

السمات الرئيسية لطعام المسلمين في الأندلس في فترة الفتوحات وعصر الولاية (92-138هـ/711-755م)

مضاوي محمد سلمان العويض

تخصص تاريخ، قسم الدراسات الاجتماعية، كلية الآداب، جامعة الملك فيصل، السعودية
الايمل : madhawy2205@gmail.com

استلام البحث: 21-03-2023 مراجعة البحث: 20-07-2023 قبول البحث: 26-07-2023

ملخص

يهدف هذا البحث من خلال المنهج الاستقرائي الوصفي إلى تقديم نبذة موجزة عن السمات الرئيسية لطعام المسلمين في الأندلس في فترة الفتوحات وعصر الولاية (92-138هـ/711-755م) ورصد أهم الأكلات التي اعتادوا تحضيرها، والتعريف ببعض المصطلحات ذات الصلة بأنواع الأطباق، والأدوات والأواني التي استعملت داخل المطبخ الأندلسي. وتوصل البحث إلى نتائج عدة أهمها: إن المسلمين في صدر الإسلام اعتمدوا على الطعام البسيط؛ ومن أشهرها (العسل والخبز والقرص من خبز الشعير، والثريد، واللزمة، والريكة، والعكة. وبعد الفتوحات الإسلامية، ومخالطة المسلمين لأهالي البلدان المفتوحة في العراق، وبلاد الشام، ومصر، وإفريقية وتواصلهم معهم؛ أدى إلى حدوث نوع من التغيير في أطعمة المسلمين، واستحداث أطعمة جديدة وطرق طهي مختلفة، كما دخلت أدوات جديدة لتقديم الطعام لم يعرفها المسلمون في سيرتهم الأولى. وأثرت شبه الجزيرة العربية على الثقافة الغذائية لبلاد الأندلس وأدخلت عليها (الثريدة، والجشيشة، والمضيرة، والخبيص، والهريسة، والطفشيلة، والقرشية، والحجازية بالقيدي).

الكلمات المفتاحية: طعام المسلمين، الأندلس، فترة الفتوحات.

Abstract:

This research aims, through the descriptive inductive approach, to provide a brief overview of the main features of Muslim food in Andalusia during the period of the conquests and the era of the rulers (92-138 AH / 711-755 AD) and to monitor the most important foods that they used to prepare, and to define some terms related to the types of dishes, tools and utensils. used in Andalusian cuisine The research reached several results, the most important of which are: The Muslims in the early days of Islam relied on simple food. Among the most famous (honey, bread and discs from barley bread, porridge, lamza, rabeka, and oakah). After the Islamic conquests, and the Muslims' contact with the people of the conquered countries in Iraq, the Levant, Egypt, and Ifriqiya, and their communication with them; It led to a kind of change in Muslim foods, the introduction of new foods and different cooking methods, and new tools for serving food that Muslims did not know in their early life. The Arabian Peninsula influenced the food culture of Andalusia and introduced to it (porridge, geisha, al-Mudira, khabees, harissa, tafashila, al-Quraysh, and al-Hijaziya in Qadid).

Keywords: Muslim food, Andalusia, period of the conquests

مقدمة:

ارتبطت حاجة الإنسان للغذاء ارتباطاً وثيقاً بحاجته لطبخ المأكول وإعداد ما طاب له من أنواع الأطعمة، وقد تزداد حاجته لمعرفة فن الطبخ وتقنياته وإعداد المفيد من الطعام لصحة وسلامة الأبدان، بحسب الفصول والأحوال الصحية، وخاصة زمن الأوبئة والجوائح، حيث يصبح الطبخ وإعداد الأطباق سبيلاً من سبل العلاج، ووسيلة من وسائل التخلص من الداء وتعدو بعض وصفات الطبخ ذات صلة وطيدة بمجال الطب وصناعة الصيدلة. وقد تفنن أهل المغرب والأندلس في مجال الطبخ، حتى أنهم أنتجوا أطباقاً غذائية ارتبط ذكرها في المصادر بهذا المجال الجغرافي دون سواه معتمدين في ذلك على براعة الطباخين ومؤهلاتهم في هذا المجال الذي راكم

تجارب حضارية سابقة، غير أن الأندلسيين جعلوا منه صنعة تحتاج إلى دراية وحنكة وتجربة، فألّفوا فيه مصنّفات مفيدة عرفت بكتب التغذية والطبخ.

ولعل من بين مصنّفات هذا الفن للمسلمين بالأندلس خلال فترة الفتوحات وعصر الولاة نذكر كتاب الأغذية لابن زهر (ت 557هـ) وكتاب الطبخ بالمغرب والأندلس في خلال عصر الموحدين لمؤلف مجهول من أهل القرن السابع الهجري، وأرجوزة في الغذاء والطبخ لابن قنفذ القسنطيني التي ألّفها خلال القرن الثامن الهجري، ورسالة في الأغذية لأبي بكر بن عبد العزيز الأريولي، وقد صنّفها خلال النصف الأول من القرن التاسع الهجري، وكتاب فضالة الخوان في طبّيات الطعام والألوان لابن رزين التجيبي المصنّف خلال القرن السابع الهجري، والذي اتخذنا من هذه الكتب متنا رئيسياً في هذا البحث، وذلك للوقوف على السمات الرئيسية لطعام المسلمين في الأندلس في فترة الفتوحات وعصر الولاة (92-138هـ/711-755م)، ورصد أهم الأكلات التي اعتادوا تحضيرها، والتعريف ببعض المصطلحات ذات الصلة بأنواع الأطباق، والأدوات والأواني التي استعملت داخل المطبخ الأندلسي.

أهداف البحث:

يهدف هذا البحث من خلال المنهج الاستقرائي الوصفي إلى تقديم نبذة موجزة عن السمات الرئيسية لطعام المسلمين في الأندلس في فترة الفتوحات وعصر الولاة (92-138هـ/711-755م) ورصد أهم الأكلات التي اعتادوا تحضيرها، والتعريف ببعض المصطلحات ذات الصلة بأنواع الأطباق، والأدوات والأواني التي استعملت داخل المطبخ الأندلسي.

1. طعام الفاتحون من البساطة إلى الترف:

يُعدُّ المطبخ الأندلسي جزءاً من أجزاء الحضارة الإسلاميّة، فهو قد استمد عناصره الأساسية من المطبخ العربي، وكانت جذوره نابعة من الثقافة الغذائيّة العربية، ولكي تتضح مراحل تطور هذا المطبخ والعوامل التي ساعدت على ازدهاره لا بُدَّ من الرجوع سنواتٍ وعقوداً أخرى للخلف؛ للنظر إلى المراحل التي مرَّ بها طعام المسلمون حتى وصل إلى الأندلس عن طريق الفاتحين والمهاجرين، ومن أبرز هذه المراحل:

% المرحلة الأولى، وفيها يمكن القول: إنَّ المسلمين في صدر الإسلام اعتمدوا على الطعام البسيط؛ فقد كانوا يكتفون بالقليل من الأكل والزاد الذي يسد حاجة يومهم، ولا يتجاوز صنفاً إلى صنفين⁽¹⁾.

ومن أشهر أطعمة المسلمين في صدر الإسلام:

- (2) العسل والخبز والقرص من خبز الشعير .
- الثريد: وهو عبارة عن خبزٍ مَقْتَتٍ ومبَلَّلٍ بالمرق أو اللبن، ويوضع فوقه اللحم، ويعد الثريد من أحب الأطعمة إلى النبي محمد صلى الله عليه وسلم، فقد قال النبي صلى الله عليه وسلم (كمل من الرجال كثير ولم يكمل من النساء إلا آسية امرأة فرعون ومريم بنت عمران وإن فضل عائشة على النساء كفضل الثريد على سائر الطعام)⁽³⁾.
- (4) اللزمة: وهو عبارة عن خبزٍ يكسر على السمن .
- (5) الربيكة: وهي شيء يطبخ من بُرٍّ أو تمرٍ، ويُعجن بسمنٍ .
- (6) الجشيش: وهو عبارة عن دقيقٍ مجروشٍ يُوضع في قدرٍ ويُلقى عليه اللحم أو التمر، ومن ثم يطبخ .

(1) ابن العديم: عمر بن أحمد بن هبة الله (ت660هـ/1262م)، الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطبخ، ج1، تحقيق سليمان محبوب ودرية الخطيب، منشورات جامعة حلب، 1406هـ/1986م، ص177، ابن الطقطقي: محمد بن علي، (ت709هـ/1309م) الفخري في الآداب السلطانية والدول الإسلامية، دار صادر، بيروت، ص73.

(2) ابن الطقطقي: المصدر نفسه، ص73.

(3) أخرجه البخاري(5419)، ومسلم(2446)، والترمذي(3887) والنسائي في السنن الكبرى (6692)، ابن سيده: أبو الحسن علي بن إسماعيل المرسي(ت458هـ/1066م)، المخصص، ج5، دار الطباعة الكبرى الأميرية، بولاق، مصر، ط1، 1317هـ ص13.

(4) ابن العديم: الوصلة إلى الحبيب، ج1، ص43.

(5) ابن سيده: المخصص، ج4، ص144.

(6) المصدر نفسه، ج4، ص144؛ حسن إبراهيم حسن: تاريخ الإسلام السياسي والديني والثقافي والاجتماعي، ج1، دار الجليل، بيروت، ط14، 1416هـ/1996م، ص442. (تعد هذه الوجبة من الوجبات المعروفة في العصر الحاضر باسم الجريش)

- العكّة: وهي طعامٌ يُتخذ من دقيقٍ، يُعجن بسمينٍ ثم يشوى ⁽⁷⁾.
- الوضيعة التي تتألف من الدقيق، والسمن، والعسل، والأقط ⁽⁸⁾.

وعند النظر إلى الأدوات التي اعتمدوا عليها في إعداد الطعام، فقد وجد أنهم استعملوا القدور، وكانوا يضعونها على أحجارٍ عرفت باسم الأثافي، كما أنهم استعملوا القدور المصنوعة من الحجر والأواني البسيطة لحلب الحليب، وعرفوا -أيضاً- القصاع ⁽⁹⁾ والجفان ⁽¹⁰⁾ التي كانوا يطبخون فيها الشريد. إلى جانب أنهم استعملوا التثور لإعداد الخبز، وكانوا يعتمدون على السمن اعتماداً كبيراً، ويعدونه إداماً عندما لا يجدون ما يتأدّمون به، خاصةً في سنوات القحط ⁽¹¹⁾.

ولم يكن الجميع يستطيع أن يتناول هذه الأطعمة؛ فالفقراء قليلاً ما يأكلون لحوم الإبل والضأن، وأهل المدن كانوا أكثر اطلاعاً على أصناف الطعام من أهل البادية. وقد استمر هذا النوع من الأطعمة حتى عهد الخلفاء الراشدين، إلا أنه في عهد الخليفة عثمان بن عفان دخلت بعض التغيرات الطفيفة؛ ونتيجةً لتوسع الفتوحات ظهر التنوع في بعض الأطعمة؛ حيث إن الخليفة عثمان بن عفان كانت موافقه تحتوي على الدقيق الجيد المنخول إلى جانب الأطعمة المعده من لحم صغار الضأن، وكان من أقواله المأثورة: «يرحم الله عمر! ومن يطيق ما كان عمر يطيق؟»؛ إشارةً منه أن عمر بن الخطاب -رضي الله عنه- كان يزهد في طعامه وشرايه ⁽¹²⁾. وقد كان للتمر مكانة خاصة عند المسلمين؛ فكانوا يستطيعون الاكتفاء به غذاءً عدة أيام إذا لم يجدوا طعاماً آخر غيره ⁽¹³⁾ ويُعدُّ التمر والسمن من الطعام المحبب عند المسلمين؛ قال النبي محمد ﷺ: «يَا عَائِشَةُ، بَيْتٌ لَا تَمْرَ فِيهِ جِيَاعٌ أَهْلُهُ،» وقال ﷺ: «خَيْرُ تَمْرَاتِكُمْ: الْبَرْزِيُّ، يُذْهِبُ الدَّاءَ، وَلَا دَاءَ فِيهِ» ⁽¹⁴⁾. وقد كان هناك مسمياتٌ عديدةٌ للأطعمة التي تصنع من أجل مناسباتٍ معينةٍ عند المسلمين؛ فقد كان يطلق على طعام العرس اسم الوليمة ⁽¹⁵⁾، والإعذار هو طعام الختان ⁽¹⁶⁾ وعُرف طعام الولادة باسم الخُرس ⁽¹⁷⁾، والعقيقة هي طعام سابع المولود ⁽¹⁸⁾، أما النعيقة فقد كانت الطعام الذي يُعدُّ عند قدوم الرجل من السفر ⁽¹⁹⁾، والوكيرة الطعام الذي يُعدُّ بعد الانتهاء من بناء المنزل ⁽²⁰⁾، وأما المأدبة فهي كلُّ طعامٍ يصنع لدعوة الناس إليه من أجل أي مناسبةٍ كانت ⁽²¹⁾.

% أما المرحلة الثانية التي مر بها الطعام عند المسلمين فأنتت بعد الفتوحات الإسلامية، ومخالطة المسلمين لأهالي البلدان المفتوحة في العراق، وبلاد الشام، ومصر، وإفريقية وتواصلهم معهم؛ مما أدى إلى حدوث نوعٍ من التغيير في أطقمة المسلمين، واستحداث أطقمةٍ جديدةٍ وطرق طهيٍ مختلفةٍ، كما دخلت أدواتٌ جديدةٌ لتقديم الطعام لم يعرفها المسلمون في سيرتهم الأولى ⁽²²⁾. وقد أرسلت العديد من هذه الأطقمة من الأمصار الإسلامية إلى مركز الخلافة كجزءٍ من خراجها، ومن أبرز ما أتى به من بلاد الشام: الخوخ، والرمان، والإجاص، والتفاح، والكمثرى، وقد جلب من أصفهان، السفرجل، والكمثرى الصيني، والتفاح، والملح، والزعفران، وشراب الفواكه؛ أما

(7) حسن إبراهيم حسن: المرجع نفسه، ج1، ص441، ص442.

(8) ابن سيده: المصدر نفسه، ج4، ص144. (مزال الأقط من الأطقمة التي تلاهي رواجاً حتى وقتنا الحالي ويضع عن طريق تحفيف اللبن وتشكيله على هيئة أقراص)

(9) القَصْعَةُ: وعاءٌ يُؤكَل فيه ويؤخذ من الخشب غالباً، الرازي: أبو عبد الله زين الدين محمد بن أبي بكر (ت666هـ/1267م)، مختار الصحاح: المكتبة المصرية، بيروت، ط5، 1420هـ/1999م، ص225

(10) وعاءٌ للطعام من خزفٍ ونحوه، الرازي، المصدر نفسه، ص45

(11) ابن العديم: الوصلة إلى الخبيث، ج1، ص117.

(12) الطبري: محمد بن جرير (ت310هـ/923م)، تاريخ الرسل والملوك، ج4، تحقيق محمد أبو الفضل إبراهيم، دار المعارف بمصر، القاهرة، 1387هـ/1967م، ص400، ص401.

(13) بلقيس شرارة: الطباخ دوره في حضارة الإنسان، دار المدى، بيروت، ط1، 2012م، ص261.

(14) أخرجه مسلم، رقم (2046).

(15) أخرجه الطبراني في «المعجم الأوسط»، رقم (7406) من حديث أبي سعيد الخدري رضي الله عنه.

وصححه الألباني مجموع شواهد كما في «سلسلة الأحاديث الصحيحة» (4/459-461)، رقم (1844).

(16) ابن سيده: المخصص، ج4، ص120، ابن طولون دمشقي: شمس الدين محمد بن علي الصالحي (ت953هـ/1546 م) فحص الخواتم فيما قبل في الولائم، تحقيق نزار أباطة، دار الفكر، دمشق، 1403هـ/1983م، ط1، ص41.

(17) ابن سيده: المصدر السابق، ج4، ص120، ابن طولون دمشقي: المصدر السابق، ص60.

(18) ابن سيده: المصدر السابق، ج4، ص121، ابن طولون دمشقي: المصدر السابق، ص50.

(19) ابن طولون دمشقي: المصدر نفسه، ص51.

(20) ابن منظور: محمد بن مكرم بن علي أبو الفضل (ت711هـ/1311م)، لسان العرب، ج8، دار صادر، بيروت، ص362، ابن سيده: المصدر نفسه، ج4، ص120، ابن طولون دمشقي: المصدر نفسه، ص58.

(21) ابن سيده: المصدر نفسه، ج4، ص120، ابن طولون دمشقي: المصدر نفسه، ص54.

(22) ابن سيده: المصدر نفسه، ج4، ص121، ابن طولون دمشقي: المصدر نفسه، ص63.

(23) ابن العديم: الوصلة إلى الخبيث في وصف الطببات والطبيب، ج1، ص177.

أبرز ما استُقيم من الأهواز فقد كان السكر، ومن نواحي حلوان جلبوا الرمان والتين والكامخ⁽²⁴⁾؛ أما من الهند فقد نقلوا إلى مركز الخلافة التوابل؛ مثل: القرنفل، والسنبل، وجوزة الطيب، وأنواع مختلفة من الخضروات كالباذنجان والسبانخ⁽²⁵⁾. وقد تأثر المسلمون بعد فتحهم لفارس والعراق بالكثير من العادات والتقاليد الفارسية؛ فظهرت في تلك الفترة طرقٌ حديثةٌ لصنع الأطعمة وإعدادها، ومن أبرز هذه التغيرات: أنهم أصبحوا يقبلون على أكل الدجاج، والإوز، والسكاج، وهو عبارةٌ عن مرقٍ مصنوعٍ من اللحم والخل، كما أنهم تقنوا في طبخ اللحوم بالألبان والخضار؛ أما فيما يخص الحلويات والتوابل فقد أقبلوا على تناول الخشاف واللوزينج، وهي الحلوى المحشوة باللوز والسكر، كما أقبلوا على الجواذب⁽²⁶⁾ والفالودج⁽²⁷⁾، واهتموا بالتوابل وأضافوها لطعامهم⁽²⁸⁾.

كما تأثر المسلمون بالثقافة الهندية، وخاصةً فيما يتعلق بالطعام والشراب، وقد كان تأثرهم بهم من ناحيتين: ناحيةٍ مباشرةٍ، وذلك عن طريق اتصال المسلمين بهم وتعاملهم المباشر معهم، سواءً عن طريق التجارة أو التواصل الذي حصل معهم بعد الفتح الإسلامي؛ حيث إنَّه نُقل بعد الفتوحات الإسلامية العديد من الهنود كرقيقٍ إلى دار الخلافة، وعن ذلك انتقلت العديد من السلع والأطعمة إلى المسلمين، ومن أبرزها السكر، والتوابل؛ مثل: الزنجبيل، والفلفل، والكافور⁽²⁹⁾. أما الناحية غير المباشرة فكانت عن طريق نقل العناصر الفارسية الذين أخذوا العديد من العادات والتقاليد الهندية ودمجوها في حضارتهم، ثم نقلوا هاتين الثقافتين إلى الثقافة الإسلامية⁽³⁰⁾. وفي هذه المرحلة عاش الخلفاء والأمراء حياة التحضر والترف؛ فبنوا القصور وبالغوا في تجميلها وزخرفتها، وكان يقوم على خدمتهم في هذه القصور الرقيق الأجنبي، الذي أتى به من مواطنٍ مختلفةٍ، ومن الطبيعي في هذه الظروف وفي هذه المرحلة أن ينتقل المجتمع إلى مرحلة التحضر والترف، وأن يرتقي ذوقه، وأن يتجه الناس إلى التقنن في الطعام والشراب⁽³¹⁾.

وتم توظيف العديد من العمال والخدم والتي مهمتهم خدمة الضيوف؛ فقد استحدثت وظيفة مراقب خادم المائدة، ووظيفته الاهتمام بالنظافة، وتلبية حاجات الضيوف، كما كان هناك وظيفة صاحب الطعام أو المائدة وصاحب الشراب؛ بالإضافة إلى الطباخ، والخباز، والشوَاء، وصانع الحلوى⁽³²⁾. ومما يبين لنا أثر الحضارة الرومانية والفارسية على الأطعمة الإسلامية ما قد أشار إليه الأصمعي حين ذكر أنه: «اختصم روميٌّ وفارسيٌّ في الطعام، فحكَّما بينهما شيئاً قد أكل طعام الخلفاء، فقال: أما الرومي فذهب بالحشو والأحشاء، وأما الفارسي فذهب بالبارد والحلواء»⁽³³⁾.

وقد ترافق مع حركة تعريب الدواوين التي أمر بها الخليفة الأموي عبد الملك بن مروان (65-86هـ/684-705م) ظهور ظاهرة تعريب الكتب القديمة؛ ففي ذلك الوقت وما تلاه في عهد الدولة العباسية تُرجمت الكثير من الكتب الفارسية والإغريقية، ومن بين الكتب التي أقبل المسلمون على ترجمتها كتبٌ متخصصةٌ في الطبخ والتركيبات الغذائية مثل كتب جالينوس، وأبقراط، وديوسكوريدس، ولم يكتفوا بذلك إنما أضافوا إليها من خبرتهم وتجاربهم⁽³⁴⁾. وقد كان لكلٍ تعاشٍ حضاريٍّ تأثيره المتبادل على الجانبين؛ فالمسلمين تأثروا واقتبسوا الكثير من العادات من أهالي تلك البلاد، وأهالي تلك البلاد أخذوا عن المسلمين الكثير من العادات والآداب والممارسات بما في ذلك العادات المتعلقة بالطعام والشراب، ولا بُدَّ أنه ظهرت صفاتٌ جديدةٌ تجمع بين المطبخ العربي في شبه الجزيرة العربية ونظيره في العراق، والشام، ومصر، وإفريقية، وبلاد السند.

(24) الكناخ: يفتح لقيم ما يؤتد به، أو المخلَّات المشهَّبة. والجمع: كوابخ. وهي كلمة فارسية الأصل البغدادي: محمد بن الحسن: (ت636هـ/1239م) كتاب الطبخ، تحقيق قاسم السامرائي، بيت الورق للنشر، بغداد، ط1، 2014م، ص31، إبراهيم أنيس وآخرون، المعجم الوسيط، مجمع اللغة العربية، مكتبة الشروق الدولية، ط4، 1425هـ/2004م، ص798.

(25) نينا جيل: الطعام في الثقافة العربية، رياض الريس للكتب والنشر، باريس، ط1، 1994م، ص61.

(26) الجواذب: طعامٌ له أكثر من طريقةٍ لإعداده، فمنهم من يصنعه من السكر والأرز واللحم، ومنهم من يطبخه بإضافة لب الحنظل المحمر المنقوع في الماء أو اللبن، ثم يوضع فوقه السكر واللوز المدقوق ناعماً، ويوضع عليه الزعفران، ويوضع على النار ويحرك حتى ينضج، وعند تقديمه يوضع عليه السكر الناعم، البغدادي: المصدر نفسه، ص137.

(27) الفالودج: حلوى مصنوعة من اللوز والسكر، البغدادي: المصدر نفسه، ص147.

(28) ابن العديم: الوصلة إلى الحبيب في وصف الطببات والطيب، ج1، ص178، ص179.

(29) ابن العديم: الوصلة إلى الحبيب في وصف الطببات والطيب، ج1، ص178، ص179.

(30) المصدر السابق، ج1، ص179.

(31) المصدر السابق، ج1، ص180، ص181.

(32) نينا جيل: الطعام في الثقافة العربية، ص63.

(33) ابن قتيبة الدينوري: عيون الأخبار، ج3، ص204، ابن العديم: المصدر نفسه، ج1، ص181.

(34) حورية شريد: تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته، رسالة دكتوراه غير منشورة، جامعة الجزائر 2، معهد الأفر، 2010-2011م، ص44، ص45.

ومما يُلاحظ -كذلك- أن الفتح الإسلامي للأندلس قد أتى بعد فتح المسلمين لتلك البلدان واستقرارهم فيها ومخالطتهم لأهلها؛ أي: إنّه من الممكن القول: إنّ المسلمين عندما انتقلوا إلى الأندلس لا بُدَّ أنهم نقلوا معهم عاداتٍ غذائيةً عربيةً ومشرقيةً، وأخرى فارسيةً وبيزنطيةً.

2. الثقافة الغذائية لشعوب شبه الجزيرة الأيبيرية قبل الفتح الإسلامي:

قبل أن يأتي الفتح الإسلامي للأندلس كانت شبه الجزيرة الأيبيرية خاضعةً لحكم القوط الغربيين. وعند يتم رصد الثقافة الغذائية للمجتمع في تلك الحقبة الزمنية يمكن القول: إنّ الطعام كان في تلك الفترة تحت سيطرة الكنيسة، وقد نظرت الكنيسة للطعام نظرة التقشف والزهد، كما أنّ الكنيسة كانت تفرض الصيام على الناس دليلاً لضبط النفس⁽³⁵⁾. وقد كان النصارى الأوائل يؤكدون على أهمية الامتناع عن تناول اللحوم؛ لأنّ ذلك مفيدٌ لروح الإنسان حسب وجهة نظرهم. وفي المراحل اللاحقة تطور الامتناع عن تناول اللحوم إلى الامتناع عن تناول الأكل، وأصبحت كلمة الصوم عندهم تعني الامتناع عن الأكل بصفةٍ عامّةٍ، ومن أبرز الأطعمة التي كانوا يمتنعون عن تناولها أثناء الصوم للحوم ومنتجات الحيوانات بصفةٍ عامّةٍ، مثل: الحليب، والجبن، والزبدة، والبيض⁽³⁶⁾.

وكان الصوم رمزاً للتعبير عن الورع، وذلك عن طريق حرمان النفس من الطعام، وبررت الكنيسة الصوم بطرقٍ مختلفةٍ، منها أنه وسيلةٌ لتطهير النفس من الذنوب، وطريقةٌ للمساواة بين الناس؛ فالصيام يجعل الآخرين يقدرّون ويتفهمون وضع الجياح والمحرومين⁽³⁷⁾. وعلى الرغم من محاولة الكنيسة في فرض الصيام وسيلةً لمحو الطبقيّة، خاصّةً في النظام المتعلق بثقافة الطعام؛ ولكن هذه التعاليم لم تطبق بجدافيرها، وكان هناك طرقٌ للالتواء عليها؛ فمثلاً كان رئيس الدير له مميزاتٌ في أن تقدم له أنواعٌ خاصّةٌ ومختلفةٌ من الطعام، وكان في استطاعته أن يدعو الآخرين لمشاركته، كذلك كان بعض الرهبان يطلبون طعاماً خاصاً ومميزاً لهم يأتيهم حتى غرفهم⁽³⁸⁾. وقد أثرت ثقافة الصيام والزهد على الطباخين في تلك الفترة، فكان الطباخون يتجنبون الابتكار والتنوع والتجديد في أنواع وأصناف الطعام، إذ كان الاعتقاد السائد في تلك الحقبة الزمنية أنّ الملذات الحسية ومن بينها الأطعمة اللذيذة تقلل من القيمة المعنوية للصوم، وأنّ الإسراف في الملذات والترف يفسد الأخلاق، ويؤثر على الوحدة الاجتماعية؛ ونظراً لذلك كان على الطباخ المحترف ألا يسمح بدخول أنواع اللحوم إلى المطبخ في أيام الصوم، وكان هذا المنع على جميع أصناف اللحوم؛ سواء كانت لحوم ضأنٍ، أو عجلٍ، أو لحم خنزيرٍ، أو دواجنٍ، أو لحوم الغزلان، ولحوم الأرانب، ويجب على الطباخ أن يكون لديه خبرةٌ بالأصناف التي تعد في أوقات الصيام، وقد نتج عن ثقافة الصيام أن اتجه الطباخون إلى تحضير أطعمةٍ جديدةٍ تعتمد على الفواكه المجففة بدلاً للحم، وكذلك استخدموا اللوز المطحون بدل اللحم المشوي، كذلك نتج عن الصيام عن اللحوم الاتجاه إلى تحضير الأطعمة التي تعتمد على الأسماك؛ مما أدى إلى ازدهار سوق السمك البحري والنهري⁽³⁹⁾.

أما تفاصيل مهنة الطباخ في تلك الفترة فنجد أنّ الطباخ قد تأثر بالمطبخ الكلاسيكي المتمثل في تطبيق علم التغذية الإغريقي، ويتمثل ذلك في الطرق المتشابهة في غلي اللحم قبل وضعه على العيدان من أجل عملية الشواء، كذلك في طريقة إعداد المرق المطبوخ بالتوابل والصلصة الحلوة الحامضة التي تعود إلى التقاليد الإغريقية في إعداد الطعام، كما اعتمدوا على كتاب الطبيب اليوناني أنثيميوس⁽⁴⁰⁾ (Anthimus) عن الأغذية، وكان بمثابة الدليل والموجه لهم في تلك الفترة، ومن أبرز الابتكارات التي وضعها أنثيميوس أنه أضاف إلى مرق اللحم الخل والعسل والكرث، وأنواعاً جديدةً من الأعشاب والتوابل⁽⁴¹⁾.

35) (Antoni Riera Melis) «Las Restricciones Alimenticias Como Recurso» De Los Siglos Vi Y Vii • P1303 • 1304

⁽³⁶⁾ بلقيس شرارة: الطباخ ودوره في حضارة الإنسان، ص 367.

⁽³⁷⁾ المرجع السابق، ص 367.

Evans, D. «EMPIRES OF FOOD» New York • free press • 2010 • p 31.

⁽³⁸⁾ بلقيس شرارة: المرجع نفسه، ص 371.

⁽³⁹⁾ بلقيس شرارة: الطباخ، ص 372، ص 373.

⁽⁴⁰⁾ أنثيميوس (Anthimus): هو طبيبٌ يونانيٌّ نفي في القرن السادس من قبل الإمبراطور قسطنطين إلى رافنا في إيطاليا، وخلال إقامته في رافنا بعث سفيراً إلى ملك الفرنج، وقد ألّف كتاباً عن الطعام، ويُعدُّ أول كتاب عن الطعام في أوروبا، ومن خلال هذا الكتاب يمكن التعرف عن التحول من العصر الكلاسيكي إلى العصر اللاتيني الوسيط، وقد جمع هذا الكتاب بين الناحية الصحية وبين التغذية، كما يوضح هذا الكتاب نقطة الالتقاء بين مطبخ حوض البحر المتوسط الذي يعتمد على الطبخ بالزيت واستعمال الخضروات والخبز، وبين مطبخ المناطق الشمالية في أوروبا الذي يعتمد -بشكلٍ كبيرٍ- على اللحوم، بلقيس شرارة: المرجع نفسه، هامش ص 389.

⁽⁴¹⁾ بلقيس شرارة: المرجع نفسه، ص 388، ص 389.

والطبخ كمهنة في ذلك الوقت لم تكن في مركز الصدارة، 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⁽⁴²⁾، 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، ويُعدُّ الطباخ أحد العاملين في ذلك القصر، وكان على رئيس الطهاة أن يكون لديه خبرة طويلة بالطبخ، وأن يتصف بصفة الصبر والنظافة، كما يجب أن يكون لديه خبرةً بطبيعة اللحوم والأسماك والخضروات، وأن يكون حساساً لطعم المأكولات المالحة أو قليلة الملح، كما يجب ألا يكون لديه عادة الشراهة في الأكل، وأن تكون له خبرة واسعة بأنواع الأطعمة التي تقدم في مختلف المناسبات الدينية والاجتماعية⁽⁴³⁾. وفي بعض الأحيان يُستعان 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⁽⁴⁴⁾.

وكانت صفات الطعام التي تقدم لطبقة الأثرياء والنبلاء لها طابعها المميز؛ حيث أن هذه الطبقة تنعم بالأنواع المتعددة من الطعام الفاخر من اللحوم الطازجة، ومن الأسماك النهرية؛ إلى جانب الأنواع المتعددة من الفواكه والخضروات الطازجة، إضافةً للتوابل التي كانت تضاف إلى هذه الأطباق، ومن أبرزها الكراوية، وجوزة الطيب، والزنجبيل، والفلفل؛ ونتيجة لهذا التنوع وجد أن الأطباق التي كانت تُقدَّم في قصور هذه الطبقة كان لها نكهتها المميزة والفريدة⁽⁴⁵⁾. وإلى جانب الأطباق الرئيسية كانت تقدم أطباق الحلويات التي اعتمدت في تحضيرها على سكر القصب، واللوز، والفواكه المجففة؛ مثل: التين، والزبيب. وأغلب المواد هذه تُستورد من خارج البلاد، وكانت عملية الاستيراد تكلف أثماناً باهظة، ومن شدة أهمية وغلاء ثمن بعض المواد مثل التوابل كان في بعض القصور الملكية وقصور النبلاء قسمٌ خُصَّص لحفظ التوابل وتخزينها⁽⁴⁶⁾.

أمَّا الولائم ومآدب الطعام التي تُحضَّر في هذه القصور في المناسبات والأعياد الكبرى؛ فاحتوت على أطباقٍ متعددة الأصناف والأشكال. و في تلك الفترة الزمنية عُدت هذه المناسبات فرصةً هامّةً للنبلاء لإظهار مدى ثرائهم، وإبراز مكانتهم الاجتماعية، وذلك بالمباهاة بأصناف وأنواع الطعام التي تقدم في قصورهم، ومن أهم هذه الأطباق التي تقدم الحلوى والفطائر بأنواعها، وأصناف اللحوم من الطواويس، والأسماك، وخنازير البحر، والحيتان الصغيرة، وقد استخدموا الزعفران وخشب الصندل الأحمر للحصول على اللون الأصفر المستخدم في صبغ الأطعمة؛ ولكن أكثر الأطباق التي كانت تلاقي قبولاً وطلباً شديداً على هذه الموائد هي التي عُرفت باسم «تماثيل السكر، أو منحوتات السكر»، أو التي عُرفت آنذاك بمسمى «السوتيلتس sotiltees»، وهي عبارة عن تماثيل حلوى من السكر نُجِّت على هيئة أشكالٍ مختلفةٍ وغريبةٍ، مثل: السفن، والقلاع، ونحت سكري لفلاسفة مشهورين، وبعض صور خرافات ذلك العصر، ووصفت هذه الأطباق بأنها أطباقٌ خاصّةٌ متفرّدةٌ يحظر تناولها أثناء تناول الطعام العادي؛ لذا خُصِّصت مائدةٌ خاصّةٌ. ولقيمتها الكبيرة كانت أطباق النحت هذه يمكن أن تعد -فقط- من أجل الزينة والمجاملة لبعض الشخصيات الكبيرة والمهمة في المجتمع⁽⁴⁷⁾.

أما طبقة الفقراء وعامة الشعب في إسبانيا قبل الفتح الإسلامي، فطعامهم كان مختلفاً جداً عن طعام الأغنياء والطبقات الخاصة؛ فقد ندر أن يشمل طعامهم اللحوم الطازجة أو الأسماك (رغم أن بعضهم كان يعتمد على الأسماك بشكلٍ أساسيٍّ، وهم ساكنو السواحل)، واقتصر أغلب طعامهم على الأطعمة المحفوظة التي تُملح أو تُخلَّل بعد موسم الذبح أو الحصاد، مثل: لحم الخنزير المقدد، والرنجة المخللة، وبعض الفواكه المحفوظة، ويلاحظ تفضيل هذه الطبقة للحوم الخنازير عن لحوم البقر والأغنام التي فضل الفقراء الاحتفاظ

(42) المرجع نفسه، ص 389، ص 391.

(43) بلفس شرارة: الطباخ، ص 395.

(44) المرجع نفسه، ص 390.

(45) إريكس بوبي مقال النظام الغذائي في العصور الوسطى، المكتبة البريطانية، إبريل، 2015.

(46) إريكس بوبي، مقال النظام الغذائي في العصور الوسطى، المكتبة البريطانية، إبريل، 2015.

(47) المرجع السابق.

بها؛ لأنها كانت موردًا مهمًا لبعض احتياجاتهم من المأكّل والمشرب، مثل: اللبن، والجبن، وخبّارة اللبن التي تُعرف حاليًا باسم اللبن الرائب. (48)

وعلى الرغم من هذا التباين والاختلاف الواضح بين أطعمة الطبقة المترفة وأطعمة الطبقة الفقيرة، إلا أنّ هناك وجبةً مشتركةً بين الجميع وهي وجبة البوتاج، وهي عبارةٌ عن حساءٍ سميكٍ يحتوي على بعض اللحوم والخضروات والنخالة، وكذلك الخبز الذي كان متاحًا لجميع الطبقات الاجتماعية؛ ولكن اختلفت جودته وسعره؛ تبعًا لنوع الحبوب المستخدمة في صناعته، وكان بعض الناس يستخدمونه وجبةً أساسيةً في الطعام بعد إعداده بشكلٍ مختلفٍ يكون فيه الخبز عبارةً عن شرائحٍ سميكّة، ولكنها مجوفة؛ لذا أطلق عليه خبز الخندق لتجويفه وسمكه، وقد استُعمل -بشكلٍ كبيرٍ- طبقًا أساسيًا في الطعام عند الطبقات الدنيا. (49)

3. التأثير العربي علي ثقافة الأَطعمة الأندلسية

المتتبع لمراحل فتح الأندلس يجد أنّ المرحلة الأولى من الفتح كانت بقيادة طارق بن زياد⁽⁵⁰⁾ عامل طنجة في عام 93هـ/711م، الذي كان معظم جيشه من مسلمي المغرب. (51) وجاء بعد ذلك الفتح الإسلامي الثاني للأندلس بقيادة موسى بن نصير⁽⁵²⁾ (95-97هـ/714-716م)، وكان معه في ذلك الجيش ما يقارب عشرة آلاف من العرب وأهل الشام خاصّةً⁽⁵³⁾. وقد كان الفاتحون الأوائل من الجند من العرب والبربر يعتمدون على الطعام البسيط المعديّ بطريقةٍ بسيطةٍ؛ فلم يكن لديهم من الطعام والشراب سوى ما يسد رمق جوعهم، ويساعدهم على استكمال حركة الفتوحات.

ومن الممكن القول: إنّ فتح الجزيرة الخضراء⁽⁵⁴⁾ في الأندلس قد كان عاملاً مساعدًا في إيجاد مؤنٍ من الطعام والشراب تساعد الجنود على سد رمق جوعهم، وتمكّنهم من مواصلة الفتوحات؛ فقد احتوت الجزيرة الخضراء على العديد من البساتين، وتوفر بها نهجٌ من الماء عُرف بنهر العسل⁽⁵⁵⁾، ومن بعد فتح الجزيرة الخضراء توالت الفتوحات إلى المدن والمناطق الغنية بالخيرات؛ مثل: مدينة شذونة⁽⁵⁶⁾، ومدينة إشبيلية⁽⁵⁷⁾، ومدينة مالقة⁽⁵⁸⁾، وقد توفرت في هذه المدن البساتين الغنية بالفواكه الطيبة والخيرات الكثيرة⁽⁵⁹⁾. وقد تواصلت الفتوحات بعد ذلك بقيادة الفاتحين: طارق بن زياد، وموسى بن نصير، وتمكنا من فتح العديد من المدن والقرى الأندلسية التي تميزت بوفرة الفواكه والمواد الأولية اللازمة لإعداد الطعام.⁽⁶⁰⁾ وتأتي المرحلة اللاحقة لمرحلة الفتح، وهي مرحلة هجرة العديد من القبائل العربية واستقرارهم في الأندلس، ومن الملاحظ أنّ طعام هذه القبائل في بداية الأمر اعتمد على الطعام المعروف عند العرب، مثل: الهرايس، والعصائد، واللبن، والعسل⁽⁶¹⁾. وقد أشار ابن حزم إشارةً مقترضةً إلى أنّ قبيلة بني بلي بن عمرو بن قضاة الذين كانوا من

(48) Tehmina Bhoté 'Medieval Feasts And Banquets Food 'Drink 'And Celebration In The Middle Ages 'The Rosen Publishing 'New York '2004 'p19.

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

(49) Tehmina Bhoté 'Medieval Feasts And Banquets Food 'Drink 'And Celebration In The Middle Ages 'The Rosen Publishing 'New York '2004 'p19.

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

(50) طارق بن زياد: كان واليًا على طنجة والمغرب الأقصى، ثم أجه لفتح الأندلس في عام (711هـ/711م) بأمر من القائد موسى بن نصير وتمكن من فتحها. يُنسب إليه «جل طارق»، وهو الموضع الذي وطئه جيشه في بداية فتحه للأندلس. ابن عذاري: العباس أحمد بن محمد (ت1312هـ/1312م)، البيان المغرب في اختصار ملوك الأندلس والمغرب، ج2، تحقيق بشار عواد معروف ومحمد بشار دار الغرب الإسلامي، تونس، ط1، 1434هـ/2013م، ص10-14، المقري التلمساني: شهاب الدين أبو العباس (1041هـ/1631م)، نفع الطب من غصن الأندلس الرطيب، ج1، تحقيق إحسان عباس، دار صادر، بيروت، 1388هـ/1968م، ص230-234.

(51) ابن عبد الحكم: عبد الرحمن عبد الله (ت257هـ/871م)، فتوح إفريقية والأندلس، تحقيق عبد الله أنيس الطباع، مكتبة المدرسة، ودار الكتاب اللبناني للطباعة والنشر، بيروت، 1964م، د. ط، ص16.

(52) موسى بن نصير: أبو عبد الرحمن موسى بن نصير، أصبح واليًا على إفريقية من قبل الخليفة الوليد بن عبد الملك، واستطاع براءةً عسكريّةً أنّ ينهي نزعات البربر المتوالية للخروج على حكم الأمويين، شارك مع طارق بن زياد في فتح الأندلس وضما للخلافة الأموية، توفي في عام 97هـ/716م، الحميدي: أبو عبد الله بن أبي نصر محمد بن فوح (ت488هـ/1095م)، جذوة المتقنين في تاريخ علماء الأندلس، تحقيق بشار عواد ومحمد بشار، دار الغرب الإسلامي، تونس، ط1، 1429هـ/2008م، ص498، ص499.

(53) ابن عبد الحكم: فتوح إفريقية والأندلس، ص20.

(54) تعرف بالجزيرة الخضراء كما تسمى بجزيرة أم حكيم، وتقع هذه الجزيرة على ريوطة مطلة على البحر للمزيد عن هذه الجزيرة ينظر: الحميري: محمد بن محمد بن عبد الله بن عبد المنعم (ت900هـ/1495م)، (صفة جزيرة الأندلس) من الروض المطعار في خير الأقطار، دار الجليل، بيروت، ط2، 1408هـ/1988م، ص73، ص73-75.

(55) الحميري، صفة جزيرة الأندلس، ص73، 74، ابتهاج أحمد ياسين: المائدة في الأندلس من الفتح الإسلامي حتى سقوط غرناطة، رسالة دكتوراه غير منشورة، جامعة البصرة، كلية الآداب، 2016م، ص26.

(56) تمتاز مدينة شذونة بعدوة مياهها وكثرة خرواتها كما يتم صيد الأحماك من سواحلها. الحميري، صفة جزيرة الأندلس، ص100.

(57) فتح المسلمون إشبيلية في سنة 94هـ/713م، بقيادة موسى بن نصير بعد حصار دام شهرًا واحدًا وأقام عليها عيسى بن عبد الله الطويل، وهو أول ولائها من المسلمين، تقع إشبيلية على سهل من سهول نهر الوادي الكبير، ويبلغ متوسط ارتفاع أرضها 7 أمتار (23 قدم) فوق مستوى سطح البحر، الحميري: المصدر نفسه، ص18.

(58) مدينة شاطي البحر وهي من المدن العامرة وتشتهر بكثرة زراعة التين بها، الحميري: المصدر نفسه، ص177-178.

(59) الحميري: المصدر نفسه، ص18، ص100، ص130، ص131، ص177، ص178.

(60) الحميري: المصدر نفسه، ص178.

(61) حسين يوسف بوديار، المجتمع الأندلسي في العصر الأموي، مطبعة الحسين الإسلامية، القاهرة، ط1، 1414هـ/1994م، ص288.

القبائل التي هاجرت إلى الأندلس أنهم لا يأكلون لية الشاة⁽⁶²⁾ (أي: شحم الشاة)، ولكنّه لم يتوسع في الحديث عن طعام هذه القبيلة أو غيرها من القبائل. وقد ظهرت ضرورة تأمين الكمية الكافية من الطعام بعد استقرار المسلمين في الأندلس؛ لذلك عقد والي عبد العزيز بن موسى بن نصير⁽⁶³⁾ (95-97هـ/714-716م) الصلح مع حاكم كورة تدمير، وكان من بين بنود هذا الصلح أن يعطوا المسلمين أربعة أمداد⁽⁶⁴⁾ من القمح، وأربعة أمداد من الشعير، وأربعة أمداد طلاء، وأربعة أقساط⁽⁶⁵⁾ خلّ، وقسطي عسل، وقسطي زيت⁽⁶⁶⁾، وتعدّ هذه المواد من أهم المواد الأولية الضرورية لإعداد الطعام عند العرب. وقد استخدم الطعام في عهد الولاة (95-138هـ/714-755م) بالأندلس كعامل ضغطٍ سياسيٍّ وكحصار اقتصادي في بعض الأحيان؛ فقد قطع حاكم الجزيرة الخضراء الذي عُيّن من قِبَل عبد الملك بن قطن (114-116هـ/732-734م)، (123-124هـ/741-742م) الطعام والشراب عن الرهائن العشرة الذين أخذهم عبد الملك بن قطن من بلج بن بشر (124هـ/742م) وذلك لكي يضمن خروجه من الأندلس بعد انتهاء مهمته في القضاء على البربر وثورتهم، وقد نتج عن هذه السياسة التي اتبعها في قطع الطعام والشراب موت أحد الرجال، وقد كان رجلاً غسانياً من أشرف دمشق⁽⁶⁷⁾ الشاميين .

وعندما فتح المسلمون المدن الأندلسية وفي بداية استقرارهم فيها سكن ولاة الأندلس في أول الأمر القصور الموجودة سابقاً، واتخذوها مركزاً للولاة، ومنها كانوا يصرفون شؤون الدولة في بداية الأمر⁽⁶⁸⁾، وبطبيعة الأمر كانوا يعتمدون على المطابخ الموجودة في هذه القصور كما اعتمدوا على موقدها وأفرانها واتخذوها منها مكان لإعداد اللواتم للولاة، ويبدو أنّ ولائم الولاة كانت مختلفة عن أطعمة العامة وأطعمة الجند، فقد احتوت أطباقهم على اللحوم التي من بينها لحم الغنم، ولحم البقر، ولحوم الطيور؛ فاللحوم تُعدّ من المواد الأساسية التي تُقدّم لضيوفهم؛ فمثلاً والي يوسف الفهري⁽⁶⁹⁾ (129-138هـ/747-755م) أمر بإعداد موائد طعام للأمير عبد الرحمن الداخل⁽⁷⁰⁾ (138-172هـ/756-788م) في بداية دخوله للأندلس، وذلك محاولة للصلح معه، وذبح خلال هذه المأدبة الغنم والبقر، وأعدّ مختلف أنواع الأطعمة لعبد الرحمن الداخل ولجيشه⁽⁷¹⁾، وقد وافق عبد الرحمن الداخل على ذلك؛ لأنّ جيشه كان يعاني من الجوع وقلة الطعام، فاتخذ هذه الوليمة حيلةً لإطعام جيشه حتى يستقوي الجنود ويستطيعوا بسط نفوذهم على قرطبة⁽⁷²⁾.

(62) ابن حزم الأندلسي: أبو محمد علي بن أحمد بن سعيد بن حزم بن غالب (ت456/1064م)، *جمهرة أنساب العرب*، تحقيق عبد المنعم خليل إبراهيم، دار الكتب العلمية، بيروت، ط7، 1439هـ/2018م، ص443.

(63) عبد العزيز بن موسى بن نصير: ثاني ولاة الدولة الأموية في الأندلس خلفاً لوالده موسى بن نصير أول ولائها، كما أنّه أحد القادة الذين شاركوا في الفتح الإسلامي للأندلس، وفي عام 95هـ/714م استدعى الخليفة الوليد بن عبد الملك موسى بن نصير وطارق بن زياد إلى دمشق، فاستقبل موسى ابنه عبد العزيز على الأندلس، واتخذ عبد العزيز من إشبيلية قاعدة له، كما استكمل عبد العزيز فتح باقي مدن الأندلس، ضبط وشيخاً إدارياً، واهتم بتحصين نفوسها. وقد تزوج عبد العزيز من امرأة مسيحية من أشرف القوط، ذكر المؤرخون أن امرأته ألّيته على قومه مما أثار حفيظتهم. كما ثارت شائعات أنه تنصّر، فاتفق جماعة من جنوده على قتله، ثم حملت رأسه إلى الخليفة سليمان بن عبد الملك، ففرضها على موسى بن نصير قائلاً: «أعرف هذا؟»، فقال: «نعم»، أفرغ صوّاناً فوّأها، فعليه لعنة الله إن كان الذي قتله خيراً ممنه (الحميدي، جندوة المنقبس في تاريخ علماء الأندلس، ص417، ص418، ابن الأبار: أبو عبدالله محمد بن أبي بكر بن عبدالله بن عبد الرحمن القضاة (ت658/1260م)، *الحلة السواء*، ج2، تحقيق حسين مؤنس، دار المعارف، القاهرة، ط2، 1985م، ص334، ابن عذاري، البيان المغرب في اختصار ملوك الأندلس والمغرب، ج1، ص76.

(64) المد من الكليل، وهو مقدار ملء البدين المتوسطين من غير قبضهما، وهو ما يعادل رطلين بالعرفاني، ويعادل 510 جرامات تقريباً، علي جمعة محمد، *المكاييل والموازين الشرعية*، القدس للإعلان والنشر والتسويق، القاهرة، ط2، 1421هـ/2001م، ص36.

(65) القسط: يقدر بنصف صاع، وأصله من القسط بمعنى النصيب، وهو ما يعادل 1.02 كيلو جرام تقريباً، علي جمعة محمد، المرجع نفسه، ص38.

(66) الحميري: صفة جزيرة الأندلس، ص63؛ إتهال أحمد ياسين، *المائدة في الأندلس من الفتح الإسلامي حتى سقوط غرناطة*، ص30.

(67) ابن عذاري: البيان المغرب في أخبار الأندلس والمغرب، ج2، ص31، مجهول، *أخبار مجموعة*، تحقيق: إبراهيم الإيباري، دار الكتاب المصري، القاهرة، ط2، 1410هـ/1989م، ص37، ص38، ص39.

(68) ومن الأمثلة على هذه القصور التي كانت موجودة سابقاً قصر الإمارة في قرطبة، وهو قصرٌ صغيرٌ قد نُورث من الحكام من العصر الروماني حتى العصر الإسلامي، وعندما نُجحت قرطبة على يد مغيب الرومي الذي سكن هذا القصر حتى أخرجه منه موسى بن نصير وأعطاه بدلاً منه قصرًا في غربي قرطبة وخارج أسوارها، وهو ما عرف باسم بلاط مغيب؛ وذلك لأنّ قصر الإمارة كان مقرّاً لمن يتولى إمارة قرطبة، وقد بقي هذا القصر مقرّاً للولاة حتى عهد عبدالرحمن الداخل الذي اتخذ منه قصرًا للإمارة، ومركزاً لتصرف شؤون دولته، وقد اعتنى به وأضاف إليه وجدده فيه، كما اعتنى به من أي بعده من أمراء بني أمية، وشيدوا فيه القاعات والمجالس الجديدة، واهتموا به حتى بلغ ما بلغ من الفخامة والبهاء، كما ساقوا إليه الماء من جبال قرطبة وأجروها في ساحاته في بركٍ وأحواضٍ من الرخام؛ وكذلك قصر الإمارة في إشبيلية؛ الذي كان يطلق عليه اسم القصبية، وسكنه عبدالعزيز بن موسى بن نصير، ومن المتوقع أنّهم في بداية استقرارهم في هذه القصور استعملوا الأثاث الذي كان موجوداً بها، ومن بين هذا الأثاث المطبخ وأوانيّه، والمعدات الموجودة فيه، والمواقد، وغيرها من الأدوات، محمد هشام النعسان، *قصور وحدائق الأندلس العربية الإسلامية*، دار الكتب العلمية، بيروت، ط1، 2017م، ص144، ص206، محمد رضوان الدايرة، *التقاليد الشامية في الديار الأندلسية*، دار الفكر، دمشق، ط1، 1434هـ/2013م، ص81، باسيليون بابون مالدينادو، *العمارة الإسلامية في الأندلس عمارة القصور*، ج1، ترجمة علي إبراهيم المنوفي، المركز القومي للترجمة، القاهرة، ط1، 2010م، ص48.

(69) يوسف الفهري: هو يوسف بن عبد الرحمن بن حبيب بن أبي عبيدة بن عقبة بن نافع الفهري، (129-138هـ/747-755م) آخر ولاة الأندلس الذي عاصر سقوط الدولة الأموية وقيام الدولة العباسية، وظل عليها والياً إلى أن دخل عبد الرحمن بن معاوية الأندلس، وهزم يوسف وقتله جند عبد الرحمن الداخل وذلك في عام138هـ/755م. ابن الأبار، *الحلة السواء*، ج2، ص347-350.

(70) أبو المطرف عبد الرحمن بن معاوية بن هشام بن عبد الملك الأموي القرشي (113-172هـ/731-788م)، المعروف بلقب صقر قريش وعبد الرحمن الداخل، والمعروف أيضاً-في المصادر الأجنبية بلقب عبد الرحمن الأول. أسس عبد الرحمن الدولة الأموية في الأندلس عام 138هـ/755م، بعد أن فر من الشام إلى الأندلس في رحلة طويلة استمرت ست سنوات، إثر سقوط الدولة الأموية في دمشق عام 132هـ/750م، وتبعه العباسيين لأمراء بني أمية والتخلص منهم، وعندما دخل الأندلس كانت تتأجج بالزعمات القبلية والتمردات على الولاة، وقد قضى عبد الرحمن فترة حكمه التي استمرت 33 عامًا في إخماد الثورات المتكررة على حكمه في شتى أرجاء الأندلس، واتبع عبد الرحمن الداخل سنة أسلافه من الأمويين في نظام الحكم، فاتخذ حُجلاً ولم يتخذ وزراء. واحتفظ دوماً بمجموعة من المستشارين، أغلبهم ممن استقبلوه وناصروه في بداية عهده وقاتلوا معه، ينظر: المقرئ، فتح الطيب، ج1، ص327-333، مجهول، *أخبار مجموعة*، ص49-57؛ محمد عنان، *دولة الإسلام في الأندلس*، ج1، مكتبة الخانجي، القاهرة، ط4، 1417هـ/1997م، ص199-206.

(71) مجهول: أخبار مجموعة، ص81.

(72) المصدر السابق، ص81.

4. تأثيرات شبه الجزيرة العربية:

تُعَدُّ الثقافة الغذائية القادمة من شبه الجزيرة العربية من الروافد الأولى التي أمدَّت المطبخ الأندلسيِّ بعناصره الأساسية؛ فالصلات الحضارية بين الأندلس وشبه الجزيرة العربية صلاتٌ متواصلة غدَّتْها الهجرات والرحلات المتواصلة من أجل الحج والعمرة، وطلب العلم والتجارة على الرغم من بعد المسافة بين القطرين. وقد ضمت كتب الطبخ الأندلسيَّة العديد والكثير من الأطعمة التي تعود في أصولها إلى جزيرة العرب، ومن أبرز هذه الوصفات التراثيَّة، وهي كلُّ خبزٍ يفتت ويبل بالمرق أو باللبن. وتُعَدُّ التراث من الأطعمة اليومية التي كان أهل الأندلس يستهلكونها بكثرة، كما أنها محببة إلى نفوسهم، وقد بلغت عدد وصفاتها في كتب الطبخ بالأندلس ما يقارب الثلاثين وصفةً، ومن أهم هذه الوصفات التي عرفت عند عرب شبه الجزيرة العربية⁽⁷³⁾:

شريدة بلحم الغنم واللبن أو الحليب: وهي تُعَدُّ باللحم المقطع الذي يُضاف إليه الخبز، ومن ثم يوضع عليه اللبن أو الحليب⁽⁷⁴⁾.

الجشيشة: وهي تعد بأكثر من طريقة، فيمكن إعدادها بالقمح، أو بالشعير، أو بالأرز؛ وطريقتها بأن يطحن القمح، أو الشعير، أو الأرز ويُضاف إليه الماء، ومن ثم يُوضع في قدرٍ، فإذا نضج يوضع عليه الزعفران، ويمكن طبخه باللبن أو بالحليب⁽⁷⁵⁾.

المضيرة: وتُعَدُّ من الأطعمة التي انتقلت من شبه الجزيرة العربية إلى الأندلس، ولها أكثر من طريقة، وقد أضاف إليها الأندلسيون مقادير جديدة، واستحدثوا طرقاً متعددة لطهيها، ومن أبرز هذه الطرق أن يؤخذ رأس خروف سمين وصدرة وذنبه ويده وأضلاعه ويقطع الجميع قطعاً متوسطة، وتوضع في قدر ويوضع عليها الزبدة والبصل الصحيح، ويُوضع القدر على النار حتى يغلي، ويطح الخبز ثم يؤخذ اللبن المخيض ويوضع على اللحم، ويترك على نارٍ معتدلة حتى يغلي؛ ومن ثم يحمر بخميرة العجين ويُوضع عليه الكزبرة الخضراء والفلفل ويقدم⁽⁷⁶⁾.

الخبيص: وهي نوعٌ من أنواع الحلويات التي عرفت عند عرب شبه الجزيرة العربية، وتُعَدُّ من التمر والسمن، والملاحظ أنَّ أهل الأندلس احتفظوا بنفس المسمى للحلوى، ولكن أدخلوا عليها الكثير من التغيرات، فأصبحوا يعدونها بالنشأ المخلوط مع السكر، والماء، والزيت، ودقيق اللوز، كما طبخوها -أيضاً- بالرمال الذي يخلط مع السميد، والسكر، والزعفران، واللوز⁽⁷⁷⁾.

الهريسة: وتُعَدُّ الهريسة من الأطعمة العربية المعروفة في شبه الجزيرة العربية، وقد عرفها أهل الأندلس وأعدوها بأكثر من طريقة، فتارةً كانوا يطبخونها بالقمح مع لحم الغنم، وتارةً يعدونها بلحم العجل أو الدجاج أو الإوز، كما طبخوها -أيضاً- بفتات الخبز أو بالأرز بدلاً من القمح⁽⁷⁸⁾.

طفشيلة: وهي من الأطعمة التي تُعَدُّ بلحم الغنم، وعندما انتقلت إلى الأندلس أدخلت عليها العديد من الإضافات؛ فأضافوا إليها العديد من المنكهات والبهارات؛ مثل: الكزبرة، والكمون، والحمص، وكانوا يزينونها بالزعفران والبيض⁽⁷⁹⁾.

القرشية: ويتضح من اسم هذا الصنف من الطعام أنها حجازية الأصل، وهي تطبخ بالدجاج الذي يوضع في قدرٍ ويضاف إليه الملح والزيت والبصل والفلفل والقليل من الماء، ويترك ليغلي، ثم يخرج الدجاج ويوضع في مقلاة بها زيت حتى يتحمر الدجاج، ثم يؤخذ قدرٌ نظيفٌ ويُضاف إليه القليل من الماء والزيت، والفلفل، والكزبرة، واليابسة والزعفران والكمون، والقليل من الزعتر، ويوضع على النار، فإذا غلى الخليط توضع فيه الدجاجة، ثم يُضاف إليها البيض المخلوط بالزعفران؛ فإذا تماسك الخليط يوضع في طبق التقديم ويُقدَّم⁽⁸⁰⁾.

(73) مجهول: أنواع الصبيلة، ص259.

(74) مجهول: المصدر السابق، ص163، التجبي، فضالة الخوان، ص43.

(75) مجهول: المصدر نفسه، ص262، التجبي: المصدر نفسه، ص61، ص62.

(76) التجبي: فضالة الخوان، ص135.

(77) مجهول: أنواع الصبيلة، ص65، التجبي: المصدر نفسه، ص75. (بعد الخبيص معروفاً حتى الوقت الحالي وهو طبق تقليدي في الخليج العربي خاصة في الإمارات العربية المتحدة والكويت وهو مصنوع من الطحين والزيت، ويُكَلِّف في الغالب في وجبة الإفطار. ويكثر تقديمه في أيام العيد).

(78) مجهول: المصدر نفسه، ص170-ص172، التجبي: المصدر نفسه، ص148.

(79) التجبي: فضالة الخوان، ص122.

(80) المصدر السابق، ص165، ص166.

% الحجازية بالقديد: وهذا الصنف من الطعام كان يُطبخ باللحم المقدد الطري الذي يقطع ويوضع في أسياخ الشوي ويشوى، ثم يوضع في قدرٍ ويغمر بالماء، ويوضع عليه الحمص المبلول والبصل المقطع والكزبرة الجافة؛ بالإضافة إلى الفلفل، والزيت، والملح، ومن ثم يوضع على النار، فإذا قارب النضج يضاف إليه ورق الحتاري المقطع، ثم يوضع في قدر اللحم، ثم ينزل اللحم في إناء ويضاف إليه الدقيق والبيض المخفوق⁽⁸¹⁾.

وصفة العمانية

يتضح من خلال أسماء بعض الوصفات الغذائية أماكنها التي أخذت منها، ومن ذلك وصفة العمانية التي من اسمها يمكن أن نتوقع أنها أخذت من أهل إقليم عمان بشبه الجزيرة العربية، وهذه الوجبة تعتمد على اللحم المقطع والخالي من العظم الذي يُطبخ مع إضافة الفلفل، والقرفة، والسنبُل، والزعفران، والعسل، واللوز، والقليل من الزيت؛ فإذا نضج اللحم أضافوا إليه السميد المخلوط مع الماء ويترك ليغلي، ثم يوضع في وعاء التقديم ويرش بالسكر⁽⁸²⁾.

وصفة العربي:

تعد وصفة العربي من الوصفات التي أخذت من عرب شبه الجزيرة العربية، وهذه الوصفة مقاديرها الأساسية تعتمد على الباذنجان واللحم، وطريقتها تكون بأن يؤخذ اللحم ويوضع في قدرٍ مع إضافة الخَلِّ والمرِّي إليه، والقليل من الزيت، والفلفل، والكمون، والكزبرة الخضراء، ثم يترك ليُطبخ؛ فإذا قارب النضج يضاف إليه البيض المضروب، والدقيق، والباذنجان، المقشر والمسلوق سابقاً؛ فإذا نضج تماماً يُقدَّم؛ ومن الملاحظ أن هذه الوصفة اختلفت في مقاديرها عند ابن رزِين التجيبي عن المؤلف المجهول؛ فكلاهما ذكرا أن إعدادها يكون باللحم، في حين أن ابن رزِين التجيبي لم يذكر إضافة الباذنجان إليها؛ إنما أضاف إليها الحمص بدلاً منه⁽⁸³⁾.

5. التأثيرات الإسبانية على المطبخ الأندلسي:

يُعدُّ الاتصال الحضاري بين المسلمين والإسبان نتيجة حتميةً من نتائج الفتوحات الإسلامية لشبه الجزيرة الأيبيرية، ومن الملاحظ أنه نتيجة لهذا الاتصال انتقلت العديد من العادات والتقاليد والعلوم والفنون بين الجانبين، وكان من ضمنها انتقال العديد من الوصفات الغذائية، وقد تم هذا الانتقال بطرقٍ شتى، ومن أهمها الأدوار التي قام بها كلٌّ من المستعربين والمدججين، كما كان للزواج المختلط بين الشعبين دوره أيضاً؛ بالإضافة إلى الأدوار التي لعبها التجار، والعبيد الهاريون، وطلاب العلم، والأسرى⁽⁸⁴⁾، والذين انتقل عن طريقهم الكثير من الأصناف الغذائية، فقد كان العديد من هؤلاء الأسرى يعملون كخدمٍ في البيوت، وقد أشار ابن عذاري أنه بعد غزوةٍ موحّدية سارت إلى مدينة يابرة في عام 577هـ/1181م، قد عادت هذه الحملة وكان من ضمنها العديد من الأسرى والسبايا، والذين عملوا كخدمٍ في المنازل⁽⁸⁵⁾.

ومن الملاحظ أن المطبخ الأندلسي قد تأثر بالكثير من العادات الغذائية الإسبانية التي ترجع في جذورها إلى المطبخ الروماني الذي بقيت رواسبه في المطبخ الإسباني. ومن أبرز أوجه التشابه بين المطبخ الأندلسي والمطبخ الأندلسي ذي الأصول الرومانية: إنَّ المطبخ الأندلسي والمطبخ الروماني يتشابهان في الميل إلى الأطعمة القليلة الحموضة مع الاستعمال الكثير للخل، كذلك الاستخدام الكثير للعسل في الوصفات الغذائية مع إضافة الفواكه في الوصفات، وكذلك كثرة استعمال اللحوم والأسماك في الوصفات الغذائية⁽⁸⁶⁾. ومن الفواكه التي عرفها المسلمون من الإسبان وأضافوها إلى الكثير من وصفاتهم الغذائية فاكهة الأهليلج، وهي ما أطلق عليها المسلمون عين البقر⁽⁸⁷⁾. كذلك اقتبس المسلمون العديد من الطرق في إعداد الأطعمة من الإسبان، وخاصةً في مدينتي إشبيلية

(81) مجهول: أنواع الصبلة، ص 119.

(82) مجهول: أنواع الصبلة، ص 119.

(83) النجفي: فضالة الخوان، المصدر نفسه، ص 122، مجهول: المصدر نفسه، ص 114.

(84) عبد الواحد ذنون طه: دراسات في حضارة الأندلس وتاريخها، دار المدار الإسلامي، 2004، ط 1، ص 156، ص 157.

(85) السيد حميدو عبد المنعم: النور السياسي والحضاري للمرتقة والأسرى، مؤسسة شباب الجامعة الإسكندرية، ص 523.

(86) حديجة قروي: ظواهر اجتماعية، ص 367، بلقيس شرارة، الطباخ، ص 142-146.

(87) P. 295، 1961، Paris، L'alimentation et la cuisine à Rome، Andre (J)

P. 2، <https://www.oldcook.com/histoire-gastronomie>

(87) النجفي: فضالة الخوان، ص 98، ص 99، إتهال أحمد ياسين: المائدة بالاندلس، ص 71.

وقرطبة، ومن ذلك أنهم كانوا يغسلون السمك بالماء الحار، ثم يغطسونه لمدة قليلة بالماء المغلي، ومن ثم يقطع ويُطبخ بالفرن⁽⁸⁸⁾.
ومن أبرز الصفات الغذائية التي انتقلت من الإسبان إلى مسلمي الأندلس ما يلي:

المجبنات: وهي نوعٌ من الفطائر التي تُحشى بالجبن ثم تَقلى في الزيت، ثم يرش عليها السكر، والقرفة، والعسل، وشراب الورد، وتُقَدَّم وهي ساخنة. ومن الجدير بالذكر أنَّ هذا النوع من الطعام قد عرف في الأندلس فقط، فكان أهل الأندلس يحبون هذا النوع من الطعام ويقبلون عليه، وقد عرف في العديد من المدن الأندلسية، مثل: طليطلة التي اشتهرت بالمجبنة الطليطلية، وإشبيلية، وشريش التي قيل في مدح مجبناتها: إنَّه مَنْ دخل شريش ولم يأكل المجبنات فهو محروم. وعلى الصعيد الآخر وجد أنَّ هذا الصنف من الطعام لم يكن معروفًا عند أهل المشرق، مما يؤكد فرضية أنَّ هذه الوجبة قد أُخذت من المطبخ الإسباني، ومما يؤكد الكلام السابق أنَّ هذا النوع من أنواع الفطائر معروفٌ عند الرومان، إلا أنهم كانوا يخلطون الجبن بالتوابل وبعض الأعشاب⁽⁸⁹⁾. وقد كان لتناول المجبنات طقوسها الخاصة عند أهل الأندلس، ومن أبرز هذه الطقوس أن تؤكل وهي ساخنة في الصباح الباكر، ومن النادر أن تُقدَّم للأكل في غير هذا الوقت⁽⁹⁰⁾، كما أنَّ أهل الأندلس كانوا يشبهون الشيء الذي يزهد فيه أو يقل الطلب عليه بمجبنة الظهر فيقولون في أمثالهم: «مجبنة الظهر خرج نارها وقَلَّ طلابها»⁽⁹¹⁾.

الإسفنج: وهذه الوصفة من صفات الحلويات التي عرفها أهل الأندلس من السكان الأصليين لإسبانيا، وهي تُعدُّ بعدة طرق، فيمكن إعدادها بالسميد، أو بالدقيق الأبيض المعروف بالدرمك، ولها عدة مسميات، من بينها إسفنج القلة، وإسفنج الريح. ومن أهم مقاديرها بالإضافة إلى السميد أو الدقيق يضاف إليها الماء، والملح، والخمير، والزيت، والبيض؛ ومن ثم تعجن وتَقلى وتُقَدَّم⁽⁹²⁾. ومما يؤكد أنَّ المجبنات والإسفنج حلوياتٌ من الثقافة الإسبانية أخذها العرب منهم ما ذكره الطرطوشي من رفضه لمشاركة المسلمين في أعياد المسيحيين في الأندلس، وأنهم كانوا يشتركون الحلويات والمجبنات والإسفنج، وهي من الأطعمة المبتدعة، أي: إنَّ العرب لم يكونوا يعرفونها قبل ذلك، وارتبطت باحتفالات وأعياد النصرى، ومن ثم أخذوها منهم وأصبحت متداولةً لديهم⁽⁹³⁾.

وصفة الجلبة: وهذه الوصفة عبارةٌ عن مرقية تُقدَّم مع الدجاج المشوي، أو اللحم، أو السمك، وقد عرفت عند الإسبان وأخذها منهم أهل الأندلس⁽⁹⁴⁾.

وصفة الحوت الكبير، مثل القبطون والفحل:

وطريقتها أن يؤخذ السمك وينظف ويُغسَّر، ثم يسلق ويوضع في طاجنٍ ويحشى بالخبز والجوز، ويغلق جيِّدًا بالرغيف فوقه، ثم يُصب عليه الزيت، ثم يدخل الفرن، ويُترك حتى يتحمَّر الرغيف، ثم يخرج من الفرن، ويرمى الرغيف ويترك حتى يبرد، ومن ثم يُقدَّم، وهو من الأطعمة المشهورة عند الإسبان التي عرفها أهل الأندلس منهم⁽⁹⁵⁾.

الفيجاطة:

عرفت -أيضًا- بسبعة بطون، وذكرها ابن رزين التجيبي بلفظة القيقاطة، وهي وجبةٌ عُرِفَت في الأندلس على وجه الخصوص، تُعدُّ من الجبن الطري، ومن أرغفة الرقاق، ثم يوضع داخل كلِّ رقاقٍ جبنٌ ويُصب عليها زيتٌ، ثم تدخل إلى الفرن؛ ومن ثم تُخرج من الفرن، ثم تُعاد إلى الفرن وتُخرج وتُسقى بالحليب، وهكذا حتى يتحمَّر الطاجن، ومن ثم يُصب عليه العسل، وشراب الورد، والسكر المسحوق⁽⁹⁶⁾.

(88) التجيبي: المصدر نفسه، ص 197، ديفيد وينز: فنون الطبخ، ص 1030، إيتهاال أحمد ياسين: المائدة بالأندلس، ص 72.
(89) مجهول: أنواع الصيدلة، ص 319، التجيبي: المصدر نفسه، الرجالي، أمثال العوام في الأندلس، ج 2، ص 82-85، ص 343، خديجة قروعي، ظواهر اجتماعية، ص 368، ص 369، ديفيد وينز، المرجع نفسه، ص 1032، ص 1033.
(90) الرجالي، أمثال العوام في الأندلس، ج 2، ص 343.
(91) المصدر السابق، ج 1، ص 243.
(92) مجهول: أنواع الصيدلة، ص 111، التجيبي، فضالة الخوان، ص 80، ص 82.
(93) الطرطوشي: أبو بكر محمد بن الوليد (ت 520هـ/1126م) الحوادث والهدى، تحقيق علي حسن الحلبي، دار ابن الجوزي، الدمام، ط 1، 1411هـ/1990م، ص 150، ص 151.
(94) التجيبي: فضالة الخوان، ص 101، ص 102.
(95) مجهول: أنواع الصيدلة، ص 150.
(96) مجهول: المصدر نفسه، ص 302، التجيبي: المصدر نفسه، ص 83.

عصيدة البلياط:

وكلمة البلياط كلمة معرّبة لمفردة (poleadas) الإسبانية، وهي نوعٌ من أنواع العصائد التي تُؤكل بالزيت، عرفها أهل الأندلس من سكان إسبانيا الأصليين، وهي مشابهةٌ للسرخينة والحريرة والحساء⁽⁹⁷⁾.

آذان القاضي:

وهي نوعٌ من الفطائر المحشوة، وتقدم مالحهً فتحشى باللحم والخضرة، ويمكن أن تُقدّم حلوةً، فتحشى بالفاكهة، أو بالفستق، واللوز، والسكر المخلوط بماء الورد، وتُسقى بشراب الجلاب أو المستكى، وكانت تعرف بالإسبانية باسم (orejas de abed)، أي: آذان القسيس⁽⁹⁸⁾. ومن الروايات الطريفة التي يذكرها المقرئ حول هذه الحلوى: «أن القاضي أبا الوليد هشام الوقشي حضر يوماً مجلساً لابن ذي النون، الذي قدّم للحضور نوعاً من أنواع الحلوى اسمها آذان القاضي، فتهافت جماعةٌ من خواصه وتندروا على القاضي، وجعلوا يكثرون من أكلها، وكان ابن ذي النون قد قدّم لهم معها نوعاً من أنواع الفاكهة تسمى «عيون البقر»، فقال المأمون بن ذي النون للقاضي: أرى أنّ هؤلاء يأكلون آذانك، فقال له: وأنا -أيضاً- أكل عيونهم، وكشف عن الطبق وجعل يأكل منه⁹⁹.

الخاتمة:

ختاماً كان للطعام دور فعال ومهم فترة الفتوحات وعصر الولاة في الأندلس، فأصبحت ثقافة الطعام الإسلامي من أهم المراكز الأساسية للثقافة الأندلسية حتى وقتنا الحاضر.

ويمكن القول من خلال استقراء مضمون البحث إننا توصلنا إلي نتائج عدة أهمها:

- إنّ المسلمين في صدر الإسلام اعتمدوا على الطعام البسيط؛ ومن أشهرها (العسل والخبز والقرص من خبز الشعير، والثريد، واللمزة، والربيكة، والعكة).
- بعد الفتوحات الإسلامية، ومخالطة المسلمين لأهالي البلدان المفتوحة في العراق، وبلاد الشام، ومصر، وإفريقية وتواصلهم معهم؛ أدى إلى حدوث نوعٍ من التغيير في أطعمة المسلمين، واستحداث أطعمةٍ جديدةٍ وطرق طهيٍ مختلفةٍ، كما دخلت أدوات جديدةٌ لتقديم الطعام لم يعرفها المسلمون في سيرتهم الأولى.
- أثرت شبه الجزيرة العربية على الثقافة الغذائية لبلاد الأندلس وأدخلت عليها (الثريدة، والجشيشة، والمضيرة، والخبيص، والهريسة، والطفشيلة، والقرشية، والحجازية بالقديد).
- من التأثيرات الإسبانية على المطبخ الأندلسي الفواكه التي عرفها المسلمون من الإسبان وأضافوها إلى الكثير من وصفاتهم الغذائية فاكهة الأهلج، وكذلك اقتبس المسلمون العديد من الطرق في إعداد الأطعمة من الإسبان ومن أبرزها (المجنبات، والإسفنج، وصفة الجلجة، وصفة الحوت الكبير).

المراجع:

1. ابن العديم: عمر بن أحمد بن هبة الله (ت660هـ/1262م)، الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب، ج1، تحقيق سليمان محجوب ودرية الخطيب، منشورات جامعة حلب، 1406هـ/1986م، ص177، ابن الطقطقي: محمد بن علي، (ت709هـ/1309م) الفخري في الآداب السلطانية والدول الإسلامية، دار صادر، بيروت.
2. ابن حزم الأندلسي: أبو محمد علي بن أحمد بن سعيد بن حزم بن غالب (ت456هـ/1064م)، جمهرة أنساب العرب، تحقيق عبد المنعم خليل إبراهيم، دار الكتب العلمية، بيروت، ط7، 1439هـ/2018م.
3. ابن سيده: المخصص، ج4، ص120، ابن طولون الدمشقي: شمس الدين محمد بن علي الصالحي (ت953هـ/1546م)

(97) اللقـمـري، نفـحـ الطـيـب، ج3، ص302 الزجـال، أمـنـال العـوام، ج2، ص54، خديجة قروم، طـواهر اجتماعـة، ص371، دوزي، تكلمة المعاجم العربية، ج1، ص441.

(98) مجهول: أنواع الصيدلة، ص241، النجدي: فضالة الحوان، ص66، دوزي: تكلمة المعاجم العربية، ج1، ص104.

(99) مجهول: أنواع الصيدلة، ص241، النجدي: فضالة الحوان، ص66، دوزي: تكلمة المعاجم العربية، ج1، ص104.

(99) المقرئ، نفح الطيب، ج4، ص138.

- فحص الخواتم فيما قيل في الولايم، تحقيق نزار أباطة، دار الفكر، دمشق، 1403هـ/1983م، ط1.
4. ابن عذاري: البيان المغرب في أخبار الأندلس والمغرب، ج2، ص31، مجهول، أخبار مجموعة، تحقيق: إبراهيم الإبياري، دار الكتاب المصري، القاهرة، ط2، 1410هـ/1989م.
5. ابن قتيبة الدينوري: عيون الأخبار، ج3، ص204، ابن العديم، المصدر نفسه، ج1.
6. ابن منظور: محمد بن مكرم بن علي أبو الفضل (ت711هـ/1311م)، لسان العرب، ج8، دار صادر، بيروت.
- محمد عنان، دولة الإسلام في الأندلس، ع1، مكتبة الخانجي، القاهرة، ط4، 1417هـ/1997م.
7. الحميري، صفة جزيرة الأندلس، ص73، ص74؛ ابتهاج أحمد ياسين: المائدة في الأندلس من الفتح الإسلامي حتى سقوط غرناطة، رسالة دكتوراه غير منشورة، جامعة البصرة، كلية الآداب، 2016م.
- السيد حميدو عبد المنعم: الدور السياسي والحضاري للمرتزقة والأسرى، مؤسسة شباب الجامعة الإسكندرية.
8. الطبري: محمد بن جرير (ت310هـ/923م)، تاريخ الرسل والملوك، ج4، تحقيق محمد أبو الفضل إبراهيم، دار المعارف بمصر، القاهرة، 1387هـ/1967م.
9. الطرطوشي: أبو بكر محمد بن الوليد (ت520هـ/1126م) الحوادث والبدع، تحقيق علي حسن الحلبي، دار ابن الجوزي، الدمام، ط1، 1411هـ/1990م.
10. الكامخ: بفتح الميم ما يُؤتم به، أو المخللات المشهية. والجمع: كوامخ. وهي كلمة فارسية الأصل البغدادي: محمد بن الحسن: (ت636هـ/1239م) كتاب الطبيخ، تحقيق قاسم السامرائي، بيت الورق للنشر، بغداد، ط1، 2014م.
11. إبراهيم أنيس وآخرون، المعجم الوسيط، مجمع اللغة العربية، مكتبة الشروق الدولية، ط4، 1425هـ/2004م.
12. حسن إبراهيم حسن: تاريخ الإسلام السياسي والديني والثقافي والاجتماعي، ج1، دار الجيل، بيروت، ط14، 1416هـ/1996م، ص442. (تعد هذه الوجبة من الوجبات المعروفة في العصر الحاضر باسم الجريش)
13. إليكس بوفي مقال النظام الغذائي في العصور الوسطى، المكتبة البريطانية، إبريل، 2015م.
14. بلقيس شرارة: الطباخ دوره في حضارة الإنسان، دار المدى، بيروت، ط1، 2012م.
15. محمد بن محمد بن عبد الله بن عبد المنعم (ت900هـ/1495م)، (صفة جزيرة الأندلس) من الروض المعطار في خبر الأقطار، دار الجيل، بيروت، ط2، 1408هـ/1988م.
16. حسين يوسف دويدار، المجتمع الأندلسي في العصر الأموي، مطبعة الحسين الإسلامية، القاهرة، ط1، 1414هـ/1994م.
17. حورية شريد: تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته، رسالة دكتوراه غير منشورة، جامعة الجزائر 2، معهد الآثار، 2010م-2011م.
18. المقرئ التلمساني: شهاب الدين أبو العباس (ت1041هـ/1631م)، نفع الطيب من غصن الأندلس الرطيب، ج1، تحقيق إحسان عباس، دار صادر، بيروت، 1388هـ/1968م.
19. ابن الأبار: أبو عبد الله محمد بن أبي بكر بن عبد الله بن عبد الرحمن القضاعي (ت658هـ/1260م)، الحلة السرياء، ج2، تحقيق حسين مؤنس، دار المعارف، القاهرة، ط2، 1985م، ص334، ابن عذاري، البيان المغرب في اختصار ملوك الأندلس والمغرب، ج1.
20. عبد الواحد ذنون طه: دراسات في حضارة الأندلس وتاريخها، دار المدار الإسلامي، 2004م، ط1.
- الحميدي: أبو عبد الله بن أبي نصر محمد بن فتوح (ت488هـ/1095م)، جذوة المقتبس في تاريخ علماء الأندلس، تحقيق بشار عواد ومحمد بشار، دار الغرب الإسلامي، تونس، ط1، 1429هـ/2008م.
21. نينا جميل: الطعام في الثقافة العربية، رياض الريس للكتب والنشر، باريس، ط1، 1994م.
22. محمد هشام النعسان، قصور وحدائق الأندلس العربية الإسلامية، دار الكتب العلمية، بيروت، ط1، 2017م، ص144، ص206، محمد رضوان الداية، التقاليد الشامية في الديار الأندلسية، دار الفكر، دمشق، ط1، 1434هـ/2013م، ص81،، باسيليون بابون مالدونادو، العمارة الإسلامية في الأندلس عمارة القصور، ج1، ترجمة علي إبراهيم المنوفي، المركز القومي للترجمة، القاهرة، ط1، 2010م.
23. (1) يوسف الفهري: هو يوسف بن عبد الرحمن بن حبيب بن أبي عبيدة بن عقبة بن نافع الفهري، (129-138هـ/747-755م)

- آخر ولاية الأندلس الذي عاصر سقوط الدولة الأموية وقيام الدولة العباسية، وظل عليها واليًا إلى أن دخل عبد الرحمن بن معاوية الأندلس، وهزم يوسف وقتله جند عبد الرحمن الداخل وذلك في عام 138هـ/755م. ابن الأبار، الحلة السرياء، ج2.
24. (1) ابن عبد الحكم: عبد الرحمن عبد الله (ت257هـ/871م)، فتوح إفريقية والأندلس، تحقيق عبد الله أنيس الطباع، مكتبة المدرسة، ودار الكتاب اللبناني للطباعة والنشر، بيروت، 1964م، د. ط.
25. Andre (J) ، L'alimentation et la cuisine à Rome ،Paris ، 1961.
26. Evan. D ،EMPIRES OF FOOD ،free press ،New York ، 2010. <https://www.bl.uk/the-middle-ages/articles/the-medieval-diet>
27. <https://www.bl.uk/the-middle-ages/articles/the-medieval-diet>
28. <https://www.bl.uk/the-middle-ages/articles/the-medieval-diet>
<https://www.bl.uk/the-middle-ages/articles/the-medieval-diet>
29. <https://www.oldcook.com/histoire-gastronomie>.
- Antoni Riera Melis ، Las Rest'ricciones Alimenticias Como Recurso ، Expiatorio En Algunas Reglas Monásticas ، De Los Siglos Vi Y Vii.
30. Tehmina Bhote ،Medieval Feasts And Banquets Food ،Drink ،And Celebration In The Middle Ages ،The Rosen Publishing ،New York ،2004.