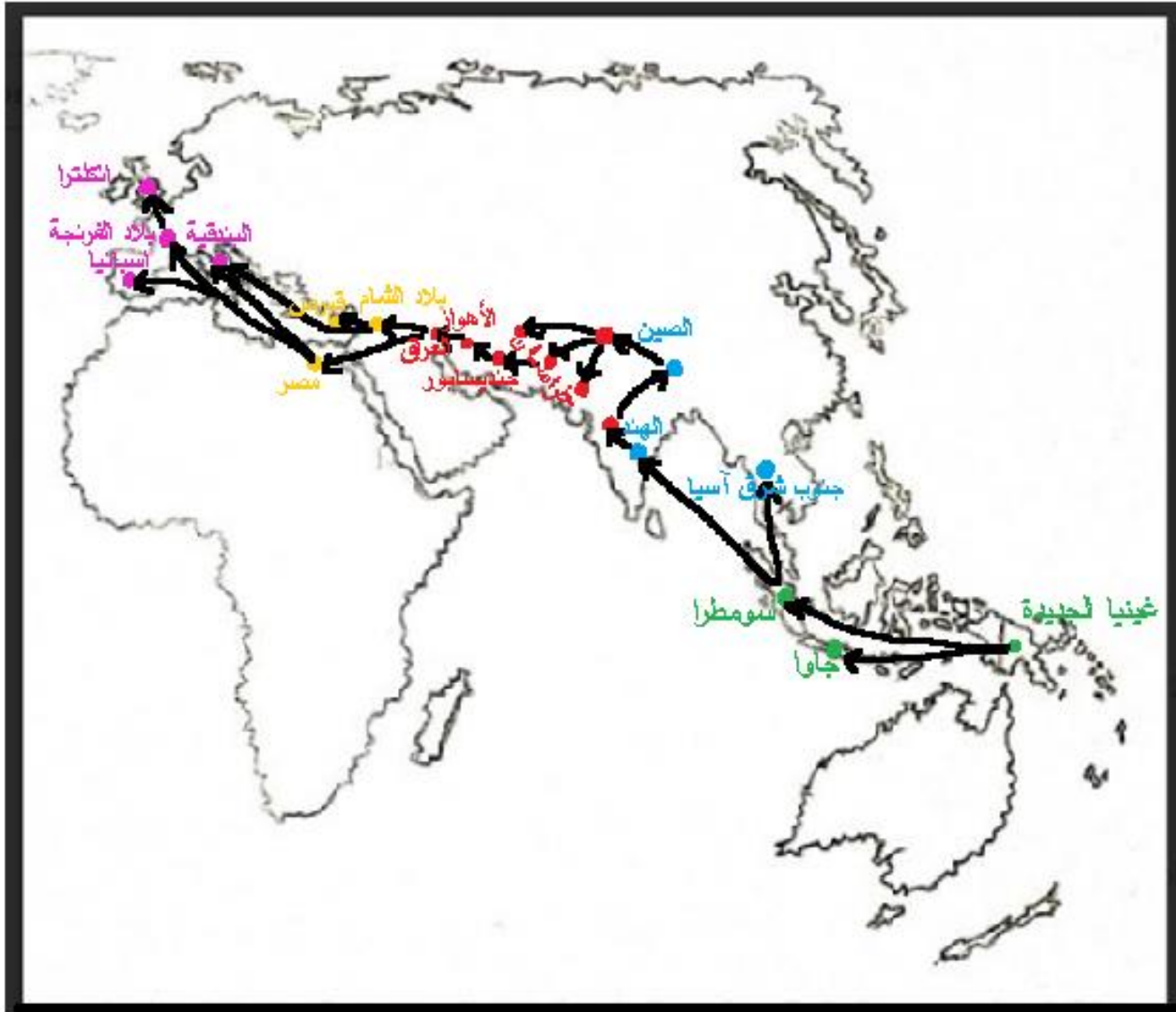
- يمكن القول بأن هذه السلعة التي كانت في قرونها الأولى عبارة عن مادة غذائية تباع داخل الأسواق المحلية، استطاعت مع مرور الوقت أن توجد لنفسها أو تفرض مكانتها كسلعة غذائية لها قيمة تجارية كبيرة جدا تساعد التجار على جمع ثروة طائلة من خلال تسويقها، كما جعلها محل أطماع قطاع الطرق ورجال أمن الجمارك في كثير من الأحيان، ما يؤكد بروزها كمنتج غاية في الأهمية التجارية.

- جاءت هذه الدراسة بعيدة عن الحياة السياسية والصراعات التي تميز بها هذا العصر، واهتمت بسلعة شعبية كانت تمثل مصدرا هاما للعيش لجميع طوائف المجتمع فاهتم بها السلطان قبل الرعية.

- بينت الدراسة أثر السكر على جميع نواحي الحياة السياسية والاقتصادية والاجتماعية بل أيضا أثر على الحياة الأدبية وظهر هذا جليا في أقوال الشعراء الذين تغزلوا فيه لحلاوته.

قائمة الملاحق

*الملحق رقم 1: خرائط إنتشار زراعة وصناعة قصب السكر



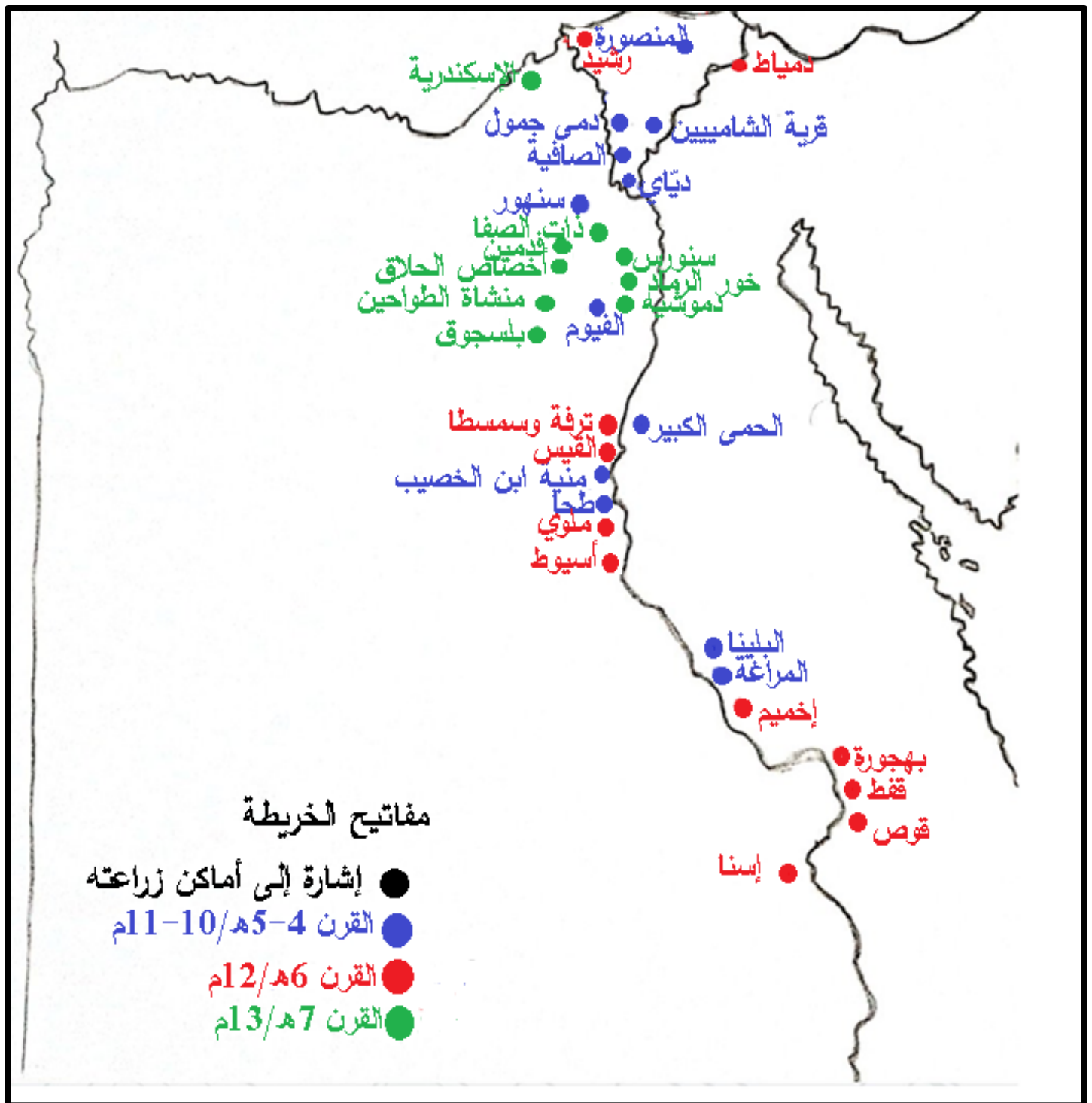
مفاتيح الخريطة

← إشارة إلى تنقل وانتشار زراعة السكر

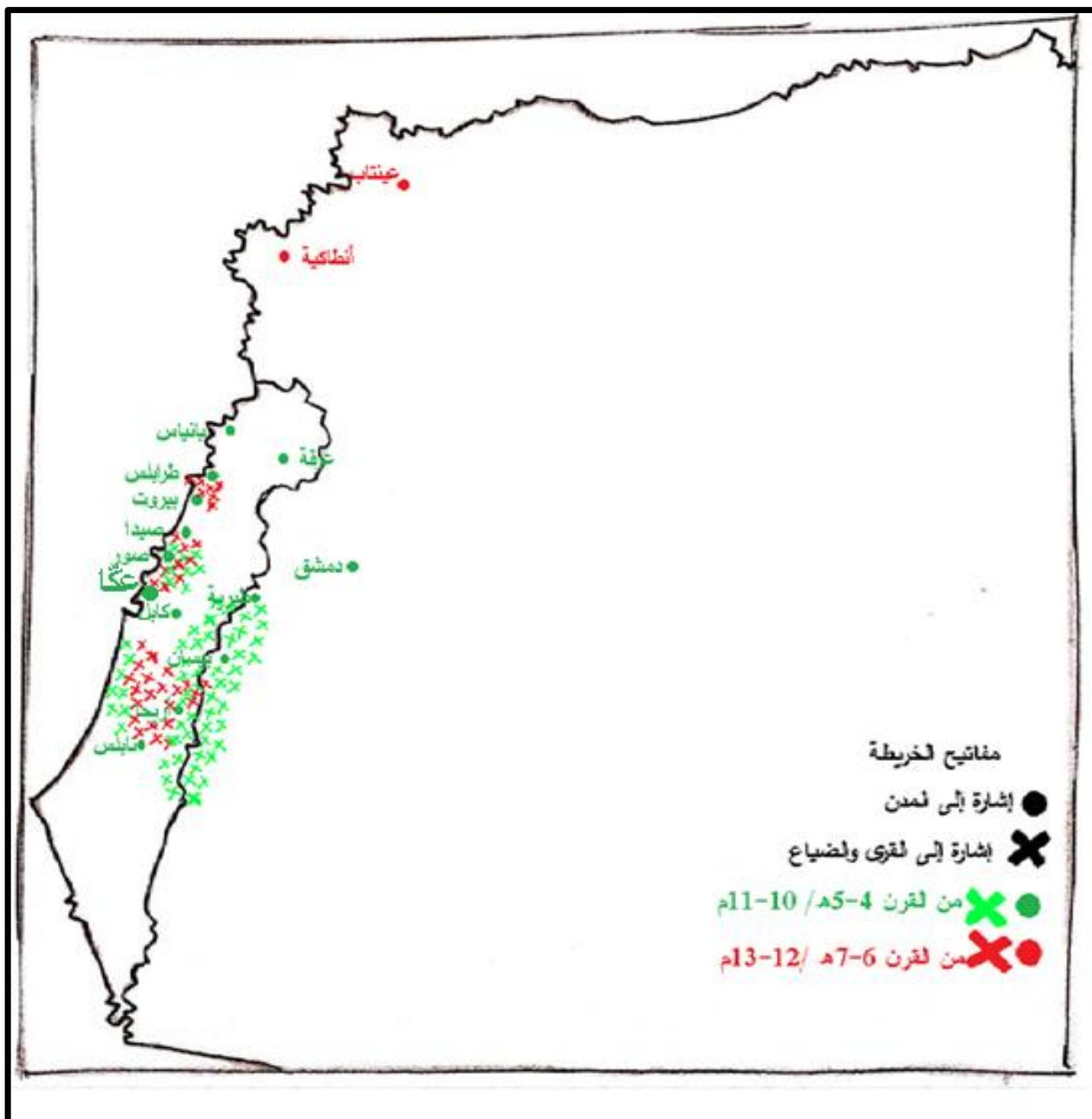
- محصول براري (من القرن 1500 ق.م - 1000 ق.م)
- محصول بستانة (من القرن 8000 ق.م - 2500 ق.م)
- مادة مصنعة (من القرن 286 ق.م - ق 7-8م)
- مادة مكررة (من القرن 2-7 هـ / 9-13م)
- مادة مستهلكة (من القرن 5-7 هـ / 11-13م)

الشكل (1): خارطة توضح المسار التاريخي والجغرافي لانتشار وتطور إنتاج السكر من فترة ما قبل التاريخ إلى غاية القرن 7 هـ / 13م (من عمل الباحثة اعتمادا على ما تم عرضه في المبحث من الفصل الأول)

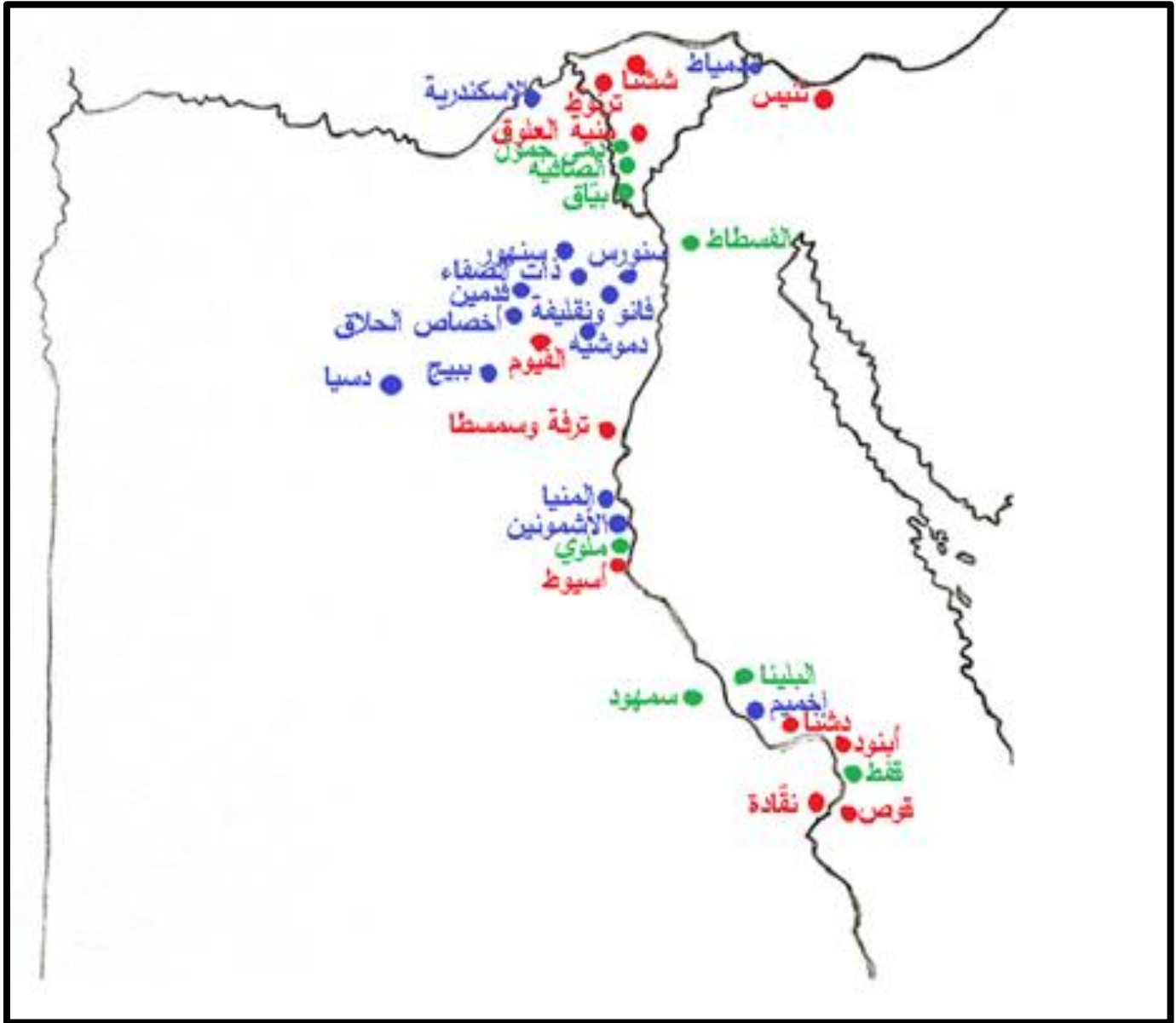
الشكل(2): خارطة توضح انتشار زراعة قصب السكر في مصر من القرن 4-7هـ/10-13م (من عمل الباحثة اعتمادا على ما تم عرضه من معلومات في المبحث الثالث من الفصل الأول)



الشكل (3): خارطة توضح انتشار زراعة قصب السكر في بلاد الشام من القرن 4-7هـ/10-13م
(من عمل الباحثة اعتماداً على ما تم عرضه من معلومات في المبحث الثالث من الفصل الأول)



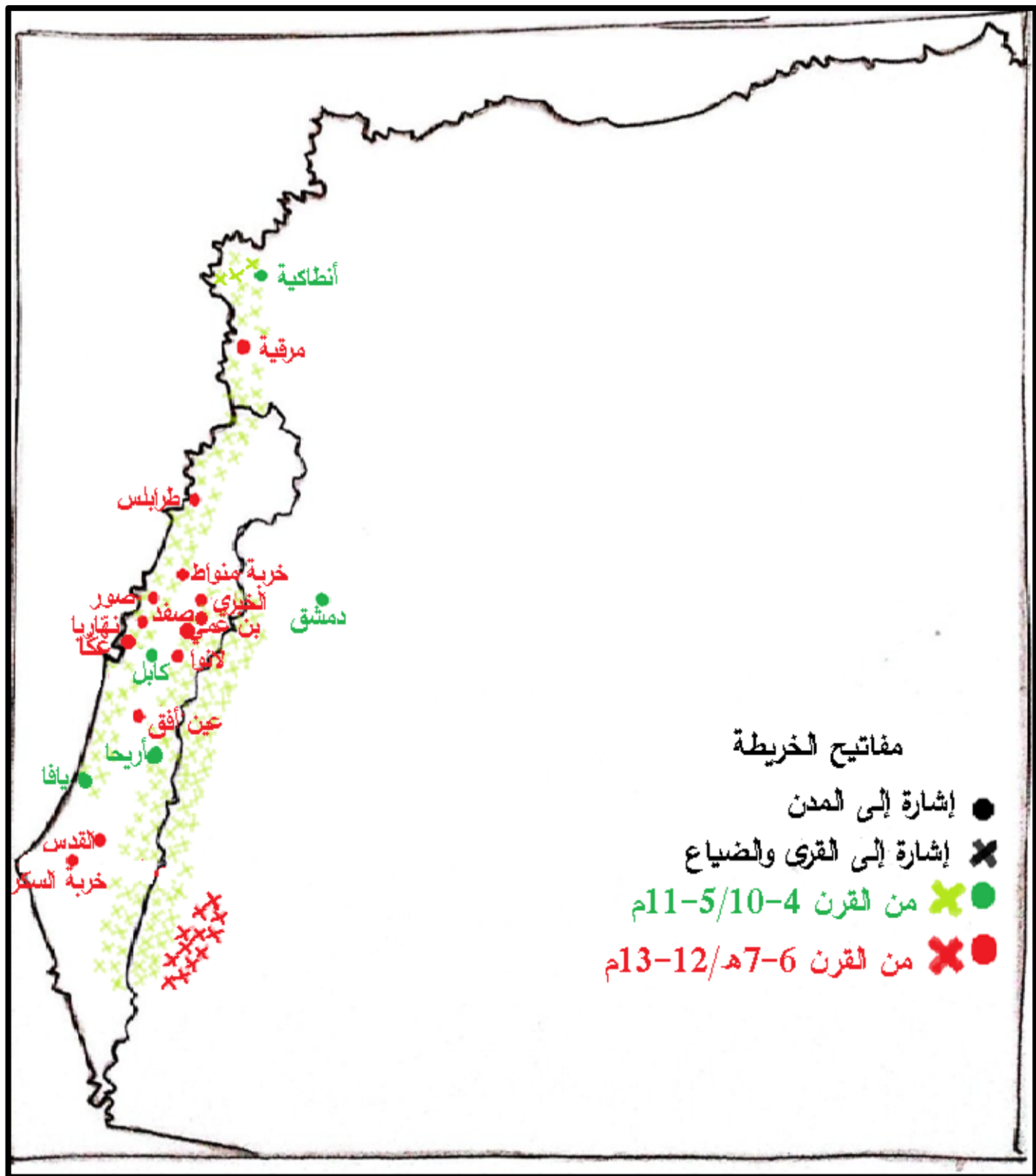
الشكل (4) خارطة توضح انتشار صناعة السكر في مصر من القرن 4-7هـ/10-13م
(من عمل الباحثة اعتمادا على ما تم عرضه في المبحث الثالث من الفصل الثاني)



مفاتيح الخريطة

- إشارة إلى مراكز صناعته
- القرن 4هـ/10م
- القرن 5-6هـ/11-12م
- القرن 7هـ/13م

الشكل (5) خارطة توضح انتشار صناعة السكر في بلاد الشام من القرن 4-7هـ/10-13م
(من عمل الباحثة اعتمادا على ما تم عرضه في المبحث الثالث من الفصل الثاني)



***الملحق (2) أعمال تخص النشاط الزراعي لقصب السكر**

(جدول1): خراج/ ضريبة الأرض المزروعة قصب سكر في مصر من ق4-7هـ/10-13م

(من خلال المصادر والمراجع)

المنطقة	مساحة الأرض (الفدان)	الخراج/ الضريبة	السعر	السنة	المصدر/ المرجع
سنّورس	/	خراجها في السنة من قصب السكر	138 ديناراً ونصف وربع	308هـ/920م	الناقليسي، تاريخ الفيوم، ص 110.
مدينة إسنا	/	خراجها في السنة من قصب السكر	10 دنانير	510هـ/1117م	المقريزي، الخطط والآثار، 160/1.
مصر	لكل فدان	خراج الرأس من قصب السكر * الخلفة	5 دنانير ديناران وخمسة قراريط	572هـ/1177م	القلشندي، صبح الأعشى في صناعة الإنشاء، 520/3.
سقط خاص للديوان (بمصر)	10 فدادين	قصب سكر	/	586هـ/1190م	ابن مماتي، قوانين الدواوين، ص 339.
مصر	لكل فدان	خراج الرأس * الخلفة	خمسة دنانير ديناران وخمسة قراريط 2.21 دينار	589هـ/1193م	ابن مماتي، قوانين الدواوين، ص 366، 367، 368.
الفيوم	1468 فداناً	قصب السكر رأس وخلفة	ثمان ودانق	641هـ/1244م	الناقليسي، تاريخ الفيوم وبلاده، ص33.
زراعة المربيعين في الفيوم (بالضبط في بلدة العدة)	80 فداناً	* خمسة وستون فداناً قصب السكر رأس * خمسة عشر فداناً خلفة	الرأس والخلفة معاً ديناران وسدس ونصف قيراط	ق7هـ/13م	الناقليسي، تاريخ الفيوم، المصدر السابق، 32. 33.
منية كريس (الفيوم)	100 فدان	/	100 دينار	ق7هـ/13م	الناقليسي، تاريخ الفيوم، ص146.
الفيوم	109 فدادين	رأس 92 فداناً خلفة 17 فداناً ونصف	نصف وربع ونصف ثمن قيراط ونصف	ق7هـ/13م	الناقليسي، تاريخ الفيوم، ص27.

***الملحق 3: أعمال تخص النشاط الصناعي لقصب السكر**

(الجدول 1): عدد المعاصر والمطابخ في مصر من ق4-7هـ/10-13م (من خلال المصادر والمراجع)

المنطقة	عدد المعاصر والمطابخ	العامة أو الأهلية	السلطانية	الخاصة أو المملوكة	السنة	المصدر
مدينة الفسطاط	128 مطبخا بالمجموع	58 مطبخا	معاصر و7 مطابخ	مطابخ الأمراء (21) مطابخ كبار التجار 13 مطابخ لأشخاص غير معروفين (27) طبيب يمتلك مصفاة (مطبخ) للسكر يوسف وابنه أبو العلاء يعملان كأطباء قد دخلا كشريك ثالث في أحد مطابخ السكر في الفسطاط	العصر الفاطمي ق4هـ/10م (626هـ/1229م) (	ابن دقماق: الإنتصار، 41/4. 42. 43. 44. 45. 46. 108./ المقريزي، الخطط والآثار، 343/1./ ابن سعيد، النجوم الزاهرة، ص29./ ابن سعيد، المغرب في حلي المغرب، 31. / محمد عطية، الطوائف والحرف، ص165. منى علي داود، الجوانب الاقتصادية في كتاب نزهة المقلتين في أخبار الدولتين لابن الطوير، ص 435. / تسوجيتاكا ساتو، السكر في المجتمع الإسلامي الوسيط، ص111. Mohamed Ouerfelli, Le sucre, p75.
الصافية ودمنجل	بهما أكثر من معصرة للسكر	/	/	/	ق4هـ/10م	ابن حوقل، صورة الأرض، 142/1.
مدينة ققط	40 مسبكا للسكر/ و6 معاصر للقصب	/	/	/	ق 4هـ/10م	القزويني، أثار البلاد وأخبار العباد، ص99. / الأدفوي، الطالع السعيد، ص13. / المقريزي، الخطط والآثار، 1/ 429. / بدر عبد الرحمان، النشاط التجاري في مصر في العصر الفاطمي، 24. / صبحي عبد المنعم، تاريخ

مصر، ص213.						
الآدفي، الطالع السعيد، ص18. / المقرزي، الخطط والآثار، 1/204/ محمد عطية، الطوائف والحرف، ص166./ الآدفي، الطالع السعيد، ص10./ المقرزي، السلوك لمعرفة دول الملوك، 2/290. / المقرزي الخطط والآثار، 1/376.	400هـ/1099م 696هـ/1296م	/	/	/	أقيم بها 17 حجرا لعصره	سمهود أدفو
ابن حوقل، صورة الأرض، 1/132./ الإدريسي، نزهة المشتاق، 1/126. / عاصم محمد رزق، مراكز الصناعة في مصر الإسلامية، ص 214.	ق 4هـ/10	/	/	/	بها عدة مسابك للسكر	البلينا
ابن حوقل، صورة الأرض، 1/138./ بدر عبد الرحمان النشاط التجاري في مصر في العصر الفاطمي، ص25.	ق 4هـ/10م	/	بها معصرتين تابعتين للمعاصر السلطانية		بها معاصر لقصب السكر	سنهور
البكري، المغرب في ذكر بلاد أفريقيا والمغرب، ص 2./ البكري، المسالك والممالك ، 2/646.	ق5هـ/11م	/	/	/	بها معاصر وطواحين للسكر	ترنوط
البكري، المسالك والممالك، 2/617./ ياقوت الحموي، معجم البلدان، 1/193./ محمد عطية، الطوائف والحرف ، ص 166.	ق5هـ/11م	/	/	/	40 مسبكا للسكر/ و 6 معاصر للقصب	مدينة قوص
الإدريسي، نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، 1/335.	ق6هـ/12م	/	/	/	بها معاصر لقصب	مدينة شنشا

	السكر				
تنيس	100 معصرة	/	/	/	مؤلف مجهول، الاستبصار في عجائب الأمصار، 87/. عاصم محمد رزق ، مراكز الصناعة في مصر الاسلامية ، ص175.
منية العلق	بها معاصر لقصب السكر	/	/	/	الإدريسي، نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، 1/ 339.
مدينة ملوي (منلاوي)	11 معصرة للسكر وعدد من المطابخ	/	/	/	المقريزي، الخطط والآثار، 202/1. 376. /محمد عطية، الطوائف والحرف، 165. / محمد السيد مصطفى، طبخ السكر في مصر المملوكية، ص40. 402. Serge Bouchet, Sucrer au Moyen âge, p03.
مدينة قنا	بها معاصر للسكر	/	/	/	معصرة لمحمد بن إبراهيم بن أبي المنى القنائي ت672هـ/ (1273م)
مصر	27 معصرة	/	27 معصرة	/	النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، 31/ 347.
أبنود	بها معاصر ومطابخ للسكر	/	/	/	ياقوت الحموي، معجم البلدان، 1/ 79. / محمد عطية، الطوائف والحرف، ص165.
نقادة	بها معاصر لقصب السكر	/	/	/	أوقف السلطان صلاح الدين الأيوبي للجنود الذين (كانوا يحرسون قبر النبي ﷺ) عندما قدموا لمصر، منطقة نقادة مع ثلث بلدة "سندبيس"؛ فأقاموا المعاصر والمطابخ؛ أين

		أنشأوا هناك معصرة لعصر قصب السكر				
الأشمونيين	بها معاصر لقصب للسكر	/	/	بها معصرة خاصة توارثتها بعض العائلات	ق7هـ/13م	محمد السيد مصطفى، طبخ السكر في مصر المملوكية، ص40.
بيج	بها معاصر لقصب السكر	/	بها معصرتين تابعتين للمعاصر السلطانية خلال ق 4هـ/10م	أنشأ فيه الأمير بزكوج الناصري في أيام الناصر صلاح الدين يوسف بن أيوب معاصر للسكر. فيها كذلك معصرة قصب ذات حجرين جارية في اقطاع الأمير شهاب الدين ابن الأمير سعد الدين بن كشبان.	ق4هـ/10م ق7هـ/13م	ابن حوقل، صورة الأرض، 138/1. / ياقوت الحموي، معجم البلدان، 1/ 523. النايلسي، تاريخ الفيوم، ص 72. 73. 94. / بدر عبد الرحمان، النشاط التجاري في مصر في العصر الفاطمي، ص25.
ببلدة " ذات الصفاء " و " دُمُوشِيَه " و " سنورس "	معاصر لقصب السكر	/	معصرة ذات حجر خاصة بالدولة تقوم بعصر أقصاب تلك البلدات	/	ق7هـ/13م	النايلسي، تاريخ الفيوم، ص71. 72. 73. 94. 103.
دشنا	بها معاصر لقصب السكر	/	/	/	ق7هـ/13م	ياقوت الحموي، معجم البلدان، المصدر السابق، 2/ 456.

(الجدول 2): قائمة بعدد المعاصر التي بقيت تعمل لغاية 642هـ/1244م في قرى ومدن إقليم الفيوم
(من خلال كتاب النابلسي "تاريخ الفيوم وبلاده")

المنطقة	عدد المعاصر	السنة	المصدر	المجموع
بلدة " ذات الصفاء "	معصرة واحدة	630-639هـ/1232-1241م	النابلسي، تاريخ الفيوم وبلاده ص105.	14 معصرة
بلدة "قبرا"	معصرة واحدة	634هـ/1236م	المصدر نفسه ص159. 160.	
بلدة "العدوة"	معصرة ذات حجر واحد	641هـ/1243م	المصدر نفسه، ص32.	
بلدة "ببيج انشو"	معصرة ذات حجرين	641هـ/1243م	المصدر نفسه، ص 72. 74.	
مدينة الفيوم	بها معاصر دائرة ب 6 أحجار	642هـ/1244م	المصدر نفسه، ص7.	
بلدة " أبوكسا"	معصرة ذات حجرين	642هـ/ 1244م	المصدر نفسه، ص46.	
" بلالة "	معصرة ذات حجر واحد	642هـ/1244م	المصدر نفسه، ص 64.	
بلدة " بمويه"	معصرة ذات حجر واحد	642هـ/1244م	المصدر نفسه، ص 69.	
"سnehور"	معصرة ذات حجرين	642هـ/ 1244م	المصدر نفسه، ص69.	
دُمُوشِيَه	معصرة بحجر	642هـ/1244م	المصدر نفسه، ص94.	
بلدة "سنورس"	معصرتين بأربعة أحجار	642هـ/1244م	المصدر نفسه، ص107.	
بلدة" سينرو"	معصرة ذات حجر	642هـ/1244م	المصدر نفسه، ص116.	
بلدة" فانو"	معصرة ذات حجرين	642هـ/1244م	المصدر نفسه، ص133.	
بلدة "نقليفة"	معصرة ذات 3 أحجار	642هـ/1244م	المصدر نفسه، ص134.	

(الشكل 3): عدد المعاصر والمطابخ في بلاد الشام - من ق4-7هـ/10-13م -
(من خلال المصادر والمراجع)

المنطقة	عدد المعاصر أو المطابخ	ملكيته عامة / خاصة	الفترة الزمنية	المصدر أو المرجع
المنطقة الساحلية من أنطاكية حتى يافا،	بها معامل سكر	/	/	محمد ضيف البطانية، الحياة الاقتصادية في العصور الإسلامية الأولى، ص314
المنطقة الممتدة من نهر اليرموك شمالا حتى وادي الصافي جنوبا	فيه العديد من معاصر قصب السكر والمطابخ لتصنيعه، والآثار المتبقية تكشف عن 32 معصرة للسكر	/	ق4هـ/10م	انتصار رشيد سلوم، الأهمية الاقتصادية والزراعية لجنوب بلاد الشام في العصر العباسي الأول والثاني، ص103.
أريحا	بها عدد من طواحين السكر	/	ق4هـ/10م	محمد جواد، بالصور طواحين السكر الأثرية في مدينة أريحا، ص01
كابل	بها مطابخ للسكر	/	ق4هـ/10م	المقدسي، أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، ص162.
"طواحين السكر"	فيه معصرة ومطبخ للسكر	/	كانت معصرة السكر قيد الاستعمال في الفترات الفاطمية والصليبية والأيوبيّة والمملوكية 4هـ - 7هـ/10م - 12م	Hamdan Taha, The sugarcane Industry in Jericho, Jordan valley, p56 . مصطفى عبد الرحمن، " طواحين السكر" بأريحا شاهدة على عراققة اقتصاد فلسطين، أريحا (فلسطين)، موقع - عربي -21-، 21 جويلية، 2022م، 12:06 PM
مدينة "صور"	وجد بها معاصر ومطابخ	/	ق5-6هـ/11م - 12م	بن مسعود مبروك، الصناعة في بيت المقدس خلال فترة الاحتلال الصليبي، ص91
منطقة الأغوار	وجود آثار لبقايا معاصر لقصب	/	يرجح تاريخ هذه المعاصر إلى ق	مروان عبد القادر بكير، المدينة الفلسطينية في عهد

الممالك، ص146/. صالح الحمارنة، زراعة قصب السكر وصناعته، ص 15.	6هـ / 12م		السكر بلغت حوالي 22 معصرة	
Konstantinos D. Politis ,The origins of the sugar Industry, p87.	القرن 6هـ/12م	/	بها مطابخ للسكر	طبريا ومنطقة "مجدل" أبو الأقصى
المقدسي أبو شامة، الروضتين في أخبار الدولتين النورية والزنكية، 99/2.	ق6هـ/12م	/	بها معصرة للصوب	عكا
حسين كاظم حنون القطب آل طعمة، اماره طرابلس الصليبية 502هـ-688هـ/ 1109م-1288م، ص231.	ق6هـ/12م	/	بها مصانع للسكر	طرابلس
Konstantinos D. Politis, The origins of the sugar Industry, p80. محمد سامي أمطير، الحياة الاقتصادية في بيت المقدس في فترة الحروب الصليبية، ص105	ق6هـ/12م	تابعة للدولة	بها مصانع للسكر	خربة السكر (بالقرب من القدس)
Konstantinos D.Politis,The origins of the sugar industry, op.cite, p 97. 98.	ق6هـ/12م	تابعة للدولة	الحفريات كشفت أن المكان عبارة عن مطابخ لصناعة السكر	منطقة "نهاريا"
مها داوود، مدن الساحل الشامي بين أنطاكية وطرابلس خلال القرن 6هـ / 12 م.	ق6هـ/12م	/	وجدت بها معصرة للسكر	مدينة "مرقية"
ربى أحمد أبو دلو، تقنية معاصر السكر في وادي الأردن، ص04.	ق6هـ/12م	/	فيه معصرتان للسكر	تل السكر (في واد الأردن)
ربى أحمد أبو دلو، تقنية معاصر السكر في وادي الأردن، ص04.	ق6هـ/12م	/	بها معصرة للسكر	"طبقة فحل ينبع" (في وادي الجرم)
Konstantinos D. Politis,The origins of the sugar industry,	ق6هـ/12-13م	تابع للدولة	بها معمل للسكر	قرية " بني عمي "

p94. 97.				
Konstantinos D. Politis, The origins of the sugar industry, p 97. 98.	582هـ-636هـ 1239/1179م	كان في يد هيئة الاسبتارى	بها معمل للسكر	قرية " لانوا "
Konstantinos D. Politis, The origins of the sugar industry, p 89. 90.32	كانت في يد فرانكس منذ سنة 1238/635هـ وأجرها سنة (1270/668هـ)	كانت في يد فرانكس القائم على عكا و أجرها إلى فرسان التيتون (تيوتونيك) لمدة سنة واحدة	بها معمل للسكر	خربة "منواط"
Konstantinos D. Politis, The origins of the sugar industry, p 99. 100. 103.	القرن 7هـ/13م	هيئة الاسبتارى وفرسان الهيكل	بها مطابخ ومطحنة لعصر القصب	عين أفك
Konstantinos D. Politis, The origins of the sugar industry, p87.	القرن 7هـ/13م	/	بها مطابخ للسكر	منطقة "لوكس العلوي"

الشكل (4): جدول بأسماء بعض أنواع الحلويات والأطباق التي تعتمد في صنعها على مادة السكر في مصر وبلاد الشام (ق 5-7هـ)

نوع الحلوى	البلد	الكمية المستخدمة من السكر	الفترة الزمنية	المصدر / المرجع
الصابونية	مصر	يصنع على شكل قوالب كالصابون، وكيلها من السكر لكل عشرة أرطال سكر رطلين نشا	ق5هـ/10م	الماوردي، الرتبة في طلب الحسبة، ص 215.
دجاج بندقية	حلب/ القاهرة	يحشى الدجاج بما مقداره رطل من السكر، كما يضاف السكر إلى المرق ويلقى فيه الدجاج. وفي وصفة " زيرباج " يسلق الدجاج ويدق لكل دجاجة أوقية سكر ومثلها لوز مقشر ويحشى به بطن الدجاجة. وبالنسبة للحم الأحمر السمين يستخدم فيه ربع رطل سكر	ق5هـ/11م	الثعالبي، خاص الخاص، ص57. البغدادي، كتاب الطبخ، ص 08./ ابن العديم، مختصر الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب، ص 528. 523. 521. 519. 531. مؤلف مجهول، كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص49. 51.
لوزينج، فالودج	دمشق	ثلث رطل سكر/ رطلين من السكر	ق6هـ/12م	البغدادي، كتاب الطبخ، ص75، 76.
مكفن (حلوى)	دمشق	رطل سكر	ق6هـ/12م	البغدادي، كتاب الطبخ، ص 77

جوانب القطائف، جوانب الخشخاش (أكلة)	حلب	رطلين من السكر النقي	ق6هـ/12م البغدادي، كتاب الطبخ، ص73. 74. / حنين ابن إسحاق، كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص2. 66
صفة خبيص و خبيص اللوز (أكلة)	حلب	ثلاث أرطال سكر / ثلاثة أرطال سكر	ق6هـ/12م البغدادي، كتاب الطبخ، ص73. 74. / حنين ابن إسحاق، كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص2. 66
المكشوفة (حلى)	حلب	يدخل في استخدامه مقدار رطل سكر مسحوق ومنخول ناعما	ق7هـ/13م ابن العديم، مختصر الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب، ص619. 623. 629. 634. 636
هريسة فستق	حلب	يستخدم فيها رطل سكر مع بقية المكونات من نشا وفستق وعسل.	ق7هـ/13م ابن العديم، مختصر الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب، ص68.
المقلوبة	حلب	فيها رطل سكر، أو ضعف فسدق وبندق محمصين مدقوقين مرتين سكر.	ق7هـ/13م ابن العديم، مختصر الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب، ص68.
الخشخاش	حلب	يستخدم فيه رطلين وثلاثة أرطال سكر	ق7هـ/13م ابن العديم، مختصر الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب، ص 68.
لوزينج	حلب	يستخدم فيه رطل وثلاثة أرطال سكر	ق7هـ/13م ابن العديم، مختصر الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب، ص 68.

(الجدول 5) جدول يوضح استخدامات السكر العلاجية من القرن (4هـ - 7هـ/10-13م)

(من خلال المصادر والمراجع)

نوع العلاج	الكمية المعتمدة من مادة السكر (طريقة العلاج)	البلد	الفترة الزمنية	المصدر أو المرجع
يعالج الكثير من الأمراض المستعصية مثل حرقة المثانة والمسالك البولية	ينصح الطبيب الرازي بمص قصب السكر مباشرة	/	الرازي توفي سنة 313هـ/ 925م	الرازي، الحاوي في الطب، 269/3.
ينصح بأن يكتحل به فهو مفيد جدا، وشربه جيد للمعدة ومسهل للهضم	/	/	313هـ/925م	الرازي، الحاوي في الطب 213/6. 214.

Eric Birlouez, Une brève histoire du sucre et du sucré, p01.	القرن 4هـ/10م	/	/	يعتبر مادة مساعدة للذين يحتاجون إلى إعادة النشاط لأجسادهم
ابن سينا، كتاب القانون في الطب، 575/1.	توفي 427هـ/1037م	/	/	يصفه ابن سينا للذين يعانون من آلام في المعدة فهو يعين على القيء
الماوردي، الرتبة في طلب الحسبة، ص223/محمدعطية الصياد ، الطوائف الحرفية ودورها في الحياة العامة في مصر في عصر الدولة الفاطمية، ص158.	توفي سنة 450هـ/1058م	مصر	يستعمل لكل كوز (اداة كيل) من الخاص أوقية سكر وربع أوقية حب رمان	ينصح الماوردي بشراب "الفقاع" لأنه يفيد في تقطيت الحصى ويدر البول.
الماوردي، الرتبة في طلب الحسبة، ص222.	/	مصر	" الفانيد"؛ الذي يتمثل في عصارة القصب التي تطبخ حتى تعقد وتصبح أكثر صلابة من السكر الأبيض المعتاد	يفيد في علاج السعال
أبو حامد السمرقندي، الأقرباذين في الطب، ص8. 13.	توفي سنة 619هـ/1222م	/	عصارة قصب السكر	ينصح أبو حامد السمرقندي به لضيق النفس
البغدادي، كتاب الطبيخ، ص119.	توفي محمد البغدادي سنة 623هـ/1226م	/	من بين تلك الحلويات: خبيص البقطين وخبيص الجزر، والزنجبيلية (متخذة من الزنجبيل)، أقراص الليمون، الأقراص الممسكة، وغير ذلك	ينصح البغدادي ببعض الأصناف من الحلويات التي تتخذ كعلاج وتصلح ل مداواة الأمراض ولأصحاب الحمية من المرضى إذا تاقت أنفسهم إلى الحلوى
البغدادي، الافادة والاعتبار، المصدر السابق، ص65.	توفي 629هـ/1231م	/	طريقة تحضير الشراب هي أن يغلى الجميز (نوع من التين حلو ورطب بين التوت والتين) ثم يطبخ ذلك الماء مع السكر حتى ينعقد، ويستخدم كشراب	ينصح به كذلك البغدادي لأنه يفيد في علاج السعال.

ينصح ابن القف الكركي يستخدم السكر لعلاج أمراض الصدر ويدبر البول. كما يعمل على جلاء العين	إذا مزج بالماء الساخن وتم تناوله باستمرار إذا اكتحل به (أي حك السكر الصلب بالجفون)	الكرك (بلاد الشام)	توفي 1286/685هـ	ابن القف الكركي، جامع الغرض في حفظ الصحة ودفع المرض، ص263. /ابن النفيس، الشامل في الصناعة الطبية، الأدوية والأغذية، 2/342.
له من فائدة في تجلية الأسنان وتقوية اللثة. يعالج والإمساك وفقر الدم	مص القصب بعد تقشيريه	مصر	ق 7/13هـم	محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر المملوكية، ص 12. 18.

**الجدول (6) كميات السكر التي صرفت على المناسبات في مصر من ق4-7هـ/10-13م
(من خلال المصادر والمراجع)**

المنطقة	المناسبة	الكمية المستعملة/ المستهلكة	السنة	المصدر / المرجع
مصر	راتب كافور الاخشيدي في مطبخه كل يوم	10 قناطر سكر و 100 قراية سكر .	استمر على ذلك حتى وفاته 969/357هـم	ابن إياس، بدائع الزهور في وقائع الدهور، 1/184
مصر	يصرف لدار الفطرة سنويا لصناعة الحلويات في عيد الفطر	700 قنطار من السكر	976/365هـم	ابن تغري، النجوم الزاهرة في ملك مصر والقاهرة، 4/126.
مصر	يوم عرفة	24 قنطارا من السكر لإستخدامه في صنع الحلويات	991/380هـم	بن المأمون البطائحي، نصوص من أخبار مصر، ص26.
مصر	يصرف على مائدة السلطان	50000 قنطارا من السكر لاستخدامه في الحلويات	1048/440هـم	ناصر خسرو، سفرنامه، ص 107. / خالد عوده محمد الدليمي، الموارد والنفقات في مصر خلال العصر الفاطمي، ص 88
القاهرة	وليمة إفطار / رمضان	نحو 76300 كلغ/ أي حوالي 2041 قنطارا لاستخدامه في صنع الحلويات ويصل راتب السكر في ذلك اليوم إلى 50 ألف	1048/440هـم	ناصر خسرو، سفرنامه، ص 107. /راشد البراوي، حالة مصر الاقتصادية، ص176.

مصر	وليمة أعدها الخليفة "ملكشاه" لأمرأه السلطان	صرف فيه 40000 مثلاً من السكر	ابن الأثير، الكامل في التاريخ، 316/8. /النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، 23/250.
مصر	عيد النحر	24 قنطاراً من السكر	ابن مأمون، نصوص من أخبار مصر، ص 26. / المقريزي، الخطط والآثار، 2/339.
مصر	عيد النحر	48 قنطاراً من السكر	ابن مأمون، نصوص من أخبار مصر، ص 42.
مصر	مصروف دار الفطرة من السكر	700 قنطار من السكر	أبو سديرة، الحرف والصناعات في مصر الإسلامية، ص 361.
مصر	مصروف دار الفطرة السنوي من السكر	700 قنطاراً من السكر / و 5 قناطير من عسل القصب	المقريزي، الخطط والآثار، 2/426 / أبو المحاسن، النجوم الزاهرة، 4/122. 5/99.
مصر	الاحتفال بالمولد النبوي	20 قنطاراً من السكر اليابس لاستخدامه في الحلوى	المقريزي، الخطط والآثار، 2/333 / خالد عوده، الموارد والنفقات في مصر خلال العصر الفاطمي ، ص 113.
مصر	ما يصنع في دار الفطرة من حلويات يومية	كل يوم يصرف قنطار سكر	ابن مأمون، نصوص من أخبار مصر، ص 63.
مصر	الرسم السنوي من السكر الذي يقدم للفقراء بالمسجد الأزهر والمسجد العتيق	ألف رطل سكر	ابن مأمون، نصوص من أخبار مصر، ص 60. / أحمد عبد الباقي، دور المرأة في مصر خلال العصر الفاطمي، ص 132.
مصر	المولد النبوي	20 قنطاراً من السكر لاستخدامه في الحلويات	المقريزي، الخطط والآثار، 2/333 القلقشندي، صبح الأعشى ، 3/503 خالد عوده الدليمي، الموارد والنفقات في مصر خلال العصر الفاطمي، ص 113. / سامي العبيد، الحياة الاجتماعية والثقافية في الدولة الفاطمية، ص 86.
مصر	يصرف لخزانة الشراب	115 قنطاراً من السكر	ابن مأمون البطائحي، نصوص من أخبار مصر، ص 90. / المقريزي، الخطط والآثار، 2/310.

مصر	أول يوم من عيد الفطر	20 قنطارا من السكر لاستخدامه في صنع الحلويات	خلال العصر الفاطمي	الفلقشندي، صبح الأعشى، 528/3. /المقريزي، الخطط والآثار، 432/1.
مصر	يصرف السكر إلى دار الفطرة لعمل الحلوى في عيد الفطر	400 قنطار سكر لعمل الحلوى	خلال العصر الفاطمي	الفلقشندي، صبح الأعشى، 502/3. 528. /المقريزي، الخطط والآثار، 426/1. /أبو المحاسن، النجوم الزاهرة، 122/4. 123.
مصر	عملت والددة الملك العادل وليمة عظيمة في الميدان تحت قلعة الجبل	ما يزيد عن 100قنطار من السكر لإعداد المشروب. وعمل 5 آلاف أبلوج من السكر وزعت على الناس	636هـ/1238م	النويري، نهاية الأرب، 253/29.
القاهرة	أقام الملك العادل احتفالا	عمل من السكر يومها 1500 أبلوجة	637هـ/1253م	المقريزي، السلوك لمعرفة دول الملوك، 398/1. /عبد المعز عصري محمد، الموارد والنفقات في الدولة الأيوبية في مصر وبلاد الشام 569-648هـ/1173- 1250م، ص 117.
مصر	يوم الاحتفال بختان الملك ناصر محمد بن قلاوون	1800 قنطار من السكر لاستخدامها في المشروب	692هـ/1292م	المقريزي، الخطط والآثار، 369/3.
مصر	ليلة السبوع (المولود)	يضعون عند رأس المولود أبلوجة من السكر	7هـ/13م	ابن الحاج، مدخل، 290/3.

*الملحق 4: أعمال تخص النشاط التجاري لقصب السكر

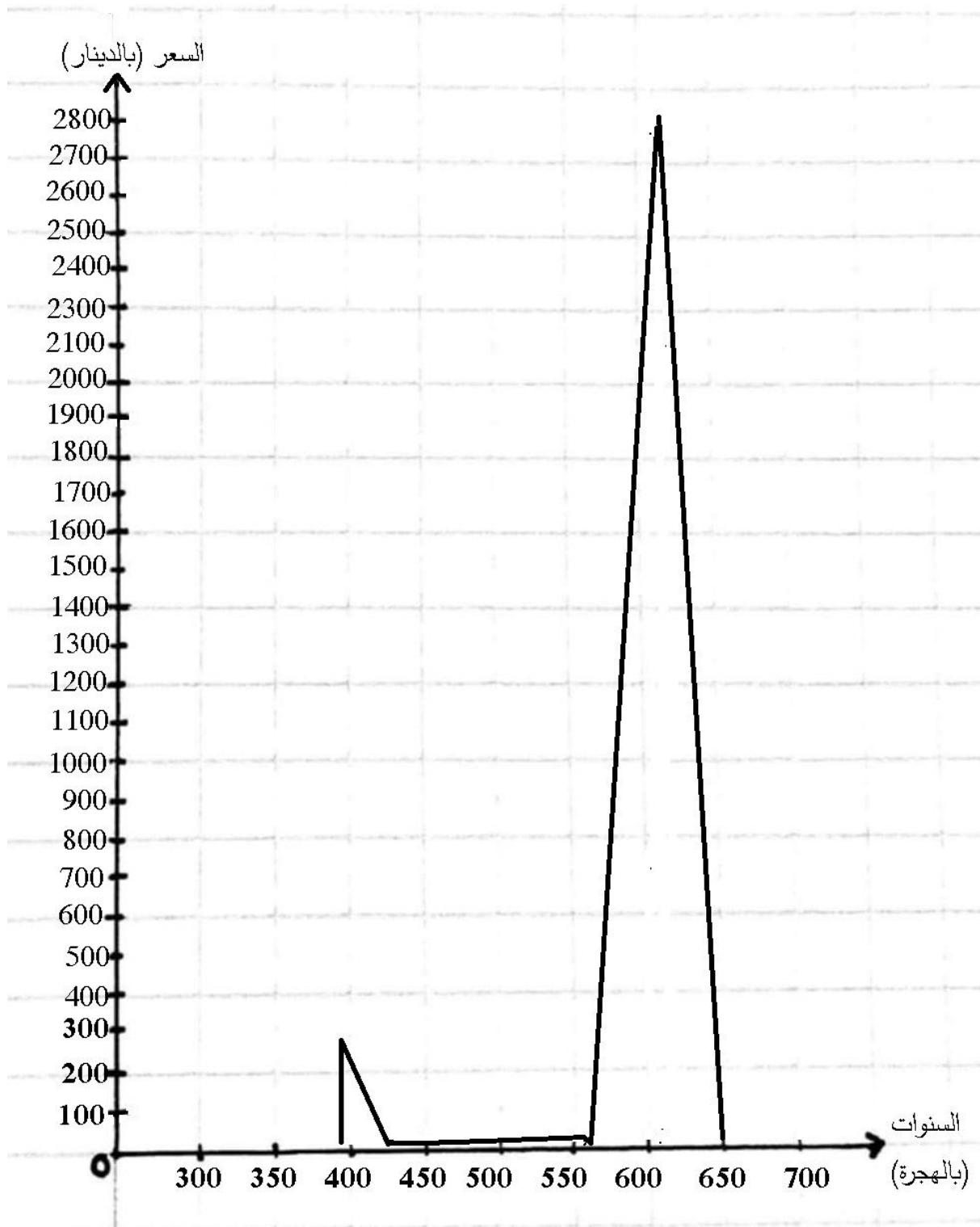
(الجدول 1): أسعار السكر في مصر وبلاد الشام من القرن 4-7هـ/10-13م

(من خلال المصادر والمراجع)

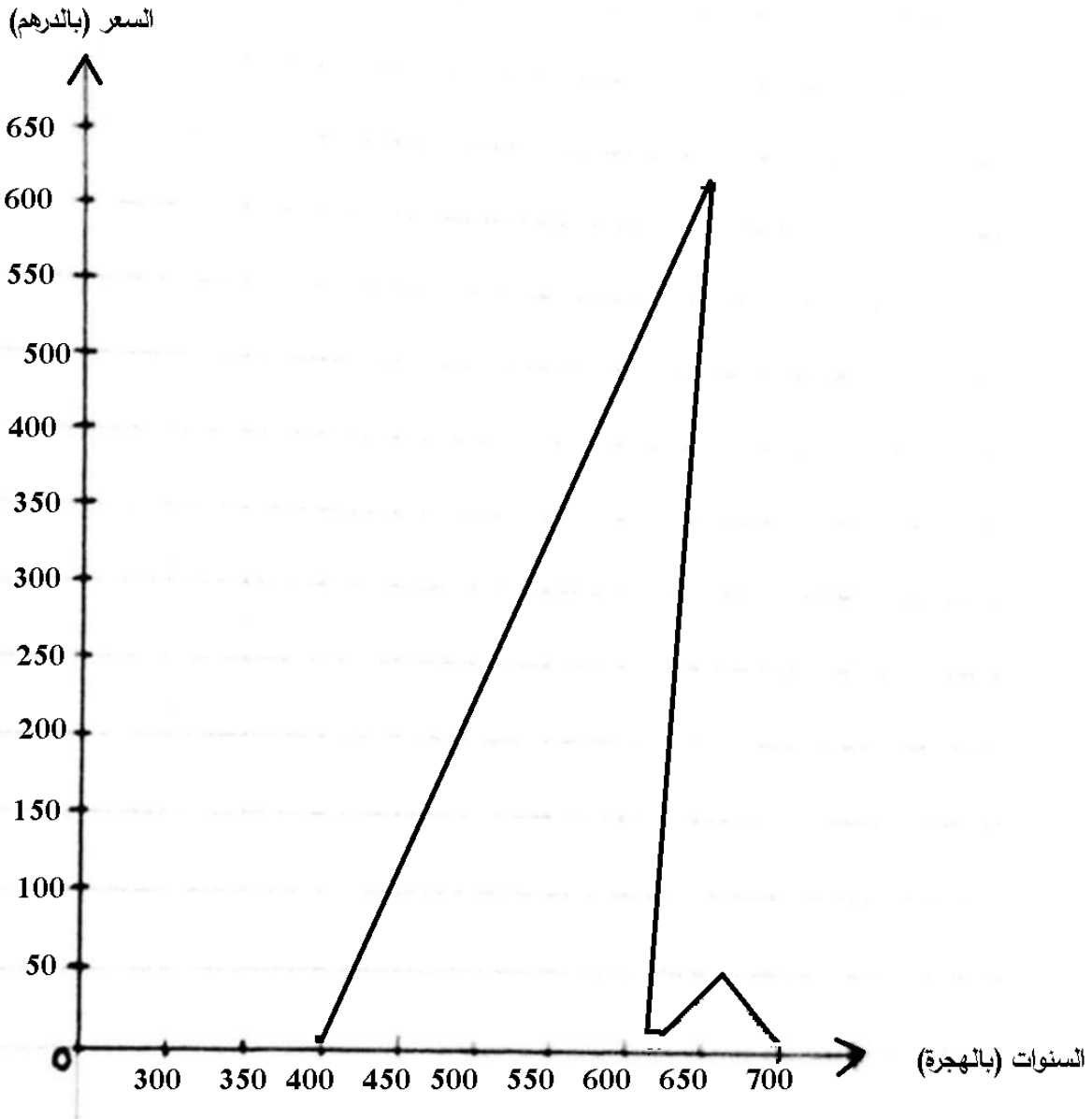
المنطقة	الكمية	السعر	السنة	المصدر / المرجع
مصر	رطل سكر	أربع دراهم	399هـ/1008م (زمن الغلاء بسبب نقص النيل)	المقريزي، اتعاظ الحنفاء بأخبار الأئمة الفاطميين الخلفاء، 78/2. / إبراهيم رزق الله، التاريخ الفاطمي الاجتماعي، ص 84. /محمد عوض، أسواق القاهرة، ص 91. / حمزة شاكر عقلة إبراهيم،

				التاريخ الاقتصادي للدولة الفاطمية، ص 64.
مصر	رطل سكر	سدس درهم	ق4هـ/10م	أدولف جروهمان، أوراق البردي العربية، 169/6.
القساط	قنطار السكر	6 دينار	الربع الأول من ق5هـ/11م (425هـ/1034م)	Eliyaho Ashtor: Le coût de la vie dans l'Egypt medievale, P59. محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، 90.
مصر	رطل السكر	6 ونصف دنانير	ق6هـ/12	ابن فضل الله العمري، مسالك الأبصار في ممالك الأمصار، ص 422. / السيوطي، حسن المحاضرة في تاريخ مصر والقاهرة، 333/2. محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، المرجع السابق، ص88. 89.
مصر	15 كيلو غرام من السكر الأبيض قنطار	3 دينار إلى 6 دينار 9 دينار	1142هـ/562م	تسوجيتاكا ساتو، السكر في المجتمع الاسلامي الوسيط، ص 112.
مصر	1 قنطار	ارتفع إلى 3 دنانير بعد أن كان بدينار في الأيام العادية	1171هـ/567م (وقت عادية الفئران)	فوزي خالد الطواهي، النشاط التجاري وحركة الأسعار في مصر زمن الأيوبيين، ص 298.
دمياط (مصر)	رطل السكر	140 ديناراً	616 هـ/1219 (هجوم الافرنج وحصار دمياط)	النويري، نهاية الأرب، 92/29. / المقريزي، الخطط والآثار، 401/1.
مصر	1 كيلو سكر	0.4 دينار؛ أي ما يقارب نصف دينار	650هـ/1252م	المقريزي، السلوك لمعرفة دول الملوك، 1/ 477. / تسوجيتاكا ساتو، السكر في المجتمع الإسلامي، ص 94
مصر	رطل سكر	100 درهم	658هـ/1260م	سند أحمد عبد الفتاح، السكر ومطابخه في مصر، ص 595

مصر	رطل سكر	50 درهما	659هـ/1261م	سند أحمد عبد الفتاح، السكر ومطابخه في مصر، ص 595
مصر	رطل سكر	درهم ونصف	694هـ/1295م	سند أحمد عبد الفتاح، السكر ومطابخه في مصر، ص 595
نابلس (بلاد الشام)	رطل السكر	1 درهم	4ق/10هـ	المقدسي، أحسن التقاسيم، في معرفة الأقاليم، ص 173.
عكا (بلاد الشام)	1 رطل 1 كيلو	63 ديناراً 127 ديناراً	588هـ/1192م	تسوجيتاكا ساتو، السكر في المجتمع الإسلامي الوسيط، ص 92.
بلاد الشام	رطل السكر رطل (المكرر)	بدرهم ونصف درهمين ونصف	7ق/13هـ (في الأوقات العادية)	أمين ربحي أبو خليل، الأسعار والأجور والرواتب في بلاد الشام في العصر الأيوبي 570-659هـ/1174-1260م، ص 89. 90.
بلاد الشام	رطل السكر الأبيض رطل السكر الأسود	أصبح 3 دراهم وربع بعد أن كان بدرهمين صار يباع ب3 دراهم ونصف بعد أن كان بدرهم	620-622هـ/ 1223-1225م (ارتفع نتيجة هجوم الجراد)	أمين ربحي أبو خليل، الأسعار والأجور والرواتب في بلاد الشام في العصر الأيوبي 570-659هـ/1174-1260م، ص 89. 90.
بلاد الشام	رطل السكر الأسمر رطل السكر الأبلوج النقي	3 دراهم ونصف بعد أن كان بدرهم وربع 3 دراهم ونصف بعد أن كان بدرهمين	622هـ/1225م	ابن الأثير، الكامل في التاريخ، المصدر السابق، 10/406.
بلاد الشام	الرطل	في الأيام العادية ب30 أو أقل	7ق/13هـ	نافذ محمد عبد ربه الشوامرة، الكوارث الطبيعية وآثارها في بلاد الشام، ص 73.
حلب (بلاد الشام)	الرطل	ارتفعت أسعاره بنسبة 40% فبيع الرطل ب50 درهما بعد أن كان يباع ب30 أو أقل	659هـ/1259م تقشى الطاعون في معظم بلاد الشام فأقبل الناس على شرائه. كذلك هجوم التتار على بلاد الشام وفرض حصار عليهم	ابن دُقماق، نزهة الأنام في تاريخ الإسلام ، ص 273. / نافذ محمد عبد ربه ، الكوارث الطبيعية وآثارها في بلاد الشام، ص 73. / النويري، نهاية الأرب، 30/43. / المقريزي، السلوك لمعرفة دول الملوك، 1/525.



منحنى بياني يوضح سعر قنطار السكر في مصر من القرن 4-7هـ/10-13م



منحنى بياني يوضح سعر رطل السكر في بلاد الشام من القرن 4-7هـ/10-13م

(الجدول 2): قائمة بأسماء بعض تجار السكر في الفترة الممتدة من ق4هـ-7هـ/10-13م

(من خلال المصادر والمراجع)

الاسم	البلد	السنة	المصدر/ المرجع
السُّكْرِيُّ أَحْمَدُ بْنُ بِرَاهِيمَ بْنِ مُحَمَّدٍ	مصر	توفي 347هـ/958م	شمس الدين الذهبي، سير أعلام النبلاء، 15/ 529. 530

Mohamed Ouerfelli, Le sucre, p75.	ق4/هـ10م	مصر	العز بن أبي المعاني
أدولف جروهمان، أوراق البردي العربية، ص127.	ق4/هـ10م	مصر	سمويل بن هلياس
أدولف جروهمان، أوراق البردي العربية، ص127.	ق4/هـ10م	مصر	محمد السلموني
تسوجيتاكا ساتو، السكر في المجتمع الإسلامي الوسيط، ص112. Extraits de lettres de la guenizah du caire, v.1037. Le rôle des marchands juifs dans l'exportation du sucre égyptien, (lettre n° :1.2.3) doc.2, le livre scolaire.fr	الربع الأول من القرن 5/هـ11م (429هـ/1038م)	الفسطاط (مصر)	يعقوب
E. Ashtor, Le coût de la vie dans l'Egypte médiévale, p 59.	في النصف الثاني من ق 5/هـ11م	الفسطاط (مصر)	" نهري ب. نسيم"
E. Ashtor, Le coût de la vie dans l'Egypte médiévale, p 59.	ق5/هـ11م	مقيم في مدينة صور (بلاد الشام)	أبي يعقوب يوسف ب. علي الفاسي،
تسوجيتاكا ساتو، السكر في المجتمع الإسلامي الوسيط، ص 112	سنة 562هـ/1142م (ق6/هـ12م)	مصر	تاجر يبيع السكر يلقب بـ "الكبير"
محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر، ص 184.	ق7/هـ13م	مصر	زكي الدين الخروبي

قائمة المصادر

والمراجع

أولا-المخطوطات

- 1) أبو الفرج بن القف الكركي (ت 685هـ)، جامع الغرض في حفظ الصحة ودفع المرض، نسخة من مخطوطة الأصل محفوظة في المكتبة البريطانية، من مجموعة dahda، أدرج ناسخ المخطوطة الحالية اسمه وهو "سبير صرّوف"، انتهى من نسخ العمل عام 1830م، لندن.
- 2) أبو دلف مسعر بن المهلهل الخزرجي (ت ق4هـ)، الرسالة الثانية، اعتنى بنشرها: مينورسكي، وزارة التربية والتعليم، إدارة الثقافة، مطبعة جامعة القاهرة، 1955م.
- 3) جلال الدين السيوطي (ت 911هـ)، كشف الصلصلة عن وصف الزلزلة، مصور عن النسخة المخطوطة المحفوظة بدار الكتب القومية، تحت رقم 450 ، 1922م.
- 4) حنين بن اسحاق خدابخش، كنز الفوائد في تنويع الموائد، تاريخ النسخ (قبل 787هـ)، معهد إحياء المخطوطات العربية، مكتبة خدابخش، رقم المخطوط فيها: 2142، ضمن مجموعة 19/1، رقم الفيلم، 3125.
- 5) السمرقندي أبو حامد محمد بن علي (ت 619هـ)، الأقرباذين في الطب، رقم المخطوط 245، معهد المخطوطات العربية، الكويت.

ثانيا: المصادر

- 1) إبراهيم بن المنذر النيسبوري (ت 319هـ)، الإشراف على مذاهب العلماء، تحقيق: صغير أحمد الأنصاري أبو حماد، مكتبة مكة الثقافية، رأس الخيمة، الإمارات العربية المتحدة، ط1، 2004م، ج6.
- 2) ابن الحاج أبو عبد الله محمد بن محمد العبدري الفاسي (ت 737هـ)، المدخل، دار التراث، دط، دت، ج3. 4.
- 3) ابن العديم كمال الدين عمر بن أحمد بن هبة الله (ت 660هـ)، بغية الطلب في تاريخ حلب، تحقيق: المهدي عبد الرواضية، مؤسسة الفرقان للتراث الإسلامي، مركز دراسات المخطوطات الإسلامية، لندن، إنجلترا، ط1، 2016م، ج1.

- (4) _____، زبدة الحلب في تاريخ حلب، وضع حواشيه: خليل المنصور، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط1، 1996م.
- (5) _____، مختصر الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب، "وصفات طعام حلبية"، تحقيق: سليمى محبوب، درية الخطيب، منشورات جامعة حلب، معهد التراث العلمي العربي.
- (6) ابن العوام الإشبيلي أبو زكريا يحيى بن محمد (ت 580هـ)، الفلاحه، ترجمة: جوزيف انطونيو بانكيري، مكتبة ريال مدريد، مطبعة ريال مدريد 1802م، ج1.
- (7) ابن الفوطي الشيباني كمال الدين أبو الفضل عبد الرزاق (ت 723هـ)، معجم الآداب في معجم الألقاب، تحقيق: محمد الكاظم، مؤسسة الطباعة والنشر - وزارة الثقافة والإرشاد الإسلامي، إيران، ط1، 1995م، ج6.
- (8) ابن القلانسي حمزة بن أسد بن علي بن محمد (ت 555هـ)، تاريخ دمشق، تحقيق: سهيل زكار، دار حسان، دمشق، ط1، 1983م، ج1.
- (9) ابن المجاور يوسف بن يعقوب الشيباني الدمشقي (ت 690هـ)، صفة بلاد اليمن ومكة وبعض الحجاز المسماة (تاريخ المستبصر)، راجعه ووضع هوامشه: ممدوح حسن محمد، مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة، 1996م.
- (10) ابن النفيس علاء الدين علي بن أبي حزم (ت 687هـ)، الشامل في الصناعة الطبية، الأدوية والأغذية، تحقيق: يوسف زيدان، المجمع الثقافي، أبو ضبي، الإمارات العربية المتحدة، ط1، 2002م، ج2.
- (11) ابن إياس الحنفي محمد بن أحمد (ت 930هـ)، بدائع الزهور في وقائع الدهور، تحقيق: محمد مصطفى، دار النشر فرانز شتاينر-قيسبادن، ط1، 1975م، ج1.
- (12) ابن أبيك الداوداري أبو بكر بن عبد الله (ت 713هـ)، كنز الدرر وجامع الغرر، الدرر الزكية في أخبار الدولة التركية، تحقيق: أولرخ هارمان، القاهرة، 1971، ج8.

- (13) _____، كنز الدرر وجامع الغرر، الدرة المضية في أخبار الدولة الفاطمية، تحقيق: صلاح الدين المنجد، دار عيسى البابي الحلبي، 1961م، ج6.
- (14) ابن بسام المحتسب محمد بن أحمد (ت 626هـ)، نهاية الرتبة في طلب الحسبة، تحقيق: محمد حسن اسماعيل، أحمد فريد المزيدي، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط1، 2003م.
- (15) ابن بشكوال بن مسعود بن عبد الملك (ت 578هـ)، الآثار المروية في الأطعمة السرية، تحقيق: أبو عمار محمد ياسر الشعيري، أضواء السلف، ط1، الرياض، 2004م.
- (16) ابن تغري بردي بن عبد الله الظاهري أبو المحاسن (ت 874هـ)، النجوم الزاهرة في ملوك مصر والقاهرة، وزارة الثقافة والإرشاد القومي، دار الكتب، مصر، دط، دت، ج4.
- (17) _____، النجوم الزاهرة في ملوك مصر والقاهرة، دار الكتب العلمية، لبنان، ط1، 1992م، ج8.
- (18) _____، النجوم الزاهرة في ملوك مصر والقاهرة، دار الكتب المصرية، القاهرة، 1936م، ج6.
- (19) ابن حجر العسقلاني شهاب الدين أبو الفضل أحمد بن علي (ت 852هـ)، الدرر الكامنة في أعيان المائة الثامنة، تحقيق: سالم الكرنكوكي، دائرة المعارف العثمانية بحيدر آباد الدكن، الهند، ط2، 1972م. ج1. 3.
- (20) ابن حوقل، المسالك والممالك، مطبعة بريل، ليدن، د.ط، 1872م.
- (21) ابن خلكان أبو العباس شمس الدين أحمد بن محمد (ت 681هـ)، وفيات الأعيان وأنباء أبناء الزمان، تحقيق: إحسان عباس، دار صادر، بيروت، 1900م، ج2.
- (22) _____، وفيات الأعيان وأنباء أبناء الزمان، تحقيق: إحسان عباس، دار صادر، بيروت، ط1، 1994م، ج5.

- 23) ابن دُفّاق صارم الدين إبراهيم بن محمد (ت 809هـ)، **نزهة الأنام في تاريخ الاسلام (628هـ/1230م-659هـ/1261م)**، تحقيق: سمير طَبَّار، المكتبة العصرية، صيدا، بيروت، ط1، 1999م.
- 24) _____، **الإنتصار لواسطة عقد الأمصار في تاريخ مصر وجغرافيتها**، المكتب التجاري، بيروت، لبنان، ج1. 2. 4.
- 25) ابن رسول (ت694هـ)، **المعتمد في الأدوية المفردة**، ضبط وتصحيح: محمود عمر الدميّاطي، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان.
- 26) ابن زولاق الحسن بن إبراهيم بن حسن الليثي (ت387هـ)، **فضائل مصر وأخبارها وخواصها**، تحقيق: علي محمد عمر، الهيئة المصرية العامة للكتاب، مكتبة الأسرة، 1999م.
- 27) ابن سعيد المغربي أبو الحسن علي بن موسى (ت685هـ)، **الجغرافيا**، تحقيق: اسماعيل العربي، المكتب التجاري للطباعة والنشر والتوزيع، بيروت، ط1، 1970م.
- 28) ابن سينا الحسين بن عبد الله (ت428هـ)، **كتاب القانون في الطب**، تحقيق: محمد أمين الضناوي، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ج1.
- 29) ابن شاهين الظاهري غرس الدين خليل (ت920هـ)، **زبدة كشف الممالك وبيان الطرق والمسالك**، تصحيح: بولس راويس، طبع بالمطبعة الجمهورية، باريس، 1892م.
- 30) _____، **نيل الأمل في ذيل الدول**، تحقيق: عمر عبد السلام تدمري، المكتبة العصرية للطباعة والنشر، بيروت، لبنان، ط1، 2002م، ج4.
- 31) ابن طافور (ت ق9هـ)، **رحلة طافور**، ترجمة وتقديم: حسن حبشي، مكتبة الثقافة الدينية، مصر، 2002م.
- 32) ابن طوير أبو محمد المرتضى عبد السلام (ت617هـ)، **نزهة المقلتين في أخبار الدولتين**، تحقيق: أيمن فؤاد سيد، فرانتيس شتايز شتوتغارت، ألمانيا، ط1، 1992م.
- 33) ابن ظافر الأزدي المصري (ت613هـ)، **غرائب التنبيهات على عجائب التشبيهات**، تحقيق: محمد زغلول سلام، مصطفى الصاوي الجويني، دار المعارف، القاهرة، دط، دت.

- 34) ابن عذارى المراكشي أبو عبد الله محمد بن محمد (ت نحو 695هـ)، **البيان المغرب في أخبار الأندلس والمغرب**، تحقيق: كولان، إ. ليفي بروفنسال، دار الثقافة، بيروت، لبنان، ط3، 1983م، ج1.
- 35) ابن عساكر أبو القاسم علي بن الحسن ابن هبة الله بن عبد الله (ت 571هـ)، **تاريخ دمشق**، تحقيق: عمرو بن غرامة العمري، دار الفكر، د.ط، 1995م، ج41. 54.
- 36) ابن فضل الله العمري شهاب الدين أحمد بن يحيى (ت 749هـ)، **مسالك الأبصار في ممالك الأمصار**، المجمع الثقافي، أبو ظبي، ط1، 2003م، ج3. 9. 21.
- 37) ابن كثير أبو الفداء إسماعيل بن عمر (ت 774هـ)، **البداية والنهاية**، مكتبة المعارف، ط7، بيروت، 1988م، ج13.
- 38) ———، **طبقات الشافعيين**، تحقيق: أحمد عمر هاشم، محمد زينهم محمد بن عزب، مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة، د.ط، 1993م.
- 39) ابن مأمون البطائحي جمال الدين أبو علي موسى (ت 588هـ)، **نصوص من أخبار مصر**، تحقيق: أيمن فؤاد سيد، المعهد العلمي الفرنسي للآثار الشرقية بالقاهرة، وزارة التربية الوطنية، باريس، المعهد الفرنسي للتأريخ الشرقي، ماي 1983م.
- 40) ابن موهوب اللخمي الإربلي ابن المستوفي (ت 637هـ)، **تاريخ إربل**، تحقيق: سامي بن سيد خماس الصقار، وزارة الثقافة والإعلام، دار الرشيد للنشر، العراق، 1980م، ج2.
- 41) ابن ناصر الدين، محمد بن عبد الله (ت 842هـ)، **توضيح المشتبه في ضبط أسماء الرواة وأنسابهم وألقابهم وكناهم**، تحقيق: محمد نعيم العرقسوسي، مؤسسة الرسالة، بيروت، ط1، 1993م، ج3.
- 42) ابن واصل جمال الدين (ت 697هـ)، **مفرج الكروب في أخبار بني أيوب**، تحقيق: حسنين محمد ربيع، سعيد عبد الفتاح عاشور، دار الكتب والوثائق القومية، المطبعة الأميرية، القاهرة، مصر، 1919م، ج4. 5.
- 43) أبو البقاء البديري أبو بكر بن عبد الله (ت 894هـ)، **نزهة الأنام في محاسن الشام**، دار الرائد العربي، بيروت، لبنان، ط1، 1980م.

- (44) أبو الفداء إسماعيل بن علي بن محمود بن محمد بن عمر بن شاهنشاه بن أيوب (ت 732هـ)، **تقويم البلدان**، دار صادر، بيروت، دار الطباعة السلطانية، باريس.
- (45) _____، **المختصر في أخبار البشر**، المطبعة الحسينية المصرية، ط1، د.ت، ج2.
- (46) أبو حامد الغزالي الطوسي (ت505هـ)، **إحياء علوم الدين**، دار المعرفة، بيروت، د.ت، ج1.
- (47) أبو حنيفة الدينوري (ت282هـ)، **كتاب النبات**، تحقيق: برنهارد لقين، دار النشر فرانزشتاينر بريسبادن، 1974م.
- (48) أبو منصور الثعالبي عبد الملك بن محمد بن إسماعيل (ت429هـ)، **ثمار القلوب في المضاف والمنسوب**، دار المعارف، القاهرة، 1431هـ/2010م.
- (49) _____، **خاص الخاص**، تحقيق: حسن الأمين، دار مكتبة الحياة، بيروت، لبنان، د.ت.
- (50) _____، **يتيمة الدهر في محاسن أهل العصر**، تحقيق: مفيد محمد قمحية، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط1، 1983م، ج1.
- (51) أحمد بن جبير الكناني (ت614هـ)، **اعتبار المناسك في ذكر الآثار الكريمة والمناسك المعروفة ب " رحلة ابن جبير "**، تحقيق: عبد القادر بن عبد الوهاب بن عبد المؤمن القرشي، دار صادر، بيروت، د.ط، د.ت.
- (52) أحمد بن يوسف القرمانلي (ت1019هـ)، **أخبار الدول وآثار الأول في التاريخ**، تحقيق: أحمد حطيط، فهمي سعد، مجلد3، عالم الكتب، ط1، 1416هـ/1992م، ج3.
- (53) أدولف جروهان، **أوراق البردي العربية بدار الكتب المصرية**، مطبعة دار الكتب المصرية، القاهرة، السفر الأول، (د.ط)، 1934م.
- (54) أدولف جروهمان، **أوراق البردي العربية**، ترجمة: عبد الحميد حسن، مطبعة دار الكتب والوثائق القومية، 1974م، السفر السادس.

- 55) الإدفوي أبو الفضل كمال الدين جعفر بن ثعلب الشافعي (ت 748هـ)، الطالع السعيد الجامع أسماء نجباء الصعيد، تحقيق: سعد محمد حسن، الدار المصرية، د.ط، 1966م.
- 56) أسعد بن مماتي بن مهذب بن زكريا بن قدامة بن نينا، شرف الدين (ت 606هـ)، قوانين الدواوين، تحقيق: عزيز سوريال عطية، مكتبة مدبولي، القاهرة، ط1، 1991م.
- 57) الإصطخري أبو اسحاق إبراهيم بن محمد الفارسي المعروف بالكرخي (ت 346هـ)، المسالك والممالك، دار صادر، بيروت، 2004م.
- 58) الأصفهاني عماد الدين أبو حامد محمد (ت 597هـ)، البستان الجامع لجميع تواريخ أهل الزمان، تحقيق: عمر عبد السلام التدمري، المكتبة العنصرية للطباعة والنشر، بيروت، لبنان، ط1، 2002م.
- 59) الأنطاكي سعيد بن يحيى (ت 458هـ)، تاريخ الأنطاكي المعروف بصلة تاريخ أوتياخ، تحقيق: عمر عبد السلام تدمري، جروس برس، طرابلس، لبنان، 1990م.
- 60) بدر الدين محمود العيني (ت 855هـ)، عَقْدُ الْجُمَانِ فِي تَارِيخِ أَهْلِ الزَّمَانِ - عصر سلاطين المماليك، حوادث 699-707/1299-1307م، تحقيق: محمد محمد أمين، الهيئة المصرية العامة للكتاب، 1992م، ج4.
- 61) البغدادي عبد اللطيف بن يوسف بن محمد (ت 629هـ)، الإفادة والإعتبار في الأمور المشاهدة والحوادث المعاينة بأرض مصر، مطبعة وادي النيل، ط1، 1870م.
- 62) البغدادي محمد بن الحسن بن محمد الكاتب (ت 622هـ)، كتاب الطببخ، أعاد نشره: فخري البارودي، وذيل عليه بكتاب: معجم المآكل الدمشقية، دار الكتاب الجديد، ط1، 1964م.
- 63) البكري أبو عبيد الله (ت 487هـ)، المسالك والممالك، دار الغرب الإسلامي، 1992م، ج2.
- 64) البلاذري أحمد بن يحيى بن جابر بن داود (ت 279هـ)، فتوح البلدان، دار ومكتبة الهلال، بيروت، 1988م.

- 65) بنيامين بن الرابي يونة التطيلي النباري (ت569هـ)، رحلة بنيامين التّطيلي (561-569هـ/1165-1173م)، ترجمة: عزرا حداد، تقديم: عبد الرحمان عبد الله الشيخ، مركز تحقيقات كمبيوترى علوم اسلامي، ط1، أبو ظبي، المجمع الثقافي، 2002م.
- 66) البيهقي أبو بكر أحمد بن الحسين (ت457هـ)، مناقب الشافعي، تحقيق: السيد أحمد صقر، دار التراث ، القاهرة، ط1، 1970م، ج2.
- 67) التميمي الصقلي أبو بكر (ت451هـ)، الجامع لمسائل المدونة، تحقيق: مجموعة باحثين في رسائل دكتوراه، معهد البحوث العلمية وإحياء التراث الإسلامي، دار الفكر للطباعة والنشر والتوزيع، ط1، جامعة أم القرى، 2013م، ج14.
- 68) الجاحظ البصري أبو عمرو بن بحر بن محبوب بن فزارة الكناي (ت255هـ)، التبصر بالتجارة في وصف ما يستظرف في البلدان من الأمتعة الرفيعة والأعلاق النفيسة والجواهر الثمينة، تعليق: حسن حسني عبد الوهاب التونسي، دار الكتب المصرية، ط2، 1935م.
- 69) جلال الدين السيوطي عبد الرحمان بن أبي بكر (ت911هـ)، حسن المحاضرة في تاريخ مصر والقاهرة، تحقيق: محمد أبو الفضل إبراهيم، دار إحياء الكتب العربية، مصر، ط1، 1967م، ج2.
- 70) الجوالقي ابن الخضر (ت539هـ)، المعرب من الكلام الأعجمي، تعليق: خليل عمران، دار الكتب العلمية، ط1، بيروت، لبنان، 1998م.
- 71) الجوزي علي بن محمد (ت597هـ)، المنتظم في تاريخ الملوك والأمم، تحقيق: محمد عبد القادر عطا، مصطفى عبد القادر عطا، دار الكتب العلمية، بيروت، ط1، 1992م، ج1. 15. 18.
- 72) الجوهرى إسماعيل بن حماد (ت393هـ)، الصحاح تاج اللغة وصحاح العربية، تحقيق: أحمد عبد الغفور عطار، دار العلم للملايين، بيروت، ط4، 1987م، ج1.
- 73) الحافظ ابن ماكولا علي بن هبة الله (ت486هـ)، الإكمال في رفع الارتباب عن المؤلف والمختلف في الأسماء والكنى والأنساب، تصحيح وتعليق: عبد الرحمان بن يحيى المعلمى اليماني، دار الكتاب الاسلامي، ط2، القاهرة، مصر، د.ت.

- 74) الحميري أبو عبد الله محمد بن عبد الله بن عبد المنعم (ت 900هـ)، الروض المعطار في خبر الأقطار، تحقيق: إحسان عباس، مؤسسة ناصر للثقافة، بيروت، ط2، دار السراج ، 1980م،
- 75) الحميري بن سعيد نشوان اليمني(ت 573هـ)، شمس العلوم ودواء كلام العرب من الكلوم، تحقيق: حسين بن عبد الله العمري، مطهر بن علي الإيراني، يوسف محمد عبد الله، دار الفكر المعاصر (بيروت، لبنان)، دار الفكر (دمشق، سورية)، ط1، 1999م، ج8.
- 76) داود بن عمر الأنطاكي (ت1008هـ) تذكرة أولي الألباب الجامع للعجب العجائب، المكتبة التوفيقية، دت.
- 77) الدمشقي أبو الفضل جعفر بن علي(ت 580هـ)، الإشارة إلى محاسن التجارة ومعرفة جيد الاغراض ورديئها وغشوش المدلسين فيها، مطبعة المؤيد، 1318هـ/1901م.
- 78) الدمشقي شمس الدين أبي عبد الله محمد أبي طالب الأنصاري، شيخ الربوة (ت 727هـ)، نخبة الدهر في عجائب البر والبحر، من مخطوطات سانت بطرسبرغ وباريس وليدن، بقلم مهران، سانت بطرسبورغ، 1866م.
- 79) الرازي أبو بكر محمد بن زكريا (ت 313هـ)، الحاوي في الطب، تحقيق: هيثم خليفة طعيمة، دار إحياء التراث العربي، لبنان، بيروت، ط1، 2002م، ج3. 6.
- 80) الزهري أبو عبد الله محمد بن أبي بكر(ت منتصف ق 6هـ) الجغرافية، تحقيق: محمد حاج صادق، مكتبة الثقافة الدينية، مصر، د.ت.
- 81) سبط بن الجوزي شمس الدين أبو المظفر يوسف(ت654هـ)، مرآة الزمان في تواريخ الأعيان، تحقيق: أنور طالب، فادي المغربي، عمار ربحاوي، رضوان مامو، دار الرسالة العالمية، دمشق، سوريا، ط1، 2013م، ج2. 17. 19. 22.
- 82) السبكي بن تقي(ت 771هـ)، طبقات الشافعية الكبرى، تحقيق: محمود محمد الطناحي، عبد الفتاح محمد الحلو، هجر للطباعة والنشر والتوزيع، ط2، 1413هـ، ج3. 10.

- (83) السمرقندي أبي نصر أحمد بن محمد (ت 345هـ)، كتاب الشروط وعلوم الصكوك، مع دراسة عن الصكوك الإسلامية بين النظرية والتطبيق، تحقيق: بدران أحمد جابر، دار الوفاء، دار النشر للجامعات، مصر، 2017م.
- (84) السيرافي أبو زيد الحسن (ت بعد 330هـ)، رحلة السيرافي، تحقيق: عبد الله الحبشي، المجمع الثقافي، أبو ظبي، ط1، 1999م.
- (85) الشريف الإدريسي محمد بن محمد عبد الله (ت 560هـ)، نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة، مصر، 2002م، ج1. 2.
- (86) شمس الدين الذهبي أبو عبد الله محمد بن أحمد بن عثمان (ت 748هـ)، تاريخ الإسلام ووفيات المشاهير والأعلام، حوادث ووفيات 551-560هـ، تحقيق: عمر عبد السلام تدمري، دار الكتاب العربي، ط1، بيروت، لبنان، 1995م، ج38.
- (87) _____، تاريخ الإسلام ووفيات المشاهير والأعلام، تحقيق: عمر عبد السلام التدمري، دار الكتاب العربي، بيروت، لبنان، ط2، 1993م، ج32.
- (88) _____، سير أعلام النبلاء، تحقيق: إبراهيم الزبيق، مؤسسة الرسالة، الطبعة الثالثة، 1985م.
- (89) شمس الدين المقدسي محمد بن فرج (ت 763هـ)، الآداب الشرعية والمنح المرعية، عالم الكتب، د.ط، د.ت، ج3.
- (90) الشيزري عبد الرحمان بن عبد الله بن نصر (ت 590هـ)، نهاية الرتبة الظرفية في طلب الحسبة الشريفة، تحقيق: محمد حسن محمد حسن إسماعيل، أحمد فريد المزيدي، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، اعتمد في تحقيق الكتاب على نسخة طبعت بمطبعة الظاهر سنة 1326هـ/1908م.
- (91) الصفدي الحسن بن أبي محمد بن محاسن بن عبد الكريم (ت 717هـ)، نزهة المالك والمملوك في مختصر سيرة من ولي مصر من الملوك، تحقيق: عمر عبد السلام التدمري، المكتبة العصرية، بيروت، لبنان، ط1، 2003م.
- (92) الصفدي خليل بن أبيك (ت 764هـ)، الكشف والتنبيه على الوصف والتشبيه، تحقيق: هلال ناجي، وليد بن أحمد الحسين، الحكمة، ليدز، بريطانيا، ط1، 1999م.

- 93) _____، أعيان العصر وأعيان النصر، تحقيق: علي أبو زيد، نبيل أبو عشمة وآخرون، دار الفكر المعاصر، بيروت، لبنان، دار الفكر الفكري، دمشق، سوريا، ط1، 1998م، ج3. 5.
- 94) _____، الوافي بالوفيات، تحقيق: أحمد الأرناؤوط وتركبي مصطفى، دار إحياء التراث، بيروت، 2000م، ج22.
- 95) الطبري أبو جعفر محمد بن جرير (ت310هـ)، تاريخ الرسل والملوك، تحقيق: محمد أبو الفضل إبراهيم، دار المعارف، مصر، ط2، 1967م، ج6.
- 96) عبد اللطيف البغدادي بن يوسف بن محمد علي (ت629هـ)، رحلة عبد اللطيف البغدادي في مصر أو كتاب "الإفادة والاعتبار في الأمور المشاهدة والحوادث المعاينة بأرض مصر"، تقديم: عبد الرحمان عبد الله الشيخ، الهيئة المصرية العامة للكتاب، ط2، 1998م.
- 97) عز الدين بن الأثير أبو الحسن علي بن محمد بن عبد الكريم (ت630هـ)، الكامل في التاريخ، عمر عبد السلام تدمري، دار الكتب العربي، بيروت، لبنان، ط1، 1997م، ج8.
- 98) _____، الكامل في التاريخ (من سنة 521 - 580هـ)، تحقيق: عمر عبد السلام تدمري، دار الكتاب العربي، بيروت، لبنان، ط1، 1994م، ج9.
- 99) _____، الكامل في التاريخ (من سنة 562 - 628هـ)، تحقيق: محمد يوسف الدقاق، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط4، 2003م، ج10.
- 100) _____، اللباب في تهذيب الأنساب، دار صادر، بيروت، 1431هـ - 2009م، ج2. 3.
- 101) عطار الهاروني أبو نصر (ت658هـ)، منهاج الدكان ودستور الأعيان في أعمال وتراكيب الأدوية النافعة للأبدان، تحقيق: حسن عاصي، دار المناهل، ط1، بيروت، لبنان، 1992م.
- 102) فوشيه الشارترى، تاريخ الحملة إلى القدس (1095-1127م)، ترجمة: فرنسيس ريتا ريان، نقله للعربية: زياد جميل العسلي، دار الشروق، عمان، الأردن.

- 103) قدامة بن جعفر بن قدامة بن زياد البغدادي أبو الفرج (ت337هـ)، الخراج وصناعة الكتابة، دار الرشيد، بغداد، ط1، د.ت، 1981م.
- 104) القزويني زكريا بن محمد بن محمود (ت682هـ)، آثار البلاد وأخبار العباد، دار صادر، بيروت، دط، دت.
- 105) قسطا بن لوقا البعلبكي (حوالي 310هـ)، الفلاحة الرومية، تحقيق: وائل عبد الرحيم مصطفى عبيد، دار البشير للثقافة والعلوم، عمان، الأردن، ط1، 1999م.
- 106) القلقشندي أحمد بن علي (ت821هـ)، صبح الأعشى في كتابة الإنشاء، دار الكتب العلمية، بيروت، ج1.
- 107) ———، صبح الأعشى في كتابة الإنشاء، دار الكتب الخديوية، المطبعة الأميرية بالقاهرة، 1914م، ج2. 3. 4. 12.
- 108) كُشَاجُم محمود بن الحسين الرملي (ت360هـ)، ديوان كُشَاجُم، تحقيق: أبو عبد الله محمد حسن إسماعيل الشافعي، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط1، 1998م.
- 109) الماوردي الشافعي محمد بن حبيب (ت450هـ)، الرتبة في طلب الحسبة، تحقيق: مركز الدراسات الفقهية والاقتصادية، أحمد جابر بدران، دار الرسالة، القاهرة، ط1، 2002م.
- 110) محمد بن حوقل البغدادي الموصلي، أبو القاسم (ت بعد 367هـ)، صورة الأرض، دار صادر، أفست، لندن، بيروت، دط، 1938م، ج1.
- 111) محمد بن مخلوف الثعالبي أبو زيد عبد الرحمان (ت875هـ)، الجواهر الحسان في تفسير القرآن، تحقيق: محمد علي معوض، عادل أحمد عبد الموجود، دار إحياء التراث العربي، بيروت، ط1، 1418هـ/1998م، ج2.
- 112) محمد بن نباتة أبو بكر جمال الدين (ت768هـ)، ديوان خُطب ابن نباتة، تحقيق: ياسر محمد خير المقداد، مجلة الوعي الاسلامي، العدد31، الكويت، 2012م.
- 113) محي الدين بن عبد الظاهر (ت692هـ)، الروض الزاهر في سيرة الملك الظاهر، تحقيق ونشر: عبد العزيز الخويطر، ط1، الرياض، 1976م.
- 114) المسعودي أبو الحسن على بن الحسين بن علي (ت346هـ)، مروج الذهب ومعادن الجوهر، مراجعة: كمال حسن مرعي، المكتبة العصرية، صيدا، بيروت، ط1، 2005م، ج3.

- (115) المقدسي أبو عبد الله محمد بن أحمد (ت 380هـ)، أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، دار صادر، بيروت، لبنان، ط2، بريل، ليدن، 1909م.
- (116) المقدسي الدمشقي أبو شامة (ت 665هـ)، الروضتين في أخبار الدولتين النورية والصلاحية، تحقيق: ابراهيم الزبيق، مؤسسة الرسالة، بيروت، ط1، 1997م، ج1.
- (117) المقرئ تقي الدين أحمد بن علي بن عبد القادر (ت 845هـ)، المواعظ والاعتبار بذكر الخطط والآثار، دار الكتب العلمية، بيروت، ط1، 1998م، ج1. 2.
- (118) _____، اتعاظ الحنفا بأخبار الأئمة الفاطميين الخلفاء، تحقيق: محمد حلمي محمد أحمد، المجلس الأعلى للشؤون الإسلامية، لجنة إحياء التراث الإسلامي، ط1، دت، ج2. 3.
- (119) _____، إغاثة الأمة بكشف الغمة، تحقيق: كرم حلمي فرحات، ط1، 1427هـ-2007م.
- (120) _____، السلوك لمعرفة دول الملوك (568هـ-661م)، تحقيق: محمد عبد القادر عطا، دار الكتب العلمية، ط1، بيروت، لبنان، 1997م، ج1. 2. 3.
- (121) _____، جنى الأزهار من الروض المعطار، تحقيق: محمد زينهم، الدار الثقافية للنشر، ط1، 2006م.
- (122) مؤلف مجهول (ق7هـ/1300م)، كنز الفوائد في تنويع الموائد، تحقيق: مانويلا مارين و ديفيد واينز، فرانتس شتاينر شتونكارت، بيروت، ط1، 1993م، ج1. 40.
- (123) مؤلف مراكشي مجهول، الإستبصار في عجائب الأمصار، وصف مكة والمدينة ومصر وبلاد المغرب، تعليق: سعد زغلول عبد الحميد، دار الشؤون الثقافية العامة، آفاق عربية، بغداد، العراق، د.ط، د.ت.
- (124) النابلسي الصفدي أبو عثمان (ت 685هـ)، تاريخ الفيوم وبلادها، المطبعة الأهلية، مطبعة بولاق الأميرية، القاهرة، 1898م.
- (125) النابلسي بن اسماعيل عبد الغني (ت 1143هـ)، علم الملاحة في علم الفلاحة، طبع بمطبعة نهج الصواب، دمشق، 1299هـ/1882م.
- (126) ناصر خسرو أبو معين الدين (ت 481هـ)، سفر نامه، تحقيق: يحيى الخشاب، دار الكتاب الجديد، بيروت، ط3، 1983م.

127) نشوان بن سعيد الحميري اليمني (ت 573هـ)، شمس العلوم ودواء كلام العرب من العلوم، تحقيق: حسين بن عبد الله العمري، مطهر بن علي الإيراني، يوسف محمد عبد الله، دار الفكر المعاصر (بيروت، لبنان)، دار الفكر (دمشق، سورية)، ط1، 1999م، ج3.

128) النووي بن شرف أبو زكريا محي الدين (ت 676هـ)، كتاب المجموع "شرح المذهب للشيرازي"، دار الفكر، د.ط، د.ت.

129) النويري شهاب الدين أحمد بن عبد الوهاب (ت 733هـ)، نهاية الأرب في فنون الأدب، تحقيق: علي بولحم، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، د.ط، د.ت، ج 2. 8. 11. 12. 23. 28. 29. 30. 31. 32.

130) اليونيني قطب الدين أبو الفتح موسى (ت 726هـ)، ذيل مرآة الزمان، دار الكتاب الإسلامي، القاهرة، مصر، بعناية وزارة التحقيقات الحكيمة والأمور الثقافية للحكومة الهندية، ط2، 1992م، ج2. 4.

ثالثاً: المراجع العربية و المعربة

1) آ.ر. جب هاملتون، صلاح الدين الأيوبي، تحرير: يوسف ايش، بيسان للنشر والتوزيع والإعلام، بيروت، لبنان، ط2، 1996م.

2) ابراهيم رزق الله أيوب، التاريخ الفاطمي الاجتماعي، الشركة العالمية للكتاب، ط1، لبنان، 1997م.

3) ابراهيم مصطفى، أحمد الزيات وآخرون، المعجم الوسيط، دار الدعوة، د.ط، د.ت، ج2.

4) أحمد إسماعيل علي، تاريخ بلاد الشام منذ ما قبل الميلاد حتى نهاية العصر الأموي، دراسة سياسية، اجتماعية، اقتصادية، فكرية، عسكرية، دار دمشق، ط3، 1994م.

5) أحمد الشامي، تاريخ العلاقات بين الشرق والغرب في العصور الوسطى، دار النهضة العربية، ط1، 1985م.

6) أحمد الصاوي، رمضان زمان، من الهلال والفانوس ومسحراتي إلى القائف والطرائف والكعك المعمول، مركز الحضارة العربية، الجيزة، ط1، 1997م.

7) أحمد ذكي أبو كنيز، زراعة قصب السكر، معهد بحوث المحاصيل السكرية، مركز البحوث الزراعية، 2010م.

- 8) أحمد عبد العزيز محمود، إجحاف بحق المجاهد صلاح الدين الأيوبي رجل عصره، أربيل: مكتب التفسير للنشر والعالم، 2010م.
- 9) آدم متز، الحضارة الإسلامية في القرن الرابع هجري، ترجمة: محمد عبد الهادي أبو ريدة، المركز القومي، القاهرة، 2008م، ج2.
- 10) بدر عبد الرحمان محمد ، النشاط التجاري في مصر في العصر الفاطمي، الزهراء كمبيو سنتر، ط1، 2000م.
- 11) بدر عبد الرحمان محمد، تطور العلاقات الفاطمية البيزنطية منذ قيام الخلافة الفاطمية في بلاد المغرب حتى منتصف القرن الخامس هجري (294-447هـ/909-1056م)، مكتبة الانجلو المصرية، ط1، القاهرة، مصر، 1997م.
- 12) تسوجيتاكا ساتو، السكر في المجتمع الإسلامي الوسيط، ترجمة: أحمد إبراهيم الصيفي، نور حوران، دمشق، سوريا، ط1، 2022م.
- 13) جاستون فييت، القاهرة مدينة الفن والتجارة، ترجمة: مصطفى العبادي، الهيئة المصرية العامة للكتاب، 2015م.
- 14) جمال الدين الشيال، مجمل تاريخ دمياط سياسيا واقتصاديا، مؤسسة الهنداوي للنشر، المملكة المتحدة، 2017م.
- 15) جوزيف نسيم يوسف، دراسات في تاريخ العلاقات بين الشرق والغرب في العصور الوسطى، مؤسسة شباب الجامعة، د.ط، 1988م.
- 16) حاتم عبد الرحمان الطحاوي، الصليبيون في بلاد الشام، صفحات من النشاط الاقتصادي، مركز كمبيوتر علوم اسلامي، دت.
- 17) حسن ابراهيم حسن، تاريخ الإسلام السياسي والديني والثقافي والإجتماعي، (العصر العباسي الثاني في الشرق ومصر والمغرب والأندلس 447-656هـ/1055-1358م)، مكتبة النهضة المصرية، القاهرة، ط1، 1968م، ج 3. 4.
- 18) حسن باشا، الفنون الإسلامية والوظائف على الآثار العربية، دار النهضة العربية، القاهرة، د.ط، 1966م، ج2.
- 19) حسن حبشي، ذيل وليم الصوري، الهيئة المصرية العامة للكتاب، 2002م.

- 20) حسن خضيرى أحمد، علاقات الفاطميين في مصر بدول المغرب (362-567هـ / 973-1171م)، مكتبة مدبولي، القاهرة، ط1، د.ت.
- 21) حسن شميمساني، مدينة سنجار، منشورات دار الآفاق الجديدة، بيروت، ط1، 1983م.
- 22) حسن منيمنة، تاريخ الدولة البويهية السياسي والاقتصادي والاجتماعية والثقافي - مقاطعة فارس - (334-447هـ / 945-1055م)، الدار الجامعية، 1987م.
- 23) حسين علي الرفاعي، الصناعة في مصر، مطبعة مصر، القاهرة، د.ط، 1935م.
- 24) راشد البراوي، حالة مصر الاقتصادية في عهد الفاطميين، مكتبة النهضة المصرية، القاهرة، ط1، مطبعة السعادة، 1948م.
- 25) الراغب الأصفهاني، محاضرات الأدباء ومحاورات الشعراء والبلغاء، شركة دار الأرقم بن أبي الأرقم - بيروت، ط1، 2000م.
- 26) سديرة، الحرف والصناعات في مصر الإسلامية منذ الفتح العربي حتى نهاية العصر الفاطمي (2-567هـ / 641-1171م) الهيئة المصرية للكتاب، د.ط، 1991م.
- 27) سعيد بن عبد الله القحطاني، تجارة الجزيرة العربية خلال القرنين الثالث والرابع للهجرة/ التاسع والعاشر للميلاد، دار الملك عبد العزيز، الرياض، 1424هـ / 2004م.
- 28) سعيد عبد الفتاح عاشور، المجتمع المصري في عصر السلاطين المماليك، دار النهضة العربية، طبعة جديدة ومنقحة، 1992م.
- 29) سعيد عبد الفتاح عاشور، سعد زغلول عبد الحميد، أحمد مختار العبادي، دراسات في تاريخ الحضارة الإسلامية العربية، دار المعرفة الجامعية، القاهرة، 1997م.
- 30) سعيد مغاوري محمد، الألقاب وأسماء الحرف والوظائف في ضوء البرديات العربية، دار الكتب والوثائق البردية، 1421هـ / 2000م، ج1. 2.
- 31) سلام شافعي محمود، أهل الذمة في مصر في العصر الفاطمي، الهيئة المصرية العامة للكتاب، 1995م.
- 32) سليمان البدور، فلسطين في العهد الأموي (الحياة الاقتصادية والمظاهر الاجتماعية)، وزارة الثقافة، عمان، الأردن، د.ط، 2004م.

- 33) سليمان مصطفى زيبسن، لمامة عن أحوال القاهرة الاقتصادية، أبحاث الندوة الدولية لتاريخ القاهرة، مطبعة دار الكتب، 1971م، ج2.
- 34) سهام مصطفى أبو زيد، الحسبة في مصر الإسلامية من الفتح العربي حتى نهاية العصر المملوكي، الهيئة المصرية العامة للكتاب، 1986م.
- 35) السيد عبد العزيز السالم، طرابلس الشام في التاريخ الإسلامي، مؤسسة شباب الجامعة، الإسكندرية، د.ط، (د.ت).
- 36) السيد عبد العزيز سالم، تاريخ الإسكندرية وحضارتها في العصر الإسلامي، مؤسسة شباب الجامعة للطباعة والنشر، الإسكندرية، د.ط، 1982م.
- 37) سيدة إسماعيل كاشف، مصر في عصر الولاة من الفتح العربي إلى قيام الدولة الطولونية، الهيئة المصرية العامة، د.ط، 1988م.
- 38) سيدة إسماعيل كاشف، مصر في عهد الاخشيديين، مطبعة جامعة فؤاد الأول، القاهرة، د.ط، 1950م.
- 39) شوقي عبد القوى عثمان، التجارة بين مصر وإفريقيا في عصر المماليك (648هـ - 922هـ/1250-1517م)، المجلس الأعلى للثقافة، القاهرة، 2000م.
- 40) صبحى عبد المنعم، تاريخ مصر السياسي والحضاري من الفتح الاسلامي حتى عهد الأيوبيين (21هـ - 648هـ)، العربي للنشر والتوزيع، القاهرة، د.ط، د.ت.
- 41) صدام جاسم محمد البياتي، الحياة الاجتماعية في خراسان من الفتح الاسلامي إلى نهاية سنة 656هـ، دار الكتب والوثائق، بغداد، ط1، 2017م.
- 42) طه حسن الزعاري، الصناعات والحرف في جنوب بلاد الشام في العصرين الأيوبي والمملوكي (الأردن وفلسطين)، 569هـ - 923هـ/1173-1517م)، وزارة الثقافة، ط1، 2021م.
- 43) عادل زيتون، العلاقات الاقتصادية بين الشرق والغرب في العصور الوسطى (بحث في النشاط التجاري للجمهوريات الايطالية في الحوض الشرقي للبحر المتوسط ق13-14م)، دار دمشق، ط1، 1980م.
- 44) عاصم محمد رزق عبد الرحمان، مراكز الصناعة في مصر الإسلامية من الفتح العربي حتى مجيء الحملة الفرنسية، الهيئة المصرية العامة للكتاب، د.ط، 1989م.

- 45) عبادة كحيلة، المجتمع المصري، ندوة الجمعية المصرية للدراسات التاريخية تكريماً للعالم أندريه ريمون، المجلس الأعلى للثقافة، 2007م
- 46) عبد العزيز الدوري، تاريخ العراق الاقتصادي في القرن الرابع هجري، مركز دراسات الوحدة العربية، بيروت، لبنان، ط3، 1995م.
- 47) عبد الله ناصح علوان، صلاح الدين الأيوبي بطل حطين ومحرر القدس من الصليبيين (532-589هـ)، دار السلام، ط1، د.ت.
- 48) عبد المنعم عبد الحميد سلطان، الحركة التجارية ونظام الأسواق في مصر الفاطمية، (358هـ-567هـ/969-1171م)، دار الكتب والوثائق القومية، ط1، 2012م.
- 49) عدنان محمد فايز الحارثي، عمران القاهرة وخططها في عهد صلاح الدين الأيوبي (564-589هـ/1168-1119م)، مكتبة زهراء الشرق، القاهرة، 1999م.
- 50) عطية القوسي، تجارة مصر في البحر الأحمر، دار النهضة العربية، القاهرة، مصر، د.ت.
- 51) عفاف سيد صبره، العلاقات بين الشرق والغرب (علاقة البندقية بمصر والشام في الفترة من 1100-1400م)، دار النهضة العربية، القاهرة، 1983م.
- 52) علي السيد علي محمود، العلاقات الاقتصادية بين المسلمين والصليبيين، عين للدراسات والبحوث والأبحاث والاجتماعية، ط1، 1996م.
- 53) علي باشا مبارك، الخطط التوفيقية الجديدة لمصر القاهرة ومدنها وبلادها القديمة والشهيرة، المطبعة الأميرية الكبرى، بولاق، مصر، ط1، 1306هـ/1889م، ج10.
- 54) علي باشا مبارك، الخطط التوفيقية الجديدة لمصر والقاهرة ومدنها وبلادها القديمة والشهيرة، دار الكتب والوثائق القومية، القاهرة، مصر، ط2، 2004م، ج9.
- 55) علي جمعان الشكيل، الكيمياء في الحضارة الإسلامية، دار الشروق، ط1، 1989م.
- 56) عمر كمال توفيق، الدبلوماسية الإسلامية والعلاقات السلمية مع الصليبيين، الإسكندرية، مركز الاسكندرية للكتاب، مصر، 1986م.
- 57) ف. هايد، تاريخ التجارة في الشرق الأدنى في العصور الوسطى، تقديم: عز الدين فوده، ترجمة: أحمد محمد رضا، الهيئة المصرية العامة للكتاب، د. ط، 1985م، ج1. 2.

- 58) فايد حماد محمد عاشور، العلاقة بين البندقية والشرق الأدنى الإسلامي في العصر الأيوبي، تقديم: جوزيف نسيم يوسف، دار المعارف، مصر، 1980م.
- 59) فؤاد عبد الله العمر، مقدمة في تاريخ الاقتصاد الإسلامي وتطوره، البنك الإسلامي للتنمية، المعهد الإسلامي للبحوث والتدريب، 1424هـ/2003م.
- 60) قاسم عبده قاسم، النيل والمجتمع المصري في عصر السلاطين المماليك، دار المعارف، القاهرة، مصر، ط1، 1978م.
- 61) مارك أرونسون، مارينا بودوس، كيف غير السكر العالم؟، ترجمة: فاطمة نعيمي، وليد الجعل، ساجد العبدلي، الدار العربية للعلوم ناشرون، ط1، 2018م.
- 62) مجدي عبد الرشيد بحر، القرية المصرية في عصر السلاطين المماليك (648-923هـ / 1250-1517م)، الهيئة المصرية العامة للكتاب، 1999م.
- 63) محاسن محمد الوقاد، اليهود في مصر المملوكية في ضوء وثائق الجنيزة (648-963هـ / 1350-1517م)، الهيئة المصرية العامة للكتاب، ط1، 1999م.
- 64) محمد اسماعيل الحداد، السلطان المنصور قلاوون، مكتبة مدبولي، القاهرة، ط2، 1998م.
- 65) محمد جمال الدين سرور، تاريخ الدولة الفاطمية، دار الفكر العربي، مصر، د.ط، د.ت.
- 66) محمد حسين محاسنة، تاريخ مدينة دمشق خلال الحكم الفاطمي، الأوائل، ط1، 2001م.
- 67) محمد سهيل طقوش، تاريخ الزنكيين في الموصل وبلاد الشام (521-630هـ/1127-1233م)، دار النفائس، ط2، بيروت، لبنان، 2010م.
- 68) محمد ضيف البطاينة، الحياة الاقتصادية في العصور الإسلامية الأولى، دار طارق، عمان، مجمع الفحيص التجاري، دار الكندي، الأردن، إربد، د.ت.
- 69) محمد عوض الشيخ الأمين، أسواق القاهرة منذ العصر الفاطمي حتى نهاية عصر المماليك، القاهرة، الهيئة المصرية العامة للكتاب، 2014م.
- 70) محمد كرد على، غوطة دمشق، المجمع العلمي العربي، ط2، مطبعة الترقى، دمشق، 1952م.

- 71) محمد أمين، الأوقاف والحياة الاجتماعية في مصر (648-923هـ/1250-1517م)، دار النهضة العربية، 1980م.
- 72) محمد أمين، ليلي علي ابراهيم، المصطلحات المعمارية في الوثائق المملوكية (648-923هـ/1250-1517م)، دار النشر بالجامعة الأمريكية، القاهرة، ط1، 1990م.
- 73) محمد مرسى الشيخ، عصر الحروب الصليبية في الشرق، مطبعة السعادة، (د.ط)، 2004م.
- 74) محمد محمود إدريس، تاريخ الحضارة الإسلامية في مصر في العصر الفاطمي، مكتبة نهضة الشرق، جامعة القاهرة، مصر، دت.
- 75) محمد محمود محدين، التراث الجغرافي الإسلامي، دار العلوم، الرياض، المملكة العربية السعودية، ط3، 1999م.
- 76) محمد ياسين الحموي، دمشق في العصر الأيوبي، كتب النشر العربي، دمشق، المطبعة الهاشمية بدمشق، 1946م.
- 77) محمود شاكر مشعان، الفاطميون والطريق التجاري إلى الهند، (358هـ-567هـ/969م-1171م)، وزارة التربية، المديرية العامة لتربية بابل، د.ط، د.ت.
- 78) محمود محمد الحويري، الأوضاع الحضارية في بلاد الشام في القرنين 12 و13م (عصر الحروب الصليبية)، دار المعارف، 1979م.
- 79) محمود محمد الرويضي، الزراعة في الأراضي المقدسة في فلسطين فترة الحروب الصليبية من خلال كتب الرحالة الغربيين، سلسلة كتب جامعة مؤتة، الأردن، ط1، 2022م.
- 80) ميخائيل زابوروف، الصليبيون في الشرق، ترجمة: إلياس شاهين، دار التقدم، موسكو، 1986م.
- 81) نبيل محمد عبد العزيز، المطبخ السلطاني زمن الأيوبيين والمماليك، مكتبة الأنجلو المصرية، القاهرة، مصر، د. ت.
- 82) نعمان قساطلي، الروضة الغناء في دمشق الفيحاء، دار الرائد العربي، بيروت، لبنان، ط1، 1879م، ط2، 1982م.

- (83) نعيم زكي، طرق التجارة الدولية ومحطاتها بين الشرق والغرب، الهيئة المصرية العامة للكتاب، 1973م.
- (84) هنادي السيد محمود إمام، مملكة بيت المقدس الصليبية في عهد الملك بلدوين الأول (494هـ - 512هـ / 1100-1118م)، دار العلم العربي، القاهرة، ط1، 2008م.
- (85) هنري بيرين، تاريخ أوروبا في العصور الوسطى (الحياة الاقتصادية والاجتماعية)، ترجمة: عطية القوصي، الهيئة المصرية العامة للكتاب، د ط، 1996م.
- (86) ول ديورانت = ويليام جيمس ديورانت، قصة الحضارة، تقديم: الدكتور محيي الدين صابر ترجمة: الدكتور زكي نجيب محمود وآخرين، دار الجيل، بيروت - لبنان، المنظمة العربية للتربية والثقافة والعلوم، تونس، 1988م، ج15.
- (87) وليم الخازن، الحضارة العباسية، منشورات الجامعة اللبنانية، بيروت، لبنان، ط2، 1984م.
- (88) وليم نظير، الثروة النباتية عند قدماء المصريين، الهيئة المصرية العامة للتأليف والنشر، 1970م.
- (89) يوشع براور، الإستيطان الصليبي في فلسطين مملكة بيت المقدس، ترجمة: عبد الحافظ البنا، مكتبة الإسكندرية، عين للدراسات والبحوث الإنسانية والاجتماعية، ط1، 2001م.

رابعاً: المراجع باللغة الأجنبية

1/ باللغة الفرنسية:

- 1) Alfa arzate, Extraction et raffinage du sucre de canne, Saint-Norbert d'Arthabaska, 25 Novembre, 2005.
- 2) Almanach impérial, Histoire du sucre et les débuts de la culture de la betterave dans l'Aisne, général marlbott, Paris, 1911.
- 3) C.Alexis Ahohoundo, Dr Marcel A. da Matha Sanr'Anna, Production de Saccharum Officinarum (canne a sucre), Faculte des lettres, Arts et Sciences Humaines, Departement de geographie et aménagement du territoire, Soutenu le 24 Mars 2009.
- 4) Charlotte radt, Aperçu sur l'histoire de la canne à sucre, Journal d'agriculture tropicale et de botanique appliquée, vol. 17, n°1-4, Janvier-février-Mars-Avril 1970.

- 5) Cochereau P et Jean-Bart A , Etat phytosanitaire des cultures de canne a sucre, bulletin agronomique des Antilles et de la guyane,1989.
- 6) E. Ashtor, Le coût de la vie dans l’Egypte médiévale, journal of the economic and social history of the orient, Vol. 3, No. 1 (Apr., 1960).
- 7) Eric birlouez, une brève histoire du sucre et du sucré, (conférence de M. Eric birlouez lors des 13e entretiens de nutrition de l’institut pasteur de lille « 13 desserts, le plaisir à table : une brève histoire du sucre et du sucré » - Juin 2011.
- 8) Extraits de lettres de la guenizah du caire, v.1037. Le rôle des marchands juifs dans l'exportation du sucre égyptien,(lettre n° :3) doc.2, le livre scolaire.fr.
- 9) J.-L.Flandrin, Histoire du sucre et du sucré chronologie et géographie de la production, de la saveur sucrée aux produits sucrés: La Théorie mise en pratique, Paris.
- 10) Jacqueline Guiral Hadziiossif, La diffusion et la production de la canne à sucre (XIIIe-XV^e SIECLES), université de Paris-Nanterre (France), Anuario de Estudios medievales,vol 24 (1994).
- 11) James Walvin ,Histoire du sucre, histoire du monde, mélanie cournil monde, traduit de l’anglais par Philippe Pignarre, (La découverte, Paris, 2020)
- 12) Jean meyer, Histoire du sucre, collection outremer, editions desjonquères, Paris, 1989.
- 13) Jean-Louis Flandrin, Le Sucre dans les livres de cuisine français du XIV^e au XVIII^e siècle, Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée, 35^e année,1988.
- 14) Maud villeret, Le goût de l’or blanc, presses universitaires de rennes, 2017.
- 15) Maurice burac, La canne à sucre : la route Asie- Amérique, numilog.com.
- 16) Mohamed Ouerfelli, Le sucre– production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale-, Brill, Leiden, Boston, 2008.
- 17) Mohamed Ouerfelli, Organisation spatiale et répercussions de l’industrie du sucre sur le paysage urbain : Fustat et palerme (XIV^e -XV^e siècle), Aix Marseille Université, CNRS, LA3M UMR 7298, 13094, Aix-en-Provence, France.

- 18) Ovens Saint Jean, Saint-domingue et la revolution de la canne au XVIII eme siecle, mémoire de sortie pour l'obtention du grade de licencié en sciences de l'éducation, (Université adventiste d'Haiti, faculté des science de l'éducation, des lettres et des artes, port-au-prince, haiti, Juin 2015).
- 19) Pierre Dockès, Les pérégrinations d'un système productif : l'esclavage et le sucre du moyen âge à la fin du XIXe siècle, bulletin de la société d'histoire de la guadeloupe, number 148, 2007.
- 20) Santens patrice, Les grandes cultures saheliennes, tome IX- la canne a sucre, centre regional de formation professionnelle en agrometrologie et hydrologie operationelle, Niamey 1979.
- 21) Serge Bouchet, Sucrer au moyen âge ... le sucre d'orient en occident, book, 2016.

2/ باللغة الإنجليزية:

- 1)A C Hanna donald spence, The international sugar trade, woodhead publishing limited, cambridge england, 1996.
- 2)Anat Peled, Sugar in the Kingdom of Jerusalem – a crusader industry between east and west, Avshalom Institute, Israel antiquities authority, the Jerusalem archaeological park the Jaffa cultural heritage project.
- 3)Besant and Palmer, Jérusalem-herod-saladin,chatto and windus, London,1908.
- 4)Charles A.crampton, The opportunity of the sugar cane industry, the north American review, Mar, 1899, Vol. 168, Published by: university of northern Iowa.
- 5)Colin Walfeild, Sugar and the British Atlantic world, the gettysburg historical journal , Vol.8, article 5, 2009.
- 6)Duli Zhoa, Yang-Ruhi Li, Climate change and sugarcane production: potential impact and mitigation strategies, hindawi publishing corporation, international journal of agronomy, 2015.
- 7)Edna J.Stern, Nimrod Getzov, Anastasia Shapiro and Hoxard Sithline, sugar production in Akko plain from the fatimid to the early ottoman periods, an article in Kanstantinos's book about " the origins of sugar industry", published by National and Kapodistriako university of Athens, Athens, 2015.

- 8) Eid.Mehareb, El-Shafai, AboElenen Fouz, History and current status of sugarcane breeding in egypt sugar crops research institute , agricultural research center, Giza, Egypt, 2021.
- 9) Eliyahu Ashtor, Levant trade in the later middle ages, princeton university press princeton, New Jersey, United States of America, 1983.
- 10) Ellen Deborah Ellis, An introduction to the history of sugar as a commodity, a dissertation presented to the faculty of bryn mawr college for the degree of doctor of philosophy, Philadelphia, 1905.
- 11) Franco Maria Lajolo, Silvia Mine Yokoyama, Adriana Cheavegatti Gianotto, Sugar derived from genetically modified sugarcane, food science and technology, campinas, 41(1):1-7, Jan.-Mar. 2021.
- 12) Glyn James, Sugarcane, Blackwell Publishing Company, 2004.
- 13) H.C. Prinsen-Geerligs, The world's cane sugar industry (past and present), norman rodger, Altrincham (Manchester), 1912.
- 14) Hamdan Taha, The sugarcane industry in Jericho, Jordan valley , this paper in an updated of 2009 article, some aspects of sugar production in Jordan valley, the present article provides new aspects of material culture from the excavation of Tawaheen es-Sukkar, Jericho, not previously published.
- 15) Harry A. Austin, History and development of beet sugar industry, ational press building, Washington, 1928.
- 16) Heather Pringle, Sugar masters in a new world, January 12, 2010.
- 17) J.H. Galloway, The sugar canne industry : an historical geography from its origins to 1914, Cambridge university press.
- 18) Karim Bakhsh malik, Cane and sugar production, punjab agriculture research board, technologies for the prosperity of agricultural stakeholders.
- 19) Kong Sam-Foon, Sugar cane, a dissertation submitted in partial fulfilment of the requirements of the diploma of agricultural science in the university of Canterbury, Lincoln college, 1967.
- 20) Konstantinos D. Politis, The sugar industry in Ghawr as-Safi, Jordan, Hellenic society for Eastern Studies.
- 21) Konstantinos D. Politis, The origins of the sugar industry and the transmission of ancient greek and medieval arab science and

- technology from the near east to europe, proceedings of the international conference athens 23May2015.
- 22)Laurent grivet, C. daniels, J.C. glaszmam, and A. D'hont, a review of recent molecular genetics evidence for Sugarcane zvolution and domestication, ethnobotany research & applications 2: 9-17 (2004).
 - 23)Nadia B. Ahmad, The international sugar trade and sustainable development, Ahmad-Print, 2014.
 - 24)National bureau of agricultural commodity and food standards ministry of agriculture and cooperatives, good agreultural practices for sugarcane,published in the royal gazette Vol.127 section 131 D special, Bangkok, 2010.
 - 25)Noel Deerr ,The history of sugar, (London chapman and hall, 1950), vol 2.
 - 26)Noel Deerr,cane sugar " sugar technologist at the experiment station of the hawailan sugar planters'association, London: Norman Rodger, 2, ST, Dunstan's hill. copyright owners, Queensland university, Australia,1911.
 - 27)OECD working group on the harmonisation of regulatory oversight in biotechnology, with australia as the lead country, sugar cane, It was initially issued in November 2013.
 - 28)Paulina Lewicka, Food and foodways of medieval cairenes, aspects of life in an islamic metropolis of the eastern mediterranean, Brill, Aug 25, 2011.
 - 29) Sato Tsugitaka, State and rural society in medieval islam: sultans , muqta's, and fallahun, brill, Jan 1,1997.
 - 30) Sato Tsugitaka, sugar in the economic life of mamluk egypt, mamluk studies review, vol .8 ,no .2 ,2004.
 - 31) Stevens M. Brumbley,Sandy, Snyman, Annathurai Gnanasambandam and others, Sugarcane, Edited by Chittaranjan Kole and Timothy C.Hall Blackwell Publishing Ltd, 2008.
 - 32) Terry N.Jones, An examination of the mamluk sugar industry in fourteenth century transjordan, oklahoma state university in partial fulfillment of the requirements for the degree of master of Arts, 2003.
 - 33) Tim Bayliss-Smith, Sugar cane, «letters » department of geography, university of cambridge, article in TLS - the times literary supplement, 4 May 2012.

- 34) Tim Bayliss-smith, Sugar cane, times literary supplement, department of geography, university of Cambridge, 2012.
- 35) Willy Verheye, Growth and production of sugarcane, National Science Foundation Flanders and Geography Department, University of Ghent, Belgium, Soils, plant growth and crop production-oils,- Vol.II.

خامسا: الرسائل و المذكرات

- 1) ابراهيم زعرور ، الحياة الاجتماعية في بلاد الشام في العصرين الأيوبي والمملوكي، رسالة مقدمة لنيل درجة الدكتوراه في تاريخ العرب والإسلام، جامعة دمشق، سوريا، 1990م.
- 2) أحمد السيد محمد زيادة، التجار الأجانب في مصر في العصر الفاطمي (358-567هـ/969-1171م)، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير في التاريخ الإسلامي، جامعة الزقازيق، مصر، 2007م.
- 3) أحمد عبد الرازق عبد العزيز محمد، الفقراء في القاهرة في القرنين السادس والسابع الهجريين - الثاني عشر والثالث عشر الميلاديين، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير، قسم التاريخ، جامعة الزقازيق ، مصر، 2011م.
- 4) اكتمال إسماعيل، الآثار الاجتماعية والاقتصادية للحملات العسكرية المغولية على بلاد الشام (1250-1400م)، رسالة لنيل درجة الدكتوراه في تاريخ العرب والاسلام، جامعة العلوم الانسانية، قسم التاريخ، دمشق، 1994م.
- 5) أماني بنت سعيد الحربي، مصر من خلال كتابات الرحالة المغاربة في القرنين 7-8هـ/13-14م، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير في التاريخ الاسلامي، جامعة أم القرى، قسم الدراسات العليا التاريخية، المملكة العربية السعودية، 2015م.
- 6) أمين أبو دمة، الحياة الاقتصادية في بلاد الشام في العصر الأيوبي، رسالة مقدمة لنيل شهادة الماجستير، قسم التاريخ، الدراسات العليا، جامعة دمشق، 1988م.
- 7) أمين ربحي أبو خليل، الأسعار والأجور والرواتب في بلاد الشام في العصر الأيوبي 570-659هـ / 1174-1260م، رسالة مقدمة لنيل درجة الدكتوراه في التاريخ، الجامعة الاردنية، 2022م.

- 8) انتصار رشيد سلوم، الأهمية الاقتصادية والزراعية لجنوب بلاد الشام في العصر العباسي الأول والثاني (133-447هـ / 749-1055م)، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير في التاريخ الإسلامي، جامعة اليرموك، 2001م.
- 9) أنس أحمد ذياب الأحمد، التاريخ الاقتصادي العصر الأيوبي، (569هـ - 648هـ / 1173م - 1250م)، مذكرة لنيل شهادة الدكتوراه في فلسفة الاقتصاد والمصارف الإسلامية، جامعة اليرموك، الأردن، 2016م.
- 10) إياد أحمد محمد عبيد، الحرائق في مصر وبلاد الشام منذ الدولة الطولونية حتى نهاية دولة المماليك (254-923هـ / 868-1517م)، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير في التاريخ الاسلامي، الجامعة الإسلامية، غزة، 2015م.
- 11) باسم عبد الرحمان محمد القرالة، حركة التجارة في بلاد الشام في العصر الأموي، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير في التاريخ، جامعة مؤتة، الأردن، 2004م.
- 12) بكر حرب أبو حليمة، الأحوال العامة لبيت المقدس من بداية العصر العباسي وحتى الغزو الصليبي (132-492هـ / 750-1099م)، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير في التاريخ الإسلامي، الجامعة الإسلامية، غزة، فلسطين، 2016م.
- 13) بن عيسى عبد المعز عصري محمد، الموارد والنفقات في الدولة الأيوبية في مصر وبلاد الشام 569-648هـ / 1173-1250م، رسالة مقدمة لنيل درجة الدكتوراه (غير منشورة)، جامعة اليرموك، الأردن، 2009م.
- 14) ثريا حافظ عرفة، الحياة الاقتصادية لبلاد الشام في العصر الأموي، رسالة مقدمة لنيل درجة الدكتوراه، جامعة أم القرى، كلية الشريعة والدراسات الإسلامية، قسم الدراسات العليا، مكة المكرمة، 1409هـ / 1989م.
- 15) جليلة عبد الله حسين فضل الكريم، الحياة الاقتصادية في بلاد الشام في العصر الأموي (40-132هـ / 661-750م)، رسالة مقدمة لنيل درجة الدكتوراه، قسم التاريخ، جامعة النيلين، السودان، 2021م.
- 16) جمال بن مجذوب، تجارة المسلمين من الهند والصين خلال القرن 4هـ / 10م، أطروحة لنيل شهادة الماجستير في التاريخ الإسلامي الوسيط، جامعة الجزائر2، 2010م.

- 17) جميل محمود بني سلامة، دمشق في العصر العباسي (132-264هـ/749-877م)، رسالة مقدمة لنيل درجة الدكتوراه في التاريخ، الجامعة الأردنية، 2003م.
- 18) حسن ابراهيم حسن، الفاطميون في مصر وأعمالهم السياسية والدينية بوجه خاص، ترجمة: محمد أحمد حسونة أفندي، زكي محمد المهندس أفندي، اعتمدت جامعة لندن هذه رسالة لنيل شهادة الدكتوراه في الآداب، وزارة المعارف، المطبعة الأميرية، القاهرة، 1932م.
- 19) حسين كاظم حسون القطب آل طعمة، إمارة طرابلس الصليبية 502هـ-688هـ/1109م-1288م، أطروحة مقدمة لنيل درجة الدكتوراه فلسفة في التاريخ الاسلامي، جامعة ابن رشد، بغداد، 2004م.
- 20) حسين كريم حميدي المسعودي، التاريخ السياسي والحضاري لبلاد الهند في المصنفات العربية الإسلامية حتى نهاية العصر العباسي، رسالة مقدمة لنيل درجة الدكتوراه في فلسفة التاريخ، جامعة الكوفة، 2014م.
- 21) حمزة شاكر عقلة إبراهيم، التاريخ الاقتصادي للدولة الفاطمية (297-567هـ/909-1171م)، رسالة مقدمة لنيل درجة الدكتوراه في الاقتصاد والمصارف الاسلامية، جامعة اليرموك، الأردن، 2017م.
- 22) خالد عوده محمد الدليمي، الموارد والنفقات في مصر خلال العصر الفاطمي (358هـ-567هـ/968-1171م)، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير في التاريخ، جامعة آل البيت، الأردن، 2017م.
- 23) ربا صالح محمد الوزني، التجارة في الدولة الأيوبية (569-648هـ/1173-1250م)، رسالة مقدمة لنيل درجة الدكتوراه فلسفة في التاريخ الإسلامي والحضارة الإسلامية، جامعة اليرموك، 2014م.
- 24) ربي أحمد أبو دلو، تقنية معاصر السكر في وادي الأردن، مقال ضمن كتاب دراسات أثرية، هذه الدراسة تطوير لأطروحة ماجستير أعدتها الباحثة بعنوان "معاصر السكر في غور الأردن في القرنين الثاني عشر والرابع عشر الميلاديين في ضوء المصادر التاريخية والمكتشفات الأثرية"، وهي رسالة ماجستير غير منشورة، جامعة اليرموك، إربد، 1991م.

- 25) ربي أحمد أبو دلو، معاصر السكر في غور الأردن في القرنين الثاني عشر والرابع عشر الميلاديين في ضوء المصادر التاريخية والمكتشفات الأثرية، أطروحة مقدمة لنيل شهادة الماجستير غير منشورة، جامعة اليرموك، الأردن، 1991م.
- 26) رمضان محمد رمضان الأحمد، الحياة الاجتماعية في مصر في عصر الدولة الفاطمية (358هـ - 567هـ/969-1171م)، القدس للنشر والتوزيع، ط1، 2012م.
- 27) سامي العبيد محمد أحمد، الحياة الاجتماعية والثقافية في الدولة الفاطمية في المغرب ومصر (297هـ - 567هـ/909-1171م)، بحث مقدم لنيل درجة ماجستير الآداب في التاريخ، كلية الدراسات العليا، قسم التاريخ، جامعة شندي، السودان، 2019م.
- 28) سرور علي عبد المنعم علي، السياسة الداخلية والخارجية لمملكة بيت المقدس في عهد الملك فولك الأنجوى (529-538هـ/1131-1143م)، رسالة مقدمة لنيل درجة الدكتوراه، جامعة عين شمس، قسم التاريخ، مصر، 2000م.
- 29) سري. سيدهيك، تاريخ الإسلام السياسي والثقافي، الجزء الأول والثاني، جامعة كاليكوت، مدرسة التعليم عن بعد، مالابورام، ولاية كيرالا، الهند، 2017م.
- 30) سعاد ابراهيم بن محمد الحسن، النشاط التجاري في مكة المكرمة (648-923هـ/1250-1517م)، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير في التاريخ الإسلامي، جامعة أم القرى، مكة المكرمة، 1985م.
- 31) سفيان سالم العلياني، بدر الجمالي وتأثيره في أحوال الدولة الفاطمية السياسية والاقتصادية، رسالة مقدمة للحصول على درجة الماجستير، قسم التاريخ، جامعة مؤتة، الأردن، 2005م.
- 32) سهر سيد إسماعيل، الأجور والأسعار في العهد الفاطمي، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير في التاريخ الاسلامي، كلية الآداب، قسم التاريخ، جامعة القاهرة، 2014م.
- 33) شريف أمين محمد أبو شمالة، فلسطين تحت الحكم العباسي (132-264هـ/750-878م)، مذكرة لنيل درجة الماجستير في التاريخ الإسلامي، الجامعة الإسلامية، غزة، 2011م.
- 34) صفوان محمد تيسير، الحركة التجارية في بلاد الشام في العصر الأيوبي، رسالة مقدمة لنيل شهادة الماجستير في التاريخ، جامعة آل البيت، الأردن، 2019م.

- (35) طارق فتحي سلطان، العرب والصين في القرون الوسطى "دراسة سياسية حضارية" (1-769هـ / 622-1368م) ، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير في الأدب، جامعة الموصل، العراق، 1980م.
- (36) عبد الفتاح قاسم ناصر يحيى الشعبي، الحياة الاجتماعية والاقتصادية في اليمن في عصر الدولة الأيوبية (569-626هـ -1173-1228م)، رسالة مقدمة لنيل درجة الدكتوراه في التاريخ الاسلامي وحضارته، كلية الآداب، قسم التاريخ، جامعة صنعاء، اليمن، 2009م.
- (37) عقيل عبد الله ياسين الربيعي، العلاقات العربية الهندية (1-416هـ/622-1205م)، دراسة تاريخية في المجالين التجاري والثقافي، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير في التاريخ الاسلامي، بغداد، 2005م.
- (38) عماد مصطفى أحمد زغل، شعر وصف الطعام والشراب في العصر الفاطمي في مصر وبلاد الشام، دراسة موضوعية فنية، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير، القدس، فلسطين، 2007م.
- (39) عمار مرضي علاوي الجميلي، التجار، مكانتهم ومساهماتهم الحضارية في الدول العربية الإسلامية 132-447/749-1055م، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير في التاريخ الإسلامي، الجامعة المستنصرية، بغداد، 2004م.
- (40) فوزي خالد علي الطواهي، الحياة الاقتصادية في مصر في العصر الأيوبي (567-648هـ/1171-1250م)، رسالة مقدمة لنيل شهادة الدكتوراه في التاريخ، الجامعة الأردنية، عمان، 2008م.
- (41) فوزية عبد اللطيف شحادة، فن الطبخ والموائد في العصر العباسي، رسالة مقدمة لنيل درجة الدكتوراه في التاريخ، جامعة القديس يوسف، بيروت، لبنان، 1985م.
- (42) محمد السيد مصطفى السيد، السكر ومطابخه في مصر المملوكية (648هـ-923هـ/1250-1517م)، رسالة ماجستير غير منشورة، قسم التاريخ الإسلامي، جامعة عين شمس، مصر، 2019م.

- (43) محمد حمزة محمد صلاح، الكوارث الطبيعية في بلاد الشام ومصر (491-923هـ/1097-1517م)، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير في التاريخ الاسلامي، قسم التاريخ والآثار، كلية الآداب، غزة، فلسطين.
- (44) محمد سامي أحمد أمطير، الحياة الاقتصادية في بيت المقدس وجوارها في فترة الحروب الصليبية (492-583هـ/1099-1187م)، رسالة لنيل درجة الماجستير في التاريخ، جامعة النجاح الوطنية، نابلس، فلسطين، 2010م.
- (45) محمد عبد الرحيم الطشاني، العلاقات الاقتصادية بين المسلمين والصليبيين في بلاد الشام (490-690هـ / 1096-1291م)، رسالة مقدمة لنيل شهادة الماجستير في التاريخ الاسلامي، جامعة بنغازي، ليبيا، 2012م.
- (46) محمد غنيم محمد عطية الصياد، الطوائف الحرفية ودورها في الحياة العامة في مصر الاسلامية في عصر الدولة الفاطمية (358هـ-968هـ/567م-1171م)، رسالة مقدمة لنيل درجة الدكتوراه، كلية الآداب، جامعة الزقازيق، مصر، 2006م.
- (47) مروان عبد القادر بكير، المدينة الفلسطينية في عهد المماليك، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير، جامعة بيرزيت، فلسطين، 2005م.
- (48) مصعب حمادي نجم الزيدي، الاستيطان الصليبي في بلاد الشام مملكة بيت المقدس أنموذجاً (492-583هـ / 1099-1187م)، رسالة مقدمة لنيل درجة الدكتوراه فلسفة في التاريخ الاسلامي، جامعة الموصل، العراق، 2005م.
- (49) مها داوود، مدن الساحل الشامي بين أنطاكية وطرابلس خلال القرن 6هـ/12م (488-591هـ/1095-1195م)، بحث معد لنيل درجة الماجستير، كلية الآداب والعلوم الإنسانية، قسم التاريخ، جامعة دمشق، سوريا، 2004م.
- (50) مؤمن أنيس عبد الله، البيمارستانات الإسلامية حتى نهاية الخلافة العباسية (1-656هـ/622-1258م)، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير في التاريخ، الجامعة الاسلامية بغزة، فلسطين، 2009م.
- (51) نافذ محمد عبد ربه الشوارمة، الكوارث الطبيعية وآثارها في بلاد الشام في العصر المملوكي (648-922هـ/1250م-1517م)، رسالة لنيل درجة الماجستير في التاريخ المملوكي بكلية الدراسات العليا والبحث العلمي، جامعة الخليل، 2012م.

- (52) نسيم رزيق جمعة أبو شلوف، الأوضاع الاجتماعية في فلسطين في العهد المملوكي (648-923هـ/1250-1517م)، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير في التاريخ الإسلامي، الجامعة الإسلامية، غزة، 2009م.
- (53) نضال حميد سعيد-هيفاء عاصم محمد، الأزمات الاقتصادية التي أصابت مصر في خلافة المستنصر بالله الفاطمي 427-487هـ/1035-1094م، مجلة كلية التربية، العدد2، جامعة المستنصرية، 2008م.
- (54) نعيم خليفة كنتر عباس الزيدي، الحياة الاقتصادية في إمارة حلب في القرنين السادس والسابع الهجريين، رسالة مقدمة لنيل شهادة الدكتوراه فلسفة في التاريخ الاسلامي، جامعة بغداد، 2008م.
- (55) نهلة أحمد عبد الباقي أحمد، دور المرأة في مصر خلال العصر الفاطمي (362-567هـ/972م-1171م)، - دراسة سياسية واجتماعية-، جامعة آل البيت، كلية الآداب والعلوم الانسانية، قسم التاريخ، 2010م.
- (56) هدى محمد حسين الويسي، الزلازل في بلاد الشام في القرنين 6-7هـ/12-13م، رسالة مقدمة لنيل شهادة الماجستير في التاريخ الوسيط، جامعة أسيوط، مصر، 2007م.
- (57) هيفه صالح صلاح الصاعدي، الأوبئة والأمراض في العصرين الأيوبي والمملوكي في مصر والشام، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير في التاريخ الاسلامي، جامعة طيبة، المملكة العربية السعودية، 2012م.
- (58) وجدان يحيى الشديفات، التجارة الداخلية في بلاد الشام في العصر العباسي، رسالة مقدمة لنيل درجة الماجستير في التاريخ الإسلامي، جامعة آل البيت، الأردن، 2021م.
- (59) يوسف حسن سلامة غوانمة، تاريخ منطقة شرقي الأردن في عصر دولة المماليك الأولى، رسالة مقدمة لنيل درجة الدكتوراه، قسم التاريخ، جامعة الاسكندرية، مصر، 1978م.

سادسا: الدوريات

- (1) أبو سهل المسيحي عيسى بن يحيى (ت401هـ)، "رسالة في تحقيق أمر الوباء و الإحتراز منه وإصلاحه إذا وقع"، تحقيق: لطف الله القاري، مجلة تاريخ العلوم العربية، المجلد13، جامعة حلب، سوريا، 2005م، ص 106-167.

- (2) أحمد إبراهيم الصيفي، "محطات تمكيس القوافل بين مصر وبلاد الشام فترة الحروب الصليبية"، **مجلة آفاق الثقافة والتراث**، العدد 88، السنة 22، ديسمبر 2014م، ص 63-79.
- (3) أديل سليمان محمود وهبي، أمل صالح غصاب الشمراني، فراس محمد فارس مشعور، "العلاقات بين المسلمين والفرنجة"، **مجلة كلية التربية**، المجلد 35، العدد 168، الجزء الرابع، جامعة الأزهر، مصر، أبريل 2016م، ص 555-578.
- (4) أرتور إسرائيلي، "أحوال المطبخ السلطاني في عصر سلاطين المماليك البحرية"، **مجلة الدراسات التاريخية**، جامعة دمشق، سوريا، 2006م، ص 11-35.
- (5) أسماء سعداوي، "الحروب الصليبية وتهديد أمن القوافل التجارية الإسلامية (490-690هـ/1097-1291م)" - دراسة في النهب واللصوصية وضبط الممارسات الأمنية، **مجلة عصور الجديدة**، المجلد 11، العدد 2، وهران، الجزائر، 2021م، ص 145-165.
- (6) أنيس الجليس في أخبار تنيس، تحقيق: جمال الدين الشيال، نشر في **مجلة المجمع العراقي العربي**، العدد رقم 14 بتاريخ الأول من أبريل 1967م، ص 151-189.
- (7) إيناس عماد عبد المنعم، "اقتصاد السوق في مصر في العصر الفاطمي (358-567هـ/968-1171م)"، **مجلة إكليل**، العدد 4، العراق، السنة الأولى، كانون الأول، 2021م، ص 305-325.
- (8) بدر خان علي، "عبد السلام المارديني - تاريخ ماردين مصدرا لتاريخ الأكراد والجزيرة الفراتية-"، **الحوار**، العدد 78، 2021م.
- (9) بن مسعود مبروك، "الصناعة في بيت المقدس خلال فترة الاحتلال الصليبي"، **دراسات وأبحاث المجلة العربية في العلوم الإنسانية والاجتماعية**، مجلد 10، عدد 04، بسكرة، الجزائر، 2018م، ص 87-99.
- (10) الجبرات محمود محمد، عصام إبراهيم محسين، قمر إبراهيم بني عطا، "النشاط الصناعي والحرفي في الموانئ الشامية خلال العصر المملوكي 649هـ - 922هـ/1250-1516م"، **حوليات عين شمس**، جامعة عين شمس، كلية الآداب، العدد 38، 2010م.

- 11) حمدان طه، "إنتاج السكر في أريحا"، مجلة التراث والمجتمع، مركز دراسات التراث والمجتمع الفلسطيني، العدد 54، 2012م، ص 93-105.
- 12) حمدي حسين علوان التميمي، "الحياة الاقتصادية في الدولة العربية الإسلامية في العصر العباسي"، مجلة الدراسات التاريخية والحضارية، المجلد 7، العدد 22، 2015م، ص 301-325.
- 13) خالد يوسف صالح، "الصناعة في العراق في العصر العباسي الأخير (552هـ-656هـ/1157-1258م)"، مجلة أبحاث كلية التربية الأساسية، المجلد 09، العدد 03، 2009م، ص 439-459.
- 14) ريهام المستادي، "تاريخ التجارة العربية الإسلامية (بغداد- القاهرة)"، دورية كان التاريخية، العدد السادس، ديسمبر 2009م، ص 72-87.
- 15) سامية توفيق، "مظاهر التقدم الصناعي في المشرق الإسلامي منذ بداية القرن الرابع الهجري حتى آخر العصر السلجوقي"، مجلة كلية الآداب، العدد 24، جامعة المنصورة، مصر، جانفي 1999م، ص 29-94.
- 16) سليمان الندوى، "العلاقات التجارية بين العرب والهند"، مجلة ثقافة الهند، المجلد الأول، العدد الثاني، 1950م، ص 101-135.
- 17) سليمان مصطفى زبيس، "تاريخ القاهرة الاقتصادي والعلاقات الاقتصادية بين الشرق والغرب"، مجلة الفكر المعاصر، العدد 51، تونس، 1969م، ص 89-96.
- 18) سند أحمد عبد الفتاح، "السكر ومطابخه في مصر زمن سلاطين المماليك (648هـ-923هـ/1250م-1517م)"، حوليات آداب عين شمس، المجلد 44، أبريل 2016، ص 567-614.
- 19) سوسن بهجت يونس، "الأسواق في المشرق الإسلامي من عهد الرسول محمد صلى الله عليه وسلم إلى نهاية العصر البويهي"، مجلة كلية العلوم الإسلامية، مجلد 1، العدد 42، بغداد، 2015م، ص 347-415.
- 20) _____، "الصناعة وأثرها في بلاد المشرق الإسلامي خلال العصر العباسي 132-656هـ"، مجلة كلية العلوم الإسلامية، العدد 63، بغداد، 2020م، ص 400-449.

- 21) سيف عبد حسين، "الصناعات والحرف والمهن في مصر المملوكية (648هـ-923هـ/1250-1517م)"، مجلة ديالي، العدد 60، جامعة تكريت، العراق 2013م، ص 1-27.
- 22) سيد محمود عبد العال، "ثورات العريان وأثرها في الاقتصاد المصري زمن السلاطين المماليك (648-923هـ/1250-1517م)"، مجلة المؤرخ العربي، المجلد 20، العدد 20، 2012م، ص 395-442.
- 23) صالح الحمارنة، "زراعة قصب السكر وصناعاته عند العرب المسلمين"، بحث القي في الندوة العالمية الأولى لتاريخ العلوم عند العرب، جامعة حلب من (5-12/04/1976م)، ص 12-19.
- 24) صالح محمود وهبي، "التطور الزراعي الصناعي في غوطة دمشق وأثره في الحياة الاقتصادية بين القرنين العاشر والثامن عشر"، مجلة دراسات تاريخية، العدد 117، 118، 2012م، ص 210-242.
- 25) صبحي لبيب، "سياسة مصر التجارية في عصري الأيوبيين والمماليك"، المجلة التاريخية المصرية، المجلد 28، العدد 28، جامعة كميل، ألمانيا الغربية، 1981، ص 117-145.
- 26) عباس علي خلف منشد، مقتدر حمدان عبد المجيد الكبيسي، "الصادرات المصرية إلى بلاد السودان الغربي من القرن الخامس حتى التاسع الهجري"، مجلة بحوث الشرق الأوسط، المجلد 8، العدد 54، مارس 2020م، ص 33-56.
- 27) عباس فاضل رحيم قدسي، محمد كريم الجميلي، "النشاط الاقتصادي للدولة العربية الإسلامية في العصر العباسي الثالث"، مجلة الجامعة العراقية، المجلد 1، عدد 32، 2014، ص 361-384.
- 28) عبد الباسط مصطفى مجيد الرفاعي، "العوامل المؤثرة سلبا على حركة السلع والبضائع خلال العصر العباسي"، مجلة جامعة الأنبار للعلوم الانسانية، العدد 1، 2015م، ص 89-113.

- 29) عبد الحميد جمال الفراني، "نابلس في العصر العباسي حتى الغزو الصليبي (132هـ-492هـ/750-1099م)"، مؤتمر تجليات حركة التاريخ في مدينة نابلس، غزة، خزانة فلسطين التاريخية (2)، ص 725-752.
- 30) عبد الرحمن المغربي، "قصب السكر في فلسطين إبان السيطرة الفرنجية 492-690هـ/1099-1291م"، مجلة جامعة النجاح للأبحاث (العلوم الإنسانية)، المجلد 20، 2006م، ص 731-764.
- 31) علي أحمد، "المنجزات العربية في مجال هندسة الري وأثرها في ازدهار الزراعة وظهور بعض المدن في العصور الوسطى"، مجلة دراسات تاريخية، العددان 115، 116، أيلول - كانون الأول، 2011م، ص 200-225.
- 32) عمار لبيد ابراهيم، "الحياة الاقتصادية (التجارية) في الخليج العربي للفترة من القرن الثالث الى التاسع الهجري"، مجلة الجامعة العراقية، العدد 45، ج 2، د.ت، ص 216-233.
- 33) فراس سليم حياوي، "الصلات التجارية بين بلاد الشام والمدن الإيطالية (570-648هـ/1174-1250م)"، كلية التربية الأساسية، جامعة بابل، د.ت، ص 1-32.
- 34) فراس سليم حياوي، ماجد عبد زيد أحمد الخزرجي، "علاقات مدينة حلب مع القوى الخارجية (579-648هـ/1183-1250م)"، جامعة بابل، كلية التربية الأساسية، 2011م، ص 139-150.
- 35) فوزي خالد الطواهي، "النشاط التجاري وحركة الأسعار في مصر زمن الأيوبيين (596هـ-648هـ/1173-1250م)"، مجلة دراسات، العلوم الانسانية والاجتماعية، المجلد 42، العدد 2، 2015م، ص 291-309.
- 36) فيصل سيد طه حافظ، "مراكز التجارة في بلاد السند من الفتح الإسلامي إلى نهاية القرن 4هـ/10م"، حوليات الآداب والعلوم الإجتماعية، العدد 38، الكويت، 2017م، ص 9-166.
- 37) فيصل عبد الله بني حمد، "العوامل المؤثرة في تذبذب أسعار المواد الغذائية في بلاد الشام خلال العصرين (المملوكين الأول (648-784هـ/1250-1381م)، والثاني

- (784-922هـ/1381-1517م)، "مجلة المنارة"، المجلد 14، العدد، 2008م، ص 289-340.
- (38) لطيفة العنزى، "تجارة موانئ شرق الجزيرة العربية على الخليج العربي عصر الحروب الصليبية في القرن 6هـ/12م"، مجلة الدراسات التاريخية والحضارية المصرية، العدد الأول، أكتوبر 2016م، ص 163-200.
- (39) محمد السيد مصطفى، "طبخ السكر في مصر المملوكية"، حوليات آداب عين شمس، المجلد 46، عدد أوت- سبتمبر، 2018م.
- (40) محمد صديق حسن، "التجارة بلاد الشام في القرنين الثالث والرابع للهجرة"، مجلة جامعة زاخو، المجلد 1، العدد 1، 2013م، ص 318-325.
- (41) محمد عبد المعطي محمد خرم، "أثر التجارة الأوروبية على الأوضاع الاقتصادية بالإسكندرية خلال العصر الفاطمي (358-567هـ/969-1171م)"، كلية اللغة العربية جامعة الأزهر بالقاهرة، المجلد 1، العدد 30، 2022م، ص 2251-2304.
- (42) "مختصر كيمياء الأطعمة للكندي، اختصار الطبيب ابن جزلة"، تحقيق: لطف الله قاري، مجلة عالم المخطوطات والنوادر، المجلد 14، العدد الأول، 2009م، ص 171-208.
- (43) مروان عاطف الضلاعين، "السلع التجارية في الأسواق المصرية في دولة المماليك البحرية (648هـ-784هـ/1250-1382م)"، المجلة الأردنية للتاريخ والآثار، المجلد 6، العدد 2، 2012م، ص 54-93.
- (44) مروان عاطف الضلاعين، جواد عاطف الضلاعين، هائل ماضي البري، "السلع التجارية في أسواق بلاد الشام في العصر العباسي الأول (132-247هـ/749-861م)"، مجلة دراسات، العلوم الإنسانية والاجتماعية، المجلد 39، العدد 1، 2012م، ص 17-36.
- (45) مصطفى مجيد الرفاعي، رشاد نواف أحمد وادي، "الحرف والصناعات المتعلقة بالثروة الزراعية والحيوانية في بلاد الشام قبيل الحروب الصليبية"، مجلة الملوية للدراسات الأثرية والتاريخية، المجلد 6، العدد 16، جامعة سامراء، 2019م، ص 139-161.

- 46) مصطفى هاشم عبد العزيز، عمر أحمد سعيد، "النظم الاقتصادية للدولتين المماليك البحرية والمماليك البرجية (الجراكسة) (648-923هـ/1250-1517م)، (دراسة مقارنة)"، مجلة جامعة تكريت للعلوم الانسانية، عدد26، 2019م، ص 389-416.
- 47) منى حسن حدود، "الاحتفالات والأعياد في مصر خلال العصر الفاطمي(358-567هـ/ 969-1171م)"، مجلة كلية الآداب، العدد 29، جوان 2020م، ص416-442.
- 48) منى علي داود، "الجوانب الاقتصادية في كتاب نزهة المقلتين في أخبار الدولتين لابن الطوير(617هـ)"، مجلة مداد الآداب، العدد 18، 2019م، ص425-444.
- 49) نضال حميد سعيد، هيفاء عاصم محمد، "الأزمات الاقتصادية التي أصابت مصر في خلافة المستنصر بالله الفاطمي 427-487هـ/ 1035-1094م"، مجلة كلية التربية، العدد2، جامعة المستنصرية، 2008م، ص 541-623.
- 50) نورة خميس عبد العزيز الدوسري، "المظاهر الاقتصادية للتواصل بين المسلمين والأوروبيين من خلال التنظيمات الإدارية لميناء الإسكندرية"، مجلة الدراسات العربية، كلية دار العلوم، جامعة المنيا، 2017م، ص5903-5916.
- 51) يحي كدواني أحمد، "مراكز التجارة الرئيسية وشبكة الطرق في مصر(641م/1517م)"، حولية كلية الآداب، مجلد8، ج1، جامعة بني سويف، 2019م، ص93-142.
- 52) يوانس فوقاس(ت581هـ)، "رحلة يوانس فوقاس إلى الأراضي المقدسة"، ترجمة وتعليق: سعيد عبد الله البيشاوي، مجلة جامعة القدس المفتوحة للأبحاث والدراسات، العدد الثامن عشر، كانون ثاني، 2010م، ص 97-141.
- 53) يوسف امراجع محمد العقوري، "العلاقات التجارية بين مدينة جنوه ومصر خلال العهد المملوكي(1260-1517م)"، مجلة كلية الآداب، العدد 52، جامعة بنغازي ليبيا، 2022م، ص8-19.

سابعا: المعاجم والموسوعات و القواميس

- 1)ابراهيم مذكور، المعجم الوجيز، مجمع اللغة العربية، دار التحرير، مطابع شركة الاعلانات الشرقية، مصر، 1989م.

- (2) ابن محمد تيمور (ت1348هـ)، معجم تيمور الكبير في الأفاظ العامية، تحقيق: حسن نصار، دار الكتب والوثائق القومية، القاهرة، مصر، ط2، 2002م، ج2. 4.
- (3) أحمد رضا، معجم متن اللغة، دار مكتبة الحياة، بيروت، د.ط، 1960م، ج3.
- (4) الأزدي الحسن بن دريد (ت321هـ)، جمهرة اللغة، تحقيق: رمزي منير بعلبكي، دار العلم للملايين، بيروت ط1، 1987م، ج2.
- (5) البكري أبو عبيد عبد الله بن عبد العزيز بن محمد الأندلسي (ت487هـ)، معجم ما استعجم من أسماء البلاد والمواضع، عالم الكتب، بيروت، ط3، 1982م، ج1.
- (6) السيد ادي شير، الألفاظ الفارسية المعربة، دار العرب، القاهرة، ط2، 1988م.
- (7) شمس الدين الذهبي مُحمَّد بن أحمد بن عُثمان بن قايمار (ت 748هـ)، المعجم المختص بالمحدثين، تحقيق: محمد الحبيب الهيلة، مكتبة الصديق، الطائف، ط1، 1988م.
- (8) عزيزة فوال بابتي، موسوعة الأعلام العرب والمسلمين العالميين، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ج3.
- (9) الفيروزآبادي مجد الدين أبو طاهر محمد بن يعقوب (ت 817هـ)، القاموس المحيط، تحقيق: مكتب تحقيق التراث في مؤسسة الرسالة، غشراف محمد نعيم العرقسوسي، مؤسسة الرسالة، بيروت، لبنان، ط08، 2005م.
- (10) لبيب بيضون، نام كتاب، موسوعة كربلاء نويسنده، مجلد 2، موقع كتابخانه.
- (11) مجموعة من المؤلفين، موسوعة سفير للتاريخ الإسلامي، أعده ونقله للشاملة "أبو سعيد المصري"، الكتاب مرقم آليا غير موافق للمطبوع، ملحق الأماكن والبلدان، ج11.
- (12) محمد أحمد دهمان، معجم الألفاظ التاريخية، دار الفكر، دمشق، ط1، 1990م.
- (13) محمد رمزي، القاموس الجغرافي للبلاد المصرية من عهد القدماء المصريين إلى سنة 1945م، الهيئة المصرية العامة للكتاب، 1994م، القسم الأول، ج 1. 3. 4.
- (14) محمد سعيد القاسمي، جمال الدين القاسمي، قاموس الصناعات الشامية، تحقيق: ظافر القاسمي، دار طلاس للدراسات والترجمة والنشر، ط1، 1988م.
- (15) ياقوت الحموي شهاب الدين أبو عبد الله الرومي (ت 626هـ)، معجم البلدان، دار صادر، بيروت، ط2، 1995م، ج1. 3. 4.

ثامنا: المواقع الإلكترونية

- 1) محمد جواد، بالصور طواحين السكر الأثرية في مدينة أريحا، دنيا الوطن، 2013/06/09.
(<http://www.alwatanvoice.com>)
- 2) مصطفى عبد الرحمن، طواحين السكر " بأريحا شاهدة على عراقا اقتصاد فلسطين"، أريحا (فلسطين) - صحيفة عربي 21، 21 جويلية 2022م.
- 3) Arch. Nat. Papiers du général andreossy, histoire du sucre et les débuts de la culture de la betterave dans l'Aisne, www. Histoire aisne.fr/ tome 09.
- 4) Hillary J.Shaw, Sugar, London school of commerce, UK. 1 February 2017, this article appeared in print under the headline "Sugar, sugar"[newscientist.com/lastword..](http://www.newscientist.com/lastword..)
- 5) <http://www.alwatanvoice.com>.
- 6) <https://www.mawdoo3.com/>
- 7) https://ar.wikipedia.org/wiki/Sugar_factory.png
- 8) <https://www.webteb.com>
- 9) Roberto Patricio Korzeniewicz, Sugar, slavery, and creative destruction, journal of world –systems research, Vol 25,2019.
- 10) Tel Asiado, pedanius dioscorides Bio, edible wild food.com.
- 11) www.ooreka.fr/plantes.

الفهارس العامة

فهرس الأعلام

-أ-

- إبراهيم النوتي القصاص: ص 283.
- ابن الحاج أبو عبد الله بن محمد: ص 156. 214. 215. 216. 284. 300. 470.
- ابن الصواف: ص 238.
- ابن العوام الإشبيلي: ص 200. 202.
- ابن النديم: ص 273.
- ابن النفيس: ص 258.
- ابن إياس: ص 52. 329.
- ابن أيبك الداودار: ص 354.
- ابن بسام: ص 282.
- ابن جبير: ص 359.
- ابن حوقل: ص 68. 169.
- ابن زولاق: ص 200.
- ابن فضل الله العمري: ص 258.
- ابن مأمون البطائحي: ص 260.
- ابن مماتي: ص 77. 103.
- ابن واصل: ص 333.
- أبو الريدا وفضل الله بن برآخوت بن اللبد: ص 177.
- أبو الفضل محمد بن يوسف الغزنوي: ص 279.
- أبو القاسم علي بن أحمد الجرجرائي: ص 328.
- أبو المحاسني يافث بن جوشيا: ص 170.
- أبو حامد الأصفهاني: ص 244.
- أبو حامد الغزالي: ص 233.
- أبي يعقوب يوسف ب. علي الفاسي: ص 370.
- أحمد بن إبراهيم بن محمد السكري: ص 239.

أحمد بن ثيال: ص 180. 197.
أحمد بن سلمان ولقبه " الشُّكْرُ ": ص 239.
أحمد بن محمد بن علي بن مرتفع بن حازم بن العباس المصري الشافعي: ص 239.
أحمد بن يوسف القرمانى: ص 398.
الإدريسي: ص 74. 379. 382. 384.
الإدفوي: ص 170.
إدوارد الأول: ص 63.
أرزيت: ص 42. 340.
إسكندر المقدوني: ص 42.
الأشرف خليل بن قلاوون: ص 276.
أشموم: ص 137.
الإصطخري: ص 51. 68. 478.
الإطفيحي تاج الدين القلعي المصري: ص 240.
ألبرت دكس: ص 100.
إلياهو أشتور: ص 348. 363. 364. 370. 440.
الآمر بأحكام الله: ص 88. 162. 272. 273.
أمني بنت يوسف العسال: ص 170.
إيريك بيرلوز: ص 41.

-ب-

بدر الجمالي: ص 92. 93. 497.
بدر الدين: ص 279.
بركة خان: ص 279.
برنسن: ص 43.
بطرس زيانى: ص 345.
البغدادى: ص 138. 258. 467.
البكري: ص 166.
بنيامين التطيلي: ص 379.

البيهقي: ص 254.

-ت-

تاي تسونغ: ص 46.

تسوجيتاكا ساتو: ص 178. 435.

التنيسي: ص 386.

-ج-

جوتين: ص 292.

جون مازويل: ص 330.

جيمس والفن: ص 41.

-ح-

حازم بن ابراهيم بن العباس المصري الشافعي: ص 240.

حسام الدين لاجين: ص 270.

الحسن بن علي بن عبد الرحمان اليازوري: ص 306.

حمدان طه: ص 213. 342.

-د-

داوود الأنطاكي: ص 54.

دركون: ص 52.

دي لوزينيان: ص 159.

ديسكوريدس: ص 43.

-ر-

راشد البراوي: ص 181.

ربي أبو دلو: ص 211. 216.

-ز-

الزُّهري: ص 76.

زين الدين أبو عبد الله بن الملاق: ص 240.

-س-

- سانت جون: ص 41.
سبط ابن الجوزي: ص 281.
سترابون: ص 43.
سمويل بن هلياس: ص 357.
سيرج بوشي: ص 40. 435.
سيف الدولة الحمداني: ص 90.
سيف الدين أرغون شاه: ص 279.

-ش-

- شهاب الدين ابن الأمير سعد الدين بن كشبا: ص 179.
شارلوت رادت: ص 39.
الشافعي: ص 254.
شرف الدين ابن عمرو: ص 237. 240.
شرف الدين عيسى بن سيف الدين أحمد الأيوبي: ص 330.
شمس الدين المقدسي محمد بن فرج: ص 149.
شهاب الدين بلاخصي: ص 240.

-ص-

- الصالح نجم الدين أيوب: ص 275.
صلاح الدين الأيوبي: ص 179. 180. 182. 297. 326. 373. 393. 401. 408.
412. 413. 414. 425. 448. 460.

-ظ-

- الظاهر بيبرس: ص 91. 280. 284.

-ع-

- عبد الملك بن مسعود ابن بشكوال: ص 273.
عز الدين بن الأثير: ص 159.

العز بن أبي المعاني: ص170.
العزير بن الظاهر غازي: ص346.
علي بن حسن بن طاووس بن سُكَّر بن عبد الله: ص 239.
علي بن سعد المحتسب: ص 263.
عماد الدين زنكي: ص 408.
عمر بن الخطاب: ص 52.
عمرو بن العاص: ص 306.
عموري الأول: ص 255.
عيسى بن مريم: ص 268.

-غ-

غياث الدين غازي بن صلاح الدين: ص 345.

-ف-

"فرانكن": ص 217.
فا-هيان: ص 45.
فخر الدين: ص 279.
فريدريك الثاني: ص 189.
فوشيه الشارترى: ص 63.

-ق-

قدامة ابن جعفر: ص 291.
قرة بن شريك: ص 52. 62.
القطرواني: ص 238.
القلقشندي: ص 295.
قنستنتينوس: ص 217.

-ك-

كافور الإخشيدي: ص 328.
الكندي: ص 206.

-ل-

لوسيويس آنيوس سينيكّا: ص 41.

لويس فلوندرين: ص 363.

-م-

مارك أرونسون: ص 104 . 206 . 234 . 486.

مارينيانى: ص 345.

الماوردي: ص 282.

مجانى: ص 370.

مُحَمَّدُ بْنُ عَاصِمٍ الْفَقِيه، أَبُو عَبْدِ اللَّهِ الزَّيْدِيُّ: ص 239.

محمد بن عمر بن حماد شمس الدين الظافري: ص 157.

محمد ورفلي: ص 52 . 180 . 236.

محمود الحويري: ص 100.

المسبحي: ص 328.

المستتصر بالله: ص 130 . 308 . 322 . 334 . 361.

المسعودي: ص 50.

معاوية بن أبي سفيان: ص 50.

المعز أيبك: ص 361.

المعز لدين الله العبيدي: ص 265.

المقدسي: ص 48 . 69 . 51 . 149 . 185 . 264 . 296 . 339 . 353 . 358 . 380 .

382 . 393 . 395 .

المقريزي: ص 93 . 201 . 260 . 293 . 312 . 353.

الملك العادل: ص 270.

الملك مظفر الدين: ص 267.

الملكشاه: ص 270.

موريس بوراك: ص 39 . 45.

-ن-

- النايلسي الصفدي: ص 77. 79. 80. 157. 174. 157. 176. 177.
ناصر خسرو: ص 69. 86. 246. 265.
الناصر محمد بن قلاوون: ص 88. 312. 314.
نهري ب. نسيم: ص 370.
النوي بن شرف أبو زكريا محي الدين: ص 155.
نويل ديير: ص 39.
نيارخوس: ص 42.
نيارك: ص 43.

-ه-

- هارون الرشيد: ص 50.
هنري الثالث: ص 325.
هولاكو: ص 352.
هيرودوت: ص 42.

-و-

- الوليد بن عبد الملك: ص 62.

-ي-

- ياقوت الحموي: ص 166. 172. 351 .
يأنس الصقلبي: ص 263.
يحيى بن معين: ص 273.
يزيد بن أبي سفيان: ص 50.
اليونيني: ص 279.

فهرس الأماكن والبقاع

-أ-

- أبنود: ص 172. 460.

أبي كسا: ص 176.
أخصاص الحلاق: ص 81. 175.
أخميم: ص 75. 177. 409. 410.
أدفو: ص 283.
إربد: ص 396. 406.
أرمينيا: ص 353. 440.
أريحا: ص 52. 68. 69. 70. 166. 184. 208. 217. 221. 222. 223. 232.
244. 463.
إسبانيا: ص 57. 343. 348. 365.
الإسكندرية: ص 54. 77. 138. 176. 218. 297. 309. 361. 362. 363. 364.
367. 371. 384. 385. 386. 387. 390. 401. 408. 409. 410. 414.
417. 418. 420. 431. 433. 434.
إسنا: ص 76. 457. 467.
أسوان: ص 170. 388. 411.
آسيا: ص 375.
أسيوط: ص 76. 171. 359. 360. 389. 390. 409. 410. 411.
الأشمونيين: ص 180. 198. 390. 410. 411.
إفريقيا: ص 375. 436.
إفريقية: ص 106. 235. 378. 403.
إقليم قصران: ص 75.
أماشي: ص 360.
الأناتول: ص 353.
إنجلترا: ص 64. 326. 349.
الأندلس: ص 382. 408. 417.
اندونيسيا: ص 39.
أنطاكية: ص 57. 64. 84. 134. 139. 186. 243. 244. 378. 379. 381.
382. 394. 423.

الأهواز: ص 48. 54. 351.
إيطاليا: ص 55. 344. 345. 346. 347. 360. 364. 374. 417. 441.

ب-

باريس: ص 448.
بالس: ص 408.
بانياس: ص 68. 393. 396. 403. 406.
ببيج انشو: ص 78.
البتراء: ص 400.
بحر الخرز: ص 406.
بحر الروم: ص 55. 65. 285. 344. 348. 364. 367. 380. 383. 397. 398.
400. 416. 417. 418. 423. 424. 435. 448.
بحر العرب: ص 432.
بحر القلزم: ص 43. 44. 356. 376. 383. 386. 398. 400. 420. 485.
البحر الميت: ص 68. 71. 91. 347.
البحرين: ص 367.
بحيرة طبريا: ص 51.
البرتغال: ص 57.
برشلونة: ص 347. 384.
بركة الحبش: ص 53.
بزاعة: ص 407.
البصرة: ص 49. 406.
بعلبك: ص 139. 244. 245. 334.
بغداد: ص 46. 49. 138. 258. 259. 353. 354. 367. 404. 405. 433.
بلاد فارس: ص 46. 49. 59. 65. 83. 414. 417.
بلبيس: ص 416.
بلسجوق: ص 77.
البلينا: ص 73. 169. 459.

بمويه: ص78.
بن عمي: ص 192.
البندقية: ص344. 401.
بهجورة: ص76.
البهنسا: ص413.
بياق: ص74. 169.
بيت المقدس: ص56. 64. 244. 256. 319. 340. 352. 367. 382. 395.
بيج: ص175.
بيروت: ص50. 52. 339. 343. 380. 395. 423.
بيزا: ص344.
بيزنطة: ص382. 383.
بيسان: ص68.
بيهار: ص46.

-ت-

تبنين: ص396. 406.
ترسا: ص79.
ترفة: ص75. 172.
تركيا: ص353.
ترنوط: ص171. 176.
تطون: ص79.
تل السكر: ص183.
تلات: ص 79.
تنيس: ص173. 385. 386. 401.

-ج-

جبل سيناء: ص357.
جبيل: ص 50.

جدة: ص 389 .416 .419
جرجا: ص 388 .413
جرود: ص 79
جزر جاوة: ص 39
الجزيرة العربية: ص 44 .60 .61 .356 .368 .397 .405 .412 .413 .420
424 .448 .484 .496
جزيرة جابة: ص 355
جنديسابور: ص 47 .62
جنوب الشرق الأقصى: ص 400
جنوة (جنوا): ص 344

-ح-

الحبشة: ص 76 .389 .391 .398 .412 .418 .420 .425 .448
الحجاز: ص 61 .368 .405 .420
حران: ص 406 .436
حزير: ص 49
حصن الشوبك: ص 416
حلب: ص 51 .90 .139 .140 .203 .144 .245 .146 .249 .298 .301
321 .325 .334 .346 .381 .405 .421 .465 .472
حلوان: ص 52
حماء: ص 111 .139 .405 .419
حمص: ص 139
الحمى الكبير: ص 73
حوران: ص 135 .295 .321
حيفا: ص 419

-خ-

خُراسان: ص 47 .60 .403 .424 .406

خربة السكر: ص189.
خربة منوط السفلى: ص195.
خليج الاسكندرية: ص 362.
الخليج العربي: ص 61 . 368 . 405 . 420.
خليج أمير المؤمنين: ص412.
خور الرماد: ص78.
خوزستان: ص 47 . 48 . 62.

- د -

دارا: ص406.
دسيا: ص175.
دشنا: ص172 . 461.
دَقْدُنُو: ص79.
الدقهلية: ص357.
دلتا النيل: ص53 . 232 . 386.
دمشق: ص50 . 111 . 139 . 185 . 237 . 238 . 244 . 247 . 255 . 296 . 297.
318 . 321 . 330 . 331 . 334 . 343 . 345 . 353 . 360 . 367 . 379 . 381.
382 . 393 . 394 . 395 . 397 . 399 . 403 . 405 . 413 . 416 . 420 . 421 . 429.
دُمُوشِيَه: ص78.
دمى جمول: ص 74 . 169.
دمياط: ص 54 . 74 . 76 . 136 . 138 . 174 . 176 . 333 . 358 . 386 . 387.
399 . 408 . 409 . 417 . 420 . 430 . 431 . 471.
دنيسر: ص406.

- ذ -

ذات الصفاء: ص 77 . 175.

- ر -

رأس العين: ص 406.

رشيد: ص 76 .171 .408 .409 .412.

رفح: ص 416.

الرقعة: ص 406.

الرملة: ص 244 406 .408 .413 .416 .422.

الرها: ص 134.

-ز-

زقاق المعاريج: ص 177.

زنجبار: ص 106.

-س-

سجل ماسة: ص 417.

سمرقند: ص 604.

سمسطا: ص 75 172.

سمهود: ص 170 .459.

سنجار: ص 406.

السند: ص 43 .57 .379 .422 .430 .432 .496.

سندبيس: ص 180.

سنهور: ص 74 .78 .174 .181 .459 .462.

سنورس: ص 175.

السودان الغربي: ص 417.

السودان: ص 371 .417 .419.

سومطرة: ص 39.

سوهاج: ص 388 .412 .413.

السويس: ص 386 .412.

سيناء: ص 416 .419.

سينرو: ص 79 .175.

-ش-

شبه الجزيرة العربية: ص 60 .412 .413 .420.

شبه جزيرة إيبيريا: ص417.

الشرق الأدنى: ص352 .440.

الشرق الأقصى: ص 15 .38 .44 .58 .61 .372 .373 .402 .406 .408 .421.

.423 .424 .425 .426 .429 .434 .435 .440 .444 .446 .452 .453.

الشرق الأوسط: ص57 .46 .57 .58 .59 .61 .84 .291 .341 .356 .366.

.369 .370 .383 .397 .399 .426 .435.

شلاله: ص79.

شنشا: ص173.

الشوبك: ص396.

-ص-

الصافية: ص74 .169 .458.

الصحراء الشرقية: ص 411 .412 .416 .417.

الصحراء الغربية: ص411 .417.

صعيد مصر: ص 54 .55 .73 .74 .75 .76 .88 .95 .131 .132 .135 .138.

.156 .169 .171 .180 .198 .198 .245 .257 .260 .310 .315 .318.

.322 .427.

صقلية: ص190 .198 .342 .348 .351 .376 .383 .388 .391 .422 .437.

.442.

صور: ص57 .69 .72 .186 .234 .339 .353 .371 .395 .473 .

صيدا: ص50 .51 .69 .270 .281 .339 .343 .344 .354 .378 .382 .395.

.397 .416 .423 .476 .482.

الصين: ص41 .42 .42 .45 .46 .61 .62 .66 .84 .142 .223 .231 .314.

.355 .380 .393 .416 .420 .421 .445.

-ط-

طبرقة: ص 417.

طبرية: ص 51. 68. 70. 393. 403. 413. 422.

طبهار: ص 79.

طحا: ص 73.

طرابلس: ص 50. 51. 57. 68. 71. 84. 91. 139. 190. 244. 280. 296.

339. 343. 379. 382. 416. 423. 429. 464.

طرطوس: ص 399.

طنجة: ص 408. 417.

طنطا: ص 362.

طواحين السكر: ص 207.

-ع-

عدن: ص 389. 419.

العراق: ص 48. 49. 52. 61. 83. 90. 135. 302. 320. 353. 367. 381.

382. 389. 400. 412. 414. 425. 477.

عرقه: ص 50. 68.

العريش: ص 416.

عسقلان: ص 419. 422.

العقبة: ص 418.

عمواس: ص 189.

عيزاب: ص 386. 389.

عين أفق: ص 193.

-غ-

غانا: ص 417.

غزة: ص 400. 407.

الغور: ص 51. 52. 190. 237. 335. 352. 403.

غينيا الجديدة: ص 38. 39. 43. 142. 448.

-ف-

فانو: ص78.
فدمين: ص 78 .174.
الفرما: ص417.
الفرنجة: ص 347.
الفسطاط: ص53 .62 .161 .170 .173 .261 .294 .301 .332 .333 .358.
365 .366 .371 .386 .388 .389 .391 .409 .140 .413 .414 .422.
445 .458 .471 .473.
فلسطين: ص56 .84 .91 .237 .342 .343 .347 .353 .382 .436.
فلورنسيا: ص 347 .440.
الفيليبين: ص 39.
الفيوم: ص 54 .73 .77 .78 .79 .80 .82 .105 .138 .174 .176 .178.
214 .308 .427 .457 .461.

-ق-

القاهرة: ص176 .386 .387.
القبرا: ص176.
قرية الشاميين: ص74 .169.
القصير: ص396 .416.
قفط: ص75 .156 .169 .410 .413 .420 .458.
قنا: ص 413 .416 .419.
قنسرين: ص407.
قوص: ص76 .171 .390 .391 .400 .409 .410 .412 .413 .419 .420.
422 .459.
القيروان: ص 370 .417.
القيس: ص75.
قيسارية: ص91.

-ك-

كابل: ص 69. 185. 463.
كاتالونيا: ص 347.
كاليدونيا الجديدة: ص 39.
كانديا: ص 347.
الكرك: ص 71. 91. 17. 190. 276. 339. 348. 393. 396. 405. 467.
كريت: ص 401.

-ل-

لاجازو: ص 353.
اللاذقية: ص 243. 399. 419.
لانهيام: ص 190.
لوكس العلوي: ص 219.

-م-

ماردين: ص 406.
ماليزيا: ص 39.
مجمع هيئة الإستهتارى: ص 229.
المحيط الهادئ: ص 38. 39.
المراعة: ص 73. 390. 411. 413.
مرسيليا: ص 347. 434.
مرقية: ص 185.
المشرق الإسلامى: ص 38. 47. 49. 50. 56. 58. 61. 62. 63. 65. 66. 83.
147. 344. 350. 353. 356. 366. 369. 386. 435. 437. 500.
مضيق جبل طارق: ص 417.
مطر طارس: ص 78.
المغرب الأدنى: ص 370. 417.
المغرب الأقصى: ص 417.
المغرب العربى: ص 369.

مكة: ص 367 .400 .401 .416 .419 .
ملوي: ص 75 .170 .179 .460 .
منشأة الطواحين: ص 77 .
منفلوط: ص 413 .
المنواط: ص 191 .
المنيا: ص 176 .
منية ابن الخصيب: ص 73 .390 .411 .
منية العلوق: ص 173 .
منية كريس: ص 79 .
المهدية: ص 371 .
الموصل: ص 406 .
ميناء الديبل: ص 433 .
ميناء أيلة: ص 401 .
ميناء جوا: ص 433 .

-ن-

نابلس: ص 69 .157 .244 .256 .264 .281 .303 .334 .
نصيبين: ص 406 .
نقادة: ص 172 .
نقليفة: ص 78 .
نهر اليرموك: ص 68 .81 .143 .183 .443 .463 .
النوبة: ص 417 .
النيل: ص 54 .73 .75 .81 .85 .104 .110 .112 .130 .131 .132 .133 .
143 .169 .171 .232 .245 .246 .271 .294 .297 .316 .317 .318 .
322 .386 .399 .400 .408 .409 .410 .412 .413 .418 .419 .420 .
نيو هيريس: ص 39 .

-ه-

الهند الصينية: ص 41.

الهند: ص 41. 254.

و-

واحة الكفرة: ص 417.

واد الصافي: ص 68.

وادي الأردن: ص 439.

وادي السكر: ص 183.

ي-

يافا: ص 185. 419. 439.

اليمن: ص 355. 400.

	العنوان
	البسمة
	شكر وتقدير
	الإهداء
37-1	مقدمة
39-38	خطة البحث
137-41	الفصل الأول: المسار التاريخي والجغرافي لتطور نشاط زراعة قصب السكر في مصر وبلاد الشام
63-42	المبحث 1: الأصول التاريخية لزراعة قصب السكر (من ما قبل التاريخ إلى القرن 7هـ/13م)
71-63	المبحث 2: عوامل انتشار السكر من جنوب الشرق الأقصى إلى الشرق الأوسط والغرب الأوروبي (من ما قبل التاريخ إلى غاية ق 7هـ/13م)
87-71	المبحث 3: السكر نحو الصدارة في مصر وبلاد الشام (ضخامة الإنتاج ودعم السلطة من القرن 4هـ/10م إلى القرن 7هـ/13م)
101-88	المبحث 4: العوامل المساهمة في إنتاج قصب السكر
112-102	المبحث 5: مراحل زراعة قصب السكر
120-113	المبحث 6: التقنيات والوسائل المستخدمة: بين التقاليد الزراعية القديمة وغياب تطور الآلة في العالم الإسلامي الوسيط
134-121	المبحث 7: معوقات إنتاج قصب السكر في المنطقة
283-139	الفصل الثاني: صناعة وإنتاج مادة السكر: رحلة من حقول قصب السكر إلى إشباع رغبات متزايدة
150-139	المبحث 1: السكر: خصائصه وأنواعه
157-151	المبحث 2: العوامل المساهمة في تطوير صناعة السكر
189-158	المبحث 3: مراكز صناعة السكر: طبخ السكر 585 مرتبط بمناطق إنتاج قصبه

200-190	المبحث4: مراحل صناعة السكر
226-201	المبحث5: التقنيات والأدوات المستخدمة
235-227	المبحث6: العمال والموظفون القائمون على صناعة السكر
246-236	المبحث7: العوامل المعيقة لصناعة السكر
281-247	المبحث8: اتساع نطاق استخدام السكر في مجتمعات مصر و الشام
435-285	الفصل الثالث: توزيع مادة السكر وتفعيل التبادل التجاري الداخلي والخارجي في منطقة مصر والشام
300-285	المبحث1: الأسواق المتخصصة(سوق السكرين والحلوانيين)
308-301	المبحث2: الدور والبيوتات: أماكن لتخزين وتوزيع السكر
331-309	المبحث3: العوامل المتحكممة في أسعار السكر
369-332	المبحث4: المبادلات التجارية الداخلية والخارجية لمادة السكر
385-370	المبحث5: المراكز التجارية
419-386	المبحث6: الخريطة التجارية لنقل السكر
433-420	المبحث7: السكر ودوره في تنشيط الحركة التجارية لمصر وبلاد الشام
443-437	الخاتمة.
473-445	الملاحق
514-475	قائمة المصادر والمراجع
534-516	فهرس الأعلام والأماكن والبقاع
536-535	فهرس المحتويات
537	الملخص باللغة العربية
538	الملخص باللغة الفرنسية
539	الملخص باللغة الإنجليزية

الملخص باللغة العربية:

يعتبر السكر من المواد الغذائية الهامة التي اكتشفها الإنسان على مر التاريخ، والتي لاقت رواجاً كبيراً وانتشاراً واسعاً للربح التجاري الناتج عن صناعته؛ وقد زُرِع منذ العصور الوسطى في جميع المناطق التي يمكن زراعته فيها، فكان المشرق الإسلامي من أهم المناطق التي حفزت على زراعته وتطوير إنتاجه في العصر الوسيط والذي بدأ في الازدهار مع نهاية القرن الثالث وبداية القرن الرابع للهجرة (نهاية القرن الثامن وبداية القرن التاسع للميلاد)، واختصت به على غرار دول المشرق الإسلامي كل من مصر وبلاد الشام.

وجاءت هذه الدراسة بهدف التعرف على واقع إنتاج السكر في مصر وبلاد الشام خلال الفترة الممتدة من القرن 4-7هـ/10-13م، ووضع صورة عن مدى الاستفادة من نجاح زراعته وصناعته في البلدين وتأثير ذلك على القطاع الاقتصادي لهما؛ وذلك من خلال تسليط الضوء على مادة غذائية انتشرت بطريقة سريعة جعلت من البلدين يشكلان مصدراً ومركزاً صناعياً كبيراً لها في تلك الفترة.

بالإضافة إلى الكشف عن مدى ارتباط سلعة السكر في خلق علاقات دولية مستحدثة بين مصر وبلاد الشام والدول الأوروبية في خضم الصراعات السياسية التي كانت قائمة خلال الفترة محل الدراسة، و رسم شبكة للطرق التجارية التي مثلت خطوط اتصال بين المراكز الداخلية والخارجية التي كان لها دور مهم في تصريف مادة السكر وتوزيعه نحو مختلف الأقاليم.

الكلمات المفتاحية: السكر، مصر، بلاد الشام، إنتاج وتوزيع

Le sucre est considéré parmi les éléments alimentaires les plus importants que l'Homme a découvert au fil de l'Histoire. Et qui a connu une grande rentabilité commerciale résultant de sa fabrication. Cette matière est implantée, depuis le Moyen Âge, à travers tous les endroits appropriés de le cultiver ; surtout dans le territoire de l'Orient Islamique qui était le pionnier à cette activité agricole. Il l'a développé et insisté sur sa propagation durant cette époque. Dès lors, le sucre a commencé à prospérer vers la fin du III^{ème} siècle et le début du IV^{ème} siècle de l'AH (fin du VIII^{ème} siècle et le début du IX^{ème} siècle après J-C). L'Egypte et le Levant l'en avaient l'exclusivité à l'instar tous les pays de l'Orient.

Cette étude est arrivée pour identifier la réalité de la production du sucre en Egypte et au Levant pendant la période durée du IV^{ème} au X^{ème} siècle de l'AH (VII^{ème} au XIII^{ème} siècle après J-C). En effet, illustrer l'étendue des avantages de sa culture et sa production dans les deux pays, et son influence sur leur secteur économique, en mettant la lumière sur un produit alimentaire qui a propagé en Egypte et au Levant d'une manière très rapide et vaste ; rendant ces deux derniers une grande source et un centre brillant de cette époque.

En plus, révéler dans quelle mesure la marchandise du sucre a contribué à la création de nouvelles relations internationales entre l'Egypte et le Levant ; et les pays européens au cœur des conflits politiques durant la période concernée par l'étude. Sans oublier de tracer le réseau des routes commerciales qui formaient des lignes de communication entre les ports intérieurs et extérieurs jouant un rôle primordial dans la distribution du sucre à travers les différentes régions.

Mots- clés : le sucre, Egypt, levant, production et distribution

Sugar is considered as an important nutritional element that have been discovered by human throughout history, it has been manufactured since middle ages in all regions that could be possible to produced. The Oriental Islamic was among the region that has been motivated to produce sugar to develop its production as well in the middle ages where it started to be flourished at the end of the 3rd century and the beginning of 4th AH century (the end of 8th and beginning of the 9th century AD), It was specialized in the countries of the Islamic East, Egypt and the Levend.

The purpose of this study is to define the state of sugar over the period extending from the 4th to the 7th century AH (10th to 13th century AD), it seeks the benefits behind its production both in Egypt and Levend, and the influence of the economy sector through highlighting this nutritional element that has been spread not only in Egypt but also in Levent in rapid way made those country constitute a major source and industrial center for sugar during that period.

Moreover, this study reveal how the sugar merchandise played important role to create a recent relationship between Egypt, Levend and European ones in which they witnessed a political conflicts of that time. It also maps the trade routes that served as lines of communication between internal and external ports, which played a significant role in the marketing and distribution of sugar across various regions.

Keywords : Sugar, Egypt, Levant, Production and distribution