الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جامعة الشهيد حمة لخضر الوادي

كلية العلوم الاجتماعية والإنسانية

قسم: التاريخ

المطبخ الأندلسي (العمارة-التجهيز-الأطباق) من القرن 5 – 8 هـ

مذكرة مكملة لنيل شهادة ماستر أكاديمي في شعبة التاريخ

تخصص: تاريخ الغرب الإسلامي في العصر الوسيط

إعداد الطلبة:

- بثينة زروق
- راضية بوهني

اشراف الأستاذ:

د. سليم الحاج سعد

نوقشت المذكرة علنا يوم: 2025/05/29

أمام اللجنة المكونة من الاساتذة:

اللجنة	الرتبة	الجامعة	الصفة
أ.د. البشير غانية	أستاذ التعليم العالي	جامعة الشهيد حمة لخضر	رئيسا
د.سليم الحاج سعد	أستاذ محاضر -أ-	جامعة الشهيد حمة لخضر	مشرفا ومقررا
د. ميلودة كينة	أستاذ محاضر-ب-	جامعة الشهيد حمة لخضر	ممتحنا

السنة الجامعية: 2025/2024

بسم الله الرحمن الرحيم

بسم الله الرحمن الرحيم

فَكُلُوا مِمَّا ذُكِرَ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ إِن كُنتُم

بِآيَاتِهِ مُؤْمِنِينَ

سورة الأنعام الآية (118)

الإهداء

الحمد لله فالق الانوار وجاعل الليل والنهار ثم الصلاة والسلام على سيدنا مُحَمَّد ﷺ

الحمد لله الذي وفقنا لإتمام هذا العمل

أهدي هذا العمل إلى

التي منحتني كل العطاء والحنان، وحرصت على تعليمي بصبرها وتضحياتها، والتي رعتني حق الرعاية،

وكانت دعواها لي بالتوفيق تتبعني خطوة خطوة في مشواري التكويني إلى من ارتحت كلما تذكرت ابتسامتها في وجهي، نبع الحنان

"أمي الغالية "

جزاها الله عني خير الجزاء في الدارين

إلى صاحب السيرة العطرة والفكر المستنير،

وله الفضل في بلوغي هذه المرحلة

"أبي الغالي"

أطال الله في عمره.

الى من ترعرعت معهم اخوتي واخواتي

الى من انار لي الطريق في سبيل تحصيل العلم ولو بقدر بسيط من المعرفة اساتذتي الكرام

الى رفقاء الدرب الذين كانوا بمثابة اخوة. زملائي واصدقائي الأعزاء

وفي الأخير أرجو من الله تعالى أن يجعل عملنا هذا نفعا يستفيد منه جميع الطلبة المقبلين على التخرج.

راضية

الإهداء

الحمد لله وكفى والصلاة على الحبيب المصطفى وأهله ومن وفى أما بعد

الحمد لله الذي وفقنا لتثمين هذه الخطوة في مسيرتنا الدراسية

بمذكرتنا هذه ثمرة الجهد والنجاح بفضله تعالى.

أهدي هذا البحث

إلى من وضع المولى – سبحانه وتعالى – الجنة تحت قدميها، ووقَّرها في كتابه العزيز...

أمي الحبيبة.

إلى الإنسان الذي يسعى إلى تربيتي وتعليمي ودعمني وكان مثلي الأعلى

أبي الغالي حفظه الله ورعاه

والذي لم يتهاون يوماً في توفير سبل الخير والسعادة لي.

وإلى كل من ساهم في أداء هذا العمل

..... إلى كل من كان له أثر على حياتنا ..... إلى من أًحبهم قلبي ونسيهم قلمي.

بثينة

شكر وتقدير

الحمد لله حمدا كثيرا طيبا مباركا فيه نثنى عليه ولا نثنى على أحد سواه بيده الخير كله

ثم الشكر لأستاذنا ومشرفنا المحترم المتواضع **د.سليم الحاج سعد** الذي ساعدنا وصبر علينا حنى إتمام هاته المذكرة

والشكر الجزيل إلى جميع أساتذتنا المحترمين بقسم التاريخ جامعة الشهيد حمى لخضر على كل معلومة قدموها لنا خلال مشوارنا الجامعي.

الشكر لكل من ساعدنا ومد لنا يد العون من قريب أو بعيد حتى الذي قال لنا بكل صدق (ربي يعاونكم)

لكل هؤلاء ألف شكر

كما نعبر عن شكرنا وتقديرنا إلى اللجنة على قبولهم لمناقشة هذه المذكرة

مقدمة

مقدمة

عرفت الأندلس، طيلة القرون التي كانت فيها تحت الحكم الإسلامي ازدهارًا حضاريًا شاملاً شمل مختلف مجالات الحياة من علم وفن وعمارة وزراعة وصناعة وكان من بين أبرز هذه المظاهر الحضارية ذلك التراث الغني الذي خلفه المطبخ الأندلسي، والذي يعد اليوم من الكنوز الثقافية التي تعبر عن تلاقي حضارات متعددة في رقعة جغرافية واحدة فقد امتزج في المطبخ الأندلسي الذوق العربي الإسلامي، والعادات الإسبانية، والتأثيرات المتوسطية والشرقية مما أفرز مطبخًا متنوعًا في مكوناته، راقيًا في أساليبه ومتفردًا في أطباقه.

لقد كان للمطبخ الأندلسي وظيفة تتعدى مجرد إعداد الطعام، فهو يعكس نمط العيش الأندلسي وقيمه الاجتماعية والدينية، من نظافة وكرم وضيافة وترتيب. ولم يكن المطبخ بمعناه العمراني مجرد فضاء مهمل أو ثانوي في البيت الأندلسي، بل كان يصمم بعناية في قلب الدار أو بالقرب من الفناء الداخلي (الصحن) وتراعى فيه عوامل عدة، كالإضاءة، والتهوية، وسهولة الوصول من المخازن، في خصوصيته التي تحافظ على الجو العائلي وتمنع روائح إلى بقية الغرف. وكانت المطابخ في القصور الكبرى أكثر فخامة وتنظيماً

وتراعى فيه عوامل عدة، كالإضاءة، والتهوية، وسهولة الوصول من المخازن، فضلاً عن خصوصيته التي تحافظ على الجو العائلي وتمنع تسرب الروائح إلى بقية الغرف. وكانت المطابخ في القصور الكبرى أكثر فخامة وتنظيماً حيث تضمنت مرافق مختلفة خاصة بالطبخ، والخبز والتخزين، وأحيانًا أماكن مخصصة للخدم والطهاة.

الدراسات السابقة: ومن الدراسات القيمة التي تعتبر نموذجية في هذا الموضوع دراسة تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته من عصر المرابطين إلى نهاية العصر العثماني (دراسة تاريخية واثرية) الجزء الاول لحورية شريد وهي دراسة تقدمت بها الباحثة حورية شريد لنيل شهادة الدكتوراه من جامعة الجزائر 2.

وكذلك بعض المحاولات من الدارسين والمختصين في هذا الفن من بينهم الباحث دافيد وينز في مقالاته فنون الطبخ في الاندلس الذي أفادنا في التعرف على الأطعمة التي كانت متداولة في الاندلس ورجب عبد الجواد ابراهيم وكتابه ألفاظ المأكل والمشرب الذي قدم لنا بعض التسميات والالفاظ للطعام والشراب.

وكذلك عثرنا على دراسة موسوعة بعنوان: الالحياة الاجتماعية في الغرب الاسلامي في العهد الموحدي، وهي مذكرة ماجستير الاستاذة شرقي نوارة.

الدوافع الذاتية: لاختيار هذا الموضوع الاطلاع على المطبخ الاندلسي من حيث العمارة، التجهيز، الاطباق، رغبة في تسليط الضوء على جانب مهم من الحياة الاجتماعية من خلال الكشف عن الأطعمة واشربة المجتمع الاندلسي.

أما الدوافع الموضوعية: قلة الدراسات المتخصصة رغم كثرة الأبحاث حول تاريخ الاندلس إلا أن الجانب المتعلق بالمطبخ، خصوصا من حيث العمارة والتجهيزات والأواني، لم يحظ بالدراسة الكافية، مما يفتح مجالا لبحث أكاديمي جديد ومعمق.

الإشكاليات: وينطلق هذا البحث من إشكالية تمثلت في مدى مساهمة المطبخ الاندلسي في تشكيل جزء من الهوية الثقافية والحضارية في الاندلس؟

وعلى هذا تم طرح التساؤلات التالية: ماهي ملامح عمارة المطبخ الاندلسي؟ وماهي المواد المستعملة في الطبخ؟ وماهي اهم الوصفات التي كانت يتم تحضيرها؟ وكيف يتم إعدادها وماهي طرق تقدم هذه الاطعمة؟ وماهي انواع الاشربة عند الأندلسيين؟

ومن أجل الإجابة على هذه التساؤلات اعتمدنا على المنهج التاريخي التحليلي وذلك بجمع المادة العلمية واستنباط الحقائق التي تمحورت حول المطبخ الاندلسي، اما المنهج الوصفي فقد استخدمناه في وصف هذه الاكلات وكيفية تحضيرها واهم المواد المستعملة.

ومن **الصعوبات** التي واجهتها في بحثنا هذا قلة المادة العلمية المتخصصة في هذا المجال.

المصادر المعتمدة: وتتجلى دراسة هذا الموضوع في جمع مادته العلمية من مختلف المصادر، ومن بين أهم المصادر التي افادتنا: ابن رزين التجيبي كتابه فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان صورة من الطبخ في الاندلس والمغرب وقد افادتنا المادة العلمية في الفصلين الثاني والثالث حيث استخرجنا من مادته العلمية الأواني المستعملة.

الزجالي القرطبي يحي بن عبد الله بن احمد امثال العوام افادتنا في الثرائد وكيفية تحضير الاسفنج.

مؤلف مجهول انواع الصيدلة في ألوان الأطعمة الذي أفادنا في الاطباق.

وانزلت هذه الدراسة بخطة كانت عبارة عن مقدمة مدخل ثلاثة فصول، وبدانا بحثنا بمقدمة أما المدخل فكان نبذة عن مظاهر الحياة الاجتماعية في الاندلس.

والفصل الاول تحت عنوان: عمارة المطبخ الاندلسي تعرفنا فيه على ملامح عمارة المطبخ وتشكيل الموقد والمدخنة وتهيئة المطبخ.

أما الفصل الثاني تحت عنوان: تجهيز المطبخ الاندلسي عرفنا هذا الفصل على اواني التحضير وأدوات التقديم وأدوات التخزين كما تعرفنا على المواد المستعملة في الطبخ من توابل وبقوليات.

أما الفصل الثالث المعنون: اطباق المطبخ الاندلسي تعرفنا فيه على بعض الأطعمة وطريقة تحضيرها، وكذلك انواع الاشربة وطريقة اعداد الحلويات، كما ختمنا بحثنا هذا بخاتمة كانت عبارة عن حوصلة لأهم النتائج المتوصل إليها من هذا البحث.

الفصل التمهيدي: مدخل للحياة الاجتماعية في الاندلس

تمهيد

المبحث الأول: التركيب العرقي للمجتمع الاندلسي

المبحث الثاني: المؤسسات الاجتماعية في الاندلس

المبحث الثالث: مظاهر الحياة الاجتماعية في الاندلس

خلاصة الفصل

تمهيد

يعد الانسان كائنا اجتماعيا بطبعه حيث يسعى دائما الي بناء علاقات وتكوين مجتمعات مترابطة تسودها المحبة والتعاون ومنذ فجر التاريخ

لعبت المجتمعات الانسانية دورا جوهريا في تطور الحضارات ونشوء القيم والاعراف التي تنظم حياة الفرد في حين تعد الاندلس واحدة من ابرز الحضارات التي نشأت في العصور الوسطى والتي تميزت بتنوعها الثقافي والاجتماعي وقد ادى هذا التفاعل الى نشوء انماط حياة اكثر تعقيدا حيث ظهرت المدن كمراكز حضارية جمعت بين التجارة والصناعة والثقافة كما ساهم تقسيم العمل والتخصص في تعزيز التطور الاقتصادي والاجتماعي مما اتاح للانسان تطوير وسائل الانتاج وتحسين مستوى المعيشة ومع مرور الزمن شهدت المجتمعات الانسانية تطورات فكرية وعلمية كبرى اسهمت في تشكيل انظمة الحكم وسن القوانين التي تنظم العلاقات بين الافراد كما لعبت الفنون والاداب دورا بارزا في التعبير عن القيم والمعتقدات مما جعل الحضارات تزدهر وتترك بصماتها في التاريخ.

المبحث الأول: التركيب العرقي للمجتمع الاندلسي

1. البربر

لعب البربر دورا محوريا في فتح الاندلس حيث شاركوا بفاعلية في العمليات العسكرية لاسيما في شمال الجزيرة الايبيرية وذلك منذ سنة 91هـ _710م وبفضل هذه المشاركة حصل العديد من القادة البربر على مواقع قيادية[1] ضمن الجيوش الاسلامية كانت الجماعات البربرية أسرع من غيرها في التقدم داخل اراضي الاندلس مستفيدة من خبرتها القتالية ووفقا لبعض المصادر اشار المؤرخ حسين مؤنس الي ان البربر كانوا أكثر تمسكا بالاسلام وحماسة لنشره مقارنة بالعرب. وقد انعكس هذا على سياستهم[2].

داخل الاندلس حيث سعوا الى تعزيز الوجود الاسلامي وترسيخه في المناطق التي استقروا بها.

علاوة على ذلك كانت هناك عدة عوامل ساعدت على هجرة البربر الى الاندلس.من بينها القرب الجغرافي وسهولة التنقل بين شمال افريقيا والاندلس وساهمت هذه العوامل في تشكيل طابع مميز للوجود البربري في الاندلس سواء من الناحية السكانية او الثقافية[3].

2. العرب

دخل العرب الى الاندلس منذ الفتح الاسلامي بقيادة طارق بن زياد وموسى بن نصير وشكلوا أحد المكونات الاساسية في المجتمع الاندلسي وقد جاءت اولى الهجرات العربية من اليمن تلتها هجرات من قبائل قيسية ومضرية وقبلية ما ادى الى انتشارهم في مختلف مناطق شرق الاندلس خاصة في المدن الكبرى والمناطق الزراعية الخصبة [4]

2_1 دور العرب في المجتمع الاندلسي

شكل العرب عنصرا رئيسيا في البنية الاجتماعية وكان لهم تاثير بارز في المجالات التالية:

---

[1] صباح بلحيمر ،الحياة الاجتماعية بالاندلس في عهد ملوك الطوائف والمرابطين 1 ،19 أبريل 2014

[2] محمد عبد المنعم ،محمد حسين ،ثورات البربر في الاندلس في عصر الامارة الاموية (138-16هـ/756-928م)،د ط، مؤسسة شباب جامعة الاسكندرية 1993هـ،ص3

[3] صباح بلحيمر ،مرجع سابق

[4] يوسف شكري فرحات ،غرناطة في عصر بني الاحمر ،ط1،دار الجيل ،بيروت ،1993،ص91

القيادة العسكرية

شارك العرب في الفتوحات وحروب الاسترداد وكانوا ضمن الجيوش المرابطية والموحدية

الادارة و الحكم

تولى العديد من العرب مناصب قيادية في الدولة وساهموا في رسم السياسات الحاكمة[1]

التجارة و الزراعة

استقر العرب في المناطق الزراعية و اسهموا في تطوير اساليب الري والزراعة

التفاعل الثقافي

لعب العرب دورا محوريا في نشر اللغة العربية والثقافة الاسلامية ما ساهم في تعريب المجتمع الاندلسي

2_2 العرب في ظل المرابطين و الموحدين

عندما دخل المرابطون الى الاندلس جلبوا معهم اعدادا كبيرة من العرب الذين شكلوا جزءا من الجيش المرابطي كما شهد العصر الموحدي تعزيزا لدور العرب حيث استعان الخليفة عبد المؤمن بن علي بجماعات عربية في جيشه وامر بجلب المزيد من القبائل من المغرب الى شرق الاندلس [2]

3. الصقالبة

ويقصد بالصقالبة شعوب اوربية استوطنوا القسم الشرقي والاوسط من اوروبا البلاد الممتدة من بحر قزوين شرقا الى البحر الادرياتيكي غربا وهي ماكانت تسمى في تلك الفترة ببلغاريا العظمى ويذكر ابن حوقل انهم من ولد يافث بن حام ويطلق عليهم في الاندلس الرقيق المجلوب من البلاد السلافية وشمال اسبانيا فكلمة صقلبي فرنسية قديمة مرادفة للعبيد او الرقيق ايا كان جنسهم ويبدو انه المعنى الذي استعمل في الاندلس في وقت مبكر

---

[1] نبيلة العاجي ،وردة مسعودي ،العادات والتقاليد في الاندلس (7-9هـ/13-15م)،مذكرة لنيل شهادة الماستر في التاريخ الوسيط ،جامعة آكلي محند أولحاج ،كلية العلوم الاجتماعية والانسانية ،قسم التاريخ ،1439-1440هـ/2018-2019م،ص8.

[2] وفاء محروس عطية نجيب ،بنية المجتمع في شرق الاندلس في عصر دولتي المرابطين والموحدين (484-620هـ/1091-1223م)،كلية دار العلوم ،جامعة المنيا،ص4094.

على الاجانب الذين يخدمون في البطانة و القصر فكانت كلمة الصقالبة تطلق على الخصيان والاسرى الذين كان ياسرهم الجرمان والاسكندنافيون ويبيعونهم للاندلس

وساهموا الصقالبة دورا سياسيا واجتماعيا و اقتصاديا مهما واستطاع بعضهم ان يكون ثروة طائلة ويمتلك العبيد والاقطاعات ومنهم من وصل الى السياسة واسس دولة كمجاهد العامري وزهير العامري اللذين اتخذا شرق الاندلس ملكا لدولتهم وقد استعملهم المرابطون في وظائف الدولة وفي الحرس الخاص ليوسف بن تاشفين وذلك استنادا الى رواية صاحب الحلل الموشية

شكل اسرى الروم او (الصقالبة)الذين استحوذ الموحدون عليهم نتيجة الحروب والغزوات الكثيرة التي وجهت الي بلادهم فهي فئة لايمكن تجاوزها في المجتمع[1]

[1] العبادي ،في تاريخ المغرب والاندلس ،دار النهضة العربية ،بيروت ،1978،ص197.

المبحث الثاني: المؤسسات الاجتماعية في الاندلس

1. الاوقاف والاحباس

شكلت الاوقاف دورا هاما في توفير الرعاية الاجتماعية للفقراء واليتامى والمرضى والتخفيف من معاناتهم في تسيير سبل العيش والحياة الكريمة لأفراد الاسرة وتحقيق مبدا التكافل الاجتماعي الذي نادى به الاسلام باعتباره من الصداقات الجارية ولذلك ارتبطت الاوقاف الاسلامية بالصداقات فأول وقف في الاسلام كان سبع حوائط اوصى بها مخيريق اليهودي للرسول يضعها حيث اراه الله الله فجعلها الرسول صدقة في سبيل الله كما ان العلماء الفقهاء عرفوها بانها الصداقات الموقوفات ومن هنا يمكن القول ان لها دورا فعالا في المجتمع الاندلسي آنذاك فاكتفت بما حددته الشريعة الاسلامية بهذا الخصوص من فرض الزكاة على القادرين والحث على الصداقات يكتفي من ورائها الواقف مرضاة الله وثوابه في الاخرة.

فالأوقاف هي من اعمال البر فينعكس على المجتمع كله مثل بناء المدارس والمياتم واصلاح الجسور والطرقات وبناء الفنادق والرباطات والمحابس ومنح البذر للفلاحين فكانت اوقاف الاسرة واليتامى والمساكين وابن السبيل وغيرها [1].

احباس الاسرة

تعددت الاحباس على الاسرة والاندلس سئل رجلا ابن رشد من مدينة دانية وهي في رجل حبس على ابنته وعقبها شرط ان ماتت في سنة وعقبها في حياته او ماتت في حياته ولا عقب لها فالحبس راجع اليه فأجاب رجوع الحبس الى المحبس ان توفيت ابنته

كما حبس الامراء و الخلفاء والامويون في الاندلس على افراد اسرهم فقد حبس عبد الرحمان الاوسط (206هـ 238 هـ 821م 852م)على ابنته من ام عبد الله فلانة وفلانة سنة 222هـ 836م جميع املاكه لقريته واشهد ذلك يحى بن يحى الليثي (ت 234هـ 848م) ومُحَمَّد بن خالد (ت 222هـ 836م)

وعقدا حبس ذلك كما حبس المنصور بن ابي عامر على ابنته وعلى عقبة عقبها من بعدها.

---

[1] مؤلف مجهول، قطعة من كتاب ابن جحاف والسيد ضمه المحقق ضمن البيان لابن عذاري، تحقيق احسان عباس، ط3، بيروت، دار الثقافة 1983، ص25.

كما سئل بعض فقهاء قرطبة عن رجل تصدق عن ولده بأرض وشجرة من مال محبس عليه فان مات الابن رجعت هذه الصدقة الي اقرب الناس بالابن مطلقا غير محبس وان الابن توفي مخلفا اخا لاب واخوين لام ولم يكن له عقب فكيف يقسم ذلك بينهم فأجاب: الاخ للابن اقرب للمتصدق عليه واليه ترجع الصدقة بالشرط الذي شرطه المتصدق.

وهكذا كانت احباس الاسرة في الاندلس فتعددت كحبس الضياع والحدائق والاراضي لصالح الاولاد مع ادخال البنات في لفظ العقب كذا تحبيس الامراء والخلفاء [1]

احباس الفقراء واليتامى والمساكين

كان ناظر الاحباس يتولى اختيار المساكين المستحقين ربع الوقف وتحديد مقدار ما يستحقونه وكما كان يقوم بتأجير بعض الاوقاف المحبسة على المساكين ويأخذ ثمن الكراء ويشتري به غالبا ثيابا توزع على المساكين لكسوتهم في الاعياد

كما ان الاحباس المجهولة الاصل يجوز صرف فوائدها في مختلف سبل الخير كما ان هناك من جعل لبن بقرته للمساكين كذلك حبست الطرقات على المسلمين واذا خلا العقب رجع الحبس الى الفقراء والمساكين

ويتبين من هذا ان الاحباس ساهمت في تقديم الكثير من الخدمات الاجتماعية يشير ابن العطار الى حبس بعض الاراضي الزراعية في بلده قرطبة على المساكين والمرضى ويضيف ابن سليم.

انه كان لا يعقد قبالة هذه الاراضي المحبسة أكثر من اربعة اعوام خوفا ان تندرس الاحباس بطول مكثها بيد مقبلها، كما حبست اراضي زراعية وحبست غلاتها على المساكين كما في ارض بلش.

كما سئل المواق عن رجل اوصى بفدان بان يكون حبسا على المساكين بعد وفاته يؤخذ فائدة كل عام ويشتري به خبزا ويفرق على الضعفاء والمساكين في شهر رمضان كما وصى ايضا بان ما يفضل عن الفدان يلحق بالصدقة ففضل من ثلثه على الفدان او يفرق على المساكين في رمضان [1]

[1] حورية قادري، الحياة الاجتماعية في الاندلس على عهد المرابطين من خلال فتاوى ابن رشد وابن الحاج (479-520هـ/1086-1126م)، مذكرة لنيل شهادة الماستر في التاريخ، كلية العلوم الاجتماعية والانسانية، جامعة غرداية، (1441-1442هـ/2020-2021م)، ص52-53.

كما نرى ان هناك الدور وقفت لسكنى الضعفاء بجامع قرطبة المنسوب حباستها الي نيرور كما حبست زوايا لسكن الغرباء والفقراء وحبس رجل من قمارش دنانيرا على المساكين

ويتبين من احدى نوازل الونشريسي أن بعض هذه الزوايا لا سيما اواخر دولة الاسلام في الاندلس قد انحرفت عن موضعها الاصلي وتحولت ساحات للعب والمعصية والخروج عن الدين كما قد حرص اهل الثراء على التحبيس على الفقراء فقد سئل ابن عتاب من المرية عن رجل حبس في وصية ضيعة له حبسا صدقة على ضعفاء اهله، يبدا باهل الحاجة منهم على الصق القرابة فيعطي كل واحد منهم من ذلك قوته وكسوته ثم الي الفقراء بعدهم [2]

أيضا حبس ثمار على الفقراء والمساكين بقرطبة وعرفت الارض المحبسة بأرض المساكين.

2. المساجد

حرص الفاتحون على بناء المساجد بالأندلس كما هو شان الفاتحين في كل بلاد يدخلونها الا انها لم تكن بالكثرة المناسبة للرقعة الجغرافية الكبيرة للأندلس وذلك بسبب ان اندلس بعد الفتح انما كانت ولاية تابعة للخلافة ولم تكن دولة مستقلة بنفسها الا بعد دخول عبد الرحمن الداخل واخذه لمقاليد الحكم

انتشرت المساجد في كل مدينة وقرية بالأندلس ايام حكم الامويين ويعود ذلك الى عاملين اثنين: الاول حرص خلفاء بني امية على اقامة شعائر الاسلام ; ومنها الصلاة في اوقاتها والثاني اسهام كثير من الموسرين في بناء المساجد والاهتمام بها بوقف الاوقاف والاحباس عليها واستمر هذا اهتمام بالمساجد طوال العصر الاسلامي في الاندلس

ونرى هذا الامر واضحا جاليا في عصر المرابطين الموسوم بعصر الفقهاء فقد اعتنوا بتشييد المساجد واصلاحها والقيام على شؤونها عناية فائقة الا ان المساجد كغيرها تتعرض للغراب واندثار وقت وقوع الفتن واضطرابات فقد كان عدد المساجد في ايام المنصور بن ابي عامر بقرطبة

---

[1] شهاب الدين أحمد عبد الوهاب النويري ،نهاية الأرب ،تح، عبد المجيد ترحيني ،دار الكتب العلمية ، لبنان ،د-ب-ن،ج24، ص145.

[2] ابن الحاج، النوازل، ج3، ص631.

وحدها 13870 مسجدا فتدنى في القرن السادس الهجري الحادي عشر ميلادي الى 3877 مسجدا بعد خراب قرطبة في فترة الانتقال واخفاق جهود الموحدين في احيائها [1]

بناء المسجد

للمسجد تصميم وشكل معماري يتعلق به ككل بناية من البنايات والمسجد الاندلسي قد يتفق مع غيره من مساجد البلاد الاسلامية وقد تكون له خصوصية في الشكل المعماري في بعض تفاصيله وعموما كانت مساجد الاندلس تتكون من قاعة صلاة قد تكون بها صقيفة ويكون في احدى زواياه صمعة وغالبا ما تكون الصمعة او المئذنة في جدار القبلة وتحيط بالمسجد اسوار او ما يعرف بالحيطان وبها افنية وميضات وقد اشار بعض ذلك ابن عذاري بقوله ثم زاد ابنه هشام اي هشام بن عبد الحكم صمعة كان ارتفاعها اربعين ذراعا الى موضع الاذان وبنى باخر المسجد سقائف لصلاة النساء وامر ببناء الميضاة بشرقي الجامع[2]

اثار كثرة المساجد بالا ندلس

يعود اثر كثرة بناء المساجد بالأندلس اثار مسالة تتعلق من بالمساجد الجامعة اي التي تقام بها صلاة الجمعة فقد اقتصر الفقهاء في جواز صلاة الجمعة على المساجد الجامعة والا يصلى في المساجد القريبة منه اما اذا كان اهل قرية يبعدون بثلاثة اميال وارادوا ان يقيموا الجمعة في قريتهم ولا يتكلفوا مشقة المشي الى غيرها لكان لهم ذلك بل ان ابن رشد سئل عن حصن من حصون المسلمين له مسجدان : احدهما قديم داخل الحصن والثاني حديث خارجه وقد دعا الذين داخل الحصن من بخارجه ان يقيموا الجمعة معهم بجامعهم القديم ويعطوا الاجرة للامام اذ لم يجدوا من يقيمها بهم بغير اجر فافتى بانه لا يلزمهم ذلك ولكن ان لم يجدوا من يقيم بهم الجمعة بجامعهم الحديث ولو بالاجرة لم يصح لهم المقام بذلك البلد ووجب عليهم الانتقال منه الى حيث تكون الجمعة او ينتقلون الى مكان لا يلزمهم فيه اتيان الجمعة ووجب على الامام ان يجبرهم على ذلك وتذكر نازلة اخرى اختلاف اهل اربع عشرة قرية متجاورة في اي المسجدين تقام الجمعة وقد كانوا يصلون جميعا في مسجد قرية تتوسط القرى الاخرى ولما حدثت الفتنة وانقطعت الصلاة في الجامع القديم انتقلوا الى جامع في قرية اخرى قريبة من حصن هناك ثم

[1] هشام البقالي، الحياة السياسية والاقتصادية و الاجتماعية للاندلس عصري الطوائف والمرابطين، ص84.

[2] حورية قادري، المرجع السابق، ص54.

استقر الامر ووقعت الهدنة فحصل النزاع بينهم في اي الجامعين احق بالصلاة فيه فافتاهم ابن رشد بالصلاة في الجامع الجديد لان القديم قد انقطعت صلاة الجمعة فيه بسبب الفتنة [1]

المبحث الثالث: مظاهر الحياة الاجتماعية في الاندلس

1.الزواج

يعد الزواج مظهر من مظاهر الحياة الاجتماعية في الاندلس وهو اساس بناء الاسرة والمجتمع وقد خضع الزواج في الاندلس لعدة ظوابط شرعية حددتها الشريعة الاسلامية كما قام الزواج وفق الاعراف السائدة لدى المجتمع الاندلسي عمل المجتمع الاندلسي على تطبيق هذه الظوابط حرصا منه على تحقيق الانسجام والتوافق والاستمرارية داخل الاسرة ويعتبر الزواج من المناسبات الهامة التي يحتفي بها الاندلسيون من ابرز مظاهره حفل الزفاف الذي احتفى به المسلمون في الاندلس وسط اجواء بهيجة تخللتها الولائم ومما يميز الاعراس الاندلسية انها تطلبت تكاليف مالية باهضة تميزت بالترف والبذخ والاسراف في اللهو والمجون[2]

2. دور المرأة الأندلسية

2-1 مجال المهنة

احترفت الاندلسية عدة مهن بينتها نصوص مدونتنا فهي تقوم بمهمة (القبالة) اي تقوم بتوليد الحوامل او مايسمى بالفرنسية

وتحظى بالاحترام نظرا لمهمتها الصعبة والنبيلة وبالكرم اذ تقدم لها الهدايا ويصنع لها الطعام مع النفساء وقد تكون الزوجة هي مربية اطفالها وهنا تكون المسؤولية مشتركة بين الرجل والمرأة ويكون الطفل في هذه الحالة متكامل نفسيا وهذا بالنسبة للأسر المتواضعة بينما تتكفل الحاضنة بهذه المهمة في الاسر الميسورة وتسمى في هذه الحالة (دادة) بمعنى داية وينجر[3] عن ذلك تنشئة الطفل تنشئة غير سوية بسبب حرمانه من حنان الام والاب ومشاكل

---

[1] موسى عز الدين عمر ،النشاط الاقتصادي في المغرب الاسلامي خلال القرن السادس هجري ، بيروت ، دار الغرب الاسلامي ، ط2 ،1424هـ-2003م، ص 315.

[2] ابراهيم بن حليمة ، المسجد الاندلسي من خلال كتب الحسبة والنوازل ، مجلة البحوث العلمية والدراسات الاسلامية ،مجلد 16، السداسي الثاني ، 2024، 344.

[3] ابراهيم بن حليمة، المرجع السابق، ص344.

نفسية كثيرة لا تحمد عقباها وفي اوقات الفراغ تقوم الاندلسية بغزل الصوف وبيعه باستعمال (المغزل) سعيا منها لمساعدة زوجها وتعتبر هذه الحرفة من الحرف الاكثر شيوعا في المغرب العربي والاندلس [1]

وانتشرت في المجتمع الاندلسي بعض الرذائل من ذلك ان بعض النسوة كن يحترفن البغاء ويطلق عليهن (الخرجيرات) اي الغجريات او نساء دور الخراج وكن ذوات سمعة سيئة ويسكن –عادة–في الفنادق ويمارسن البغاء[2]

2–2 مجال اللباس

ومن عادة المراة الاندلسية كالمشرقية ان تغطي راسها بمنديل يكون في غالب الاحيان من حرير يسمى الخمار ويمكن تفسير سبب شيوع هذا النوع من القماش كون صناعة الحرير من الصناعات الرائجة في الاندلس واشتهرت بذلك بعض المدن كمدينة جيان التي بها ثلاث الاف قرية لتربية دودة الحرير ووصل عدد النساجين بقرطبة على سبيل المثال مائة وثلاثين الف نساج [3]

2–3 وفي مجال الزينة

نجد ان من عادة المراة في الاندلس ان تتزين وتتجمل ومما تصنعه انها تعكس شعرها اي تصنع عكسة وهو ما تطلق عليه العرب اسم عقصة لما تجمعه المراة من شعرها ومن زينتها وتخضب يديها بالحنة ومن حليها الخلخال والدملج والسوار والمخنقة وهي القلادة الواقعة على العنق لان القلادة عند الاندلسيين هي الحزام .[4]

3. الاحتفالات و الاعياد

شكلت الاحتفالات الدينية في الاندلس مظهرا اجتماعيا بارزا يعكس التفاعل الشعبي مع المناسبات الدينية ولعلى من اهمها عيد الفطر والاضحى اللذان وردا في الشريعة وجاءت بهما السنة وقد حرص المسلمون عامة والاندلسيون خاصة على الاحتفال بهاذين العيدين فعيد الفطر يتم الاحتفال به في ثلاثة الايام الاولى من شهر شوال وهو مناسبة يعبر فيها المسلم عن فرحة ادائه فريضة الصوم وتجب فيه صدقة الفطر في مساعدة الفقراء

---

[1] هشام البقالي، واقع المرأة الاندلسية على ضوء نوازل ابن الحاج ، المجلد السابع ،العدد الأول ، جانفي 2020، ص57.

[2] زاهية راكن، الحياة الاجتماعية والثقافية في الاندلس من خلال كتب التصويب اللغوي ، العدد 18 ، السنة العاشرة جوان 2015، ص256.

[3] زاهية راكن ، المرجع السابق، ص 257.

[4] زاهية راكن ، المرجع نفسه ، ص 257.

والمحتاجين وقد حرص المسلمون في الاندلس كل الحرص لتهيؤ لهذا اليوم بكل ما يتوفر لديهم من الطيب وادوات الزينة اما عيد الاضحى فيحتفل به في العاشر من شهر ذي الحجة ولم يكن هو الاخر يختلف عن عيد الفطر في الاعلام بقدومه ومظاهر الاحتفال به فبعد اداء صلاة العيد وزيارة المقابر يعود الناس الي منازلهم لذبح الاضحية التي تعبر من اهم مظاهر الاحتفال بهذا العيد وكان الاغنياء والفقراء على حد سواء يحرصون على المشاركة في تلك الاضحية .[1]

وهناك عيدان اخران تم الاحتفال بهما في الاندلس هما عيد المولد النبوي وموسم عاشوراء في العاشر من شهر محرم فقد حرص الاندلسيون والمغاربة على الاحتفال بذكرى عيد المولد النبوي الشريف مثل كتاب الدر المنظم في ميلاد النبي المعظم للامير سبتة وطنجة الشريف ابي القاسم العزفي السبتي (ت 677هـ /1278 م) وهو اول من دعا الي الاحتفال به وجعله عيدا وطنيا رسميا في امارته فشاركت بلاد المغرب كلها والاندلس في الاحتفال به وبذلت الاموال عن سعة فاكسبته روعة وبهجة هذا في الوقت الذي كان فيه بعض علماء المشرق المتمسكين بالعادات الاسلامية الاولى ينظرون الي الاحتفال بمولد النبي ﷺ على انه بدعة[2]

كانت هناك مواسم واحتفالات اسلامية اخرى كالاحتفال بالزواج والعقيقة والاحتفال بختان الاطفال سواء كانوا المسلمين ام مسيحيين ام يهود[3]

1.الاعياد المسيحية (اعياد النصارى)

عيد النيروز او النوروز وهو الاحتفال بأول ليلة من يناير او ليلة بعده هو عيد قديم من اعياد الفرس ويوافق عندهم اول يوم من السنة وانتقل رسم الاحتفال به الي الاندلس وكانوا يعدون لهذا اليوم بعض الفواكه مثل الترنج كما كانوا يصنعون فيه بعض الحلويات [4]

---

[1] محمد عيساوة ، الاعياد والاحتفالات الدينية مظهرا بارزا من مظاهر التسامح و التعايش السلمي الاجتماعي ، المجلة العربية في العلوم الانسانية والاجتماعية ، جامعة باجي مختار عنابة ، مجلد 10 ، العدد4، ديسمبر 2018 ، السنة العاشرة ، ص 14.

[2] محمد عيساوة ، المرجع السابق ، ص 15 .

[3] محمد عيساوة ، المرجع نفسة ، ص 16-17 .

[4] عبد الكريم فايزي ، مظاهر التسامح الديني في الاندلس من خلال الاعياد والاحتفالات الدينية ، 1-7-2016 ، ص 101.

2. الاعياد اليهودية

أ–عيد رأس السنة العبرية

وموعده اول شهر اكتوبر (شهر تشري عندهم) وتستمر طقوسه ثلاثة ايام اما اليوم الرابع فهو يوم صوم يقوم في ذكرى افتداء لإسماعيل عليه السلام بالذبيحة ويعتبر هذا العيد عند اليهود عيد عتق و حرية وهو عندهم بمنزلة عيد الاضحى عندنا.

ب– عيد الغفران

ويسمى بعيد الكفارة وبالعبرية صوماريا وهو يوم صومهم الاكبر يصومونه ليلا ونهارا لمدة اربعة وعشرين ساعة حسابا للنفس على ما بدر منها من خطايا ويمثل هذا اليوم دخول بختنصر اور شليم وتدميرها سنة 586 قبل الميلاد لذا فهو اكبر ايام الحداد عندهم .

ج– عيد الاسابيع

ويسمى عيد الخطاب ويقولون عنه انه اليوم الذي خاطب فيه الله بني اسرائيل من طور سيناء وهم يعظمونه وياكلون فيه القطائف ويتفننون في عملها ويسمى هذا العيد ايضا عشرتا ومعناه الاجتماع واشهر الاشعار التي تتلى في هذا العيد هي اشعار الشاعرين الاندلسيين سليمان بن جبيرول ويهودا اللاوي وفي هذا العيد يتراش الناس بالماء وتتشابه كثير من افراح هذا العيد بافراح عيد العنصرة عند النصارى الا ان اصولهما غير مشتركة.[1]

[1] عبد الكريم فايزي، المرجع السابق، ص 104 .

خلاصة الفصل

تميزت الحياة الاجتماعية في الأندلس بتنوعها وثرائها نتيجة للتركيب العرقي المتعدد الذي ضم العرب والبربر والمولدين (أبناء العرب والإيبيريين) والنصارى المستعربين واليهود، ما خلق مجتمعًا متعدد الثقافات والديانات. قامت المؤسسات الاجتماعية بدور مهم في تنظيم حياة السكان، مثل الأسرة باعتبارها الخلية الأساسية، والمساجد التي لم تقتصر على العبادة بل كانت مراكز للتعليم والخطابة، إلى جانب الأسواق والمجالس الأدبية والزوايا الصوفية. وقد تجلت مظاهر الحياة الاجتماعية في التسامح الديني، والتعايش بين الفئات المختلفة، وانتشار التعليم، وازدهار الفنون والآداب، إضافة إلى العادات اليومية كتنظيم الولائم، والاحتفال بالمناسبات الدينية والاجتماعية، ما جعل الأندلس نموذجًا حضاريًا متميزًا في العصور الوسطى.

الفصل الأول: عمارة المطبخ الأندلسي

تمهيد

المبحث الأول: ملامح عمارة المطبخ

المبحث الثاني: الموقد والمدخنة

المبحث الثالث: تهيئة المطبخ

خلاصة الفصل

تمهيد

شكل المطبخ في العمارة الأندلسية وحدة وظيفية متكاملة، لم تغب عن تصاميم البيوت والدور والقصور، بل حظي بعناية خاصة من حيث موقعه وتوزيع عناصره، وتوفير مستلزمات الراحة والنظافة والسلامة. وقد جاءت عمارة المطبخ الأندلسي انعكاسا لأسلوب حياة راقا، امتزجت فيه البساطة مع الاتقان وتجلى فيه التفاعل بين الحاجات اليومية والخصوصيات البيئية والمعمارية.

المبحث الأول: ملامح عمارة المطبخ

شهد الموقد خلال الحضارة الإسلامية عدة تسميات مختلفة، حيث يمكن تتبع تطورها عبر العصور بحسب الفترات التاريخية. وتكشف الدراسات أن بناء الموقد مر بمراحل متعددة، وكان يتكون من عناصر محددة تشكل جزءًا من صورة المطبخ التقليدي. كما تطرقت الأبحاث إلى ترتيبات أخرى مميزة داخل المطبخ، مثل أدوات تخزين الماء والمؤن، والتي تميزت بطابع فني أصيل، تجلى بشكل خاص في صناعة الجرار الكبيرة والمراجل.

أما عن نمط تخطيط المساكن في مدن الأندلس الكبرى، فقد ظل وفيًا لطراز البحر الأبيض المتوسط، وفق ما هو متداول في الدراسات الحديثة. يقوم هذا النمط على وجود فناء مركزي تحيط به الغرف السكنية. وقبل أن تصل المساكن إلى هذا الشكل المتطور، كان السكان يعتمدون على مساكن بسيطة، تستغل كامل المساحة المتوفرة لتجميع أفراد العائلة الواحدة تحت سقف واحد.

وقد نقل المؤرخ القديم بومبيوس دي ميلا (Pomponius de Mela) وصفًا دقيقًا لطبيعة حياة سكان، مشيرًا إلى أن الشعوب المجاورة لم تكن لها مدن بالمعنى التقليدي، بل كانت تسكن في مساكن بدائية تعرف باسم "مباليا .(mapalia) "وقد كانت حياتهم بسيطة، يتناولون طعامهم جالسين على الأرض، ويصنعون أوانيهم من الخشب أو القشرة، ويعتمدون في غذائهم على الحليب، وعصائر الفاكهة، ولحوم الطرائد والأبقار، مع حرصهم الشديد على حماية قطعانهم باعتبارها مورد رزقهم الرئيسي. أما الشعوب التي كانت تسكن المناطق الداخلية فكانت تعيش حياة التنقل، تتبع مراعي قطعانها وتنتقل بحسب تغير المراعي. [1]

بدأت تظهر المدن وتنتشر بعض المناطق الداخلية، ومع الفترات الرومانية، ازدهرت هذه المدن وتطورت شبكاتها العمرانية بشكل لافت.

(1) Pomponius de Mela, L'Histoire de L'Afrique abrégée T. I. p. 41-42

تم اعتماد تخطيط هذه المساكن على الطراز المعماري المتوسطي، الذي يرتكز على وجود فناء مركزي تحيط به أروقة تفصل بينه وبين الغرف، مع إضافة مرافق أخرى مثل المخازن والمطابخ.

وقد استمر هذا النمط خلال الفترة الإسلامية، حيث كشفت الحفريات الأثرية التي أجريت في إسبانيا عن استمرار استخدام هذا التصميم، مع تطور ملحوظ تمثل في إدماج المطبخ والمخزن ضمن الفناء الداخلي (المرحلتان: 1 و2).

الصورة 1: تفاصيل الدولاب الجداري من المسكن 1 ب

(A.Bazzana : Shaltish « Huevla – Espagne » une ville dans les marais، in Archeologie islamique، n°4، 1994.p.107.)

الصورة 2: الدهليز والمطبخ المطل على الصحن.

عن:(A.Bazzana op.cit، n°4، 1994.p.107.)

يتعزز المسكن في العصر الإسلامي بسور خارجي كبير تخلله فتحة واحدة والتي كانت مخصصة للباب الرئيسي أو المدخل. يؤدي المدخل عادة إلى الصحن عن طريق دهليز منعرج حتى لا تنكشف حياة الخاصة أمام العامة العابرة عبر شوارع الأزقة المجاورة. يكون الصحن مربع الشكل أو مستطيل ومبلط بالآجر أو الحجر أو الرخام حسب الحالة المادية للمالك. ويتواجد عند إحدى زواياه الأربعة بئر محاط بماجيل الرخام أو الخزف مزخرفة بزخارف نفذت بواسطة القالب.

كانت الأروقة تحيط بالصحن الداخلي، وتطل عليها الغرف ذات الشكل المستطيل، والتي تميزت جدرانها بوجود تجاويف على هيئة نوافذ صغيرة. كان يُوضع في هذه الفتحات أوانٍ فخارية (قلل) مملوءة بالماء لتبريده، أو أوانٍ زجاجية، بالإضافة إلى بعض الأدوات الأخرى. وتُعد هذه الميزة من الخصائص المعمارية التي استمرت في غرف المساكن الإسلامية حتى الفترات الحديثة.

أما المطبخ وملحقاته، مثل مخزن المؤونة، فكان موقعهما بالقرب من مدخل الصحن مباشرة. وكان المطبخ يحتوي على قِرعات مملوءة بالماء، وأطباق وأوانٍ فخارية مخصصة للطهي، إلى جانب القدور النحاسية، والمناخل، والمقالي، والسلال، والمناديل التي كانت تستخدم لتغطية الخبز أثناء نقله إلى الفرن العمومي. كما وُجدت به جرار فخارية تُخزن فيها الزيوت والخل والدقيق، إلى جانب مستلزمات منزلية أخرى ضرورية للحياة اليومية [1].

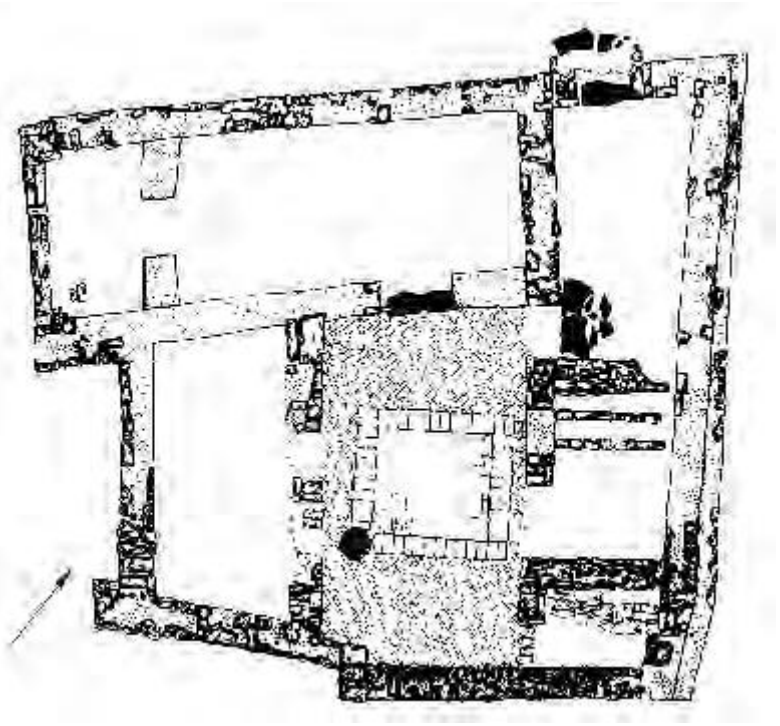
يشكل المطبخ العنصر الأساسي في تكوين المسكن، وهو يتواجد بنوعين: المطبخ الحضري والمطبخ الريفي.

أما المطبخ الحضري، فيُخطط ليكون قريبًا من المدخل الرئيسي للمسكن والدهليز المنعرج. وهو ما نراه في بعض البيوت الأندلسية التي يعود تاريخها إلى الفترة الإسلامية، حيث تم اكتشاف بيتين في الحفريات الأثرية: الأول في مدينة شلطيش والثاني في مدينة ساسة (الأشكال 01-02).

وكان مخطط المطبخ في (الشكل 02) يتضمن آثارًا للموقد والدولاب أو القوس، التي تشير إلى وجود المدخنة.

ومع تطور المساكن لتشمل طابقًا علويًا، ظل المطبخ محتفظًا بموقعه بالقرب من السلم الذي يؤدي إلى الطابق الأعلى. في العديد من المساكن، أصبح من المعتاد أن يتكون المسكن من طابقين. كما يذكر أحد الباحثين: "لا توجد غرفة مباشرة بجانب الدرج المؤدي إلى الطابق العلوي، بل يوجد المطبخ في كلا الطابقين، إلى جانب غرفة مخصصة لحفظ الملابس، والتي يولي أصحابها اهتمامًا خاصًا بالنظافة المستمرة".

[1] الطوخي (أحمد بن مُحَمَّد)، مظاهر الحضارة في الاندلس في عصر بني الأحمر، الناشر مؤسسة شباب الجامعة، الإسكندرية، (د.ت)، ص77.

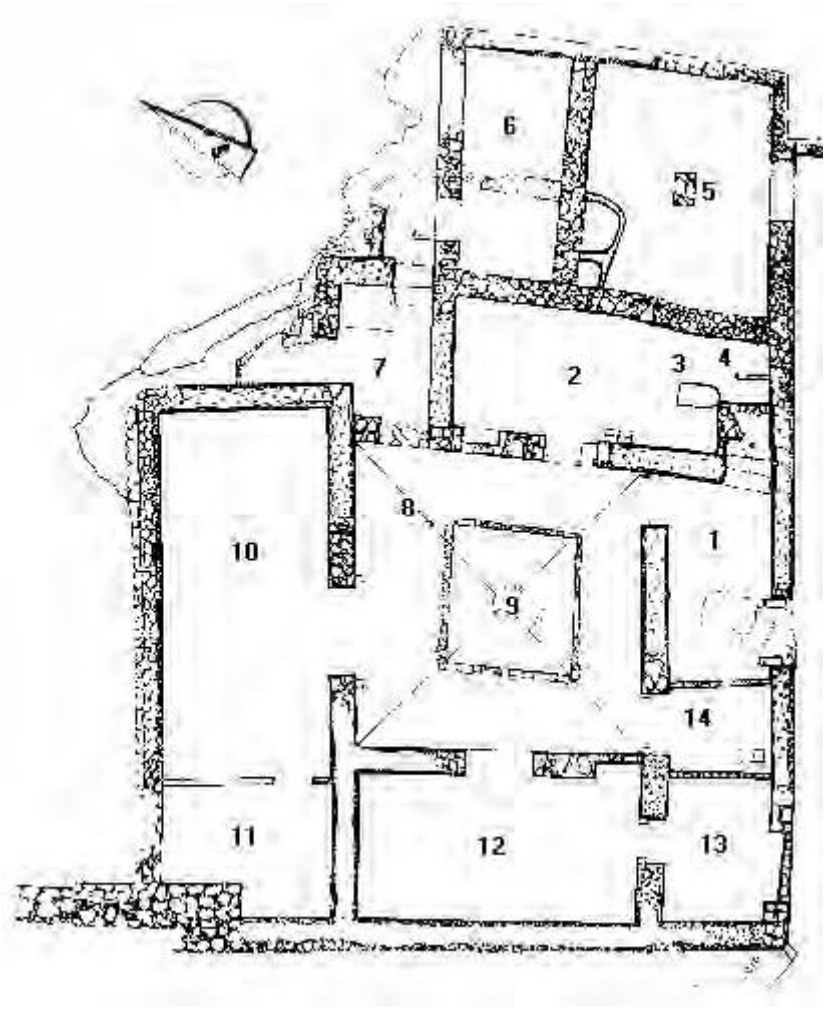


الشكل 01: حفريات شلطيش، المسكن 1ب:

1: الشارع، 2: المدخل، 3: الدهليز، 4: وسط الدار، 5: البئر، 6: المطبخ والمخازن، 7: المرحاض، 8و9: الحجرات، 10: فتحة، 11: مخدع النوم.

عن:

(A.Bazzana : Shaltish « Huevla – Espagne » une ville dans les marais، in Archeologie islamique، n°4، 1994.p.105.) بتصرف



شكل02: مخطط المنزل رقم01

1: الدهليز، 2: المطبخ، 3: الموقد، 4: دولاب حائطي، 5: الإصطبل، 6: المخزن، 7: المرحاض، 8: الرواق، 9: الصحن، 10: قاعة استقبال صيفية، 11: قبة، 12: قاعة استقبال شتوية، 13: مخزن للمياه.

عن:

Julio Palazon: « Un ejemplo de vivienda urbana andalusi: la casa N.6 de Siyasa » in Archéologie islamique 2. 1991.p.118. Navarro

بتصرف من الطالبة

لقد أولى المسلمون في الأندلس عناية خاصة بتنظيم الفضاءات المعمارية داخل البيوت والقصور بما يحقق الراحة والخصوصية، ويواكب متطلبات الحياة اليومية . ولم يكن الاهتمام مقتصرا على العناصر الكبرى كالحدائق و الصهاريج و البوابات، بل شمل أيضا التفاصيل المعمارية الدقيقة التي تخدم الوظائف الأساسية للمعيشة .

المبحث الثاني: الموقد والمدخنة

يمتاز المطبخ الحضري في تخطيطه على تقنيات معمارية تتشكل أساسا في بناء الموقد أو المستوقد (حسب الاصطلاح الموجود في كتب الطبخ) والمدخنة، ويعتبر المطبخ المكان الوحيد الذي يشمل على مدخنة خلافا على الغرف الأخرى، حيث ترتكز هذه المدخنة على أحد الجدران ويتقدمها قوسا مخموسا، يعلوه من الجهة الخلفية المقابلة للجدار فتحة للتهوية تطل على سطح المسكن، ويبلغ ارتفاع القوس طول قامة الإنسان ويحتل عرضه امتداد الجدار.

ويقوم على الأرضية موقد أو مستوقد يبلغ ارتفاعه (0.3م)، ويبنى عادة من الآجر وهو على مستويين، يترك عند مساحته للمستوى الأعلى عدة فتحات مستديرة يطلق عليها أفران وتكون فعالة بعدما توضع عليها شبكة معدنية توضع فوقها القدور للطبخ[1]، أما المستوى الأسفل فيخصص لبيت النار.

وقد يرتكز الموقد على عقدين أو أكثر حسب مساحة المطبخ ويكون له فتحات عديدة

يترك المعماري أثناء بناء الموقد في المسكن عامة، بين الجدار والعقد أو العقود فراغا يطل على سطح المسكن وظيفته إخراج دخان نار الموقد.

يطلق ابن سيار الوراق على الموقد اصطلاح المستوقد ويذكر عنه أنه كان مستطيل الشكل أو شبه منحرف ويمكن تخطيطه الطباخ من التحكم في النار حيث يبلغ ارتفاعه قامة الإنسان، ويتميز بإتساعه وتعدد الفتحات الكبيرة والصغيرة لتيسير طبخ الفالوذج والخابيص (وهي نوع من أنواع الحلوى تشبه عندنا حلوة الحلقوم)، توضع فوق هذه الفتحات دكات معدنية لرفع القدور عن فتحة النار أثناء الطبخ[2].

---

(1) Rozet M., Op.Cit. p.22.

- Inalcik Halil: « Matbakh » in E.I.p.798

(2) Nawal Nasrallah, Annals of the caliph's kitchens; Ibn sayyar al warraq's thenth centry Baghdadi cookbook, English translation with introduction and glossary by, 2007. Koniklijike Brill NV, the Nederland, p.85

أقدم تخطيط معماري لهذا الموقد يتكون من أربع فتحات أو أفران يرجع إلى القرن 7هـ/13م اكتشف أثناء التنقيبات الأثرية التي أقيمت بمدينة سياسة بمرسية-إسبانيا (Cieza) نشرت صورته لأول مرة الباحثة لوسي بولنس المختصة في الطبيخ الأندلسي[1]. (الصورة: 06)

الصورة 06: موقد من الحجر يتكون من أربع فتحات تظم بيوت النار. مبنية من الحجر بمرسية. (إسبانيا)

أطلق الكثير من الباحثين المعاصرين اسم **الفرن** على الموقد في بلاد الأندلس.

وبناء على ورود ذكره عند المؤلفين القدامى في كتب الطبخ والطبيخ فكانوا يذكرون يطبخ على نار، ويصفون النار إن كانت لينة أو ضعيفة أو قوية، إلا أننا نستبعد هذا الإسم أو الاصطلاح، ولكن ظهر اسن المستوقد عند المقري في أبيات شعرية:

"رب فران جلا صحفته لهب الفرن جلاء العسجد
يضرم النار بأحشاء الورى مثلما يضرم في المستوقد
فكأن الوجه منه خبزه فوقها الشعر كقدر أسود"[2]

مما يدل على أن اسم الفرن هو (المستوقد) نفسه، بدليل أننا نجد تسميات ذكرها الونشريسي منا اصطلاح مطبخ إذ يقول في مسألة من مسائله في كتابه المعيار ما يلي:" من أدخل حائط في حائط جاره وأحدث مطبخا

(1) Bolens L., La cuisine andalouse, un art de vivre XIe- XIIIe siècle édit.-Albin Michel, Paris, 1990 p.198.

(2) المقري، المصدر السابق، ج6، ص38.

يؤذيه دخانه. وسئل ابن عتاب عمن أحدث درجا في داره يلاصق جاره وأدخل فيه خشبا ومطبخا يؤذيه دخانه"[1].

أما في العهد الأندلسي المستوقد كان عبارة على مصطبة مبنية من الآجر أو هو درج يتكون من الحجر أو الآجر يرتفع على الأرض ب (50سم أو 80سم) بحيث يسمح هذا العلو للطباخ أن يراقب طبخه بكل سهولة، يتراوح عدد الفتحات الدائرية من اثنتين إلى ثمانية فتحات أو أكثر بحسب طبيعة المسكن، وترتكز هذه المصطبة من الأسفل على أقواس تشكل مدخلا لبيت النار تصعد النار منها إلى الفتحات التي ينصب عليها المشابيك الحديدية لتوضع فوقها أواني الطبخ كما نستشف ذلك من قول مجهول:" تنصب المقلاة على النار بزيت عذب... فيعبر لفظ تنصب على أن المقلاة توضع فوق مشبك"[2].

كما ذكر ذلك صراحة المستكشف روزي. وكثيرا ما نجد عند مجهول هذه العبارة " يرفع على نار لينة أو نار معتدلة أو نار ضعيفة ويطبخ. فلفظ يرفع يعبر أيضا على أن آنية الطبخ توضع فوق مشبك ليطبخ الطبيخ.

وبني عند هذه الفتحات المطلة على السطح مجموعة من المداخن تتخللها عدة فتحات.

أما بالنسبة للنار المستعملة أثناء الطبخ فكانت على نوعين حيث يقول ابن زهر في حديثه عن صفة النار التي يطبخ به ما يلي:" أجودها أن تكون لا قوية ولا ضعيفة ونار الفحم أوفق لطبخ الأطعمة والأشربة ونار الحطب اليابس أقوى من نار الحطب الرطب"[3]، مما يجعلنا نرجح وجود نارين من الفحم والحطب.

انتشر هذا التخطيط للمواقد في جميع مساكن الأندلس حيث احتفظت بقيت المساكن من مساكن الأندلس بشكله، وتقدم الأندلس أروع الأمثلة المتنوعة مما يدل على التواصل والاستمرارية .

لم يكن وجود الموقد في المطبخ هو العنصر الوحيد المستعمل في الطبخ، بل زود المطبخ كذل بعنصر آخر هو التنور أو (الفرن) أو (الكوشة) أو (الطابون) بحسب المصطلحان المتداولة في كل فترة زمنية مميزة في المشرق والمغرب. ومهما يكن تعدد الألفاظ فالمبدأ يبقى واحدا. والملاحظة الجديرة بالتسجيل هنا هي أن هذا العنصر لم يتوفر في جميع المسكن العامة والخاصة بل اقتصر استعماله على بعض المساكن فقط، الأمر الذي جعل سكان

---

[1] أحمد بن يحيى الونشريسي، المعيار المعرب والجامع المغرب عن فتاوى أهل إفريقية والأندلس والمغرب، تحقيق جماعة من العلماء، دار الغرب الإسلامي، بيروت، ط2، 1981م، جـ 7، ص7.

[2] مجهول، كتاب الطبيخ، ورقة 54.

[3] ابن زهر، المصدر السابق، ص106.

المدن يلجئون إلى الأفران العامة لطهي الخبز، إلى جانب مختلف التركيبات الغذائية الأخرى، ولا شك أن التنور أو الفرن أو الكوشة أو الطابون هو بيت النار، بني خصيصا لطهي الخبز.

يتكون الفرن عادة من كوتين أو بيتين (حسب تعبير المؤلف مجهول): سفلي وعلوي، أما الأول فهو بيت النار الذي يشعل فيه النار وهو مزود بفتحة تغلق عند اشتعال النار لتزود الغرفة العلوية بالحرارة اللازمة، أما البيت الثاني فهو بيت طهي الخبز وتكون أرضيته مبنية بالآجر. ويقول مجهول:" ... ثم يكنس له موضع في الفرن بعيد عن النار ويدخل الفرن على لوح نقي ويترك. كما يضم هذا البيت فتحة وتغلق عند الحاجة[1]، ويعبر عنها المؤلف المجهول بما يلي:"... يجعل في تنور ويغلق عليه ويترك حتى يأخذ حقه ثم يخرج" أو "ويدلى في التنور ويترك حتى ينضج"[2]

ويقول الونشريسي: "وسئل عن رجل كانت له فيها كوشة نار واحدة، فأراد صاحب الكوشة أن يحدث بيت نار آخر في الكوشة، وأراد أن يخرج دخانها في المدخنة التي لبيت النار الأول، فمنعه الجيران وقالوا: أحدثت دخانا غير الذي كان قديما"[3]. عندما يكون التنور خارج المطبخ فإنه لا يحتاج إلى مدخنة فالدخان يخرج من الفتحة على الهواء الطلق وأصبح يطلق عليه في الفترة اللاحقة بالكوشة أو الطابون.

كان الخبز الذي يطهى في التنور ويفضله الناس عن غيره من الأخباز قال ابن زهر: "أفضل الأخباز خبز الحنطة الذي طبخ في التنور... وأحمد كل نوع منهما ما أحكم طبخه في التنور وبعد التنور ما طبخ في الفرن وبعدهما ما طبخ في الملة"[4]. التنور الذي يخبز هو في جميع اللغات كذلك وقال الليث: التنور عمت بكل لسان. قال أبو منصور: وقول من قال إن التنور عمت بكل لسان يدل على أن الاسم في الأصل أعجمي فعربتها العرب فصار عربيا على بناء فعول والدليل على ذلك إن أصل بنائه تنر[5] بينما اصطلاح فرن فهي عربية ويقول: في معجم **لسان العرب** وجدنا عن الفرن: إن الخبز الذي يخبز فيه هو خبز غليظ نسب إلى موضعه ويطلق عليه الفرني وهو غير التنور. وقال الخليل: الفرني طعام واحدته فرنية. وقال ابن دريد، الفرن شيء يختبز فيه، قال: ولا أحسبه عربيا. غيره: الفرن المخبز، شامية والجمع أفران. والفرنية هي الخبزة المستديرة العظيمة منسوبة إلى الفرن[6]،

---

(1) مجهول، كتاب الطبيخ، (نسخة المحفوظة في المكتبة الوطنية بباريس) ورقة 59.

(2) نفسه، ورقة 63.

(3) الونشريسي، المصدر السابق، ج7، ص9.

(4) ابن زهر، المصدر السابق، ص 82-83.

(5) ابن منظور، لسان العرب، المجلد1، ص333.

(6) نفسه، المجلد، 4، ص1090.

واستعمل هذا اللفظ للدلالة على التنور الفرن ليعبر عن مكان لطهي الخبز وليس ذلك فحسب بل لطبخ بعض التركيبات الغذائية حيث كانت تدخل الفرن إما لطبخها أو لتحميرها، فتارة تدخل الفرن وحدها، وتارة أخرى تدخل مع الخبز في وقت واحد حيث يقول مجهول: "وادخلها الفرن مع الخبز وتكون في وسط الخبز فإذا نضج الخبز فاعلم أنها قد نضجت فأخرجها"[1].

وإلى جانب هاذين اللفظتين فإننا نجد لفظا آخر وهو **الطابون**، فهذا اللفظ قديم جاء في لسان العرب أنه مشتق من طبن النار يطبنها طبنا أي دفنها كي لا تطفأ والطابون: مدفنها، يصنع الطابون من الطين المعجون حيث يلوى على شكل حرابيش ثم يوضع في شكل دائرة وترتفع لتشكل نوع من الأفران. يفتح في جانب منها فتحة لإشعال النار، وعند الاستعمال تغلق باب بها لترتفع النار لأعلى ويطبخ فوقها. (الشكل: 03) حيث يقول أحد الرحالة: خبزهم مصنوع بالبيض ويطبخونه في الفرن. ويحتفظ به لفترات طويلة. لا يبرمون النار في بيوتهم بل لديهم أفران النار صغيرة مصنوعة من الطين المشوي ويضعونها في الطريق ويطبخون فيها الخبز واللحم والسمك[2]

أما بالنسبة للمساكن البسيطة، فكانت مطابخها تكتفي باستخدام الكانون فقط، والذي كان يأتي في شكلين: الكانون الثابت والكانون المتنقل.

فأما الكانون الثابت، فكان عبارة عن حفرة تُحفر في وسط الغرفة بعمق يصل إلى نحو 30 سم، وتُنصب فوقها ثلاثة أحجار كبيرة أو ما يُعرف بالأتافي، تُستخدم لوضع أواني الطهي عليها.

أما الكانون المتنقل، والذي كان يُعرف أيضًا باسم "النافخ" — وهو مصطلح مأخوذ من الفعل "نفخ"، بمعنى إحداث ريح لإشعال شرارة الجمر — فقد كان شائع الاستعمال وكان دوره الأساسي يتمثل في تسهيل إشعال نار الفحم باستخدام تيار هوائي بسيط.

كان الكانون المتنقل عبارة عن وعاء مصنوع من الفخار (الصورة: 10)، يبرز منه ثلاثة امتدادات سهمية الشكل تُستخدم كدعامات لوضع أواني الطبخ عليها. وكانت نار الكانون تعتمد على الفحم، بينما كانت النار في المستوقد تُشعل باستخدام الحطب.

---

[1] مجهول، كتاب الطبيخ، ورقة 54.

[2] Chevalier d'Arvieux, Op.cit., p.402.

وقد أشار أحد الرحالة إلى هذه الظاهرة، ملاحظًا أن النساء كن يطبخن على أفران مصنوعة من الطين. ومع انتشار الصناعة المعدنية لاحقًا، بدأت الكوانين تُصنع من البرونز والنحاس، وأصبحت تُزخرف وتنقش بأشكال جميلة جدًا.

وتنوعت تصاميم هذه الكوانين المعدنية؛ فبعضها ارتكز على أرجل قصيرة، فيما ارتكز بعضها الآخر على أرجل طويلة.

أما عن المنافخ أو المجامر، فقد كانت تعتمد على نظام نفخ مكوّن من دفتين مرتبطتين بقطعة من الجلد، بحيث يسمح تحريك الدفتين بإخراج الهواء عبر فتحة مخصصة، مما يساهم في إذكاء نار الفحم[1].

الصورة 10: فرن جمر نقال من مرسية بالأندلس _ (الدليل، التحفة 45)

يعد المطبخ من الفضاءات الحيوية في البيوت الأندلسية ،حيث يجمع بين الوظيفة العملية والبعد الاجتماعي والثقافي المرتبط بفنون الطهي وتنظيم شؤون البيت . وقد عكست تهيئة المطابخ في الأندلس مدى تطور الفكر المعماري الاسلامي .

(1) Lempierre G., Voyage dans l'empire de Maroc et le royaume de fez fait pendant les années 1779-1791, Paris, 1901, p.249.

المبحث الثالث: تهيئة المطبخ

كانت جدران المطابخ تُجهز بجرار كبيرة الحجم تُستخدم لتخزين مختلف أنواع المؤونة، وكانت تعرف باسم "الجرار العظيمة". وقد اعتاد السكان أن يطلقوا عليها اسم "كوفي" (جمعها "كوافى").

وكانت هذه الجرار تُصفّ بأعداد كبيرة داخل المطابخ بطريقة منظمة، ولا يزال هذا النوع من الترتيب قائمًا حتى اليوم، كما يظهر بوضوح في المطابخ، مما يدل على استمرارية هذا التقليد عبر العصور.

إلى جانب ذلك، كان كل مسكن — سواء كان عامًا أو خاصًا — يحوي بئرًا خاصًا يُستخدم لتلبية الاحتياجات اليومية من الماء، في حين كان ماء الشرب يُجلب عادةً من العيون المنتشرة داخل المدن عن طريق السقائين.

يحمل ماء الشرب إلى المساكن رجال مختصون يعرف الواحد منهم باسم السقا، وتكمن مهمتهم في إيصال الماء الشروب المجلوب عادة من العيون المنتشرة في المدينة إلى المنازل والدور حيث يقوم هؤلاء السقا ببيع الماء لسكان المدن.

وكان على كل واحد منهم حمل أكبر كمية من الماء على ظهره لسد متطلبات الأسر والأفراد.

في البداية، كان الماء يُنقل باستخدام القرب الجلدية، لكن مع تطور الصناعة النحاسية، أصبحت القلل النحاسية تستخدم عوضًا عن القرب، وعُرفت باسم "قلة النحاس[1]"

شهدت صناعة الجرار تطورًا ملحوظًا خلال العصر الموحدي، حيث شاع استخدامها في مختلف المدن المغربية. وقد تميزت هذه الجرار بشكل خاص بتشابهها مع جرار قصر الحمراء، وساد استعمالها كذلك في مدن الأندلس. وقد كشفت التنقيبات الأثرية عن العديد من النماذج، بعضها سليم وكامل، وبعضها الآخر في شكل شقف وأجزاء مكسورة.

ومن بين المواقع الأثرية التي تم العثور فيها على هذه الجرار نذكر، وليكسوس في المغرب الي جانب عدة مدن أندلسية

اتسمت هذه الجرار بأحجامها الكبيرة وقواعدها الصغيرة، مما تطلّب توفير حوامل خاصة لحملها. كما زُينت بزخارف مطبوعة مكررة، وزخارف كتابية تتضمن كلمات مثل: "اليمن" و"البركة".

(1)-Desperez, Ch., Alger l'été, Paris, 1864, p.30.

ويُعتقد أن هذه الزخارف كانت دلالة على أهمية أماكن وضع الجرار، إذ كانت غالبًا تُعرض في الأروقة أو في فضاءات مميزة داخل المساكن، كما توضحه الصور.(19-18)

استمر استخدام هذا الطراز المعماري طوال عصري المرابطين والموحدين، غير أنه مع ظهور الدول التي خلفت الموحدين، انحصر هذا الأسلوب الصناعي في الأندلس، خاصة لدى بني نصر (انظر الصورة: 68-69). أما في بلاد المغرب، فقد اقتصرت هذه الصناعة على الفخار البسيط، الذي خلت معظمه من الزخارف والزينة.

الصورة 18: جرة عظيمة لحفظ السوائل أو الحبوب على طراز جرار قصر الحمراء _ القرن 15م _ المتحف البريطاني (الدليل، التحفة 58)

الصورة 19: جرة عظيمة لحفظ السوائل أو الحبوب على طراز جرار قصر الحمراء _ القرن 15م _ المتحف اوطني للآثار القديمة (الدليل، التحفة59)

خلاصة الفصل

تميز المطبخ الأندلسي بطابع معماري يجمع بين البساطة والفعالية، ويعكس روح الابتكار والاهتمام بالنظافة والتنظيم. كان المطبخ غالبًا يقع في الجهة الخلفية للمنزل، ويُبنى بمواد محلية مثل الطوب والجص والخشب، مع فتحات تهوية عالية لتصريف الدخان. من أبرز ملامحه وجود الموقد المبني من الطين أو الحجارة، ويُستخدم فيه الحطب أو الفحم، وكان غالبًا منخفضًا لتناسب الجلوس أثناء الطبخ. كما وُجدت المواقد المزدوجة للطهي على أكثر من قدر في آنٍ واحد. أما تهيئة المطبخ فكانت تشمل رفوفًا منقوشة، وأحواضًا لغسل الأواني، وأماكن مخصصة لتخزين الزيت والحبوب، مما يدل على وعي بتنظيم الأدوات وتوفير بيئة صحية وعملية في آن واحد.

الفصل الثاني: تجهيز المطبخ الاندلسي

تمهيد

المبحث الأول: أواني تحضير

المبحث الثاني: أدوات التخزين

المبحث الثالث: أدوات التخزين

المبحث الرابع: المواد المستعملة في الطبيخ

خلاصة الفصل

تمهيد

أولت الأسرة الأندلسية اهتمامًا بالغًا بمظهرها وزينتها، فبرزت بذوقها الرفيع في اللباس وجمال الهيئة، غير أن هذا التميز لم يقتصر على الجانب الخارجي فحسب، بل امتد أيضًا ليشمل عناية ملحوظة بالغذاء والصحة الجسدية. ويطرح هذا الواقع تساؤلات هامة: هل كان للأندلسيين نفس الحرص على صحة أجسادهم كما كان على جمالهم؟ وهل اعتنوا بالتربية البدنية كما اعتنوا بالتربية الروحية والعقلية؟

فالاهتمام بنوعية الغذاء، واتباع قواعد الوقاية الصحية، والرعاية الطبية المنزلية، تشكّل مؤشرات حقيقية على المستوى الثقافي والاجتماعي للأسرة، وعلى وعيها بأهمية الصحة في بناء الفرد والمجتمع.

وفيما يلي أبرز ما كان يحتويه مطبخ الأسرة الأندلسية من مستلزمات:

المبحث الأول: أواني تحضير

أ–أهم الوسائل المستعملة في المطبخ

_نار الطهي ووسائلها:

تشير المصادر المتوفرة إلى وجود عدة وسائل لإشعال النار في المطبخ الأندلسي، لكن أغلب هذه الإشارات تكتفي بذكر أسمائها دون أن تقدم وصفًا دقيقًا لأشكالها أو بنيتها، ما يدفعنا إلى محاولة تصور شكلها ووظيفتها من خلال طريقة استعمالها في الطهي. ومن أبرز هذه الوسائل:

التنور والكانون.

فمن خلال بعض الكيفيات التي وردت في كتب الطهي والأدب، نستنتج أن **التنور** كان موقدًا توقد فيه النار، ويُغطى بطريقة معينة تحافظ على الحرارة داخله وتمنع دخول الهواء البارد، مما يضمن طهي الطعام بدرجة حرارة ثابتة. أما **الكانون**، فغالبًا ما كان يستخدم للطهي المباشر، حيث توضع عليه القدور أو الأواني، وهو أبسط في بنائه من التنور، ويُستعمل بشكل يومي في إعداد الأطعمة.[1]، يشير **كتاب الطبيخ** لمؤلف مجهول إلى

[1] ابن رزين التجيبي فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان، تحقيق مُحَمَّد بن شقرون، إشراف إحسان عباس دار الغرب الإسلامي بيروت، ط2، 1984، ص 37. لاحظ القول: « ... أوقدت النار في التنور وسعرت حتى يحمى ويبيض، (...) وتلصق الأقراص

استعمال **التنور** كوسيلة للطهي، لكنه لا يقدم وصفًا دقيقًا لشكله أو بنيته. ومع ذلك، نستطيع من خلال ما ورد فيه أن نستخلص أن **التنور** كان عبارة عن وعاء أو موقد توقد فيه النار، ثم يُدخل أو يُدلّى فيه الطعام بعد تجهيزه، بحيث يُطهى بواسطة الحرارة المتجمعة داخله.

ويبدو من هذا التوصيف أن التنور كان يعتمد على الحرارة المحيطة لطهي الطعام، وليس على اللهب المباشر، ما يدل على تصميمه المغلق أو شبه المغلق، والذي يحتفظ بالحرارة لفترة طويلة، وهو ما يجعله شبيهًا بالتنور المعروف في بعض الثقافات الشرقية حتى اليوم. [1] وإذا ما رجعنا إلى القواميس اللغوية، فإننا نجد أن **التنور** يُعرف بأنه موقد **أسطواني الشكل**، غالبًا ما يكون **محفورًا في الأرض** أو **مبنيًا من الطين أو الحجارة**، يُوقد فيه الحطب أو الفحم لطهي الطعام أو خبز الخبز. ويُترك فيه **فتحة علوية** لإدخال الطعام أو العجين، بينما يُشعل النار في القاعدة، ما يتيح للحرارة أن تنتشر بشكل متساوٍ داخل الجدران، فتُنضج الطعام بطريقة فعالة.

هذا الوصف يدعم ما ورد في المصادر الأندلسية من أن الطعام يُدخل أو يُدلّى داخل التنور، ما يعزز تصوره كأداة طهي فعّالة تعتمد على الحرارة المحصورة داخل البناء الأسطواني. [2]، في وثائق المرابطين والموحدين، ذُكر أن **التنور كان مصنوعًا من فخار جيد**، ما يدل على العناية في اختيار مواده لضمان تحمّله للحرارة المرتفعة وطول عمره في الاستخدام. ويُستفاد من هذا أن صناعة التنور لم تكن بدائية، بل خضعت لمعايير الجودة التي تتلاءم مع حاجات الطبخ اليومي في المطبخ الأندلسي، مما يعكس جانبًا من تطور الحياة المنزلية واهتمام الأسر بالأدوات المطبخية المتينة والفعالة. [3]، ومن المعتاد أن لا تكون الحُفَر نفسها مصنوعة من الفخار، بل تُصنع الآنية التي توضع فيها النار أو الطعام من هذه المادة. وإذا تأملنا الشكل الأثري للتنور، كما يظهر في بعض الصور الفوتوغرافية، يتّضح أنه **إناء فخاري أسطواني الشكل**، يُغرس في الأرض جزئيًا أو كليًا، ويُستخدم لطهو الطعام

سريعا في جنب التنور واحدة واحدة (...) ويغطى فم التنور والأثقاب التي في أسفله بما يمنع خروج حرارة النار منه و دخول الهواء فيه ....

[1] مؤلف مجهول كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس، صحيفة معهد الدراسات الإسلامية مدريد، ى 9، 10، 1961، 1962، ص 32،38، 193.

[2] قاسمي فريدة، المرجع السابق، ص20.

[3] عبد الواحد المراكشي : وثائق المرابطين والموحدين، الناشر مكتبة الثقافة الدينية، ط1، 1997، ص 308.

عن طريق إدخاله داخله، حيث تنتشر الحرارة بشكل متوازن. هذا التصميم يسهّل عملية الطهي ويُحافظ على حرارة مستقرة، مما يفسر استمرار استخدام هذا الشكل في بعض المناطق حتى اليوم. [1].

ومن خلال هذه الشواهد المتنوعة، يمكننا أن نستنتج أن **التنور** كان عبارة عن **إناء فخاري كبير، محفور بشكل أسطواني**، له **فتحة سفلية** لإدخال الفحم، و**غطاء علوي** يُستخدم للتحكم في الحرارة ومنع تسربها أو دخول الهواء. يُوضع فوق هذا الغطاء الخبز أو اللحم أو القدر الحامل للطعام، فتنتقل الحرارة بشكل معتدل ومنتظم، ما يجعل طهو الطعام يتم على **نار لينة وهادئة**.

أما **الكانون**، فهو **إناء فخاري كبير ومفتوح من الأعلى**، يوضع فيه الفحم مباشرة، وتُوضع آنيّة الطعام فوقه **دون حاجز أو غطاء، مما** يجعلها **متصلة مباشرة بالنار**، ويُستخدم للطهو السريع أو لتحمير الطعام. ويُلاحظ أن الفرق الجوهري بينهما يكمن في **طريقة توزيع الحرارة ووجود الغطاء** في التنور مقابل الانفتاح المباشر على النار في الكانون. [2].

أما **الفرن** الوارد ذكره في كتب الطبيخ، فهو يشير إلى **الفرن المعروف حالياً في بلاد المشرق العربي** من حيث **اللفظ والشكل**، ويقابله في بلادنا ما يسمى بـ"**المخبزة** "أو "الطباخ". وتشير العديد من المصادر إلى أن هذا الفرن كان **خارج المنزل**، كما في قول صاحب *كتاب الطبيخ*" :ويبعث بها إلى الفرن"، [3]، أو "ترسل إلى الفرن." ويشبه الفرن **التنور** من حيث الوظيفة، لكنه يُلجأ إليه، كما يوضح الباحث "دافيد ويتر"، لأسباب عملية، مثل **ضيق مساحة المطبخ** أو **الحاجة إلى أدوات خاصة للطبخات الكبيرة**، ما جعله خياراً مناسباً للطهي الجماعي أو إعداد الولائم. [4].

---

[1] انظر الملحق

[2] ابن رزين التجيبي المصدر السابق، ص 71.

[3] مؤلف مجهول كتاب الطبيخ، المصدر السابق، ص 62، 63، 90.

[4] دافيد ويتر: "فنون الطبخ في الأندلس ، الحضارة الإسلامية في الاندلس المرجع السابق، ج 2، ص David.1023 Waines:"alimentacion en Al-Andalus", El legado Marroqui y Andalusi ,universidad Abdelmalek Assaadi, facultad de letras y ciencias humanas, Titwan, qoloquios n4, Abril, 1991, p48

ب–أدوات وضع الطعام للطهي:

تتنوع الأدوات التي توضع فيها الطعام للطهي، لكن سنكتفي بذكر أهمها التي كانت شائعة الاستخدام ومذكورة في المصادر المختلفة، ومنها:

القدر:

• تختلف أشكالها وأحجامها ومواد صنعها، لكن الأكثر استخداماً كانت القدور المصنوعة من الفخار الجيد،

[1]، أو من الحنتم المزجج. [2]، ومن المعروف أن بعض المدن الأندلسية تميزت بجودة تربتها، مما جعلها مورداً رئيسياً لصناعة أواني الفخار المخصصة للطهي. [3].

الملة:

هي من الأدوات التي يوضع فيها الطعام، لكنها مخصصة للخبز. حسب محقق كتاب ابن رزين، «الملة هي حفرة تحفر في الرماد الحار» [4]، لكن في وصف آخر وُصفت بأنها آنية توضع فوق النار، وعندما تحمى توضع فيها الخبز حتى يستوي [5]. وفي موضع آخر يُذكر أن الطعام يوضع في الملة بعد تحضيره للطهي على النار مع دهنه بالقليل من السمن [6]. كما تؤكد وثائق المرابطين والموحدين ذكر الملة مع مجموعة من الأواني [7]، مما يدل على أن الملة هي إناء وليست حفرة.

---

[1] عبد الواحد المراكشي وثائق المرابطين والموحدين، المصدر السابق، ص 308.

[2] المصدر نفسه، ص نفسها. والحنتم هو : « الفخار المطلي المزجج بالسليكون، والأكاسيد المعدنية، وغالبا ما يكون بنيا، أو أخضرا داكنا». الصقار سامي وآخرون الجزير العربية قبل الإسلام أبحاث مقدمة للندوة العالمية الثانية لدراسات تاريخ الجزيرة العربية، أفريل 1979 ، قسم التاريخ كلية الآداب جامعة الرياض، المملكة العربية السعودية، ص 186.

[3] العمري: المصدر السابق، س 4، ص 110.

[4] ابن رزين التجيبي: المصدر السابق هامش التحقيق رقم 2 ، ص 37

[5] ابن رزين التجيبي المصدر السابق، ص 37.

[6] المصدر نفسه، ص 72.

[7] عبد الواحد المراكشي وثائق المرابطين والموحدين، المصدر السابق، ص 308.

المقلاة:

تتنوع أشكالها من الصغيرة إلى الكبيرة، وتُستخدم لبعض الأطعمة فقط، خاصة التي تُقلى ولا تُغلى مثل السمك. في معظم الأحيان كانت تُملأ بزيت ساخن [1] ثم يُوضع فيها الطعام ليُقلى.

– مستحضرات ومطيبات

هي كل ما يُجلب إلى مطبخ الأسرة وتُحضّره المرأة أو الخدم من مواد مختلفة لتصبح عناصر تدخل في الطعام، ومنها:

التوابل والأفاويه

يذكر المقري في قوله: «... في الأندلس أنواع الأفاويه خمسة وعشرون صنفاً، منها: السنبل، القرنفل، الصندل، القرفة، والذريرة«... [2]

•المغرفة:

هي الملعقة التي كانت تُستخدم لتحريك الطعام في القدر[3]، وكانت تُعرف أيضاً باسم "القصبة"[4]، كما جاء في أحد الأقوال: "... وتوضع القدر على نار هادئة وتُحرّك بذنب المغرفة". [5] وقد اشتهرت الأندلس بصناعة الملاعق من الخشب الصلب[6]. وعن حجمها، قيل: "إذا نضج الفول يُزال رأس الثوم من القدر وتُدخل فيها

([1]) مؤلف مجهول: كتاب الطبيخ، ص(41 ،40 ،35 ،28 ،23 22 21)

[2] المقري: النفح، المصدر السابق، ج1، ص 199.

[3] – حورية شريد، المرجع السابق ، ص263.

[4] – دايفيد وينز، ندوة الفنون الطبخ في الأندلس من كتاب الحضارة العربية الإسلامية في الأندلس، ج 2، د.م، د.د، ط1، 1998، ص1026.

[5] – بوعزة يمينة، الطبخ والطبيخ بالمغلوب الإسلامي خلال العهد المريني (669) 869هـ / 1213 1465م. شهادة لنيل الماستر، جامعة تيارت 2016م ، ص24.

[6] – بلحوت حياة عادات وتقاليد الغرب الإسلامي من خلال المصادر التاريخية (القرن 01هـ 7هـ / 06_13م)، (مذكرة لنيل شهادة الماستر في الغرب الإسلامي)، جامعة تيارت 2018، ص51. النقاط بتصريف الباحث.

مغرفة كبيرة". ويذكر ابن رزين التجيبي في وصفه لطريقة تقديم الطعام: "يُوضع العسل في وعاء من الفخار أو المزجج في وسط المثرد ويؤكل بالمغارف الصغيرة".[1] أما الملاعق المعدنية، فكانت تُجلب من بلاد الصين.[2]

•الغربال:

هو أداة تُستخدم لتصفية الطحين أو فصل الحبوب عن الشوائب، ويُصنع غالباً من نبات الحلفة أو من شعر الماعز، وتُحيط به دائرة من الحلفة أو الخشب[3] لتثبيته. وقد ذكره ابن رزين التجيبي عند حديثه عن تحضير البركوكس، فقال: "... يُغربل بغربال خفيف..."[4]. واشتهرت مدينة **شريش** في الأندلس بصناعتها للغرابيل[5].

•المهراس:

من الأدوات التي شاع استخدامها في المطبخ والصيدلة، وكان يُصنع من مواد مختلفة مثل الرخام الأبيض، أو الخشب الصلب، وأحيانًا من المعادن كالبرونز[6]. ويُستخدم لطحن التوابل والمكونات. وقد ذكر ابن رزين التجيبي عند حديثه عن تحضير الثريدة والباذنجان: "يُجعل الزعفران في المهراس ويُصيغ به القرع والباذنجان صبغًا جديدًا[7]."

من أدوات الطبخ أيضًا:

•الإسكرفاج :أداة كانت تُستخدم لحكّ الجبن والخبز اليابس[8].

•الطنجير :استُعمل في عجن دقيق الدريك وكذلك في القلي[9].

•كما استخدمت أدوات أخرى مثل :**الألواح** لبسط العجين، **المناديل، الكاغط**)الورق(، **الإبرة الكبيرة** و**الخيط**، و**القادوس** لتقطير السوائل، بالإضافة إلى **المقلاة** التي استُعملت في قلي مختلف الأكلات.[1]

---

(1) – بوعزة يمينة، المرجع السابق، ص24.

(2) – قاسمي فريدة، المرجع السابق، ص21.

(3) – حورية شريد، المرجع السابق، ص263.

(4) – ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص60.

(5) – بوعزة يمينة، المرجع السابق ، ص51.

(6) – حورية شريد، المرجع السابق، ص262.

(7) – بوعزة يمينة، المرجع السابق، ص25.

(8) – حورية شريد، المرجع السابق، ص259.

(9) – ابن رزين، المصدر السابق، ص65.

[1] – بوعزة يمينة، المرجع نفسه، ص26.

المبحث الثاني: أدوات التقديم

هي الأواني التي تُستخدم لتقديم الأطعمة بعد طهيها.

•**الصفحة**[1] : تُصنع من مواد مختلفة مثل الفخار، **الغضار** (وهو نوع خاص من الفخار المصقول)، وأحيانًا من الخشب أو حتى الفضة[2]. وكانت تُستخدم لتقديم الخبز وغيره،[3] ويُفضل أن تكون **مزججة**[4] (أي مطلية لحفظ الطعام بشكل أفضل) .

•**الجفنة** :آنية خشبية كبيرة، عُرفت في المجتمعات الإسلامية سواء في المشرق أو الاندلس، وجمعها **جفان** .[5] استُخدمت لتقديم الطعام، وقد أشار إليها ابن رزين التجيبي بقوله: "يوضع في جفنة واحدة على أخرى"[6]. ولا تزال الجفنة مستعملة إلى اليوم في بعض البيوت الاندلسية، مما يدل على ارتباط الأسرة الاندلسية بها كموروث تقليدي في تقديم الطعام[7].

•**الصحن**

:يُنحت من الفخار أو النحاس، ويأتي على نوعين: الأول مفلطح قليل العمق، والثاني عميق مجوف، ويُستخدم لتقديم مختلف الأطعمة حسب نوعها[8].

•**الرحيّة**:

آنية من الفخار تُصنع من طين أبيض شديد النقاء، وتُستعمل لتقديم الماء[1]، وهي تختلف عن **الرَّحى** التي تُستخدم لطحن الحبوب.

---

(1) – **الصفحة** تشبه القصعة بحيث تختلف احجمها وجمعها صحاف. ينظر: ابن المنظور المصدر السابق، ج 9، ص187

(2) – نفسه، ص وص ،282،281

(3) – ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، صوص66،67.

(4)– **مزججة** مفرد مزجج مصدر زجة زجج يزجج، زجج الخزف أي طلاه بطلاء شبيه بالزجاج، ينظر ويكيبديا الموسوعة الحرة، تاريخ الدخول 6/10/2021

(5) – حورية شريد، المرجع السابق، ص283.

(6) – بوعزة يمينة، المرجع السابق، ص26.

(7) – بلحوت حياة، المرجع السابق، ص52.

(8) – حورية شريد، المرجع السابق، ص284.

ولأن أغلب الأطباق الأندلسية تحتوي على مكونات مطحونة[2]، فقد عُرفت أنواع متعددة من الرحى، منها:

–**الطَّريحة** :وهي الرحى اليدوية المنتشرة في المناطق الريفية.

–**الطاحونة الهوائية** :تُستخدم لطحن كميات أكبر من الحبوب، وكانت تُدار بقوة الرياح[3].

•الطيفور:

هو صحن عميق يُستخدم لتقديم اللحوم والمجبّنات[4]، ويُقال في بعض المصادر "طيافور" أو "طيفور"[5]. وقد ورد ذكره في كتاب ابن رزين التجيبي، حيث قال: "ومن أرادها ساذجة من غير سقي، عليه باختيار الأندلس، فليصنعها في الطيفور"[6]، وذلك عند حديثه عن "المجبنة المثلثة" التي تُوضع في إناء فخاري ويُذر عليها السكر والقرفة قبل تقديمها للأكل. [7]

•المثرد

:وعاء تقليدي يتكوّن من جزئين :**القدح** و**الرجل**، ويُستخدم لتقديم أطباق مثل **الكسكس** و**الشخشوخة**. [8] وقد ورد ذكره في كتاب فضالة الخوان لابن رزين التجيبي، عند حديثه عن طريقة إعداد **ثريدة**

---

[1] – قاسمي فريدة، نور الدين زبيدة، الأطعمة والأشربة بالغرب الإسلامي على عهد المرابطين والموحدين، مذكرة مكملة لمتطلبات نيل شهادة الماستر في تاريخ الغرب الإسلامي في العصر، جامعة ابن خلدون تيارت، 1442-1443 هـ /2020-2021م، ص23.

[2] – شرقي نوارة الحياة الاجتماعية في الغرب الاسلامي في عصر الموحدين 667524هـ/1126_1268م، شهادة ماجيستير قسم التاريخ، الجزائر، 2008م، ص 187.

[3] – جمال أحمد طه، المرجع السابق، ص214.

[4] – قاسمي فريدة، المرجع السابق، ص23

[5] – حورية شريد المرجع السابق، ص284.

[6] – ابن رزين التجيبي المصدر السابق، ص83.

[7] – نفسه، ص:83

[8] – حورية شريد، المرجع السابق، ص284.

القطايف، حيث قال" :ثم توضع في مثرد ويفتح بحيث يكون المثقب أعلاه ليتمكن السقي فيه"[1]، مشيرًا بذلك إلى تصميمه المثقب الذي يسمح بتوزيع السمن أو المرق فوق الطعام.

•الغضارة:

هي صفحة عميقة مصنوعة من الفخار المطلي بطبقة زجاجية (مزجج) [2]، ومن طين ذي لون أخضر. وتُعد من الأواني البسيطة التي انتشرت في أغلب المنازل، وكانت تُستخدم لتقديم الأطعمة المختلفة. [3]

[1] – بوعزة يمينة، المرجع السابق، ص28.

[2] – حورية شريد المرجع السابق، ص284

[3] – ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص67.

المبحث الثالث: أدوات التخزين

هي الأواني التي استُعملت لحفظ الأطعمة والمواد الغذائية لفترات طويلة، نظراً لأهميتها في الحفاظ على جودة المأكولات وسلامتها، ومن بين أهم هذه الأواني:

•**القُلّة** :جَرّة عظيمة الحجم، وقيل إنها الجرة العامة[1]. كانت تُصنع في البداية من الطين، ثم لاحقًا من النحاس، وكان **السقاة** يحملونها لبيع ماء العيون[2] في البيوت. وقد ورد في فضالة الخوان أنها كانت تُستعمل أحيانًا في الطبخ، حيث جاء" :فإذا اختمر العجين تملأ القُلّة وتحمل إلى الفرن[3]"، ما يدل على تعدد استعمالاتها.

•**الجَرّة** :إناء من **الخزف** يشبه الفخار، وجمعها **جرار**. [4] تميزت بحجمها الكبير وقاعدتها الصغيرة، واستُعملت لتخزين السوائل مثل الماء، الزيت، السمن، والخميرة. وقد اشتهرت باستخدامها المدن الاندلسية مثل **فاس** و**مراكش** .[5]وذكرها ابن رزين في وصف إعداد الزيت قائلاً" :يُسحق الملح سحقًا بليغًا في جرة الزيتون الطري."... [6]

•**القُفّة** :سلة تُصنع من **الحلفاء**، تُستعمل لتخزين مختلف المواد الغذائية[7]، مثل التوابل أو الحبوب أو الخضر الجافة. وتتميز بخفتها وسهولة حملها وتوفرها في البيوت.

•**القيصريّة** :إناء خزفي يُستخدم لحفظ الدقيق[8]، وقد ورد ذكره عند ابن رزين التجيبي حيث قال : ..."ويُجعل في قيصرية"... [9]، في سياق وصفه لطريقة حفظ التين، حيث يُغمر بالخلّ والكمّون المدروس والثوم، ويُترك ليلة كاملة داخل القيصرية[1].

---

(1) – ابن منظور، المصدر السابق، ج 11، ص565.

(2) – حورية شريد، المرجع السابق، ص255.

(3) – بوعزة يمينة، المرجع السابق، ص29.

(4) – ابن منظور، المصدر السابق، ج 4، ص131

(5) – بلحوت حياة المرجع السابق، ص53.

(6) – بوعزة يمينة، المرجع السابق، ص28

(7) – دايفيد وينز، المرجع السابق، ص1026.

(8) – حورية شريد، المرجع نفسه، ص 255

(9) – ابن رزين التحيبي المصدر السابق، ص76 النقاط... بتصريف الباحث.

•**الزِّير** :جَرّة كبيرة الحجم ذات فتحة واسعة وقاعدتين ضيقتين، تُستخدم عادة لحفظ وتبريد الماء، وتتميّز بوجود **مقبض** لتسهيل حملها أو تحريكها. وقد ورد ذكرها في كتاب **مُحَمَّد المالكي** حيث قال" :كنت عند الشيخ أبي إسحاق واستقيت منه الماء وملأت القلّة والإزيار"[2]، مما يدل على استعمالها الشائع في الحياة اليومية.

•**غُرْف / غُرُوف** :جَرّة صغيرة الحجم بها مقبض، خُصِّصت لملء الماء من الزير أو من مصادر الماء الأخرى. أما **غُروف**، فهي تشبه الجرة في شكلها[3]، وتُشبه إلى حد كبير **الجرار الإترورية** (نسبة إلى حضارة الإتروسكان[4] القديمة)، مما يدل على تشابه التصميمات عبر الحضارات المتوسطية.

---

[1] – انفسه، ص82

[2] – حورية شريد، المرجع السابق، ص255.

[3] – نفسه، ص255

[4] – **الاتروكسية** حضارة قديمة قامت في ايطاليا، تاريخ ظهورها كان في عام تسعمائة قبل الميلاد، بلغت حضارتها أوج ازدهارها واتساعها في القرن السادس قبل الميلاد ويكبيديا، الموسوعة العربية تاريخ الدخول 6/10/2021

المبحث الرابع: المواد المستعملة في الطبيخ

اهتم الطباخون في عصري **المرابطين** و**الموحدين** بإعداد الأطعمة بشكل دقيق، حيث أولوا أهمية بالغة لاختيار المواد الأولية اللازمة لتحضير الأطباق، مع مراعاة الجوانب الصحية والغذائية. لم يكن اهتمامهم مقتصراً على تنوع الأطعمة وتعدد أطباق الموائد، بل شمل أيضًا الحرص على جودة المكونات، وانتقاء ما يعزز صحة الجسم، من خضر وتوابل ولحوم وأسماك.

– مستحضرات ومطيبات

هي كل ما يُجلب إلى مطبخ الأسرة وتُحضّره المرأة أو الخدم من مواد مختلفة لتصبح عناصر تدخل في الطعام، ومنها:

التوابل والأفاويه

يذكر المقري في قوله: «... في الأندلس أنواع الأفاويه خمسة وعشرون صنفاً، منها: السنبل، القرنفل، الصندل، القرفة، والذريرة«... [1]

تعد **التوابل** من العناصر الأساسية التي لا يكاد يخلو منها طبق في كتب الطبيخ، حيث تتكرر الإشارة إليها في معظم الوصفات، باعتبارها مكونات ثابتة تُضفي النكهة وتساهم في حفظ الطعام. ومن بين أبرز هذه التوابل : **الفلفل، الكزبرة اليابسة، القرفة، الزعفران، الكمون، السنبل،**[2] **الزنجبيل، القرنفل، دار صيني**[3]**، والصعتر** . كما يُشار إليها أحيانًا في بعض الوصفات تحت عبارة عامة مثل" :**جميع التوابل والأفاويه"**[4]، دون تفصيل أسمائها، مما يدل على شيوع استخدامها وثبات حضورها في المطبخ الأندلسي.

---

[1] المقري: نفح الطيب من غصن الأندلس الرطيب، ج1، ص 199.

[2] نبات طيب الرائحة، منه أنواع تزرع للزينة، يستخرج من جذوره نوع من العطور، شعرته صغيرة، ورقه كورق العصفر، وكذلك أغصانه كلها صفر ملس غير شائكة، ليس له ساق ولا ثمر ولا زهر ، معجم المصطلحات الطبية: المرجع السابق، ص628

[3] معرب من دار شيئي الفارسية، شعر هندي يكون يتخوم الصين، وهو كالزمان، لكنه أوراقه كأوراق الجوز إلا أنها أرق ....) ويطلق اليوم على القرفة الغليظة، أو الغرفة الصينية. معجم المصطلحات الطبية : المرجع نفسه، من 617.

[4] المصادر نفسه، ص 61.

المري وأنواعه

يُعد **المري** من المواد التي ورد ذكرها كثيرًا في كتب الطبيخ، حيث يحظى بأهمية تضاهي **الملح** من حيث التأثير على الطعم. وغالبًا ما يُستخدم منه مقدار صغير[1] في إعداد الأطباق، ويُصنّف إلى عدة أنواع، تختلف من حيث طريقة التحضير والزمن المطلوب لصناعته، ومنها:

- **المري النقيع** [2]و**المري المطبوخ**: [3] من الأنواع الخاصة التي تستغرق مدة طويلة في التحضير، وقد يتطلب بعضها فصلًا كاملاً.
- **المري المسطار**: [4] من الأنواع التي تُحضّر في وقت أقصر، ويُصنع غالبًا من **عصير العنب** و**الأفاويه**، دون إضافة خبز محروق. [5]
- **المري العامي** :يُحضّر بخبز غير محروق، ويُشير إليه المؤلف المجهول بوصفه **خاصًا بالعامة**[6].
- **المري المعجّل** :يُعد في **يوم وليلة** فقط[7]، ما يدل على بساطة وسرعة تحضيره مقارنة بالأنواع الأخرى.
- **مري الحوت** :نوع خاص يُحضّر من السمك، مما يضفي عليه طابعًا مميزًا من حيث النكهة والمكونات[8].

الزيوت والدهون

تُعد **الزيوت والدهون** من المكونات الأساسية في الطبخ الأندلسي [9]، وقد تنوعت أنواعها بحسب الموارد المحلية، رغم **هيمنة زيت الزيتون**، الذي حظي بمكانة مركزية نظراً لوفرة **أشجار الزيتون** في الأندلس، مما جعله من

---

(1) مؤلف مجهول كتاب الطبخ من أول الكتاب إلى آخره.

(2) التصدير نفسه ص25 82 ابن رزين التحيي المصدر السابق، ص 262 263

(3) ابن رزين التجيبي: المصدر نفسه ص 262 263

(4) المصدر نفسه، من 268

(5) المصدر نفسه، ص 286.

(6) المصدر نفسه، ص 268 مؤلف مجهول كتاب الطبيخ، المصدر السابق، ص82.

(7) ابن رزين التجيبي: المصدر نفسه، ص 269.

(8) المصدر نفسه، ص269،270

(9)الحميري أبو عبد الله مُحَمَّد بن عبد المنعم (بعد (866/1461) الروض المعطار في خبر ا؟ الأقطار، تحقيق إحسان عباس، مؤسسة ناصر للثقافة، ط2، 1980، ص 107، 211.

أبرز صادراتها الغذائية .[1] وقد ورد ذكر **زيت الزيتون** بأسماء متعددة في كتب الطبيخ، منها :**زيت اللُجين، زيت اليد الأخضر الطري، والزيت المطبوخ الصافي**[2]، غير أن الغالب في النصوص هو الاكتفاء بالإشارة إليه باسم "الزيت"[3]، نظراً لشيوعه ومعرفة الجميع به.

ومع ذلك، فإن **زيت الزيتون** لم يكن دائم التوفر في كل الفصول أو المناطق، مما دفع الطباخين إلى استخدام زيوت بديلة، من أبرزها :**زيت الكارمت الأخضر الصافي**[4]، الذي استُعمل كخيار ثانٍ عند تعذر الحصول على زيت الزيتون. كما قدمت كتب الطبيخ وصفات بديلة لاستخلاص الزيوت، منها وصفة تعتمد على **حب البطم (الحية الخضراء)، والجوز واللوز المقشرين، والسمسم**، حيث تُؤخذ هذه المكونات بأجزاء متساوية، وتُطبخ معًا ثم تُعصر لاستخلاص دهنها[5].

وإلى جانب الزيوت، كانت **الدهون النباتية** تُستخدم لتدسيم الأطعمة، وقد استُخلصت من مصادر طبيعية كـ **اللوز الحلو، الجوز، الفستق، الصنوبر، والسمسم** .ويُنصح في كتب الطبيخ باستخدام هذه الدهون مباشرة بعد استخلاصها، نظراً لسرعة تلفها وتحولها بفعل الحرارة أو التخزين غير الملائم، مما قد يؤثر سلبًا على جودة الأطعمة ومذاقها[6].

القديد:

أما القديد، فهو كما هو معلوم اللحم المجفف، وقد ورد في *فضالة الخوان* وصفٌ دقيق لطريقة تحضيره، حيث يتم تقطيع اللحم إلى شظايا كبيرة، ثم يُضاف إليه الخل والملح ومختلف أنواع التوابل، وبعد ذلك تُعلّق هذه القطع في جبال مقابلة للشمس لعدة أيام، حتى يتم تجفيفها بالكامل[7].

---

(1) الإدريسي: المصدر السابق، من 264

(2) عبد الواحد المراكشي : وثائق المرابطين والموحدين المصدر السابق، ص 458، 459

(3) مؤلف مجهول كتاب الطبيخ المصدر السابق، ص ص 21-256

(4) عبد الواحد المراكشي وثائق المرابطين والموحدين، المصدر السابق، ص 458

(5) ابن رزين التحيي المصدر السابق، من 271

(6) المصدر نفسه، ص272

(7) المصدر نفسه، ص 273

•الملح:

كان الملح يتصدر قائمة المنتجات المصدرة إلى بلاد السودان، نظراً للحاجة الماسة إليه، خاصة في حفظ الأغذية. فقد استُخدم لتجفيف اللحوم والأسماك، بهدف الاحتفاظ بها لفترات طويلة إلى حين الحاجة إليها. ونظراً لندرته في بعض المناطق، كانت له قيمة تجارية عالية، حيث كثيراً ما كان يُستبدل ببضائع مرتفعة الثمن، بل وكان يُقايض بالذهب في أغلب الأحيان. [1]

وقد أشار كتاب الطبيخ للبغدادي إلى نوع من الملح يُعرف بالملح الحجري، ووصف مذاقه بأنه يجمع بين الحموضة والملوحة. وكان يُستخدم في أغراض متعددة، منها ما يقوم به بعض الخبازين من رشه على وجه الخبز لإضفاء لمعان وبريق مميز عليه[2].

ومن الأنواع الأخرى الملح الأندراني، وهو ملح معدني نقي يشبه البلور[3]، وتُعد مدينة سرقسطة من أشهر المدن المنتجة له. وشاع استخدامه كذلك في الهند، حيث كان السكان يعمدون إلى تمليح السمك بكميات كبيرة من الملح، اعتقاداً منهم بفعاليته في تنظيف السمك والتخلص من رائحته الكريهة.[4]

وقد أشار حسن علي حسن إلى استخدامات الملح في العصر الموحدي، وذكر أن ابن تومرت استعمل الملح بنفسه عند تحضيره لطعام يُدعى "الأسماس"، حيث وضع الملح بيده. كما ورد أنه أكل من ذراع كيش كان في الطعام، مما يدل على أن هذا الطبق كان يتكوّن من لحم الكيش المملح[5].

---

[1] –شاحب سمية، دور الموانئ في تنشيط التجارة في المغرب والأندلس في عهد المرابطين: (1147 – 1056 م / 514 – 448 هـ) (مذكرة لنيل شهادة الماستر)، جامعة بسكرة، 2019، ص44.

[2] – ابن سيار الوراق، كتاب الطبيخ تح: إحسان ذنون الشامري، دط، دس، ص24.

[3] _ رجب عبد الجواد، ألفاظ المأكل والمشرب في العربية الأندلسية القاهرة، دار الغريب، 2001، ص26.

[4] – عنون ميمونة، المرجع السابق، ص42.

[5] – حسن على حسن الحضارة الإسلامية في المغرب والأندلس عصر المرابطين والموحدين، مصر، مكتبة الغانجي، ط1، 1980، ص423 .

•الكزبرة:

الكزبرة نبات أخضر، وهي أيضًا نقلة زراعية حولية من الفصيلة الحِمّيَّة. وتوجد منها نوعان[1]: الكزبرة اليابسة، التي تُعد أجودها تلك التي تميل إلى الصفرة، والكزبرة الخضراء الطازجة. وقد كانت الكزبرة من التوابل التي تُجلب إلى العدوة الأندلسية ضمن قوافل التجارة، وتُستخدم في إعداد أنواع عديدة من الأطعمة.

وتُعرف الكزبرة الرطبة بأنها باردة، لذلك لا يُنصح بالإكثار منها؛ فالقليل منها يُناسب الخس، غير أنها لا تُرطّب. [2] وكانت تُستعمل كذلك في طهي الدجاج، حيث يُطهى أحيانًا بماء الكزبرة الأخضر. [3]

•الزعفران:

الزعفران نبات شهير، يُزرع بكثرة في بلاد الهند، خاصة في جبال بودراورد[4]. وقد راج استخدامه في العصر الموحدي ضمن التوابل الأساسية، وكان يُستخدم في أطباق مثل المثلث الذي يُعد من اللحم والزعفران[5]. ويُعد الزعفران والفلفل من أشهر التوابل التي استعملها أهل غرناطة[6].

أما زراعته فكانت تتطلب وسائل محددة، من بينها تهيئة الأرض بشكل أحواض، واختيار تربة سوداء قليلة المياه، حيث لا ينبت الزعفران إلا في الأماكن الباردة. وقد تميز زعفران الأندلسيين بجودة عالية ونكهة فريدة من نوعها[7].

---

[1] – قاسمي فريدة، نور الدين زبيدة، مرجع سابق، ص 27.

[2] – ابن سيار الوراق، المرجع السابق، ص68 .

[3] – سامية مصطفي، المرجع السابق، ص:263 .

[4] – القزويني، أثار بلاد وأخبار العباد، بيروت، دار الصادر، د ط، ص10.

[5] – قاسمي فريدة، مرجع سابق، ص 27.

[6] – سامية مصطفى، المرجع السابق، ص264.

[7] – مريامة لعناني، الأسرة الأندلسية في عصري المرابطين والموحدين، مذكرة مقدمة لنيل شهادة الماجستير في التاريخ الوسيط، تخصص تاريخ وحضارات بلاد الأندلس، جامعة منتوري قسنطينة، ص122.

البقوليات والخضر:

نظرًا لكون الاندلس من المناطق الفلاحية الخصبة، فقد عَرف سكانه زراعة العديد من المحاصيل، خاصة تلك التي تشكل أساس المأكل والمشرب، مما جعلها مكونات ضرورية وأساسية في المطبخ الأندلسي. ولذلك، اشتهرت الأندلس بزراعة أنواع مختلفة من **البقوليات** و**الخضر**.

- **الفول:**

ينمو الفول في التربة البيضاء، ويبدأ موسم زراعته من شهر سبتمبر إلى فيفري من كل سنة[1]، ليُحصد في مناطق مثل **مالقة** و**شذونة** في شهر ماي [2]. وكانت الأطباق التي تعتمد على الفول شائعة جدًا، إذ ذكر **ابن رزين** في كتابه فضالة الخوان عددًا من الوجبات التي يُعد الفول أساسًا لها، من أشهرها "الفستقية". وقد تميزت منطقتا **البصرة**[3] و**مرسي الفضالة**[4] بزراعة الفول، الذي كان يُصدّر إلى بلاد الأندلس. [5]

- **الحمص** :ينمو الحمص في الأراضي المالحة، ومن أجل تحسين حجمه، يُنصح بزراعته بقشوره [6]. وكان يُستخدم في الطهي مع **المرئ** و**الزيت** و**الكمون**[7] .كما يزرع في شهري فيفري ومارس، خاصة في الأراضي "الدرشاء"، ومن المدن التي اشتهر فيها **سرقسطة**، حيث كان يُخزن بكميات كبيرة ولفترات طويلة. [8]

---

[1] – قاسمي فريدة، نور الدين زبيدة، مرجع سابق، ص 29.

[2] – ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص ص239_240.

[3] – الإدريسي، المصدر السابق، ص62.

[4] – **البصرة:** مدينة تاريخية تقع على سوق اربعاء الغرب في اتجاه وزان ، عرفت هذه مدينة تطورا حيث انتقلت من مجرد قرية إلى مكان اقامة الادارسة، لتصبح بذلك عاصمة الدولة الادريسية، ويكبيديا، الموسوعة العربية تاريخ الدخول: 6/10/2021 . 14:00 ساعة

[5] – **مرسى الفضالة:** فضالة يقصد بها المحمدية، ومرسى يقصد بها الدار البيضاء وهو مرسى تاتيه المراكب محملة بالحنطة والشعير، ويكبيديا، الموسوعة العربية، تاريخ الدخول: 6/10/2021 الساعة: 14:15.

[6] – ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص241.

[7] – إسلام تامة ملكية الأراضي الزراعية وأشكال استغلالها في الأندلس في عصري المربطين والموحدين خلال الفترة 483_635هـ / 1090_1238م، مذكرة لنيلا لماجستير تاريخ المغرب الاسلامي في العصر الوسيط)، جامعة الوادي، 2019، ص:43.

[8] – ابن القيم الجوزية الطب النبوي تعليق: عادل الأزهري ومحمود فرج العقدة، القاهرة، دار احياء الكتب العربية، 1990، ص ص408،409.

• **العدس:**

نبات عشبي حولي من الفصيلة القرنية، ذو ساق دقيق وأوراقه ذات أذناب صغيرة، ثماره قرون مسطحة تحتوي على بذرة أو بذرتين تنقسمان إلى فلقتين عند التقشير. وعند طهي العدس، يُضاف إليه الزيت والتوابل[1]. ويُعد العدس من البقول الأساسية في غذاء المغاربة، حيث يُحضر بعدة طرق، من أبرزها :**العدس بالطماطم والبيض،** و**العدس القلي باللحم**[2].

• **الأرز:**

هو نبات يابس حار، غني بالطاقة والسعرات الحرارية، ويحتوي على **الكربوهيدرات، الزيوت،** و**البروتينات،** ويأتي في المرتبة الثانية بعد **الحنطة** من حيث الأهمية [3]. ويُعد من أهم المحاصيل التي أدخلها العرب إلى الأندلس. يُزرع في شهر أفريل، ويُحصد في سبتمبر، ويتطلب كميات كبيرة من المياه، سواء من الأمطار أو عبر السقي المستمر. وقد ازدهرت زراعته وصناعته في منطقة **بلنسية،** حيث كان يُوزع على مختلف أنحاء الأندلس.[4]

---

[1] – عناني ميمونة، المرجع السابق، ص50.

[2] – عيسى بن الذيب المغرب والأندلس في عصر المرابطين دراسة اجتماعية واقتصادية، مذكرة لنيل شعادة الماستر، جامعة الجزائر، 2009، ص 260.

[3] – عنون يمينة، المرجع السابق، ص51.

[4] إ– سلام تامة، المرجع السابق، ص42.

خلاصة الفصل

كان تجهيز المطبخ الأندلسي يتم بعناية ليواكب حاجات الحياة اليومية، ويعكس مستوى التقدم والتنظيم في البيوت الأندلسية. احتوى المطبخ على مجموعة من الأدوات المصنوعة من الفخار والنحاس مثل القدور والصحون والمغارف، بالإضافة إلى رحى يدوية لطحن الحبوب، وجرار لتخزين الماء والزيت. وُضعت الرفوف الخشبية أو الطينية لتخزين الأدوات بشكل منظم، كما خُصصت أماكن لحفظ التوابل والمكونات الجافة. وكان للمطبخ خزانات صغيرة أو أرفف مرتفعة لتأمين النظافة، إضافة إلى أحواض لغسل الأطعمة والأواني. ويعكس هذا التجهيز روح التنظيم والدقة في الحياة الأندلسية، وحرص الناس على النظافة والعملية في تحضير الطعام.

الفصل الثالث: أطباق المطبخ الأندلسي

تمهيد

المبحث الأول: الأطعمة الأندلسية

المبحث الثاني: أنواع الأشربة والحلويات

خلاصة الفصل

تمهيد

تميّزت الأطباق في الأندلس بتنوعها وثرائها، إذ اعتمد المطبخ الأندلسي بشكل كبير على الحبوب والقمح والدقيق، فكانت هذه المكونات أساسًا للعديد من الأطعمة اليومية والدسمة على حد سواء. استُخدمت الحبوب في تحضير أطباق مثل العصيدة والحريرة، فيما استُعمل القمح والدقيق في إعداد الخبز بأنواعه، والفطائر المحشوة، والمعجنات ذات النكهات العطرية، والتي غالبًا ما كانت تُطهى بزيت الزيتون وتُضاف إليها التوابل مثل الكمون والزعفران. إلى جانب الأطعمة الأساسية، اشتهر الأندلسيون بصناعة الحلويات الفاخرة التي كانت تعتمد على اللوز، والعسل، والدقيق، وهي حلويات عكست الذوق الراقي للمجتمع الأندلسي. كما كان للمشروبات حضورٌ مميز في المائدة الأندلسية، فانتشرت أنواع متعددة منها كشراب الجلاب، والماء المنكّه بماء الورد أو الزهر، وتُقدَّم غالبًا في المناسبات كرمز للضيافة والترف. لقد شكّلت هذه الأطباق جزءًا أساسيًا من الحياة اليومية والثقافية في الأندلس، وعبّرت عن فنون الطهي الرفيعة التي وصلت إلى أوجها في تلك الحقبة الذهبية.

المبحث الأول: الأطعمة الأندلسية:

1. الأطعمة والأشربة بالأندلس في عصري المرابطين والموحدين:

بالإضافة إلى ذلك، نجد أنواعًا أخرى من الخبز مثل خبز الأصبهاني، وخبز" اللبق "المعروف بقوامه اللين والناعم، وكذلك" المريش "الذي تزينه أشكال تشبه الريش، مما أكسبه هذا الاسم .ومن الأنواع الشائعة أيضًا "المطلوع "و"المشطب"، وقد سُمي الأخير بهذا الاسم بسبب الخطوط الظاهرة على سطحه التي توحي بأنه مشقوق .كما نجد من بين هذه الأصناف خبز" المزدوف"، و"الطابوني"، و"المغموم."[1]

[1] – مجهول، أنواع الصيدلة في ألوان الأطعمة (الطبخ في المغرب الأندلس في العصر موحدين)، [تح]عبد الغني أبو العزم، مؤسسة الغني للنشر ،الرباط، [د.ط]،[د.ت]، ص 52 ،248، 268، 313، 322، 323، 324.

أ. الأطعمة التي يتم تحضيرها من الخبز:

– الثريد:

يُستخدم في اللغة العربية مصطلح "الثريدة"[1] – ويُطلق عليها أيضًا "الترودة" – للدلالة على فتات الخبز الذي يُسقى بالمرق أو بسائل آخر، وتُعد من الأطباق التقليدية التي كانت واسعة الانتشار خلال عصري المرابطين والموحدين، حيث اختلفت طرق إعدادها تبعًا لتنوع المكوّنات المستخدمة فيها. وقد ورد ذكر هذا الطبق في الحديث النبوي الشريف: ﴿فضل عائشة على النساء كفضل الثريد على سائر الطعام﴾[2]، ما يدل على مكانته الرفيعة في الثقافة الغذائية العربية. وقد وصفه الإمام ابن القيم الجوزية بأنه يتكوّن من خبز ولحم، وهما من أفضل أنواع الغذاء؛ فالخبز يمثل أساس القوت، واللحم يُعد سيد الأطعمة، واجتماعهما في وجبة واحدة يغني عن غيرها[3]. ويُعتبر الثريد من الأطعمة التي تحمل طابعًا عربيًا أصيلاً، انتقل مع الفتوحات الإسلامية إلى بلاد المغرب، حيث اكتسب مكانة مرموقة بين الأطعمة الفاخرة. وقد تغنّى الشعراء بلذته وخصائصه، مشيرين إلى تميّزه في المذاق والهيئة.

وحتى بنا من مزود القوم ضرسه وعادى من الجهد الثريد المرعبلا[4]

يُعدّ "الثريد المرعبل" نوعًا مميزًا من الثريد، يتميز بكون فتات الخبز فيه يُقطّع إلى قطع كبيرة نسبيًا[5]، مما يمنحه قوامًا خاصًا يختلف عن غيره من الأنواع. وإذا ما عدنا إلى كتب الطبخ المغربية والأندلسية التي تعود إلى الفترة موضوع الدراسة، نلاحظ أنها أولت اهتمامًا بالغًا لهذا النوع من الأطعمة، حيث أفرد له المؤلفون فصولًا مستقلة تناولوا فيها تفصيلًا طرق تحضيره، أنواعه، ومكوناته. وكان الثريد آنذاك من الأطعمة واسعة الانتشار وذات

---

(1) – أحمد قدامة، الغذاء والتداوي بالنبات، موسوعة غذائية صحية عامة ، دار النفائس، بيروت، لبنان،[د.ط]،2009/1430،ص 127،

(2) – البخاري: صحيح البخاري، دار ابن كثير للطابعة و النشر و التوزيع، بيروت، لبنان، [ط1]، 1423هـ/ 2002م، ص 1379.

(3) – ابن القيم الجوزية، الطب النبوي، [تح] خالد مُحَّد بن عثمان، دار الإمام مالك طلعة، الجزائر، [ط.1]،220.

(4) – نفس المرجع، ص 220

(5) – نفس المرجع، ص 222

مكانة معتبرة في المائدة التقليدية[1]. أما العناصر الأساسية في تحضيره، فتتمثل في فتات الخبز الممزوج بمرق اللحم، وقد تُضاف إليه مكونات ثانوية أخرى مثل الخضروات والبقوليات، مما يضفي عليه تنوعًا وغنى في النكهة والمكونات الغذائية. [2]

يُعد الثريد من الأطعمة المحببة لدى الأندلسيين، لا سيما ذلك الذي يُحضّر من لحوم الرأس، كرأس العجل أو الغنم، خاصة غنم الأضاحي وصغار الجداء. وقد أُطلق على بعض أنواع الثريد أسماء أشخاص نُسبت إليهم، مثل ثريدة بن الرفيع[3]،. وفي المقابل، نجد أنواعًا أخرى من الثرائد تُحضّر من لحم الدجاج أو أفراخ الحمام، وتتنوع طرق إعدادها باختلاف نوع التوابل والأفاوية المستعملة، فضلًا عن نوع فتات الخبز المستخدم؛ فقد يُستعمل الخبز الفطير، أو يُعد الفتات عبر تبليله بقليل من الماء والملح، ثم يعجن جيدًا، وتُقطع منه قطعة يُضاف إليها السمن وتُعرك، ثم تُمدّ بواسطة الشوبك، وتُطوى وتُمدّ مرة أخرى حتى تصبح رقيقة، ثم توضع في طاجن من حديد أو ملة من فخار على نار معتدلة حتى تبيض، ثم تُجمع في قدر الكسكس وتُغطى بمنديل، لتُسقى بعد ذلك بالمرق وتُزيّن بلحم الدجاج والبيض المسلوق والزيتون والليمون المصبّر، وتُذرّ عليها القرفة والزنجبيل.

غير أن سكان الأندلس لم يقتصروا على تحضير الثرائد المحلية فقط، بل تبنّوا أيضًا أنواعًا مشرقية من الثريد، انتقلت إليهم وأصبحت من مميزات مطابخهم، مثل ثريدة القطائف أو المشهدة. أما الفياطل، فهي من الأطعمة الفاخرة والمكلفة، حيث تُحضّر من دجاجة تُحشى بلحم دجاجة أخرى، مع فتات خبز السميد غير المخمّر، ثم يُسقى هذا الفتات، وتوضع فوقه الدجاجة مع الفراخ، ويُزيّن بأشرطة السفيريا[4]، والبنادق[5]، والبيض، واللوز،

---

(1) – ابن زرين التجيبي، فضالة الخوان في طيبات الطعام و الألوان، إعداد إحسان عباس، [د.ن]، بيروت،[ط.2]،1984، 39.

(2) – أحمد قدامة، الغذاء والتداوي بالنبات، موسوعة غذائية صحية عامة، المرجع السابق، ص 127.

(3) – مجهول، أنواع الصيدلة في ألوان الأطعمة (الطبخ في المغرب الأندلس في العصر موحدين)، المصدر السابق، ص160-161.

(4) – "تصنع من اللحم الأحمر المدقوق المخلوط بالقليل من الماء و الخميرة المحلولة في البيض و يضاف لهم الملح و الزعفران والكمون و الكزبرة اليابسة، و يغرف بواسطة ملعقة من هذا الخليط و يقلى في الزيت وقد تصنع من لحوم الطيور أو السمك"، أنظر: المجهول، أنواع الصيدلة ، المصدر السابق، ص 7.

(5) –" تُصنع من اللحم المدروس مع الملح و الفلفل و الزنجبيل و القرفة و المصطكى و السنبل و القرنفل و بياض البيض، ثم يشكل كرات صغيرة ترمى في الماء المغلي ثم تقلى في الزيت "، أنظر: نفسه، ص 3.

وتُذرّ عليها الأفاوية. كما يُحضّر الثريد أيضًا باستخدام فراخ الحمام، مما يدل على تنوع كبير وغنى في تقاليد الطبخ الأندلسي. [1]

كما نجد أنواعًا أخرى من الثريد لا يُستخدم فيها اللحم، بل يُحضّر بعضها باللبن الحليب، حيث يُغلى الحليب ويُسقى به فتات الفطير، ثم يُذرّ عليه السكر والقرفة. وقد يُستعاض عن الفطير بأقراص رقاق تُعجن من السميد والماء والملح، ثم تُرقّق وتُدهن بالسمن، وتُصفّف فوق بعضها البعض، ثم تُدخل الفرن حتى تقارب النضج، وبعد ذلك يُسكب عليها الحليب المغلي والخاثر، ويُصبّ فوقها الزيت المذاب ويُذرّ السكر. ومن الأنواع المتميزة أيضًا "ثريدة البيسار" التي تُعد من الفول واللحم، حيث يُسقى فتات الخبز بمرق الفول، ثم يُضاف إليه اللبن الحليب، ويُذر السكر، أو يُوضع العسل[2] في وسط الطبق كخيار آخر.

كما توجد أنواع من الثريد تُحضّر بالخل، أو تُزيَّن بحبّات البصل، أو يُستعمل فيها ماء البصل كمكوّن أساسي، ومن ذلك على سبيل المثال ثريدة "الكافورية"، التي تُبرز تنوع الابتكار في تحضير هذا الطبق وفقًا للمواد المتوفرة والذوق المحلي. [3]

استُخدم لحم الدجاج بكثرة في تحضير بعض أنواع الثريد، ومن أبرزها الثريد المسقي بدسم الدجاج، وهو صنف يتطلّب إعداد مرقه باستخدام أمراق تسع دجاجات، تُستخلص منها الدهون والسوائل دون استخدام لحومها، ثم يُحضّر المرق النهائي بدجاجة عاشرة تُضاف إلى الطبق. ويُعد هذا النوع من الثريد دلالة واضحة على مظاهر الترف والبذخ، وهي خصائص ارتبطت بما يُعرف باللمتونية التي عُرف بها سكان العدوتين بأكملهم. وكان من مظاهر هذا البذخ أيضًا الجمع بين لحوم مختلف أنواع الطيور، حيث تُشوى هذه الطيور بعد الاستفادة من أمراقها لسقي فتات الدرمك، وهو نوع فاخر من الخبز.

غير أن أفضل أنواع الثريد وأكملها على الإطلاق هو الثريد الكامل، الذي يُحضّر من خلال الجمع بين لحوم متنوعة تشمل لحم البقر، والغنم، والدجاج، والحمام، واليمام، والعصافير، مما يُضفي عليه قيمة غذائية عالية ومكانة متميزة ضمن موائد الطبقة الراقية آنذاك. [1]

---

[1] – مصدر نفسه، ص48 وما بعدها.

[2] – ابن زرين التجيبي، فضالة الخوان في طيبات الطعام و الألوان، إعداد إحسان عباس، المصدر السابق، ص 53، 57.

[3] – مجهول، أنواع الصيدلة في ألوان الأطعمة (الطبخ في المغرب الأندلس في العصر موحدين)، المصدر السابق، ص158,160.

يُلاحظ من خلال مقارنة اللمتونية والثريد الكامل وجود تقارب واضح في المكونات وطريقة التحضير، غير أن الفرق الجوهري بينهما يكمن في أن الثريد الكامل يجمع بين لحوم الطيور ولحوم الغنم والبقر، بينما تُرجّح بعض الآراء أن اللمتونية كانت تُحضّر بصفة خاصة لدى البربر، ويتبيّن ذلك من نسبتها إلى قبيلة لمتونة .ومن هنا، يمكن القول إن الكامل قد يكون في الأصل تطورًا للمتونية، غير أنه يعكس درجة الترف والتكلف التي بلغها المجتمع المرابطي، والتي بدأت تتجلى بوضوح في تطور أذواقهم الغذائية وتبدّل عاداتهم في إعداد الطعام.

هذا التحول في نمط الطعام لا يمكن فصله عن التأثيرات العميقة التي تركها المطبخ الأندلسي في تشكيل الذوق الغذائي لدى سكان المغرب، مما ساهم في إعادة تشكيل تقاليد الطهي بما يتماشى مع مظاهر الرفاهية والترف التي رافقت تلك الحقبة.

-الرفيس:

يُعدّ الرفيس من الأطعمة واسعة الانتشار في الأندلس، ويتميّز بإعداده الدقيق الذي يشترط استخدام عجينة من السميد الصافي مخمّرة بخمير معتدل، مع كمية قليلة جدًا من الملح، بحيث لا يظهر له طعم في النكهة النهائية. أما الزبد فيُشترط أن يكون مغليًا ومصفى، والعسل منزوع الرغوة. وإذا استُعمل الزيت بدلًا عن الزبد، فلا بد من تسخينه جيّدًا حتى يُزال عنه طعم النيء. ويُخبز هذا العجين في التنور ليكون خبزه رطبًا مفتوح المسام ومنقوش الداخل .وعند رفسه بالدسم، يصبح رفيسه رخوًا متخللًا، فيزداد لذاذة وسرعة في الهضم. أما إذا صُنع من الفطير، فيكون الرفيس الناتج عنه مكتنزًا لا يتخلله دسم. [2]

ومن بين الأنواع الأندلسية المميّزة للرفيس نجد تارفست، التي تُحضّر برغف رقاق مصنوع من عجين الدرمك أو السميد، يُخبز في فرن أو تنور، ثم يُفتّت ويُوضع في عسل منزوع الرغوة ومذوّب في ماء عذب بمقدار مماثل، مع إضافة الزعفران .يُحرّك الفتات حتى يتشرب العسل، ثم يُقدّم في جفنة ويُزيّن باللوز، السكر، القرفة، السنبل، والقرنفل، وتُحفر في وسطه حفرة تُملأ بالسمن أو الزبد الطري. [3]

---

[1] – المصدر نفسه، ص 156، 166,169.

[2] – مجهول، أنواع الصيدلة في ألوان الأطعمة (الطبخ في المغرب الأندلس في العصر موحدين)، المصدر السابق، ص185.

[3] – مصدر نفسه، ص 188.

كما تُحضّر أنواع أخرى من الرفيس باستخدام مسحوق اللوز ودقيق الدرمك، حيث يُعجنان مع البيض ورشة من ماء الورد والكافور، ويُشكّل منها أقراص رقاق تُطهى في مقلاة حنتم، ثم تُرفس بدهن اللوز الطري أو الزبد المذاب .ويُقدّم أحيانًا كقرص واحد يُسكب عليه الدهن والشراب المعطّر بماء الورد .وهناك نوع آخر يُحضّر من الدرمك أو السميد المعجون بالحليب والبيض والخمير، وتُشكّل منه رغائف تُطهى في الطاجن دون أن تُنضج تمامًا، ثم يُضاف إليها اللوز المدقوق والسكر المسحوق وتُرفس، ويُذر عليها مزيد من السكر ويُسكب فوقها الزبد المذاب.

ومن بين الأنواع المميزة كذلك تلك التي تُحضّر بالجبن، وأخرى تُطهى في العسل والزيت .أما المشهدة أو المثقبة —المعروفة اليوم بالبغرير —فهي تُصنع من السميد والخميرة والماء حتى يتكون مزيج خاثر يُترك ليختمر، ثم يُسكب في مقلاة حنتم أو حديد ممسوحة بقطعة قماش مغموسة بالسمن أو الزيت. وبعد نضجه وثقبه، يُجمع في جفنة ويُسقى بالزبد المذاب والعسل .وقد يُضاف البيض إلى العجينة حسب الحاجة.

ويُحضّر الرفيس أيضًا باستخدام التمر، إما بمزجه مع فتات المركبة والعسل والزبد، أو بخلط رغائف رقيقة مع تمر مدروس مطبوخ في الزيت. ويُمكن أن تغلب كمية التمر على الفتات أو العكس، بحسب الذوق. ويُذر على هذا الخليط القرفة، السنبل، القرنفل، الزنجبيل، والخولنجان، وتُحفر حفرة في وسطه تُملأ بالزبد .ويتميّز هذا النوع بقدرته على الاحتفاظ به لمدة طويلة دون أن يفسد، ويُفضّل إعداده من تمر الشداخ لجودته. [1]

ب. الأطعمة التي يتم تحضيرها من الدقيق:

–الكسكس:

يُعَدّ الكسكس من الأطعمة ذات الجذور العريقة، ويُرجَّح أن أصله يعود إلى العصر الفينيقي[2]، وقد اختص به أهل الاندلس دون غيرهم[3]، حيث يُعرف لديهم باسم الكسكسو أو الكسكاس[1]، كما يُسمى أيضًا

---

[1] – مجهول، أنواع الصيدلة في ألوان الأطعمة (الطبخ في المغرب الأندلس في العصر موحدين)، المصدر السابق، ص184، 188.

[2] – أحتمي عبد العالي، التغذية بالمغرب الإسلامي خلال العصر الوسيط(القضايا ونماذج)، إشراف مُحَّد حمام ، أطروحة لنيل دكتوراه في تاريخ، وحدة العالم المتوسط في العصر الوسيط، جامعة مُحَّد الخامس، الرباط، السنة جامعية 1422- 1423هـ /2001- 2002، ص 275.

[3] – لسان الدين ابن الخطيب، كتاب الوصول لحفظ الصحة في الفصول، مخطوط بالمكتبة العامة، الرباط ،[د.ط]، ص 49.

السكسو، وهو اسم ذو أصل بربري لا يزال متداولًا بين حتى يومنا هذا. ويُعدّ أجود أنواعه ما يُحضَّر من دقيق الحنطة المجفف بعد تحويره[2]، إذ يُفتَّل السميد الرطب بعد رشه بالماء والملح، ويُحرَّك بأطراف الأصابع ويُحكّ بين الكفين حتى يصير حبّاته في حجم رؤوس النمل .ثم يُنخَّل بواسطة غربال خفيف ويُجمَع في قدر مثقبة من الأسفل توضع فوق قدر أخرى تحتوي المرق، ويُغلَق ما بين القدرين بعجينة لاحتجاز البخار حتى يتم طهوه جيدًا. بعد ذلك يُفرغ ويُحرّك باليدين مع السمن والقرفة والسنبل والمصطكى. [3]

ومن بين أنواعه الكسكس الفتياني، الذي يختلف في طريقة تحضيره، حيث يُطبخ في الكسكاس ثم يُحك بالسمن ويُعاد وضعه في قدر المرق حتى يتشرّبها، ثم يُسكب في قصعة ويوضع فوقه اللحم والبقل، وتُذر عليه القرفة .وقد انتقل هذا النوع إلى الأندلسيين عبر المغاربة، واشتهروا ببعض أشكاله، مثل كسكس فتات خبز الدرمك، حيث يُحكّ هذا الفتات بالكف، ثم يُجمع في الكسكاس ليُطهى على البخار، وبعد نضجه يُحكّ مرة أخرى في قصعة مع الدسم ويُسقى بمرق اللحم أو الدجاج أو الديوك، مع اللفت وعيون البقر. [4]

ويُعدّ الثريد والكسكس من أكثر الأطعمة انتشارًا لدى البدو الرحل، وذلك لسهولة تحضيرهما دون الحاجة إلى مطابخ عامة أو أفران، إضافةً إلى كونهما من الأطعمة المباركة، التي "يُشبع قليلُها الكثير."

وتعددت أنواع الكسكس تبعًا للمكوّنات وطريقة التحضير[5]، فمنها الكسكس الجوزي،الذي يُحكّ بعد نضجه بلب الجوز والقرفة والسنبل والمصطكى، ثم يُسقى بمرق اللحم والباذنجان وتُذر عليه القرنفل والسنبل .كما يُوجد الكسكس البيسار، وهو نوع يُحضَّر من السميد والدقيق، ويُدهن بالسمن، ثم يُطهى في قدر تحتوي الفول اليابس المطبوخ حتى ينحل .ويُذكر أيضًا نوع الغساني.

---

[1] – أحمد قدامة، الغذاء والتداوي بالنبات، موسوعة غذائية صحية عامة، المرجع السابق، ص 595.

[2] – إبراهيم رجب عبد جواد، ألفاظ المشرب في العربية الأندلسية (دراسة في نفح الطيب للمقري)، دارغريب للطابعةو النشر و التوزيع، القاهرة، [د. ط]،2001، ص50.

[3] – ابن زرين التجيبي، فضالة الخوان في طيبات الطعام و الألوان، إعداد إحسان عباس، المصدر السابق، ص 87، 88.

[4] – مجهول، أنواع الصيدلة في ألوان الأطعمة (الطبخ في المغرب الأندلس في العصر موحدين)، المصدر السابق، ص 159، ص 185.

[5] – لسان الدين ابن الخطيب، كتاب الوصول لحفظ الصحة في الفصول، المرجع السابق، ص49.

وقد استُخدم الكسكس كذلك في حشو الخروف، حيث يُحكّ بالسمن والسنبل والقرفة مع قليل من المصطكى، ثم يُشوى في التنور، وبعد طهوه يُفرغ الكسكس في مثرد ويُزيّن بلحم الخروف المشوي والقرفة والسنبل.[1]

ويُعدّ الكسكس من خصائص المطبخ الأندلسي المميزة، إذ لم يكن معروفًا لدى *المشارقة*. [2]

-الزبزين أو البركوس:

ومن بين الأطعمة التي تُحضّر من الدقيق كذلك البركوكش، وهو طعام شعبي يتمثل في فتل الدقيق بالماء والملح حتى يأخذ شكل حبات الحمص .ويُطهى على هيئة حساء يُحضّر بالماء والملح والفلفل والبصل، ثم يُقطّع عليه الجبن اليابس وتُضاف إليه الكزبرة الخضراء .ويُعدّ البركوكش من أبرز الأطعمة التقليدية المنتشرة بين عامة الناس، ويُقدَّم غالبًا في الأوقات الباردة لما له من خصائص مشبعة ودافئة. [3]

-العصيدة:

وتُعدّ **العصيدة** من الأكلات الشعبية المعروفة في الأندلس، وتُحضّر أساساً من **السميد** أو **دقيق القمح** المطبوخ في **الماء**، ثم يُضاف إليه **السمن** أو **الزبدة** أو **العسل**. [4] وتُصنع العصيدة عادةً من **العسل المصفى المنزوع الرغوة**، مع **الزيت** و**السمن الطري**، وتُطهى جميعها على **نار هادئة** حتى تغلي. ثم يُضاف إليها **لباب الخبز الصافي المختمر المحكوك**، و**اللوز المقشر المدقوق**، و**محاح البيض**، وتُحرّك المكونات باستمرار إلى أن "يَقشع" زيته، وتتماسك وتنعقد. بعد أن تبرد، تُذرّ عليها **السكريات المسحوقة** وأنواع من **الدسم** و**الأدهان**.

وهناك نوع آخر يُعرف بـ**العصيدة المجششة**، وتُحضّر من **القمح المجشش**، و**الماء**، و**الحليب**، و**العسل المنزوع الرغوة**، إضافة إلى **الدسم** و**اللحم المطبوخ مع شحمه**[5]، وتُنكّه بـ**القرفة المسحوقة** .وتتميّز هذه

---

(1) – ابن زرين التجيبي، فضالة الخوان في طيبات الطعام و الألوان، إعداد إحسان عباس، المصدر السابق، ص88 ،89.

(2) – زينب مليانى، مرجع سابق ، ص96.

(3) – ابن زرين التجيبي، فضالة الخوان في طيبات الطعام و الألوان، إعداد إحسان عباس، المصدر السابق، ص60,61.

(4) – مجهول، أنواع الصيدلة في ألوان الأطعمة (الطبخ في المغرب الأندلس في العصر موحدين)، المصدر السابق، ص295.

(5) – فانيد أبيض: معرب بانيد و هو حلواء يتم صنعها من السكر و الدقيق الشعير، أنظر: لا يوجد المصطلح

العصيدة بأنها بطيئة الانهضام، ما يجعلها طعامًا غنيًّا وملائمًا للفصول الباردة أو للطبقات التي تحتاج إلى طعام مشبع ودسم. [1]

ج. الأطعمة التي يتم تحضيرها من الحبوب:

– الهريسة:

وتُعدّ **الهريسة** من الأطعمة العربية الأصيلة التي يُعتمد في تحضيرها على **اللحم** و**القمح المدقوق**، حيث يُدقّ القمح في **مهراس** من خشب أو حجر،[2] أو يُطحن بواسطة **الرحى**، ثم يُمزج بـ**التوابل** و**الشحم** .وقد ارتبط هذا الطبق في الوجدان الشعبي بموائد **الولائم** و**الاحتفالات**، نظراً لتحضيره بكميات وافرة وارتباطه بالمناسبات الجماعية. انتقل هذا النوع من الأطعمة إلى **بلاد الأندلس**، حيث عُرف بعدة أنواع؛ منها ما يدخل ضمن **الحلويات** ويُحضّر من **الدقيق** و**السمن** و**السكر**، ومنها ما يُصنع من **العجين المقلي بالزيت**. [3]

أما النوع الأشهر، فهو ما يُعدّ من **اللحم**، لا سيما **لحم العجل السمين** و**لحم الضأن**، وقطع مختارة من **صدور** و**أفخاذ الطيور** كـ**الدجاج** و**الإوز** .وتمتاز الهريسة بكونها طعامًا **مالحًا** غالبًا، وتُحضّر بهرس **القمح الجيد** حتى يُزال قشره، ثم يُطبخ **لبابه** مع **اللحم الأحمر** على **نار قوية** مع التحريك المستمر حتى يتمازج العنصران. يُضاف بعد ذلك **الشحم المذاب** وتُقدّم الهريسة في **قصعة**، ويُذرّ عليها **القرفة المسحوقة** لتُضفي عليها نكهة خاصة.

وقد تُحضّر الهريسة أيضاً باستخدام **الأرز** أو **فتات خبز الدرمك** عوضاً عن القمح، بحسب اختلاف المناطق والتقاليد المحلية. [4]

---

[1] – مجهول، أنواع الصيدلة في ألوان الأطعمة (الطبخ في المغرب الأندلس في العصر موحدين)، المصدر السابق، ص174، ص295.

[2] – المصدر نفسه، ص 239.

[3] – إبراهيم رجب عبد جواد، ألفاظ المشرب في العربية الأندلسية (دراسة في نفح الطيب للمقري)، المرجع السابق، ص42.

[4] – المصدر نفسه، ص172 ، 173.

-الجشيشة:

هي "ما جُش من بُر ونحوه والجشيش، الحب حين يُدَقُ قبل أن يطبخ فإذا طبخ فهو جشيشة[1]، والجشيش أو الدشيش كما ينطقه أهل مغرب من الأطعمة الشعبية و تنوعت بحسب الحبوب التي تصنع منها، و هي عبارة عن درس الحبوب و تصفيتها و طبخها مع الماء و قد يضاف لها اللبن أو الحليب أو النافع و الأنيسون أو الملح فقط، ومن بين أنواعه جشيش القمح، جشيش الشعير الذي اختص به أهل البادية و كان من أطعمتهم الشعبية و جشيش الأرز الذي اشتهرت به بلاد الأندلس خاصة مرسية ويلنسية لانتشار زراعة الأرز فيها.

الجشيشة، أو كما تُعرف أيضاً بـ"الدشيش" لدى أهل المغرب، تُعدّ من الأطعمة التقليدية الشعبية ذات الأصول العربية القديمة. وتُعرّف لغويًا بأنها ما يُجشّ من **البرّ** ونحوه؛ أي ما يُدقّ من الحبوب دقًّا خشنًا قبل طبخه، فإذا طُبخ سُمّي **جشيشة** .ويُطلق مصطلح **الجشيش** أو **الدشيش** على هذا الطعام في معظم أرجاء المغرب الإسلامي، وقد تنوّعت أشكاله تبعًا لنوع الحبوب المستعملة في تحضيره.

وتُحضر الجشيشة من خلال **دَرس الحبوب** (قمح، شعير، أرز...) ثم **تنقيتها**، و**طبخها بالماء** حتى تنضج، وقد يُضاف إليها **اللبن** أو **الحليب** أو **النافع** (اليانسون) أو **الأنيسون**، وأحيانًا **الملح** فقط بحسب الذوق المحلي.

ومن أشهر أنواعها:

- **جشيش القمح** :يُحضّر من القمح المجشوش ويُعدّ من الأنواع الأساسية المنتشرة في المدن.
- **جشيش الشعير** :اختص به **أهل البادية** نظراً لوفرة الشعير لديهم، وكان من **أطعمتهم اليومية**.
- **جشيش الأرز** :اشتهرت به **بلاد الأندلس**، خاصةً **مرسية** و**بلنسية**، نتيجة انتشار زراعة الأرز في هاتين المنطقتين، مما أتاح استغلاله في الأطعمة الشعبية على نطاق واسع.

وتُعدّ الجشيشة من الأطباق ذات **القيمة الغذائية العالية** والبساطة في التحضير، وقد احتفظت بمكانتها في المطبخ التقليدي، خاصة في المجتمعات الريفية والبدوية. [2]

---

[1] -الزبيدي مرتضى ، تاج العروس من جواهر القاموس، اعتنى به عبد المنعم خليل إبراهيم و كريم سيد مُحَمَّد محمود، [مج9]،[ج.17]، دار الكتب العلمية بيروت، لبنان، [ط. 1]، 1428/ 2007، ص 55.

[2] – ابن زرين التجيبي، فضالة الخوان في طيبات الطعام و الألوان، إعداد إحسان عباس، المصدر السابق، ص61,62.

المبحث الثاني: أنواع الأشربة والحلويات:

أ.أنواع الأشربة:

-شراب الجلاب:

يُؤخذ من ماء الورد العطري مقدار خمسة أرطال، ويُضاف إليه رطلان ونصف من السكر الأبيض، ثم يُوضع المزيج على النار ويُطبخ حتى يبلغ قوام الأشربة المركّزة. وتُقدّر الجرعة الواحدة منه بأوقيتين يُمزجان مع ثلاث أواقٍ من الماء الفاتر عند التناول.

فوائده واستعمالاته:

يُعد هذا الشراب من العلاجات النافعة لحالات الحمى الناتجة عن غلبة البلغم، كما يُسهم في تقوية المعدة والكبد، وله فاعلية خاصة في بدايات الاستسقاء. إلى جانب ذلك، فإن له أثرًا ملينًا للبطن، ويُعد في هذا المجال ذا فاعلية مدهشة.[1]

-شراب السكنجبين ساذج:

يُؤخذ رطل من الخل القوي الحموضة، ويُضاف إليه رطلان من السكر، ثم يُطبخان معًا حتى يُصبح المزيج بقوام الأشربة. وتُقدّر الجرعة الواحدة منه بأوقية تُخلط بثلاث أواقٍ من الماء الفاتر، ويُشرب ذلك على الريق.

فوائده:

يُفيد هذا الشراب في معالجة الحُمّى الصفراوية، إذ يُسكّن غلبة الصفراء ويُطفئ العطش.

أما **السكنجبين** النافع في حالات الحُمّى البلغمية، فيُركّب من ست أواقٍ من الخل الحاد مع رطلٍ من العسل، أو يُستخدم بدلًا منه رطل من السكر، ثم يُغلى الخليط حتى يبلغ قوام الأشربة.

منافع هذا النوع من السكنجبين:

ينفع في حالات الإسهال، ويُطفئ العطش والقيء، كما يُعد نافعًا في حُمّيات الصفراء خاصةً.[2]

---

[1] - مجهول، كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس في عصر الموحدين، [تح] أمبر وزيوميراد، مجلة معهد الدراسات الإسلامية مدريد، [مج9-10]، المعهد الدراسات إسبانيا ، 1961، 1962، ص 239.

[2] - المرجع نفسه، ص244.

– شراب نعنع:

تُؤخذ قبضة من كل من النعناع، وحبق الترنج، والحبق ذي الرائحة القرنفلية، وتُطبخ هذه الأعشاب في قدر من الماء يغمرها، حتى تخرج خواصها الفعالة. ثم يُصفّى ماء الطبخ، ويُضاف إلى رطل من السكر. ويُلحق بذلك مقدار أوقية من أزهار القرنفل، ويُعاد طبخ الجميع حتى يبلغ الخليط قوام الأشربة.

فوائده:

ينفع هذا الشراب في حالات الإسهال الناتج عن غلبة البلغم، ويُقطع القيء البلغمي، كما يُقوّي الكبد والمعدة، ويُحدث انشراحًا نفسيًا قويًا، وهو في ذلك من العجائب المجربة. [1]

–شراب التمر الهندي:

يؤخذ من التمر الهندي رطل، ثم يمرس في خمسة أرطال من الماء، ثم يرمى بثفله و يضاف صفوه إلى رطل من السكر، ويطبخ الجميع حتى يصير في قوام الأشربة، الشربة منه أوقيتان بثلاثة أواقى من الماء البارد.

فوائده:

من الصفراء و يخرجها بالإسهال، و يقطع القيء الصفراى والعطش، و ينبه شهوة الطعام، ويذهب بمرارة الطعام في الفم.[2]

–شراب العناب:

يؤخذ من العناب رطلان، و من زريعة الرجلا و زريعة الخس أوقية من كل واحد، يطبخ الجميع في خمسة أرطال من الماء، ثم يصفى و يضاف الصفو إلى رطلين من السكر، ويطبخ حتى يأتي من قوام الأشربة، الشربة منه أوقية بثلاث أواقى من الماء البارد.

منافعه: من حميات الدود و يصفى الدم العكر، و يسكن السعال، ويقطع العطش ، يلين الطبيعة.[3]

---

[1] – مجهول، كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس في عصر الموحدين، المرجع السابق، ص240.

[2] – المرجع نفسه، ص247.

[3] – المرجع نفسه، ص 246.

شراب العسل:

تنوعت استعمالات العسل في الأندلس، إذ دخل في إعداد أصناف شتى من الأطعمة، كما عُدّ من بين الأشربة التي اشتهرت بها حواضر الأندلس، وتهادى الناس به لما له من قيمة عظيمة، حتى تغنّت به العرب في أشعارها. [1]

ومن أشهر أنواع العسل التي عرفها أهل الأندلس :**الماذي**[2]،، وهو عسل سهل الهضم،[3] استُخدم خصوصًا في تحضير الأشربة الباردة مثل شراب الورد والجلاب[4].

ما أجود أصناف العسل، فهو الأحمر الصافي اللامع، الطيب الرائحة، الذي يشفّ حتى يُرى ما وراءه لفرط صفائه، ومذاقه حاد لاذع يجمع بين الحلاوة والنفاذ[5]، وهو الأكثر استعمالاً في صناعة الأشربة الحارة. [6]،

وقد عُرف العسل كذلك كمشروب يُقدَّم مضافًا إليه القرفة والزنجبيل وجوزة الطيب، وهو من الأشربة المحبوبة التي داوم على تناولها سكان الأندلس، لا سيما في مدينة غرناطة[7].

كما صنعوا شراب العسل المنزوع الرغوة مع الماء[8]، ومن أنواع العسل نجد ماء العسل الذي يتم صنعه بخلط رطل[9] من العسل مع خمسة أرطال ماء و يطبخان حتى الماء ثم تنزع رغوة العسل المتبقي و تضاف له صرة

---

[1] – المرجع نفسه، ص 203.

[2] – "الماذي: هو العسل الأبيض الرقيق، أنظر: إبراهيم رجب عبد جواد، ألفاظ المشرب في العربية الأندلسية (دراسة في نفح الطيب للمقري)، المرجع السابق، ص108.

[3] – ضياء الدين ابن بيطار، جامع المفردات الأدوية و الأغذية، منشورات مُحَمَّد علي بيضون، [ج.3]، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان،[د.ط]، 1422هـ/2001م، ص166.

[4] –ابن زهر أبو مروان عبد المالك، كتاب الأغذية ، [تح] أكسيراتيونغازنتا، المجلس الأعلى للأبحاث العلمية، [د.ط] مدريد،1992،ص69، و عن "الجلاب فهو العسل أو السكر عقد بنفس الكمية أو أكثر من ماء الورد، أنظر: أدي شير، الألفاظ الفارسية المعربة، دار العرب للبستاني ، المطبعة الكاثوليكية للآباء اليسوعيين، بيروت [ط.2] ،ص 42.

[5] – زينب ملياني، الأطعمة والأشربة بالمغرب والأندلس في عصري المرابطين والموحدين، أطروحة مقدمة لنيل شهادة دكتوراه العلوم في التاريخ الإسلامي الوسيط، جامعة الجزائر 2 – أبو القاسم سعد الله، 2017، ص 114-115.

[6] – ابن زهر : كتاب الأغذية، المرج نفسه، ص 69.

[7] – سامية مسعد مصطفى العلاقات، بين المغرب الأندلس في عصر خلافة الأموية ، عين الدراسات البحوث الإنسانية والاجتماعية ،مصر،[ط.1]، 2000م،ص 268.

[8] – ابن زهر : كتاب الأغذية، المرج السابق ص 69.

[9] – الرطل هو ما يعادل 45 غ. انظر مجهول: أنواع الصيدلة، المصدر السابق، ص 278.

بها نصف أوقية[1] من التاغندست[2] المدقوقة و تمرس في كل مرة ثم تنزع من الشراب و يحتفظ بهذا الأخير في إناء مزجج.[3]

- **شراب اللبـن:**

اللبن هو "خلاصة الجسد و مستخلصه من بين فرث والدم يجري في العروق و الجمع ألبان" [4]و النشيل اللبن ساعة حلبه، واللبن عبارة عن خلاصة ما اقتاتت به الأنعام و يعطي لشاربه قوة ويتم نزعه من الضرع حلبه[5]، وقد ورد ذكره في الحديث النبوي الشريف إذ قال النبي ﷺ: إذ أكل أحدكم طعاماً فليقل اللهم بارك لنا فيه وأطعمنا خيراً منه و إذ سُقي لبناً فليقل: اللهم بارك لنا فيه و زدنا منه فإنه ليس شيء يجزي من الطعام والشراب إلا اللبن[6]، و يقاس قيمة اللبن الغذائية بأنواع النباتات التي ترعى فيها دوابه، فالتي ترعى الشيح و القيصوم[7]والخزامى يكون "لبنها غذاء مع الأغذية و شراب مع الأشربة دواء مع الأدوية[8] ، وكان يفضل لبن الحيوان الذي أكل النبات الطري الرطب على الذي يرتعي اليابس، ويضاف اللبن الحليب عند شربه العسل و القليل من الماء و الملح[9]، و هو سريع التغير إذا خالطته حرارة الهواء ويختلف باختلاف "حيواناته و سنه و غذائه و رياضته وقرب عهده بالولادته و صفته"[10]، و دائما يتم ربط شرب اللبن بالصحراء و نستشف ذلك من قول بن خلدون في أن أهل صنهاجة " إنما أغذيتهم و أقواتهم الألبان و اللحوم و مثل العرب أيضا الجائلين في القفار.. تجدهم يقتصرون في غالب أحوالهم على الألبان"[11] ، فاعتمدوا بذلك على استهلاك الألبان بأنواعها فنجدهم قد

---

(1) – الأوقية : هي ما يعادل 200 غ. انظر نفسه، ص 250.

(2) – ابن الحاج، كتاب في علم الفلاحة، ج 4،مخطوط بالمكتبة العامة الرباط،[د.ط]، ص 164.

(3) – زينب ملياني، مرجع سابق، ص 112-113.

(4) – "شنة هي وعاء مصنوع من الأدم" ، أنظر: ابن المنظور ، لسان العرب، ج 10،ص214.
[ط. 1]، 1431هـ/2010م، ص238.

(6) – ابن القيم الجوزية، الطب النبوي، المصدر السابق، ص 181.

(7) – " القيصوم: نبات يشبه الشجر أزهاره مستديرة ذهبية اللون، و لهذا النبات رائحة طيبة. أنظر: ابن بيطا جامع المفردات الأدوية و الأغذية ،ج 4، المصدر السابق، ص 293.

(8) – المصدر نفسه، ص 181.

(9) – المصدر نفسه، ص365.

(10) _

(11) – اللبأ : هو اللبن الحليب الرطب الذي يتم حلبه وقت الولادة وبعدها بأيام، انظر مُحَمَّد بن إبراهيم الرندي: كتاب الأغذية ضمن كتاب الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي مدخل ونصوص ، تقديم وتحقيق مُحَمَّد العربي الخطابي، ط1، دار الغرب الإسلامي، بيروت، لبنان، 1990 ، ص 240.

شربوا اللبأ[1]، و اللبن الحليب[2]، واللبن خليط(النخيس)[3]، و اللبن الرثيئة[4]، واللبن الحامض[5]، و المذيق(المخيض).[6]

- **شراب الـورد:**

صنع شراب الورد الأخضر بغمر الورد بحيث يتم غمره في ماء مغلى لمدة يوم وليلة حتى يبرد ذلك الماء، ثم يفرك فيه الورد و يصفى و يستعمل صفوه فقط و يضاف له رطل من السكر و يطبخ هذا الخليط حتى يأتي في قوام الأشربة، و عند استعماله يتم خلط أوقية منه بأوقيتين من الماء الدافئ، و لهذا الشراب فوائد جمة[7]و شراب الورد المكرر و هذا النوع من الشراب يشترط فيه أن يكرر الورد في الماء أكثر من مرة حتى تظهر مرارته في الماء[8]، و يتم صنعه بأخذ رطلين من الورد أو أكثر و يغمر بالماء المغلي مدة يوم و ليلة ثم يتم نزعه و يغمر في مائه بعد غليه ورد آخر و يترك لنفس المدة، و يرمي ذلك الورد و تكرر نفس العملية لمدة عشرة أيام أو أكثر إن أمكن ذلك و بعدها يصفى الماء و يضاف له السكر بنفس الكمية و يطبخ حتى يصبح في أقوام الأشربة.[9]

و صنعوا أيضا شراب الورد اليابس بغمر رطل من الورد اليابس في ثلاثة أرطال من الماء المغلي لمدة ليلة حتى يبرد حيث يعرك فيه الورد و يصفى و يضاف الماء المصفى إلى رطلين من السكر الأبيض و يطبخ الخليط و عند استعماله يتم خلط أوقية و نصف بثلاثة أواقي من الماء.[10]

---

[1] – "اللبن الحليب هو الحلو والحديث العهد بالحلب أو اللبن بعد احتلابه يصلح للمخض واستخراج الزبد"، انظر بلقزيز : حضارة و ثقافة عبر أطعمة و أشربة بطريقة التأثيل المرجع السابق، ج 1، ص240 ص245.

[2] – "اللبن الخليط هو خليط بين لبن الضأن والمعز أو لبن الإبل والغنم"، انظر نفسه، ج 1، ، ص253. نينا جميل: المرجع السابق، ص48.

[3] – "اللبن الرثيئة : هو لبن حليب يضاف على لبن حامض ويترك لمدة ساعة حتى ينفصل عنه ماء أصفر رقيق، يصفى منه ويبقى اللبن الخاثر يستعمل للشرب"، انظر بلقزيز : ا حضارة و ثقافة عبر أطعمة و أشربة بطريقة التأثيل لمرجع السابق، ج 1، ص 253.

[4] – "اللبن الحامض: هو " لبن حليب يصبح حاذقا ثقيفا وما تشتد حموضته هو ماضر"، انظر نفسه، ص 245.

[5] – المذيق : هو اللبن الذي يخلط بالماء ويقال له اللبن الرقيق ويعرف بالشئين، انظر نفسه، ص 243.

[6] – زينب مليانى، الأطعمة والأشربة بالمغرب والأندلس في عصري المرابطين والموحدين، أطروحة مقدمة لنيل شهادة دكتوراه العلوم في التاريخ الإسلامي الوسيط، جامعة الجزائر 2 – أبو القاسم سعد الله، 2017، ص 114-115.

[7] –المرجع نفسه، ص241.

[8] – ابن البيطار، جامع المفردات الأدوية و الأغذية،ج4، المصدر السابق،ص492.

[9] – مجهول، كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس في عصر الموحدين، المرجع السابق،241.

[10] – المرجع نفسه، ص 242.

وغير أن ملاحظ هو استعمال سكان الأندلس لنوع آخر من الأشربة مركبة من عدة نباتات و تميزت بفوائدها الصحية كشراب الأصول الكبير الذي يصنع من جذور النباتات[1] ، و شراب الأصول الصغير ويتم فيه إشراك قشور بعض النباتات مع جذورها[2] ، و شراب العود القماري، و الشراب المفرح الكبير واشتهر بهذا الاسم بالأندلس و كل شراب طبخ فيه لسان الثور[3] ويجعل شاربه مسرورا فرحا، وسراب الريحان المركب، و شراب البلوط[4]، وشراب البذور والذي يتم فيه استعمال بذور فواكه و نباتات مختلفة[5]، و شراب السرفجل و عسالج الكرم، و الأشربة التي تحتوي على الخل كان ينصح بشربها في يومها و عدم الاحتفاظ بها.[6]

أ. أنواع الحلويـات:

انفردت الكتب الأندلسية بذكر أطباقا لحلوى خاصة عند ما تحدث عن الصفات و كيفية تحضير هذه الحلوة المختلفة، كون الحلوى من الأطعمة المرغوبة عند كل طبقات المجتمع فانتشرت أنواع عديدة منها، و كانت تقام عليها جلسات الأنس و الطرب و تصنع على أشكال عدة و قد كثر تحضير الحلوى عند وجود مناسبات، ولازالت حتى اليوم الأندلس، تتفنن في صنع الحلوى.

– الإسفنج:

---

(1) _

(2) – مجهول، كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس في عصر الموحدين، المرجع السابق، ص237.

(3) –"لسان ثور نبات خشن أسود أوراقه عريضة وخشنة الملمس ، أنظر: ابن البيطار، جامع المفردات الأدوية و الأغذية،ج4، المرجع السابق، ص238.

(4) –المرجع نفسه، ص238.

(5) –عبد الملك بن زهر التيسير في المداواة والتدبير،تح ميشيل الخوري، تق محي الدين صابر، ج 2 ، دار الفكر، دمشق، سوريا،[ط.2]، 1403/ 1983، ص 456، 459، 469.

(6) – المرجع نفسه، ص 458، 459.

نوع من الحلوى يصنع من الدقيق ويقلى عليه في الزيت، و هو يشبه الإسفنج المتولد في قعر البحار من حيث الشكل[1]، تشبيه الزلابية المشرق، وله عدة تسميات: الإسفنج السفينجات و قد وردة في الشعر و وصفها الاصم المزواني سافجا في شعره[2]:

لله سفا جبد اليمسحراف أفاد علم الكيمياء بيمينه

ذهبت فضة خده بلواحظي وكذلك تفعل ناره بعجينه[3]

يصنع أيضا من السميد الأبيض ويعجن بالماء الفاتر و يلقى فيه الخمير و البيض و يعرك و يتم تحريكه حتى يخمر و يدق اللوز و الجوز و الفستق و صنوبر مضاف إليه سكر وماء الورد.[4]

فقد كان المحتسب يطلب من أصحابه قلي الإسفنج، بإنعام طبخها في الزيت المقلي و لا يضعوا الماء الساخن المغلي وأن يقللوا الملح فيه[5]، الإسفنج لا يزال يصنع إلى غاية يومنا هذا.

- الزلابيـة:

حلوى لها أهمية في الغرب الإسلامي كانت تحضر و تقدم في الحفلات و المناسبات، وصانعها يسمى الزلباني، وتصنع من العجين و الدقيق الدرمك، بحيث تجعل الزلابية في أناء مثقوب القعر يوضع الإصبع على الثقب ثم ينصب للقلي على مقلاة، فيجري العجين في المقلاة[6] و ينكه بالماء الورد و الكافور[7]، إذا نضجت رقعتها غميست في العسل منزوع الرغوة و من أردها مصبوغة ملونة يضيف إلى عجينها الزعفران أو البقم، فإن شربت من العسل رفعت.[8]

---

(1) – الزحالي ، أمثال العوام في الاندلس، ج 2، [تح] مُحَمَّد بن شريفة ، وزارة الدولة للنشر، [د.ط] [د. ت]،ص 236.

(2)– الزحالي ، أمثال العوام في الاندلس.ج2، المرجع سابق، ص237

(3) –الإدريسي، نزهة المشتاق في اختراق الأفاق، [مج 1]، مكتبة الثقافة الدينية، بور سعيد، مصر، [د. ط]، [د.ت]،ص 222.

(4) – قاسمي فريدة، مرجع سابق، ص 37.

(5) – ابن عبدون، ثلاث رسائل في ادأب الحسبة و المحتسب،[تح]: ليفيبرروف فنسال، مطبعة لمعهد الفرنسي للأثار الشرقية، القاهرة، [د.ط]، 1955، ص 97.

(6) –. إبراهيم رجب عبد جواد، ألفاظ المشرب في العربية الأندلسية، المرجع السابق، ص37.

(7) – قاسمي فريدة، المرجع السابق، ص38.

(8) – مجهول، كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس في عصر الموحدين، المرجع السابق، ص 216.

ومازالت هذه الحلوى تصنع في وقتنا الحالي لاسيما في شهر رمضان المبارك، فكانت تقدم كطبق للسهرة و للضيوف، قد نسبها إلى زرياب[1] بعد تحريفها من زريابيا إلى زلابيا.[2]

- **الكعك:**

نوع من الحلوى يصنع من السميد و الدرمك و الزيت[3] هو عجين محمر بالسمن[4]، و كانت تصنع هذه الحلوى بالسكر و اللوز فيبل الدقيق الدرمك و بالزيت، ثم يعجن بالماء و الملح والخميرة ثم يدرس السكر مع لباب اللوز في المهراس، من نحاس يكون مقدار اللوز مثل مقدار السكر و إضافة ماء اللورد و الزنجبيل و السنبل و القرفة و فلفل و يسير الكافور، ويجمع الكل ثم يمد العجين و يوضع الحشو فيه على شكل كعكة، و تنقش بمنقاش من نحاس، و توضع في الفرن للطهي و في أخير يرش بماء الورد.[5]

- **الجوزنيق:**

يؤخذ من هذا العجين الموصوف للكعك من الحشو المذكور و يصور مثل البندق و جويزات صغار و كعيكات وصفة عقد الرمان و فرثلات، وهي تسمى أذنى القاضي، ويصور شبه الورد وغيره من الأزهار و خواتم، و غير ذلك، كل كذلك محشو يدفن في كل قطعة منها من ذلك الحشو، و ينقش نقشاً دقاً، ثم تقلى في مقلاة نظيفة بزيت عذب، و تخرج من ساعتها، توضع بمصفاة شبه الكف،و يمصل من زيته، ويطفى سمن في عسل منزوع الرغوة أو في شراب الجلاب أو شراب الورد أو شراب المصطكى.[6]

- **المشاش:**

---

[1] – زرياب: علي بن نافع أبو الحسن الملقب بزرياب مولى المهدي العباسي نابغة الموسيقي كان الشاعر وحسن الصوت، رحل إلى الشام ثم الأندلس علمهم أرقى أنواع الطهي البغدادي ولد سنة 172هـ/ وتوفي 243م . ينظر: الزركلي ، ص 28.

[2] –حسين يوسف دويدار، المجتمع الأندلسي في العصر الأموي(138- 422هـ/ 755- 1030م) حارة المدرسة، [د. 1]، ص 290.

[3] – جمال أحمد طه، مدينة فاس في عصري المرابطين و الموحدين، دار الوفاء و النشر،الإسكندرية، [د.ط] ، 2001، ص 180.

[4] – جودت عبد الكريم، الأوضاع الاجتماعية في المغرب الوسط خلال القرنين الثالث الرابع هجري (9-10) الجزائر ديوان المطبوعات الجامعية ،[د.ط]،[د.ت] ص326.

[5] – ابن زرين التجيبي، فضالة الخوان في طيبات الطعام و الألوان، إعداد إحسان عباس، المصدر السابق، ص63، 64.

[6] – الزحالي ، أمثال العوام في الاندلس.ج2، المرجع سابق، ص343.

يُعجَن السميد أو الدرمك بالسمن أو الزيت، ثم يُضاف إليه مقدار قليل من الخميرة، ويُعرك جيدًا حتى يتماسك العجين. يُرش عليه الماء تدريجيًا، مع الاستمرار في العجن، مع مراعاة أن يظل العجين يابسًا نسبيًا، ثم يُتابع العجن إلى أن يلين القوام. تؤخذ منه قطعة وتُفرد على سطح صلب مدهون بالزيت، ثم يُفرش فوقها دهن الخروف أو الماعز بعد تنقيته من الأغشية وتليينه بالقليل من الزيت حتى يصير بقوام مشابه للزبد أو المخ. [1]

تُمد طبقة الشحم رقيقة بحيث تغطي وجه العجينة بالكامل، ثم تُلفّ وتُفرد مرة أخرى، ويُعاد دهنها بالشحم بنفس الطريقة الأولى. بعد ذلك، تُفرد العجينة للمرة الأخيرة وتُقطّع إلى أشكال مختلفة؛ مثلثات أو دوائر أو مربعات، وفقًا للرغبة. تُسخّن المقلاة ويُسكب فيها الزيت بقدر كافٍ للقلي، وتُقلى القطع على نار معتدلة حتى تنضج تمامًا. بعد القلي، تُصفّى من الزيت، ثم تُغمس مباشرة في شراب الورد أو في عسل مصفّى.

وهناك نوع آخر من هذا الحلو يسمى "المشاش"، يُعدّ من السميد النقي أو الدرمك، ويفضل استخدام النوع الجيد. يُعجن بالسمن الوفير، بحيث يكون لكل مكيال صغير من السميد مقدار رطل من السمن، ويُعجن كما يُعجن الكعك. يُفرد منه قرص ويُقلى في الزيت قليًا خفيفًا دون مبالغة، ثم يُغمس في عسل ساخن مصفّى. [2]

يُضاف إلى العسل الجوز المقشّر من قشريه، وسكر مسحوق ناعم، ويُترك المشاش فيه حتى يتشرّب العسل ويتغلغل السكر والجوز بين طبقاته. ثم يُرفع من العسل ويُقدَّم، ويتميّز هذا النوع بعدم احتوائه على أي من العقاقير أو المطيّبات، ويُعتمد فيه على النكهة الطبيعية للمواد.

– القالـوذج:

يُؤخذ مقدار من العسل النقي المصفّى، ويوضع في قدر نظيف على نار معتدلة الحرارة. ثم يُذاب مقدار مناسب من النشا، بمعدل أوقيتين لكل رطل من العسل، ويُخلط جيدًا مع العسل، مع الاستمرار في التحريك دون انقطاع. ويمكن تلوين المزيج بالقليل من الزعفران لمن أراد ذلك. يُراعى جمع الخليط بالمغرفة من الجوانب نحو المركز أثناء التحريك.

---

[1] – ابن زرين التجيبي، فضالة الخوان في طيبات الطعام و الألوان، إعداد إحسان عباس، المصدر السابق، ص10.

[2] –مجهول، كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس في عصر الموحدين، [تح] أمبر وزيوميراد، مجلة معهد الدراسات الإسلامية مدريد، [مج9-10]، المعهد الدراسات إسبانيا ، 1961، 1962، ص 210.

وحينما يبدأ الخليط بالتماسك تدريجيًا، يُضاف إليه مقدار أربع أواقٍ من الزيت لكل رطل من العسل، ويُتابع التحريك بعناية. بعد ذلك، يُضاف الشمع الأصفر الجيد، بمقدار نصف أوقية لكل رطل ونصف من العسل. وعندما يبدأ الزيت بالخروج من المزيج، يُصفّى الزائد منه، إذ أن تخلّص الحلاوة من الزيت يساهم في جفافها، أما إذا بقي الزيت، فستظل رطبة.

ثم يُضاف إليها اللوز المقشور والمقسم بحسب الحاجة، ويمكن تعزيز النكهة بإضافة كمية قليلة من السمسم المقشور. وبعد التأكد من اكتمال الطهي، يُسكب المزيج فوق سطح مدهون بزيت الحلاوة، ويُشكّل على هيئة أرغفة كبيرة أو صغيرة، أو يُقطّع إلى أقراص وأشكال متنوعة حسب الرغبة. [1]

[1] – ابن زرين التجيبي، فضالة الخوان في طيبات الطعام و الألوان، إعداد إحسان عباس، المصدر السابق، ص82، 83.

خلاصة الفصل

يتميّز المطبخ الأندلسي بتنوع أطباقه التي تعتمد بشكل كبير على الحبوب والدقيق والقمح، حيث تُحضّر منه الخبز التقليدي، والعصائد، والمفتول، ويُستخدم الدقيق في إعداد الفطائر والمعجنات التي غالباً ما تُحشى بالمكسرات أو التمر. كما يُعدّ القمح أحد المكونات الأساسية التي تدخل في إعداد الكسكس وبعض أنواع الحساء المغذية. أما الأشربة، فتتنوع بين المشروبات العطرية كالخزامى والنعناع وماء الزهر، والمشروبات المحلّاة بالعسل، والتي كانت تُقدَّم باردة لتلطيف حرارة المناخ. وتتميّز حلويات المطبخ الأندلسي باستخدام اللوز، العسل، والقرفة، مثل الزلابية والغريبة والبقلاوة، وهي حلويات غنية تمد الجسم بالطاقة وتحسن المزاج. وتُعرف هذه الأطباق بفوائدها الصحية، فهي غنية بالألياف والفيتامينات، وتُساهم في تعزيز الهضم وتقوية المناعة، مما يعكس حكمة الأندلسيين في التوازن بين الطعم والفائدة الغذائية.

الخاتمة

الخاتمة

-يتضح مما سبق أن عمارة المطبخ في الحضارة الاسلامية لم تكن عشوائية، بل كانت مدروسة ومتكاملة تعكس تطور الفكر المعمارية وارتباطه بالحياة اليومية

المطبخ في الأندلس لم يكن مجرد فضاء للخدمة، بل كان عنصرا معماريا متكاملا يعكس نمط العيش، ويتطور تبعا للتحولات الإجتماعية و الإقتصادية التي عرفها المجتمع الإسلامى عبر العصور.

كان يحتوي المطبخ على قرعات مملوءه بالماء، وأطباق وآوان فخاريه مخصصة لطهي، والقدور النحاسية، والمناخل، المقالي، السلال، المناديل.

تنوعت الأدوات التي يتم وضع الطعام فيها لطهي في المطبخ الأندلسي إلي (القدر، الملة، المقلاة) التنور مع وجود أدوات أخرى مثل الإسكرفاج الطنجير.

تعددت أدوات التقديم في المطبخ الأندلسي بعد طهي الأطعمة إلى (الصفحة، الجفنة، الصحن، الرحية، الطيفور، المثرد و الغضارة).

من أواني التخزين التي استخدمت لحفظ الأطعمة والمواد الغذائية لفترات طويلة في المطبخ الأندلسي (القلة، الجرة، القفة، القيصرية، غر غروف).

المواد التي استعملت في الطبيخ في عصري المرابطين والموحدين لاعداد الأطعمة التي لا تخلو من المطبخ الأندلسي لدينا: التوابل والأفاويه (المري وأنواعه، الزيوت والدهون، القديد، الملح، الكزبرة ،الزعفران)بالإضافة إلي البقوليات (الفول ،العدس ،حمص ،أرز).

نستنتج أن الأطباق في المطبخ الأندلسي تنوعت وإنقسمت الأطعمة التي يتم تحضيرها من الخبز (الثريد)والأطعمة من الدقيق مثل (الكسكس)والأطعمة التي تحضر من الحبوب منها (الجشيشة).

تنوعت الأشربة في المطبخ الأندلسي حيث لكل مشروب دواعيه وفوائده منها (شراب الجلاب، شراب السكنجبين، النعنع، التمر الهندي، العناب، العسل، اللبن ....)

تعددت الحلويات في موائد المطبخ الأندلسي الإسفنج، الزلابية، الكعك، الجوزنيق، المشاش، القالوذج).

قائمة

المصادر والمراجع

قائمة المصادر والمراجع

أولا: المصادر

-القرآن الكريم

الكتب

1. مجهول، كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس في عصر الموحدين، [تح] أمبر وزيوميراد، مجلة معهد الدراسات الإسلامية مدريد، [مج9-10]، المعهد الدراسات إسبانيا ، 1961، 1962.
2. ابن الحاج، كتاب في علم الفلاحة، ج 4،مخطوط بالمكتبة العامة الرباط،[د.ط]، ص 164.
3. ابن سيار الوراق، كتاب الطبيخ تح: إحسان ذنون الشامري، دط، دس.
4. ابن عبدون، ثلاث رسائل في ادأب الحسبة و المحتسب،[تح]: ليفيبرروف فنسال، مطبعة لمعهد الفرنسي للأثار الشرقية، القاهرة، [د.ط]، 1955
5. البخاري: صحيح البخاري، دار ابن كثير للطابعة و النشر و التوزيع، بيروت، لبنان، [ط1]، 1423هـ/ 2002م، ص 1379.
6. القزويني، أثار بلاد وأخبار العباد، بيروت، دار الصادر، د ط.
7. ضياء الدين ابن بيطار، جامع المفردات الأدوية و الأغذية، منشورات مُحَّد علي بيضون، [ج.3]، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان،[د.ط]، 1422هـ/2001م.
8. لسان الدين ابن الخطيب، كتاب الوصول لحفظ الصحة في الفصول، مخطوط بالمكتبة العامة، الرباط ،[د.ط].
9. مجهول، أنواع الصيدلة في ألوان الأطعمة (الطبخ في المغرب الأندلس في العصر موحدين)، [تح]عبد الغني أبو العزم، مؤسسة الغني للنشر ،الرباط، [د.ط]،[د.ت] .
10. ابن رزين التجيبي فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان، تحقيق مُحَّد بن شقرون، إشراف إحسان عباس دار الغرب الإسلامي بيروت، ط2، 1984.
11. عبد الواحد المراكشي : وثائق المرابطين والموحدين، الناشر مكتبة الثقافة الدينية، ط1، 1997،
12. ابن زهر أبو مروان عبد المالك، كتاب الأغذية ، [تح] أكسبراتيونغازنتا، المجلس الأعلى للأبحاث العلمية، [د.ط] مدريد،1992،ص69، و عن "الجلاب فهو العسل أو السكر عقد بنفس الكمية أو أكثر من ماء الورد،

أنظر: أدي شير، الألفاظ الفارسية المعربة، دار العرب للبستاني ، المطبعة الكاثوليكية للآباء اليسوعيين، بيروت [ط.2] ،ص 42.

13. أحمد بن يحيى الونشريسي، المعيار المعرب والجامع المغرب عن فتاوى أهل إفريقية والأندلس والمغرب، تحقيق جماعة من العلماء، دار الغرب الإسلامي، بيروت، ط2، 1981م، ج 7.

14. الإدريسي، نزهة المشتاق في اختراق الأفاق، [مج 1]، مكتبة الثقافة الدينية، بور سعيد، مصر، [د. ط]، [د.ت].

15. الحميري أبو عبد الله مُحَمَّد بن عبد المنعم (بعد (866/1461) الروض المعطار في خبر ا؟ الأقطار، تحقيق إحسان عباس، مؤسسة ناصر للثقافة، ط2، 1980، ص 107، 211.

16. شهاب الدين أحمد عبد الوهاب النويري ،نهاية الأرب ،تح، عبد المجيد ترحيني ،دار الكتب العلمية ، لبنان ،د-ب-ن، ج24.

17. عبد الملك بن زهر التيسير في المداواة والتدبير،تح ميشيل الخوري، تق محي الدين صابر، ج 2 ، دار الفكر، دمشق، سوريا،[ط.2]، 1403/ 1983.

18. العمري شهاب الدين أحمد بن يحيى (ت 749/1348) مسالك الأبصار في ممالك الأمصار، إصدار فؤاد سزكين وآخرون، معهد تارخ العلوم العربية والإسلامية، جامعة فرانكفورت، ألمانيا، دط، دت، 4، ص110.

19. المقري: نفح الطيب من غصن الأندلس الرطيب، ج1، ص 199.

20. مؤلف مجهول، قطعة من كتاب ابن جحاف والسيد ضمه المحقق ضمن البيان لابن عذاري، تحقيق احسان عباس، ط3، بيروت، دار الثقافة 1983.

ثانيا: المراجع

1. الكتب

1. إبراهيم رجب عبد جواد، ألفاظ المشرب في العربية الأندلسية (دراسة في نفح الطيب للمقري)، دارغريب للطابعة و النشر و التوزيع، القاهرة، [د. ط]،2001.

2. ابن الحاج، النوازل، ج3، ص631.

3. ابن القيم الجوزية الطب النبوي تعليق: عادل الأزهري ومحمود فرج العقدة، القاهرة، دار احياء الكتب العربية، 1990.

4. ابن منظور، لسان العرب، المجلد1.

5. أحمد قدامة، الغذاء والتداوي بالنبات، موسوعة غذائية صحية عامة ، دار النفائس، بيروت، لبنان،[د.ط]،2009/1430.

6. -الزبيدي مرتضى ، تاج العروس من جواهر القاموس، اعتنى به عبد المنعم خليل إبراهيم و كريم سيد مُحَمَّد محمود، [مج9]،[ج.17]، دار الكتب العلمية بيروت، لبنان، [ط. 1]، 1428/ 2007، ص 55.

7. بلقزيز مُحَمَّد بن عبد الجليل، حضارة و ثقافة عبر أطعمة و أشربة بطريقة التأثيل، ج 1، مطبعة النجاح الجديدة الدار البيضاء، [ط. 1]، 1431هـ/2010م.

8. جمال أحمد طه، مدينة فاس في عصري المرابطين و الموحدين، دار الوفاء و النشر،الإسكندرية، [د.ط] ، 2001.

9. جودت عبد الكريم، الأوضاع الاجتماعية في المغرب الوسط خلال القرنين الثالث الرابع هجري (9-10) الجزائر ديوان المطبوعات الجامعية ،[د.ط]،[د.ت] ص326.

10. حاييم الزعفراني، يهود الأندلس والمغرب، ج2، ترجمة احمد سحلان، ص608

11. حسن على حسن الحضارة الإسلامية في المغرب والأندلس عصر المرابطين والموحدين، مصر، مكتبة الغانجي، ط1، .1980، ص423 .

12. -حسين يوسف دويدار، المجتمع الأندلسي في العصر الأموي(138- 422هـ/ 755- 1030م) حارة المدرسة، [د. 1]، ص 290.

13. الزحالي ، أمثال العوام في الاندلس، ج 2، [تح] مُحَمَّد بن شريفة ، وزارة الدولة للنشر، [د.ط] [د. ت].

14. سامية مسعد مصطفى العلاقات بين المغرب و الاندلس في عصر الخلافة الأموية ، مصر ، عين للدراسات والبحوث الانسانية و الاجتماعية، ط1، 2000، ص263.

15. سامية مسعد مصطفى العلاقات، بين المغرب الأندلس في عصر خلافة الأموية ، عين الدراسات البحوث الإنسانية والاجتماعية ،مصر،[ط.1]، 2000م.

16. الطوخي (أحمد بن مُحَمَّد)، مظاهر الحضارة في الاندلس في عصر بني الأحمر، الناشر مؤسسة شباب الجامعة، الإسكندرية، (د.ت)، ص77.

17. العبادي ،في تاريخ المغرب والاندلس ،دار النهضة العربية ،بيروت ،1978،ص197.

18. مُحَمَّد عبد المنعم ،مُحَمَّد حسين ،ثورات البربر في الاندلس في عصر الامارة الاموية (138-16هـ/756-928م)،د ط، مؤسسة شباب جامعة الاسكندرية 1993هـ،ص3

19. مُحَّد عيساوة ، الاعياد والاحتفالات الدينية مظهرا بارزا من مظاهر التسامح و التعايش السلمي الاجتماعي ، المجلة العربية في العلوم الانسانية والاجتماعية ، جامعة باجي مختار عنابة ، مجلد 10 ، العدد4، ديسمبر 2018 ، السنة العاشرة ، ص 14.

20. موسى عز الدين عمر ،النشاط الاقتصادي في المغرب الاسلامي خلال القرن السادس هجري ، بيروت ، دار الغرب الاسلامي ، ط2 ،1424هـ-2003م، ص 315.

21. يوسف شكري فرحات ،غرناطة في عصر بني الاحمر ،ط1،دار الجيل ،بيروت ،1993،ص91

2.الرسائل الجامعية

1. ابراهيم بن حليمة، المسجد الاندلسي من خلال كتب الحسبة والنوازل، مجلة البحوث العلمية والدراسات الاسلامية، مجلد 16، السداسي الثاني، 2024، 344.

2. أحتمي عبد العالي، التغذية بالمغرب الإسلامي خلال العصر الوسيط (القضايا ونماذج)، إشراف مُحَّد حمام، أطروحة لنيل دكتوراه في تاريخ، وحدة العالم المتوسط في العصر الوسيط، جامعة مُحَّد الخامس، الرباط، السنة جامعية 1422- 1423هـ /2001- 2002، ص 275.

3. إسلام تامة ملكية الأراضي الزراعية وأشكال استغلالها في الأندلس في عصري المربطين والموحدين خلال الفترة 483_635هـ / 1090_1238م، مذكرة لنيلا لماجستير تاريخ المغرب الاسلامي في العصر الوسيط)، جامعة الوادي، 2019، ص:43.

4. بلحوت حياة عادات وتقاليد الغرب الإسلامي من خلال المصادر التاريخية (القرن 01هـ 7هـ / 06_13م)، (مذكرة لنيل شهادة الماستر في الغرب الإسلامي)، جامعة تيارت 2018 ، ص51. النقاط بتصريف الباحث.

5. بوعزة يمينة، الطبخ والطبيخ بالمغلوب الإسلامي خلال العهد المريني (669) 869هـ / 1213 1465م. شهادة لنيل الماستر، جامعة تيارت 2016م ، ص24.

6. حورية شريد، تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته من عصر المرابطين إلى نهاية العصر العثماني (دراسة تاريخية وأثرية)، إشراف صالح بن قربة أطروحة لنيل الدكتوراه في الآثار الإسلامية، جامعة الجزائر 2، معهد الآثار ، السنة الجامعية 2010–2011م.، ص211.

7. حورية قادري، الحياة الاجتماعية في الاندلس على عهد المرابطين من خلال فتاوى ابن رشد وابن الحاج (479-520هـ/1086-1126م)، مذكرة لنيل شهادة الماستر في التاريخ، كلية العلوم الاجتماعية والانسانية، جامعة غرداية، (1441-1442هـ/2020-2021م)، ص52-53.

8. زينب ملياني، الأطعمة والأشربة بالمغرب والأندلس في عصري المرابطين والموحدين، أطروحة مقدمة لنيل شهادة دكتوراه العلوم في التاريخ الإسلامي الوسيط، جامعة الجزائر 2 – أبو القاسم سعد الله، 2017، ص 114-115.

9. -شاحب سمية، دور الموانئ في تنشيط التجارة في المغرب والأندلس في عهد المرابطين: (1147 - 1056 م / 514 - 448 هـ) (مذكرة لنيل شهادة الماستر)، جامعة بسكرة، 2019، ص44.

10. شرقي نوارة الحياة الاجتماعية في الغرب الاسلامي في عصر الموحدين 667524هـ/1126_1268م، شهادة ماجيستير قسم التاريخ، الجزائر، 2008م، ص 187.

11. عنون ميمونة، الأطعمة والأشربة من خلال كتاب فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان لإبن التجيبي، مذكرة لنيل شهادة الماستر)، جامعة تيارت 2016، ص73

12. عيسى بن الذيب المغرب والأندلس في عصر المرابطين دراسة اجتماعية واقتصادية، مذكرة لنيل شعادة الماستر، جامعة الجزائر، 2009، ص 260.

13. قاسمي فريدة، نور الدين زبيدة، الأطعمة والأشربة بالغرب الإسلامي على عهد المرابطين والموحدين، مذكرة مكملة لمتطلبات نيل شهادة الماستر في تاريخ الغرب الإسلامي في العصر، جامعة ابن خلدون تيارت، 1442-1443 هـ /2020-2021م، ص 27.

14. نبيلة العاجي ،وردة مسعودي ،العادات والتقاليد في الاندلس (7-9هـ/13-15م)،مذكرة لنيل شهادة الماستر في التاريخ الوسيط ،جامعة آكلي محند أولحاج ،كلية العلوم الاجتماعية والانسانية ،قسم التاريخ ،1439-1440هـ/2018-2019م،ص8.

3. المجلات والدوريات

1. دايفيد وينز، ندوة الفنون الطبخ في الأندلس من كتاب الحضارة العربية الإسلامية في الأندلس، ج 2، د.م، د.د، ط1، .1998، ص1026.

2. زاهية راكن، الحياة الاجتماعية والثقافية في الاندلس من خلال كتب التصويب اللغوي، العدد 18، السنة العاشرة جوان 2015، ص256.

3. صباح بلحيمر، الحياة الاجتماعية بالأندلس في عهد ملوك الطوائف والمرابطين 1 ،19 أبريل 2014

4. عبد الكريم فايزي، مظاهر التسامح الديني في الاندلس من خلال الاعياد والاحتفالات الدينية، 1-7-2016، ص 101.

5. هشام البقالي، الحياة السياسية والاقتصادية والاجتماعية للأندلس عصري الطوائف والمرابطين، ص84.

6. هشام البقالي، واقع المرأة الاندلسية على ضوء نوازل ابن الحاج، المجلد السابع، العدد الأول، جانفي 2020، ص57.

7. وفاء محروس عطية نجيب، بنية المجتمع في شرق الاندلس في عصر دولتي المرابطين والموحدين (484-620هـ/1091-1223م)، كلية دار العلوم، جامعة المنيا، ص4094.

4.المراجع الأجنبية:

1. Inalcik Halil: « Matbakh » in E.I.p.798

2. ( ) دافيد ويتر: "فنون الطبخ في الأندلس ، الحضارة الإسلامية في الاندلس المرجع السابق، ج 2، ص 1023.

David Waines:"alimentacion en Al-Andalus", El legado Marroqui y Andalusi ,universidad Abdelmalek Assaadi, facultad de letras y ciencias humanas, Titwan, qoloquios n4, Abril, 1991, p48

3. Bolens L., La cuisine andalouse, un art de vivre XIe- XIIIe siècle édit.-Albin Michel, Paris, 1990 p.198.

4. centry Baghdadi cookbook, English translation with introduction and glossary by, 2007. Koniklijike Brill NV, the Nederland, p.85

5. Chevalier d'Arvieux, Op.cit., p.402.

6. Desperez, Ch., Alger l'été, Paris, 1864, p.30.

7. Lempierre G., Voyage dans l'empire de Maroc et le royaume de fez fait pendant les années 1779-1791, Paris, 1901, p.249.

8. Nawal Nasrallah, Annals of the caliph's kitchens; Ibn sayyar al warraq's thenth

9. Pomponius de Mela, L'Histoire de L'Afrique abrégée T. I. p. 41-42

10. Rozet M., Op.Cit. p.22.

ملاحق

ملاحق

ملحق رقم 01: موقد أو تنور وطنجرة ، موجودة بمركز الدراسات العربية والأثرية" ابن عربي" بمرسية.[1]

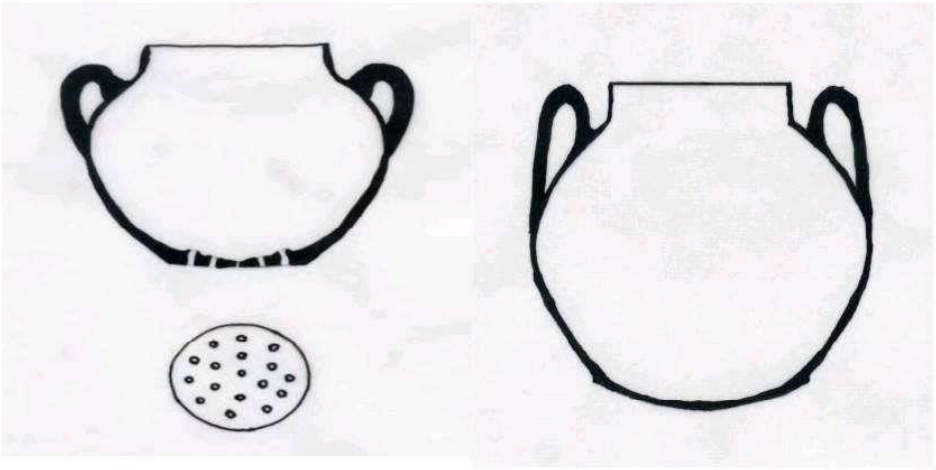
ملحق رقم 02: صفحة من الاندلس.[2]

[1] مريامة لعناني، المرجع السابق، ص 174.

[2] حورية شريد، تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته من عصر المرابطين إلى نهاية العصر العثماني، دراسة تاريخية وأثرية، ج 1، ص 261

صحفة من الأندلس

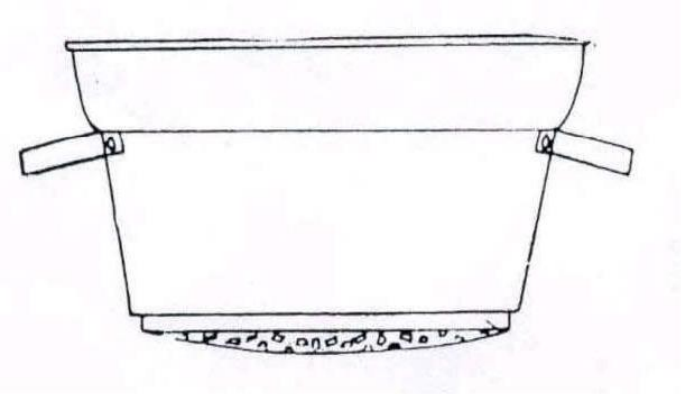
ملحق رقم 03: أنواع القدور المستخدمة في الطبخ.[1]



قدر كسكسو

قدر

[1] حورية شريد، تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته من عصر المرابطين إلى نهاية العصر العثماني، دراسة تاريخية وأثرية، ج 1، ص 261



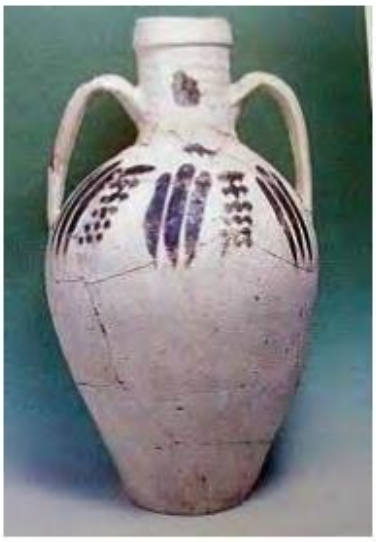
الكسكاس

ملحق رقم 04: صحن معدني يعود إلى نهاية القرن 11م أو بداية القرن 12م، حسب ما يقترحه J.J.Bienesعثر عليه سنة 1987، في شارعCorlapelaires بتطيلة.[1]

[1] مريامة لعناني، المرجع السابق، ص 174.

ملحق رقم 05: قدر من الفخار لطبخ الأطعمة تعود للقرن 7هـ / 13م (الفترة الموحدية من مسكن بموقع أثري بمرسية – الأندلس[1]

جرار من الفخار لحفظ السوائل تعود للفترة الموحدية بمدينة مرسية –الأندلس



[1] حورية شريد: تطور المطبخ المغربي، ص 457 458

فهرس الموضوعات

فهرس الموضوعات

الإهداء .....

الإهداء .....

شكر وتقدير .....

مقدمة ..... أ

الفصل التمهيدي: مدخل للحياة الاجتماعية في الاندلس

تمهيد **5**

المبحث الأول: التركيب العرقي للمجتمع الاندلسي **6**

1. البربر 6

2. العرب 6

3. الصقالبة 7

المبحث الثاني: المؤسسات الاجتماعية في الاندلس **9**

1. الاوقاف والاحباس 9

2. المساجد 11

المبحث الثالث: مظاهر الحياة الاجتماعية في الاندلس **13**

1.الزواج 13

2. دور المرأة الأندلسية 13

3. الاحتفالات و الاعياد 14

خلاصة الفصل **17**

الفصل الأول: عمارة المطبخ الأندلسي

تمهيد **19**

المبحث الأول: ملامح عمارة المطبخ **19**

المبحث الثاني: الموقد والمدخنة **24**

المبحث الثالث: تهيئة المطبخ **30**

خلاصة الفصل **33**

الفصل الثاني: تجهيز المطبخ الاندلسي 34
تمهيد 34
المبحث الأول: أواني تحضير 40
أ-أهم الوسائل المستعملة في المطبخ 40
ب-أدوات وضع الطعام للطهي: 43
المبحث الثاني: أدوات التقديم 47
المبحث الثالث: أدوات التخزين 50
المبحث الرابع: المواد المستعملة في الطبيخ 52
- مستحضرات ومطيبات 52
التوابل والأفاويه 52
خلاصة الفصل 59
الفصل الثالث: أطباق المطبخ الأندلسي
تمهيد 40
المبحث الأول: الأطعمة الأندلسية: 40
1. الأطعمة والأشربة بالأندلس في عصري المرابطين والموحدين: 40
المبحث الثاني: أنواع الأشربة والحلويات: 51
أ.أنواع الأشربة: 51
خلاصة الفصل 61
الخاتمة 63
قائمة المصادر والمراجع 65
ملاحق 73
فهرس الموضوعات 79
ملخص الدراسة باللغة العربية 81
ملخص الدراسة باللغة الأجنبية 82

ملخص الدراسة باللغة العربية

يتناول موضوع مذكرة الماستر "المطبخ الأندلسي" دراسة شاملة لجوانب متعددة تتعلق بفنون الطبخ والعيش في الأندلس، مع التركيز على العمارة المخصصة للطهي وتجهيزاته، والمواد والأواني المستعملة، بالإضافة إلى الأطباق والمشروبات التي شكلت ملامح هذا المطبخ الغني. يكشف البحث عن كيفية تنظيم فضاء المطبخ ضمن المنازل الأندلسية، حيث كان يتميز بتخطيط عملي يراعي التهوية والإنارة، إلى جانب احتوائه على موقد تقليدي يُستخدم لإعداد الطعام بطرق متنوعة. كما تتناول الدراسة الأدوات المستعملة مثل القدور الفخارية، الصحون النحاسية، والأواني المصنوعة من الخزف أو الحديد، والتي كانت تعكس مستوى الرفاهية والتطور التقني في تلك الفترة. من جهة أخرى، تستعرض المذكرة أهم المواد الغذائية كالقمح، الزيت، العسل، الأعشاب العطرية، والبهارات، التي شكلت أساس تحضير أطباق مميزة مثل الكسكس، الحساء المتنوع، والحلويات المعسلة. كما توثق الدراسة أنواع الأشربة التي راجت في الأندلس، خصوصًا العصائر الطبيعية وماء الزهر والماء المعطر، ما يعكس تميز هذا المطبخ في المزج بين الذوق، الصحة، والابتكار، في ظل تأثيرات ثقافية متعددة تعايشت في البيئة الأندلسية.

الكلمات المفتاحية: الاندلس، المطبخ، العمارة، التجهيز، الاطباق

ملخص الدراسة باللغة الأجنبية

The subject of this master's thesis, "Andalusian Cuisine," presents a comprehensive study of various aspects related to culinary arts and lifestyle in al-Andalus. It focuses in particular on kitchen architecture and its equipment, the materials and utensils used, as well as the dishes and beverages that defined this rich culinary tradition.

The research explores how the kitchen space was organized within Andalusian homes, highlighting its practical design that accounted for ventilation and natural lighting, and featured a traditional stove used for various cooking methods. The study also examines the tools commonly used, such as clay pots, copper plates, and utensils made of ceramic or iron, which reflected both the level of comfort and the technological advancement of the time.

Furthermore, the thesis documents the primary food ingredients such as wheat, oil, honey, aromatic herbs, and spices that formed the basis for iconic dishes like couscous, assorted soups, and syrup-soaked pastries. It also sheds light on popular beverages in al-Andalus, including natural juices, orange blossom water, and scented water, revealing the distinctiveness of this cuisine in blending flavor, health, and innovation-under the influence of diverse cultural traditions that coexisted in the Andalusian environment.

Keywords: al-Andalus, cuisine, architecture, equipment, dishes.

تم بحمد الله