جامـعة يحـــي فارس بالمديـــة
كلية العلوم الانسانية والاجتماعية
قسم العلوم الانسانية

الأطباق في الأندلس من خلال كتاب

(فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان، لابن الرزين التجيبي)

مذكرة لنيل شهادة الماستر في العلوم الانسانية
تخصص: تاريخ الغرب الإسلامي

إعداد الطالبتين:

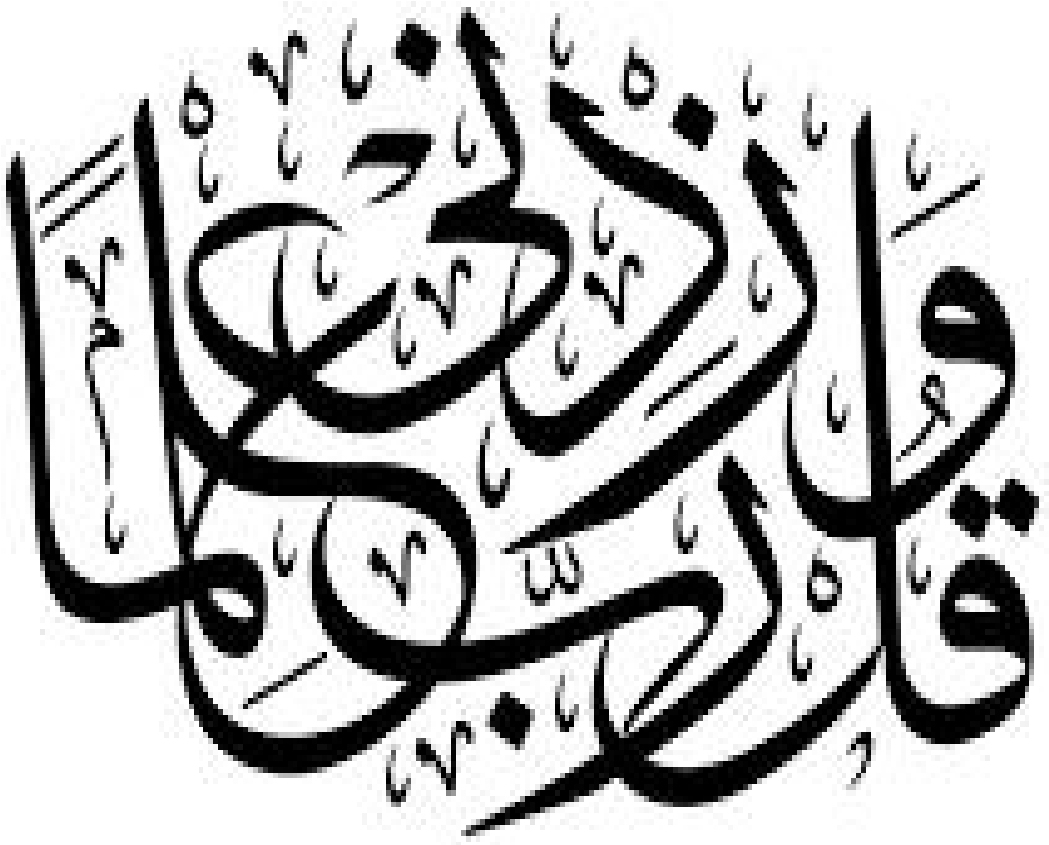
- يسرى رمانة
- فتيحة بتيل

إشراف الأستاذ:

د/ ابو بكر العربي

السنة الجامعية: 1442-1443/2020-2021


بسم الله الرحمن الرحيم
١٤٣٨


وقل رب زدني علما

الإهداء

إلى أغلى ما في الكون والديا الكريمين

وإلى روح جدي وأختي التي كانت سندا

لي طوال مشواري الدراسي رحمهما الله واسكنهما فسيح جناته

وإلى أخواتي نادية

سهيلة اية

والى نور عيوني ووحيدي أخي مؤمن

وإلى حبيبتي نعيمة وإلى رفيقات دربي

مريم فتيحة كوثر

وإلى زميلة في البحث يسرى وإلى جميع أصدقائي وأحبتي .

فتيحة

الإهداء

اللهم لك الحمد ليس بجهدي واجتهادي وإنما بتوفيقك وفضلك علي

أهدي ثمرة هذا الجهد المتواضع إلى التي حملتني وهنا ووضعتني وهنا،الى من تتسارع لها عبارات الحب والامتنان على ماقدمته لي من جميل الى أمي الغالية شافاها الله وأدام بركتها علينا.

إلى من أحمل اسمه بكل افتخار إلى من علمني لذة النجاح ومتعته إلى الذي لم يبخل علي بشئ احتجته إلى مصدر الامان إلى أعز مخلوق أبي "سكر".

إلى أخي وحيدي ونور عيوني "طارق".

إلى أختي "هدى وزوجها"وكتكوتيهما "لقمان،نوح"وأخواتي جميلة.آية .إسراء.

إلى الذي كان سند لي في إتمام مشواري الدراسي إلى من عليه أعتمد الى من بوجوده أكتسب قوة زوجي وأمي فاطمة .

إلى جدتاي الحنونتان"عوالي.خيرة"حفظهما الله.

إلى كل الاهل والأقارب الى كل من عائلة :رمانة ومصباح.

الى رفيقة الدرب وشريكة هذا العمل فتيحة وكل عائلتها.

الى من تحلوا بالإخاء وتميزوا بالوفاء والعطاء إلى ينابيع الصدق الصافي إلى من معهم سعدت وبرفقتهم في دروب الحياة الحلوة والحزينة سرت وإلى من كانوا معي على طريق النجاح والخير "صديقاتي".

إلى كل هؤلاء أهديكم هذا العمل المتواضع سائلة المولى عزوجل أن ينفعنا به ويمدنا بتوفيقه.

يسرى

الشكر والعرفان

نشكر كل من قدم لنا الدعم والعون لإنجاز هدا البحث سواء من بعيد او من قريب

والى كل من أيدنا خلال فترة إنجازنا للبحث

ونخص بالذكر أستاذنا المحترم "ابوبكر العربي "

الذي كان نعم الموجه لنا أثناء البحث لذا نغتنم الفرصة لإبلاغه

-شكرنا على المجهودات التي قام بها معنا ولا ننسى جميع الأساتذة الدين اشرفوا

على تدريسنا .

المختصر او الرمز	المعنى
تح	تحقيق
تر	ترجمة
ت	توفي
تق	تقديم
ج	جزء
د س	دون سنة
د ط	دون طبعة
د ب	دون بلد
ص	صفحة
ط	طبعة
ع	عدد
مج	مجلد
م	ميلادي
هـ	هجري
[....]	حذف نقط جملة او أكثر من القول المستشهد به
/	يفصل بين التاريخ الهجري والميلادي

خطة البحث

المقدمة

المبحث الاول: التعريف بالكاتب والكتاب وأهميته

تمهيد

أولا:ترجمة ابن الرزين

ثانيا:التعريف بالكتاب

ثالثا:أهمية الكتاب في الدراسة التاريخية

المبحث الثاني: الطبخ الاندلسي

تمهيد

أولا:تعريف الطبخ وتطوره

ثانيا :أدوات الطبخ

ثالثا:تحضير أنواع الأطباق الأندلسية

المبحث الثالث : أطباق المجتمع الأندلسي والأعياد والمناسبات

تمهيد

أولا:أطباق شرائح المجتمع

ثانيا :أطباق الأعياد والمناسبات

خاتمة

الملاحق

قائمة المصادر والمراجع

فهرس الملاحق

فهرس المحتويات

المقدمة

احتلت الاندلس مكانة خاصة في مجال العطاء الحضاري ،ومما لاشك فيه ان دولة الإسلام في الاندلس قد أرست دعائم حضارة راقية وتعايشت فيها الأجناس والأديان وتمازجت فيها اللغات والثقافات والحضارات ،وانصهرت فيها الطاقات على تنوعها وتعددها ، فانتجت مجتمعا حيا متفاعلا ومتجانسا ومبدعا ،وقد تفاعلت هده العناصر

تفاعلا عميقا جعل من المجتمع الأندلسي مجتمعا متميزا ولعل من بين أهم المظاهر الحضارية في بلاد الاندلس والتي ظلت خافتة وصامتة ولم تحظى بعناية الباحثين والمؤرخين ولم ترق إلى مستوى النشر والتوزيع إلا بصفة نادرة ، وإنشغلت عنها الافكار وقلت العناية بها هو ما كان عليه الطبخ الاندلسي من مستوى رفيع ، فقد تاثر المطبخ الأ ندلسي بالمطبخ المشرقي من خلال إنتقال أ كلات مشرقية الى بلاد الأندلس عن طريق الرحلات العلمية وغيرها وكان تأثير دلك بارزا من خلال وجود أسماء أ كلات بالأندلس ووجودها بالمشرق مع تشابه طريقة تحضيرها أحيانا إما جزئيا او كليا ،كما تميز المطبخ الأندلسي بتعدد الوصفات المصنوعة من مختلف اللحوم والثرائد والأخباز والحلوى إضافة إلى إستعمال الخضر والفواكه والتوابل المعروفة في أ يامنا هذه، ووجود أواني للطبخ والتحضير والتقديم وغيرها ، وتقديم اطباق خاصة بالمجتمع على إختلاف طبقاته ومناسباته ومن أبرز المؤلفين الدين إهتموا بتسجيل مرحلة من مراحل البيئة الأندلسية في عصر من عصورها الزاهرة والدين رسموا بدقة ماكان عليه الطبيخ الأندلسي نجد المؤلف الاندلسي ابن الرزين التجيبي في كتابه فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان.

وفي الاخير نحمد الله الدي أعاننا على إتمام هدا البحث المتواضع راجين منه كل التوفيق .

أسباب إختيار الموضوع :

- كونه يتناول موضوع حيوي ومن الموضوعات الهامة والمعاصرة.
- الرغبة في معرفة الأطباق التي كانت تحضر في الأندلس في العصر الوسيط.
- حب الاطلاع على تاريخ الاندلس بصفة عامة وعلى الجانب الحضاري بصفة خاصة.
- قلة الدراسات الأكادمية لهدا الموضوع.

أهمية الدراسة :

تتمثل أهمية دراسة هدا الموضوع في :

كونه يتيح لنا معرفة المجال في معرفة الحياة المعيشية السائدة في بلاد الأندلس وإهتمام الأفراد بالأطباق والأطعمة المتنوعة التي كان يتناولها المجتمع الأندلسي في العصر الوسيط.

الإشكالية :

ولدراسة هدا الموضوع والحوض في ثناياه كان لا بد من طرح الإشكالية التالية:

كيف كانت تحضر الأطباق في الأندلس ؟

وقد إندرجت ضمن هده الإشكالية الرئيسية تساؤلات:

- ما المقصود بفن الطبخ ؟وكيف تطور ؟وماهي الوصفات التي كانت تحضر بها الأطباق ؟
- وماهي الأدوات المستعملة في الطبخ ؟وماهي الأطباق التي كانت تحضر لفئات المجتمع
- وفي الأ عياد والمناسبات ؟

المنهج المتبع :

وللإجابة على هده الإشكالية إتبعنا المنهج الوصفي في الكثير من الأحيان ودلك في وصف الأطباق وأيضا إتبعنا المنهج التحليلي .

الدراسات السابقة :

من خلال الاطلاع على الرسائل العلمية في مجال الجانب الحضاري للأندلس وجدت بعض الدراسات تناولت جزءا من هدا البحث وهي :

- اعتمدنا على أطروحة الدكتوراه لحورية شريد بعنوان "تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته من عصر المرابطين الى نهاية العصر العثماني "ساعدتنا هده الأطروحة في معرفة الأدوات المستعملة في الطبخ.
- وأيضا استعنا بمدكرة ماجيستير لمريامة لعناني بعنوان "الأسرة الاندلسية " والتي ساعدتنا في تصنيف الأطباق .

الخطة المتبعة في الدراسة :

اشتمل البحث على مقدمة وثلاث مباحث وخاتمة على التفصيل التالي :

مقدمة وقد اشتملت على:دواعي اختيار الموضوع واهميته وإشكالية والدراسات السابقة والمنهج المتبع في الدراسة وأيضا عرض أهم المصادر والمراجع .

أما بالنسبة للمباحث فالمبحث الأول تناول التعريف بالكاتب والكتاب واهميته في الدراسة التاريخية أما المبحث الثاني فقد تناول الطبخ الأندلسي وقد أدرجنا فيه ثلاث مطالب حيث تم تعريف فن الطبخ وتطوره عبر العصور في المطلب الاول أما المطلب الثاني فتحدثنا فيه عن أهم الأدوات التي تستخدم في المطبخ الأندلسي أما المطلب الثالث فذكرنا فيه كيفية تحضير أنوا ع الأطباق الأندلسية ومبحث ثالث فيه مطلبين تم التطرق فيهما الى الأطباق التي كان تتناولها طبقات المجتمع الأندلسي وأيضا أطباق الأعياد والمناسبات.

وفي الأخير خلصنا إلى مجموعة من الإستنتاجات حول الموضوع وأيضا مجموعة من الملاحق التي تبرز أهم أدوات الطبخ وبعدها قائمة المصادر والمراجع ثم أخيرا فهرس الموضوعات.

عرض أهم المصادر والمراجع :

اعتمدنا في هده الدراسة على مجموعة من المصادر و أهمها:

- كتاب الطبيخ للبغدادي والذي كان معاصر لفترة ابن الرزين التجيبي والذي يتحدث فيه صاحبه عن أهم المأكولات التي كانت تقدم في المشرق الإسلامي مما فتح لنا بابا للمقارنة مع كتاب فضالة الخوان .
- وأيضا كتاب الطبيخ في المغرب والاندلس لمؤلف مجهول وأيضا استفدنا منه الأطباق المتنوعة في الغرب الإسلامي
- ابن زهر أبو مروان (ت 525هـ)كتاب الأغدية والأدوية عند موالي الغرب الإسلامي تقديم وتحقيق محمد الحطابي دار الغرب الإسلامي 1990م ألفه ابن زهر طلبا لرغبة الخليفة الموحدي عبد المؤمن بن علي .
- كتاب الدخيرة السنية وكتاب الانيس المطرب بروض القرطاس في أخبار ملوك المغرب مؤلفهم ابن أبي زرع الفاسي الدي تحدث عن الدولة المرينية .

أما المراجع فاعتمدنا على :

- ابراهيم حركات كتاب المغرب عبر التاريخ الجزء الثاني والدي اعتمدنا عليه في معرفة عصر الكاتب.

- قرني محمد كتاب المجتمع الريفي في الأندلس في عصر بني أمية والدي استفدنا منه في معرفة أطباق طبقة العامة .
- سلمى خضراء الجيوسي الحضارة العربية في الأندلس الجزء الثاني والدي أفادنا في معرفة فنون الطبخ ومعرفة أطباق المجتمع .

صعوبات الدراسة :

وقبل أن يخرج البحث في الصورة التي هو عليها وجدنا صعوبات وعراقيل والذي زاد من عزمنا وإصرارنا على التحدي ومواصلة البحث لاخراج الموضوع في صورة علمية وهذه الصعوبات التي واجهناها هي :

- قلة المادة المصدرية المتعلقة .
- عدم توفر الكثير من المراجع التي تخدم الموضوع وما وجدنا فيها إشارات بسيطة من المعلومات والتي لم تكن متعمقة بالإضافة إلى تشابه المعلومات .
- قلة الدراسات الحديثة والمعاصرة لهدا الموضوع حيث افتقرت المكاتب لدراسة هدا الموضوع خاصة عن حياة الكاتب والكتاب .

المبحث الأول:

التعريف بالكاتب والكتاب وأهميته

أولا:ترجمة ابن الرزين

ثانيا:التعريف بالكتاب

ثالثا:أهمية الكتاب في الدراسة التاريخية

تمهيد: بني مرين(668هـ/1269م)

نسبهم: أجمعت المصادر على أن بني مرين من زناتة [1]وزناتة من أولاد بني يحي بن ضريس بن زحيك بن مادغيس بنبر، وهو في بعض الأقوال ابن قيس بن عيلان وأجازوا أنهم عرب صرحاء وقد تبر بروا بالمجاورة مع المخالطة مع البربر[2] وأما ابن خلدون قسم زناتة إلى طبقتين أولهما يدخل فيه بنو يفرن ومغراوة والثانية يدخل فيها بنو مرين وبنو عبد الود وتوجين وقد سموا بالمرنيين نسبة إلى جدهم مرين، احد جدود القبائل التي تفرعت من زناتة وقد كانوا بزعامة أميرهم محيو بن أبي بكر حمامة وهو من ملوك بني مرين جميعا.[3]

مواطنهم:من بني مرين من أحوار تلمسان والتي كانت قاعدة المغرب الأوسط ودار المملكة زناتة، وكان وطنهم مابين زناتة وبيت تيهرت(وهي مدينة بأقصى المغرب الأوسط سفح يسمى جزول وصف مدينة تيارت حاليا)[4] من شرقها يجاودهم في سكن من زناتة بنو يغمراسن وبنو تجين وبنو مغراوة وبنو راشد وغيرهم[5] أما منازل بني مرين قبل دخول المغرب الأقصى فكانت تمتد من جنوب مدينة القيروان (والتي كانت مدينة عظيمة بافريقية)[6] إلى صحراء بلاد السودان [7]فبهذا الامتداد كانوا يحيون حياة الصحراء ويتمتعون بما يتمتع به البدوي [8].

دخولهم إلى المغرب والأندلس: فقد استطاعت قبيلة بني مرين أن تسقط دولة الموحدين عام(668هـ/1269م) وقد تزعم هذه القبيلة زعماء اشاهرو بالورع والصلاح والتقى وسلامة العقيدة والابتعاد عن الأفكار التومرتية ومن أشهرهم قبل الوصول إلى الدولة، عبد الحق بن محيو المرين الذي تزعم قبائل مرين ضد الدولة الموحدية[9]، وأول من أقام حدود دولة بني مرين والذي توفي سنة642هـ، وبعده أبناءه أبو بكر عبد الحق الذي توفي سنة656، وأيضا يعقوب بن عبد الحق[10] وهو الذي استطاع القضاء على دولة الموحدين في المغرب

---

[1] إبراهيم حركات؛ المغرب عبر التاريخ؛ ج2؛ د ط؛ دار الرشاد؛ الدار البيضاء؛ المغرب؛ 2000؛ ص8

[2] مؤلف أندلسي؛ الحلل الموشية في ذكر الأخبار المراكشية؛ ط؛ تح سهيل زكار ؛ دار الرشاد الحديثة؛ الدار البيضاء؛ المغرب،1979؛

[3] إبراهيم حركات، مرجع سابق،ص9-10

[4] شهاب بن أبي عبد الله ياقوت الحموي البغدادي؛ معجم البلدان ؛ ج2؛ د ط؛ دار صادر؛ بيروت؛ لبنان،1979؛

[5] مؤلف أندلسي؛ مصدر سابق؛ ص186

[6] ياقوت الحموي؛ ج3؛ مصدر سابق؛ ص420

[7] بلاد السودان : تقسم الى ثلاث اقسام غربي شرقي واوسط/(انظر مؤلف مجهول؛ الاستبصار في عجائب الأمصار تح؛ سعد زغلول عبد الحميد؛ د ط؛ دار النشر المغربية؛ دار الشؤون الثقافية؛ د ب؛ 1987؛ ص217

[8] محمد عيسى الحريري؛ تاريخ المغرب الإسلامي والأندلس في العصر المريني؛ ط2؛ دار القلم؛ الكويت؛ 1987؛ ص4

[9] الدولة الموحدية ؛ محمد سهيل طقوش؛ تاريخ المسلمين في الاندلس؛ ط3؛ دار النفاس؛ بيروت؛ لبنان؛ 2010؛ ص525

[10] محمد بن مظفر بن عمر الوردي؛ تنمية المختصرفي أخبار البشر؛ د ط؛ دار المعرفة ؛ بيروت؛ لبنان؛ 1970؛ ص317؛

والأندلس وجعل مدينة فاس وهي مدينة مشهورة على بر المغرب عاصمة لهم[1]، والذين شجع قبيلة بني مرين أكثر على تقوية وتكوين وتأسيس دولتهم هو أنهم كانوا قبائل متنقلة بين سعلماسة والتي تقع في أول الصحراء الكبرى جنوب المغرب الأقصى[2] إلى بلاد الزاب وهي تقع في المنطقة الجنوبية من أوراس في المغرب الأوسط [3]ثم عبر السلطان يعقوب إلى الأندلس للجهاد فيها[4] وفي جهاده توفي بالأندلس يوم الثلاثاء الموافق للثاني والعشرين من محرم سنة685هـ/1276م ودفن في جامع قصرة.

وبعد وفاة السلطان يعقوب بويع ابنه يوسف بن يعقوب المريني الذي يذكر ابن أبي زرع انه ولد في شهر ربيع الأول من سنة(638هـ/1240م) فقد قام يوسف بن يعقوب بعدة معارك منها فتح سعلماسة سنة683÷ وقام أيضا بإخضاع مدن أخرى كما قام يوسف بن يعقوب المريني بجهود لنجدة مملكة غرناطة بالأندلس، والتي تقع في الشمال الغربي لجبل شبيير وذلك منذ حمك والده السلطان يعقوب(626-897هـ/1232-1492م) وأيضا فتح اشبيلية وهي مدينة كبيرة في الأندلس كانت تسمى حمص وذلك سنة(672هـ/1277م) قد حرص هذا السلطان على مواصلة قتال المماليك النصرانية، أيضا في الأندلس وتحسين العلاقات مع غرناطة وفي هذا العصر ولد ابن الرزين التجيبي.

[1] عبد الرحمان بن محمد الاشيلي التونسي ابن خلدون؛ العبر وديوان المبتدأ والخبر في أيام العرب والعجم والبربر ومن عاصرهم من ذوي السلطان الأكبر؛ نص أبو صهيب الكرمي؛ د ط؛ دار الأفكار الدولية؛ الرياض؛ السعودية؛ دس ؛ 199ياقوت الحموي؛ ج3؛ مصدر سابق؛ ص 230.

[2] احمد بن يعقوب بن واضح اليعقوبي؛ البلدان؛ ط3؛ المطبعة الحيدرية؛ د ب؛ 1957؛ ص359

[3] الهادي روجي إدريس؛ الدولة الصنهاجية؛ تر حمادي الساحلي؛ ج2؛ ط،دار الغربا الاسلامي؛ بيروت؛ لبنان؛ 1992؛ ص87

[4] بن أبي زرع أبو الحسن علي بن عبد الله الفابي

أولا: ترجمة ابن الرزين التيجيبي.

نسبه:

هو العلامة أبو حسن علي بن أبي القاسم بن محمد بن أبي بكر بن زرين التجيبي الأندلسي[1]، نسبه إلى مرسية وهي مدينة أندلسية من أعمال تدمير وهي ذات أشجار وحدائق[2] والذي هاجر الى مدينة تونس ومكث فيها وهو المحدث والفقيه والكاتب البليغ والمؤرخ الأدبي[3].

مولده:

يذكر العبدري في رحلته أن ابن الرزين من أهل مرسية،[4] ويذكر انه ولد سنة 626هـ/1229م،[5] أما الوادي آشي يذكر انه ولد سنة 625هـ /1228م.[6]

نشأته وحياته:

كانت شمس الإسلام في شرق الأندلس حينئذ تؤذن بالغروب، فبدا المد المسيحي وبدا يتوالي يوما بعد يوما، ومخايل الاستلاء أمست تتضح عام بعد عام وتمتد، فان الزمن الذي أتى فيه أبو الحسن بن الرزين التجيبي، كان زمن فتن ومحن، وقد اقترنت سنوات صباه بضياع البلدان الأندلسية، وإجلاء أهلها عنها في ظروف صعبة، كما انه فجع في صغره بوفاة والده [7] وأما أمه فهي بنت أبي القاسم الشقوري مولى أبيه، وقد تولى رعايته وتربيته وتعليمه ولد مولى جده وابن عمته وفي نفس الوقت احمد بن أبي الحسن نبيل الرومي والذي روى عنه ابن الرزين التجيبي انه كان فقيها نبيلا عاقلا للشروط حسن الحظ متيقين التقييد، كتب بخطه النبيل من دواوين العلم مالا يحصى وعني بالعلم طويلا إلى دين متين وجد وصحة يقين، واستقضى بدانية والتي هي في الأصل كانت مدينة

---

[1] ابن الرزين التجيبي؛ فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان؛ تح محمد بن شقرون؛ تونس؛ دار الغرب الإسلامي؛ ص13.

[2] ياقوت الحموي؛ ج1؛ مصدر سابق؛ ص107.

[3] محمد محفوظ؛ تراجم المؤلفين التونسيين؛ ج2؛ ط1؛ دار الغرب الإسلامي؛ بيروت؛ لبنان؛ 1982؛ ص348.

[4] محمد العبدري البلنسي؛ الرحلة المغربية؛ تحيعد بوفلاقة؛ ط1؛ مؤسسة بونة للبحوث؛ عنابة؛ الجزائر؛ 2007؛ ص57.

[5] محمد محفوظ؛ مرجع سابق؛ ص348.

[6] شمس الدين محمد بن جابر الوادي آشي التونسي؛ برنامج علي جابر الوادي آشي؛ تح محمد الحبيب الهيلة؛ د ط؛ دار التراث الإسلامي؛ تونس؛ 1981ح ص71.

[7] حسناء بوتوادي؛ فضالة الخوان في طيبات الطعام لأبي الحسن علي بن أبي القاسم ابن رزين التجيبي؛ باحث بوحدة علم ال؛ ص2.

ايبيرية استعمرها اليونان، ولكن في فترة حكم العرب وصلت إلى أوج قوتها سنة715هـ/1253م [1] وأيضا ولى القضاء في مدينة سبتة التي هاجر إليها واستمرت ولايته القضاء بها محمود السيرة مرضى الطريق عدلا في أحكامه إلى أن توفى بها عند طلوع الشمس من يوم الخميس أول يوم من ربيع الأول عام تسعة وستين وست مائة.[2]

ويذكر ابن الرزين أيضا: القاضي أبو القاسم بن الحسن بعد أن توفى أبيه وهو صغير اختصه اختصاص بنوة واوجب من حقه كثير ، ومن خلال ذلك نعرف إلى حد ما أين وكيف قضى ابن الرزين فترة صباه وشبابه لأنه كان مرتبطا بشيخه أبو القاسم فلا بد انه صحبه معه أثناء قضائه بالمدن الأندلسية[3] أما في المرحلة الثانية من حياة ابن الرزين فقد هاجر إلى سبتة التي تقع على ضفة البحر المتوسط بها شرقا وشمالا وهي حاليا مدينة سبتة التونسية [4] التي مكث فيها مدة من الزمن، [5] فبعد نزوحه اليها من الأندلس كانت هذه المدينة ملجأ الكثير من المهاجرين الأندلسيين وينبغي أن يكون الانتقال المذكور في حدود سنة 645هـ وفي هذا التاريخ كان ابن الرزين موجودا في سبتة وهنا التقى بأحد المؤرخين وهو احمد بن عبد الله بن محمد بن الحسين بن عميرة المخزومي الشاقوري الأصل،[6] ويذكر ا ن سنة التقائه بابي عميرة كان في مدينة سبتة في 646هـ، ومن ثم انفصل ابن الرزين عن ابن عمته وسافر إلى بجاية تاركا ابن عمته في سبتة ، وذكر انه وجد في بجاية عام 655هـ وهذه المدينة كانت تأتي في الرتبة الثانية بعد تونس عاصمة الحفصيين، وبمجرد دخول ابن الرزين لبجاية سارع إلى الدراسة والسماع والرواية وساعده في ذلك وجود العديد من العلماء ومكث فيها مدة من الزمن [7] ليعود في الأخير إلى تونس سنة657 هـ مستقرا بها وهذه هي مرحلة نضجه العلمي وخصبه الفكري حيث تقلد بعض الشهادات وألف أيضا مجموعة من المؤلفات القيمة التي لم يصلنا منها إلا مؤلفه في الطبيخ ومع ذلك واصل مسيرته بعد زواجه واستقراره أكثر بتونس، ويذكر ابن الرشيد زيارته لابن الرزين سنة685هـ/ 686هـ في وسجل ما شاهده من رقة حاله فقال: دخلت منزله يوما عائدا فما رأيت فيه ما له قيمة ولا ما يستر أهله عن أعين النظار إلا سترا دريسا كنسج العنكبوت المهلهل نفعه الله بذلك

---

[1] شكيب أرسلان؛ الحلل ال في الأخبار والآثار الأندلسية؛ ج3؛ ط1؛ دار الكتب العلمية؛ بيروت؛ لبنان؛ 1997؛ ص222.

[2] أبي عبيد الله محمد بن أبي عبد الملك الأوسي المراكشي؛ الذيل والتكملة؛ تح؛ حسان عباس؛ مج1؛ د ط؛ دار الغرب الإسلامي؛ تونس؛ د س؛ ص829-830.

[3] حسناء بوتوادي؛ مرجع سابق؛ ص3.

[4] أبو عبيد البكري؛ المسالك والممالك؛ تح أندري فيري؛ د ط؛ دار العربية للكتابة؛ تونس؛ 1992؛ ص779.

[5] أبي عبد الله محمد بن عمر؛ رحلة ابن رشيد السبيتي؛ تح؛ احمد حدادي؛ د ط؛ دار أليت للطباعة؛ المغرب؛ ص25.

[6] لسان الدين الخطيب؛ الإحاطة في أخبار غرناطة؛ تح؛ محمد عبد الله عنان؛ ج1؛ ط2؛ شركة مصرية للطباعة؛ القاهرة؛ مصر؛ 1973؛ ص173.

[7] محمد محفوظ؛ مرجع سابق؛ ص348.

وكان مع ذلك متحمل كما ذكر انه : مقدورا عليه صابرا على الفقر المدقع مع صراوة ونزاهة وسخاء نفسه لم يحصل من الدنيا ما يقيم له أوده أو يعول له أهله وولده.[1]

لقي العبدري ابن الرزين بعد عودته من الحج فقال عنه (... لقيت منه خيرا فاضلا لين الجانب وطيئ الأخلاق مفيدا، له النظم اللائق والنثر الرائق وأدرك جل من الإعلام وجملة من علماء الإسلام وسمع كثيرا منهم وأجازه خلق كثير)

وقرا عليه وسمع منه المحدث الرحالة محمد بن جابر الوادي آشي وأجازه إجازة عامة[2]

مؤلفاته:

لم يصلنا من مؤلفات ابن الرزين التجيبي إلا مؤلفه في الطبيخ المسمى فضالة الخوان[3] في طيبات الطعام والألوان ومؤلفات أخرى لم يصلنا منها شيء الوادي آشي في برنامجه وانه ألف العديد من المؤلفات منها:

- نظم الفريد في منتخب الأدب الطارف الترید
- الأخبار التونسية في الأخبار الفرنسية
- جنى الزهر مجموع في شعره وترصيله
- الدرر الثمينة في خبر القل وفتح قسنطينة .

وهذه المؤلفات مفقودة[4]

وفاته:

بعد حياة حافلة بالعلم والتعلم والتدريس والتأليف توفي الأديب ابن الرزين التجيبي في تونس[5] وذلك عصر يوم الجمعة الثاني عشر لشعبان عام اثنتي وتسعين وستمائة رحمة الله تعالى رحمة واسعة.[6]

---

[1] حسناء بوتوادي؛ مرجع سابق؛ ص5.

[2] محمد محفوظ؛ مرجع سابق؛ ص348.

[3] الخوان والخوان؛ الذي يؤكل عليه والجمع أخونة في القليل وفي الكثير خون(اظر أبي الفضل جمال الدين محمد بن مكرم ابن منظور الإفريقي المصري؛ لسان العرب؛ ج13؛ بيروت؛ دار صادر؛ ص146.

[4] الوادي آشي؛ مصدر سابق؛ ص348.

[5] محمد محفوظ؛ مرجع سابق؛ ص348.

[6] الوادي آشي؛ مصدر سابق؛ ص70.

ثانيا: التعريف بالكتاب

يعتبر كتاب فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان الذي لم يتطرق إليه من تحدثوا عن ابن الرزين في تآليفهم من التراجم وغيرها، حيث تناول في هذا الكتاب القيم الأغذية التي تعتبر عنصر أساسي للإنسان وتحظى كل فئات المجتمع المختلفة وهذا ليس بالأمر الغريب، فموضوع التغذية كان دائما مرتبطا بموضوع الصحة البدنية والنفسية عند الأطباء وغيرهم، حيث لا يكاد أحدهم يذكر اسم فاكهة، وبقلة إلا وذكر أضرارها ومنافعها،[1] حيث افتتح الكاتب كتابه يشكر الله عز وجل قائلا: بسم الله الرحمان الرحيم صلى الله على سيدنا محمد وسلم تسليما كثيرا الحمد لله الذي فضل نوع الإنسان على جميع الخلق واختصه بمزية قل من حرم الله التي اخرج لعباده والطيبات من المترزق [2]وبعد إكماله الآيات القرآنية وحمده الذي دفع به لتأليفه الكتاب فقيل أن ما يهتد إليه الكريم وتتفاوت فيه من ذوي الأقدار همم لا تبرح ولا تريم و الاهتمام بالأغذية التي هي قوام صحة الأبدان وأول الأسباب في اعتدال مزاج الإنسان وتأنق في طبخها على ما تقتضيه الصنعة المجربة من الأحكام والإتقان ،كما ذكر الفرق بين تأليفه وتأليف غيره بقوله: قد رأيت كثير من الناس ألفوا كتبا في الطبخ اقتصروا فيها على المشهور، ويشير إلى خصوصية الأندلسيين وتمسكهم بعوائدهم رغم مجاورتهم للنصارى فيقول: وان تعصبت للصنف الأندلسي فأقول إنهم في هذا الباب واشباهه اهل الحميات، وتشكل الكتاب من توطئة تقليدية مشوقة ومرغبة اوجزت بدقة وعناية بعدها ساق رحمه الله خطته في كتابه قائلا[3] وقسمته إلى اثني عشر قسما:

القسم الأول: في الاخباز والثرائد والإحساء متحدثا عن أنواع الخبز وأنواع الثرائد المعدة من أنواع مختلفة للحوم وأنواع للإحساء والجشائش كما تحدث في طعام الخبر وما يشبهه.

أما القسم الثاني: فقد قسمه لستة فصول متحدثا عن أطباق لحوم البقر ولحوم الضان ولحوم الخرفان ولحوم الجدي ولحوم الوحش وفيما يدخل في أصناف لحوم ذوات الأربع.

[1] حسن بوتوادي؛ مرجع سابق؛ ص6.

[2] ابن الرزين؛ مصدر سابق؛ ص23.

[3] حسناء بوتوادي؛ مرجع سابق؛ ص7-8.

والقسم الثالث: في أصناف لحوم الطير مقسما إياه إلى سبعة فصول أطباق معدة من لحم الإوز وأطباق معدة من لحم الدجاج وأطباق معدة من لحم الحجل [1] وأطباق معدة من فراخ لحم الحمام وأطباق معدة من لحم اليمام وأطباق معدة من لحم الزرازير وأطباق معدة من العصافير .

والقسم الرابع: الذي قسمه لثلاث فصول وتحدث فيه عن طبخ اللون المسمى بالصنهاجي والكرش المحشوة واللسان الصنهاجي.

والقسم الخامس: قسمه لفصلين تحدث فيهما عن أنواع أطباق الحيتان وضروب البيض.

والقسم السادس: وقد قسمه لثلاث فصول وتحدث فيه عن الألبان وكل ما يكون منها و الأجبان وعمل الزبد.

والقسم السابع: قسمه لعشرة فصول تحدث فيها عن البقول وما يصنع منها من أطباق كما تحدث عن الخضر وما يطبخ منها.

والقسم الثامن: الذي قسمه لثلاث فصول متناولا فيها أنواع الفول الأخضر واليابس وألوان الحمص وألوان العدس.

والقسم التاسع: قسمه لسبعة فصول تحدث فيها عن المعسل والغساني وعن أنواع الحلوى والحلوى المشرقية.

والقسم العاشر: قسمه إلى اثني عشر فصلا تحدث فيه عن الكوامخ وعمل الخلول وعمل الزيتون كما تحدث عن إصلاح الزيت وعمل المرى والادهان وطريقة استخراجها وتحدث عن إصلاح الطعام.

والقسم الحادي عشر: الذي تحدث فيه عن طبخ الجراد والقمرون.

والقسم الثاني عشر: تحدث فيه عن الغاسولات وأنواعها.[2]

[1] ابن الرزين التجيبي ؛ مصدر سابق؛ ص32.

[2] نفسه؛ص33-34.

ثالثا: أهمية الكتاب في الدراسة التاريخية:

- معرفة ثقافة الطعام وتوفير مواده، ومعرفة خواصه ودراسة مصادره ووصف إعداده ومكونات أطباقه وأشكاله وأنماطه وعجائنه وتقديمها طعام طيب على الموائد الحافلة.
- عرفنا أن فن الطبخ هو تعبير صادق ودقيق وهو من تكامل اجتماعي وحضاري يمكن الكشف عنه وراء المأكولات نفسها فلا ينظر إليها وحدها بمفرداتها المجزأة في وصفات الأطعمة وإعداد الأطباق بل يمتد إلى دوائر أوسع كالفلاحة أو الزراعة باعتبارها المصدر الأول للغذاء الذي توفره الأرض والى مركز مواردها.
- التعرف بأدوات المائدة وصناعتها من صنوف الخشب والمعادن والخزف والصحاف والصواني و الصحون والقدور، وغيرها التي تعبر عن ثقافة شعبية عالية في تلك الفترة.
- عرفنا على ما كان يحتاجه إليه في المطبخ من آلات في العصر الوسيط.
- معرفة قوى وخصائص مفردات النباتات والتوابل والابزار المستعملة من حيث الطب والغذاء.
- تقديم وصفات تفصيلية عن مكونات الغذاء أو طريقة طهيه.
- إبراز قوانين الطبخ والطباخ في المطبخ الأندلسي.
- وأيضا تكمن أهميته في صنع معاجم لشرح ألوان الأطعمة والأدوات المستعملة.[1]
- معرفة جميع أنواع الأطعمة التي كانت تحضر في العصر الوسيط.
- أتانا أحيانا بألفاظ غريبة لبعض الأطعمة التي لم يسمع بها ولم يرد ذكرها في كتاب ولا في معاجم اللغة.[2]
- رسم لنا بدقة وإيجاز ما كان عليه الطبخ في الأندلس من مستوى رفيع.[3]
- وأيضا يبين لنا كتاب فضالة الخوان كيفية صيانة الأبدان والأذهان عن طريق تحديد الأغذية وكيفية استعمالها وطرق استهلاكها وتبيين مضارها ومنافعها في الكثير من الأطباق.
- قدم لنا الكاتب في هذا الكتاب نصائح طبية نفسية فهو موضوع شديد الأهمية وعظيم الخطورة مادامت الوقاية خير من العلاج، فقد استعرض الأواني الفخارية والنحاسية والقصديرية والذهبية والزجاجية ، وغيرها وذكر مساوئها ومحاسنها.
- وأهميته تكمن أيضا من خلال مقارنة مؤلفات عصره ومؤلفات أخرى .

---

[1] سيار الوراق؛ مصدر سابق؛ م5...19 م.

[2] البغدادي؛ مصدر سابق؛ ص4.

[3] نفسه؛ ص6.

- يبين لنا الترابط والتواصل الذي كان بين الأندلس والمغرب والمشرق وذلك من خلال ذكر أنواع مختلفة من الأطباق المشرقية والمغربية التي كانت تحضر في الأندلس.

المبحث الثاني:

الطبخ الاندلسي

أولا: تعريف الطبخ وتطوره

ثانيا: أدوات الطبخ

ثالثا: تحضير أنواع الأطباق الأندلسية

تمهيد

يعتبر الطعام من أساسيات الحياة، فقد منح الله عز وجل هذه النعمة للبشر منذ خلق ادم عليه السلام حيث ﴿ إِنَّ لَكَ أَلَّا تَجُوعَ فِيهَا وَلَا تَعْرَىٰ ﴿١١٨﴾ وَأَنَّكَ لَا تَظْمَؤُا فِيهَا وَلَا تَضْحَىٰ ﴿١١٩﴾ ﴾ [1]

شكل الطبخ مظهرا حضاريا هاما عند مختلف شعوب العالم على مر التاريخ بصفة عامة وعلى المجتمع الأندلسي بصفة خاصة ، ولقد اختصت بتنظيم وتشكيل الطبخ مختلف المجتمعات، حيث كشفت المخلفات والوثائق المدونة والعادات والتقاليد آثارهم.

لقد تنوعت الأطعمة حسب البيئات والمستوى المعيشي، حيث كلما عم الأمن والاستقرار في البلاد زاد إنتاج المواد الغذائية والمزروعات ، وبذلك يتفرغ الأندلسي لإعداد الطعام وتنويعه والعكس كذلك إذا انعدم الأمن تراجع الإنتاج وارتفعت الأسعار، وبذلك فإن الفرد يعجز على توفير الإمكانيات لتنويع أكله وإنما يقتصر على توفير نوع واحد على الأكثر ، ولقد أشارت العديد من المصادر إلى تنوع الأطباق الأندلسية وطرق تحضيرها والأدوات المستعملة في الطبخ.[2]

[1] سورة طه ؛آية 118-119.

[2] خميسي بولعراس ؛الحياة الاجتماعية والثقافية للأندلس في عصر ملوك الطوائف 400-479هـ/1009-1086م ؛ شهادة ماجستير ؛ قسم التاريخ وعلم الآثار ؛ جامعة الحاج لخضر ؛ باتنة ؛2007؛ص96

أولا: تعريف الطبخ وتطوره

يعتبر الطبخ فن ، حيث قال صاحب كشف الظنون انه علم طبخ الأطعمة والمعاجين وهو علم يعرف به كيفية تركيب المركبات الدوائية من جهة الوزن والتقديم والتأخير .[1]

طبخ :الطبخ إنضاج اللحم وغيره استواء،اقتدار طبخ القدر واللحم يطبخه،ويطبخه طبخا واطبخه واطبخه فاطبخ واطبخ، بمعنى اتخذ طبيخا افتعل ويكون الاطباخ والاستواء والاقتدار ، ويقال خبزة جيدة الطبخ .

والمطبخ: الموضع الذي يطبخ فيه وفي التهذيب المطبخ بيت الطباخ ، والطباخ معالج الطبخ وحرفته الطباخة والاطباخ مخصوص بمن يطبخ لنفسه والطبخ عام لنفسه ولغيره ، وطبخ اللحم المطبوخ والطبيخ

كالقدير وقيل القدير مكان يفيح وتوابل والطبيخ ما لم يفح.[2]

طبخه: طبخا وأنضجه بمرق ونحوه وشواه وصهره وأذابه ، ويقال طبخ الآجر أو الطوب إذا احرقه والقدر ونحوها انضج ما فيها ، ويقال طبخ الحر الثمر وغيره.

طبّخ الطعام وغيره بالغ في نضجه .[3] هو إعداد وصناعة أصناف الطعام، حيث كان الهدف منه درأ الجوع لكن مع مرور الزمن أصبح الطهي ميدان من ميادين الحضارة .[4]

الطعام : اسم جامع لكل ما يأكل وقد يقع على المشروبات ،وقد غلب على الخبز وما قرب منه ،ثم أطلق على كل مأكول والجمع أطعمة ، وجمع الجمع أطعمات ونقول: طعمة وطعما ،واطعم غيره ويقال: رجل طاعم أي حسن الحال في المطعم ، والطعم :الاكل ،وطعْم :ماأكل وما القي للطير من الحب والطعمة الأكلة والجمع طعم وانشد الشاعر قائلا:

نرجوا الإله ونرجواالبُر والطعما

[1] حاجي خليقة ؛كشف الظنون في غراس الفنون والكتب والفنون ؛ج2 ؛دط؛ دار الإحياء ؛ بيروت ؛ لبنان ؛ دس ؛ ص1075

[2] ابن منظور ؛ ج3؛ مصدر سابق ؛ ص32

[3] مجموعة من المؤلفين؛، المعجم الوسيط ؛ مكتبة الشروق الدولية ،؛القاهرة ؛ مصر؛،2000؛ ص549

[4] يمينه بوعزة ؛ الطبخ والطبيخ في المغرب الإسلامي خلال العهد المر يني(869.669هـ/1465.1213م) ؛مذكرة ماستر ؛ جامعة ابن خلدون ؛تيارت 2016؛ص10

والطعمة : الدعوة الى الطعام ،ورجل مطعام يطعم الناس وامرأة مطعام يستويان في المذكر والمؤنث وطعم الشيء حلاوته ومرارته وما بينهما ، والجمع طعوم ، وقد طعمته طعما أي ذقته و وتطعمت الشيء بمعنى ذقته على كره.[1]

ويعرف الطاشكبري الطعام في كتابه فيقول : انه علم باحث عن كيفية تركيب الأطعمة اللذيذة والنافعة بحسب الأمزجة المختلفة. [2]

وقد ذكر الله عز وجل الطعام في مواضع متعددة في كتابه الحكيم في

7 8 ﴿كُلُّ ٱلطَّعَامِ كَانَ حِلًّا لِّبَنِيٓ إِسۡرَٰٓءِيلَ إِلَّا مَا حَرَّمَ إِسۡرَٰٓءِيلُ عَلَىٰ نَفۡسِهِۦ مِن قَبۡلِ أَن تُنَزَّلَ ٱلتَّوۡرَىٰةُۗ قُلۡ فَأۡتُواْ بِٱلتَّوۡرَىٰةِ فَٱتۡلُوهَآ إِن كُنتُمۡ صَٰدِقِينَ ٩٣﴾ [3]

وقال أيضا :" وقالوا مال هذا الرسول ياكل الطع 7 8 ﴿وَقَالُواْ مَالِ هَٰذَا ٱلرَّسُولِ يَأۡكُلُ ٱلطَّعَامَ وَيَمۡشِي فِي ٱلۡأَسۡوَاقِ لَوۡلَآ أُنزِلَ إِلَيۡهِ مَلَكٞ فَيَكُونَ مَعَهُۥ نَذِيرًا ٧﴾ [4]

وقال أيضا: ﴿عَيۡنٗا يَشۡرَبُ بِهَا عِبَادُ ٱللَّهِ يُفَجِّرُونَهَا تَفۡجِيرٗا ٦ يُوفُونَ بِٱلنَّذۡرِ وَيَخَافُونَ يَوۡمٗا كَانَ شَرُّهُۥ مُسۡتَطِيرٗا ٧ وَيُطۡعِمُونَ ٱلطَّعَامَ عَلَىٰ حُبِّهِۦ مِسۡكِينٗا وَيَتِيمٗا وَأَسِيرًا ٨﴾ [5]

تطور الطبخ:

بدأت الأطعمة بسيطة ومحددة حيث لم يظهر التنوع في الطعام والشراب قبل الإسلام ولا سيما لدى سكان البوادي وهم المقتصرون على الضروري في أحوالهم العاجزون عما فوقهم. [6]

حيث تميزت موائدهم بأنواع محددة من الأطعمة والاشربة ، وكانت بسيطة الصنع بعيدة عن التفنن لكن بمجيء الإسلام واختلاط الأمم فيما بينها وتمازجها الحضاري وانصهارها فيما بينها وتبادل الثقافات أدى ذلك

---

[1] نجلة قاسم الصباغ ؛ جوانب من الحياة الاجتماعية في عصر الرسالة الإسلامية ؛جامعة الموصل ؛ مجلة آداب الرافدين ؛ع 13؛ 1981 ؛ص145144

[2] احمد بن مصطفى الطاشكبري زاده ؛مفتاح السعادة ومصباح السيادة ؛ج1 ؛ دط ؛ 1977؛ص320

[3] سورة ال عمران ؛اية93

[4] سورة الفرقان؛اية 7

[5] سورة الانسان ؛اية 8

[6] عبد الرحمان ابن خلدون ؛ مصدر سابق ؛ ص65

الأمر بالتأثير على مختلف جوانب الحياة، ولعل من بين الجوانب التي تأثرت الطبخ وذلك من خلال تنوع الأطعمة ، حيث تبادلت تلك الأمم الأطعمة وأدخلت العديد من الأنواع على الحضارة الإسلامية .

ورغم ذلك ظلت بسيطة وبعيدة عن التفنن لحد ما وذلك بسبب البساطة وغلبة الزهد .[1]

وبدا التغيير يظهر شيئا فشيئا أيام معاوية بن أبي سفيان [2]، حيث تشير المصادر انه أول من اتخذ أنواع الأطعمة[3] وفي هذا العصر إنتشرت حياة الترف تنوعت الأطعمة وكان ذلك جليا من خلال موائدهم الحافلة بأشكال وألوان الأطعمة .فلقد تنوعت الأطعمة في هذا العصر واشتهرت منها البسيطة عند كل الطبقات العامة والخاصة وتعددت تسمياتها حسب المناسبات فلكل مناسبة لون خاص.[4]

وبمجيء العباسيين وبلوغ هذه الدولة العظيمة أوج قوتها و ذروة فتوحاتها في مشارق الأرض و مغاربها .[5] كان ذلك الفتح سبب في تداخل و اختلاط العادات و التقاليد و ثقافة كل حضارة في اخرى، و برز تأثيره على الطبخ والطعام.

خاصة و إن كل هذا الموروث الحضاري أستمد من الحضارات السابقة و انتقل من المشرق الى المغرب و الأندلس عبر الفتوحات و غيرها من الرحلات التجارية و ركب الحج وهجرة الشعراء و المبدعين إلى الأندلس [6]أمثال زرياب [7]فلقد علم أهالي قرطبة أكثر طرائق الطعام تعقيدا في بلاده ، و دربهم على كيفية إعداد وجبة راقية.[8]

---

[1]جواد علي ؛المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام؛ ج4،دط ، دار الغرب الإسلامي ؛ بيروت؛لبنان ؛،1970،ص65 ،

[2]هو معاوية بن ابي سفيان بن صخر بن حرب بن أمية بن عبد شمس بن عبد مناف ولد بمكة قبل الهجرة (انظر محمد خضرمي بك ؛ الدولة الاموية ؛تح محمد عثماني ؛ دط ؛ دار القلم ؛ بيروت؛ لبنان ؛ دس ؛ ص265

[3]أبو القاسم حسين بن محمد الراغبي الأصفهاني ؛ محاضرات الأدب ومحاورات الشعراء ؛ دط ، دار مكتبة الحياة ؛ بيروت ؛ لبنان ؛ 1961؛ ص626

[4]محمود شكري الالوسي ؛ بلوغ العرب في معرفة أحوال العرب ؛ تح محمد بهجت الأثري ؛ ج1 ؛ دط، دار الكتاب العربي ،؛القاهرة ؛مصر؛ 1923؛ ص383

[5]ابن العديم؛ الوصلة الى الحبيب في وصف الطيبات والطيب ؛ تح سليمي محجوب ودرية خطيب ؛ ج1 ؛دط ؛ منشورات جامعة حلب ؛ معهد التراث العلمي العربي؛ حلب ؛ سوريا ؛ دس؛ص201

[6]يمينة بوعزة؛ مرجع سابق ؛ص10

[7]هو أبو الحسن علي بن نافع ولد 183 ه بالعراق لقب بزرياب لسواد بشرته ولفصاحة لسانه (انظر احمد بن محمد المقري التلمساني ؛ نفح الطيب من غصن الاندلس الرطيب ؛؛ تح،آجان عباس ج3.؛دط ؛دار صادر ؛ بيروت ؛لبنان ؛ 1988؛ ص22

[8]ليفي بروفنسال ؛ حضارة العرب في الأندلس ؛تر ذوقان قرقوط ؛دط؛ منشورات دار صادر؛بيروت ؛ لبنان ؛ دس ؛ص56

فبهذا الاختلاط والتنوع الحضاري اكتسب الأندلسيون مهارات متعددة في شتى المجالات خاصة الطبخ وتنوع الأطعمة، و استمرت التأثيرات طيلة الفترة الموحدية، و تم تأليف العديد من المؤلفات التي تخص الطبخ في هذه الفترة مثل كتاب الطبخ في المغرب و الأندلس لمؤلف مجهول في العصرا لموحدي و الذي تضمن أنواع الأكلات و الأطباق و الأطعمة و التي تأكد براعة الأندلسيين في إعداد أطيب الطعام .

أما في العصر المر يني فلقد تأثر الطبخ المر يني بالطبخ المشرقي و ذلك من خلال انتقال أكلات مشرقية الى بلاد المغرب و الأندلس وذلك عبر طرق مختلفة، و كان تأثير ذلك واضحا من خلال وجود وصفات كانت تحمل نفس التسمية لكن تختلف في طريقة إعدادها إما جزئيا أو كليا.

تميز المطبخ المر يني بتعدد الوصفات المصنوعة من مختلف أصناف اللحوم والحلوى والخبز والثرائد و وغيرها ، وتم تأليف كتاب الطبيخ في هذا العصر المسمى "بفضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان " لابن رزين التجيبي والذي تضمن العديد من الأطباق الأندلسية [1] واستعرض فيه الأواني الفخارية والنحاسية والقصديرية وغيرها ذاكرا محاسنها ومساوئها .[2]

[1] يمينة بوعزة ؛ مرجع سابق ؛ ص11

[2] ابن رزين التجيبي ؛ مصدر سابق؛ ص14

ثانيا: أدوات الطبخ

الحديث عن الطعام يجر دائما للحديث عن المطبخ ، والأدوات التي تستخدم لإعداده[1] ، فكانت الادوات التي تستعمل في ا لمطابخ الأندلسية متعددة الإشكال والأنواع تبعا لتعدد الأطباق الأندلسية المعدة في تلك المطابخ ،فإلى جانب الأطباق الرئيسية كانت الحلويات والمقبلات من الأصناف التي لا تخلو من المائدة الأندلسية ، فقد برعوا في صناعتها وتفننوا في أصنافها[2] ،ومن أشهر الأدوات التي صنعت من الأحجار والفخار والتي كانت أكثر انتشارا في الأندلس نظرا لتوفر خامات صناعاتها، فالكثير من الأدوات المنزلية

تصنع من الفخار منها مايستخدم لحفظ الأطعمة ومنها ما يستخدم لحفظ الألبان ومشتقاته والتي لايمكن حفظها في الأواني المعدنية ،ومن المناطق التي اشتهرت بصناعة أجود الأواني الفخارية مجريط [3]المعروفة اليوم بمدريد وهي إحدى أهم الكور الأندلسية فلقد اشتهرت هذه الكورة بصناعة الاواني المنزلية ذات الجودة العالية ولعل مايبرز أهميتها أنها صالحة لمدة عشرين سنة فلا يتغير فيها شئ ولا يتغير الطعام فيهاولا يفسد.

صنع من الفخار أيضا الأفران والتنا نير،كما استعمل أيضا الرخام لصناعة الأواني المنزلية مثلما كان الحال بكورة البيرية[4] حيث كان يوجد فيها مصنع رخام لين ابيض تعمل منه الأقداح والأطباق والأكواب والاسطال وكل مايصنع من الخشب يصنع منه.[5].

ومن الأدوات المستخدمة في المطابخ الأندلسية نجد :

1. الفرن: أطلق الكثير من الباحثين المعاصرين اسم الفرن على الموقد ،وقد ذكره المقري في ابيات شعرية :

رب فران بلا صحفته لهب الفرن بلاد العسجد

---

[1] نوارة شرقي ؛الحياة الاجتماعية في المغرب الإسلامي في العصر الموحدي ؛مذكرة دكتوراه ؛ قسم التاريخ ؛جامعة الجزائر؛،2008 ؛ص185.

[2] عبد الحميد علي رمضان دوبم ؛مطبخ الخاصة في الأندلس في العصر الأموي؛مجلة كلية االاداب والعلوم الإنسانية؛ع3 ؛ص13

ياقوت الحموي ؛ ج5 ؛مصدر سابق ؛ص58

[4] كورة كبيرة في الأندلس وهي متصلة باراضي كورة قبرة بين القبلة وشرق من قرطبة، انظر ياقوت الحموي ؛ مصدر سابق ؛ج1؛ص244

[5] محمد قرني ؛المجتمع الريفي في الاندلس في عصر بني أمية ؛ دط، ؛منشورات المجلس الأعلى للثقافة ؛ القاهرة ؛مصر؛،2012 ؛ص140،139؛.

يتكون الفرن عادة من فوهتين سفلية وعلوية أما الأول فهو بيت النار الذي يشعل فيه النار وهو مزود بفتحتين تغلق عند اشتعال النار لتزود الغرفة العلوية بالحرارة اللازمة،أما البيت الثاني فهو بيت طهو الخبز وتكون أرضيته مبنية بالآجر[1] ، وقد ذكره ابن الرزين في صنع الخبز المصنوع في الفرن في قول: [..... يترك حتى يتخمر وعلامة اختماره آن يرتفع ويضرب فتسمع له دوي ثم يطبخ في الفرن.[2] ....

2-التنور: كانون يخبز فيه،[3]وهو إناء فخاري كبيرله شكل اسطواني محفوربه فتحة في الأسفل يدخل منها الفحم وفي الأعلى غطاء يمنع خروج الحرارة أو دخول الهواء وفوق الغطاء يوضع الخبز او اللحم أو القدر الحامل للطعام[4] يصنع من الفخار الصحيح السالم ارتفاع حيطانه محررة وملساء[5]، وللتنور صنارة لإخراج الخبز منها اذا سقط ، ومحرك حديد لنار التنور ومنديل لمسح التنور ويحتمل الرطوبة والحرارة وغطاء للتنور وافضل مايكون التنور في شرق المطبخ لمخالفته الرياح وافضل التنانير ماكان أجوف معتدل السمك ولتكن عين التنور على الغرب لتقابل الرياح اذا احتيج لفتحها.[6]

ويقول ابن زهر :إن أفضل الاخباز خبز الحنطة الذي يخبز في التنور وما بعد التنور ماطبخ في الفرن[7] ،ويذكر ابن الرزين التنور في مواضع متعددة منها نوع من الخبز المطبوخ في التنور فيقول:[....ويغطى فم التنور والاثقاب التي في أسفله بما يمنع خروج حرارة النار منه ودخول الهواء فيه وان كانت النار قوية ضمت الى وسط التنور ووضع تحت الخبز أحجار تقيه إحراق النار...).[8]

---

[1] مريامة لعناني ؛ الأسرة الأندلسية في عصر المرابطين والموحدين ؛ مذكرة ماجستير ؛قسم التاريخ والاثار؛جامعة منتوري ؛قسنطينة ؛ د س،ص120.119.

[2] 35ص ابن الرزين التجيبي ؛مصدر سابق،

[3] الفيروزة أبادي ؛القاموس المحيط، ؛تح،محمد نعيم الوقصوصي ؛ج1 ؛ط8 ؛مؤسسة الرسالة ؛بيروت؛ لبنان،2005 ؛ص375

[4] ،مريامة لعناني ؛مرجع سابق ؛ص120

[5] عبد الواحد المراكشي،وثائق المرابطين والموحدين ،تح حسين مؤنس،ط1،مكتبة الثقافة الدينية بور سعيد،مصر ،1997،ص308.307

[6] سيار الوراق؛مصدر سابق ؛ص27.26

[7] أبو مروان بن زهر ؛كتاب الأغذية في الاغذيةوالادوية ؛تح،محمد حطاب ؛دط،دار الغرب الإسلامي ؛بيروت ؛لبنان،199؛،ص83.82

[8] ابن الرزين التجيبي ؛مصدر سابق ؛ص37

3.القدر:قدر القدر يقدرها ويقدرها بضم الدال ،طبخها واقتدر بمعنى قدر بفتح الدال ، مثل طبخ واطبخ اقدر ومرق مقدر وقدير أي المطبوخ والقدير مايطبخ في القدر ،والاقتدار الطبخ فيها والقدير ماطبخ من اللحم وبتوابل واقتدروا القوم طبخوا القوم .[1] (انظر الملحق رقم 01)

وهو إناء يطبخ فيه أو وعاء للطبخ محكم الغطاء لإنضاج الطعام في اقصر مدة،[2] وهي من فخار يكون ارتفاعها أطول من عرضها ، وهي مخصصة لطبخ السوائل أي المرق[3] وتنقسم لعدة أنواع منها قدر الفخار التي توضع في التنور والتي بها أربع مقابض وبها في الأعلى في بعض الأحيان بعض الزخارف ،وقدور كبار استخدمت هذه القدور للمناسبات الكبيرة والولائم فبعض هذه القدور كانت تكفي لطبخ أربعة من الماعز في نفس الوقت وأما القدور الصغيرة فكانت للقلايا ، وهناك القدور والبرام المصنوعة من الحجارة المنحوتة والتي تستخدم لطبخ اللحم وتمتاز هذه القدور بسهولة تنظيفها، [4] وقد ذكرها ابن الرزين في عدة مواضع في حديثه عن الأطباق ،كما نصح بتجنب الطبخ في قدر الفخار مرتين.[5]

4.الطنجير :قدر أو صحن من نحاس أو نحوه جمع طناجر[6] وهو قدر منخفضة اسطوانية يطبخ فيها التركيبات من

العسل والسكر،[7] ويذكرها ابن الرزين في عمل القناطيط المحشوة فيقول :[...تقلى في طنجير فخارية في في زيت طيب حتى تحمر...].[8]

5.الطاجن:جمعه طواجين ،وهي المقلى وصحفة من صحاف الطعام المستديرة عالية الجوانب تتخذ من فخار وينضج فيها الطعام في الفرن .[9]

---

[1] حورية شريد ؛ تطور المطبخ المغربي وتجهزاته من عصر المرابطين الى نهاية العصر العثماني؛ مدكرة دكتوراه ؛قسم الاثار ؛ جامعة الجزائر ؛2011؛ص222

[2] مجموعة من المؤلفين ؛مرجع سابق ؛ص718

[3] يمينة بوعزة ؛مرجع سابق ؛ص22

[4] عبد الحميد علي دويم ؛مرجع سابق، ص 14

[5] ابن الرزين التجيبي ؛مصدر سابق؛ ص31

[6] مجموعة من المؤلفين ؛،مرجع سابق؛ ص567

[7] يمينة بوعزة ؛مرجع سابق؛ص23

[8] ابن الرزين ؛ مصدر سابق ؛ص 66

[9] مجموعة مؤلفين ؛مرجع سابق ؛ص551

ويقال لها بالفارسية تابه، [1]ويذكره ابن الرزين في عمل الأقراص المحشوة فيقول: [...ويصنع منه خبزة ويترك يتخمر ثم يطبخ في الفرن في طاجن من حديد قد دهن بالزيت ...] وفي عمل المركبة كذلك يقول :[...يوضع على النار طاجن واسع من فخار ...].[2]

وهناك أيضا الطاجن الذي يطبخ فيه الخبز وهو مفرطح قليل العمق يصنع من الفخار ويشكل باليد وكثيرا ما تصنعه النساء ويوضع فوق النار ليستعمل لطهي الخبز.[3]

6.**الجفنة:** القصعة والبئر الصغيرة جمع جفان ، وجفن في تنزيل العزيز يقول:" وجفان كالجواب ".[4]وفي المثل (ادع إلى طعامك من تدعوا جفانك)، وفي علم الكمياء وعاء يصنع عادة من الخزف ويعمل للتبخير اولتسخين المواد، [5]وهي من الأواني الخشبية الشائع استعمالها واستخدامها في المجتمع الإسلامي ، الجفنة كالقصعة والجمع جفان. [6]ويذكرها ابن رزين في عمل القطايف فيقول:[...توضع القطايف بعد الاستواء في جفنة وتسقى بعسل مغلى...].[7]

7.**الغربال:**أداة تشبه الدف ذات ثقوب ينقى بها الحب من الشوائب [8] ويذكره ابن الرزين في عمل حسو الفتات قيقول :[... ثم تؤخذ فتات الخبز من السميد او الدرمك , فيحك باليد قليلا حتى يصير دقيقا ثم ينخل في غربال...] وفي الحسو يعرفه اهل الاندلس بالزبزين فيقول :(....ثم يحرك بالكف برفق حتى يصير كالحمص الصغيرثم يغربل بغربال خفيف حتى يزول عنه مابقي فيه من الدقيق ثم يجفف في طبق...]. [9]

[1]يمينة بوعزة ؛مرجع سابق ؛ ص23
[2]ابن الرزين ؛مصدر سابق ؛ص7857
[3]حوررية شريد ؛مرجع سابق ؛ص277
[4]سورة سبأ ؛اية 13
[5]جموعة مؤلفين ؛،مرجع سابق ؛ص128
[6]مينة بوعزة ؛مرجع سابق ؛ ص26
[7]ابن الرزين ؛ مصدر سابق ؛ ص71
[8]مجموعة من المؤلفين ، مرجع سابق ،ص648
[9]76 ابن الرزين ؛ مصدر سابق ؛ص

8.**الصحفة:** تشبه القصعة وهي تشبع الخمسة ونحوهم [1]وتصنع من مواد مختلفة من الفخار والغضار وهو نوع من الفخار كما كانت تنحت من الخشب[2] ويذكرها ابن الرزين في عمل راس ميمون يقول [...ثم تخرج القنوط وتملا الثقب بالسمن والعسل او الزبد والعسل ويوضع كما هو في صحفة ويغرزفية الصنوبر ...].[3]

9. **المقلاة :** والمقلاة والمقلى الذي يقلي عليه وهما مقليان (بكسر الميم) والجمع مقالي من الطعام والجمع قلايا، وهي تصنع من المعدن ايضا [4]وقد تنوعت إشكالها من صغيرة الى كبيرة كما انها تختص ببعض الأطعمة دون غيرها ،وهي الأطعمة التي تقلى كالسمك في معظم الحالات كانت تملا بزيت الساخن يوضع فيها ما يقلى [5] وقد ذكرها ابن رزين أيضا في الكثير من الأطباق نذكر منها في عمل الخبيص فيقول :

[... توضع على النار مقلاة من حديد مقصدرة ...].[6]

10.**الطيفور** :صحن عميق جمع طيافير وطيافر،[7]كان متداولا في الأندلس وجمعه طوافير ، ويعني أيضا المائدة المستديرة او الصحن العميق فالطيفور كلمة تبناها الأندلسيين , عن الكلمة الرومانية [8]القديمة التي مصدرها مأخوذ من الكلمة اللاتنية Tafiala ، حيث يقول ابن الرزين عن الطيفور :

[...ومن أرادها ساذجة من غير سقي على اختيار الاندلسيين فليضعها في طيفور...].[9] (انظر الملحق رقم 02)

10.**المثرد**:يتكون من جزئين , قدح ورجل يقدم فيه الكسكسو او الشخشوخة يلفظ بكسر الراء وفتح ميمه[10] ويذكره ابن الرزين في عمل الكسكسو فيقول :[... ويوضع في مثرد ولا يملأ المثرد بل يعمل حساب ما يزيد...].[11]

---

[1] 187 ابن منظور ،ج9 ،مصدر سابق ،ص

[2] يمينة بوعزة ، مرجع سابق ،ص26

[3] ابن الرزين ،مصدر سابق ،ص77

[4] حورية شريد،مرجع سابق ،ص280

[5] مريامة لعناني ،مرجع سابق ، ص120

[6] ابن الرزين ، مصدر سابق ، ص73

[7] يمينة بوعزة ؛ مرجع سابق ؛ص27

[8] دولة كبرى تضاهي دولة الفرس في العظمة (انظر محمد خضرمي بك ؛ مصدر سابق ؛ص؛285

[9] ابن الرزين ؛ مصدر سابق ؛ص82

[10] حورية شريد ؛، مرجع سابق ؛ص284

[11] ابن الرزين ؛مصدر سابق ؛ص88

11.القدح: اناء يشرب فيه الماء والنبيذ ونحوها [1] شاع استخدامه في العهد النبوي ، ودخل في وظائف أخرى كعملية

الكيل ويذكر ان القدح بجانب صناعته من الخشب كان يصنع من الزجاج وانه كان يروي الرجلين او الثلاثة وعرفت هذه الاقداح المصنوعة من الزجاج ، والاقداح المفضفضة عند بعض المشرقيين بينما اعتاد الزهادوالفقراء من المسلمين على اتخاذ الاقداح الخشبية .[2]

وقد ذكره ابن الرزين عند عمل الزلابية فيقول :[... ثم يغرف منه بقدح في اسفله ثقب صغير ...][3]

12.السكين :يقول ابن منظور : ذبحت الشيء حتى سكن اضطرابه ، وسمي بالسكين لانها تسكن الذبيحة [4]وهي أداة ضرورية في المطبخ ، وقد ذكرها ابن الرزين في الكثير من المواضع ومنها في عمل الثريد من رؤوس غنم الاضاحي وغيرها فيقول :[...ثم تجرد بالسكين وتحك باليد بما ينقيها حكا بليغا ويؤخذ الكرش فيسلق بالماء الساخن ويجرد بالسكين حتى يبيض وينقى ...][5]

13.المهراس: نوع من الآلات التي يحتاج اليها في الطبخ يصنع من مواد مختلفة منها حجر الرخام الأبيض وعود الخشب الصلب كالبلوط وغيره كما يصنع من المعادن كالبرونز والنحاس وعند الطبخ يجب استعمال نوع المهراس لدق الأشياء فمثلا لاينبغي دق المواد الغذائية والابازيرفي النحاس وإذ دقت في مهراس النحاس يجب الا يترك فيه حتى لا يتزنجر ويتغير الخليط المدروس [6] وذكره ابن الرزين في عمل الكعك المحشو بالسكر واللوز فيقول :[... يدرس السكر مع مثله من لباب اللوز المقشور درسا بليغا في مهراس نحاس...].[7] (انظر الملحق رقم 03)

[1]مجموعة مؤلفين ؛ مرجع سابق ؛ص717

[2]حورية شريد؛ مرجع سابق ؛ص283

[3]ابن الرزين ؛مصدر سابق ؛ص283

[4]ص121 ابن منظور ؛ج13 ؛مصدر سابق،

[5]ابن الرزين ؛ مصدر سابق ؛ ص40

[6]حورية شريد ،مرجع سابق ،ص222

[7]ابن الرزين ،مصدر سابق ،ص68

14.المغرفة : وهي الملعقة أداة يتناول بها الطعام وغيره [1]، وتستعمل لتحريك الطبخ اثناء الطبخ ،[2]وقد ذكرها ابن الرزين في عمل الفالوذج في تحريكه فيقول :[...حرك بالمغرفة مثل العصيد ....]،وذكرها في موضع تناول الطعام في عمل هريسة القمح فقال :[...ويفرغ في مثرد يوضع في وسطه وعاءويعسل ويؤكل بملاعق ...].[3]

[1]مجموعة مؤلفين ، مرجع سابق ،ص828

[2]حورية شريد،مرجع سابق ، ص264

[3]ابن الرزين ،مصدر سابق ، ص76 94

ثالثا :أنواع الاطباق في الاندلس

كثيرة هي أنواع المأكولات وكثيرة هي أساليب طبخها التي كان اهل الاندلس يطبخون بها [1]وكثيرة ما كانوا يشتهون ويميلون الى الوان من الأطعمة التي كان يكرهها غيرهم فهذه الطبائع والعادات والتقاليد تختلف من منطقة الى أخرى وحسب الافراد ، ولقد كثر تغيير الناس للالوان وتزايدوا فيها واختلفت اذواقها وطعومها، [2] فقد تحدث ابن الرزين التجيبي في كتابه عن العديد من الاطباق والاكلات وابتدا فيها بالاخباز ذاكرا أنواعها حيث ان الاندلسيين جعلوا لكل نوع من الخبز اسم يعرف به وأيضا تحدث عن الثرائد والاحساء وما يتبعها وبعدها تحدث عن اللحوم والاسماك بانواعها وتحدث عن البقوليات والخضراوات وما يصنع منها لينتقل فيما بعد الى الحلواء.[3]

1. الاخباز :

تحدث ابن الرزين عن العديد من أنواع الخبز واختلاف مواد اعداده نوعا ما وطريقة طهوه ، حيث كان هناك من الخبز ما يطهى على الفرن ومنها ما يطهى على الملة [4] ومنها ما يطهى على التنور .

وكان هناك من الخبز ما توضع له الخميرة [5] ومنه ما لا توضع له الخميرة ومن امثلة الخبز نجد الخبز المطبوخ في الفرن فذكر انه لتحضير هذا النوع من الخبز يؤخذ السميد ويوضع له ملح ويبل بالماء حتى يرطب ثم توضع له الخميرة ثم يعجن بالماء شيئا فشيئا حتى يرطب ثم توضع له القليل من الرقاق ثم يقرص اقراصا ويوضع في منديل وتترك تتخمر وبعد الاختمار تطهى في فرن متوسط.

وهناك خبز بدون خمير ويسمى بالفطير تصنع العجينة مثل خبز الفرن يكون فيه الماء قليل ثم تعرك العجينة جيدا وتقرص اقراصا رقيقة جدا وتثقب وتمسح وجوه هذه الأقراص بالماء وتطهى في التنور.[6]

---

[1] سلمى الخضراء الجيوسي ؛الحضارة العربية الإسلامية في الادلس ؛ ج2 ؛ط1؛منشورات دراسات الوحدة العربية ؛بيروت ؛ لبنان ؛،1998ص1029

[2] ؛دط،،1957 ؛ص77 مؤلف مجهول ؛الطبيخ في المغرب والاندلس ؛تح ميراندا

[3] يمينة بوعزة ؛مرجع سابق ؛ص38

[4] الرماد الحار والجمر ويقال اكلنا خبز ملة والملة الحفرة نفسها (انظر ابن منظور ؛ ج11؛مصدر سابق ؛ص630

[5] يمينة بوعزة ؛ مرجع سابق ؛ ص38

[6] ابن الرزين ؛ مصدر سابق ؛ص37

وذكر بوتشيش الخبز قائلا : انها تظل اهم مادة في تغذية السكان، واعتبر خبز الحنطة [1]المطبوخ في التنور افضل الأنواع كما يليه خبز الشعير .[2]

ودكر الطبرسي عن احد الصحابة ان الرسول صل الله عليه وسلم كان يدكر فضل الشعير على الناس وما فيه من بركة لاجسامهم وانه يعتبر طعام الانبياء.[3]

أيضا هناك نوع اخر من الخبز خارج عن سائر أنواع خبز القمح لاستطرافه عند الاندلسيين [4] في قول الزجالي:

اخلط القمح تصلح بمعنى لا تعجن خبزا من القمح بل اخلطه مع غيره كالشعير كي يصلح عيشك.[5]

وقد كثر استعمالهم له في فصل غلته ببلادهم وهو البنيج ويحضر بالطريقة التالية :

يؤخذ دقيق البينيج ويوضع له الملح ويعجن جيدا بماء قليل وذلك بعد وضعه في المعجنة ويقرص خشنا اذا طهي في الفرن ويقرص رقيقا اذا طهي في الملة او التنور ويعجل طبخ هذا النوع من الخبز لانه لا يحتمل التاخير وعند نضجه يذر عليه السمسم .

تحدث عن نوع اخر من الخبز وهو الخبز المحشي بانواع اللحوم منها الفراخ او العصافير والجبن الطري وحتى الحوت ويحضر هذا النوع من الخبز بان يعجن دقيق وماء وملح وخميرة وتصنع منه رغائف وفي قدر يوضع اللحم ويضاف له بيض ويكون مخلوطا بالافاوية المصنوعة بالزعفران او بماء الكزبرة الخضراء ويوضع هذا الخليط وسط الرغيف ثم يوضع رغيف اخر اصغر منه يكون غطاء للأول وتحكم اطراف الرغيفين جيدا

[1]يقع هذا الاسم على القمح والشعير وهو أنواع (انظر ابي الخير الاشبيلي ؛ عمدة الطبيب في معرفة النبات ؛ تح محمد العربي الخطابي ؛ ج1؛ ط 1 ؛دار الغرب الإسلامي ؛ بيروت ، لبنان ؛ 1995؛ ص185

[2]1993؛ ص71 إبراهيم القادري بو تشيش ؛ المغرب والاندلس في عصر المرابطين ؛ ط1 ؛ دار الطليعة ؛ بيروت ؛ لبنان ،

[3]ابي نصر الحسن بن الفضل الطبرسي ؛ مكارم الاخلاق ؛ دط ؛ مكتبة الالفين ؛ الكويت ؛ 1407هـ؛ ص199

[4]ابن الرزين ؛ مصدر سابق ؛ ص38

[5]ابي يحي عبد الله بن احمد الزجالي القرطبي ؛ أمثال العوام ،تح محمد بن شريفة ؛ج1؛ دط ، مطبعة محمد الخامس ؛ فاس ،؛المغرب؛،1975؛ص 94

ويطبخ في الفرن ،وكلما كان الدقيق ناعما أبيضا حديثا معروكا و قويا ومسقيا بماء قليل ومخبوزا فيه ييوسة ومطهوا على نار هادئة كان الخبز طيبا لذيذا.[1]

2. الثرائد:

هو نوع من الاطعمة التي تحضر من خلال تفتيت الخبز وجعل على وجهه مرق مطهي بلحم وتوابل وهي مفيدة للجسم و مرطبة للابدان اليابسة صالحة لها مخصبة كثيرة الغذاء جيدة وصحية.[2] تحدث ابن الرزين عن العديد من الثرائد أهمها ثريدة من رؤوس العجال حيث يوضع راس العجل في برمة بها ماء ساخن ثم ينزع منها شعر العجل وان لم يتناثر فانه يوضع لى النار ويشوط ثم ينظف ويشوط ثم ينظف ويقطع ويوضع بقدر به ملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة وبصلة وماء ويوضع على االنار ثم يثرد الخبز المختمر دقيقا ثم يترك الودك [3]عن القدر ويوضع في اناء ويسقى الفتات بسائر المرق ثم يصب الودك على الثريد وتوضع القطع عليه وتذر عليه قرفة. [4]

و هناك نوع اخر للثريدة يسمى المقبولة التي تطهى بلحم غنمي سمين ويقطع قطعا كبيرة وتوضع في قد حتى ينضج ثم يفتت الخبز المختمر فاذا نضج اللحم ذر عليه القليل من الزعفران ثم يخرج من القدر ويصفى المرق ويوضع فيه الفتات مع زبد طري مصفى وسمن طيب ويتم صبه في مثرد كبير ثم يستوى عليه اللحم وتذر عليه قرفة وفلفل [5]وقال الزجالي عن الثريد:(اعمل ثريد وتعمل ما تريد)[6]

ويذكره الجاحظ أيضا في قوله :

ثريد كان السمن في حجراته نجوم الثرايا او عيون الضياون [7]

وويقول عنه أيضا الاقفهسي :

فضل الثريد على الطعام قد اتى كفضل عائشة كل نساء المثل [8]

---

[1]ابن الرزين ؛ مصدر سابق ؛ ص38

[2]مؤلف مجهول ؛ مصدر سابق ؛ص149.180

[3]دمم اللحم ودهنه الذي يستخرج منه (انظر ابن منظور؛ ج10؛ مصدر سابق ؛ ص509

[4]ابن الرزين ؛ مصدر سابق ؛ ص39 40

[5]نفسه ؛ ص41

[6]الزجالي ؛ مصدر سابق ؛ص29

[7] بيروت؛ لبنان ؛ 1990؛ص23 ابي عثمان عمرو بحر الجاحظ ؛البخلاء؛ دط ؛دار المعرفة

[8]يمينة بوعزة؛ مرجع سابق ؛ ص40

ولقد ذكر ابن الزيات الثريد فيقول :"واتاه بصحفة من ثريد دمك بالزعفران واللحم الغنمس السمين المفوه وليس يصنع مما يصنع في تلك البلاد "[1]

وبعض وصفات الثرائد كانت خاصة بلحم الدجاج مثل ثريدة الفطيرة المصنوعة بالدجاج حيث يؤخذ دجاج السمان وينظف ويقسم وتوضع الأطراف في قدر كبير ويضاف اليها ملح وزيت وفلفل وكزبرة وبصل وماء فاذ ا قرب اللحم من النضج اضيف عليه الخس ووالبسباس والفول الأخضر والكزبرة ثم يفتت أي نوع من الخبز ويقطع جبن طري ويوضعفي القدر ويسقى الثريد والجبن ثم يغلى الزبد الطري في طاجن فخار ويصفى ثم تخرج الخضر وتوضع على وجه الثريد ويوضع اللحم والجبن ويصب الزبد على وجه الثريد وتذر عليه القرفة .[2]

3. الاحساء:

هي نوع من الشوربة تحضر باللحم او الدجاج والتوابل وهو لايشبه حساء اليوم، كما يشبه في طريقة اعداده نوعا ما طريقة اعداد الثرائد وقد تحدث ابن الرزين عن انواع الحساء منها حساء الفتات المصنوع من مرق الدجاج حيث تؤخذ دجاجة سمينة او فروج ويفتح بطنه وينظف جيدا ويوضع في قدر به ملح وزيت وعود قرفة وحبة من مصطكي [3]وزنجبيل وكزبرة والقليل من البصل والماء قدر الحاجة ويوضع القدر على النار ويؤخذ فتات الخبز المختمر من السميد او الدرمك فيحك باليد حتى يستوي كله و يحتفظ به ، فاذا نضج ما في القدر اخرج منها وصفي المرق ثم ينظف القدر ويعاد اليها المرق فاذا غلت القدر وضع الفتات المحكوك فيها باليد قليلا فقليلا وفي نفس الوقت يحرك بالمغرفة حتى يستوفي حقه من الطهي ، ثم ينزل من النار ويقدم ويذر عليه قرفة .

وحسو من دقيق ولبن وحليب ويسميه اهل الاندلس باللخطج وهو الطين الذي يعقده الماء وسمي هذا الحسو بهذا الاسم لتشابههما في اللون ويحضر بالطريقة التالية :

يحل الدقيق بالماء ويوضع في قدر جديدة على نار معتدلة ثم يصفى اللبن الحليب و ويضاف الى الدقيق المحلول في القدر ويحرك حتى يختر و ويفرغ في وعاء ويستعمل .

---

[1] إبراهيم القادري بوتشيش ؛ مرجع سابق ؛ ص71

[2] ابن الرزين ؛ مصدر سابق ؛ ص21 22 58

[3] هي شجرة تسمى باليونانية ببنخيونس وهي كثيرة ببلاد العرب ويعرف بالحشيش البابلي اطيبه ريحا تفوح منه رائحة الورد وهو اصفر واحمر (انظر ابي الخير الاشبيلي ؛ مصدر سابق ؛ ص46

وحسو اخر معروف لدى الاندلسيين بالزبزين حيث يوضع الدقيق في معجنة أي القصعة ويرش بما قد حل فيه ملح ويحرك حت يلتئم ويتحبب ثم يحرك بالكف برفق حتى يصير كالحمص الصغير ثم يغربل بغربال خفيف حتى يزول عنه ما بقي فيه من الدقيق ويجفف في طبق و ويصب في قدر جديدة ما يكفي من ما ء وملح وقليل من الزيت والفلفل وكزبرة وطرف بصلة مقطوعة و وتحمل القدر على النار فاذا حمي غليانها وضع ما في الطبق فيها برفق ويحرك ثم يقطع في القدر جبن يابس طيب قطعا صغيرة وتقطع فيها كزبرة تقطيعا دقيقا ثم يفرغ في الطبق ويقدم .[1]

ونوع اخر من الاطباق يسمى الجشائش وفيه أنواع كثيرة وابرزها جشيش الشعير :

والذي يحضر بالكيفية الاتية : يدرس الشعير الطيب في مهراس كبير من عود اومن حجر حتى يزول عنه قشره ويغربل ويطحن جشيشا ثم يغربل الجشيش وتستخرج نخالته ودقيقه ويغسل ويوضع في قدر جديدة مع مقدار ثلاثة ارباعه من الماء ويطبخ في الفرن ليلة كاملة حتى يحمر ماؤه ثم يستخلص صفومائه ويستعمل .

نوع اخر للجشيش يسمى المرمز وهو من الوصفات التي لاتزال تعد ليومنا هذا وهي جشيش الشعير الذي لم يكتمل نضجه حيث يؤخذ الشعير فريكا ويضرب حت يتناثر حبه ثم يقلى في طاجن ويحك باليدين ثم يجفف في الشمس بعد ذلك بطحن الجشيش ويغربل ويحضر كالتالي :

يوضع اللحم في قدر والقليل من الزبد والسمن ، وبعد نضج اللحم يوضع عليه المرمز بعد غسله ويقدم الزبدعليه وعليه اللحم ويصب عليه الزبد الطري ويذر عليه قرفة وزنجبيل ويمكن طهو المرمز بلحم غنمي ويمكن طهوه بدون لحم .

وهناك نوع اخر للجشيش ، وهو جشيش الأرز الذي كان خاصا باهل الاندلس ، خاصة سكان بلنسية ومرسية لاختصاصهما بصناعة الأرز. [2]

وهناك اطباق تسقى كالثرائد : مثل الكسكسو الذي يصنع بالسميد الرطب حيث يؤخذ الأخير ويوضع في المعجنة ويرش بماء موضوع فيه القليل من الملح ويحرك باطراف الأصابع حتى يتداخل في بعضه ، ثم يحك بين

[1] ابن الرزين ؛مصدر سابق ،؛ص58 60

[2] يمينة بوعزة ؛ مرجع سابق ؛ ص44 46

الكفين برفق حتى يصير مثل رؤوس النمل ثم ينفض بغربال خفيف حتى يذهب عنه ما بقي من الدقيق ويترك حتى يجف ، وبعد جفافه يمكن طبخه بالطريقة التالية:

يؤخذ من اطيب لحم البقر الفتي ويوضع في قدر كبيرة ويجعل عليها ملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة وبصل مقطع وما يغمره من الماء وزيادة وتوضع القدر على النار فاذا قرب اللحم من النضوج جعل فيه ما تيسر من الخضر الموجودة في ذلك الوقت ، فاذا نضج اللحم مع الخضر اخذت القدر المعدة للكسكسو وهي مثقبة الأسفل وتملا بالكسكسو برفق ثم توضع على القدر الكبيرة ويشد فم قدر الكسكسو بمنشفة غليظة ليعكس بخاره ويستحكم طبخه وعلامة طبخه قوة البخار الصاعد على فم القدر فاذا طبخ وضع في قصعة ويحك باليدين بالسمن الطيب وقرفة ومصطكي ويوضع في مثرد دون ملئه ليترك مكان للسقي فيسقى الكسكسو في وسطه ثم حواشيه سقيا معتدلا ويغطى ساعة حتى يشرب المرق ثم يسوى اللحم والخضار على وجه المثرد ويذر عليه قرفة وفلفل وزنجبيل ويقدم .[1]

وذكر مؤلف مجهول الكسكسو بانواعه منها : الكسكسو الفتياني وكسكسو يصنع بفتات خبز الدرمك [2]، وقال المقري :

هات ذكر كسكسو فهو شريف وسني

لاسيما اذا كان مصنوعا بفتل حسن [3]

4. اطباق اللحوم:

تعددت الوصفات بتعدد أنواع اللحوم ، فقد ذكر ابن الرزين الكثير منها:

اطباق اعدت بلحم البقر هنالك نوع يحضر بعين البقر والبصل : حيث يؤخذ من اطايب لحم البقر ويغسل ويقطع ويوضع فيقدر ويجعل عليه ملح وزيت كثير وفلفل وكزبرة يابسة وكمون وبصل مقطع ومرئ طيب وتوضع على قدر على النار دون ماء ، فاذا سخن اللحم وخرج ما ء البصل حرك مرة على مرة ثم يضاف له القليل من الماء الساخن ، ثم يؤخذ العين ويغسل جيدا ويوضع في طاجن مع الخل ويوضع الطاجن على فم القدر

[1] ابن الرزين ؛ مصدر سابق ؛ ص88

[2] مؤاف مجهول ؛ مصدر سابق ؛ ص 171

[3] المقري ؛ج2 ص301

ويترك حتى يسخن الخل ويرطب العين ثم يؤخذ من الزعفران المطحون ويحل في الماء ويوضع في القدر حتى يعتدل ما فيها ويتحمر ثم صبغ اللحم والبصل فاذا غلت القدر جعل فيها العين والخل ، ويترك القدر على نار متوسطة حتى يعتدل مافيها ويتحمر ثم يصب في صحون التقديم ويقدم .[1]

اطباق تحضر بلحم الضان: هناك الكثير من الأنواع التي ذكرها ابن الرزين وذكرها مؤلف مجهول مثل التفايا البيضاء الساذجة وهو لون معتدل الغذاء موافق للمعدة الضعيفة مولد للدم المحمود صالح للاصحاء.[2]

حيث تحضر بالطريقة التالية :يؤخذ لحم الكبش الثني من صدره ويديه واجنابه وينظف ويقطع ويوضع في قدر ويضاف له زيت والماء وتؤخذ خرقة ويجعل فيها ملح وبصل مقطع والقليل من التوابل ، وتربط الخرقة وتلقى في القدر مع اللحم فاذا أخرجت الخرقة ما فيها من ذوق وماء بصل نزعت حتى لا يتغير مذاق المرقة ويترك اللحم ليكتمل طبخه فاذا طبخ اللحم واحمر فرغ في صحن التقديم وقدم .

ونوع اخر من اطباق لحوم الضان يسميه الاندلسيين بالقلية :تؤخذ قصبة الرئة والدوارة والكرشة وينظف الكل بالماء الساخن حتى يبيض ، وتنقى الدوارة وتشق وتقطع القصبة والكرش والدوارة قطعا صغيرة وتجعل في طاجن فخار او حديد ويوضع اللحم المقطع ويضاف له ملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة وكمون وبصل وماء ويوضع عليه الخل الطيب ويترك الطاجن على النار حتى يغلي الخل عليه ثم يترك قليلا ويقدم .[3]

وهناك اطباق معدة من لحوم الجدي :حيث يؤخذ الجدي الرضيع السمين وينظف ويوضع في طاجن ويجعل عليه ماء وملح وزيت كزبرة وتوضع على النار فاذا نضج جعل فيه القليل من الزعفران ثم يوضع في طاجن في الفرن حتى يحمر ويجف بعض مرقه بعدها سيكون جاهزا ويقدم ، ويمكن اعداده مشويا في الفرن او التنور فانه يطبخ بالطريقة السابقة مع إمكانية أضافة الخضار له.

ويمكن عمل نوع اخر من اللحم المحشو ويسمى بالمرقاز او المركاس :يؤخذ لحم افخاذ الغنم وغيرها ويضرب ويدرس جيدا ثم يوضع في معجنة كبيرة ويضاف له شحم طري مثل ثلث اللحم او ازيد منه قليلا وينقى من عروقه ويقطع بالسكين ادق ما يمكن ويجعل مع اللحم قبل وضع الشحم ملح وفلفل وزنجبيل

[1] ابن الرزين ؛ مصدر سابق ؛ ص99

[2] مؤلف مجهول ؛ مصدر سابق ؛ص8

[3] ابن الرزين ؛ مصدر سابق ؛ ص128

وقرفة وقليل من مصطكي وقرنفل وينسون وكمون وقليل من بصل وثوم المدروسان المحلان بالماء بعد تصفيتهما وجعل مائهما على اللحم ويجعل عليه الخل ويعجن الجميع في المعجن حتى يختلط جيدا ، ثم تؤخذ المصارين وتكون من عنز كبير او كبش كبير ثم تؤخذ حلقة وتطويها وتجعل المصران في طيها ، وتجرده لحميته وليبقى نقيا ثم تجعله في صحفة في ماء ثم يؤخذ طرف المصران ويجعل في طرف القمع حتى يكون كبيرا ويمسك بابهام اليد اليسرى ويدفع اللحم في القمع بابهام اليد اليمنى حتى يخرج المصران من طرف القمع مع اللحم وهكذا يتم عمل المصارين المحشوة باللحم ويتم عرضها للشمس او الدخان لتجف .[1]

وذكره مؤلف مجهول في قوله : في غذائه مثل البنادق سريع الهضم حسن الغذاء ن ويمكن طبخه من خلال قليه في الزيت فاذا نضج واحمر صنعت له مرقة منخل وزيت ويؤكل ساخنا وهناك من يطبخه في القدر بالزيت والخل.[2]وذكر ليفي بروفنسال كتابه: انه لايصنع الا بلحم طري ويصنع ولا يصنع بلحم مرقوع بسبب رخصه. [3]

عمل الاسفيريا:يؤخذ أي نوع من لحوم ذوات الأربع وينقى ويضرب جيدا حتى يصبح اللحم عجينا ثم يجعل في قصعة ويوضع له ملح وفلفل وقرفة وقرنفل وبياض بيض ويعجن الجميع حتى يصبح المخ ثم تؤخذ مقلاة ممسوحة بالزيت ونوضع على نار معتدلة وتؤخذ قرصات من اللحم وتمدها داخل المقلاة حتى تطهو ثم تقطع بالسكين للطول وتقدم مع الطعام، [4]ولقد ذكرها مؤلف مجهول في قوله :تغرف الاسفاريا بمغرفة وتصب في مقلاة برفق حتى تعقد رغفا رقاقا ثم تصنع لها مرقة .[5]

ونوع اخر يسمى الصنهاجي :يؤخذ طاجن كبير ويجعل فيها من اطايب اللحم البقري او الغنمي او الجدي الرضيع ولحم الارنب والدجاج وفراخ الحمام والزرازير والعصافير وغيرها ، ويقطع منها ما يمكن تقطيعه قطعا وسطا ويجعل فيها مركاسا وافاوية وليمون وزيتون وحمص وورق اترج وعود بسباس وماء وملح وزيت وفلفل وكزبرة وبصل و زعفران ويوضع الطاجن على النار ليطبخ ثم يؤخذ الكرنب الطيب واللفت والباذنجان والبسباس والجزر وتنظف وتوضع في الطاجن على النار حتى يغلى الخل ثم تزال من النار ويقدم . [6]

---

[1] نفسه ؛ص137-140

[2] 21 مؤلف مجهول ؛ مصدر سابق ص

[3] ليفي بروفنسال ؛ ثلاث رسائل في ادب الحسبة والمحتسب ؛المعهد العلمي الفرنسي للاثار المشرقية ؛ ج2؛ دط ؛ القاهرة ؛ مصر؛ 1955؛ ص45

[4] ابن الرزين ؛ مصدر سابق ؛ ص144

[5] مؤلف مجهول ؛ مصدر سابق ؛ص23

[6] ابن الرزين ؛مصدر سابق ؛ ص193

ووجود اللحم البقري في هذه الوصفة وغيرها يدعو الى الاهتمام لانه يشكل احدى خصائص الطبخ الاندلسي وهذا الصنف يحبه الاكابر[1]

ويذكر ابن الرزين اطباق من لحوم الطير من بينها :

اطباق لحوم الدجاج:تأخذ دجاجة مسمنة وفتية وتنظفها جيدا وتقطع وتجعل في قدر جديدة ويجعل فيها زنجبيل وكزبرة وتوضع لها الافاوية وتوضع القدر على النار لتطبخ ويمكن ان تأخذ صدر دجاجة ويدرس جيدا وتوضع لها الافاوية وبياض البيض ليلتئم ويشكل بنادق وتطهى ثم ينظر للحم الدجاج الذي في القدر فاذا نضج ازيل من على النار بعد ان تكون تجمرت ثم تفرغها في صحن وتجعل عليها قرفة ويسمى هذا الطبق بالتفايا البيضاء .[2]

وتحدث مؤلف مجهول على أنواع أخرى لاطباق الدجاج من بينها دجاجة ببيذنجان محشو ونوع اخر يسمى مرجاني من دجاجة .[3]

في لحم الحمام :نؤخذ فراخ الحمام وتنظف جيدا ن وتجعل في قدر ويجعل عليها ماء قليل وملح وزيت كثير وافاوية بقدر الحاجة وثوم وبصل مقطع وتحمل القدر على النار وتطبخ فاذا جف عليها الماء تترك على نار لينة مع التحريك حتى تحمر الفراخ فتنزل من على النار وتفرغ في صحفة وتقدم.

في لحم اليمام :يؤخذ من اليمام قدر ما تريد وينظف جيدا ويجعل في قدر ويجعل عليها ماء وملح وزيت وفلفل وكزبرة وبصل مقطع وحبات ثوم ونوضع على النار لتطبخ فاذا جف ماؤها ونضجت ترك القدر على نار لينة ويحرك حتى يحمر ثم ينزل من النار ويفرغ في صحن وتذر عليه قرفة وزنجبيل ويقدم.[4]

5. وصفات للمجبنات :

هي نوع من القطايف يضاف الجبن في عجنها وتقلى بالزيت الطيب واشهرها مجبنة مدينة شريس ويقول اهل الاندلس في ذلك : من دخل مدينة شريس ولم ياكل بها من المجبنات فهو محروم .[5]

[1] سلمى الخضراء الجيوسي ؛مرجع سابق ؛ ص1030

[2] ابن الرزين ، مرجع سابق ، ص154

[3] مؤلف مجهول ، مصدر سابق ، ص 126

[4] ابن الرزين ، مرجع سابق ، ص183 187

[5] المقري ؛ ج1؛ مصدر سابق ؛ ص184

وكذلك تحدث على العديد من المجبنات من بينها : مجبنة المقلاة ومجبنة الحليب ومجبنة أخرى تسمى بالمجبنة الطليطلية والتي تحضر بالطريقة التالية :

يؤخذ دقيق الدرمك ويعجن بالماء والملح والزيت جيدا ويحك مقدار من الجبن الطري والمخلوط مع الينسون وماء النعنع وماء الكزبرة الخضراء ، ثم يبسط العجين أقراص ويوضع وسط كل قرص مقدار من الجبن المحكوك ويضم عليها باطراف القرصة ثم الرغايف بلطف وتوضع في ملة ثم تطبخ فاذا احمرت أخرجت ووضعت في وعاء من فخار او عود الواحدة تلوى الأخرى ثم تسقى.[1]

كما ذكر مؤلف مجهول العديد من الوصفات للمجبنات منها : مجبنة المثلثة حيث يؤخذ سميد الدرمك

وجبن رطب ويفرك الجبن وبعجن الجميع باللبن الحليب حتى يمتزج ويصبح قوامه مثل الاسفنج ثم يصنع منه مجبنة وتقلى في الزيت وتقدم .[2]

6. اطباق في الحيتان والبيض :

لقد تفنن اهل الاندلس في صنع الكثير من الوان المختلفة[3] فبالاضافة الى اطباق اللحوم ، والثرائد والاخباز والمجبنات التي ذكرناها يذكر ابن الرزين اطباقا في الحيتان والبيض،ولطهيه لا بد من تنقيته وإخراج مافي جوفه وحلقه [4] وان يسلق الحوت لا سيما الكبير الجرم في ماء مغلي ويشد ويغسل ويترك حتى يمصل مائه وحينئذ يحكم طبخه بحول الله تعالى .

ومن أنواع الحوت حوت الشابل الذي يذكره الزجالي في كتابه فيقول :حوت الشال مال شوك ويقصد بالشال هو الشابل. [5]

اما عن تحضيره فيذكر ابن الرزين : علينا تنقيتها من الخارج وتقشيرها وتفتح اجوافها وتنقيتها وتغسلها وتسلقها في ماء مغلي وتقطعها قطعا وسطا تؤخذ طاجن من فخار وتجعل فيه زيتا كثيرا وخلا ومريا وحبات ثوم

[1] ابن الرزين ؛ مرجع سابق ؛ ص88
[2] مؤلف مجهول ؛مصدر سابق ؛ ص،205
[3] الزجالي ؛ مصدر سابق ؛ ص234
[4] ليفي بروفنسال ؛مرجع سابق ؛ص97
[5] الزجالي ؛مصدر سابق ؛ ص139

ثم تؤخذ صحفة كبيرة وتجعل فيها فلفلا وكزبرة يابسة وكمونا قليلا وزعفرانا مدروسا ومصطكي قليل ويحل الجمبع بالقليل من الماء ثم تجعله في الطاجن وتؤخذ قطع الحوت قطعة وتمرقها في المرقة في الطاجن حتى تتشرب بالابازير وغيرها ،وتشربها في الطاجن وتزيد فيه قليلا من الملء وتحمله على النار ليطبخ فاذا طبخ ونضج فتوجهه الى الفرن لياخذ وجه ويحمر وان اردت عمله في الدار فتاخذ طاجن من تراب تضعه على فم الطاجن الذي فيه الحوت او تجعل فيه نار قوية لتصل حرارتها الى الحوت ويجف مائه ويحمر، فاذا كمل طبخه فازله عن النار حتى تنصب حرارته وكل هنيئا ان شاء الله.[1]

لون في حوت البوري : ونجده قد ذكره ابن قزمان في ديوانه فيقول :

اذا شمر اكمامه ليرميها ترى البوري يرشق لذك الحيها[2]

اما كيفية تحضير سمك البوري فنجد ابن الرزين يقول : نأخذ واحدة من سمك البوري وننقيها من الخارج والداخل ونغسله غسلا جيدا ، بعد سلقه في الماء المغلي ونقطعها قطعا وسطا ونجعلها في طاجن ونجعل عليها ملحا وزيتا كثيرا وفلفلا وكزبرة يابسة وقليل من كمون وحبة من مصطكي وقليل من مري نقيع وقليل من ماء ورق اترج ، وتضرب قطع الحوت بالابازير وتجعل معها زعفرانا مدروسا حتى تتشرب وتصبغ ، ثم تأخذ بصلا وتنقيه وتقطعه قطعا متوسطة وتجعلها في قدر بقليل من ماء ، وتحمله على النار، فاذا طبخ البصل تخرجه وتجعله في طاجن بعد ان تصبغه بالزعفران ، وتنظر الى مرقة الطاجن فان رايتها قليلة والحوت لم ينضج فتجعل فيه فيه من مرق البصل فاذا نضج الحوت فتجعل عليه شيئا من عسل او رب العنب المطبوخ وتوجه به الى الفرن ليأخذ وجها ،وان اردت عمله في الدار فاعمله كما تقدم من قبل ، وتترك الطاجن حتى يبرد وكل هنيئا ان شاء الله. [3]

حوت مقلي : وهو لون اخر ويصفه احد الشعراء فيقوله :

ما راينا مثل هذا الراي حسنا وما راينا

صار بنوا بعد ان كان عقيقا لجينا

[1] ابن الرزين ؛ مصدر سابق ؛ ص197

[2] ابن القزمان القرطبي ؛ ديوان ابن القزمان إصابة الاعراض في ذكر الاعراض (550هـ 1160م) ؛ تح فيديريكو كورتيكا ؛ منشورات المجلس الأعلى للثقافة ؛ القاهرة ؛ مصر ؛ 1995؛ ص458

[3] ابن الرزين ؛ مصدر سابق ؛ ص195

ويقصد بالراي هو السمك المقلي [1]وفي تحضيره يقول ابن الرزين : تأخذ من الحوت من أي نوع كان كبيرا او صغيرا املسا او احرشا وتنقيه وتنظفه وتسلقه في ماء مغلي ثم تقطع منه ما كان كبيرا ، وتترك الصغير على حاله وتملحه ان كان دون ملح على غربال ثم تأخذ مقلاة نظيفة وتجعل فيها زيتا بقدرسمن الحوت او ضعفه ، فاذا اغلى الزيت تجعل الحوت في المقلاة وان كان الحوت كبيرا فتشق القطع وتخرج الشوكة وحينئذ تقليها وتكون النار معتدلة ، فاذا قلي واحمر فاخرجه في غضارة ، وان أردت ان تأخذ من عيون الكرفس المسمى بالبقدونس ومن عيون النعنع وتدرس الجميع مع الثوم وتجعل في طاجن مع الخل ويغلى على النار فاذا غليت المرقة توضع على الحوت ويترك حتى يبرد ويتشرب وكل هنيئا ان شاء الله تعالى. [2]

وهناك أنواع أخرى من الحوت منها الحوت باللوز والعسل والتي تعد من اغرب الاطباق في عصرنا اليوم ، وعن الحوت بالعسل نجد احد الشعراء يذكر هدية ارسلت له من طرف احد الامراء وهي عبارة عن سمك وقد طبخ بالعسل فوصفه قائلا:

قد شغل الناس كثرة الامل وانت بالمكرمات في شغل

ومنها اقل مافي اقلها سمك يلعب في بركة من العسل [3]

وفي تحضير حوت باللوز يقول ابن الرزين : يؤخذ من الحوت الكبير ويقشر ويصنع به كما تقدم ن ويصفف في طاجن ويجعل عليه الخل والمري النقيع قدر الكفاية اسنان ثوم وعيدان صعتر ن وزيت كثير وزعفران وورق اترج ولوز مقسوم وفلفل وكزبرة يابسة وملح يسير ان احتيج اليه ويسير مصطكي ويدخل الفرن حتى يجف مرقه ويحمر أعلاه ويستعمل. [4]

لون في السردين :ويسمى أيضا بالسمك المملح [5]، ويقول ابن الرزين في تحضيره : يؤخذ السردين وينظف ويسلق بماء وملح ن ويجعل في صحفة وينقى من شوكه ويجمع لحمه ويدرس ثم يجعل فيه فلفل وكزبرة يابسة وقرفة وزنجبيل وسنبل وتعصر عليه من ماء النعنع والكزبرة الرطبة ، ويغبر بشيء من دقيق ويقلى بمقلاة فيها زيت

[1]ابن العديم ؛ مصدر سابق ؛ ص280
[2]ابن الرزين ؛ مصدر سابق ؛ ص201 202
[3]ابن العديم ؛ مصدر سابق ؛ص246
[4]ابن الرزين ؛مصدر سابق ، 203
[5]عبد الحميد دويم ؛ مرجع سابق ؛ ص22

حتى ينضج ، ثم يصنع له مرقة من خل وزيت وثوم مدقوق ويغلى الجميع في طاجن من فخار ويصب عليه ويستعمل.

وفي اخر اطباق الحوت ينصح ابن الرزين ان يشرب بعد اكل الحوت رب العنب او شراب العسل المفوه او يجرع عليه شيء من مرئ نقيع ، ولا يستعمل عقب تعب مفرط ولا يستعمل ولا يكثر عليه من شرب الماء وان غلبه العطش فيكون ممزوج بما ذكر من الاشربة. [1]

لون في البيض :يقول الزجالي : " ضيافة العز اللحم والبيض "[2]وقد ذكر ابن الرزين اطباق يستخدم فيها البيض ومنها ماسمي بالنيمبرشت[3] حيث يقول : ناخذ من البيض القدر الذي نريد ثم ناخذ قديرة صغيرة ونجعل فيها ماء وملح ، ثم ترفعها على النار حتى تغلى غليا قويا ثم تأخذ البيض واحدة واحدة وتكسرها في الماء فاذا عقدت فتخرجها بمغرفة صغيرة برفق لئلا تفسد ويجري محها وتجعلها في صحفة فيها خل وزيت ثم تكسر بيضة أخرى على نحو ما تقدم حتى يتم وكل هنيئا ان شاء الله .

7. أطباق في الخضراوات والبقوليات :[4]

لون في القرع :ناخذ من القرع القدر الذي نريد وتجرده من الخارج وتنقيه من الداخل وتقطعه قطع متوسطة ونجعلها في قدر به ماء وملح ، وترفعها على النار حتى تنضج ثم تخرجها وتاخذ قدرا نظيفة وتجعل فيها ماء قليل وزيت قليل وفلفل وكزبرة وخل مرئ وغصن صعتر وحبات ثوم وقليلا من البصل وترفع القدر على النار لتنضج. فاذا غليت فتاخذ قطع القرع وتقسمها وتجعلها في القدر ثم تأخذ لوزا وتدرسه في المهراس مع فتات خبز وبيض وتجعل فيه ملح وبيض وفلفل في بقدر وقليلا من الزعفران المدروس وتجعل عليها من من المرق التي في القدر ويضرب الجميع حتى يختلط وتجعله في القدر مع القرع وتزيله من النار وتحركها ثم تجعل فيها فصوص من الثوم وبيض وتترك حتى تعقد ثم تقدم.[5]

---

[1] ابن الرزين ؛ مصدر سابق ؛ ص204 209

[2] الزجالي؛ مصدرسابق ؛ص372

[3] هو لفظة فارسية هو الذي سخنحتى خثر ولم يتم نضجه (انظر فايز الداية ؛معجم ا لمصطلحات العلمية العربية ؛ ط1؛ دار الفكر ؛ دمشق ؛ سوريا ،1990؛ ص201

[4] مريامة لعناني ؛ مرجع سابق ؛ ص 125

[5] ابن الرزين ، مصدر سابق ،ص239222

لون في الباذنجان :في تحضيره يذكر ابن الرزين في عمل طبق من الباذنجان على صفة المغفرة فيقول :تأخذ من الباذنجان الحلو وتشقه الواحا طولا وعرضا ويغلى في قدر بماء وملح ويمرق ماؤها ثم يؤخذ من دقيق الدرمك ويضرب في صحفة ببيض وفلفل وزعفران وكزبرة يابسة وماء كزبرة رطبة ويسير من المرئ النقيع فاذا صار الجميع مثل حسو خاثر وغمس فيه الباذنجان وقلي في مقلاة بالزيت حتى يحمرو كل هنيئا ان شاء الله.

لون في الفول: الفول هونوع من البقول تحضر منه العديد من الاطعمة من خلال تقشيره وتنقيته وغالبا ما يطهى مع اللحم حيث يسلق الفول الأخضر في ماء وملح ثم يقلى بالزيت حتى يطهو ويدرس الثوم ويطبخ في المقلاة

في قليل من ماء الفول حتى يجف ويزاد الزيت في المقلاة ويقلى فيه ثم يعاد الفول الى المقلاة مع الثوم والزيت ويترك بها ساعة ثم يلقى في صحفة ويذر عليه فلفل عوضا من الثوم والزيت وفلفل وقد يعمل هدان النوعان معا

لون في العدس :وهو ايضا من البقوليات اما عن طهوه فيقول ابن الرزين : حيث يغسل العدس ويطبخ في قدر بماء عذب وزيت وفلفل وكزبرة وبصل مقطوع فاذا طبخ القي عليه ملح وقليل من الزعفران وخل وتكسر فيه ثلاث بيضات ويترك قليلا على النار ثم يزال عنها وقد يطبخ دون بصل على نار لينة فاذا بدا العدس ينعقد اضيف اليه سمن طيب او زيت عذب مادام يشربه حتى يستوفي حقه من الطبخ ويشرب الزيت وحينئذ ينزل عن النار ويذرعليه فلفل [1]

8. اطباق الحلوى:

نجد ابن الرزين اعطى للحلوى جزء خاص بها وبوصفات وكيفيات مختلفة أيضا[2] ومن أهمها :

حلوى الفالوذج :حيث نجد احد الشعراء هو اول من عمل الفالوذج للضيوف حيث يقول :

كم من صديق يروق عيني في قالب الحسن واللباقة
ليس له في الجميل راي ولايفعل الجميل طاقة
كانه في القميص يمشي فالوذج السوقفي رقاقه[3]

[1]ابن الرزين؛ مصدر سابق ص242

[2]مريامة لعناني ؛مرجع سابق ؛ ص127

[3]ابي منصور عبد الملك بن محمد بن إسماعيل الثعالبي النيصابوري ؛ ثمار القلوب في المضاف المنسوب (350-469هـ)؛تح محمد أبو الفضل إبراهيم ؛ دط ؛ دار المعارف ؛ القاهرة ؛ مصر ؛ 2009؛ ص609 610

وسئل احد الصحابة: ماتقول في الفالوذجية قال:"وددت لو انها والموت اعتلجا في صدري والله لو ان موسى لقي فرعون بفالوذجة لامن لكن لقيه بالعصى "[1]وفي تحضير الفالوذج يذكر ابن الرزين : يسخن العسل الطيب في طنجير على النار ويصفى بمنديل صوف ثم يرد في الطنجير عن النار بعد تنظيفه وينقى النشاء المحلول فيه بحساب اوقيتين[2] لرطل [3]من العسل فاذا قارب العسل من العقد يلقى فيه من اللوز المقسوم المقشور وقد يوضع الطنجير على نار لينة ويحرك حتى يطبخ ن ثم يلقى لوز مقشور ثم ينزل على النار ويمد على الرخامة او على لوح املس وهو تمام عملها [4] وعند البغدادي يقول : تصف في طبق اوصحن وتستعمل .[5]

حلواء سكرية :تسمى أيضا باسم الحلاوة اوالحلاوة السكرية او حلاوة شامية او باسم الكعك المحشو بالسكر[6]ولتحضيرها يغلى رطل من الزيت العذب على النار في طنجير ويلقى فيه رطل من السكر ونصف رطل من فتات خبز درمك محلول وبياض ستة من البيضات مضروب ويحرك دائما على النار حتى ينعقد ويبرد ويذر عليه سكر وسنبل. [7]

حلواء رخامية : وهي نوع من الاسفنج يطبخ على الرخام او على حجر من الحجارة الملساء ويطلق عليه أيضا اسم اسفنج الرخام [8]، ويحضر بالطريقة التالية :حيث يحل السكر البيض بماء قليل وتزال رغوته على نار لينة ويدرس اللوز المقشور ويجف حتى يصير كالسميد ، فاذا قارب انعقاد السكر يوضع فيه مقدار ثلثه من ذلك بعد حله بماء ورد وسنبل وقرنفل ويحرك دائما حتى ينعقد ثم يمد على رخامة مدهونة ويغطى عليه بلوح املس مدهون حتى يصير رغيفا املسا ويقطع بسكين اقلاما رقاقا او قطعا أخرى.[9]

---

[1]أبو الفرج عبد الرحمان بن علي الجوزي ؛ اخبار الظراف في المتمازجين ؛ تح بسام عبد الوهاب الحاجي ؛ط1؛ دار ابن حزم ؛ بيروت ؛لبنان ،1997 ص 133

[2]كانت الاوقية تختلف بمقدارها من مكان لاخر وكان لكل رطل ستة وعشرون اوقية (انظر مسعود كربوع ؛نوازل النقود والمكاييل والمواززين في كتاب المعيار للونشريسي ؛شهادة ماجستير ؛قسم التاريخ والاثار ؛ جامعة الحاج لخضر ؛ باتنة ح 2013 نص 149

[3]هو من وحدات الاوزان ال ضرورية لتسهيل التعامل بين الناس (انظرنفسه؛ ص147

[4]ابن الرزين ؛مصدر سابق ؛ ص 244

[5]البغدادي ؛ مصدر سابق ؛ص 96

[6]مريامة لعناني ؛ مرجع سابق ؛ ص128

[7]ابن الرزين ؛ مصدر سابق ؛ص246

[8]حورية شريد ؛ مرجع سابق ؛ص210 211

[9]ابن الرزين ؛ مصدر سابق ؛ص247

لون في القاهرية والسنبوسك : برع اهل الاندلس في صناعة شتى اشكال الحلوى ومن أهمها القاهرية [1]وفي تحضير القاهرية يذكر ابن الرزين :يدرس السكرمع مثله من لوز مقشور ويدرس درسا بليغا ويضاف اليه ماء ورد وقرفة وقرنفل وزنجبيل وستبل وفلفل وجوز ويعجن الجميع حتى يمتزج ويلتحم ويعمل منه كعك صغار ثم يعجن ما يكفي لذلك من دقيق الدرمك والنشاء عجنا خفيفا بالخمير ويترك بعد ان يذاب فيه ثم تدرس الصلابة وهي الرخامة بالدهن المستخرج ويوضع ذلك على الصلابة ويلطم باليد ويقطع قطعا ويذر عليه سكرا وفلفل وقرفة ومن أراد عمله بالعسل فليطبخ العسل حتى يكثف بعد إزالة رغوته ويوضع فيه الجوز المدروس حتى يختلط ويتم عمله كما ذكر ومن كماله زيادة الكافور مع الافاوية [2]، اما السنبوسك فهو نوع خاص بالطبقة الخاصة ويعرف بسمبوسك الملوك وسنبوسك العامة.[3]

عمل الاسفنج:هي من الأطعمة التي ورد ذكرها في أمثال الاندلسيين وهو طعام لايزال معروفا في المغرب ليومنا هذا والذي يشبه الزلابية في المشرق وتشتمل الامثال على كلمات : الاسفنج ونسفاج واسفينجات وقد وردت هذه الأسماء أيضا في شعرهم يقول احد شعراء الاندلس الذي اشتاق الى اطعمة الاندلس :

ولي الى الاسفنج شو ق دائم يطربني

وشبههم اخر في جلوسهم بالملوك على المنابر :

وسفاجين تحسبهم ملوكا اذا صعدو منابرهم جلوسا [4]

ولتحضيره : يتم بل السميد الطيب بماء سخن وملح وخمير ويترك حتى يرطب ثم يعجن عجنا قويا ويسقى بالماء قليلا فقليلا ويطال عجنه حتى يصير خفيفا ويرفع كله في اثناء عجنه من المعجنة باليدين وينزل بسرعة حتى يخرج عنه الريح ويترك ليختمر حتى يظهر عليه اثر الاختمار ثم توضع على النار مقلاة من نحاس او حديد مقصدرة نظيفة بمقدار معلوم من الزيت فاذا على الزيت اخذ باليد اليسرى وتمددت عليه عليه الكف حتى يخرج بعضه فوق

[1] إبراهيم القادري بوتشيش ؛ مرجع سابق ؛ ص74

[2] ابن الرزين ؛ مصدر سابق ؛ ص 248

[3] مريامة العناني ؛ مرجع سابق ؛ ص 128

[4] الزجالي ؛ مصدر سابق ،؛ص 246

الابهام والسبابة ويقطع قطعا ويوضع منها في المقلاة ما يملاها فمن أرادها كبيرة وهي المسماة بالاقصاد فلا يغمرها بالزيت النصف الأول احمر والنصف الأعلى ابيض ويحركها برفق فاذا نضجت اخرجها واستعملها.[1]

الزلابية :من الحلوبات التي كانت تصنع في السوق واشهرها [2]،حيث يؤخذ من الخميرة قطعة وافرة وتوضع في ماء حتى تصبح مثل اللبن الخاثر ثم تصفى ويجعل عليها دقيق الدرمك، حتى يصير جسدا واحدا بين الخفة والغلاضة ثم يغرف بقدح في اسفله ثقل صغير وقد نصبت على النار مقلاة بزيت كثير فسد الثقب بالاصبع فاذا وازن القدح المقلاة ازيل الاصبع عن الثقب وسال من القدح ويحرك القدح على شكل دوائر فاذا انتصب في القلي في المقلاة ازيلت رغوتة سريعا وقطر زيتها وغمست في عسل مغلى وتترك حتى تستوفي حقها من العسل ثم تزال منه وتوضع على شباك من قصب حتى تجف وتستعمل .[3]

لقم القاضي :حيث يدرس فيها السكر مع مقدار ثلاثة من لباب اللوز درسا بليغا ويضاف اليهما الافاوية المعلومة

ثم يعجن الدقيق مثل عجينة الكعك ويمد مستطيلا ويحشى بما ذكر، ويصنع منه أمثال الجوز ثم يقلى في زيت عذب ويذر عليه سكر ويستعمل .[4]

اطباق في الجراد :ونجد صاحب كتاب بهجة المجالس يقول في اكل الجراد : انه يطيب حارا وباردا او مشوي او مطبوخ يؤكل الجراد يابس وغير يابس وقال :

وما في البيوض كبيض الدجاج وبيض الجراد شفاء القرم [5]

حيث يؤخذ الجراد الكبير الذي يهب في بعض السنين فيغلى قدر على النار بماء مقدار غليتين ثم تزال اجنحته وارجله ويقلى في الزيت في مقلاة حتى تجف رطوبته ويوضع عليه مرئ وقرفة وفلفل ويستعمل وكل هنيئا ان شاء الله.[6]

---

[1] ابن الرزين ؛ مصدر سابق ؛ ص80

[2] إبراهيم القادري بوتشيش؛ مرجع سابق ؛ ص 74

[3] ابن الرزين ؛ مصدر سابق ؛ ص79

[4] ابن الرزين ؛ مصدر سابق ؛ص66

[5] أبو عمر يوسف بن عبد الله النمري ابن بر ؛ بهجة المجالس وانس المجالس ؛ تح الخولي ؛ دط؛ دس ؛ ص422

[6] ابن الرزين ؛ مصدر سابق ؛ ص275

المبحث الثالث:

أطباق المجتمع الأندلسي والأعياد والمناسبات

أولا: أطباق طبقات المجتمع الأندلسي

ثانيا :أطباق الأعياد والمناسبات

تمهيد

لاشك أن لذلك التنوع البشري الذي ساد المجتمع الأندلسي في العصر الوسيط كان له دور في تشكيل العديد من الطبقات أهمها الطبقة الارستقراطية أو الخاصة وتسمى أيضا بطبقة ذوي الجاه والسلطة والطبقة العامة من الناس ،واختلفت هاتين الطبقتين عن بعضهما البعض في الكثير من الأمور من بينها الطعام فتميزت أطعمة الطبقة الخاصة بالتنوع وثراء المواد المعدة منها كما تميزت أطعمة الطبقة العامة بالبساطة[1] ،كما كان للأندلسيين كغيرهم من المجتمعات أعياد واحتفالات يتميزون بها عن غيرهم وبأطعمة خاصة لهذه المناسبات[2].

[1] مريامة لعناني؛ مرجع سابق؛ ص118

[2] زليخة قادي؛ الأعياد والاحتفالات في الأندلس(138هـ-539هـ/756م-1141) مذكرة ماستر قسم العلوم الإنسانية؛ جامعةحمة لخضر؛ الوادي؛ ص57

أولا: أطباق طبقات المجتمع الأندلسي

تشكلت طبقات المجتمع الأندلسي من طبقتين الطبقة الخاصة أو الارستقراطية والطبقة العامة والتي تنقسم إلى قسمين طبقة المدن وطبقة الريفيين [1] ،وتميزت طبقات المجتمع الأندلسي باختلافات فيما بينها ولا سبيل للشك أن الأطعمة كانت مختلفة من طبقة إلى أخرى وذلك حسب المستوى المادي للأفراد فقد تأثرت الطبقات بأحوال الدولة فمن الطبيعي أن تختلف الأطعمة حسب الشرائح الاجتماعية وحسب المناطق والبيئات[2].

1- أطباق الطبقة الخاصة:

كانت لطبقة الملوك موائد خاصة تميزها عن سائر الموائد ،حيث لم يكن الغرض منها سد الجوع بقدر ما كانت رمزا ملوكيا، فموائد الملوك إنما كانت تحضر للتشرف لا للتشبع[3].

فقد تنوعت أطعمة واشربه الملوك والأمراء ،حيث كانت تحضر أصناف مختلفة منها ما هو حيواني مثل لحوم الماعز والبقر والأغنام والأرانب والطيور فاللحم كان أعلى سعرا، وذلك دلالة على المكانة الاجتماعية العالية، فكانوا يتناولونه مشويا أو مطبوخا[4].

ومنها ما هو نباتي فقد كان القمح يمثل الغذاء الأساسي والأكثر استهلاكا في الأندلس خاصة من طرف الأغنياء[5].

ومن أطباق الطبقة الخاصة نجد ما ذكره البغدادي في كتابه الطبيخ والذي كان يصنع من اللحوم ومنها:[6]

المسمى بالصنهاجي الملوكي الذي ذكرنا كيفية تحضير ه من خلال كتاب فضالة الخوان سابقا ولون آخر يسمى بالثومية، ومن ألوان الحوت نجد الحوت المروج الذي كان يقدم للخاصة وأيضا مجبنة البيض والحجول المشوية، وطريقة صنعه تدل على مدى الرفاهية التي كان يتمتع بها الولاة وكبار الدولة.

---

[1] محمد نوفل؛ طبقات المجتمع الأندلسي؛ مدونة مفكرة التاريخ؛2017

[2] إبراهيم القادري بوتشيش؛ مرجع سابق؛ ص69-70

[3] عز الدين العلام؛ الآداب السلطانية؛ د ط، المطابع الدولية؛ الكويت؛2000؛ ص125

[4] رقية مويسات؛ الغذاء والتغذية في الغرب الإسلامي؛ مذكرة ماستر؛ كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية؛ قسم التاريخ؛ جامعة محمد بوضياف؛ المسيلة؛ ص31

[5] المقري؛ مرجع سابق؛ ص223

[6] إبراهيم القادري بوتشيش؛ مرجع سابق؛ ص72

وطعام آخر عرف بالأمخاخ وهو خاص أيضا بالملوك والرؤساء، فكان الكثير منهم يحبون أكل هذا الطبق، وقد شكل أهم طبق للملوك والذي يتكون من أمخاخ ما يذبح من الحيوانات والطيور[1]

وصفته أن يؤخذ دماغ خروف ويضاف إليه سمن طري وبيض وحليب والقليل من السكر ويطبخ في الماء والقليل من التوابل ويترك يطبخ على النار حتى ينضج المخ ويترك حتى يبرد ثم يقدم[2].

وأيضا من الأطباق التي كانت تقدم للملوك في الأندلس نجد بقلة الهليون، أو المسماة بلسانهم الاسفراج،و هو من ابرز ما أضافه زرياب في البلاط الأندلسي، فيقال انه هو أول من نقل هذه الأكلة إلى الأندلس، فأهل الأندلس لم يكونوا يصنعون هذا اللون، وأيضا لون أخر وهو التفايا[3] وصنعه أن يؤخذ من لحم كبش من صدره ويديه وأجنابه ويقطع وينظف ويجعل في قدرة ويجعل عليه ماء وزيت ويجعل فيها زنجبيل وملح وكزبرة يابسة وقليل من بصل مقطوع ويترك حتى يطبخ اللحم،ومن أراد يجعل في القدر بنادق فليفعل، فإذا طبخ اللحم ترك قليلا على نار لينة حتى يتحمر ثم يفرغ ويستعمل[4] ،كما ذكر أيضا السقطي نوعا آخر من الأطعمة منها البلاجة التي تصنع من بقايا الأكباد والغنم [5]، لم تقتصر أطباق الخاصة على هذه الأطباق فقط بل كانت تحضر لهم أطباق مشرقية كالدجاجة العباسية والجعفرية وغيرها من الأطباق القادمة من المشرق[6].

كما شاعت أكلة الثرائد المختلفة منها الثريدة باللبن وباللحم وأحيانا بالفول والسمن والتي تعد من أطعمة الملوك والأمراء [7]،وأيضا من صنوف أطباق الطبقة الخاصة الحلوى التي كانت متعددة ومتنوعة ومن الحلوى كانت تقوم عليها جلسات الأنس والطرب خاصة الفاخرة منها وتوضع على أشكال عديدة ومنها ما عرف بآذان القاضي وهذا اللون يكون في عجينة قوة وإذ اختمر يؤخذ قدر كريات فتقلى في الشريج ثم

[1] حسين علي حسن؛ الحضارة الإسلامية في المغرب والأندلس (عصر المرابطين والموحدين)؛ط1؛مكتبة خانجي؛ القاهرة مصر؛ 1980؛ ؛ص434

[2] مؤلف مجهول؛ مصدر سابق؛ ص37

[3] المقري؛ ج3؛ ص127-128

[4] ابن الرزين التجيي؛ مصدر سابق؛ ص 103

[5] أبي عبد الله بن ابي محمد السقطي؛ في آداب الحسبة ؛ د ط؛ المطبعة الدولية ؛ معهد العلوم المغربية؛ باريس؛ فرنسا؛ 1931؛ ص39

[6] إبراهيم القادري بوتشيش؛ مرجع سابق؛ ص73

[7] نبيلة العاجي؛ العادات والتقاليد في الأندلس؛ من(07.9هـ شهادة ماستر ؛ كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية ؛ قسم التاريخ؛ جامعة البويرة؛ 2019؛ ص37

تغمس في العسل ويذر عليها السكر المدقوق ناعما وأيضا طبق عرف بعيون القاضي وكلها كانت منحصرة في الطبقة الارستقراطية.[1]

وهناك أيضا حلويات من المشرق منها القاهريات التي سبق ذكرها في المبحث الثاني وأيضا اللوزنينق والذي يحضر بحل السكر بماء الورد وماء عذب ويصفى ويوضع في طنجير على نار منخفضة ويضاف إليه العسل ويطبخ عند انتهاء طبخه ينزل ويضاف إليه لباب مدروس ويحرك في الطنجير حتى يصير الكل جسدا واحد ثم يوضع على الصلابة بعد دهنها بالسمن ويقطع قطعا ويذر عليها السكر[2].

أما بالنسبة لطريقة تقديم الموائد للخلفاء والملوك وكبار القوم بالأندلس، فقد علم زرياب أهل الأندلس

طريقة التقديم فلم تكن توضع الأطباق جميعا على مائدة واحدة إنما اعتادوا ان يقدموا الشوربة

والسواخن ومن بعدها أطباق اللحم وألوان الطيور المتبلة بالبهارات الجيدة وأخيرا تأتي أطباق الحلوى من الفطائر المصنوعة المعطرة والمحشوة بالفستق والبندق[3].

ولقد فضل الأندلسيون الأواني الزجاجية في طعامهم على آنية الذهب والفضة وقد زينت بزخارف هندسية بارزة أما فيما يخص الطاولات فكانت مصنوعة من خشب ويتم تقديم الطعام عليها مباشرة او يوضع عليها مفرش من قماش كتان ، وبعد مجيء زرياب إلى الأندلس بدأو يضعون عليها مفارش مصنوعة من الجلد لسهولة تنظيفها وغسلها.[4]

ويذكر الصابئي أن أثمان الطعام والشراب لدى الطبقة الخاصة كانت أربع مئة وخمسين دينار في الشهر أي خمسة عشرة دينار.[5]

---

[1] البغدادي؛ مصدر سابق؛ ص249

[2] بن الرزين؛ مصدر سابق؛ ص249

[3] ليفي بروفسال؛ الحضارة العربية في اسبانيا؛ تر الطاهر احمد مكي؛ ط3؛ دار المعارف؛ القاهرة؛ مصر؛ 1994؛ ص70

[4] المقري؛ ج3؛ مصدر سابق؛ ص127-128

[5] أبي الحسن الهلال بن الحسن الصابئي؛ الوزراء تحفة الأمراء في تاريخ الوزراء؛ تح عبد الستار احمد فرج؛ د ط؛ مكتبة عيان؛ د ب ؛ دس؛ ص27

2- أطباق الطبقة العامة:

أما بالنسبة للطبقة العامة فقد اقتصر طعامهم في معظم الأحيان على الخبز بأنواعه خبز الشعير والقمح وخبز الدرمك وخبز الذرى فقد كانت موائدهم متواضعة [1] ،وقد صنع الأندلسيون أنواع الاخباز والثريد المصنوع من الخبز كما شاعت أكلة الثريد باللبن أو الفول وأحيانا بالسمن وكذلك الحساء[2] وأيضا من أصناف الأطعمة الشائعة عند عامة الأندلسيين كانت العصيدة والتي تحضر من طحين القمح الذي يطبخ في الماء والسمن ويحلى بالعسل والسكر والتي تختلف مكوناتها حسب الفصول وكانت تؤكل غالبا في فصل الشتاء ،وأيضا نجد أكلة تسمى بالهريسة والمصنوعة من القمح أو الأرز أو فتات الخبز والشحم أحيانا ثم رغائف الدرمك و الدشيشة وكانت تباع جاهزة في السوق.

وأيضا المقراس وهو غذاء سريع الهضم طيب شهي يصنع من الفخذ والاحرش الذي يضع من لحم مرقوق مع الابزار والثوم ،وهناك أكلة سميت باللمتونة التي يصنعها أهل الأندلس وهي تصنع من جميع أنواع الطيور مثل الدجاج والإوز والفراخ وغيرها ،وذكر مؤلف مجهول صفة تحضيرها بان يؤخذ لحم أي نوع من الطيور نصف طبخ ثم تدهن با لمرقة الخاصة بالشواء والمكونة من التوابل والسمن والماء وتوضع على النار حتى تنضج وتحمر،ومن الناس يجعلها مقلية، ثم تمرق في تلك المرقة مع إضافة الثوم والجوز واللوز ثم تصنع لها خبز من دقيق الدرمك ويفتت ويلقى فيها وترد على النار، ويضاف إليها الكمون والفلفل، وإذا نضجت يحك عليها الجبن ثم تقدم .

كما اعتمد البعض في غذائهم على البقول ن فكانت الأطباق التي أساسها الفول منتشرة جدا أشهرها الفستقية التي يذكرها ابن الرزين والتي تصنع بتقشير الفول الأخضر من قشره ويدهن بالزيت ويطبخ في قدر بماء وزيت وكزبرة يابسة وبصلة مقطوعة ، فإذا نضج اخرج من القدر ما ظهر من البصل ويحرك الفول بالمغرفة حتى يصير كالمخ ويطيب بالملح النقي المدروس ويعصر في القدر ماء وكزبرة ويترك ساعة على النار

[1] أبي يعقوب يوسف بي يحي الشادلي ؛التشوف إلى رجال التصوف وأخبار أبي العباسي السبتي؛ تح احمد توفيق،ط2،كلية الآداب؛ الرباط ؛ ليبيا؛1997 ؛ ص341

[2] ابراهيم القادري بوتشيش، مرجع سابق،ص81

ويترك في صحن ويذر عليه الكمون والزيت العذب، وقد يطبخ مع شحم طري مدروس وماء كزبرة أو شحم من الدوارة.[1]

ومن الأطعمة التي كانت تاكلها الطبقة العامة نجد الكسكسوا أيضا ،والذي مازال من أطباق إلى اليوم والذي ذكره ابن رزين.

ووجدت بعض الأكلات المتواضعة التي اعتاد العامة على تقديمها للضيوف مثل الفجالة والبركوكس[2] ،أو ما يسميه أهل الأندلس بالزبزين حيث يوضع الدقيق في معجنة ويرش بماء قد حل فيه ملح ويحرك باليد حتى تلتئم ويتحبب ثم يغربل بغربال خفيف حتى يزول عنه ما بقي من الدقيق ويجفف في طبق ثم يصب فيقدر ما يكفي من ماء وملح وقليل زيت وكزبرة وطرف بصل مقطوع، وتحمل القدر على النار فإذا حمى غليانها وضع فيها ما في الطبق برفق ويحرك حتى يبتدئ جفاف مائه والتفافه، ثم يقطع في القدر جبن يابس طيب، قطعا صغار أو تقطع أيضا فيها كزبرة خضراء تقطيعا صغيرا فإذا غلت القدر مقدار غلية واحدة تفرغ ويستعمل .[3]

فكانت المجبنة من الأطعمة التي كانت معروفة عند الطبقة العامة، حيث تحرص العامة على تناولها وهي ساخنة لأنها إذا فقدت حرارتها تفقد ذوقها وذلك في قولهم مجبنة الظهراذ خرج نارها قل طلابها

أما بالنسبة إلى كيفية التقديم لدى الطبقة العامة فقد كان أفراد العائلة يجلسون على الأرض ويجلسون حول موائد منخفضة، ويؤكل الجميع باليد وان تعلق الأمر بطبق الكسكسو تناوله الجميع في صحن واحد بدون ملاعق ويكون المرق واللحم معا في قدر من فخار يتناول كل واحد منهم قطعة اللحم التي تعجبه ويضعها أمامه دون تقطيع ولا يستعمل السكين وإنما تمسك قطعة اللحم باليد وينهش منها بالأسنان قدر المستطاع وتقدم الوجبات على ثلاث مرات في اليوم.[4]

[1] ابن الرزين؛ مصدر سابق؛ ص239

[2] إبراهيم القادري بوتشيش؛ مرجع سابق؛ ص82

[3] ابن الرزين؛ مصدر سابق؛ ص60-61

[4] ابراهيم القادري بوتشيش؛ مرجع سابق؛ ص74-75

3- أطعمة الريفيين:

غلب على طعام الريفيين البساطة وكان اعتمادهم على الحبوب والبقول بأنواعها المختلفة[1]، حيث يقول إن الذرى كانت من أقوات المستضعفين والفلاحين وأهل البادية خاصة في فصل الشتاء، ويشير أيضا إلى أهل غرناطة أن يدخرون الفواكه المجففة كذلك كالتين والزبيب والرمان لأكلها من حين إلى آخر ،وأيضا كانوا يأكلون البركوس أو الزبزين كما ذكرنا سابقا[2]، وأيضا كانوا يستخدمون الزيوت خاصة زيت الزيتون وأيضا نذكر الخبز الذي كان من الأغذية الرئيسية والذي اختلف أنواعه حسب المادة المصنوع منها وطريقة طهيه وشكله ومكان خبزه وإنضاجه، ومن أنواع الخبز نجد خبز الحنطة المختمر الذي يضاف إليه الخميرة ، وخبز الفطير والذي كان يصنع من عجين غير مختمر وهو بطيء الهضم[3]، وكان هذا الخبز يقدم للفلاحين الذين يقومون بزرع الأراضي والحدائق التي تخصص بزراعة الخضروات وأشجار الفاكهة[4]، وقد عملت المرأة الريفية على توفير الغذاء وتوصيله إلى الحقل وكان يشتمل على خبز الفطير وجبنة ولبن وبصل كثير وهذا يدل على بساطة الطعام الموجود في الريف و كان البصل يستعمل لمقاومة الحرارة ويظهر ذلك من كثرته[5].

ومن الأطعمة أيضا الشائعة عند الفلاحين الأندلسيين نجد الخبز المقلي وهو نوع من الخبز يقلى في الزيت وكان من الأطعمة الأساسية للفلاحين والرعاة.[6]

ونذكر أيضا خبز الخشار التي تزيد فيه النخالة عن الاخباز الأخرى ويمتاز بسهولة هضمه، وهو أكثر الأنواع شيوعا لرخصه النسبي، ويسمى أحيانا بالخبز الأسمر وخبز الشعير الذي يلي خبز القمح في الأهمية والقيمة الغذائية، ونظرا لرخص ثمنه اعتمده الفلاحين كثيرا وكانوا يضيفون له أحيانا دقيق القمح أو نخالته بالإضافة إلى خبز الذرة الذي اعتمد عليه غالبية الأندلسيين كان يصنع منه نوعان خبز الدقن ويضع من الذرة الرقيقة، وخبز

[1] احمد المقري؛ مصدر سابق؛ ص119

[2] ابراهيم القادري بوتشيش؛ مرجع سابق؛ ص81

[3] احمد المقري؛ مرجع سابق؛ ص120

[4] اندريه جوسان، طبقات المجتمع، تر السيد محمد البدوي،ط2،الهيئة العامة، قصور الثقافة؛ دب،2011؛،ص 40

[5] بوعدي بن عيسى، الحياة الاجتماعية في الاندلس من خلال كتاب القضاة بقرطبة،كلية العلوم الاجتماعية والانسانية، قسم العلوم الانسانية تاريخ، مذكرة ماستر جامعة مولاي سعيدة،2018؛ ص53

[6] احمد المقري؛ مرجع سابق؛ ص121

الذرة البيضاء وكان يضاف إليهما عند صنعهما دقيق الحنطة والنشاء،حيث يساعدان على تماسك قوام العجين وكان يتم تناولهما مع اللحم والسمن والدهن ، ويثردان في اللبن ويضاف إليهما زيت.[1]

ومن الأطعمة الأساسية للفلاحين الأجبان بأنواعها، واللبن الرائب وكانت تؤكل مع بعض الأطعمة الأخرى واللحوم بأنواعها، وكانت تصنع منها أطعمة مختلفة مثل المركاس الذي كان يتم صنعه من اللحوم الحمراء وخليط من الملح والثوم والتوابل والخل وغيرها ومن الأطعمة المفضلة لدى الفلاحين في الريف الثرائد بأنواعها مثل: ثرائد بالزيت وثرا ئد اللبن بالسمن أو الزبد، وثرا ئد الدجاج.

وكان الفلاحون يأكلون الحوت(السمك)مقليا ومشويا ويضيفون الخل والثوم والبيض والجبن الرطب كما كانوا يقدمونه بالملح وكانوا يصنعون من البيض أطعمة مختلفة منها البيض المقلي، والبيض المطبوخ في الفرن والبيض بالعسل.[2]

ومن بين الأطعمة التي كان الريفيين يتناولونها الحساء والعصائد ومن ذلك جشيش القمح والشعيروالأرز أيضا نجد من الأحساء حسو الفتات المصنوع من مرق الدجاج، حسو من فتات و حسو من دقيق و حسو من لوز ونخالة وحسو من دقيق ولبن ويسمى عند أهل الأندلس باللخطج حيث يحل فيه الدقيق المحلول في القدر ويحرك حتى يصيرثقيلا ويفرغ في وعاء ويستعمل.

ومن المجبنات التي عرفها الفلاحون واشتهرت مجبنة شريس وكان أيضا الزيتون من أطعمة الفلاحين الرئيسية وكان لا يخلو منه منزل ريفي، حيث كان يتم تخليله وتخزينه لاستعماله طوال العام بعد ذلك.

وفي أوقات الأزمات الطبيعية مثل فترات القحط والمجاعة كان الريفيون يتناولون بعض الأطعمة مثل الجراد الذي كانوا يأكلونه مطبوخا ومقليا.[3]

[1] ابن يحي محمد بن أحمد بن العوام الاشبيلي؛ الفلاحة الاندلسية ؛ ج2؛ دط ؛تح انور االبو القاسم ؛منشورات مجمع اللغة العربية الأردني ؛دب ؛2012ص87

[2] احمد القرني؛ مرجع سابق؛ ص220

[3] ابن الرزين؛ مصدر سابق؛ ص58-60-61

ثانيا أطباق الأندلسيين في الأعياد والمناسبات

تعتبر الاحتفالات ظاهرة اجتماعية عرفها البشر منذ زمن بعيد ،منها ما هو إحياء لمناسبات عامة احتفل بها جميع الناس ومنها ما يرتبط بشعائر دينية ومناسبات اجتماعية أخرى ،وكانت هذه الاحتفالات لا تنقطع في المجتمع على اختلاف فئاته الخمسة كانت هناك احتفالات موروثة عن أجيال قديمة ومنها ما كانت دخيلة على المجتمع الأندلسي ولها دلالات اجتماعية منها الترويح عن النفس بشكل أو بآخر وعليه فقد تنوعت الأطعمة التي كانت تحضر في المطبخ الأندلسي حسب الاحتفالات والأعياد التي كانت تقام.[1]

1- مفهوم الاحتفال ومدلوله:

الاحتفال من حفل حفلا في مجتمعه والمحفل هو المجلس وقد احتفلوا أي اجتمعوا ،وان المعنى الحقيقي للاحتفال هو حين يجتمع جماعة من الناس في جو من الفرح والسرور ويكونون في أجمل هيئة لهم، ومعناه إحياء مناسبات يعبر فيها الإنسان عن سعادته وفرحته والمعروف انه لكل امة من الأمم لها أيام مميزة تعبر فيها عن سرورها ومكانة ذلك اليوم عن سائر الأيام الأخرى ،[2]والاحتفال هو الاجتماع على فرح ومسرة ويتم فيه تبادل التهاني وإقامة نشاط ما.[3]

2- مفهوم العيد ومدلوله:

العيد من الفعل عاد ويعود وقال تحولت الواو في العيد لياء الكسرة العين وتصغير عيد وهو جمع أعياد والعيد عند العرب هو الوقت الذي فيه الفرح، وهو من شعائر الإسلام الكبرى ويعود العيد إما بالسنة أو الشهر أو الأسبوع وشرع في السنة الثانية لهجرة الرسول صلى الله عليه وسلم، فالأعياد مناسبات يعبر فيها الإنسان عن أصوله الدينية والتاريخية بكل سعادة وافتخار فهي التي تميز كل بلد عن الآخر، كما انه مناسبة تقرب الأفراد من بعضهم البعض وأيضا اطلاع كل منطقة على عادات منطقة أخرى وهو يعتبر الهوية الحقيقية التي تعبر عن كل امة فلكل امة أعيادها التي تميزها عن غيرها.

---

[1] زليخة قادي؛ ص57

[2] سامية يخلف؛ الأعياد والاحتفالات في المغرب الإسلامي من القرن2هـ/9م إلى 9هـ/15م؛ مذكرة ماستر؛ قسم التاريخ؛ جامعة 8ماي 1954؛ ص8

[3] زليخة قادي؛ مرجع سابق؛ ص54

والعيد يوم سرور واحتفال يحتفل به بذكرى حادثة عزيزة أو دينية.[1]

وقد كان الأندلسيين كغيرهم من الشعوب الأخرى لهم عادات غذائية في أعيادهم واحتفالاتهم سواء عامتهم أو خاصتهم فبعض الاحتفالات امتزجت فيها العادة بالعبادة مثل الأعياد الدينية وبعضها ما كان مكتسب من الإرث الحضاري،فانقسمت احتفالات الأندلسيين إلى احتفالات مسلمين وغير مسلمين.

3- احتفالات وأعياد المسلمين:

احتفل مسلموا الأندلس بأعياد دينية ونبوية مثلما يحدث في المشرق والمغرب الإسلاميين، حيث كان للعيد وما يزال مكانة في نفوس المجتمع وكان يشكل نقطة تحول عند الإنسان كما يحثه أكثر على تذكر نعمة الله عز وجل والتقرب لأحكامه وتعاليم الرسول صلى الله عليه وسلم وتلاوة القران والشكر والمغفرة ومساعدة الفقراء بالإضافة إلى ما يتركه العيد من فرح وسرور في الناس وتصحيح للأخطاء وتناسي الماضي ومن مناسبات الأندلسيين:

1-3الاحتفال برؤية هلال رمضان:حيث تكشف المصادر وخاصة الأدبية منها عن ترقب الأندلسيين لهلال رمضان، وذلك بالخروج ليلا والانتظار حتى يطلع ويظهر للناس الهلال في الأفق وصور احد الأندلسيين ذلك قائلا : قلت والناس يرقبون هلال يشبه الصب في نحافة جسمه،

حيث شبه الهلال بالمحب النحيف الجسم وان هلال رمضان قد اشتاق وحن للصائمين وبطول المدة يخف جسمه كالمحب.[2]

وكان أهل القرى يفرحون لرؤية الهلال وينتظرونه حيث بعد ثبوت رؤيته يسرعون إلى إيقاد النيران لإعلام القرى المجاورة وتتعالى أصوات الناس بالتكبير فرحا بقدوم الشهر الفضيل[3] حيث يقول ابن قزمان في ديوانه:

جوذياه قمح الضيف اينكم إخواني[4]

رمضان ذا مقبل الخير قد جاني

[1] رقية مويسات؛ الغذاء والتغذية في الغرب الإسلامي الخضروات والفواكه نموذج من القرن 9؛ قسم التاريخ؛ جامعة محمد بوضياف؛ المسيلة؛ 60

[2] مريامة لعناني؛ مرجع سابق؛ ص142

[3] حسن قرني؛ مرجع سابق ؛ ص236

[4] ابن قزمان؛ مصدر سابق؛ ص864

فرحا بمجيء رمضان ولعل كلمة جوذياه ترمز لأكلة من أكلات رمضان ولم تذكر صفة هذه الأكلة ومصادر الطبخ لم تطعنا عما كان يقدم على مائدة الإفطار و السحور، وغالبا ما كان الناس يستغلون هذا الشهر بشراء لوازم ومتطلبات الشهر حيث كانت تشرى المأكولات للسحور [1] وان امرأة أمرت ابنها ببيع عزل وشراء خبز وزيت لان هذه أول ليلة برمضان، كما جرت العادة في بعض العائلات يتم استدعاء أصحابهم وجيرانهم لمشاركتهم في مائدة الإفطار، واعتبرت ليلة 27 من رمضان ليلة معظمة لدى الأندلسيين فيها يختمون القران، ومن مظاهر الاحتفال هذه الليلة شراء الحلوى[2] حيث كان الاحتفال بها على نطاق واسع ويستعد الناس لعيد الفطر.[3]

كما كانت عادة الناس للاحتفال برؤية هلال العيد أو إعلام القرى المجاورة لهم فيبدؤون بشراء أيضا لوازم العيد حيث اشترى احدهم لهذه المناسبة خبز شعير وبقل وهو الخبيز بثلاثين مثقال[4]، ويذكر ابن الرزين طريقة تحضير الخبيز وذكر العديد من أنواعه: حيث يغربل جشيش القمح وينقع في ماء لمدة يومين ثم يحك في اليوم الثالث باليدين حكا شديدا حتى يصير ماؤه خاثرا ثم يصفى ماؤه، ويوضع الماء الخاثر جانبا ويوضع لباب وحده خاثرا أو توضع على النار مقلاة من حديد حتى تسخن وتدهن بشيئ من شمع وتمسح بخرقة وتعاد للنار ويصب فيها من صفو الجشيش فإذا عقد في المقلاة وجف ماؤه أزيل برفق ووضع للشمس في غربال لمدة يومين ليجف ثم تكمل باقي الكمية بالطريقة نفسها فإذا وضع السمن على هذه الرغائف وبعدها يوضع شهد مصفى في قدر ويضاف إليها قدر من رقيق البيض ويضرب معه حتى يختلط ويوضع له البيض و الخبيز معا وتحرك على النار قليلا فقليلا ثم يزال منها ويقدم.[5]

كما تحدث عن هذه الأكلة الغنية أيضا المؤلف المجهول صاحب كتاب الطبيخ وذكر أنواع لها منها نوع محضر بلحم: بحيث يؤخذ اللحم الطيب السمين ويوضع في القدر مع بصلة مقطعة وفلفل ويحل بشيء من

[1] مريامة لعناني؛مرجع سابق؛ ص142
[2] إبراهيم القادري بوتشيش؛ مرجع سابق؛ ص86
[3] حسن قرني؛مرجع سابق؛ ص74
[4] رقية مويسات؛مرجع سابق؛ ص60
[5] ابن الرزين؛ مصدر سابق؛ ص74

عسل بماء يغمر به اللحم حتى يبالغه الطبخ ويكسر الخبيز المعد في الطريقة السابقة الذكر ويطرح في القدر يقلى مع القليل من الزعفران فإذا نضج أزيلت القدر من النار ويأكل هنيئا.[1]

2-3الاحتفال بعيد الفطر:

يبدأ التحضير لهذه المناسبة منذ ليلة 27 من رمضان حيث يجتمع الناس على قرع الطبول وشراء أنواع الحلوى ومن أهم مظاهر الاحتفال بالعيد تنظيف المحيط ولبس ثياب جديدة ،ويوم العيد يستيقظ الناس باكرا ويتوجهون للصلاة، ويهنئون بعضهم البعض بحلول العيد وينشدون الأشعار وهذا العيد من الأعياد التي شرعها الإسلام وجعلها فرحة للمسلم، وعيد الفطر يرتبط بالفرح والسرور الذي يحصل عليه المسلم وقد استطاع أن يلبي أمر ربه بصيام شهر رمضان وتحضر الأم يوم العيد موائد تضم أصنافا متعددة من الأطباق.[2]

3-3الاحتفال بعيد الأضحى:

يعد العيد من شعائر العبادة في الإسلام، فقد حظي عيد الأضحى باهتمام الأدباء والكثير من الشعراء أولوه اهتماما كبيرا في اشعارهم وتهانيهم بهذه المناسبة المباركة. [3]

وياتى عيد الأضحى المبارك في العاشر من ذي الحجة وقبلة يوم عرفة وهو من ذلك العيد أيضا وبعده تأتي أيام التشريق الثلاثة وهنا عيد أيضا فصارت أيام عيد الأضحى خمسة، فكان الأندلسيين يحتفلون بعيد الأضحى فتوقد الأنوار في جميع المدن وتتعالى أصوات المصلين بالتكبير والتهليل وكان هذا العيد فرحة للتهاني والتفاخر بالأطعمة والزينة حسب التفاوت في المعيشة، ويذكر أن النحر كان للتفاخر بين الأسر وان أضحية العيد كانت مكلفة جدا ولذلك غالبا ما أثارات نزاعات داخل الأسر الفقيرة ويذكر ابن الزيات أن امرأة دفعت زوجها غزلا لبيعه وشراء بثمنه أضحية غير أن الرجل وجد في طريقة امرأة تخاصم زوجها بسبب امتناعه عن شراء خروف العيد لعدم قدرته المالية، وهو الأمر الذي اضطر البعض للسرقة لتحقيق رغبة عياله.[4]

---

[1] مؤلف مجهول؛ مصدر سابق؛ ص93

[2] سامية يخلف؛مرجع سابق؛ ص28

[3] احمد محمد خالد الخزاعلة؛ شعر التهاني في العصر العباسي حتى نهاية القرن 4هـ؛ كلية اللغة العربية؛ 2008؛ ص58

[4] زليخة قادي؛ مرجع سابق؛ ص30

كما احتل كبش العيد مكانا كبيرا في أشعار وأزجال الأندلسيين وامثلة عامتهم وذكر ابن قزمان المد ن الإسلامية الأندلسية وإحيائها لعيد الأضحى المبارك وقال قبل عيد الأضحى بأربعة أيام تساق الخراف من كل مكان إلى ميادين بيعها، ويذهب الناس لهذه الأسواق ويقلبون الخراف ويساومون الباعة ويشترونها، وفي صباح العيد تكون العائلة مشغولة في تهيئة الأضحية [1]وجرت العادة في الأندلس أن يذبح إمام المسجد أضحيته أولا، ثم يذبح باقي الناس أضاحيهم ويقومون بتوفير الأواني والمواد التي تم استعمالها ويقومون بعمل حفر لتشويط الرؤوس، وبعد الذبح تعلق الأضحية ويتم تقطيعها ويستعمل اللحم لتحضير أنواع من الأطعمة مثل القلايا أو التقلايا والشواء وغيرهم.[2]

وذكر ابن قزمان في أزجاله طبق القديد الذي يشرح ويجفف كما ذكرابن الرزين طريقة تحضير هذه الأكلة : فقال يقطع اللحم قطعا طويلة ارق ما يمكن وتوضع في معجنة ويوضع عليه القليل من الخل والملح ويحرك ثم يذر عليه كزبرة وفلفل وكمون وكروية ويضرب الجميع حتى يستوفي حقه من التوابل ويترك الخليط يرتاح لمدة يوم وليلة ثم يعلق في حبل للشمس حتى يجف مدة من الزمن حتى تذهب رطوبته[3] والشواء الذي يعد من هذا اللحم وذلك بتقسيم اللحم لعدة أطراف ثم يملح ويجفف على النار بعد شوائه ويقدم للأكل وظاهر هذا الاحتفال بهذه المناسبة وإحياءها هو لله عز وجل وبعض الأندلسيين رغبتهم في إدخال الفرح على الأولاد [4]وذلك في قول ابن قزمان

كبش بسم الضحية يشريه كل مرماد
وهو ظاهر كله والقصد فرح الأولاد

كما يقول ابن قزمان في أطعمة هذه المناسبة:

واش إلا القلايا والقديد المشرح
وسواي بجنبي وأنا جالس نملح
ونصفق على النار ثم نبتدي نملح[5]

4-3الاحتفال بعاشوراء:

[1] عصمت عبد اللطيف دندش؛ مرجع سابق؛ ص325-326
[2] زليخة قادي؛ مرجع سابق؛ ص30
[3] ابن الرزين النجيبي؛ مصدر سابق؛ ص272
[4] زليخة قادي؛ مرجع سابق؛ ص30
[5] ابن قزمان؛ مصدر سابق؛ ص524

كما احتفل الأندلسيون بيوم عاشوراء كما تشير الرواية إلى ذلك: وهم يعظمون يوم عاشوراء تعظيما كبيرا وهو عندهم مثل الأعياد ولهم فيه صدقات كثيرة وكساء المساكين،[1] ويتم الاحتفال به من خلال تقديم الأطعمة والفواكه في هذا اليوم ويذكر ان احد المتصوفين اعتاد على جمع المريدين في يوم عاشوراء من كل سنة و الإنفاق عليهم والإكثار من الطعام[2] وهناك من اعتبر أن هذا اليوم هو يوم فاكهة وحلوى وجاء في احد الأزجال في هذه المناسبة يشترى بلوط وقسطل .

5-3الاحتفال بالمولد النبوي الشريف:

كان المولد النبوي الشريف من أهم احتفالات الأندلسيين وكانوا يمشون ويصلون على النبي ويقومون بإطعام الطعام للعام والخاص ،وكانت عادة الأولياء إحياء المولد النبوي في الربط والزوايا مثل رابطة حجارة السودان التي تعود مروان عبد الله الذي عاش في القرن 7هـ وكان احد المتصوفين على الاحتفال بها حيث كان يضع طعاما مثل الكعك والعسل للفقراء[3]،وقد تحدث ابن الرزين التجيبي في كتابه عن الكعك المحضر بالطريقة التالية: حيث يبل دقيق الدرمك بالزيت ويحك باليدين حكا ثم يعجن بالماء والملح وخمير قليل عجنا محكما ،ولا يستكثر فيه من الماء بل يوضع الماء فيه قليلا قليلا حتى يستوفي حقه، ثم يدرس سكر مع كمية من لباب لوز مقشور درسا بليغا في مهراس نحاس ويخلط ثم يضاف ماء ورد وزنجبيل وقرفة وقرنفل وفلفل ويعجن الجميع باليد ويصير قطعا مفتولة باليدين في مثل الأصابع رقة وطولا ثم يمد العجين ويوضع الحشو المفتول في طيها بالطول حتى يعمها وتضم أطراف العجين على الحشو ثم يدور ذلك العجين كالكعكة ،ويحكم إلصاق طرفها على لوح، وتنقش بمنقاش من نحاس مخصص لها وتصنع باقي العجينة مثل السابقة وتصف على لوح ويرش عليها شيء من الدقيق ويطبخ في الفرن على نار هادئة ثم تمسح بمنديل وترش بماء ورد والقليل من مصطكي ويقدم هنيئا[4].

وكان من عادات الأندلسيين أيضا في إحياء ليلة المولد النبوي غلق المدارس وكان السلاطين يعدون موائد احتفالية خاصة بهم ومن خلال هذه الاحتفالات كان سلاطين بني مرين يترأسون المراسم الرسمية

[1] ناصر بن ميلود؛ الحياة الاجتماعية في المغرب والأندلس في عهد الموحدين؛50 هـ-667هـ/1126م-1268م قسم التاريخ ؛جامعة أكلي محند اولحاج؛ البويرة؛2018؛ ص42

[2] إبراهيم القادري بوتشيش؛ مرجع سابق؛ ص91

[3] أزليخة مويسات؛ مصدر سابق؛ ص61-62

[4] ابن الزرين التجيبي؛ مصدر سابق؛ ص64

المقامة في القصور، ويذكر ابن مرزوق إحياء ليلة المولد داخل البلاط المريني في عهد أحد السلاطين المرينيين وما اعد فيها من أطعمة واشربه وفقا للمراسم الاحتفالية.[1]

6-3كما احتفل الأندلسيين المسلمين بليلة النصف من شهر شعبان

ويسميها بعض الأندلسيين بالشعبانة ومن عاداتهم إعداد الكثير من الطعام المنوع وأطباق مختلفة الألوان والأشكال حتى عبر عنها احدهم بالشبعة وأنها تكفيه طيلة شهر رمضان في قوله:

حمدت شعبان المبارك شبعة تستهل عندي الجوع في رمضان

وقال احد العامة في المثل: شعبان شبعان[2].

7-3احتفال الأندلسيين بختان أولادهم:

أو كما يسميه الأندلسيين حفل أعذار الأطفال وهو أيضا من الاحتفالات التي شاعت في الأندلس ويذكر القادري بوتشيش انه جاء في ترجمة احد المتصوفة انه اعد ثورا لإطعام جيرانه بمناسبة اختتان ابنه [3]وهو ما كان مألوف لدى الأندلسيين بإقامة حفل كبير ولعل اكبر حفل أعذار كان في القرن 5هـ -11م وهو حفل ختان جماعي والذي أقامه احد ملوك الطوائف في طليطلة بمناسبة اعذار حفيده فاعد له مأدبة ملوكية كبيرة متعددة الأطباق عزم فيها الأمراء والوزراء وغيرهم واستأجر فيه أمهر الطباخين والطهاة، والذي قدم فيه أشهى الأطباق المعدة من لحم الطيور وأصناف المصوص المعدة باللحم المنقوع في الخل والمطبوخ وأيضا طبق الطباهج [4]وقد ذكر صاحب كتاب الطبيخ المؤلف المجهول كيفية إعداد هذا الطبق حيث تؤخذ ثلاثة ارطال من شرائح لحوم الجدي وتجعل في قدر معها من الزيت العذب خمس أواقي ومن الماء ربع رطل ومن الملح قدر ما يحتاج ويجعل على نار هادئة، ويترك حتى يجف ماؤه ثم يصب فيه قدر من الماء ويذر عليه زنجبيل وفلفل ويصب عليه القليل من الخل ويترك على النار حتى يطهو ثم تفقص عليه خمس بيضات مضروبة جيدا قدر ما ينضج البعض وينزع ويقدم، ويسمى هذا الطبق أيضا باللحم المقلو وهو أنواع ،ونوع آخر يمكن تحضيره من خلال

[1] رقية مويسات؛ مرجع سابق؛ ص63

[2] مريامة لعناني؛ مرجع ساب؛،ص147

[3] إبراهيم القدري بوتشيش ؛ مرجع سابق؛ ص92

[4] رقية مويسات؛ مرجع سابق؛ ص66

تشريح اللحم وينثر عليه ملح وفلفل ويقلى في زيت حتى يحمر وينشف ماؤه في زيته وتؤخذ حفنة لوز مدقوق وينثر عليه مع تقليبه في المقلاة وبعد نضجه يذر عليه كرفس مقطع وقرفة ويؤكل هنيئا.[1]

بالإضافة إلى العديد من المناسبات التي اختلف في تسمية الأطعمة التي تقدم فيها ، فلقد سمي طعام العرس وليمة وكانت حفلات الزواج تبدأ بخطبة فإذا تمت استدعى الخاطب الحاضرين لتناول طعام الغذاء وتقدم الفطائر والمشوي والعسل[2]، وتحدث مؤلف مجهول على العديد من أنواع المشوي منها شواء اللحم على الجمر حيث يقطع اللحم وتوضع له ملعقة زيت وملح وكزبرة يابسة وفلفل و زعتر ويترك لمدة جيدة ليتشرب التوابل ثم يشوى حتى يطهى ويقدم[3] .

وسمي طعام الولادة بالخرس وهو طعام النفساء وقالت جارية حين لم يكن لها من يخدمها بمعنى من يمارس لها ما يمارس للنفساء [تخرسي لا مخرس لك] ولعل المقصود هنا ان تقوم وتعد طعام النفاس لحالها لانه لايوجد من يصنعه لها ،وقال احدهم :

شركم حاضر وخيركم د ر خروس من الأرانب[4]

وسمي طعام سابع أيام الولادة بالعقيقة والعقيقة تكون باحتفال العائلة بالمولود وعزم الأقارب والجيران على الأكل المنوع ،وهذا ما شكل عبئا لدى بعض العائلات الأندلسية الفقيرة التي لا تستطيع توفير الطعام وغيره ،وكانت هناك عائلات تحضر لهذه المناسبة الحلويات مثل الزلابية [5] والعقيقة هي دعوة على لحم كبش الذي يعق على الصبي وقد سمو الطعام هذا باسم الكبش.[6]

ولقد كان أهل القرى والبوادي الأندلسية كرماء والدليل على ذلك انهم كانو ايقدمون للضيوف الدجاج والبض والشراب والإسفنج بالعسل الذي تحدث عنه كل من المؤلف المجهول في الطبيخ وابن الرزين في كتابه مطولا وأيضا كانوا يقدمون الرغائف الساخنة واللبن الرائب، وذكر ابن بشكوال أن أحد العلماء كان يقصده الطلبة في داره في إحدى قرى الأندلس فيدخلون إليه في شهر نوفمبر وديسمبر ويناير في مجلس مجهز من كل

[1] مؤلف مجهول؛ مصدر سابق؛ ص133
[2] رقية مويسات؛ مصدر سابق؛ ص65
[3] مؤلف مجهول؛ مصدر سابق؛ ص147
[4] ابن العديم؛ مصدر سابق؛ ص87
[5] رقية مويسات؛ مرجع سابق؛ ص65
[6] ابن العديم ؛ مصدر سابق؛ ص80

النواحي فإذا فرغ الدرس لم يدعهم يخرجوا بل قدم لهم موائد عليها الثرائد بلحوم الخرفان، وأيام ،أخرى تقدم الثرائد باللبن والسمن فيأكلوا حتى يشبعوا وبعدها يقدم لهم نوع من الحلوى، وكان الطلبة يبقون على تلك الوجبة إلى اليوم التالي طيلة ثلاثة أشهر، وهذا ما يدل على الكرم وعلى أن الوجبة كاملة لذلك لا يأكلون بعدها شيء ليوم غد.[1]

الى جانب احتفالات المسلمين كانت هناك احتفالات خاصة بغير المسلمين في الأندلس وكانت هناك احتفالات شارك المسلمين غير المسلمين في الاحتفال بها.

4- احتفالات غير المسلمين:

احتفل نصارى الأندلس بأعيادهم ومناسباتهم الدينية ولم تتدخل السلطة الإسلامية في أمر من أمورهم بل سمحت لهم بممارسة شعائرهم وطقوسهم أثناء احتفالاتهم، التي كانت تجرى في جو من الحرية والتسامح ولقد اهتموا بالاحتفال بالعديد من الأعياد حاولوا من خلالها إبراز مظاهر الفرح والسرور ومن أهم الأعياد التي احتفلوا بها:

4-1 عيد المسيح:

وهو من الأعياد المعظمة لديهم وكانوا يحتفلون به في ليلة 25ديسمبر وبتواصلهم الاحتفال لمدة ثمانية أيام لغاية الليلة الأولى من يناير ويتبادلون فيها التهاني، والمأكولات المتنوعة والحلوى ويكثرون من طهي الطعام.

4-2 عيد رأس السنة الميلادية:

أصله فارسي اتخذه الفرس لإحياء العام الجديد ويسميه الأندلسيون بالنيروز أو النورزو أول ليلة العجوز ويزعم النصارى أن يحي النبي ابن زكرياء عليهما السلام غسل في بحيرة الأردن، ويزعمون أن عيسى عليه السلام لما خرج من الماء اتصل به روح القدس على هيئة حمامة ،والنصارى يغمسون أولادهم في الماء ووقته شديد البرد ولذلك يسمى أيضا عيد الغطاسين وهو احد الاعياد الكبرى في الأندلس وكان من عاداتهم شراء لوازم الاحتفال كالحناء واللحوم والتوابل لإعداد الطعام، وشراء الفواكه أهمها الاترج الذي يعتبر من لوازم الاحتفال بالنيروز وفي

[1] عصمت عبد اللطيف دندش؛ مرجع سابق ؛ص302301

ليلة النيروز كانت توقد النيران لأجل طبخ الطعام[1]، وأورد ابن الرزين في كتابه طعاما خاصا في ليلة النيبروز ويسمى بالثريد والمثومة التي تصنع بالطريقة التالية: يؤخذ دجاج السمان وينظف جيدا ويوضع في قدر به ماء وملح على النار، ويؤخذ جوز منقى ومغسول وثوم مقشر ومطبوخ ويخلطان ببعض ويتركان جانبا ثم يحك الجبن اليابس حتى اسكرفاج ويضاف ما تبقى من الجبن بدون حك للثوم والجوز ويدرس معه جيدا، ثم يعجن السميد قبل ذلك بماء وملح فطير دون خمير ويعرك عركا جيدا بقليل ماء ويعرض رغيفا وتمسح وجوهها بالماء وتثقب أثقابا وتطبخ في الفرن طبخا وسطا، فإذا قاربت الدجاجة على النضج أخرجت من القدر ومسحت مسحا محكما وبعث بها إلى الفرن في طواجن فخار، وفي نفس الوقت يهرس ذلك الثوم والجوز جيدا حتى يصير كالمخ ثم يحل في معجنه بماء سخن ويضاف إليه زيت كثير، ثم يخرج الدجاج من الفرن وتوضع في المعجنة مع المحلول بها ثم تقطع الرغيف قطعا متوسطة ثم يوضع بعض الجبن في المثرد ثم يوضع له من كسور الرغيف ويذر على الكسور جبن آخر ثم توضح لم من تلك الأخلاط المدروسة ثم يصب على وجه الثريد زيت طيب حلو ثم يصب قليلا فقليلا بمرق الدجاج الذي طهي فيه الدجاج بعد غليانه وفي الأخير يذر عليه جبن مبشور ويقدم هنيئا.[2]

كما تصنع حلوى تسمى مدائن ينايروسميت بهذا الاسم لانها مصنوعة على شكل مدن صغيرة ،وقد ألهمت هذه الحلوى وأشكالها الكثير من الشعراء الذين تنافسوا في وصفها وقد وصف احدهم هذه الحلوى المصنوعة من العجين قائلا:[3]

مدينة مصورة تحار فيها السحرة

لم تبنيها الا يدا عذراء أو مخذرة

بدت عروسا تجتلي من دمرمك مزعفرة[4]

وهذا العيد شاركهم المسلمين الأندلسيين فيه وهذا مايدل على التسامح بين المسلمين وغير المسلمين وأيضا هنالك عيد آخر للنصارى.

[1] زليخة قادي؛ مرجع سابق؛ ص32-33-34-35-36

[2] ابن الرزين؛ مصدر سابق؛ ص54-55

[3] رقية قادي؛ مرجع سابق؛ ص36

[4] المقري؛ مصدر سابق؛ ص131ج3

4-3 عيد الفصح:

والذي شاركهم فيه أيضا المسلمين وهو يعتبر من أهم أعيادهم ويسمى أيضا بعيد خميس العهد ومعروف لدى الأندلسيين خميس ابريل، وكانت مظاهر احتفالهم بهذا العيد هو تحضير العديد من المأكولات والحلوى أشهرها الإسفنج والمجبنات[1] التي تحدث عنها ابن الرزين مثل المجبنة الطليطلية التي سبق ذكرها،والإسفنج بأنواع والذي يحضر بالطريقة التالية: يعجن السميد بماء سخن بعد وضع الخمير والقليل من الملح له عجنا قويا ويترك ليختمر ثم توضع على النار مقلاة مقصدرة ونظيفة بها مقدار من الزيت فإذا غلى الزيت اخذ العجين باليد وفتح قليلا باليد ووضع في المقلاة حتى يغمر ه الزيت ويحرك ويقلب برفق حتى ينضج تماما ثم يترك ليبرد ويقدم هنيئا.[2]

4-4 عيد العنصرة:

هو العيد الذي يدعوه المسيحيين عيد المهرجان، حيث يحتفلون به في الرابع والعشرين من جوان ويسميه الأندلسيين بعيد العنصرة ،ويقال أن زرياب هو من ادخله على الأندلسيين، وكان من مظاهر احتفالهم بهذا العيد إجراء مباريات وسباقات الخيول، ويحضر أطباق من ورق الكرنب والخضرة وغيرها من الأطباق[3]، وشاركهم مسلموا الأندلس بالاحتفال في هذه المناسبة وهذا يدل على أن العلاقة بين المسلمين والنصارى كانت حسنة رغم الحروب الطاحنة في هذا العصر بين المسيحيين والمسلمين[4] وغيرها من احتفالات المسيحيين التي احتفلوا بها في الأندلس بكل حرية .

4-5 أعياد اليهود:

احتفل اليهود بالعديد من المناسبات وأهمها:عيد الفصح ويسمى بعيد الفطير يكون الخامس عشر من ابريل ويدوم لمدة سبعة أيام يأكلون فيها الفطير وينظفون فيه بيوتهم من خبز الخمير وذلك احتفالا بذكرى خلاصهم من فرعون وغرقه[5]، وتذكر النوازل الفقهية أن اليهود كانوا يقدمون الهدايا للمسلمين، حيث كانوا يصنعون

[1] زليخة قادي؛ مرجع سابق؛ ص37
[2] ابن الرزين؛ مصدر سابق؛ ص80
[3] زليخة قادي؛ مرجع سابق؛ ص39
[4] مريامة لعناني؛مرجع سابق؛ ص 149
[5] خميس بولعراس؛ مرجع سابق؛ ص89

رغائف في عيد لهم يسمى عيد الفطير ويهدونها لبعض جيرانهم من المسلمين فهل يجوز قبولها منهم وأكلها أم لا وقد أجاب احد الفقهاء بنعم القبول منهم .

6-4 وعيد آخر يسمى عيد الأسابيع:

وهي الأسابيع التي فرضت عليهم وأكثر أطعمة هذا العيد عند اليهود العسل والحليب وكان من عادة اليهود في هذا الاحتفال في الأندلس أنهم يمارسون جميع الطقوس على طريقتهم الخاصة، وجرت العادة في هذه المناسبة أن يتم استئجار طباخ ماهر يقدم للضيوف الفواكه أولا ثم يقدم الحمام المطبوخ بالخل[1] وقد ذكره ابن الرزين في كتابه وطريقة تحضيره: حيث تأخذ فرخا من حمام وتذبحه وينظف جيدا ويوضع في قدر ويجعل فيها ماء قليل وملح وزيت كثير وفلفل وكزبرة وحبات ثوم وبصل مقطع وتوضع القدر على النار لتطبخ فإذا طبخت وجف الماء نتركها على نار هادئة مع التحريك حتى يغلي في الزيت ويحمر ثم ينزع في صحن ويقدم.[2]

والعديد من الأعياد الأخرى والمناسبات التي احتفل بها الأندلسيين الغير مسلمين من يهود ونصارى وسمحت لهم السلطة الإسلامية لممارسة الطقوس والشعائر اللازمة في الاحتفالات في جو يسوده الحرية والتسامح.

[1] زليخة قادي؛ مرجع سابق؛ ص46-48

[2] ابن الرزين؛ مصدر سابق؛ ص183

الخاتمة

الحمد لله الذي بنعمته تتم الصالحات

من خلال ما تم التطرق إليه في هذا البحث خرجنا بمجموعة من الإستنتاجات التالية :

- إن موضوع الأطباق الأندلسية في العصر الوسيط من أهم المواضيع التاريخية فهو يدرس جانب حضاري مهم للمجتمع الأندلسي.
- عرف المطبخ الأندلس بثرائه وتنوع أدوات الطبخ به من أدوات خشبية وفخارية وزجاجية وأواني تحضير وتقديم وهذا ما يدل عاى مدى نظام الأندلسيين في المطبخ.
- عرف الطبخ الأندلسي بثرائه ومازاده ثراء هو هجرة المبدعين من فنانين وشعراء وغيرهم ومجيئهم بالعديد من الوصفات مثل زرياب الذي أتى بالعديد من الوصفات البغدادية والمشرقية لبلاد الأندلس وإشرافه على تعليمها لأهل الأندلس .
- تفنن الأندلسيين في تحضير الطعام والحرص على تنويعه فقد تنوعت الأطباق ما بين أطباق لحوم وثرائد وأخباز وحلوى .
- تميز المطبخ الأندلسي بكثرة إستعمال التوابل والأفاويه وكثرة إستعمال البيض في أغلب الوصفات .
- تنوع الأطعمة في الأندلس يشير إلى حالة الرخاء الإقتصادي مع الرفاهية التي كان يحياها المجتمع في هذه الفترة مع الاستقرار الذي أتاح لهم التفنن في إختراع وإقتباس كل هذه الطرق في إعداد الطعام فكان أكثر من صنف يقدم على المائدة .
- حرص الأندلسيون على طبخ وتناول كل ماهو لذيذ وطيب وصحي وهذا ما يدل على الاهتمام بصحة الأفراد .
- حفلت المائدة الأندلسية بأصناف عديدة من الطعام والتي إختلفت بحسب الزمان والطوائف والأشخاص وإختلاف الأطباق من طبقة لأخرى وكان أكثر الطعام وأطيبه يقدم على موائد الملوك ورجال الدولة أما طعام عامة الناس فكان يتميز بالبساطة.
- كان إهتمام الأندلسيين شديد بالطعام حيث كان لكل مناسبة وكل عيد طعام خاص بها.

الملاحق

الملحق رقم (01): قدر للطبخ من القرن 07 هـ[1]



[1] حورية شريد، مرجع سابق، ص 457.

الملحق رقم (02): طيفور لتقديم الطعام من القرن 09 هـ [1]



[1] نفسه، ص 457.

الملحق رقم (03): مهراس من القرن 09 هـ [1]



[1] نفسه، ص 489.

قائمة المصادر والمراجع

القرآن الكريم

قائمة المصادر:

.1 ا

بن العديم ؛ الوصلة الى الحبيب في وصف الطيبات والطيب ؛تح سليمي محجوب ودارية خطيب ؛ج1؛ دط ؛ منشورات جامعة حلب معهد التراث العلمي العربي ؛ حلب سوريا ؛ دس .

.2 ا

بن العوام الإشبيلي ؛ الفلاحة الأندلسية ؛ج2

.3 ا

بن الكثير عماد الدين أبو إسماعيل الدمشقي ؛ البداية والنهاية ؛ مج 3 ؛ مكتبة المعارف ؛ بيروت ؛ لبنان ؛ 1966.

.4 ا

بن زهر أبو مروان ؛ كتاب الأغذية في الأغذية والأدوية ؛تح محمد حطاب ؛دط دار الغرب الإسلامي ؛ بيروت ؛ لبنان ؛1990

.5 ا

بن منظور أبي الفضل جمال الدين محمد بن مكرم ؛لسان العرب ؛ج3 .1194؛دط، دار صادر؛بيروت ؛لبنان دس.

.6 ا

بي الخير الإشبيلي ؛ عمدة الطبيب في معرفة النبات ؛تح محمد العربي خطابي ج1؛ط1؛دار الغرب الإسلامي ؛بيروت ؛لبنان ؛1995

.7 أ

رسلان شكيب ؛ الحلل السندسية في الأخبار والأثار الأندلسية ؛ ج3 ؛ ط1؛ دار الكتب العلمية ؛ بيروت ؛ لبنان ؛ 1997

.8 ا

لأصفهاني الراغبي أبو القاسم حسين بن محمد ؛محاضرات الأدب ومحاورات الشعراء دط؛دار مكتبة الحياة ؛بيروت ؛لبنان ؛1961.

.9 ا

لألوسي شكري محمود؛ بلوغ العرب في معرفة أحوال العرب ؛تح محمد بهجت الأثري، ج1 ؛دط ؛دار الكتاب العربي ؛القاهرة ؛مصر ؛1923.

10. الأنيس المطرب لروض القرطاس في اخبار ملوك المغرب وتاريخ مدينة فاس ؛دط دار المنصور للطباعة والوراقة ؛ الرباط ؛ 1971

11. البغدادي عبد الكريم محمد بن الحسن ؛ الطبيخ ؛ تح داود الحلبي ؛ مطبعة ام الربيعينالموصل ؛ العراق ؛ 1934.

12. التجيبي ابن الرزين ؛ فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان ؛ تح محمد بنشقرون ؛دار المغرب الإسلامي ؛ تونس ؛دس.

13. التلمساني المقري احمد بن محمد ؛ نفح الطيب في غصن الأندلس الرطيب ؛تح أجان عباس ؛ ج3 ؛ دط ؛ دار صادر ؛ بيروت ؛ لبنان ؛ 1988

14. الجاحظ ابي عثمان عمر بحر ؛ البخلاء ؛ دط؛ القاهرة ؛مصر ؛ 1955

15. الجوزي أبو الفرج عبد الرحمان ابن علي ؛ اخبار الظراف في المتمازجين ؛تح بسام عبد الوهاب الحاجي ؛ط1؛دار ابن حزم ؛ بيروت ؛ لبنان ؛ 1997.

16. الحميري محمد ابن عبد المنعم ؛ الروض المعطار في خبر الأقطار صفة جزيرة الأندلس ؛تح ليفي بروفنسال ؛ دط؛ مكتبة الشرق الدولية ؛ القاهرة ؛ مصر ؛ 1937.

17. خضربك محمد ؛الدولة الاموية ؛تح محمد عثماني ؛دط ؛دار القلم ؛بيروت ؛لبنان ؛دس.

18. خليفة حاجي ؛ كشف الظنون في غراس الفنون والكتب والفنون ؛ج2 ؛دط ؛دار الإحياء بيروت ؛لبنان ؛دس

19. الزجالي ابي يحيى عبد الله بن احمد القرطبي ؛ أمثال العوام ؛ تح محمد بن شريفة دط ؛ مكتبة محمد الخامس ؛ فاس ؛ المغرب ؛1975.

20. السقطي ابي عبد الله ابن ابي محمد ؛ في ادب الحسبة ؛دط؛ المطبعة الدولية معهد العلوم المغربية ؛ باريس ؛ فرنسا ؛1931.

21. الشاذلي ابي يعقوب يوسف بن يحي ؛ التشوف الى رجال التصوف واخبار أبي العباس السبتي ؛ تح احمد توفيق ؛ط2 ؛كلية الأداب ؛ الرباط ؛ ليبيا ؛ 1997.

22. الصابئي ابي الحسن الهلال أبو الحسن ؛ تحفة الأمراء في تاريخ الوزراء ؛تح عبد الستار احمد فرج ؛دط ؛مكتبة العيان ؛ دب ؛دس

23. الطبرسي ابي نصر الحسن ابن الفضل ؛ مكارم الأخلاق ؛دط ؛مكتبة الألفين الكويت ؛1975.

24. العبدري البلنسي محمد ؛ الرحلة المغربية ؛تح سعد وفلاقة ؛ ط1 ؛ مؤسسة بونة للبحوث ؛ عنابة ؛ الجزائر ؛ 2007

25. الفاسي بن ابي زرع أبو الحسن علي بن عبد الله ؛الذخيرة السنية في تاريخ الدولة المارينية ؛دط ؛ دار المنصور للطباعة والوراقة ؛ الرباط ؛1972.

26. الفيروزة أبادي ؛ القاموس المحيط ؛ تح محمد نعيم وقصوصي؛ج1؛ط8؛مؤسسة الرسالة بيروت ؛ لبنان ؛ 2005

27. القرطبي ابن قزمان ؛ ديوان ابن قزمان ؛تح فيديريكو كورتكا ؛منشورات المجلس الأعلى للثقافة ؛ القاهرة ؛مصر ؛1995.

28. المراكشي الاوسي ابي عبيد الله محمد بن عبد الملك ؛ الذيل والتكملة ؛تح حسان عباس ؛ مج 1 ؛ دط ؛ دار الغرب الإسلامي ؛ دس.

29. مؤلف اندلسي ؛ الحلل الموشية في ذكر الأخبار المراكشية ؛تح سهيل زكار ؛دار الرشاد الحديثة ؛الدار البيضاء ؛المغرب ؛1979.

30. مؤلف مجهول ؛الطبيخ في المغرب والأندلس ؛تح مرندا ؛دط ؛دب ؛1957

31. النمري ابن بر أبو عمر يوسف بن عبد الله ؛ بهجة المجالس وانس المجالس تح خولي ؛ دط ؛ دس .

32. النيصبوري الثعالبي ابي منصور عبد الملك بن محمد بن إسماعيل ؛ ثمار القلوب في المضاف المنسوب (469.350 هـ) ؛تح محمد أبو الفضل إبراهيم ؛ دط ؛ دار المعارف القاهرة ؛ مصر ؛ 2009.

33. الوادي اشي شمس الدين محمد بن جابر التونسي ؛ برنامج جابر الوادي اشي ؛ تح محمدالحسن الهيلة ؛ دط ؛دار التراث الإسلامي ؛ تونس ؛1981 .

34. الوراق سيار أبي محمد المظفر بن نصرين ؛ كتاب الطبيخ وإصلاح الأغذية والمأكولات وطيب الأطعمة المصنوعات ؛تح حسان ذنون الثامري ؛دط؛دب ؛دس.

35. الوردي محمد بن مظفر بن عمر ؛ تنمية المختصر في أخبار البشر ؛ دط ؛دار المعرفة ؛ بيروت ؛ لبنان ؛ 2010.

36. ياقوت الحموي شهاب الدين بن عبد الله ؛ معجم البلدان ؛ج1 .52؛دط؛دار صادر بيروت ؛لبنان ؛1977

37. اليعقوبي احمد بن يعقوب بن واضح ؛ البلدان ؛ط3؛ المطبعة الحيدرية ؛ دب؛ 1957

قائمة المراجع :

38. بوتشيش القادري إبراهيم ؛ المغرب والأندلس في عصر المرابطين ؛ ط1 ؛ دار الطليعة ؛ بيروت ؛ لبنان ؛ 1993.

39. الجيوسي الخضراء سلمى ؛ الحضارة العربية في الأندلس ؛ ج2 ؛ط1؛منشورات دراسات الوحدة العربية ؛بيروت ؛لبنان ؛1998.

40. حركات براهيم،المغرب عبر التاريخ ؛ ج2 ؛دط ؛ دار الرشاد ؛ الدار البيضاء ؛ المغرب ؛2000

41. الحريري محمد عيسى ؛ تاريخ المغرب الإسلامي والأندلس في عصر بني مرين ط2 ؛ دار القلم الكويت ؛ 1987.

42. حسن علي حسين، الحضارة الإسلامية في المغرب والاندلس(عصر المرابطين والموحدين)،ط1،مكتبة خلجي،القاهرة،مصر ،1980.

43. الخزاعلة خالد محمد احمد،شعر التهاني في العصر العباسي في نهاية القرن 4هـ، دط،دب ،2008.

44. دندش عصمت عبد اللطيف،الاندلس في نهاية المرابطين ومستهل الموحدين عصر الطوائف الثاني(546510هـ\1151116م)،ط1،دار الغرب الإسلامي،بيروت،لبنان،1988.

45. الطشكبري احمد مصطفى زاده ؛ مفتاح السعادة ومصباح السيادة ؛ ج1 ؛دط دب؛1977.

46. طقوش سهيل محمد ؛ تاريخ المسلمين في الأندلس ؛ ط3 ؛ دار النفاس ؛ بيروت لبنان ؛ 2010 .

47. العلام عز الدين، اداب السلطانية،دط، المطابع الدولية،الكويت،2000

48. علي جواد ؛ المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام ؛ ج4 ؛ دط؛ دار الغرب الإسلامي بيروت ؛لبنان ؛ دس.

49. فايز الداية ،معجم المصطلحات العلمية العربية،ط1،دار الفكر،دمشق،سوريا،1990.

50. قرني محمد ؛ المجتمع الريفي في الأندلس في عصر بني أمية ؛ دط ؛ منشورات المجلس الأعلى للثقافة ؛ القاهرة ؛ مصر ؛ 2012 .

51. مجموعة من المؤلفين المعجم الوسيط ؛ دط؛ مكتبة الشروق الدولية ؛ القاهرة ؛مصر 2000

52. محفوظ محمد؛ تراجم المؤلفين التونسيين ؛ ج2؛ ط1؛ دار الغرب الإسلامي ؛1982. 52. باشا علي اسلام ؛ اسبانيا والأندلس ؛دط؛ مطبعة مصر ؛ الإسكندرية ؛ مصر ؛ دس

53. الهادي روجي ادريس ؛ الدولة الصنهاجية ؛ ترحمادي الساحلي ؛ج2 ؛ ط1 دار الغرب الإسلامي ؛ بيروت ؛ لبنان ؛ 1992.

قائمة المراجع الأجنبية :

54. بروفينسال ليفي ؛ حضارة العرب في اسبانيا ؛ تر ذوقان قرقوط؛دط ؛منشورات دار صادر ؛ بيروت ؛ لبنان ؛ دس

55. ثلاث رسائل في الحسبة والمحتسب ؛ المعهد العلمي الفرنسي للاثار المشرقية؛ج2 ؛دط؛ القاهرة ؛ مصر ؛ 1955

56. الحضارة العربية في اسبانيا ؛ ترطاهر احمد مكي ؛ ط3؛ دار المعارف ؛ القاهرة مصر ؛1994

57. جوسان اندريه ؛ طبقات المجتمع ؛تر سيد محمد بدوي ؛ ط2 ؛ الهيئة العامة ؛ قصور الثقافة ؛دب ؛ 2011.

قائمة المجلات والمذكرات :

1. ب

وتوادي حسناء ؛ فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان لأبي الحسن علي بن محمد ابن ابي القاسم ابن الرزين التجيبي ؛ باحثة بوحدة علم العمران

2. ب

وعدي بن عيسى ؛ الحياة الاجتماعية في الأندلس من خلال كتاب القضاة بقرطبة مذكرة ماستر ؛ كلية العلوم الإنسانية والإجتماعية ؛ قسم التاريخ ؛ جامعة مولاي ؛ سعيدة 2018

3. ب

وعزة يمينة،الطبخ والطبيخ في المغرب الإسلامي خلال العهد المريني(869.669هـ\1465.1213م)مذكرة ماستر،جامعة ابن خلدون،تيارت،2016.

4. د

ويم عبد الحميد رمضان ؛ مطبخ الخاصة في العصر الأموي ؛ مجلة كلية الاداب والعلوم الإنسانية ؛ ع3 ؛

5. .

شرقي نوارة،الحياة الاجتماعية في المغرب الإسلامي في العصر الموحدي،مذكرة دكتوراه،قسم التاريخ،جامعة الجزائر،2008.

6. ش

ريد حورية،تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته من عصر المرابطين الى نهاية العصر العثماني،قسم الاثار،مذكرة دكتوراه،جامعة الجزائر،2011.

7. ا

لصباغ قاسم نجلة ؛ جوانب من الحياة الاجتماعية في عصر الرسالة الإسلامية جامعة الموصل ؛ مجلة اداب الرافدين ؛ ع 3 ؛1981.

8. ا

لعاجي نبيلة ؛ العادات والتقاليد في الأندلس من القرن 9.7هـ ؛ شهادة ماستر ؛ كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية ؛ قسم التاريخ ؛ جامعة البويرة ؛ 2019

9. ة

ادي زليخة الأعياد والاحتفالات في الاندلس(138 539هـ\1141756م)،مذكرة ماستر،قسم العلوم الإنسانية ، جامعة حمه لخضر الوادي،دس.

10. كربوع مسعود،نوازل النقود والمكاييل والموازين في كتاب معيار الونشريسي،شهادة ماجستير،قسم التاريخ وعلم الاثار،جامعة الحاج لخضر باتنة،2013.

11. لعناني مريامة،الاسرة الاندلسية في عصر المرابطين والموحدين ،مذكرة ماجستير،قسم التاريخ والاثار ،جامعة منتوري ،قسنطينة،دس.

12. مويسات رقية ، الغذاء والتغذية في الغرب الإسلامي ،مذكرة ماستر،كلية العلوم الإنسانية والإجتماعية قسم التاريخ ؛ جامعة محمد بوضياف ؛ المسيلة ؛2019

13. نوفل محمد ،طبقات المجتمع الاندلسي،مدونة مفكرة التاريخ ،2017.

14. يخلف سامية ؛ الاعيادوالإحتفالات في المغرب الأسلامي من القرن 2هـ\9 م الى 9هـ\15م ؛مذكرة ماستر؛ قسم التاريخ جامعة 8ماي 1945؛2017.

فهرس المحتويات

المحتوى	الصفحة
بسملة	
دعاء	
اهداء	
شكر	
قائمة الرموز	
خطة البحث	
مقدمة	أ
المبحث الاول: التعريف بالكاتب والكتاب وأهميته	14-5
تمهيد	6
أولا:ترجمة ابن الرزين	8
ثانيا:التعريف بالكتاب	11
ثالثا:أهمية الكتاب في الدراسة التاريخية	13
المبحث الثاني: الطبخ الاندلسي	44-15
تمهيد	16
أولا:تعريف الطبخ وتطوره	17
ثانيا :أدوات الطبخ	21
ثالثا:تحضير أنواع الأطباق الأندلسية	28
المبحث الثالث : أطباق المجتمع الأندلسي والأعياد والمناسبات	65-45
تمهيد	46
أولا:أطباق طبقات المجتمع الاندلسي	47
ثانيا :أطباق الاندلسين في الأعياد والمناسبات	54
خاتمة	67
الملاحق	69
قائمة المصادر والمراجع	73
فهرس المحتويات	80