

التأثيرات المتبادلة بين موائد الدول الخارجية والموائد الأندلسية

إ.ج. د. إنسام غضبان عبود الباحثة. إنهال أحمد ياسين

كلية الآداب / جامعة البصرة

الملخص

تتاول هذا البحث تأثير الموائد المشرقية والمغربية على موائد اهل الاندلس، من ناحية تحضير انواع مختلفة من الاطعمة التي كانت تصنع في تلك الدول وانتقال تأثيرها عن طريق الوافدين الى الاندلس . ومن ناحية اخرى تأثرت الموائد الاندلسية ايضا بطريقة تقديم وترتيب الاطعمة التي كانت تعمل وتنظم في دول المشرق والمغرب . كما تتاول البحث تأثير الدول المشرقية والدول المغربية بالموائد الاندلسية ، سواء عن طريق الوافدين من الاندلس او الهجرات الاندلسية الى تلك الدول ، فنقلوا معهم حضارتهم من ضمنها موائد الاطعمة .

Mutual effect between the tables of foreign countries and Andalusian tables

Asst .Prof. Dr. Ansam Ghadban Abood

Researcher. Ebtahal Ahmed Yassin

College of Arts / University of Basrah

Abstract

This research study the effect of east tables and Moroccan tables on the people of Andalusia, in terms of the preparation of different species and varieties variety of foods that were manufactured in those countries and transition impact by incoming to Andalusia. On the other hand tables Andalusian also affected the presentation and the order of foods that were operating and regulated in the east and Morocco. The research also addressed the impact of east countries and Moroccan countries on Andalusian table, whether by arrivals from Andalusia Andalusian or migrations to these countries, they took with them their civilization, including the tables of foods.

المقدمة :

تعد الموائد من اهم جوانب الرقي الحضاري والتطور الاجتماعي لجميع المجتمعات ومنها المجتمع الأندلسي لمعرفة انماط حياتهم ومستواهم المعاشي التي شهدته تلك البلاد. أذ تأثرت موائد الاندلس بتأثيرات خارجية من دول المشرق والمغرب عن طريق الفتح العربي الاسلامي وخاصة بعد ان استقر قسماً منهم فيها، فنقلوا العديد من اصناف الاطعمة من بلادهم الى الاندلس، وتأثر الاندلسيين بموائدهم وعاداتهم بصنع وتناول اطعمة تلك البلاد .

أولاً: التأثير المتبادل بين مائدة المشرق ومائدة الأندلس:

انتقل قسماً من الموائد المشرقية الى الاندلس ، ومنها موائد اهل الشام والحجاز بدءاً من الفتح العربي الإسلامي (٩٢ هـ / ٧١١م) وحتى عهد عبد الرحمن الثاني (الأوسط) (٢٠٦-٢٣٨هـ/٨٢٢-٨٥٢ م) الذي بدأ بعدها التأثير العراقي على موائد الأندلس ، واستمرت تلك المؤثرات حتى سقوط الأندلس (٨٩٧هـ/١٤٩١م). وكان تأثير الموائد الحجازية والشامية أنتقل إلى الأندلس عن طريق الجند التابعين لهم، والذين نقلوا أطعمتهم خلال فتح شبه جزيرة ايبيريا ، ومنها الترائد والعصائد والهرايس والتمر والأجبان والألبان والعسل وغيرها^(١). إضافة إلى جلب بعض المزروعات والحبوب والأشجار من المشرق إلى الأندلس، وخاصة في عهد الأمير عبد الرحمن الاول (الداخل) (١٣٨-١٧٢هـ/٧٥٥-٧٨٨م) الذي أمر بنقلها إلى قرطبة ، اذ كانت تلك المزروعات قليلة أو غير موجودة في الاندلس^(٢). وعمل اصناف متعددة من الاطعمة من تلك المزروعات التي اعتاد المسلمون الداخلين للأندلس في تناولها ببلاد المشرق .

ومن اصناف الموائد الحجازية التي انتقلت الى الاندلس طعام أطلق عليه في كتب الطبخ الأندلسية بـ(القرشية)^(٣)، ومن تسميتها يدل على أن هذا الطعام يستخدم عند أهل قريش على موائدهم، وخاصة بعد دخول أشخاص ينتمون الى هذه القبيلة إلى الأندلس سواء عند فتحها أو خلال الفترات اللاحقة ، فأنتقل تأثيرهم إلى موائد

الأندلس، ولهذا سمي هذا الصنف (بالقرشية) ، وتعمل هذا الطعام من دجاج وزيت وملح وبصل وفلفل وقليل من الماء، ويوضع على النار، وبعدها تولى الدجاج بالزيت حتى تتحمر، ثم يؤخذ قدر آخر ويوضع فيه زيت وفلفل وكزبرة يابسة وزعفران وكمون وزعتر، ويوضع على النار ثم توضع فيه الدجاج مع البيض والزعفران ، ثم يقدم على المائدة^(٤).

ومن الموائد الاخرى التي كان لها اثر كبير على الاندلسيين هو طعام التراث ، اذ أصبح الطعام الأساسي في موائدهم، وكان الطعام المصاحب لهم في جميع الظروف القاسية التي مرت بها الأندلس، وأستمر حتى سقوط دولتهم ، لاسيما بعد ان قام أهل الأندلس بتطويره والتفنن بعمله واضافه أصناف خاصة منه ، لأن أهل المشرق كانوا يعملون الثريد من اللحم والخبز ، أما في الأندلس وبعدها أنتقل إليها التأثير المشرقي في هذا الطعام أخذوا يعملونه من لحم الدجاج والسّمك ومن الباذنجان والحمص وبعض الخضروات الخضراء ويضعون عليه المكسرات. كما ورد ذلك في كتابي (الطبخ في المغرب والأندلس)^(٥) ، و(فضالة الخوان)^(٦).

وقد ورد في كتاب (فضالة الخوان) وصفتان من التراث المشرقية ، واللّتان انتقلتا إلى الأندلس وهي (ثريدة القطائف الشرقية) وتتكون هذه الأكلة من دجاج وملح وزيت كثير وفلفل وكزبرة وبصل كثير وبيض وزنجبيل وقرفة وقرنفل ولوز ، والقطايف هي عجينة من الدقيق وتعمل على شكل شبكة بعد وضع الحشوة في داخلها^(٧).

اما الوصفة الثانية تسمى بـ(ثريدة الفياطل الشرقية)، والفياطل طعام يعمل من دجاجة كبيرة وسمينة ، تتفخ بريشها نفخاً شديداً حتى ينفصل الجلد عن العظم ، ثم يربط عنقها بخيط ، ويحك جلدها بالملح حتى تنظف بالكامل، ثم يقطع عنقها وأجنحتها ، وتوضع معها الفلفل والزنجبيل والقرفة والقرنفل وملح وزيت وماء كزبرة خضراء وماء نعناع وماء بصل وثمانية من البيض ولوز وبنق ، ويوضع جميع تلك المكونات في بطن الدجاجة مع إضافة فراخ من الحمام إلى الحشوة وتوضع قدر مع الزيت والملح وبصل وكزبرة وفلفل وحمص وخل إلى أن تتضج الدجاجة ، ثم يقطع الخبز ويصب فوقه ماء ، ثم يعجن سميد بماء وتعمل أقراصاً رقيقة وتوضع في الفرن

حتى ينضج، وبعدها تخرج الدجاجة من القدر وتوضع عليها زعفران وقرفة وتدخل الفرن، ثم يكسر فوّه بيض ويوضع جبن طري ولوز ومعها توابل، ثم تقطع الأكياد والقوانص ويوضع عليها ملح وتوابل وبياض بيضة وتلقى بمقلاة ، وتوضع فوق الشريد وتوضع الدجاجة فوّه أيضاً وتخرج الفراخ من الدجاجة ، وتوضع بجانب الدجاجة ثم تزين بالحمص واللوز وبيض مسلوق ثم يوضع عليه قطع من الأسفارية (وهو قطع اللحم بالبيض والبصل) وتقدم على المائدة^(٨).

ويبدأ تأثير آخر بعد التأثير الحجازي والشامي على الموائد الأندلسية هو التأثير العراقي، وذلك عن طريق (زرياب) . إذ أدخل أنواع متعددة من الاطعمة فاخرة، ومأكولات شهية، كثيرة الأصناف والأسماء، وأساليب أعدادها، وطرق ترتيب الأطعمة والأواني^(٩)، وقد علم (زرياب) أهل الأندلس طرق الطهي العراقي^(١٠) ، وأعداد اللواتم وخاصة في الحفلات والمناسبات الكبيرة ، فكان له الأثر الكبير في تطور المائدة الأندلسية لتكون على غرار المائدة العراقية^(١١).

ومن الأطعمة التي جلبها (زرياب) من المشرق وخاصة من العراق هي (الأسفنج أو الأسفراج أو الأسبرج) ، وهو معروف عند العباسيين في المشرق عامة بـ(الأسفراج أو الهليون)^(١٢) . وطعام (التفايا) وهي التي تحضر من لحم الضأن، والمعروف عند أهل المشرق باسم (أسفيدباجه) من النوع الأبيض البسيط^(١٣) ، ويعمل هذا النوع من اللحم الضأن مع الملح والفلفل والكزبرة اليابسة وماء البصل والبندق واللوز^(١٤)، كما أن هناك طريقة أخرى كانت تعمل في الشرق ونقلها (زرياب) إلى الأندلس، وتعمل بأخذ "الكرش والدوارة والتربت ولحم الصدر والذنب والمواضع السمان، وتقطع في قدر، ويضاف اليه الملح وبصلة وفلفل وكزبرة وزيت سداب، ويرفع على النار بعدما يقطع بعض الكرش مع اللحم ويعمل من بعضه عصبا صفارا متقنة، ويضاف للجميع، ويطبخ، فإذا أكمل نضجه خضره أن شئت، وقد يعمل هذا اللون بالخل"^(١٥).

ومن الأطعمة الأخرى التي كان لها تأثير على المائدة الأندلسية والتي أدخلها (زرياب) عليها من المائدة العراقية هو طعام(التفالي) أو ما يسمى بـ(تقلية

زرياب^(١٦)، والتي كانت تستخدم بكثرة على موائد الأندلس^(١٧)، وتعمل من لحم الخروف والبصل والملح والكزبرة اليابسة والفلفل والزيت والبيض^(١٨).

وأشارت بعض الكتب الخاصة بالطبخ الأندلسي إلى وصفات وأطعمة عباسية أثرت في المائدة الأندلسية، ولم تتطرق من نقلها الى الأندلس ؟ ومنها طعام (القطايف العباسية)، والمعمولة من السميد والماء والملح والخمير وسكر ولوز والتوابل وماء ورد ونشأ، ثم تعمل عجينة القطايف على شكل أقراص ويوضع في داخلها الحشوة وتقلي بالزيت ثم يذر عليها السكر والقرفة ودهن اللوز^(١٩).

وهناك صنف آخر من الأطعمة العباسية التي يمكن أن نطلق عليه أسم (دجاج بالتوابل والمكسرات العباسية) ، وتعمل من دجاج وحشوة التي تتكون من خل وزيت وفلفل وكزبرة يابسة وزعفران وقرفة وزعتر وزنجبيل وثوم ولوز وجوز وبيض، وتحشى بين الجلد واللحم، ثم تشوى^(٢٠)، وتقدم على المائدة.

ولم تشر المصادر كيف انتقلت هذه الأنواع من الاطعمة من العراق إلى الأندلس ؟ هل أن هذا الطعام أدخله (زرياب) ولم تذكر المصادر ذلك ؟ أو أن هذا الطعام نقل إلى الأندلس بعد (زرياب) من خلال الوافدين من العراق ، وعلى أي حال فان ما يهمنا هو تأثير المائدة الأندلسية بالمائدة العراقية من خلال الأطعمة المتنوعة والمتعددة .

كما أشارت بعض المصادر إلى التأثير الأندلسي بالمائدة المشرقية من خلال تسميات تلك الاطعمة في كتب المؤلفين ، ومنها (طعام البرمكية)^(٢١)، ولم تذكر هذه المصادر عن سبب تسمية هذا الطعام بهذا الاسم، ولكن نحن استنتجنا أن (البرمكية) هو مفرد لكلمة (البرامكة)، وهم قوم من بلاد فارس ظهوروا في عهد العباسيين في بغداد، وكانت لهم منزلة عالية عند حكامها ، ولعل كان لهم طعام خاص سمي باسمهم، وأنتقل بعدها إلى الأندلس ، ولا نستبعد ان الذي أدخله إلى الأندلس هو (زرياب)، لأنه عاصر العباسيين في بغداد من سنة (١٦٩-١٩٣هـ/٧٨٦-٨٠٩م)، وخلال هذه المدة ظهر البرامكة ، والتي كانت نهايتهم سنة (١٨٧هـ/٨٠٢م) ، ولهذا نعتقد أن هذا الطعام أدخله (زرياب) إلى الأندلس ، ويتكون هذا الصنف من دجاج أو

التأثيرات المتبادلة بين موائد الدول الخارجية والموائد الأندلسية
فراخ الحمام أو اليمام أو عصافير أو لحم الخروف ، وملح وفلفل وكزبرة يابسة وقرفة
وزيت ودقيق الدرمل والسملد^(٢٢)، ولمان ان نطلق على هذا الطعام ب(خبز بالدجاج
أو الللح على الطريقة البرملكة).

وأشار مؤلف كتاب (فضالة الخوان) إلى نوعين من أصناف الموائد المشرقية،
النوع الأول اطلق عليه اسم (حلويات دماغ المتوكل) ، ولم يذكر سبب التسمية ،
ومن هو (المتوكل) المشار إليه ، وبما أن هذا الحلوان مشرقى ، فلبدو أن المؤلف
يقصد هنا الخليفة (المتوكل العباسى)^(٢٣) (٢٣٢-٢٤٧هـ/٨٤٧-٨٦٢م) ، كان يحضر
خصيصا له لذلك سمل باسمه ، ويعمل هذا الللو من طبخ مقدار من العسل فى
طناجر على النار ثم بوضع فىه سنبل ومصطكى مسحوق نصف درهم من كل
واحد، ثم بدرس نصف قدر العسل من النشأ ، وبوضع على العسل فى الطنجير قليلاً
وبحرك دائماً حتى ينعقد ويصير جسداً واحداً دون جسم ، ويضاف إليه ربع مد من
جلجان مقشور وأوقيتان من لوز مقشور وزيت ويحرك حتى يصير من نوع الفالودج،
ثم يزال عن النار وبوضع فى وعاء زجاج أو فخار ويرجع لوقت استعماله ، وإذا
استعمل ذر عليه سحبق سكر ولوز مدروس أو جوز^(٢٤).

أما النوع الثانى أطلق عليه (حلوان الزمردى)، ولبدو ان سبب تسمية هذا
الحلوان المشرقى بهذا الاسم يرجع إلى (زمرد) زوجة الخليفة العباسى (المستضىء
بأمر الله) (٥٦٦-٥٧٥هـ/١١٧٠-١١٨٠م) ، وأم الخليفة العباسى (الناصر لدين
الله) (٥٧٥-٦٢٢هـ/١١٨٠-١٢٢٥م)، ولعلها كانت تأكل من هذا الحلوان ، أو هى
من أمرت بصناعته لذلك اشتهر باسمها ، ونعتقد أن دخول هذا النوع إلى الأندلس أما
عن طريق الوافدين من المشرق من قبائل أو علماء أو رحالة إلى الأندلس ، أو يمكن
انه انتقل عن طريق الحجاج الأندلسيين عند ذهابهم إلى الحج بعد اختلاطهم مع
حجاج أهل المشرق وأخذوا منهم طرق عمل الأطعمة ، ومنها ينقلونها إلى بلادهم
الأندلس، ويصنع هذا الللو من طبخ عسل المصفى ، وبوضع فىها قرفة وقرنفل،
وبوضع فى قدر ويغطى بالطين حتى يمنع دخول الهواء إلى قدر حتى ينضج^(٢٥)،
ويقدم على الموائد .

وكان هناك تأثير المائدة العراقية على المائدة الأندلسية يتبين ذلك من خلال التسميات التي وردت في كتب الطبخ ، ومنها (سكرية من أملاء أبي علي البغدادي)^(٢٦)، ويبدو أنه (ابو علي القالي)^(٢٧) (ت: ٣٥٦هـ/ ٩٦٦م) ، حيث نقل هذا النوع من الحلوان إلى الأندلس ، إضافة إلى أنواع متعددة من (حلوان خبيصة)، عندما قدم الأندلس أيام الخليفة (عبدالرحمن الناصر) (٣٠٠-٣٥٠هـ/ ٩١٢-٩٦١م)^(٢٨). وتعمل (السكرية) من السكر ويصب معه ماء ورد ، ثم يوضع لوز مقلّى مع السكر ويحرك على النار، ثم يصب في صحفة ويذر عليه سكر ناعم^(٢٩) .

وهناك طريقة أخرى لعمل السكرية التي كانت من أملاء (ابو علي القالي) ، حيث يؤخذ السكر والزيت وخبز الدرملك أو السميد وماء ورد ثم تصفى من الزيت^(٣٠)، وتقدم على المائدة.

أما عمل (خبيصة العراقية) التي أدخلها (ابو علي القالي) حيث يؤخذ السكر وخبز الدرملك والبيض والزيت ويوضع على النار حتى يطبخ ثم يذر عليه السكر الناعم^(٣١).

كما يوجد هناك طريقة ثانية من (الخبيصة) تتكون من السكر ويصب عليه ماء الرمان الحلو السفري وماء ورد وسميد وزعفران ولوز ويوضع في صحن ويذر عليه السكر الناعم والبندق^(٣٢).

أما الطريقة الثالثة من عمل (خبيصة ابو علي القالي) وتتكون من سكر وماء ويوضع على النار حتى يغلي ثم يوضع عليه نشأ وزيت ثم يصفى ذلك الزيت عنه، ويوضع عليه دقيق اللوز^(٣٣) ، ويقدم على المائدة.

كما وردت أسماء أطعمة خاصة ببعض المدن والبلدان ، يبدو كان لها التأثير الكبير على الموائد الأندلسية ، مما جعل مؤلفي المصادر الأندلسية يسمونها بأسماء البلاد التي تأثرت بها والتي يبدو أن تلك الأطعمة كان يتناولها أهل الأندلس بأسماء أماكنها ونقلها على أثر ذلك المؤلفون في كتبهم، ومنها طعام يسمى بـ(عمل عمانية)^(٣٤) ، ولم تذكر المصادر الأندلسية الخاصة بهذا الموضوع عن سبب تسميتها بـ(العمانية)، وكيف وصلت إلى الأندلس ؟ ويبدو أن سبب نقل هذا الصنف من

التأثيرات المتبادلة بين موائد الدول الخارجية والموائد الأندلسية

الطعام إلى الأندلس هو وجود نفر من أهل تلك البلاد كانوا ضمن الجيش العربي الإسلامي عند فتحها، أو قد يكون عن طريق الوافدين من عمان إلى الأندلس، وطريقة عمل هذا الطعام يؤخذ اللحم "ويلقى في القدر مع فلفل وقرفة وسنبل من كل واحد أربعة دراهم، ونصف ثمن عسل وربع ثمن الأوقية زعفران ، ونصف رطل لوز، وثلاث مغارف زيت، فإذا نضج الجميع أخذت رطلا من سميد ، وحل في صحفة بماء ، وطرح في القدر، وغلى مع الجميع ، وتحفظ بحكه ، وجعل في صحفه ، وذر عليه سكر" (٣٥) ، وتقدم على المائدة.

وهناك طعام آخر تأثرت به مائدة أهل الأندلس ، يسمى بـ(المثلثة الفارسية) ، المعمول من اللحم المخمر بالخل والبادنجان، ويضاف إليه الفلفل وكزبرة يابسة وزيت ولوز وثوم وبيض ودقيق ونعناع وماء ورد ، ويوضع في القدر، ويترك ساعة على الخمر حتى ينضج(٣٦). ولم تشر المصادر الأندلسية الى سبب دخول هذا الطعام إلى الأندلس، واحتمال ذلك لا يختلف عن الاحتمالات الأخرى التي ذكرت سابقاً للأطعمة الأخرى ، ويبدو أن دخولها أما عن طريق الفتوحات للأندلس ، أو عن طريق الوافدين إليها من المشرق.

كما تأثرت مائدة الأندلس بالمائدة التركية من خلال ذكر وصفات طعام في الكتب الخاصة بالطبخ الأندلسي ، إذ أشار مؤلف كتاب (فضالة الخوان) إلى وصفة تركية في كتابه ، تتألف من دجاج مع زيتون(٣٧)، إلا انه لم يذكر كيف وصل تأثير هذا الطعام إلى الأندلس ، وفي اي فترة دخلت إليها ، وهل كان في تلك الفترة من عهد حكم المسلمين للأندلس وافدين من الاتراك إليها ؟ ولعل أن هذه الوصفة جاءت عن طريق الوافدين من العراق في العهد العباسي الذي شهد في أحد فتراته سيطرة الاتراك على حكاهم ، لذلك نقلوا تأثيرهم من الاطعمة إلى العراق ، ومن ثم نقلها الوافدون من العراق إلى الأندلس .

وورد ذكر طعامين الأول يسميه أهل الأندلس بـ(طعام اللحم العربي) ، وكان يتكون من لحم الكباش السمين ويوضع معه الملح والزيت والفلفل والكزبرة اليابسة والكمون والحمص مبلول ولوز وعصير العنب وبصل وزعفران ، وقد يصنع من لحم

العجل ويزين هذا الطعام في الولائم بالبيض^(٣٨). والثاني يسمى ب(طعام الباذنجان العربي) ، ويعمل من القليل من اللحم والخل وعصير العنب وزيت وقليل وكمون وكزبرة يابسة وخضراء ولوز وماء ويوضع على الجمر، ثم يضاف إليه بيض مخفوق مع دقيق الدرمك ، وبعدها يوضع على المكونات أعلاه الباذنجان المقشور والمسلوق مقطع في القدر ، حتى ينضج تماماً^(٣٩) ، وبعدها يقدم على المائدة. ان تسمية هذين النوعين من الطعام بالعربي اما انه دخل عن طريق الفتوحات العربية الإسلامية للأندلس ، لذلك سماه سكان الأندلس الأصليين بالطعام العربي ، او يكونان من صنع او ابتكار العرب بعد استقرارهم بالأندلس .

وتذكر كتب الطعام الأندلسية عن وصفات مشرقية والتي كانت لها تأثير على الطعام الأندلسي ، ومنها أكلة (المرقاس) التي كانت تعرف عند أهل المشرق ب(لقانق) ، والمرقاس هي نوع من السجق يعمل من لحم الضأن السمين^(٤٠) ، أما طريقة عمل (اللقانق) فيصف تحضيرها (ابن رزين التجيبي) من بصل وكزبرة خضراء وتوضع فيها أمعاء أكبر وأوسع للحشو من (المرقاس)^(٤١).

وهناك طعام مشرقى تأثر به أهل الأندلس يسمى ب(طباهجية مشرقية) ، وهو كباب يعمل من اللحم والملح والفلفل والكزبرة اليابسة ، ويوضع عليه أحياناً حامض من ماء حب الرمان الحامض . وطعام آخر يسمى ب(طباهجية طباعية مشرقى) الذي يعمل من اللحم مع الخل والزيت وعصير العنب والكزبرة اليابسة والزعر والزعفران ، ويوضع في قدر على النار حتى ينضج^(٤٢) ، ويقدم على المائدة.

كما يوجد طعام مشرقى آخر يسمى ب(طعام بالحم القلقاص) ، ويعمل من اللحم والقلقاص (هي بقلة زراعية تؤكل عساقيلها مطبوخة أي كروماته)^(٤٣) ، الرقيق الفتى ويقشر وينظف ويسلق بماء وملح ويوضع مع اللحم إلى أن ينضج ويؤكل^(٤٤). وصنف يقال له ب(الطفشيلة المشرقية) ومعمولة من لحم الكباش وملح وزيت كثير وفلفل وكزبرة يابسة وبصل وحمص ودقيق الدرمك وزعفران وقرفة وخل ويوضع على النار إلى أن ينضج^(٤٥) ، ويقدم على المائدة.

كما وردت الكثير من الأطعمة المشرقية في الكتب الأندلسية الخاصة

التأثيرات المتبادلة بين موائد الدول الخارجية والموائد الأندلسية
بالأطعمة والتي كان لها أثر على الموائد الأندلسية ، لهذا ذكرت في هذه الكتب أكثر
من ذكر المؤثرات المغرب أو مؤثرات سكان البلاد الأصليين بموائد المسلمين
بالأندلس^(٤٦).

وأشار (ابن رزين التجيبي) في كتابه الخاص بالطعام عن وصفة أسمها (طعام
مشرقي يسمى بدجاجة عمروس)^(٤٧)، فكيف هذا الطعام مشرقي وأسمها باسم حاكم
طليطلة الأندلسي (عمروس)^(٤٨)؟ ومن تأثر بهذا الطعام، أهل المشرق الذين أخذوا
الطريقة من الوافدين من الأندلس وسموا هذا الطعام بهذا الاسم، أو أهل الأندلس
الذين أخذوا هذا الطعام من الوافدين من المشرق؟ فإذا كان هذا الطعام مشرقي لماذا
سمي بـ(دجاجة عمروس)؟ وعمروس هذا صاحب الحادثة المعروفة بواقعة الحفرة،
ولعل أن أهل المشرق تأثروا بهذا الحادثة وعملوا هذا الطعام وسموه بهذا الاسم، وربما
أنتقل بعدها إلى الأندلس؟ أو أن هذا الطعام هو أندلسي وكان يطلق عليه (طعام
دجاجة عمروس) وأنتقل إلى المشرق؟ فإذا كان كذلك لماذا سماه (ابن رزين التجيبي)
بطعام مشرقي؟ أو هل توجد قصة أو حادثة مشرقية لشخصية أخرى أسمه (عمروس)
ولم تشر إليها الكتب التاريخية؟ ويبقى التساؤل حول أصل هذا الطعام مشرقي أو
أندلسي، وحتى وصفة هذا الطعام لا تعطي أي دليل من مكوناتها وطريقة عملها ،
هل هي مشرقية أو أندلسية؟ وتعمل هذه الوصفة من دجاجة توضع في عود وتشوى
إلى أن يقارب أن تتضج تخرج من العود وتقطع لحمها أدق ما يمكن وتوضع في
قدر، ويجعل معها الملح والزيت والكزبرة اليابسة وقليل من البصل ، ثم يؤخذ لبن
وبيض وخمرة ويخلط مع بعض ويوضع فوق الدجاجة إلى أن تتضج^(٤٩) ، ثم تقدم
على المائدة.

وكان تأثير الأطعمة المشرقية على مائدة الأندلس تأثيراً واضحاً ، من خلال
ما ذكر في المؤلفات الأندلسية الخاصة بالأطعمة ، وبدأ هذا التأثير من الفتح العربي
الإسلامي للأندلس وحتى سقوطها من أيدي المسلمين . كما كان تأثير موائد الأندلس
على موائد المشرق من خلال زيارة المشاركة ، فينقلون وصفاتها إلى بلادهم، وخاصة
أن الأندلس تتميز بإنتاج أنواعاً من ثمار وحبوب لأعداد مختلف الأطعمة والأشربة

وخاصة المربيات والخمر ، وتنوع المأكولات التي كانوا يتفنونون في صنعها ، لذلك كان التأثير في مجال الأطعمة متبادلاً بين المشرق والأندلس^(٥٠).

ثانياً: التأثير المتبادل بين مائدة المغرب ومائدة الأندلس:

تأثرت مائدة الأندلس بالمائدة المغربية تأثيراً كبيراً وذلك بحكم قرب حدود البلدين من بعضهما ، والذي ظهرت من خلال علاقات سياسية واجتماعية وفكرية لها جذورها التاريخية العريقة، وظهر ذلك التأثير عندما نقل أهل المغرب (البربر) أطعمتهم إلى الأندلس، ومن هذه الأطعمة (السخينة) وهي نوع من الحساء يعمل من الدقيق، والتي اشتهر بها أكثر الأسر البربرية في الأندلس ، وكانت تعرف باسم (أسماس)^(٥١).

كما ظهر ذلك بشكل واضح من خلال ذكر وصفيتين من قبل المؤلف (ابن رزين التحبيبي) للتأثير البربري باسم (الصنهاجي)، وهو أسم القبيلة البربرية التي حملت سلالة المرابطين من المغرب إلى حكم الأندلس، فتتكون الوصفة الأولى من لحم البقر ولحم الضأن والدجاج والحمام والحجل والإوز وصغار الطيور مع توابل كثيرة وأنواع من السجق واللوز والحمص والبازنجان والملفوف والجزر^(٥٢).

وقد تساءل (وينز) إلى أن وجود لحم البقر في هذه الوصفة البربرية هل تم إدخاله من قبل البربر أم أن أهل الأندلس كانوا يسيغونه قبل دخول البربر؟^(٥٣). أن لحم البقر كان موجود في الأندلس وكانوا يستعملونه في كثير من أطعمتهم ولكن ليس بشكل كبير وهذا ما وجدناه في كتب الطعام الأندلسية حيث كان أكثر أطعمتهم تحتوي على لحوم الضأن والخرفان، ويأتي بعدها لحم الدجاج والطيور المختلفة، ويبدو أن قلة استخدام لحم البقر لكونه يسبب عسر الهضم ليس كباقي اللحوم الأخرى، لذلك نجد أن أكثر الموائد الأندلسية تحتوي على لحوم الدجاج والطيور لأنها أسهل في الهضم. أو لعل هناك سبباً اقتصادياً يتعلق بكثرة الثروة الحيوانية من الأغنام وقلتها من الأبقار مما يؤدي إلى ارتفاع أسعار لحوم البقر .

أما الوصفة الثانية تعمل من لحم افخاذ الخروف مع البيض والتوابل وتشوى إلى أن ينضج اللحم^(٥٤)، ويقدم على المائدة.

=====
=====
والتأثيرات المتبادلة بين موائد الدول الخارجية والموائد الأندلسية
ومن أطعمة البربر التي أنتقل تأثيرها إلى الأندلس هي وصفة تسمى
(اللمتونية) ، وهذا واضح من تسميتها أن أصلها بربري من قبيلة لهم تدعى (لمتونة) ،
فاشتهرت هذه الأكلة عندهم وأنتقل تأثيرها إلى الأندلس بعد عبور البربر إلى
الأندلس، وتعمل من جميع أنواع لحم الطيور ، وتحضر كما لو كانت (طعام التقايا)
والتي كانت تحضر من لحم الضأن ، ويوضع مع لحم الطيور الثوم والجوز واللوز
والتوابل والبيض والزيتون، وعندما تتضح يذر عليه جبن مبشور وقرفة^(٥٥)، ويقدم على
المائدة.

وتأثرت مائدة الأندلس بمائدة شمال أفريقيا أيضاً ، ومن الأطعمة التي انتقلت
إلى الأندلس، (الكُسكُسو) وتعمل بخمس طرق حسب ما ذكر في كتاب (فضالة
الخوان) ، والطريقة الأولى تعمل كوصفة الرئيسية من السميد الرطب ويرش عليه ماء
وملح ويعجن إلى أن يصبح مثل رؤوس النمل ويترك حتى يتخمر ، ثم يؤخذ لحم
بقري سمين مع عظامه ويوضع في قدر كبير مع الملح والزيت والفلفل والكزبرة
اليابسة والبصل ويغمر بماء كثير ويوضع على النار حتى ينضج اللحم ثم يوضع
فوقه الجزر والخس والفول الأخضر والقرع والباذنجان ، فاذا نضج يؤخذ قدر معد
للكُسكُسو ويكون مثقب من الأسفل ويملاً القدر بالكُسكُسو مع اللحم والخضرة ويسد
الفراغات بالعجين، ويغطي بقطعة قماش سميكة ليحبس الأبخرة حتى ينضج ودليل
نضوج الكُسكُسو قوة الأبخرة المتصاعدة من أعلى القدر وعندما يمسخ القدر باليد
يسمع له صليل ثم يوضع فوقه زبدة وقرفة وسنبلة ، ويوضع في صحن كبير ويصب
عليه مرق اللحم والخضار المطبوخ حتى يتم امتصاصها، ثم يصف اللحم والخضار
فوق الكُسكُسو ويذر عليه القرفة والفلفل والزنجبيل وتقدم على المائدة^(٥٦).

والطريقة الثانية تتكون من جميع أنواع اللحوم مع الجوز ولهذا سميت هذه
الطريقة بـ(الجوزي)^(٥٧).

أما الطريقة الثالثة كانت تعمل من اللحم بالخضروات والخل^(٥٨).

والطريقة الرابعة تعمل من لحم الخروف والبندق مع التوابل ، وهذه الوصفة تعد
من ألد الأطعمة التي تعمل من الكُسكُسو عند أهل الأندلس^(٥٩).

وكانت الطريقة الخامسة والأخيرة تعمل من السميد والدقيق والبقول ومن ماء العطر، وقد يستعمل التوابل حسب الرغبة عند أهل الأندلس^(٦٠)، وتقدم على المائدة. أما الطعام المغربي الآخر التي تأثرت به المائدة الأندلسية هو (القلية) وتعمل من الكرش ورثة جميع أنواع اللحوم ، ويوضع في ماء ومعه الملح والزيت والفلفل والكزبرة اليابسة وقليل من عصير العنب والكمون وبصل والخل ويترك إلى ان ينضج ويقدم على المائدة^(٦١).

كما نقل طعام يسمى بـ(الأحرش المغربية) والتي تتكون من اللحم مع البيض والزيت وتوضع على النار، ثم يؤخذ اللحم فيصنع منه خبيزات وتوضع في الزيت ثم يوضع عليها عصير العنب أو الخل، وقد يستخدم معه دقيق الدرمك والبنديق ، وقد تعمل أيضاً بالشحم مع اللحم وزيت قليل إلى أن تتحمر وتقدم وتؤكل ساخنة^(٦٢).

وكذلك طعام (السمبوسك) وهي نوع من الحلويات ، يعمل من السكر وماء ورد وتعمل كالعجين ثم يوضع فوقها قرنفل والزنجبيل ثم تعمل أقراص غليظة كروية الشكل على قدر الكف ، وقد تستخدم فيها حشوتها باللحم وهذا النوع لا يحبه الكثير من أهل الأندلس^(٦٣).

واكلة (الكنافة) المعمولة من السميد والماء وتعجن إلى أن تصبح لينة ويترك إلى أن تتخمر ثم يصب في قدر وتوضع على نار فحم على أن تدهن بزيت وتعمل على شكل رقائق وتجرد بسكين لكي لا يلتصق بالقدر ثم يضاف عليه العسل والزبدة ثم توضع على النار إلى أن تتضج ويذر عليها سكر أو قرفة وتقدم باردة أو ساخنة^(٦٤).

كما تأثرت المائدة في الأندلس بنوع مغربي أستخدم أيضاً في المشرق وهو طعام (العصيدة) وتعمل بطريقتين ، الأولى تعمل من العسل والزيت والسمن وتوضع على نار هادئة ثم يوضع فيها فتات الخبز ولوز وبيض ثم يذر عليها سكر ناعم، والطريقة الأخرى تعمل من القمح مع الماء واللبن ويحرك حتى ينضج ويضاف إليه العسل وشحم وزبدة وسكر ناعم وقرفة ناعمة ويقدم على المائدة ، ويعد من أطيب الأطعمة عند أهل الأندلس^(٦٥).

التأثيرات المتبادلة بين موائد الدول الخارجية والموائد الأندلسية
كذلك طعام البرانية والمعمولة من اللحم مع الخل والزيت والبادنجان المسلوقة
والبنديق والبيض وتلقى في القدر إلى أن ينضج ثم ينشر عليه الفلفل والبيض والقرفة
والزنجبيل وتوضع على المائدة^(٦٦).

وكذلك طعام يطلق عليه (الاسفنج) وتعمل من السميد والماء الساخن وملح
وخمرة وتعجن عجنًا قوياً إلى أن يصبح خفيفاً ويترك ليتخمر ثم تقلى بالزيت إلى أن
تتحمر ثم يضاف إليها بيضاً ولوز وجوز وصنوبر وفسنقاً وعسل ويوضع في أناء
وتؤكل ساخنة^(٦٧).

ونوع أخير يسمى بـ(القطايف) ويعمل من القطيف وخمرة وماء ولبن وتوضع
على النار حتى تتضج ثم يوضع في صحن ويصب عليه الفلفل والقرفة وتقدم على
المائدة^(٦٨).

وكان تأثير أطعمة المغرب على المائدة الأندلسية حتى في وقت الحروب
والأزمات التي تتعرض لها بلاد الأندلس . فكان يجلب من المغرب الحنطة إلى
الأندلس، لمساعدتهم لقلة الأطعمة في الفترات القاسية للبلاد ، كما ورد ذلك عند (ابن
فضل الله العمري) : " ... بما يجلب إليها من الحنطة من بر العدو " ^(٦٩). لذلك كان
الطعام الأساسي عند أهل الأندلس في تلك الأزمان هي الحنطة التي كانت يعمل
منها بشكل رئيسي الخبز ويؤكل مع الماء واللبن.

وأن تأثير مائدة الأندلس على مائدة المغرب جاء عن طريق الوافدين إليها ،
وكذلك من خلال الهجرات التي حصلت من الأندلس إلى المغرب وخاصة في عهد
الأمير (الحكم الاول) (١٨٠-٢٠٦هـ/٧٩٦-٨٢١ م) ، بسبب الظلم والقسوة والفق
الذي حدث في عهده ، وكذلك بعد سقوط الأندلس ، وخاصة بعد أن هاجر الكثير من
الأندلس إلى المغرب ونقلوا الكثير من العادات إليها ومن ضمنها موائدهم . ومن
الأطعمة التي نقلها الأندلسيون إلى المائدة المغربية هو طعام (الدشيش (السميد) ،
المجينة ، الرغايف ، وبعض أنواع الحلويات)^(٧٠).

كما نقل طعام أسمه (البسطيلة) ، وهو نوع من الأطعمة الفاخرة يصنع من
الدقيق الخال من الخمرة ، ويطبخ معها الدجاج أو فراخ الحمام أو الكفتة مع البيض

والبصل والتوابل والزعفران والليمون الحامض وتغلف في أوراق رقيقة ثم توضع في الفرن ، وتعد من أذ الأطعمة ، حيث يرجع أسمها إلى الاسم الإسباني (Pastel) والتي تعني بالعربي (الكلوى) ، ويذكر أن تأثيرها جاء عن طريق أهل الأندلس^(٧١). نستنتج من ذلك أن طريقة عمل هذا الطعام من مكوناته أنها ليس من الحلويات بل هو من المعجنات ، فكيف يكون الاسم الإسباني معناه حلوى والطريقة تختلف كما ذكرنا سابقا ؟ إضافة أنه لم نجد هذا الطعام في الكتب الأندلسية عامةً وكتب الأطعمة الأندلسية خاصةً.

ولقد تأثر أهل المغرب بالطعام الأندلسي وخاصةً الأطعمة التي تحتوي على الدجاج والتوابل والأخباز^(٧٢). كما اعتادوا على اكل لحوم الضأن والعجل بعد اختلاطهم مع الأندلسيين المهاجرين^(٧٣).

كما تأثرت مائدة الأندلس بموائد المغرب ومنها المائدة المصرية ، من خلال ذكر بعض الأطعمة المصرية في كتب الطبخ الأندلسية الخاصة بالطبخ ، وكان دخول هذا التأثير من الوافدين المصريين إلى الأندلس ، كما كان هناك تبادل تجاري بين البلدين. ومنها أن كلا البلدين كانا يستوردان من بعضهما القمح (القمح الأندلسي والقمح المصري) في نفس الوقت^(٧٤). والسؤال الذي يثار هنا كيف يُستورد القمح في نفس الوقت وهو متوفر لديهما؟! وحتى وأن اختلفت نوعية القمح في البلدين ولكن ليس بالضرورة أن يُستورد في نفس الوقت، ولكن يمكن أن نفترض أنه كان يستورد في وقت الحروب والأزمات التي تحدث في أحد البلدين والتي على أثرها يمكن أن تستورد الأطعمة التي تحتاجها تلك البلاد المتضررة ، الذي يهمننا أنه كان هناك تواصل بين مصر والأندلس ، والذي على أساسه تم نقل الأطعمة بين البلدين ، وتأثرهما بعمل تلك الأطعمة.

ومن هذه الأطعمة التي انتقلت من مصر إلى الأندلس هي (المرزونة المصرية)، والمعمولة من دجاج مع عين البقر المنقوعة بالخل والزيت واللوز، وقد تعمل خثرة باللوز المقشر الناعم^(٧٥).

والطعام المصري الآخر هو ما يسمى بـ(الفروج المصري)، ويعد هذا الطعام

التأثيرات المتبادلة بين موائد الدول الخارجية والموائد الأندلسية المميز عند أهل مصر إلى وقتنا الحاضر، ويعمل من الفروج مع توابل من فلفل وقرفة ودارسين وسنبل وزيت وعصير عنب والخل وماء كزبرة وبصل، وشنوبل ولوز، ويوضع على النار حتى ينضج ، ثم يقلى الفروج حتى يحمر، ثم يوضع في طبق التقديم، ويصب عليه مرق السلق، ويوضع فوقه البيض والتوابل ، ويقدم على المائدة^(٧٦).

والطعام الآخر الذي نقل إلى الأندلس وتأثر به أهلها يسمى بـ(طعام باللحم المصري)، وطريقة عملها تتكون من اللحم السمين مع الفلفل والكزبرة اليابسة وزعفران وزعتر، مع زهرة وثوم وزيت كثير وعصير العنب، ويوضع في الفرن حتى ينضج ، ويقدم على السفرة^(٧٧).

وكذلك من الأطعمة المغربية التي تأثرت بها الموائد الأندلسية هي الاطعمة التونسية ، ويذكر صاحب كتاب (الطبخ في المغرب والأندلس) عن وصفيتين تونسييتين، تأثرت بهما المائدة الأندلسية ، الأولى تسمى بـ(القرصة التونسية)، وتعمل من السميد مع الزيت والتمر ويصنع على شكل أقراص ، ثم يصب عليه الزيت^(٧٨).
والوصفة الثانية تسمى بـ(المعسل) ، ويتكون من العسل المصفى والنشأ والزعفران وزيت ويحرك مع بعض إلى أن يجف الزيت ، ثم يضاف إليه الفلفل والقرفة ويستعمل ، ويستخدم هذا الحلوان في اللواتم^(٧٩).

وبما أن تأثير الأطعمة أنتقل من تونس إلى الأندلس ، فكذلك كان هناك تأثير موائد الأندلس على الموائد التونسية ، نقل عن طريق الوافدين أو المهجرين من الأندلس إلى المغرب ، ولكن لم تذكر الكتب الخاصة بالأطعمة في الأندلس أو تونس عن اي طعام تأثرت به المائدة التونسية ، ويبدو أن نفس الاطعمة التي ذكرت في التأثير المتبادل في المغرب أيضاً وصلت تلك الأطعمة إلى تونس.

الخاتمة :

لقد تأثرت المائدة الاندلسية بموائد المشرق ومنها التأثير الحجازي والشامي والعراقي، إضافة الى التأثير العُماني والفارسي والتركي والتي انتقلت الى الاندلس عن طريق الوافدين اليها من المشرق، وكان التأثير المغربي هو الاكبر على موائد الاندلس وخاصة بعد دخول اعداد كبيرة من البربر الى الاندلس سواء كان ذلك في مرحلة فتح الاندلس او في عهد دولة المرابطين التي حكمت الاندلس مدة طويلة (٤٨٣ - ٥٤١ هـ / ١٠٩١ - ١١٤٦ م)، ونقلت بعض موائد المغرب الى الاندلس، كما تأثر اهل الاندلس بموائد الطعام المصري والتونسي التي وجدت العديد من ذكر وصفات من تلك الاطعمة في كتب الطعام الاندلسي. كما تأثرت موائد المشرقية والمغربية بموائد الاندلس الوافدين الى تلك البلدان.

هوامش البحث :

- (١) للتفاصيل ينظر: المكصوصي ، المائدة، ص١٦٥-١٨٢.
- (٢) بروفنسال، حضارة العرب، ص٤٦؛ شنون، جند الشام، ص١٧٢-١٧٣.
- (٣) ابن رزين التجيبي، فضالة الخوان، ص١٦٥.
- (٤) ابن رزين التجيبي، فضالة الخوان، ص١٦٥-١٦٦.
- (٥) مؤلف مجهول، ص٧٥-٧٦، ١١٣-١١٥، ١١٧-١١٨، ١٤٨-١٤٩.
- (٦) ابن رزين التجيبي، ص٣٩-٤٨، ٥١-٥٧.
- (٧) ابن رزين التجيبي، ص٤٨-٤٩.
- (٨) ابن رزين التجيبي، فضالة الخوان، ص٤٩-٥١.
- (٩) هياجنة، الوضع الزراعي، ص٢٦٤.
- (١٠) السامرائي، أثر العراق، ص١٣١.
- (١١) هياجنة، الوضع الزراعي، ص٢٦٥.
- (١٢) ابن رزين التجيبي، فضالة الخوان، ص٣٤؛ المقرئ، نفح، ١٢٧/٣؛ العصيمي، العلاقات العلمية، ص١٩٠.
- (١٣) مؤلف مجهول، الطبخ، ص٨٥-٨٦؛ وينز، فنون الطبخ، ١٠٣١/٢.
- (١٤) مؤلف مجهول، الطبخ، ص٨٥-٨٦.
- (١٥) مؤلف مجهول، الطبخ، ص٨٧.
- (١٦) المقرئ، نفح، ١٢٨/٣.
- (١٧) هياجنة، الوضع الزراعي، ص٢٢٦.
- (١٨) مؤلف مجهول، الطبخ، ص١٦٠.
- (١٩) ابن رزين التجيبي، فضالة الخوان، ص٧٢.
- (٢٠) مؤلف مجهول، الطبخ، ص٤٥.
- (٢١) مؤلف مجهول، الطبخ، ص٤٨.
- (٢٢) مؤلف مجهول، ص٤٨-٤٩.
- (٢٣) الديار بكري، تاريخ الخميس، ٣٣٨/٢.
- (٢٤) ابن رزين التجيبي، ص٢٥٣.
- (٢٥) ابن رزين التجيبي، فضالة الخوان، ص٢٥٣.

(٢٦) مؤلف مجهول، الطبيخ، ص ٩١.
(٢٧) أبو علي القالي، هو إسماعيل بن القاسم اللغوي، ولد سنة (٢٨٨/هـ/٩٠١م) في (منازجرد-على الفرات الشرقي بقرب من بحيرة وان من ديار بكر) ، ورحل إلى العراق بطلب العلم في سنة (٣٠٣/هـ/٩١٥م) ، وأقام (٢٥ سنة) ببغداد، ثم اتجه إلى المغرب سنة (٣٢٨/هـ/٩٣٩م)، ثم دخل إلى الأندلس في سنة (٣٣٠/هـ/٩٤١م) في أيام الخليفة (عبد الرحمن الناصر) ، وأحبه ابنه الخليفة (الحكم المستنصر) (٣٥٠-٣٦٦/هـ/٩٦١-٩٧٦م)، فقربه إليه وأكرمه ، ويقال أنه هو من كتب إلى (القالي) ورغبة في الوفود إلى الأندلس ، وكان أحفظ أهل زمانه للغة والشعر والأدب، ومات (أبو علي القالي) في قرطبة سنة (٣٥٦/هـ/٩٦٦م).

الحميدي، جذوة المقتبس، ١٦٤-١٦٦؛ الزركلي، الأعلام، ٣٢١/١.

- (٢٨) العامري، براعة الأندلسيين، ص ١٦٧.
(٢٩) مؤلف مجهول، الطبيخ، ص ٩١.
(٣٠) مؤلف مجهول، الطبيخ، ص ٩٢.
(٣١) مؤلف مجهول، الطبيخ، ص ٩٢.
(٣٢) مؤلف مجهول، الطبيخ، ص ٩٢.
(٣٣) مؤلف مجهول، الطبيخ، ص ٩٢-٩٣.
(٣٤) مؤلف مجهول، الطبيخ، ص ١٤٦.
(٣٥) مؤلف مجهول، الطبيخ، ص ١٤٦.
(٣٦) مؤلف مجهول، الطبيخ، ص ١٤٣.
(٣٧) ابن رزين التجيبي، ص ١٦٣.
(٣٨) ابن رزين التجيبي، فضالة الخوان، ص ١٢٢.
(٣٩) مؤلف مجهول، الطبيخ، ص ١٤١.
(٤٠) السقطي، في آداب الحسبة، ص ٣٦؛ وينر، فنون الطبخ، ١٠٣٣/٢.
(٤١) فضالة الخوان، ص ١٤٤-١٤٦.
(٤٢) ابن رزين التجيبي، فضالة الخوان، ص ١١٩-١٢٠.
(٤٣) المعجم الوسيط، ص ٧٥٦.
(٤٤) ابن رزين التجيبي، فضالة الخوان، ص ١١٩.

التأثيرات المتبادلة بين موائد الدول الخارجية والموائد الأندلسية

- (٤٥) ابن رزین التجیبي، فضالة الخوان، ص ١٢٢.
- (٤٦) للتفاصيل عن وصفات الأطعمة ينظر: ابن رزین التجیبي، فضالة الخوان، ص ١٣٤-١٣٦، ١٦١، ١٦٩-١٧٤، ١٧٨-١٧٩.
- (٤٧) فضالة الخوان، ص ١٦٢.
- (٤٨) عمروس : هو عمروس بن يوسف الأندلسي، من المولدين من أهل وشقة ، عينه الأمير الأموي الأندلسي (الحكم بن هشام) (١٨٠-١٨٠/هـ ٧٩٦-٨٢١م) حاكماً على طليطلة لإخضاعها بعد أن ثارت عليه سنة (١٨١/هـ ٧٩٧م) ، والتي كانت أغلب سكانها من المولدين، وأستطاع (عمروس) أن يقضي على هذه الثورة بواقعة الحفرة الشهيرة سنة (١٩١/هـ ٨٠٧م) ، كما حارب (عمروس) الروم في طرطوشة سنة (١٩٢/هـ ٨٠٨م) والذي أنتصر المسلمين عليهم في هذه المعركة.
- ابن عذاري، البيان المغرب، ٢/٧٢، ٦٩؛ عنان، دولة الإسلام، ع ١ ق ٢٣٩-٢٤١.
- (٤٩) ابن رزین التجیبي، فضالة الخوان، ص ١٦٢.
- (٥٠) هياجنة، الوضع الزراعي، ص ٢٧٠.
- (٥١) الزجالي، أمثال العوام، ٢/٧١.
- (٥٢) فضالة الخوان، ص ١٩٣.
- (٥٣) فنون الطبخ، ٢/١٠٣٠.
- (٥٤) ابن رزین التجیبي، فضالة الخوان، ص ١٩٦.
- (٥٥) مؤلف مجهول، الطبخ، ص ١٨٧-١٨٨.
- (٥٦) ابن رزین التجیبي، ص ٨٧-٨٨.
- (٥٧) ابن رزین التجیبي، فضالة الخوان، ص ٨٨.
- (٥٨) ابن رزین التجیبي، فضالة الخوان، ص ٨٨-٨٩.
- (٥٩) ابن رزین التجیبي، فضالة الخوان، ص ٨٩.
- (٦٠) ابن رزین التجیبي، فضالة الخوان، ص ٨٩-٩٠.
- (٦١) مؤلف مجهول، الطبخ، ص ٦٦-٦٧ ؛ ابن رزین التجیبي، فضالة الخوان، ص ١٢٨.
- (٦٢) ابن رزین التجیبي، فضالة الخوان، ص ١٤٦-١٤٧.

- (٦٣) ابن رزين التجيبي، فضالة الخوان، ص ١٢٣.
- (٦٤) مؤلف مجهول، الطبيخ، ص ١٩٧-١٩٨؛ ابن رزين التجيبي، فضالة الخوان، ص ٦٩-٧٠.
- (٦٥) مؤلف مجهول، الطبيخ، ص ١٩٤.
- (٦٦) مؤلف مجهول، الطبيخ، ص ١٢٠؛ ابن رزين التجيبي، فضالة الخوان، ص ٩٦-٩٧.
- (٦٧) مؤلف مجهول، الطبيخ، ص ٨٨-٨٩؛ ابن رزين التجيبي، فضالة الخوان، ص ٨٠-٨١.
- (٦٨) مؤلف مجهول، الطبيخ، ص ٩١؛ ابن رزين التجيبي، فضالة الخوان، ص ٧١.
- (٦٩) مسالك الأبصار، ٢/٤٣٣؛ وينظر أيضاً: طويل، مملكة المرية، ص ٨٧-٨٨.
- (٧٠) القاضي، الدولة الأموية بالأندلس، ص ٤٦.
- (٧١) الرهوني، عمدة الراوين، ٣/٩٢-٩٣.

(72) Florence, Los nuevos, P.376-377.

(73) Rueda, La Per Vivencia, P.93.

- (٧٤) مؤنس، موسوعة، ٢/٢٤١.
- (٧٥) مؤلف مجهول، الطبيخ، ص ٤١.
- (٧٦) مؤلف مجهول، الطبيخ، ص ٧٢.
- (٧٧) مؤلف مجهول، الطبيخ، ص ٢٥-٢٦.
- (٧٨) مؤلف مجهول، ص ٢٠٦-٢٠٧.
- (٧٩) مؤلف مجهول، الطبيخ، ٢١٥-٢١٦.

قائمة المصادر والمراجع :

١. بروفنسال ، ليفي ، حضارة العرب في الأندلس، ترجمة: ذوقان قرقوط، دار مكتبة الحياة، بيروت ، (د.ت).
٢. الحميدي، ابو عبد الله محمد بن ابي نصر فتوح بن عبد الله الأزدي (ت: ٤٨٨هـ/١٠٩٥م) ، جنوة المقتبس في ذكر ولاية الأندلس ، الدار المصرية للتأليف والترجمة، القاهرة ، ١٩٦٦م.
٣. الديار بكري ، حسين بن محمد بن الحسن (ت: ٩٦٦هـ / ١٥٥٨م) ، تاريخ الخميس في أحوال انفس النفيس ، دار صادر، بيروت، (د.ت).
٤. ابن رزين التجيبي ، ابو الحسن علي بن محمد (عاش في القرن السابع الهجري/ الثالث عشر الميلادي) ، فضالة الخوان في طببات الطعام والألوان، تحقيق: محمد بن شقرون، دار الغرب الإسلامي، ط٢، بيروت، ١٩٨٤م.
٥. الرهوني ، ابو العباس أحمد ، عمدة الراوين في تاريخ تطاوين ، تحقيق: جعفر ابن الحاج السلمي، جمعية تطاون اسمير، مطبعة الخليج العربي، تطوان، ٢٠٠٣م.
٦. الزركلي ، خير الدين ، الاعلام ، دار العلم للملايين، ط٧، بيروت، ١٩٨٦م.
٧. السامرائي ، خليل ابراهيم ، اثر العراق الحضاري على الاندلس في القرنين الثاني والثالث للهجرة (١٠١-٣٠٠هـ / ٧٢٠-٩١٢م) ، مجلة المؤرخ العربي، كلية التربية ، جامعة الموصل ، العدد (٢٧) ، ١٩٨٦م.
٨. السقطي ، ابو عبد الله محمد بن ابي محمد (ت: ٥٠٠هـ / ١١٠٧م) ، في آداب الحسبة، تحقيق: ليفي بروفنسال، مطبعة آرنتست لورو، باريس، ١٩٣١م.
٩. شنوان ، يونس ، جند الشام في الاندلس والتأثيرات الشامية (زمن الأمير عبد الرحمن الداخل) ، مجلة المؤرخ العربي ، كلية التربية ، جامعة الملك عبد العزيز، العددان (٤١) ، (٤٢) ، ١٩٩٠م.
١٠. طويل ، مريم قاسم ، مملكة المرية في عهد المعتصم بن صمادح (٤٤٣-٤٨٤هـ/ ١٠٥١-١٠٩١م) ، دار الكتب العلمية ، ط١، بيروت ، ١٩٩٤م.
١١. العامري ، محمد بشير حسن راضي ، براعة الاندلسيين في فن الطبخ ، مجلة دراسات التاريخ والاثار ، كلية التربية للبنات ، جامعة بغداد ، العدد (٩) ، ٢٠٠٢م.
١٢. ابن عذاري ، ابو العباس احمد بن محمد المراكشي (ت: بعد ٧١٢هـ / ١٣١٢م) ، البيان المغرب في اخبار الأندلس والمغرب، تحقيق ومراجعة: ج. س. كولان وليفي بروفنسال، دار الثقافة ، ط٣، بيروت ، ١٩٨٣م.
١٣. العصيمي ، ايمان بنت دخيل الله ، العلاقات العلمية بين الأندلس ومدينة فاس في بداية القرن الثالث الهجري وحتى سقوط غرناطة (٢٠١هـ-٨٩٧هـ/١١٧م-٤٩٢م) ، رسالة

ماجستير غير منشورة مقدمة الى كلية الشريعة والدراسات الاسلامية- جامعة ام القرى ،
٢٠٠٩م.

١٤. عنان: محمد عبد الله ، دولة الاسلام في الاندلس ، مكتبة الخانجي بالقاهرة، ط٤،
مصر ، ١٩٩٧م.

١٥. ابن فضل الله العمري، شهاب الدين أحمد بن يحيى القرشي(ت: ٧٤٩هـ / ١٣٤٨م) ،
مسالك الابصار في ممالك الامصار ، المجمع الثقافي ، ط ١ ، ابو ظبي ، ١٤٢٣هـ.

١٦. القاضي ، محمد ، الدولة الاموية بالاندلس (شامية الروح- اموية الاتجاه- مروانية
السياسة) ، شفشاون- المغرب ، (د.ت).

١٧. المقري ، شهاب الدين احمد بن محمد التلمساني (ت: ١٠٤١هـ / ١٦٣١م) ، نفع
الطيب من غصن الاندلس الرطيب ، تحقيق: احسان عباس ، دار صادر ، بيروت ،
١٩٨٨م.

١٨. المكصوسي ، ماجد عبد الحميد عبد الرزاق ، المائدة أنواعها ورسومها وأهميتها في
صدر الاسلام والعصر الأموي ، رسالة ماجستير غير منشورة مقدمة الى كلية الآداب-
جامعة البصرة ، ٢٠٠٢م.

١٩. مؤلف مجهول (عاش في القرن السابع الهجري/ الثالث عشر الميلادي) ، الطبخ في
المغرب والاندلس في عصر الموحدين ، تحقيق: امبروزيو اويشي ميراندا، مجلة المعهد
المصري للدراسات الاسلامية في مدريد ، ١٩٦١-١٩٦٢م.

٢٠. مؤنس ، حسين ، موسوعة تاريخ الأندلس ، مكتبة الثقافة الدينية ، ط١، القاهرة ،
١٩٩٦م.

٢١. هياجنة ، محمود حسين شبيب ، الوضع الزراعي في الاندلس منذ الفتح الاسلامي
حتى سقوط دولة المرابطين ، رسالة ماجستير غير منشورة في التاريخ ، كلية الآداب-
الجامعة الاردنية ، ١٩٨٩م.

٢٢. وينز ، دايفد ، فنون الطبخ في الأندلس ، من كتاب الحضارة العربية الإسلامية في
الاندلس لسلمى الخضراء الجيوسي ، ترجمة: عبد الواحد لؤلؤة ، مركز دراسات الوحدة
العربية ، ط١، بيروت ، ١٩٨٨م.

23. Rachel, Arie, Espagne musulmane au temps de Nasrides (1232-1492) ed . E Boccard , paris, 2em ed, 1990.

24. Florence, Bergeaud-Blackler , Losnuevos negocios de carne balal . Encuesta entre los carniceros Islamicos y sus clients en elbarrio de saint Michelen Burdeos (Francica), en Amado Millan (comp) arbitrario culture. Racionalidad e irracionalidad del comportamiento commensal.Homenaje a Igor de Garine. Huesca: Laval de Onsera.2004.