

مطبخ الخاصة في الأندلس في العصر الأموي

١٣٨-٤٢٢هـ / ٧٥٦-١٠٣١م

د/عبد الحليم علي رمضان دويم
أستاذ التاريخ الإسلامي المساعد
كلية الآداب - جامعة المنصورة

مطبخ الخاصة في الأندلس في العصر الأموي

امتاز المطبخ الأندلسي بشهرته وابداعاته، وتأثره بالأكلات المشرقية والمغربية والأوروبية، وامتاز بتنوعه وتفرده في بعض الأكلات؛ ومما ساعد على شهرته توفر المواد الأولية اللازمة للطبخ؛ والطباخين المهرة، وقد ولع الأندلسيون بفنون الطبخ؛ وشدة نظافتهم واعتنائهم بصحتهم، وقد أولى أمراء وخلفاء بنو أمية المطبخ أهمية خاصة؛ حتى أنهم استحدثوا له وظيفة إدارية، عُرف القائم عليها باسم "صاحب المطبخ"، أو القائم على شؤون المطبخ، وستحدث في هذه الدراسة: عن مطبخ الخاصة في الأندلس.

الخاصة: هم أصحاب الجاه والسلطة في الأندلس، وهي تضم الأمراء، والوزراء، والكتّاب، والشعراء، والفقهاء، والولاة، وقادة الجند، والأعيان، فضلا عن "البيوتات الوجيهة المرتبطة بجهاز السلطة" وكان لهم مطبخهم الخاص، والذي يختلف بالتأكيد عن مطبخ العامة.

ويشير البحث عدة تساؤلات: من هم الخاصة في المجتمع؟ متى ظهر المطبخ السلطاني في الأندلس؟ أين يقع مطبخ الأمراء والخلفاء؟ ماهو التصميم المعماري للمطبخ؟ ما هي المواد الأولية اللازمة للمطبخ، وهل متوفرة في الأندلس أم كانت تُجلب من الخارج؟ ما هي أدوات الطهي المهمة في المطبخ الأندلسي؟ ما أشهر الأكلات الأندلسية لطبقة الخاصة؟ وما طرق إعداد الطعام، وأشهر الأكلات وعلاقتها بالمناسبات والاحتفالات في الأندلس؟ ما هي طرق تقديم المائدة الأندلسية؟ ومن هم العاملين في المطبخ السلطاني وطبقاتهم، وأجورهم؟

عقب الفتح الإسلامي لبلاد الأندلس، سكن ولاية الأندلس في أول الأمر القصور الموجودة سابقاً؛ واتخذوها مركزاً للحكم والإدارة، وبطبيعة الحال اعتمدوا على المطابخ الموجودة في هذه القصور، كما اعتمدوا على مواقدها وأفرانها واتخذوا منها مكان لإعداد الولائم للولاة^(١).

وعقب دخول عبدالرحمن بن معاوية الأندلس، دعاه الوالي يوسف الفهري^(٦) إلى مأدبة طعام في قصر الولاة بقرطبة، فلي عبدالرحمن الدعوة^(٧)، وجاء بجنده واستقرت له الأمور في الأندلس، وأعلن قيام الإمارة الأموية.

وبدأ أمراء وخلفاء بني أمية في بناء قصور جديدة، وتجديد القدم منها، وتأسيس مطابخ ملكية ملحقة بهذه القصور، التي خُطت وصُممت حسب رغبة وذوق مؤسسها^(٨)، ويتضح من وصف القصور الأموية في الأندلس مدى الروعة والابداع في عمارتها مثال ذلك: قصور مدينة الزهراء، بناها الخليفة الناصر، من قصورها: قصر المؤنس، قصر الخلافة، قصر الزهراء^(٩)، وكانت أسقف هذه القصور من القراميد المذهبة، وعمدها من الرخام والمرمر، وجدرانها مكسوة بلوحات الرخام المذهبة والفسيفساء، وفيها مجلس ملكي لا مثيل له.^(١٠)

ويمكن القول: أن المطابخ لم يكن لها مكان محدد داخل القصر؛ بل يختلف مكان تواجدها من قصر لقصر بحسب المكان، الذي تم بناء هذا القصر فيه أو الغرض من إنشائه، فقد وجد من خلال الحفريات في مدينة الزهراء: أن المطابخ تقع في الفناء الشرقي من القصر، والذي تسكنه النساء والأولاد، وكان هذا المكان عبارة عن مبنى ملحق بالقصر، وكانت وظيفته خدمية وقد عُثر فيه على كمية كبيرة من المواد الخزفية، عند أعمال الحفريات في تلك المنطقة؛ مما يدل أن الطبخ كان هناك.

وكان هذا الفناء الغربي ينقسم إلى قسمين: شرقي وغربي والنصف الغربي كان يتألف من بوابة، ثم يأتي بعدها المطبخ، والذي كان يوجد به فرن كبير الحجم، إضافة إلى مستودع للمطبخ وإلى جانبه غرفة قد خُصصت لرئيس المطابخ، ويعتبر هذا القسم نقطة اتصال بين أقسام القصر المختلفة نظراً لوظيفته الخدمية^(١١)، وفي بعض القصور الأخرى كان المطبخ يقع في ظهر المجلس الرئيسي للقصر^(١٢)، أو في الجزء الجنوبي من القصر، ومثال على ذلك: قصر المورق في اشبيلية والذي عُثر فيه على بقايا من أفران للخبز بُنيت في الجزء الجنوبي؛ مما يدل على وجودها في هذا المكان.^(١٣)

الأدوات والأواني المستخدمة في مطابخ القصور بالأندلس:

كانت هذه المطابخ بمثابة المعامل لإعداد الولائم الكبيرة الخاصة بالأمراء والخلفاء، وخاصتهم؛ ولذلك كانت الأدوات التابعة لتلك المطابخ متعددة الأصناف والأنواع تبعاً لتعدد الطبخات المعدة في تلك المطابخ، فإلى جانب الأطباق الرئيسية، كانت الحلويات والمقبلات

والمشروبات من الأصناف التي لا تخلو منها المائدة الأندلسية، فقد برعوا في صناعتها وتفننوا في أصنافها.

القدور: والتي تنقسم إلى عدة أنواع: منها القدور الفخار والتي توضع في التنور والتي بها أربعة مقابض وبها بالأعلى في بعض الأحيان بعض الزخارف^(١١)، والقدور الكبار للسكباجات^(١١)، واستخدمت هذه القدور للمناسبات الكبيرة والولائم؛ فبعض هذه القدور كان يكفي لطبخ أربع من الماعز في نفس الوقت، وأما القدور الصغيرة فكانت للقلايا والطباهاجات^(١٢) والقدور البرام المصنوعة من الحجارة المنحوتة، والتي تستخدم لطبخ اللحم لتحملها النار، وتمتاز هذه القدور بسهولة تنظيفها^(١٣)، وسفائيد للشواء^(١٤)، ونقرة نحاس للماء الحار لغسل القدور والصحون والأواني الزجاجية، ومقلية من الحجارة^(١٥) والمقالي المصنوعة من الحديد، والتي كانت لغلي السمك والمقالي المخصصة لقلي للزلاية ومقلية من القصدير، ومحشى نحاس للنفائق، وآداة تستعمل لإعداد الكنافة تُسمى عليها فرطة أو مرآة الكنافة وهي بمثابة المقلاة التي تستعمل لطبخ الكنافة وتحضيرها^(١٦)، للرنجسيات^(١٧) وسكين كبيرة للتفصيل، وسكين للبصل والبقول وساطور للتكسير^(١٨) وآلة لحد السكاكين، ومصفاة خشب لقلع الرغوة من القدور، ومصفاة خلاف للماء والملح^(١٩)، ومضرب للهريسة من خشب مستطيل، ومناديل لمسح الأواني بعد الغسل، وأغطية للقدور بعد الفراغ من إعداد الطعام ولحمايتها من الجراثيم والحشرات، وهاون لدق التوابل وجاون حجر لدق اللحم وغيره من الخضر، وكذلك حجرة ملساء لطحن الأعشاب^(٢٠).

ولوح من الخشب لتقطيع اللحم عليه^(٢١)، ولوح من الخشب لإعداد الكعك^(٢٢)، والمغرس المصنوع من الحديد والذي يستخدم لغرس الشرائح، والسفود والذي يكون مصنوع من الحديد أو العود، وطنجرة أو غربال مصنوعة من الحلفاء، غربال من الشعر^(٢٣)، ورنخامة وأيضاً لوح أملس، وقرية مدبوغة، ومحبس من الفخار، وملعقة ومهراس من الخشب أو النحاس^(٢٤)، وزير لتخزين المياه، والجفان، والأباريق مختلفة الأشكال ذات العراوي^(٢٥)، والصحاف، كما توفرت أيضاً الجرار ذات الفوهة الضيقة والرقبة الطويلة والمخروطية، والتي كانت تستخدم في الأندلس في عهد الخلافة^(٢٦).

والملاحظ أن هذه الجرار؛ وخاصة ذات الحجم الكبير كانت توضع في جدران المطبخ، وتستخدم لحفظ كافة أنواع المؤن والحبوب، وقد أطلق عليها مسمى الجرار العظيمة؛ نظراً لكبر حجمها، وكانت هذه الجرار تُنظم وتُوضع بأعداد كبيرة في جدران المطابخ الأندلسية^(٢٧)، ومن الجدير بالذكر: أن هذه الجرار بهذه الطريقة من التنظيم مازالت تُستخدم في بعض مطابخ منازل

القرى القبلية في إفريقيا^(٢٨)، وكان الموقد الذي يُعد عليه الطعام يمتاز بأنه مستطيلاً منحرفاً؛ للتمكن من النار فيه، وكانت فيه فتحات للتهوية لخروج الدخان ودخول الهواء، ويفضل أن يكون مقاسه في نصف قامة الانسان لسهولة اعداد الطعام عليه.^(٢٩)

وقد اهتم مؤلفو كتب الطبخ في ذلك العصر، بتقديم النصائح فيما يخص أواني المطبخ، وطريقة استعمالها معتمدين في ذلك على نصائح الأطباء، فالتجيبى قسم الأواني إلى أكثر من قسم: قسم نصح بالابتعاد عنه، وآخر فتنَّ عدد مرات استخدامه، وثالث نصح باستخدامه بشروط معينة.^(٣٠)

كما نصحوا بالابتعاد عن الطبخ في الأواني المصنوعة من النحاس، ووافقه في ذلك صاحب كتاب الطبخ، الذي ذكر أن الأغذية، ومن أبرزها الألبان، إذا طبخت في الآنية المصنوعة من النحاس أو وُضعت فيها تحولت إلى سموم، وكذلك الأسماك، إذا طبخت في آنية مصنوعة من النحاس، أصبحت ذات ضرر على صحة الإنسان^(٣١).

ومن خلال هذه الارشادات يتضح لنا مدى حرص الأندلسيين على الصحة العامة للإنسان^(٣٢)، وكانت هناك رقابة على الطباخين، وعلى الأسواق في الأندلس، للحفاظ على الصحة العامة للناس.^(٣٣) كما فضل التجيبى: عدم الطبخ في القدور المصنوعة من الفخار مرتين؛ ويُفضل استخدام الأواني المصنوعة من الحديد؛ بشرط أن تكون نظيفة وخالية من الصدأ، ولا توجد محاذير من استخدام الأواني الزجاجية، وكذلك الأواني المصنوعة من القصدير^(٣٤)، وفضل استخدام أواني الذهب والفضة والرصاص عند الغلي^(٣٥)، وكان الطباخون في ذلك الوقت يحرصون على تغطية الطعام بأغطية مثقوبة ثقوباً صغيرة جداً لاعتقادهم أن الأطعمة تحتوي على سموم وخاصة السمك، والأطعمة المشوية، لذلك لا يصلح تغطيتها بأغطية لا تحتوي على منافس وثقوب لخروج السموم^(٣٦).

المواد الأولية في المطبخ وطرق حفظها:

مما لا شك فيه أن المطبخ الأندلسي كان متميزاً بتوفر المواد الأولية المتنوعة من الداخل، كأصناف الحبوب، والخضروات، والفواكه، ومن الخارج كالتوابل، وتوفر العناصر البشرية المدربة؛ وذلك لتعدد عناصر المجتمع، مما أكسب المطبخ الأندلسي تأثيرات مشرقية ومغربية وأوربية .

يُعد الماء من العناصر الأساسية في المطبخ، وعلى الرغم من كونه عنصر محايد لا يحتوي على أي نكهة؛ إلا أن وجوده ضروري لحدوث التفاعلات والتمازج بين عناصر الطبخة؛ فيمكن

القول: أن النار والماء عنصران أساسيان لنجاح أي طبخة؛ إضافة إلى تحديد الوقت المناسب لكل طبخة، ومن هذه النظرية خرجت لنا العديد من طرق الطهي المختلفة؛ فبعضها يحتاج إلى نار عالية، ومدة طويلة للطهي، والبعض الآخر يحتاج إلى نار هادئة، وعن طريق الامتزاج بين النار والتفاعلات بين النكهات الأخرى: مثل الثوم أو الخل أو العسل أو البهارات تظهر أفضل الوصفات في الطبخ، والتي حفلت بها العديد من المؤلفات في فنون الطهي في العصور الوسطى^(٣٧).

الخضار والفواكه الطازجة: ومن أبرزها: الرمان الحامض والذي يُستخدم لطبخات معينة والرمان الحلو المستخدم في طبخات، أخرى والتفاح الحامض والحصرم والأجاص الأسود والموز والتفاح الشامي والبطيخ والمشمش^(٣٨) والسفرجل والتين^(٣٩).

واشتهر من الخضار: الجرجير والقرع والهلبيون وورق الأترج والشبث والكربرة الرطبة والبصل والثوم والكرفس والبادنجان والجزر والكرنب والسبانخ والزعرور و الزيتون، ومن الفواكه المجففة: اللوز والجوز والفسق والبنديق والصنوبر وجوز الهند والزبيب والتمر إلى جانب الحبوب مثل الباقلي والحنطة والعدس واللوبياء والماش والبقول الاخضر والحمص المطحون، والأرز رغم قلة استخدامه في الأندلس، كان يوجد في مدينتي مرسية وبلنسية^(٤٠).

وتوفرت الألبان بأنواعها لإعداد الأطعمة التي تحتاج إليها، ومن أبرز منتجات الألبان: اللبن الرائب والجبن، ومصل اللبن والحليب والزبد والقريشة^(٤١).

كما توفرت في تلك المطابخ السمنة والزيوت^(٤٢) بأنواعها، بالإضافة إلى المنكهات والأصباغ؛ ومنها: المسك والعنبر وماء الورد والزعفران والدراسين والخولجان والسنبلي والقرنفل والمستكة والهيل ومن أهم الأصباغ، التي استُخدمت لتعطي لون للطعام، الزعفران واللازورد والزنخفر، كما استُخدمت طرائق عدة لتحلية الطعام مثل: السكر والعسل والسكر الأحمر والديبس^(٤٣).

أما عن اللحوم المستخدمة في إعداد الأطعمة: فمنها لحوم الإبل، ولحم العجل^(٤٤) والبقر والغنم بالإضافة إلى لحم الغزال والأرنب والدجاج والحمام واليمام^(٤٥) والعصافير والأوز، إلى جانب البيض، والذي كان يُستخدم في طبخات متعددة سواء الحلوة أم المالحة^(٤٦)، وقد استُخدمت أنواع الخل المختلفة: مثل الخل الأبيض المصنوع من العنب الأبيض الخالص شديد الحلاوة^(٤٧) وخل الليم وخل الحصرم وماء حب الرمان الحامض^(٤٨)؛ لنقع هذه اللحوم من أجل أكسابها الطراوة^(٤٩) والمزيد من الطعم والنكهة، كما توفرت مادة الخردل، والتي كانت تضاف إلى

العديد من الأطعمة، ويذكر صاحب كتاب الطبخ: أنه يفضل الخردل المصنوع حديثاً؛ لأنه قوي الحرافة وليس به مرارة؛ فإذا لم يتوافر يُغسل الخردل القدم بالماء الحار حتى تزول المرارة منه^(٥٠).

أما عن الأسماك: فمنها سمك الشولي وسمك الشابل وسمك الكمون وسمك البوري والسردين والسلمور، وكانت هذه الأسماك تحتاج لمنكهات خاصة لطرد رائحة الزفر منها، ومن أبرز هذه المنكهات: المستكة والقرفة والعسل واللوز^(٥١).

التوابل: وهي من أساسيات المطبخ: فمنها الفلفل والكزبرة اليابسة، والتي كانت تدخل في أغلب أنواع الطعام، وقد استخدمت للتفايا والمحشى على وجه الخصوص^(٥٢)، والنعناع والقرنفل والقرفة والكراويا، التي تضاف إلى الكرنبية والبقلية^(٥٣)، والزنجبيل والسمسم واليانسون والكمون، والذي كان يستخدم في الأماق، كما أنه يضاف إلى الأطعمة التي تعتمد على لحم الطيور، ويمتاز الكمون بأنه هاضم للأطعمة ومن أنواع التوابل أيضا الخولنجان^(٥٤).

وكانت تُحفظ هذه التوابل في مطابخ القصور في عبوات زجاجية أو خشبية، والتي تم تفضيلها على الحافظات المصنوعة من الجلود لما للجلد من آثار سيئة على هذه التوابل والبهارات^(٥٥)، ولهذا التوابل خصائص تحفظ الطعام من التلف، إضافة إلى الفوائد الصحية^(٥٦).

مصادر المواد الأولية في المطبخ الأندلسي:

كانت المواد الأولية اللازمة لإعداد الأطعمة متوفرة في الأندلس؛ حيث كانت الأندلس غنية بالمواد والثروات الطبيعية، ويُعد الماء من أهم هذه الثروات الطبيعية في الأندلس^(٥٧)، فهو عنصر ضروري لا غنى عنه في المطبخ؛ وعندما يتم النظر إلى الطريقة التي كان الماء يصل فيها إلى القصور والمنازل^(٥٨)؛ ندرك أن غالبية المنازل في الأندلس، تم تزويدها بالمياه الصالحة للاستعمال والشرب، وقد تعددت طرق تزويد هذه المنازل بالمياه؛ فبعضها توفر في وسط فنائه بئر، وكان الماء يزود به عن طريق المطر، الذي ينساب من ميازيب سطوح المنازل عبر قنوات من الطين إلى أن يجتمع في البئر، كما تزود المنازل بالمياه من خلال شبكة من القنوات، كانت تُجلب من مناطق بعيدة، ومن الأمثلة على ذلك: أن الماء كان يُجلب إلى بيوت اشبيلية عن طريق خزان كبير يتصل بالقنطرة المائية لقلعة المدينة^(٥٩).

وكانت المياه المخصصة للشرب والأكل تُحفظ في الجرار والجفان المصنوعة من الخزف غير المصقول أو من الفخار الناعم، كما حُفظت المياه في أباريق منقوشة من النحاس أو الفضة، و

كانت هذه الأباريق تُستخدم لتقدم المياه في حال مجيء الضيوف إلى البيت، وتُعرض هذه الأباريق بطريقة مرتبة وأنيقة بحسب الحالة الاقتصادية لكل أسرة^(٦٠).

وأفضل أنواع المياه المخصصة للشرب، التي تأتي من الينابيع بالأراضي الحارة، ويكون مجراها دائم، وكذلك المياه التي تنبع من الأراضي الترابية والطينية، وأيضاً مياه الينابيع قوية التدفق والانسباب، بالإضافة إلى مياه الينابيع القادمة من مناطق مرتفعة، وتتميز هذه المياه بأنها عذبة المذاق وخفيفة الوزن ولا تحتوي على طعم ولا رائحة كما أنها سريعة الغليان، ثم من بعدها تأتي مياه الأمطار من حيث صلاحيتها للشرب وخاصة مياه أمطار الصيف^(٦١)، ثم مياه الثلوج المذابة؛ أما مياه الآبار فتعتبر أقل جودة؛ وخاصة تلك التي تجري في قنوات رصاصية فتعتبر أضرارها كبيرة^(٦٢).

أما عن أهم الحاصلات الزراعية، التي اشتهرت الأندلس بزراعتها، فكانت الحبوب في مقدمة هذه الحاصلات مثل: القمح والشعير والحنطة، وكانت تُجلب من مناطق متعددة في الأندلس، ومن أهم المناطق، التي اشتهرت بزراعة الحنطة والشعير طليطلة، حيث تميزت بزراعة الحنطة ذات الجودة العالية، والتي اشتهرت بإمكانية حفظها وتخزينها لمدة طويلة فحنطتها لا تتغير ولا تتسوس على مر السنين^(٦٣). واشتهرت مدينة المرية بزراعة الشعير واشتهرت سرقسطة بزراعة القمح والفلو والحمص، واشتهرت مدينة مرسية ومدينة قرطبة بزراعة القمح^(٦٤).

كما ازدهرت زراعة الحبوب في مدينة أرجونة والتي وصفها المقدسي (ببلد الحبوب)^(٦٥)؛ أما محصول الأرز فهو من المحاصيل الشرقية، التي استفادها العرب إلى الأندلس، ويعتبر مناخ الأندلس وأرضها غير مناسبين تماماً لزراعة الأرز؛ لذلك اعتنى به مزارعو الأندلس من ناحية السقي والتسميد، ومن أهم المناطق التي اهتمت بزراعته في الأندلس: منطقة بلنسية، والتي تميزت بكثرة المياه فيها وقنوات الري، وكانت بلنسية تصدر الأرز إلى جميع نواحي الأندلس، كما عرفت جزيرة ميورقة زراعته^(٦٦).

أما عن الخضروات والفواكه، التي كانت تزرع في أسبانيا، ويُستفاد منها في عملية اعداد الأطعمة، فمن أهمها: الزيتون، والذي شهدت زراعته توسعاً كبيراً في عهد الخلافة الأموية في الأندلس، وقد اشتهرت منطقة جبل الشرف بزراعته، وهذه المنطقة تقع غرب اشبيلية^(٦٧) كما كان يُزرع في منطقة فحص البلوط (بلاطة)، والتي تقع قرب قرطبة، وكذلك جبل البرانس، والذي اشتهر بالزيتون الفائق الجودة؛ بالإضافة إلى مناطق أخرى مثل: بللة ومرسية و شريش ومنية نصر وببشتر.

ومن أهم الفواكه التي زُرعت في الأندلس: فاكهة التين والتي كانت تُجلب من مناطق متعددة من الأندلس^(٦٨) مثل: مالقة ومرسية وحصن قسطلة ومدينة شانت مارية^(٦٩)، وتُعد مالقة من أكبر مناطق الأندلس وأكثرها توسعاً في زراعة التين، حتى أن المناطق الساحلية الواقعة بين حصن سهيل وبلبيش من أعمال مالقة كانت كلها مغروسة بأشجار التين^(٧٠).

بالإضافة إلى مدينة اشبيلية، والتي عُرف عنها أيضاً، زراعة وانتاج التين وخاصة؛ في منطقة الشرف التابعة لها إذ تنتج نوعين من التين: القوطي والشعري، بالإضافة إلى تصديرها التين المجفف، فقد كان يُحمل من اشبيلية^(٧١) إلى سبتة وسلا، وغيرها من مدن المغرب، وكذلك اشتهرت سرقسطة بإنتاج التين المجفف^(٧٢)، كما زُرعت التين أيضاً في شذونة وبلنسية^(٧٣).

ويعد العنب من أبرز الفواكه، واشتهرت زراعته في مختلف مناطق الأندلس وخاصة منطقة اشبيلية^(٧٤)، ويزرع التفاح في الأندلس بمختلف أنواعه، وقد اشتهرت زراعته في المناطق الأندلسية الواقعة على سواحل البحر الأبيض المتوسط والمحيط الأطلسي^(٧٥)، أما الرمان فكان يزرع بمختلف أنواعه في الأندلس^(٧٦)، ويرجع الفضل إلى العرب في استحداث زراعته بالأندلس، وأهم مناطق زراعته: مالقة وفي منطقة وادي الرمان، التي تقع على بعد أربعين ميلاً من قرطبة، كذلك كان الرمان يجلب من المزارع الواقعة في غرناطة وتدمير ولورقة ومرسية وطليطلة^(٧٧).

وقد تعددت أنواع الرمان في الأندلس، فمالقة تنتج نوعين من الرمان: منها ما يعرف بالمرسي والآخر الياقوتي ومن الأنواع الأخرى: الرمان الشعري والعدسي والقطبي والشحي والمرسي^(٧٨)، كما كان يُجلب من أنحاء الأندلس الخوخ والكمثرى والأجاص^(٧٩). وأبرز المناطق التي اشتهرت بزراعة الخوخ^(٨٠)، هي غرناطة وسرقسطة التي اشتهرت بزراعته وحفظه؛ أما الكمثرى فقد ازدهرت زراعته في المناطق الشرقية من الأندلس، حيث كان يزرع في تدمير ووشقة ولورقة وبلنسية^(٨١)، أما فاكهة الأجاص فقد اشتهرت مدينة سرقسطة بزراعته وحفظه^(٨٢).

ومن الفواكه التي جلبها العرب إلى الأندلس فاكهة الموز، والتي تنمو في المناخ الحار والمعتدل وفي الأراضي المنخفضة كثيرة المياه، وقد اقتصر زرع الموز على المناطق الساحلية الدافئة^(٨٣) مثل: البيرة والمنكب الواقعة بالقرب من المرية^(٨٤).

كما انتشرت فاكهة الليمون في نواحي الأندلس، ويعد الليمون من أفضل المنتجات التي تزرع في الحدائق المنزلية؛ واشتهرت زراعته في مدينة اشبيلية وغرناطة^(٨٥).

كما جُلب اللوز والجوز من نواحي الأندلس المختلفة^(٨٦)، ومن أبرز المدن التي اشتهرت بزراعتهم غرناطة والبيرة وطليلطة، التي ازدهرت بما زراعت الجوز، واشتهرت زراعة اللوز بمالقة، التي اشتهرت بتصديره والمتاجرة فيه، فكان يُصدر منها إلى بلاد المشرق والمغرب^(٨٧).

ومن أهم المواد الأولية، التي اعتمد عليها المطبخ الأندلسي قصب السكر، ويبدو أن العرب قد جلبوه معهم بعد الفتح الإسلامي، ويرجع الفضل إلى العرب في انتشار زراعة قصب السكر في الأندلس، حيث لم يرد في المصادر التاريخية اسم السكر ضمن المنتجات والغنائم الأندلسية، التي أعدها موسى بن نصير للخليفة الأموي الوليد بن عبد الملك^(٨٨)، ويزرع قصب السكر في الأندلس على طول ساحلها الجنوبي بالقرب من شواطئ الأنهار^(٨٩)، حيث الأرض الرملية الرطبة والمياه الغزيرة والحرارة العالية فهو مشابه للظروف المناخية لفاكهة الموز^(٩٠)، وانتشرت في الأندلس زراعة الزعفران، والذي كان يُستخدم لإضافة مذاق ونكهة خاص لبعض الأطعمة، واشتهرت طليلطة بزراعة أفضل نوعية من حيث اللون والجودة^(٩١)، كما انتشرت في الأندلس فاكهة التمر، حيث كان يُؤكل لوحده أو بإضافته إلى العديد من الوصفات والأطباق الغذائية، وتذكر بعض المصادر: إن زراعة النخيل كانت موجودة في الأندلس، وقد كان الأسبان يزرعونها من البذور، وكان الفنيقيين هم أول من أدخلوا زراعة النخيل عن طريق البذور إلى إسبانيا.

في حين تذكر مصادر أخرى: أن زراعة النخيل، قد دخلت إلى الأندلس في بادئ الأمر عن طريق العرب والمسلمين وعلى وجه الخصوص، أدخلت عن طريق عبدالرحمن بن معاوية الذي أمر بإحضارها من بلاد الشام في القرن الثاني الهجري/الثامن الميلادي، وقام بزراعتها في الرصافة^(٩٢).

ويمكن التوفيق بين هذين الرأيين: أن عبدالرحمن بن معاوية قد زرعه من فسيلة في حين كان الأسبان يزرعونها من البذور^(٩٣)، وقد كان النخل يُزرع في الأندلس بكثرة خلال عهد الخلافة، فقد كان لا يخلوا بيت أو قصر من زراعته^(٩٤)، ومن أبرز الأطعمة التي يضاف إليها التمر الخبز، الذي كان يُعد عن طريق خلط الماء العذب مع الدقيق الناتج من التمور بإضافته إلى طحين القمح والشعير، وقد كان هذا الخبز مشهوراً في أوقات الأزمات والمجاعات^(٩٥)، ويُعد الخبز من أهم الصناعات الغذائية في الأندلس، وكانت هناك رقابة صارمة من المحتسب على مراحل صناعة الخبز حتى نضجه وتوزيعه.^(٩٦)

اللحوم والثروة الحيوانية في الأندلس:

وفيما يخص الأماكن التي تجلب منها اللحوم بأنواعها من أجل اعداد الأطعمة والولائم فيمكن القول: شكلت الثروة الحيوانية أهمية كبرى لأهل الأندلس؛ حيث كان هناك نظام رعي جيد؛ مما أسهم بشكل كبير في نجاح تربية الحيوانات، وكان لهذه الثروة الحيوانية عوائد ومدخولات اقتصادية كبيرة، فكان يُستفاد منها في مجالات عديدة: أبرزها الصناعات الغذائية والصناعات الصوفية وفي أعمال الزراعة وفي النقل والمواصلات.

ومن أهم مناطق الرعي في الأندلس منطقة جزر المرين الواقعة في آخر نهر اشبيلية، وقد امتازت بأحما مواضع ندية ومروجها لاتتهشم صيفاً وتمتاز بوفرة الالبان^(٩٧)، واستخدم الأندلسيون لحوم الاغنام والأبقار في اعداد الأطعمة، وكانت هذه اللحوم تُجلب من منطقة جبل الشارات، والذي عُرف بجودة الأبقار والأغنام، ومن هناك كانت تُصدر اللحوم إلى جميع أنحاء الأندلس^(٩٨). كما انتشرت تربية الأبقار في جزيرة منورقه وميورقه وفي لورقه وبالقرب من استجه^(٩٩)، وقد ازدهرت تربية الأغنام في القرى الواقعة في استجه، كما انتشرت في مدينة قرطبة تربية الأغنام، والمتاجرة بها فهي مصدر دخل للأهالي، حيث تمدهم بالالبان والجبن والزبد والسمن^(١٠٠)، وكان اعتماد المسلمين عليها في سنة الأضحية كل عام في عيد الأضحى المبارك^(١٠١).

أما فيما يخص الطيور والدواجن، التي استخدمت هي الأخرى في الطعام وتنقسم الطيور إلى نوعين: الطيور البرية والطيور المنزلية؛ فأما الطيور البرية فوجدت في أماكن مختلفة في الجبال والغابات والسواحل البحرية^(١٠٢)، وقد كان الصيادون يصطادونها ويرسلونها إلى المدن، واشتهرت عملية الصيد في بطليوس والقنطرة واشبيلية، وكان الغرض من الصيد هو سد النقص في الطلب المتزايد على اللحوم في مدن الأندلس، وكان بعض الخلفاء والأمراء يفضل هذا النوع من اللحوم على غيره من أنواع اللحم، أما الطيور التي تربي في المنازل فقد أولاها أهل الأندلس اهتماماً بالغاً؛ وذلك من أجل الاستفادة من لحومها ومن أهم الطيور المنزلية: الدجاج والبط والحمام والأوز.

الأسماك: فقد كانت تُجلب من الأنهار والبحيرات، وكان هناك عدد كبير من أهل المدن يمارسون مهنة صيد السمك؛ على سواحل الأندلس^(١٠٣)، وعلى مجاري الأنهار؛ حتى أن الفقيه أحمد بن سليمان بن خديج الأنصاري ت ٣٩٠هـ / ١٠٠٠م، كان لا يأكل اللحم ويسبغه؛ إلا أن يكون لحم حوت خاصة ويحبه كثيراً^(١٠٤)، ويُعد صيد الأسماك مصدر رزق لكثير من أهل الأندلس، وقد كان له مدخول كبير إلى حد ما فقد كان يجلب إلى قرطبة وحدها كميات كبيرة من

الأسماك وكانت تستهلك وتشتري في اليوم نفسه ومما يدل على ذلك الاحصائية التي تمت في عهد الحكم المستنصر، والذي أمر موظفيه بأن يحصون له ما يباع في قرطبة من " السمك المملوح المسمى بالسردين" وحده، وكانت احصائية يوم واحد فقط مايقدر قيمته بعشرين ألف دينار، وامتازت الأندلس بوفرة الأسواق المخصصة لبيع الأسماك^(١٠٥).

الملح: وهو من العناصر الأساسية في المطبخ، وكان يوجد في عدد من المناطق على الساحل في قانس والمرية ولقنت، وتوفرت من كميات كبيرة في جبال سرقسطة، والتي اشتهرت بمعدن الملح الذراني^(١٠٦).

أما الزيوت فمن أهمها: زيت الزيتون، فكان موجوداً بكترة لازدهار زراعة الزيتون في الأندلس، وانتشرت معاصر زيت الزيتون في كافة أنحاء الأندلس.

ومن المواد الغذائية المهمة في العديد من الوصفات الغذائية العسل، وكان يستخرج من مناطق عديدة في الأندلس سواء من البساتين أو الحقول أو من الغابات أو من الجبال، وتركزت تربية النحل في قرى وجهات اشبيلية وأشبونة وماردة وباجة.

وكان الفلاحون يقومون بتوجيه خلايا النحل ناحية المشرق، وبالقرب من مواضع الماء والأزهار والرياحين والأعشاب، وكانت خلايا النحل تُصنع من خشب الأرز وتكون واسعة وكان عسل مالقة ذائع الصيت في الأندلس^(١٠٧)، وقد عُرف العسل المطبوخ في الأندلس، وكان أمراء بني أمية في الأندلس لا يشربون سواه؛ لذلك قيل في الأمثال الأندلسية: " البلياط أدفاً العسل أحلى"، كما عرف أهل الأندلس العسل الصناعي من عصير العنب، وذلك عن طريق طبخه، وإضافة كف من الدقيق مع الاستمرار بخلطه في وعاء مخصص لذلك^(١٠٨).

ومن المواد الأولية في المطبخ الحليب والالبان ومشتقاته، حيث عرف أهل الأندلس صناعة الألبان من الحليب، كما صنعوا الزبدة والسمن والجبن، وكان الزبد يصنع بطريقتين بالقرب وبالخوابي؛ وأما السمن فقد كان يؤخذ الزبد ويطبخ ويُصفى في الأواني المخصصة له، وقد استُخدم السمن إلى جانب العسل لأغراض طبية، وقد اشتهرت مدينة شريش بأنواع معينة من المخبزات حتى قيل "من دخل شريش ولم يأكل المخبزات فهو محروم"^(١٠٩). أما الحل والمخللات، فقد كانت هناك أنواع متعددة منها: منها ما يُصنع من العنب وهو ما يعرف بخل العنب وخاصة العنب شديد الحلاوة؛ لأنه يأتي متوازن في الحموضة والرائحة والطعم واللون، وكان هناك أنواع أخرى من المخللات تصنع من اللفت والباذنجان والجزر وتحليل الليمون والزيتون وأنواع أخرى من الخضروات^(١١٠).

طريقة إعداد الموائد وتنسيقها وتقديمها في القصور.

لقد تعددت المناسبات والاحتفالات التي تقام بها الولائم وحفلات الطعام في قصور الأمراء والخلفاء ومنازل علية القوم، ومن أهم تلك الاحتفالات: مناسبة الزواج، حيث كان لها طابعها الخاص والمميز، فقد تستمر الاحتفالات في بعض الأحيان إلى ما يقارب الأسبوع^(١١١). وتقام في هذه الفترة الاحتفالات ويخرج فيها موكب الزفاف ليحجوب شوارع قرطبة؛ أما الولائم المرافقة لهذه الاحتفالات، فقد كانت تقام في منزل والد العروس ويرافق هذه الولائم سماع ضرب البوق أو ضرب الكير أو المزهر أو الطنبور أو العود إلى جانب غناء المغنين والمغنيات^(١١٢). ومن أهم حفلات الزفاف التي أقيمت في الأندلس وتجلت فيها مظاهر البذخ والترف حفل زفاف المنصور بن أبي عامر من أسماء بنت غالب بن عبدالرحمن الناصري في عام ٩٧٧هـ/١٥٦٧م^(١١٣).

أما عن أهم العادات الأندلسية الخاصة بالزفاف، فكانت تتم عن طريق تخصيص يوم للاحتفال بعقد القران، وكان هذا الاحتفال يسبق يوم الزواج بيوم، وكان من طقوسه أن يجتمع كلا من أهل العريس والعروس والشهود والمدعوين في المسجد، ثم يتم بعدها كتابة عقد الزواج وبعد كتابة العقد توزع مختلف أنواع الحلويات والكعك^(١١٤).

ومن عادات أهل الأندلس في الزواج: الإطعام في اليوم الأول من الزفاف يكون مخصص للذبح فكان البعض يذبح الشياه والبعض الآخر يذبح الخراف^(١١٥)؛ أما اليوم الثاني: فيخصص لاستقبال الضيوف وضيافتهم، وتقدم أنواع وأصناف الطعام لهم في فترة النهار؛ ومما يدل على ذلك ما ذكره ابن بسام في ترجمته: لأبي عبدالله بن السراج، عندما تزوج أحد رجال الخدمة وحضر زفافه^(١١٦)، وكان مناسبة الزواج وهجها الخاص في الأندلس؛ لذلك خُصصت لها أنواع مميزة من الأطعمة يتفنن الطباخ ومساعديه في طهيها وتحضيرها، وكان الطباخ لا يشارك الحضور في تناول تلك الأطعمة ولا يأخذ شيئاً منها؛ إلا إذا كان هناك شرط على ذلك بينه وبين أهل الزواج، واعتبر المحتسب أن أخذه لشيء من هذا الطعام دون علم أهل العرس يعتبر سرقة وخيانة لعمله، وكان من وجهة نظره: أنه يأخذ نظير طبخه أجره، ومن هذا المنطلق لا يصح له أن يأخذ شيء أو يأكل شيء من هذه الوليمة^(١١٧).

كما كانت تقام حفلات وولائم لمناسبات أخرى في هذه القصور ومنها حفلة العقيقة^(١١٨)؛ والتي تكون بعد أن يُرزق أحدهم بطفل، فهذه المناسبة تقام وليمة كبيرة يُدعى إليها

أهم رجالات الدولة وعلية القوم^(١١٩)، وقد كانت هذه الوليمة تقام بذبح كبشين للذكر وواحد للأنثى، ويتم في هذا اليوم دعوة الأهل والأقارب والأصدقاء على مائدة العقيقة، وتقدم على هذه المائدة الأصناف المختلفة من الأطباق الرئيسية والفواكه والحلويات^(١٢٠) ومن أبرز الأمثلة على ذلك؛ ما قام به الوزير ابن القطاع^(١٢١) عندما رُزق بحفيد أعد وليمة دعا فيها أمير الأندلس عبد الملك المظفر^(١٢٢) وأخيه عبدالرحمن بن محمد^(١٢٣). وتعددت الولائم والاحتفالات في القصور بتعدد المناسبات^(١٢٤): فمنها مناسبة خروج أسنان أبناء الخلفاء والأمراء، فالأمير عبدالرحمن بن الحكم عندما خرجت أسنان أحد أبنائه أقام الاحتفالات والولائم من أجل ذلك^(١٢٥)، ومناسبة الإعذار وكانت حفلات الإعذار تقام تقريبا بصورة جماعية لأبناء الأمراء والخلفاء وكبار رجالات الدولة.

كما أقام الخليفة عبدالرحمن الناصر حفلة كبيرة في قصره بمناسبة الاحتفال بإعذار بعض أبنائه، وكان ذلك في عام ٩٣٢هـ/٩٣٢م، وأعدت لهذه المناسبة الكثير من صنوف الأطعمة الفاخرة كما قُدمت فيها العديد من أنواع الفاكهة الغربية^(١٢٦).

وكان بعض الخلفاء وكبار القوم عندما يقيم إعذار لأبنائه يقيم معه اعذار لأبناء كبار رجالات الدولة ومجموعة كبيرة من أولاد العوائل الفقيرة والضعيفة، فالحاجب المنصور بن أبي عامر؛ عندما أقام حفل إعذار لأبنائه ختن معهم مجموعة من أولاد الفقراء، ولذلك كانت تكاليف هذه الحفلة باهضة، فقد بلغت التكاليف فيها ما يقارب خمسمائة الف دينار^(١٢٧).

كما أُقيمت الولائم في هذه القصور بمناسبة الأعياد الدينية للمسلمين؛ فمنها على سبيل المثال: مائدة الطعام التي أُعدت في عيد الأضحى في عهد الخليفة الحكم المستنصر، والتي دعى إليها الوزراء وصاحب المدينة وصاحب الشرطة وصاحب الخيل والقضاة والفقهاء وأهل قرطبة والحند بمختلف طبقاتهم وقد أُقيم سماط العيد في مجلس الأجراء^(١٢٨).

ومن أهم الموائد في قصور الحكام في الأندلس الموائد الخاصة باستقبال الحكام والوفود والسفراء، حيث أتى في عهد الأمير عبدالرحمن الأوسط (٢٠٥-٢٣٨هـ/٨٢١-٨٥٢م) إلى قرطبة وفد رسمي من إمارة الرستميين، وذلك من أجل تقديم واجب العزاء للأمير عبدالرحمن الأوسط في وفاة والده، وتهنئته على استلامه الحكم، فاستقبلهم عبدالرحمن الثاني استقبال كبير وحافل وكان من ضمن هذا الاستقبال إقامة الولائم لهم^(١٢٩)، وفي عهد الخليفة عبدالرحمن الناصر (٣٠٠-٣٥٠هـ/٩١٢-٩٦١م)، قام الامبراطور البيزنطي قسطنطين السابع بإرسال سفارة إلى الأندلس؛ وذلك في سنة ٩٤٨هـ/٩٣٨م، فقام الخليفة باستقبال هذه السفارة أفضل استقبال،

وحضر هذا الاستقبال عدد كبير من رجالات الدولة، ولقى هذا الوفد من الحفاوة والتكريم والضيافة أفضلها ولا بد ان يكون من ضمن هذا الاستقبال إقامة اللوائم وإعداد الصنوف المختلفة من الأطعمة^(١٣٠).

ومن ضمن اللوائم التي أُعدت لاستقبال السياسيين والقادة اللوائم، التي أعدها الخليفة الحكم المستنصر (٣٥٠هـ-٣٦٦هـ/٩٦١-٩٧٦م)؛ عندما استقبل جعفر بن علي بن حمدون وأخيه يحيى، وكان هؤلاء معارضين للدولة الفاطمية في المغرب، وقد حرص الخليفة على حسن استقبالهم كما أوصى اهل الخدمة لديه بعمل الموائد الخاصة لجعفر وأخيه ولم يكتفي بذلك بل امر بإجراء عطاء شهري لكل واحد منهم وقدره سبعون مداً من القمح؛ وذلك بغرض التوسعة عليهما والاعراق في الافضال عليهما^(١٣١).

وكانت تقام احتفالات خلال المعسكرات المعدة للجيش فمناها: الوليمة التي أقامها الخليفة عبدالرحمن الناصر حين استقبل في معسكره الملكة تيودا^(١٣٢) (طوطه)، وتم خلال هذا الاستقبال إرغامها على تنفيذ شروطه وتوقيع معاهده معها^(١٣٣).

وكثيراً ما يتبادر إلى الذهن السؤال عن ماهية الأطعمة، التي يتناولها الجنود والقادة خلال المعسكرات.

ومن خلال الرجوع إلى المصادر نجد بعض الاشارات إلى ذلك، فيذكر ابن الخطيب: أن المنصور بن أبي عامر كان يستخدم القمح كطعام لجيشه، وذلك عند خروجه للغزوات وكان يأخذ معه الأرحاء لطحن هذا القمح، كما كان يأخذ معه إلى ساحات المعارك الطباخين وأدوات الطبخ والسقائين وأدوات مخصصة للمائدة^(١٣٤). وشاركت الأسر الثرية الخلفاء والأمراء في إعداد الموائد، فتذكر المصادر: أن أسرة بنو خطاب في مدينة مرسية استضافت المنصور بن أبي عامر وجنده أياماً، كان يجدد لهم في كل يوم أصناف الطعام، فلا يقدم طعام أو فاكهة تشاكل ما مضى من الأيام^(١٣٥). وكانت لهذه اللوائم وحفلات الطعام، التي تقام في قصور الخلفاء والأمراء بالأندلس تراتيب وبروتوكولات خاصة ومعينة؛ فعند إقامة اللوائم للمناسبات والأفراح الخاصة والعامة، يتم استقبال أهل المناصب وعلية القوم من أمام أبواب القصر^(١٣٦)، فيتم انزالهم من دوابهم ويتولى الصقالية والحشم والغلمان مهمة توصيلهم إلى دار الاستقبال، ومن ثم يتم نقلهم إلى دار أخرى تعرف بالجلس الكبير، ثم ينتقلون بعد ذلك إلى الدار التي بها الخليفة للسلام عليه وتهنئته، وبعد ذلك ينتقلون إلى المكان الذي أعد لتقسيم الطعام^(١٣٧).

ويُلاحظ في الغرف أو الصالات التي كانت مجهزة للضيافة وتقديم وجبات الطعام للضيوف في قصور الأندلس: أنها قد أُثنت وفُرشت بالديباج والأثاث المطعم بالذهب والبالغ الفخامة^(١٣٨)، كما وضعت على نوافذ هذه الغرف الستائر من قماش الديداج أيضاً، وعلقت على أبوابها الستائر الفخمة والثقيلة ذات الصور الجميلة والبالغة الفخامة^(١٣٩).

أما الأواني التي استخدمت لتقديم الطعام في تلك القصور، فقد كان الطعام يوضع في أطباق من الخزف أو الزجاج وتمتاز هذه الأطباق بالكتابات الكوفية جميلة الزخرفة، فتمتيز بوجود النقوش والتكوينات النباتية ويعرف هذا النوع من الأطباق بالنمط القرطبي^(١٤٠).

كما استخدمت الأطباق ذات الزخارف والرسوم الحيوانية، واستخدمت في موائد الأندلس الأطباق ذات التأثيرات المشرقية، والتي عُرفت بالخزف العباسي، ويمتاز هذا النوع من الأطباق بأنه ذو بريق معدني و كان يُعرف بالخزف المذهب^(١٤١).

واستخدم الأندلسيون الأواني الزجاجية في طعامهم؛ والأغلب أنها كانت غير ملونة؛ وقد زينت بزخارف هندسية بارزة بطريقة القوالب سواء في خطوط دقيقة أم مشطوفة، وكانت تُزين بدوائر متداخلة وفق التقاليد القوطية مما يدل على تأثير الفن القوطي في الفن الأندلسي^(١٤٢)؛ أما فيما يخص الطاومات التي يوضع عليها الطعام في تلك القصور فقد كانوا يستخدمون الطاومات المصنوعة من الخشب ويتم تقليم الطعام مباشرة عليها أو يتم وضع مفرش من قماش الكتان لتغطية تلك الطاومات لكن بعد قدوم زرياب إلى الأندلس اقنعهم باستبدال المفارش المصنوعة من الكتان بمفارش مصنوعة من الجلد لسهولة تنظيفها وغسلها إذا ما اتسخت^(١٤٣)، ونلاحظ في طريقة تقديم الموائد للخلفاء والأمراء وكبار القوم بالأندلس؛ أن الأطعمة كانت تقدم بطريقة مفردة طبق بعد طبق مرتبة وهي طريقة وجهاء أهل الأندلس^(١٤٤)، فلم تكن تُوضع الأصناف جميعها على المائدة مرة واحدة؛ إنما اعتادوا أن يقدموا الشورية ومن بعدها البقلية^(١٤٥) أو التفايا^(١٤٦) ومن ثم اللون الجملي^(١٤٧) ثم المثلث^(١٤٨) ثم لون المري^(١٤٩) ومن بعده المخلل ثم المعسل^(١٥٠)، ونلاحظ أن هذه الأصناف تعتمد جميعها على اللحم سواء كان لحم الكبيش أو اللحم البقري أو لحم الجدي، وتعتبر هذه الأصناف جميعها بمثابة الطبقة الرئيسية، ثم الخضروات، ثم تقدم بعدها أطباق الحلويات المعدة من العسل واللوز والجوز وغيرها من أنواع الفطائر والعجائن المزينة بالفواكه ذات الرائحة الجميلة والمحشوة بالفسق والبندق^(١٥١).

وإلى جانب الأطباق الرئيسية: كانت تقدم أطباق الحلويات، والتي اعتمدت في تحضيرها على سكر القصب واللوز والفواكه المجففة مثل التين والزبيب، وأغلب المواد هذه يتم استيرادها من

خارج البلاد، وكانت عملية الاستيراد تتكلف أثمان باهظة؛ ثم بعض المواد مثل التوابل كان في بعض القصور الملكية وقصور الخاصة قسم تم تخصيصه لحفظ التوابل وتخزينها^(١٥٢).

وقد كان الخلفاء والأمراء في الأندلس حريصون على توجيه من يقوم بالخدمة للقيام بمهامهم بأفضل شكل وإكرام الضيوف وتلبية متطلباتهم، وكان الضيوف بعد انتهائهم من تناول الطعام ينتقلون للغرفة المخصصة للغسيل، وكانت مُعدة بطريقة رائعة لخدمة الضيوف، فُقرشت هذه الأماكن بأفضل أنواع السجاد، كما عُلقَت فيها ستائر ماثلة للسجاد بالفخامة^(١٥٣).

وكان من وظيفة أهل الخدمة، والذين أطلق عليهم اسم الوصفاء الطائفون بتقديم الصابون والمناشف لهم والمواد ذات الرائحة الطيبة، والتي قد وضعت في أقداح خاصة للتعطير^(١٥٤)، ثم بعد ذلك يقومون بالوضوء، وغسل أيديهم من أباريق مصنوعة من الفضة، وبعد ذلك يقوم الخدم والوصفاء بتقديم مناديل جميلة تستخدم للمسح والتعقيم^(١٥٥).

ثم تأتي الخطوة التالية حين ينتقلون إلى مجلس التطيب، ويعتبر من أفخم تلك المجالس فيقوم أهل الخدمة بتطبيخهم في محامر مصنوعة من الفضة، ويكون التطيب بقطع العود الهندي المشوية بقطع العنبر الفستقي، وذلك بعد أن تندی ثيابهم بماء الورد الجوري فيصب فوق رؤوسهم بواسطة اواني مصنوعة من الزجاج، كما يعطرون بالمسك التبي الخالص والعنبر المغربي والبان البرمكي^(١٥٦)، وتعتبر هذه المرحلة الأخيرة من الضيافة.

وكان لبعض الأمراء في الأندلس مجالس خاصة تعرف بمجالس الخلوة يقدم فيها الطعام والشراب والنبذ، كما تحضر في هذه المجالس آلات الأنس والأغاني، فيبدأ في تلك المجالس تقديم الطعام من الأطعمة القائمة على اللحوم والطباج والحلويات والتي من أبرزها حلوى آذان القاضي^(١٥٧)، ثم ينتقلون بعد ذلك إلى الشراب ومجالس الأنس والغناء^(١٥٨)، وكانت هذه المجالس مجالس خاصة للأمراء والخلفاء وخاصتهم؛ فكانوا يشربون بها النبيذ، كما أن بعضهم كان يشرب الخمر مع العسل، ومن الأمراء والخلفاء، الذين اهتموا بمجالس الأنس الحكم الرضي^(١٥٩).

العاملون بالمطبخ السلطاني:

عند الحديث عن العاملين في قصور الخلفاء وفي ضياعهم؛ نجد أن أهل الخدمة من الرجال والنساء على حد سواء، كان يتم اختيارهم بعناية من أجل القيام بمهامهم على أكمل وجه، وكان يطلق على الخادم المكلف بتحضير وتقديم طعام الخلفاء عدة ألقاب: فُعرف بلقب صاحب المطبخ أو مطبخة الخاصة^(١٦٠) والقيم على الطعام أو صاحب الطعام والشراب، كما أُطلق عليه

لقب صاحب المائدة^(١٦١) وقد وضعت عدة شروط لصاحب الطعام من أجل العمل في مطابخ الخلفاء ومن أهم هذه الشروط يجب أن يتصف باللباقة، وأن يتحلى بالأمانة والعقل، وأن يكون مجالا للخليفة والحاكم حريصا عليه وعلى صحته؛ فيما يخص الطعام والشراب فينصح بالابتعاد عن الأطعمة التي لا تناسبه، والتي قد يكون فيها ضرر عليه^(١٦٢)، كما ينبغي ان يكون على علم واطلاع بقوانين الطبخ في مطابخ الخلفاء، وأن يمتاز صاحب الطعام بالاحترافية في مجال عمله، وأن يكون حريصا على نظافته الشخصية^(١٦٣).

كما يجب عليه عدم عرض الطعام على الخليفة أكثر من مرة؛ فإذا رفض الخليفة نوع الطعام المُقدم اليه في المرة الأولى، يقدمه الطباخ أو صاحب المائدة إلى الاشخاص الآخرين المشاركين له في المائدة^(١٦٤)، كذلك ينبغي عليه معرفة الأطعمة التي يجلبها الخليفة فيحرص على إجادتها وطبخها بأفضل طريقة^(١٦٥)، وتقع على عاتق صاحب الطعام العديد من المهمات: فهو المسؤول عن تفقد المطبخ في أول النهار وفي آخر الليل من أجل تجهيز الوجبات على أكمل وجه^(١٦٦)، كذلك يقع على عاتقه تفقد الطعام والشراب وتذوقه في كل وقت من أجل أن لا يكون هناك زيادة أو نقصان في الملح أو السكر أو الخل أو الليمون أو البهارات والتوابل، كذلك من مهامه مراقبة أدوات الطبخ وأواني الطبخ والتقديم والتأكيد على من يعملون معه في الحرص على نظافة هذه الأواني وغسلها جيدا^(١٦٧)، كذلك يجب عليه تنسيق الموائد وترتيب الألوان على المائدة وفقا لفصول السنة، كذلك من مهامه الذهاب إلى السوق من أجل جلب الأطعمة والمواد الأولية من اللحوم والخضار والبقول والتوابل، وغير ذلك وفي بعض الأحيان يتولى مسؤولية طلب هذه المواد من بلدان ومدن أخرى؛ إذا لم تكن هذه المواد متوفرة في بلده، أو لم تكن في موسمها مثل بعض الخضار والفواكه الموسمية^(١٦٨)، ونلاحظ أن صاحب الطعام كانت وظيفته أعلى من وظيفة الطباخين، ويعتبر بمثابة المشرف عليهم والموجه لعملهم^(١٦٩)، وكان الخليفة يختار بنفسه من يقوم بوظيفة صاحب الطعام، مثلما يختار غيره من كبار موظفي القصر^(١٧٠).

وذلك لأن وظيفة صاحب الطعام تُعتبر من الوظائف الحساسة، والتي تُعد من أهم وأخطر وظائف الخدم في قصور الخلفاء؛ لما في ذلك من علاقة مباشرة بصحة الخليفة؛ لذلك ينبغي أن يتصف بالأمانة للثقة التي يوليها له الخليفة أو الأمير^(١٧١)، حيث جرت محاولة قتل الأمير عبدالرحمن بن الحكم عن طريق دس السم في الشراب من قبل الفتى نصر الحصي؛ ولكن الأمير اكتشف المؤامرة وأمره أن يشرب الشراب الذي أحضره فمات من ساعته^(١٧٢).

ولم يكن صاحب الطعام يصل إلى هذه الوظيفة مباشرة بل كان هناك ما يعرف بالتدرج الوظيفي بالنسبة لعمل الطباخ، فكان العامل في مطابخ الخلفاء يتدربون بصحبة كبير الطباخين مدة طويلة؛ لكي يكون مؤهلاً ليصبح طباحاً ماهراً ومحترفاً، وكان هؤلاء العاملين يقضون الكثير من الوقت من أجل التدريب وكانوا في البداية تُؤكل لهم بعض الأعمال البسيطة مثل: تقطيع الخشب وطحن التوابل وإشعال نار المواقد واستخراج الزبد من الحليب^(١٧٣).

والطبخ كمهنة في ذلك الوقت لم تكن في مركز الصدارة في المجتمع؛ بل كانت من المهن الدنيا وكان أجر الطباخ المحترف أقل من أجور المهن الأخرى وعمل الطباخ لم يكن له تقدير في المجتمع، وكانت منزلته الاجتماعية بين الحطاب والمسؤول عن البغال (١٧٤)، ولم يكن لرئيس الطباخين في بيوت النبلاء في أوروبا في العصور الوسطى السلطة النهائية فيما يتعلق بقضايا الطعام، ولم يكن له الحق في اتخاذ القرار في المطبخ؛ وإنما تقع المهمة على من يتولى مهمة إدارة القصر، ويعتبر الطباخ أحد العاملين في القصر، وكان على رئيس الطهاة أن يكون لديه خبرة طويلة بالطبخ وأن يتصف بصفة الصبر والنظافة، كما يجب أن يكون لديه خبرة بطبيعة اللحوم والأسماك والخضروات، وأن تكون له خبرة واسعة بأنواع الاطعمة التي تقدم في مختلف المناسبات الدينية والاجتماعية^(١٧٥)، وفي بعض الأحيان يتم الاستعانة بطباخين ذوي خبرة في أوقات الولائم والدعوات، وكان الطباخ يجلب معه مساعديه الذين يدفع لهم أجورهم من الأموال التي يحصل عليها بعد إعداد هذه الولائم^(١٧٦).

وقد وضع مؤلف كتاب كنز الفوائد في تنويع الموائد العديد من النصائح التي على الطباخ الالتزام بها^(١٧٧). ونظراً للأعمال الكبيرة، التي يقوم بها صاحب الطعام، فقد خُصص له معاونين ومساعدين يساعدونه في الطبخ وتقديم الطعام وتنظيف المطابخ والعناية بشؤونها، بالإضافة إلى أصحاب الموائد، والذين كانت مهمتهم هي الوقوف على رأس الخليفة، وذلك من أجل خدمته أثناء تناوله الطعام ومناولته ما يحتاج إليه من الملاحق أو الصحن أو اطباق الطعام، كذلك كانت من مهامهم خدمة ضيوف الخليفة أو الأمير وتلبية متطلباتهم أثناء تناولهم الطعام^(١٧٨).

بالإضافة إلى صاحب الطعام كان هناك صاحب للشراب، وقد كان هذا الخادم موكلاً بتحضير الشراب للخليفة من الفواكه أو الزهور، وكذلك كانت من وظائف صاحب الشراب، تقديم الماء والفاكهة في مجلس الخليفة أو على مائدته، وكان لصاحب الشراب معاونين ومساعدين؛ كانت وظيفتهم تقديم أقداح الشراب واستبدالها بجديدة في حال الانتهاء منها، كذلك كانت من وظيفتهم تقديم الفواكه الطازجة والمجففة لضيوف الخليفة^(١٧٩)، وقد كان أهل

الخدمة والطباخين هؤلاء من الصقالبة أو من الموالي أو من العبيد السود المجلوبين من أفريقيا، وكان يُطلق على هؤلاء أسماء مثل: يُمن أو بشر أو عنبر أو ياقوت، وبعضهم أُطلق عليه أسماء مثل: زهير أو طرفة^(١٨٠)، كما عملت النساء في مجال الطبخ، ومن أبرزهن النساء السودانيات الذين اشتهروا بإجادة الطبخ؛ لذلك جُلبوا إلى الأندلس، وكانت الواحدة من هؤلاء تباع بمائة دينار وقد اشتهروا بإجادة أنواع الطبخات والحلويات، التي من أهمها: الجوزينق واللوزينق والكنافة والقطائف^(١٨١).

وقد تُخصّصت لهذه المطابخ نفقات وأرزاق شهرية، فخصّصت للمطابخ الخاصة والعامّة والمخابز عشرة آلاف دينار في الشهر، وقد تُخصّص منها ثمانين ديناراً للمطابخ الخاصة، كما خصّص للطباخين في كل شهر عدد أيامه خمسين يوماً ألف وخمسمائة دينار، وهو ما يعادل ثلاثين ديناراً في اليوم الواحد^(١٨٢).

ويحدثنا ابن عذاري عن كرم الحكم المستنصر فيقول: " وكانت مائدته موضوعة لمن ينتاب داره " ^(١٨٣). وكان الأمراء يباليغون في الإنفاق على الأطعمة الخاصة بهم، فيذكر ابن الخطيب: أن محمد بن أبي عامر أراد في أحد السنوات معرفة مقدار ماينفقه الأمراء على الطعام، وكان المبلغ مايقدر بمئتي ألف دينار، ويعتبر هذا المبلغ مبلغاً كبيراً^(١٨٤)، فيقول ابن الخطيب: " وكان الجاري من اللحم على صقالبة ابن أبي عامر على طبقاتهم في الشهر سبعة وعشرين ألف رطل، والجاري على نسائه في قصره على طبقاتهن تسعة آلاف رطل، سوى مطبخة الخاصة المقامة كل يوم " ^(١٨٥). كما قُدر ما تستهلكه مطابخ القصور وبيوت الطبقات الخاصة في قرطبه ثلاثة عشر ألف رطل من اللحم، وهو ما يعادل ٣٦ أوقية لكل فرد، وكان كل مطبخ من هذه المطابخ يستهلك من واحد إلى عشرة أرطال من اللحم، هذا بالإضافة إلى الدجاج والطيور والأسماك^(١٨٦).

ونلاحظ أن هؤلاء الطباخون أو أصحاب المطابخ من الصقالبة لم يكتفوا بهذه الوظيفة؛ فبعضهم كانت لديهم طموحات وتطلعات أكبر من هذه الوظيفة، وكانوا يتطلعون للوصول إلى مناصب أكبر من منصب صاحب المطبخ، ومن بين هؤلاء طرفة صاحب المطبخ، الذي تولى المواريث في عام ٣١٨هـ / ٩٣٠م في عهد الخليفة عبدالرحمن الناصر^(١٨٧).

الخاتمة

يتضح من البحث أهمية موضوع مطبخ الخاصة في الأندلس، وهم ذو الجاه والسلطان في البلاد، فكان لهم طعامهم الخاص في قصورهم ومنازلهم، وقد تأثر المطبخ الأندلسي بالمؤثرات الشرقية، وكيف تميز عليها؛ لتوافر عناصر تميزه، حيث المواد الأولية اللازمة للمطبخ، والتوابل المحلية والمستوردة من الخارج، وكذلك الطباخين المهرة، وقد اتضح أن مهمة صاحب المطبخ تبدأ منذ اختيار مواد وأدوات الطبخ، وكيف كان يختار الجيد منها، وأن تكون مطابقة لمواصفات الصحة والسلامة، فقد نهى العاملين عن الطبخ في أواني النحاس لما لها من أضرار على صحة الإنسان، وأوصى باستعمال الأواني الزجاجية، وأواني الذهب والفضة، ثم الاشراف على عملية الطبخ وأنواع الأطعمة وطرق طبخها، ثم مرحلة إعداد الطعام وتقديمه للضيوف، وقد ابتكر الأندلسيون طريقة تقديم الطعام صنف بعد صنف بما يوافق صحة الانسان؛ فيبدأ بالمقبلات ثم اللحوم، والخضروات ثم الحلوى والفاكهة .

كان صاحب المطبخ في الأندلس من الشخصيات الهامة، حيث أنه مسؤول عن حياة الأمراء والخلفاء؛ ولذا كان الأمير يختاره بعناية، وأن يكون ذا خبرة ودراية، ويعاونه في عمله عدد من الطباخين يأتمرون بأمره.

وقد انتشرت الموائد في بلاد الأندلس وتنوعت بتنوع المناسبات؛ فبرع الأندلسيون في فنون الطهي؛ فانتقلت كثير من الأكلات الأندلسية إلى أوروبا وبلاد المغرب وغيرها.

الهوامش:

(١) قصر الإمارة في قرطبة: وهو قصر صغير قد تم توارثه من الحكام من العصر الروماني، حتى العصر الإسلامي؛ وعندما تم فتح قرطبة على يد مغيث الرومي والذي سكن هذا القصر، حتى أخرجه منه موسى بن نصير، وقد بقي هذا القصر مقراً للولاة حتى عهد عبدالرحمن الداخل، والذي اتخذ منه قسراً للإمارة ومركزاً لتصريف شؤون دولته، وقد اعتنى به وأضاف إليه وجدد فيه، كما اعتنى به من أتى بعده من أمراء بني أمية، وشيدوا فيه القاعات والمجالس الجديدة واهتموا به، حتى بلغ ما بلغ من الفخامة والبهاء، وكذلك قصر الإمارة في اشبيلية، والذي كان يُطلق عليه اسم القصبية والذي سكنه عبدالعزيز بن موسى بن نصير، ومما لا شك فيه: أنهم في بداية استقرارهم في هذه القصور استعملوا الأثاث الذي كان فيها، ومن بين هذا الأثاث المطبخ وأوانيه والمعدات الموجودة فيه. للمزيد: انظر: محمد هشام النعسان: قصور وحدائق الأندلس العربية الإسلامية، دار الكتب العلمية، بيروت، ط١، ٢٠١٧م، ص١٤٤، ٢٠٦؛ محمد رضوان الداية: التقاليد الشامية في الديار الأندلسية، دار الفكر، دمشق، ط١، ٢٠١٣م، ص٨١؛ باسيليون بابون مالدونادو: العمارة الإسلامية في الأندلس عمارة القصور، ج١، ترجمة: علي إبراهيم المنوفي، المركز القومي للترجمة، القاهرة، ط١، ٢٠١٠م، ص٤٨.

(٢) يوسف الفهري: هو يوسف بن عبد الرحمن بن حبيب بن أبي عبيدة الفهري، آخر ولاة الأندلس (١٢٩-١٣٨هـ/٧٤٧-٧٥٥م)، وظل والياً عليها إلى أن دخل عبد الرحمن بن معاوية الأندلس، وهزم يوسف الفهري وأسس عبدالرحمن الدولة الأموية في الأندلس، ابن الآبار: الحلة السيرة ج٢، ص٣٤٧-٣٥٠.

(٣) مؤلف مجهول أخبار مجموعة، تحقيق: ابراهيم اليباري، دار الكتاب المصري، القاهرة، ط٢، ١٩٨٩م، ص٨١.

(٤) باسيليون: العمارة الإسلامية في الأندلس، ص٦٢-٦٣.

Andrea Vallet Martí: AL-Zahra Historia y Gestión del Patrimonio, Madinat Artístico, 2016. pp, 13-14.

(٥) العذري: ترصيع الأخبار وتنويع الآثار، ص١٢٣.

(٦) أبي عبدالله محمد بن أبي بكر الزهري: كتاب الجغرافيا، تحقيق: محمد حاج صادق، الثقافة الدينية، القاهرة، د.ت، ص٨٧؛ السيد عبدالعزيز سالم: المساجد والقصور في الأندلس، مؤسسة شباب

الجامعة للطباعة والنشر والتوزيع، الإسكندرية، ١٩٨٦م، ص ٥٤.

(٧) محمد عبدالله عنان : الآثار الأندلسية الباقية، ص ٣٨-٣٩.

(٨) يقع هذا القصر في ماردة: وقد وصفه الأدرسي: أن به دار للطبخ وهي تقع في ظهر مجلس القصر، وكان الماء يصل إلى دار الطبخ عن طريق ساقية، وكانت صحاف الذهب والفضة توضع في تلك الساقية على الماء حتى تصل إلى الملكة ومن ثم توضع هذه الصحاف على الموائد وبعد الفراغ من الطعام توضع هذه الأطباق مرة أخرى في الساقية فتستدير إلى أن تصل إلى يد الطباخ بالمطبخ فيقوم برفعها وغسلها، للمزيد: انظر: الأدرسي: نزهة المشتاق في اختراق الافاق، مكتبة الثقافة الدينية، ٢٠٠٢م، ص ٥٤٥-٥٤٦.

(٩) LA Transformacion palatine del Alcazar de sevilla , 914-
AAC 12,200 1, PP. 195-2 13,p200 Miguel ، 1366

(١٠) مورينو مانويل جوميث: الفن الإسلامي في أسبانيا، ترجمة: الدكتور السيد عبدالعزيز سالم والدكتور لطفي عبد البديع، مؤسسة شباب الجامعة، الإسكندرية، ص ٣٧١.

(١١) السكباجات: وطريقتها تكون بتقطيع اللحم، ثم يوضع بالقدر ويغمر بالماء والكزبرة الخضراء والدارسين والملح وبعد الغليان تخرج منه الرغوة بالمغرفة، ويتم التخلص من هذه الرغوة، ثم يوضع عليه كزبرة يابسة، ثم يوضع البصل الأبيض والكراث الشامي والجزر أو الباذنجان، ويقشر الجميع ويشق الباذنجان صليبا ويسلق في قدر آخر في ماء وملح نصف سلقه، ثم ينشف من مائه ويوضع فوق اللحم في القدر الثاني، وتوضع عليه البهارات ويعدل ملحه؛ فإذا قارب النضج يؤخذ خل ودبس أو العسل وتمزج به. للمزيد عنها، انظر: البغدادي، محمد بن الحسن: كتاب الطبخ، تحقيق: قاسم السامرائي، بيت الوراق للنشر، بغداد، ط ١، ٢٠١٤م، ص ٤٨.

(١٢) الطباهجات: مفردها طباهجية ولها طرق إعداد مختلفة في الأندلس: منها ما يطلق عليه الطباهجية المشرقية، والتي يؤخذ من لحم الكباش السمين ويقطع مثل الأصابع في الرقة، ثم يقطع مرة ثانية قطعاً صغيرة ويعزل السمين في جهة والمهزول في جهة أخرى، ثم يؤخذ اللحم السمين ويوضع في قعر القدر ويغلى، حتى يرشح ويذوب شحمه، ثم يوضع المهزول عليه ولا يحرك حتى يغلى، ثم يوضع الملح والفلفل والكرويا والكزبرة اليابسة ثم يحرك ويغلى القدر، ويتم تقديمه للأكل بعد ذلك. التجيبي: فضالة الخوان في طبياط الطعام والألوان، تحقيق: محمد شقرون، دار الغرب الاسلامي، تونس، ط ٣، ٢٠١٢م، ص ١١٩.

- (١٣) البغدادي: كتاب الطبخ، ص ٤١؛ الوراق، ابن سيار: كتاب الطبخ، تحقيق: إحسان ذنون الثامري ومحمد عبدالله القدحات، دار صادر، بيروت، ط ١، ٢٠١٢م، ص ٢٠.
- (١٤) سفافيد: مفردھا سفود وهو عود أو سيخ من حديد يوضع فيه اللحم ليشوى، التجيبي: فضالة الخوان، ص ١٩؛ رينهارت دوزي: تكملة المعاجم العربية، ج ٦، ترجمة محمد سليم النعمي، دار الرشيد للنشر، ص ٨٣.
- (١٥) البغدادي: كتاب الطبخ، ص ٢٩.
- (١٦) التجيبي: فضالة الخوان، ص ١٩.
- (١٧) يذكر ابن رزين التجيبي طريقة اعداد الترجسية وهي: أن يؤخذ من اللحم الفتي السمين ويقطع ويغسل ويوضع في قدر بملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة ويطبخ نصف طبخة، ثم يقطع القليل من الجزر على هيئة أقلام على قدر نصف الإصبع، ثم يوضع على اللحم مع القليل من الماء والخل والزعفران، ثم يُضاف عليه الأرز، الذي تم غسله مسبقاً؛ فإذا نُضج صُب عليه من البيض المخلوط مع الزعفران، وبعد ذلك يترك ليبرد؛ فإذا برد قطع بسكين قطعاً مثل الترجس. التجيبي: فضالة، ص ١١٤.
- (١٨) التجيبي: فضالة الخوان، ص ١٩.
- (١٩) الوراق: كتاب الطبخ، ص ٢٤-٢٥.
- (٢٠) التجيبي: المصدر السابق، ص ١٩.
- (٢١) الوراق ابن سيار: كتاب الطبخ، ص ٢٦.
- (٢٢) مجهول: الطبخ في المغرب والأندلس، ص ٨٤.
- (٢٣) التجيبي: المصدر السابق، ص ١٩.
- (٢٤) التجيبي: نفسه، ص ٢٠.
- (٢٥) مورينو: الفن الإسلامي في أسبانيا، ص ٣٧١.
- (٢٦) مورينو: نفسه، ص ٣٧١.

- (٢٧) للمزيد عن صناعة الجرار انظر: حورية شريد: تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته من عصر المرابطين إلى نهاية العصر العثماني، دراسة تاريخية وأثرية، شهادة دكتوراه غير منشورة، جامعة الجزائر ٢، الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية، ٢٠١١م، ص ٢٢١ .
- (٢٨) حورية شريد: تطور المطبخ المغربي، ص ٢١٧ .
- (٢٩) دايفد وينز: فنون الطبخ في الأندلس، من كتاب: الحضارة العربية الإسلامية في الأندلس، مركز دراسات الوحدة العربية، ط ١، بيروت، ١٩٩٨م، ج ٢، ص ١٠٢٢ .
- (٣٠) التجيبي: فضالة الخوان، ص ٣١ .
- (٣١) مجهول: الطبخ، ص ٨٣ .
- (٣٢) مجهول: الطبخ، ص ٨٣، وتشير الدراسات الحديثة إلى أن بعض الأطعمة ذات تفاعل ضار مع النحاس وغيره من المعادن؛ فمثلاً؛ لا يجب تخزين الأطعمة المخللة داخل أوعية من النحاس، حيث يتفاعل الخل معها، وكذلك من الخطر تخزين الحليب وماء الشرب في أوعية نحاسية، وأيضاً منتجات الألبان كالزبدة والكريمة. حيث تتفاعل مع هذا المعدن ويمكن أن تسبب التسمم للإنسان، وكذلك أي شيء حمضي كعصير الليمون و عصير البرتقال فهي تعد غير آمنة. حيث تحتوي على خواص حمضية يمكن أن تتفاعل مع النحاس، وبشكل عام لا يستحسن تناول أي طعام أو شرب أو سوائل من أوعية وعبوات نحاسية
- (٣٣) ابن عبد الرؤوف: آداب الحسبة والمحتسب، ص ٩٦ .
- (٣٤) التجيبي: فضالة الخوان، ص ٣١ .
- (٣٥) وينز، دايفد وينز: فنون الطبخ في الأندلس، من كتاب: الحضارة العربية الإسلامية في الأندلس، مركز دراسات الوحدة العربية، ط ١، بيروت، ١٩٩٨م، ج ٢، ص ١٠٢٤ .
- (٣٦) التجيبي: نفسه، ص ٣١؛ وينز: فنون الطبخ، ص ١٠٢٤ .

(37) la cuisine andalouse un art de vivre, p 40 .

، Lucie bolens:

(٣٨) الوراق ابن سيار، كتاب الطبخ، ص ٢٩ .

(٣٩) التجيبي: فضالة الخوان، ص ١٨؛ الزهري: كتاب الجغرافية، ص ١٠٢ .

- (٤٠) التحيبي: المصدر السابق، ص ١٩ .
- (٤١) مجهول: الطبخ بالمغرب والأندلس، ص ٢٤ .
- (٤٢) مجهول، كتاب عن الطبخ بالمغرب والأندلس عصر الموحدين، تحقيق: أميرزوا أويشي ميرندا، صحيفة المعهد المصري للدراسات الإسلامية، مدريد، مج ٩-١٠، ١٩٦١-١٩٦٢م، ص ٨٢؛ مجهول: أنواع الصيدلة في ألوان الأطعمة: تحقيق عبدالغني أبو العزم، مركز دراسات الأندلس وحوار الحضارات، ط ١، ٢٠٠٣م، ص ٥٥ .
- (٤٣) مجهول: أنواع الصيدلة في ألوان الأطعمة، ص ٥٤ .
- (٤٤) مجهول: الطبخ بالمغرب والأندلس، ص ٣٢ .
- (٤٥) مجهول: نفسه، ص ٤٣ .
- (٤٦) مجهول: نفسه، ص ٢٣ .
- (٤٧) مجهول: نفسه، ص ٨٢ .
- (٤٨) التحيبي: فضالة الخوان، ص ١٩ .
- (٤٩) مجهول: الطبخ بالمغرب والأندلس، ص ٨٢ .
- (٥٠) مجهول: نفسه، ص ٨٢-٨٣ .
- (٥١) التحيبي: المصدر السابق، ص ١٨ .
- (٥٢) مجهول: المصدر السابق، ص ٨٠، مجهول، أنواع الصيدلة في ألوان الأطعمة، ص ٥٤
- (٥٣) مجهول: الطبخ بالمغرب والأندلس، ص ٨٠؛ مجهول: أنواع الصيدلة في ألوان الأطعمة، ص ٥٤
- (٥٤) التحيبي: المصدر السابق، ص ١٩؛ مجهول: أنواع الصيدلة في ألوان الأطعمة، ص ٥٣ .
- (٥٥) الوراق: كتاب الطبخ، ص ٢٦ .
- (٥٦) وينز: فنون الطبخ، ص ١٠٢٥ .

- (٥٧) الزهري: كتاب الجغرافية، ص ٨٠.
- (٥٨) الزهري: كتاب الجغرافية، ص ٩٠؛ ابن الخطيب: أعمال الأعلام، ص ٢٠.
- (٥٩) شريف عبدالرحمن جاه: لغز الماء في الأندلس، ترجمة زينب بنياية، كلمة للترجمة، أبوظبي، ٢٠١١م، ص ٨٤.
- (٦٠) شريف جاه: نفسه، ص ٨٦.
- (٦١) العذري: ترصيع الأخبار وتنويع الآثار، ص ٢٤.
- (٦٢) شريف عبدالرحمن جاه: لغز الماء بالأندلس، ص ٩٨.
- (٦٣) الإدريسي: نزهة المشتاق، ص ٥٤٤؛ الحميري: الروض المعطار في خبر الأقطار، ج ١، تحقيق: إحسان عباس، مكتبة لبنان، بيروت، ط ٢، ١٩٨٤م، ص ١٣٣.
- (٦٤) صباح خابط عزيز سعيد: الأندلس النشاط الاقتصادي في عهد الخلافة، صفحات للدراسات والنشر والتوزيع، دبي، ٢٠١٧م، ص ١٠٦-١٠٧.
- (٦٥) المقدسي: أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، دار الكتب العلمية، بيروت، ص ١٨٨.
- (٦٦) صباح سعيد: الأندلس النشاط الاقتصادي، ص ١١١-١١٢.
- (٦٧) ابن العوام الاشيلي: الفلاحة الأندلسية، ج ٢، تحقيق: أنور أبوسويلم وآخرون، مجمع اللغة العربية الاردني، ٢٠١٢م، ص ١٠٣؛ الإدريسي: نزهة المشتاق، ص ٥٤١.
- (٦٨) ابن العوام الاشيلي: المصدر السابق، ج ٢، ص ٢٢٧.
- (٦٩) الحميري: الروض المعطار، ص ١٨٣؛ الإدريسي: نزهة المشتاق، ص ٥٤٢-٥٤٣.
- (٧٠) الإدريسي: نفسه، ص ٥٧٠.
- (٧١) المقري، أحمد بن محمد: نفع الطيب من غصن الأندلس الرطيب، ج ١، تحقيق: إحسان عباس، دار صادر، بيروت، ١٩٦٨م، ص ٢٠٠.
- (٧٢) تعتبر سرقسطة من أكثر المدن الأندلسية التي اشتهرت بإنتاج الفواكه والخضار طيبة المذاق، كما

- تميزت بانتشار البساتين وكثرتها فيها . المقري: المصدر السابق، ج ١، ص ١٩٧.
- (٧٣) صباح سعيد: الأندلس النشاط الاقتصادي، ص ١٢١.
- (٧٤) ابن العوام الاشبيلي: المصدر السابق، ج ٢، ص ٣٥٧، ٤١٧.
- (٧٥) صباح سعيد: المرجع السابق، ص ١٢٩.
- (٧٦) المقري: المصدر السابق، ج ١، ص ٢٠٠.
- (٧٧) صباح سعيد: المرجع السابق، ص ١٣٣.
- (٧٨) ابن العوام الاشبيلي: المصدر السابق، ص ١٧٣؛ صباح سعيد: المرجع السابق، ص ١٣٢-١٣٣.
- (٧٩) ابن العوام: المصدر السابق، ج ٢، ص ١٤١-٣٢٥.
- (٨٠) المقري: نفع الطيب، ج ١، ص ٢٠٠.
- (٨١) صباح سعيد: المرجع السابق، ص ١٣٤.
- (٨٢) نفسه، ص ١٣٤.
- (٨٣) المقري: المصدر السابق، ج ١، ص ٢٠٠؛ ابن العوام الاشبيلي: المصدر السابق، ج ٢، ص ٤٣٩-٤٤٠.
- (٨٤) صباح سعيد: المرجع السابق، ص ١٣٥.
- (٨٥) نفسه، ص ١٥٢.
- (٨٦) ابن العوام الاشبيلي: المصدر السابق، ج ٢، ص ١٨٩؛ الزهري: كتاب الجغرافية، ص ٩٤؛ المقري: المصدر السابق، ج ١، ص ٢٠٠.
- (٨٧) الزهري: كتاب الجغرافية، ص ٩٤.
- (٨٨) صباح سعيد: نفسه، ص ١٣٦-١٣٧.
- (٨٩) العذري: ترصيع الأخبار وتنويع الآثار، ص ٩٦؛ المقري: نفع الطيب، ج ١، ص ٢٠٠.

(٩٠) صباح سعيد: النشاط الإقتصادي، ص ١٤٣.

(٩١) الحميري: الروض المعطار ص ١٣٣؛ صباح سعيد: المرجع السابق، ص ١٤٥.

(٩٢) المقري: المصدر السابق، ج ٣، ص ٥٤؛ ابن عذاري: البيان المغرب في أخبار الأندلس والمغرب، حققه وضبط نصه، وعلق عليه، بشار عواد معروف، ومحمود بشار عواد، الطبعة الأولى، دار الغرب الإسلامي، تونس، مج ٢، ٢٠١٣ م، ج ٢، ص ٧٢. ومن أبرز أشعاره التي كانت في وصف النخلة، وذلك عند نزوله بمدينة الرصافة وسكنه بها، وعندما نظر إلى نخله قد تمت زراعتها هناك فهاج شجنه وتذكر وطنه وقال:

تبدت لنا وسط الرصافة نخلة تناءت بأرض الغرب عن بلد النخل

فقلت: شيهي في التغرب والنوى وطول اكتابي عن بني وعن أهلي

نشأت بأرض أنت فيها غريبة فمثلك في الإقصاء والمنتأى مثلي

(٩٣) صباح سعيد: الأندلس النشاط الاقتصادي في عهد الخلافة، ص ١٤٨.

(٩٤) ابن العوام الاشيلي: المصدر السابق، ص ٣٣٩.

(٩٥) صباح سعيد: المرجع السابق، ص ١٤٧، ١٥٠.

(٩٦) أبي عبدالله محمد بن أحمد السقطي: كتاب آداب الحسبة، تحقيق ليفي بروفنسال، وسي كولان، باريس، ١٩٣١، ص ١٠، ٢١-٢٥.

(٩٧) أحمد بن عمر بن أنس العذري: نصوص عن الأندلس من كتاب ترصيع الأخيار وتنويع الآثار، والبستان في غرائب الأمصار والمسالك إلى جميع الممالك، تحقيق عبدالعزيز الأهواني، منشورات معهد الدراسات الإسلامية، مدريد ص ٩٦؛ سيف الإسلام أحمد السمان، الأوضاع البيئية في الأندلس، مؤسسة شباب الجامعة، الإسكندرية، ص ٢٨٧.

(٩٨) صباح سعيد: المرجع السابق، ص ١٧٢.

(٩٩) سيف السمان، الأوضاع البيئية في الأندلس، ص ٢٨٩.

(١٠٠) سيف السمان: نفسه، ص ٢٩٠.

- (١٠١) صباح سعيد: المرجع السابق، ص ١٤٧، ١٧٢، ١٧٣، ١٧٤.
- (١٠٢) العذري: المصدر السابق، ص ١٢٠.
- (١٠٣) الزهري: كتاب الجغرافية، ص ٨٨.
- (١٠٤) أبو القاسم خلف بن عبد الملك بن بشكوال: كتاب الصلة، الدار المصرية للتأليف والنشر والترجمة، ١٩٦٦ د. ط، ١، ص ٩٠.
- (١٠٥) ابن الخطيب: أعمال الأعلام، ص ١٠٤.
- (١٠٦) العذري: ترصيع الأخبار وتنويع الآثار، ص ٢٢.
- (١٠٧) السقطي: آداب الحسبة، ص ٣١؛ صباح سعيد: نفسه، ص ١٨٦.
- (١٠٨) ابن عبد الرؤوف: آداب الحسبة والمحتسب، ص ١٠٢؛ صباح سعيد: الأندلس النشاط الاقتصادي في عهد الخلافة، ص ٢٤٥.
- (١٠٩) المقرئ: نفع الطيب، ج ١، ص ١٨٤؛ والمجندات نوع من القطايف يضاف إليها الجبن في عجبتها، وتقل في بالزيت، نفس المصدر ونفس الصفحة.
- (١١٠) صباح سعيد: الأندلس، ص ٢٤٦.
- (١١١) ابتهاج ياسين: المائدة في الأندلس، ص ٨٧.
- (١١٢) الخلف، سالم عبدالله: نظم حكم الامويين ورسومهم في الأندلس، ج ١، الجامعة الإسلامية، المدينة المنورة، ط ١، ٢٠٠٣ م، ص ٣٠٤.
- (١١٣) ابن بسام: الذخيرة في محاسن أهل الجزيرة، تحقيق: إحسان عباس، ق ٤، م ١، دار الثقافة، بيروت، لبنان، ط ١، ١٣٩٩ هـ / ١٩٧٩ م، ص ٦٥.
- (١١٤) مريامة لعناني، الأسرة الأندلسية في عصري المرابطين والموحدين، الجمهورية الجزائرية، جامعة منتوري قسنطينة، كلية العلوم الانسانية والاجتماعية، قسم التاريخ والآثار، رسالة ماجستير غير منشورة، ص ٢٥، ابتهاج احمد ياسين، المائدة في الأندلس، ص ٨٦.
- (١١٥) ابن عسكر وابي بكر بن خميس، اعلام مالقه، دار الغرب الاسلامي، بيروت، ط ١،

١٤٢٠هـ/١٩٩٩م، ص٣٣١؛ إبتهاال احمد ياسين: المائدة في الأندلس، ص٨٧.

(١١٦) ابن بسام: الذخيرة، ج١، ص ٨٧٥؛ إبتهاال احمد ياسين: المائدة في الأندلس، ص٨٧

(١١٧) ابن عبدون: رسالة ابن عبدون في آداب الحسبة والمحتسب، تحقيق ليفي بروفنسال، المعهد الفرنسي للأثار الشرقية، القاهرة، ١٩٥٥م، ص٥٢؛ ابراهيم القادري بوتشيش: المغرب والأندلس في عصر المرابطين، دار الطليعة، بيروت، ط١، ١٩٩٣م، ص٣١.

(١١٨) محمد بن رشد الحفيد: بداية المجتهد ونهاية المقتصد، ج٢، تحقيق: محمد صبحي حلاق، مكتبة ابن تيمية، القاهرة، ط١، ١٤١٥هـ، ص٥٠٦-٥١٠.

(١١٩) سالم الخلف: نظم حكم الامويين ورسومهم في الأندلس، ج١، ص٣٠٥.

(١٢٠) عصمت دندش: الأندلس في نهاية المرابطين ومستهل الموحدين، دار الغرب الإسلامي، بيروت، ط١، ١٤٠٨هـ/١٩٨٨م، ص٣٣٢.

(١٢١) الوزير ابن القطاع: وهو عيسى بن سعيد اليحصبي، تولى منصب الوزارة في الدولة العامرية، كما أنه صاحب محمد بن أبي عامر وقام بمصاهرته وقد كانت العلاقة بينه وبين عبدالملك بن أبي عامر علاقة مضطربة مما أدى في نهاية الأمر إلى مقتله في العام ٣٩٧هـ؛ ابن عذاري: البيان المغرب، ج٢، ص ٣٠٥، ٣١٢-٣١٣؛ محمد عبدالله عنان: دولة الاسلام في الأندلس، ع١، ق١، ص ٦١٦-٦٢٠.

(١٢٢) عبدالملك المظفر: هو عبدالملك بن محمد بن عبدالله بن أبي عامر ثاني أمراء الأندلس من الأسرة العامرية وقد كان يتوب عن أبيه ابن أبي عامر في منصب الحجابة، وذلك في عهد الحاكم الأموي هشام المؤيد بالله وبعد وفاة والده تولى هو منصب الحجابة، وقد عرف بلقب المظفر بالله، وعُرف عنه حبه لإظهار أبهة الحكم غزا النصارى سبع مرات، وتوفي في الغزوة السابعة وكانت وفاته في العام ٣٩٩هـ، ابن عذاري: البيان المغرب، ج٣، ص٣١-٣٤؛ محمد عبدالله عنان، دولة الإسلام في الأندلس، ع١، ق١، ص٦١٦-٦٢٠.

(١٢٣) ابن عذاري: البيان المغرب، ج٣، ص٣١.

(١٢٤) إبتهاال ياسين: المائدة في الأندلس، ص٨٧؛ وقد قال الشاعر في أسماء أطعمة المناسبات والاحتفالات:

- أسامي الطعام اثنان من بعد عشرة سأسردها مقرونة ببيان
- وليمة عرس ثم خُرس ولادة عقيقة مولود وكيرة بان
- وَضِيمة ذي موت نقيعة قادم عَدْيِير أو إعدار ليوم ختتان
- ومأدبة الخلان لا سبب لها حَدَاق صبي يوم ختم قرآن
- وعاشرها في النظم تُحفة زائر قري الضيف مع نُزَلٍ له بأمان
- شمس الدين محمد بن علي طولون: فص الخواتم فيما قيل في اللواتم، تحقيق نزار أباطة، دار الفكر، ط ١، دمشق، ١٩٨٣، ص ٣٩.
- (١٢٥) الزبيدي، محمد بن الحسن: طبقات النحويين واللغويين، دار المعارف، ١٩٨٤م، ط ٢، ص ٢٦٥.
- (١٢٦) سالم الخلف: نظم حكم الامويين ورسومهم في الأندلس، ج ١، ص ٣٠٥.
- (١٢٧) المقرئ: نفع الطيب، ج ١، ص ٥٩٦.
- (١٢٨) ابن حيان القرطبي، المقتبس، تحقيق عبدالرحمن الحجي، دار الثقافة، بيروت، ١٩٦٥، ص ١٣٦-١٣٧.
- (١٢٩) ابن سعيد: المغرب في حلي المغرب، تحقيق: شوقي ضيف، ط ٤، دار المعارف، القاهرة، ج ١، ص ٤٨؛ ابتهال احمد ياسين، المائدة في الأندلس ص ١١٢
- (١٣٠) ابن عذاري: البيان المغرب، ج ٢، ص ٢١٣.
- (١٣١) ابن عذاري: البيان المغرب، ج ٢، ص ٢٤٤.
- (١٣٢) الملكة تيودا بنت شنير ملكة مملكة نافار تولت الحكم بعد وفاة زوجها سانشو كوصية على ابنها غرسيه. عنان: دولة الإسلام في الأندلس، ع ١، ق ١، ص ٣٠٤.
- (١٣٣) ابن خلدون: تاريخ ابن خلدون، ج ٤، دار الفكر، بيروت، ٢٠٠٠م؛ عنان: دولة الإسلام في الأندلس، ع ١، ق ١، ص ٤٠٢-٤٠٣.
- (١٣٤) لسان الدين ابن الخطيب: أعمال الأعلام فيمن بويع قبل الاحتلام من ملوك الإسلام، القسم الثاني

الخاص بالأندلس، تحقيق: ليفي بروفنسال، دار المكشوف، بيروت، ط ٢، ١٩٥٦م، ص ١٠٠-١٠١.

(١٣٥) العذري: ترصيع الأخبار وتنويع الآثار، ص ١٥.

(١٣٦) العذري: ترصيع الأخبار وتنويع الآثار، ص ١٢٢-١٢٣.

(١٣٧) ابن بسام: المصدر السابق، ج ٤، ص ١٢٨-١٢٩.

(١٣٨) ابن بسام: نفسه، ج ٤، ص ١٣٠.

(١٣٩) نفس المصدر والصفحة.

(١٤٠) مورينو: الفن الإسلامي، ص ٣٧٣.

(١٤١) مورينو: نفسه، ص ٣٧٣.

(١٤٢) مورينو، الفن الإسلامي، ص ٤١١؛ تذكر بعض المصادر أن أهل الأندلس استعملوا الأواني الزجاجية بشكل واسع بعد قدوم زرياب إلى الأندلس، فهو كان يفضل استخدامها على الأواني المصنوعة من الذهب والفضة؛ على أن التقييات الأثرية كشفت أن الزجاج كان موجوداً في أسبانيا، حيث عُثر على أكواب مصنوعة من الزجاج ترجع للعصر الروماني؛ مما يعني أن الزجاج كان موجوداً، وكان مستعملاً بالأندلس قبل قدوم زرياب بفترة طويلة للاستفادة حول الزجاج في أسبانيا في الفترة الرومانية، انظر: المقري، نفع الطيب من غصن الأندلس الرطيب، تحقيق: إحسان عباس، ج ٣، دار صادر، بيروت، ص ١٢٨، بروفنسال، ليفي: الحضارة العربية في أسبانيا، ترجمة: دكتور الطاهر أحمد مكّي، ط ٣، دار المعارف، القاهرة، ص ٧٠؛

El vidrio de época، María de los Ángeles Vázquez Martínez romana en la

José Manuel Caamaño Gesto, provincia de A de A Coruña, PP8-9.

(١٤٣) المقري: نفع الطيب، ص ١٢٨؛ بروفنسال: الحضارة العربية في أسبانيا، ص ٧٠.

(١٤٤) تعتبر عادة تقديم ألوان الطعام بعضها بعد بعض عادة مستحدثة في الأندلس؛ لأنهم كانوا يسرون

حسب العادة الإسلامية السابقة، وهي التي كانت تقدم الطعام كله مرة واحدة؛ ليأخذ كل ضيف مايشتهي منه وكانت هي الطريقة الفرنسية في القرن الثامن عشر الميلادي قبل أن تحل محلها الطريقة الروسية المشهورة في أنحاء أوروبا في الوقت الحالي. مجهول: كتاب الطبخ، ص ٨٥؛ آدم منز: الحاضرة الإسلامية في القرن الرابع الهجري، ج ٢، ترجمة محمد عبد الهادي ابوريدة، دار الكتاب العربي، بيروت، ط ٥، ص ٢٣٧.

(١٤٥) البقالية: كانت تحضر البقالية بأخذ اللحم الصغير فيقطع معه بصل أبيض ويضرب بالسكين حتى يصبح مثل المخ ثم يقلى في القدر ويوضع عليه حمص مبلول وزيت وخولجان ودارسين ثم يصب عليه الماء ويوضع عليه الملح ثم توضع القدر على النار ثم يؤخذ السلق والكرث ويسلقون ويضربون بالسكين ثم يوضع على اللحم ويوضع عليه الكزبرة والكمون وجبنا مقطع وزيتون مقطع ويحرك حتى يختلط المزيج مع بعضه البعض ثم يوضع عليه اربع بيضات والجبن المدقوق مع اللوز المقشور، ثم يوضع على النار حتى تتماسك ثم تقدم. الوراق نصر بن سيار: كتاب الطبخ، ص ٢٥٦.

(١٤٦) النفايا: وهي صنف من أصناف لحوم الغنم وعن طريقة اعدادها انظر: التجيبي: فضالة الخوان، ص ١٠٣؛ مجهول: كتاب الطبخ، ص ٧١.

(١٤٧) اللون الجملي: طريقته تكون بأن يؤخذ من أطيب اللحم البقري والكرش ويقطع قطعاً متوسطة الحجم ويغسل ويصب زيت في قدر نظيف ثم يوضع اللحم مع الملح والفلفل والكزبرة والكمون والقليل من البصل المقطع والحمص الابيض المغسول واللوز المسلوقة وورق الاترج وحبوب ثوم ومري نقيع ويحرك القدر حتى يمتزج اللحم بالبهارات، ثم يحمر ثم يزين بالبيض وبالنعناع ويذر عليه قرفة وزنجبيل وفلفل ثم تقدم لتؤكل؛ للمزيد: انظر: التجيبي : فضالة الخوان ، ص ٩٥-٩٦؛ مجهول: كتاب الطبخ، ص ٢٦.

(١٤٨) المثلث: طريقة اعداده بأن يؤخذ اللحم البقري ويقطع ويغسل ثم يوضع عليه الملح والبهارات ويوضع القدر على النار؛ حتى يصبح لون اللحم أبيض، ثم يضاف اليه اللفت الطري المقشر من قشره من الأعلى، والذي تم تقطيعه بطريقه طوليه بقدر الاصبع ويغسل بالماء ويصغ بالزعفران، ثم يوضع بالقدر مع اللحم ويحل الزعفران بالماء ويوضع على اللحم؛ فإذا غلى يجعل عليه من الخل الطيب قدر مايطيه ثم يفرغ في صحن ويوضع عليها بيض ونعناع وقرفة وزنجبيل مطحون ويقدم التجيبي: فضالة الخوان، ص ٩٧، ٩٨.

(١٤٩) لون المري: تعددت طرق اعداد المري، فهناك المري النقيع وهناك المري المطبوخ ومري المسطار

اما المري المطبوخ لمعرفة طريقة طبخه: انظر التجيبي، فضالة الخوان في طبيبات الطعام والالوان، ص ٢٦٢، ٢٦٦.

(١٥٠) المعسل: هو أن يؤخذ من لحم الكيش السمين مثل الذنب والصدر وما شابه ذلك من الأماكن التي يكثر فيها الشحم، ثم يقطع قطعاً صغيرة، وبعدها يغسل ويوضع في قدر ومن ثم يوضع عليه الملح والزيت الغزير والكزبرة اليابسة وماء ومن ثم يوضع هذا القدر على النار ويترك ليطيخ ثم يؤخذ عسل من النوع الجيد ويوضع فيه حتى ينضج للمزيد انظر: التجيبي: فضالة الخوان، ص ١٢٥ - ١٢٦.

(١٥١) بروفتسال: الحضارة العربية في أسبانيا، ص ٧٠.

(١٥٢) اليكس بوفي: مقال النظام الغذائي في العصور الوسطى، المكتبة البريطانية، أبريل، ٢٠١٥م.

<https://www.bl.uk/the-middle-ages/articles/the-medieval-diet>

(١٥٣) جاء ذلك في وصف ابن بسام نقلاً عن ابن حيان لقصر المأمون ذي النون عندما اقام حفلة الاعذار لحفيده يحيى وكان وصف القصر وطريقة الضيافة وصفاً دقيقاً وجميلاً. ابن بسام: الذخيرة، ج ٤، ص ١٣١.

(١٥٤) ابن بسام: نفسه، ج ٤، ص ١٣١.

(١٥٥) ابن بسام: نفسه، ج ٤، ص ١٣١؛ المقري: نفع الطيب، ج ١، ص ٢٤٣.

(١٥٦) ابن بسام: نفسه، ج ٤، ص ١٣٢.

(١٥٧) ويكون إعداد هذا النوع من الحلوى عن طريق عجن كمية من الماء مع كمية من الدقيق، ثم يمد بشكل شريط طولي ويطوى ليأخذ شكل الاذن، ثم تقلى في زيت وبعض الأحيان يتم حشوها بعد إخراجها من الزيت، ثم ينشر عليها السكر والقرفة وتُقدم بارده. ابن رزين التجيبي: فضالة الخوان، ص ٦٦.

(١٥٨) ابن بسام: الذخيرة، ج ٤، ص ١٣٥.

(١٥٩) ابن سعيد: المغرب في حلي المغرب، ج ١، ص ٤٤.

(١٦٠) ابن الحطيب: أعمال الأعلام، ص ١٠٢.

(١٦١) ابن عذاري، البيان المغرب، ج ٢، ص ٢١٩؛ ابن أبي الربيع، شهاب الدين احمد بن محمد: سلوك المالك في تدبير الممالك، دار العاذرية، الرياض، ١٤٣١هـ / ٢٠١٠م، ط ١، ص ١٧٦؛ صلاح المنجد: بين الخلفاء والخلاء، دار الحياة، بيروت، ١٩٥٦م، ص ٨٤؛ نوره ابراهيم الدوسري: خدم دار الخلافة ودورهم السياسي والحضاري، جامعة أم القرى، كلية الشريعة والدراسات الاسلامية، رسالة ماجستير غير منشورة، ١٤٣٦هـ / ٢٠١٥م، ص ٩١.

Lcuisine andaluse un art de ,Lucie Bolens, Paris,1990,P25.

Albin Michel,vivre

- (١٦٢) ابن ابي الربيع، شهاب الدين احمد بن محمد، سلوك المالك في تدبير الممالك، ص ١٧٦
- (١٦٣) مجهول: كنز الفوائد في تنوع الموائد، تحقيق: مانويلا مارين وشتايز شتوتكارت، ط ١، ١٩٩٣م، ص ٥.
- (١٦٤) صلاح المنجد: المرجع السابق، ص ٨٣.
- (١٦٥) صلاح المنجد: نفسه، ص ٨٤.
- (١٦٦) ابن أبي الربيع: سلوك المالك في تدبير الممالك، ص ١٧٦.
- (١٦٧) بلقيس شراره: الطباخ دوره في حضارة الإنسان، دار المدى، بيروت، ط ١، ٢٠١٢م، ص ٢٧٨، ٣٩٦.
- (١٦٨) ابن ابي الربيع: سلوك المالك في تدبير الممالك، ص ١٧٦.
- (١٦٩) بلقيس شراره: الطباخ دوره في حضارة الإنسان، ص ٢٧٨.
- (١٧٠) الإمام، هيفاء سليمان: دور العبيد والجواري في الأندلس، دار النهضة العربية، بيروت، ٢٠١٩م، ط ٢، ص ١٧٠.
- (١٧١) بلقيس شرارة: المرجع السابق، ص ٣٩٥.
- (١٧٢) ابن حيان: المقتبس من أبناء أهل الأندلس، تحقيق: محمود علي مكّي، القاهرة، ١٩٩٤م، ج ١، ص ١٤٩-١٥٠.

- (١٧٣) بلقيس شراره: الطباخ ودوره في حضارة الإنسان، ص ٣٩٢
- (١٧٤) بلقيس شراره: الطباخ ودوره في حضارة الإنسان، ص ٣٨٩.
- (١٧٥) بلقيس شراره: نفسه، ص ٣٩٥ .
- (١٧٦) نفسه، ص ٣٩٠ .
- (١٧٧) وهي تتعلق بنظافة المطبخ، ونظافة الأدوات المستخدمة، وكذلك انتقاء المواد الأولية المستخدمة، وطرق حفظها، بالإضافة إلى النظافة الشخصية للعاملين في المطبخ. للمزيد حول النصائح المطبخية للطباخ انظر: مؤلف مجهول: كتاب كنز الفوائد في تنويع الموائد، تحقيق: مانويلا مارين وديفيد واينز، ص ٥-١١ .
- (١٧٨) صلاح المنجد: بين الخلفاء والخلفاء، ص ٧٧.
- (١٧٩) صلاح المنجد: نفسه، ص ٧٧.
- (١٨٠) ليفي بروفنسال: تاريخ اسبانيا الإسلامية، مج ٢، ج ١، ص ١٧٩؛ هيفاء سليمان الإمام: دور العبيد والجواري بالأندلس، ص ١٧٠.
- (١٨١) الحميري: الروض المعطار، ص ٦٤.
- (١٨٢) الصابئي أبي الحسن: تحفة الامراء في تاريخ الوزراء، بيروت، مطبعة الآباء اليسوعيين، ص ١٨.
- (١٨٣) ابن عذاري: البيان المغرب ج ٢، ص ٢٤٩-٢٥٠.
- (١٨٤) ابن الخطيب:، أعمال الأعلام، ص ٩٨.
- (١٨٥) ابن الخطيب: نفسه، ص ١٠٢.
- (١٨٦) ابن عذاري: البيان المغرب، ج ٢، ص ٢٠٣
- Lucie bolens; la cuisine andalouse un art de vivre, p,40.
- (١٨٧) ابن عذاري: البيان المغرب ج ٢، ص ١٨٦، ٢٥٠.

مصادر ومراجع البحث

أولا المصادر:

- ابن الآبار: أبو عبد الله محمد بن عبد الله القضاعي (ت ٦٥٨ هـ / ١٢٦٦ م):
الحلة السيرة، ج ١، ج ٢، تحقيق حسين مؤنس، دار المعارف، القاهرة، ط ٢، ١٩٨٥ م.
- الإدريسي، أبو عبد الله بن محمد (من أهل ق ٦٦ هـ / ١٢ م):
نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة، ٢٠٠٢ م.
- ابن بسام، أبو الحسن علي بن بسام (ت ٥٤٢ هـ / ١١٤٧ م):
الذخيرة في محاسن أهل الجزيرة، تحقيق: إحسان عباس، دار الثقافة، بيروت، ١٩٩٧ م.
- ابن بشكوال، أبو القاسم خلف بن عبد الملك: كتاب الصلة، الدار المصرية للتأليف والنشر
والترجمة، ١٩٦٦ د. ط.
- البغدادي، محمد بن الحسن: كتاب الطبخ، تحقيق: قاسم السامرائي، بيت الوراق للنشر،
بغداد، ط ١، ٢٠١٤ م.
- التنجيني، ابن رزين: فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان، تحقيق: محمد شقرون، دار
الغرب الاسلامي، تونس ط ٣، ٢٠١٢ م.
- ابن حيان: أبو مروان حيان بن خلف القرطبي (ت: ٤٦٩ هـ = ١٠٧٦ م): المقتبس من أبناء
أهل الأندلس، تحقيق: محمود علي مكي، القاهرة، ١٩٩٤ م.
- المقتبس في أخبار بلد الأندلس، تحقيق: عبدالرحمن علي الحجي، دار الثقافة، بيروت،
١٩٦٥ م.
- ابن الخطيب: لسان الدين محمد بن عبد الله التلمساني (ت ٧٧٦ هـ / ١٣٧٤ م):

- أعمال الأعلام فيمن بويغ قبل الاحتلام من ملوك الإسلام، القسم الثاني الخاص بالأندلس، تحقيق: ليفي بروفنسال، دار المكشوف، بيروت، ط ٢، ١٩٥٦ م .
- ابن أبي الربيع ، شهاب الدين احمد بن محمد: سلوك المالك في تدير الممالك، دار العاذرية، الرياض، ١٤٣١هـ / ٢٠١٠م، ط ١.
- ابن رشد: محمد بن رشد الحفيد: بداية المجتهد ونهاية المقتصد، ج ٢، تحقيق محمد صبحي حلاق، مكتبة ابن تيميه، القاهرة، ط ١، ١٤١٥هـ.
- الزبيدي: محمد بن الحسن، طبقات النحويين واللغويين، دار المعارف، ١٩٨٤م، ط ٢.
- ابن سعيد الأندلسي، أبو الحسن علي بن موسى بن عبد الملك، (ت ٦٨٥ هـ / ١٢٨٦م) : المغرب في حلى المغرب ج ١، ج ٢، تحقيق: شوقي ضيف، دار المعارف، القاهرة، ط ٣، ١٩٧٨ م .
- السقطي، أبي عبدالله محمد بن أحمد: كتاب آداب الحسبة، تحقيق ليفي بروفنسال، وسي كولان، باريس، ١٩٣١ م
- ابن طولون، شمس الدين محمد بن علي: فص الخواتم فيما قيل في الولايم، تحقيق نزار أباطة، دار الفكر، ط ١، دمشق، ١٩٨٣ .
- أبو عبدالله بن محمد أبو عبدالله الحميري (ت ٩٠٠هـ / ١٤٩٤م): الروض المعطار في خبر الأقطار، ج ١، تحقيق: إحسان عباس، مكتبة لبنان، بيروت، ط ٢، ١٩٨٤ م.
- ابن عذارى بو عبد الله محمد المراكشي، (ت بعد ٧١٢ هـ / ١٣١٢م) .
- البيان المغرب في أخبار الأندلس والمغرب، حققه وضبط نصه، وعلق عليه، بشار عواد معروف، ومحمود بشار عواد، الطبعة الأولى، دار الغرب الإسلامي، تونس، مج ٢، ٢٠١٣ م .

- العذري (أبوالعباس أحمد بن عمر بن أنس (ت ٤٧٨هـ/ ١٠٨٥م) : نصوص عن الأندلس، من كتاب ترصيع الأخبار وتنويع الآثار، والبستان في غرائب البلدان والمسالك إلى جميع الممالك، تحقيق: عبدالعزيز الأهواني، معهد الدراسات الإسلامية، مدريد، د. ت .
- ابن العوام، يحيى بن عوام الاشبيلي: الفلاحة الأندلسية، ج ٢، تحقيق: أنور أبوسويلم وآخرون، مجمع اللغة العربية الأردني، ٤٣٣هـ/ ٢٠١٢م.
- مجهول: أنواع الصيدلة في ألوان الأطعمة: تحقيق عبدالغني أبو العزم، مركز دراسات الأندلس وحوار الحضارات، ط ١، ٢٠٠٣م .
- مجهول: كتاب عن الطبخ بالمغرب والأندلس عصر الموحدين، تحقيق: أمبروزا أويثي ميرندا، صحيفة المعهد المصري للدراسات الإسلامية، مدريد، مج ٩-١٠، ١٩٦١-١٩٦٢م.
- مجهول: كنز الفوائد في تنويع الموائد، تحقيق: مانويلا مارين وشتايز شتوتنكار، ط ١، ١٩٩٣م.
- مجهول: أخبار مجموعة في فتح الأندلس وذكر أمرائها رحمهم الله والحروب الواقعة بينهم، تحقيق: إبراهيم الايباري، ط ٢، دار الكتاب المصري بالقاهرة ودار الكتاب اللبناني، بيروت، ١٩٨٩م.
- المقدسي: أحسن التقاسيم في معرفة الاقاليم، دار الكتب العلمية، بيروت .
- المقرئ شهاب الدين أحمد التلمساني، (ت ٤١٠هـ / ١٦٣٣م): نفع الطيب من غصن الأندلس الرطيب، وذكر وزيرها لسان الدين بن الخطيب، تحقيق: إحسان عباس، دار صادر، بيروت، ١٩٦٨م .
- الوراق، ابن سيار: كتاب الطبخ، تحقيق: إحسان ذنون الثامري و محمد عبدالله القدحات، دار صادر، بيروت، ط ١، ٢٠١٢م.

ثانيا المراجع :

- آدم متز: الحضارة الإسلامية في القرن الرابع الهجري، ج ٢، ترجمة محمد عبدالمهدي أبوريده، دار الكتاب العربي، بيروت.
- ابراهيم القادري بوتشيش: المغرب والأندلس في عصر المرابطين، دار الطليعة، بيروت، ط ١، ١٩٩٣م.
- باسيليون بابون مالدونادو: العمارة الإسلامية في الأندلس عمارة القصور، ج ١، ترجمة: علي ابراهيم المنوفي، المركز القومي للترجمة، القاهرة، ط ١، ٢٠١٠م.
- حورية شريد: تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته من عصر المرابطين إلى نهاية العصر العثماني، دراسة تاريخية واثريّة، شهادة دكتوراه غير منشورة، جامعة الجزائر ٢، الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية، ٢٠١١م.
- بروفنسال ليفي: الحضارة العربية في أسبانيا، ترجمة الطاهر أحمد مكّي، ط ٣، دار المعارف، القاهرة.
- بلقيس شراره: الطباخ دوره في حضارة الإنسان، دار المدى، بيروت، ط ١، ٢٠١٢م.
- دايفد وينز: فنون الطبخ في الأندلس من كتاب: الحضارة العربية الإسلامية في الأندلس، مركز دراسات الوحدة العربية، ط ١، بيروت، ١٩٩٨م، ج ٢.
- رينهات دوزي: تكملة المعاجم العربية، ج ٦، ترجمة محمد سليم النعيمي، دار الرشيد للنشر.
- سالم بن عبد الله الخلف: نظم حكم الأمويين ورسومهم في الأندلس، الناشر: عمادة البحث العلمي بالجامعة الإسلامية، المدينة المنورة، المملكة العربية السعودية، الطبعة: الأولى، ١٤٢٤هـ/٢٠٠٣م.
- السيد عبدالعزيز سالم: المساجد والقصور في الأندلس، مؤسسة شباب الجامعة للطباعة والنشر والتوزيع، الإسكندرية، ١٩٨٦م.
- شريف عبدالرحمن جاه: لغز الماء في الأندلس، ترجمة: زينب بنيابة، كلمة للترجمة، أبوظبي، ٢٠١١م.

- صباح خابط عزيز سعيد: الأندلس النشاط الاقتصادي في عهد الخلافة، صفحات للدراسات والنشر والتوزيع، دبي، ٢٠١٧ م .
- صلاح المنجد: بين الخلفاء والخلفاء، دار الحياة، بيروت، ١٩٥٦م.
- عصمت دندش: الأندلس في نهاية المرابطين ومستهل الموحدنين، دار الغرب الإسلامي، بيروت، ط ١، ١٤٠٨هـ/١٩٨٨م.
- محمد رضوان الدينة: التقاليد الشامية في الديار الأندلسية، دار الفكر، دمشق، ط ١، ١٤٣٤هـ/٢٠١٣م
- محمد هشام النعسان: قصور وحدائق الأندلس العربية الإسلامية، دار الكتب العلمية، بيروت، ط ١، ٢٠١٧م.
- مورينو مانويل جوميث : الفن الإسلامي في أسبانيا، ترجمة: الدكتور السيد عبدالعزيز سالم والدكتور لطفي عبد البديع، مؤسسة شباب الجامعة، الاسكندرية.
- نوره ابراهيم الدوسري: خدم دار الخلافة ودورهم السياسي والحضاري، جامعة أم القرى، كلية الشريعة والدراسات الاسلامية، رسالة ماجستير غير منشورة، ١٤٣٦هـ/٢٠١٥م.

ثالثاً المراجع الأجنبية:

- Andrea Vallet Martí: Madinat AL-Zahra Historia y Gestión del Patrimonio Artístico, 2016.
- Lucie Bolens, Paris, 1990. «Lcuisine andaluse un art de vivre».
- Albin Michel
- Provençal (Levi): Histoire de l'Espagne Musulmane, Tome 3, Paris, 1967 .
- José Manuel Caamaño Gesto: El vidrio de época romana en la María de los Ángeles Vázquez Martínez , provincia de A de A Coruña.
- Proyecto Miguel Ángel, Tabales Rodriguez: La Transformacin Palatina Del Alcazar, de Sevilla, 914-1366, Arqueológico: Alcázar de Sevilla,

Arquitectura. Técnica, Escuela Universitaria de Sevilla.