



وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جامعة ابن خلدون تيارت

كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية

قسم العلوم الإنسانية



مذكرة مقدمة

مذكرة مكملة لمتطلبات نيل شهادة الماستر في تاريخ الغرب الإسلامي في العصر

الوسيط

موسومة بـ:

الأطعمة والأشربة بالغرب الإسلامي على عهد المرابطين والموحدين

إعداد الطالبتين: إشراف:

أ.د/ شرف عبد الحق

➤ قاسمي فريدة

➤ نور الدين زبيدة

أعضاء لجنة المناقشة

رئيسا	الدكتور محمد عليلي
مشرفا ومقررا	الأستاذ شرف عبد الحق
مناقشا	الدكتور إسماعيل شعلال

السنة الجامعية: 1442-1443 هـ / 2020-2021م

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

شكرو تقدير

نشكر الله العلي القدير الذي وفقنا لإنجاز هذا البحث
وأنازلنا طريق العلم والمعرفة.
نتقدم بالشكر الجزيل للدكتور المشرف "شرف عبد
الحق" الذي بث فينا روح العزيمة وحب العمل.
إلى كافة الأساتذة الذين رافقونا طوال المشوار الدراسي
بجامعة ابن خلدون قسم العلوم الإنسانية.
نتقدم بأصدق كلمات الشكر إلى كل من قدم لنا يد العون
من زملائنا الطلبة

الإهداء

الحمد لله الذي وفقنا في هذا ولم نكن لنصل إليه لولا فضل الله علينا
أهدي عملي المتواضع هذا الذي وفقني الله في إتمامه إلى قرتي عيني إلى التي
سهرت لتربيتي وتعليمي وتأملت لألمي إلى أعز ما لدي في هذا الكون أمي العزيزة
حفظها الله وأطال عمرها.

إلى الذي لم يدخر جهدا لتربيتي والذي مهما جادت الكلمات فلن تعبر عما
يحملة قلبي له، إلى الذي غرس في قلبي العلم والتعلم أبي حفظه الله وأطال عمره.
إلى إخوتي وأخواتي الأعزاء الذين أركز عليهم في حياتي، حفظهم الله ووفقهم.
إلى كل من ترتبط بي وبينهم مودة
إلى زملاء الدراسة وإلى كل من ساندني ووقف إلى جانبي لإتمام العمل أذكرهم
تحديدا صديقتي ياسيني مختارية ومختاري مباركة.

نور الدين زبيدة

الإهداء

أهدي هذا العمل المتواضع إلى نبع الحنان، والشمس الساطعة في حياتي والتي
دوما تحثني على الصبر، لأن الصبر مفتاح الفرج وترافقني بدعائها إنها أمي الحبيبة.

إلى البدرالذي يضيء طريقي، وينبوع العطاء الذي زرع في نفسي الطموح والمثابرة

ويمنحني السعادة في هذه الحياة أبي الغالي "عيسى"

لكما كل التقدير والإحترام

إلى زوجي إسلام الذي أنار دربي وكان دائما سندا في حياتي

وإلى إبني حبيبي

إلى مصدر قوتي وقرّة عيني إخوتي عبد المجيد وعبد العالي

وإلى أخواتي منبع الحنان: أسماء، نجود، وسعاد

وإلى كتاكيت البيت جنى، سيرين، إياد، ندى، هاجر، محمد وائل

وإلى صديقاتي ورفقاء دربي حنان وزبيدة

وإلى كل أقاربي الذين شاركوني فرحتي بالفعل أو بالكلمة الطيبة

قاسمي فريدة

قائمة المختصرات:

ترجمة	تر
مجلد	مج
عدد	ع
طبعة	ط
دون طبعة	د ط
جزء	ج
دون سنة	د س
صفحة	ص
ترجمة	تر
تقديم	تق
ميلادي	م
هجري	هـ
مراجعة	مر
تحقيق	تح

مقدمة

أولى المؤرخين والباحثون أهمية كبيرة للتاريخ الاجتماعي في الفترة الأخيرة لأهمية المواضيع الاجتماعية في الدراسات التاريخية التي تساعد الباحث على فهم التطور التاريخي للعصر الوسيط، واستجلاء مفاصيله وثوراته من خلال الكشف عن تفاصيل يوميات الفرد والمجتمع المسلم في هذا العصر وهي تفاصيل طالها الإهمال في الدراسات التاريخية الكلاسيكية، والموضوع هو الأطعمة والأشربة في الغرب الإسلامي وهو أحد أوجه حضارة المغرب الإسلامي، فيعتبر الطعام موروث لا يتغير بتغير الزمن ويشكل حلقة متكاملة ومظهر من مظاهر حياة مجتمعات العصر الوسيط الإسلامي وهو يعكس درجة تطور تلك المجتمعات، وفترة الدولة المرابطية والموحدية تعد من أزهى الفترات التي عرف فيها الطعام تطوراً كبيراً، ذلك لأن الإحتكاك ببلاد الأندلس يمكن أهل المغرب من التعرف على فنون الطبخ وتنوع الأذواق وطرق التحضير.

فقد تميز الطبخ في العهد المرابطي والموحدي بتعدد وتنوع الصفات المصنوعة من مختلف أصناف اللحوم والحلوة والخبز والثرائد، وإستعمال مختلف الخضر والفواكه، وما يميز هذا المطبخ هو أواني الطبخ، وأواني التحضير والتخزين وتقديم أكالات للطبقات الخاصة والعامة. وتكمن أهمية الموضوع في كونه يبحث عن أنواع الأطعمة والأشربة التي كانت في بلاد المغرب والأندلس وكذلك توضيح طريقة أكلها وتمثل دراسة بحثنا في كونه يفتح المجال لدراسة المجتمع المرابطي والموحدي من خلال دراسة الأطعمة والأشربة بشكل مفصل.

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

وكذلك بعض محاولات من الدارسين والمتخصصين في هذا الفن من بينهم الباحث دافيد وينز في مقالاته فنون الطبخ في الأندلس الذي أفادنا في التعرف على الأطعمة التي كانت متداولة في الأندلس، ورجب عبد الجواد إبراهيم وكتابه ألفاظ المأكل والمشرب الذي قدم لنا بعض التسميات والألفاظ للطعام والشراب.

وكذلك عثرنا على دراسة موسومة بـ: "الحياة الإجتماعية في الغرب الإسلامي في العهد الموحيدي" وهي مذكرة ماجستير للأستاذة شرقي نواره، وكذلك مذكرة المعنونة بـ: "الأطعمة والأشربة في المغرب والأندلس في العصر الإسلامي" من إعداد الطالبة زينب ملياني.

الدوافع الذاتية لإختيار هذا الموضوع: الإطلاع على الأطعمة التي كانت منتشرة في المغرب والأندلس وقد إرتأينا إلى دراسة هذا الموضوع رغبة منا في تسليط الضوء على جانب مهم من الحياة الإجتماعية من خلال الكشف عن أطعمة وأشربة كل طبقة من طبقات المجتمع أما الدوافع الموضوعية فكان الباعث على جمع مباحث هذا الموضوع فهو الحب والإطلاع على تاريخ المغرب الإسلامي بصفة عامة والجانب الحضري بصفة خاصة.

وينطلق هذا البحث من إشكالية تمثلت في مدى مساهمة الطعام والشراب في بناء حضارة إسلامية رغم أنه شيء موجود في حياتنا اليومية؟ وعلى هذا تم طرح التساؤلات التالية: ماهي المواد المستعملة في الطبخ؟ ماهي أهم الصفات التي كانت يتم تحضيرها؟ وكيف يتم إعدادها وماهي طرق تقديم هذه الأطعمة؟ وماهو طعام كل طبقة من طبقات المجتمع؟ ماهي انواع الأشربة التي كانت مفضلة؟

ومن أجل الإجابة على هذه التساؤلات إعتمدنا على المنهج التاريخي التحليلي وذلك بجمع المادة العلمية وإستنباط الحقائق التي تمحورت حول الاطعمة والأشربة في عهد المرابطين والموحدين أما المنهج الوصفي فقد استخدمناه في وصف هذه الأكلات وكيفية تحضيرها وأهم المواد المستعملة. ومن الصعوبات التي واجهتنا في بحثنا هذا قلة المادة العلمية المتخصصة في هذا المجال.

وتتحلى دراسة هذا الموضوع في جمع مادته العلمية من مختلف المصادر والمراجع، ومن بين أهم المصادر التي أفادتنا:

ابن رزين التجيبي كتابه فضالة الخوان في طبيبات الطعام والألوان صورة من الطبخ في الاندلس والمغرب وقد أفادتنا مادته العلمية في الفصلين الأولين، حيث استخرجنا من مادته العلمية الأواني المستعملة خلال العهد المرابطي والموحيدي.

البغدادي كتابه الطبخ وهذا الكتاب وهو مشرقى يتحدث عن الأكلات المشرقية التي دخلت إلى بلاد الأندلس والمغرب منها: اللحوم والتوابل والحلويات.

الزجالي القرطبي ابن يحيى عبد الله بن أحمد أمثال العوام أفادنا في التراث وكيفية تحضير الإسفنج. الونشريسي أبو عباس بن يحيى كتاب المعيار المعرب وجامع المغرب عن فتاوى أهل إفريقيا والأندلس أفادنا في بعض أجزائه في الحديث عن المعجنات.

والمصادر جغرافية:

الحسن بن محمد الوزان الفاسي وصف إفريقية أفادنا في الحديث عن التوابل والأسباب واللحوم. أما عن المراجع:

جمال أحمد طه كتابه الحياة الاجتماعية في الغرب الإسلامي عصري المرابطين والموحدين وهو كتاب مهم لدارسي الحياة الاجتماعية للمغرب حيث أفادنا في الحلويات والأواني المستعملة في الطبخ.

رجب عبد الجواد ابراهيم ألفاظ المأكول والمشرب في العربية الأندلسية دراسة في النفع الطيب للمقري استفدنا منه شرح بعض المواد الخاصة بالطبخ وشرح بعض المأكولات الغير المعروفة.

وأنزلت هذه الدراسة بخطة كانت عبارة عن مقدمة مدخل وثلاثة فصول، وبدأنا بحثنا بمقدمة أما المدخل فكان نبذة تاريخية عن دولتي الموحدية والمرابطية منذ بدايتهما إلى غاية السقوط.

والفصل الأول المعنون ب: الطبخ والطبخ في العصر الموحد والمرابطي تعرفنا فيه على الاواني التحضير والتقديم والتخزين كما تعرفنا على المواد المستعملة في الطبخ من توابل وبقوليات ولحوم وأسماك وعن طريقة إعداد الحلويات والمعجنات.

والفصل الثاني تحت عنوان: أطعمة طبقات المجتمع المرابطي والموحدي عرفنا هذا الفصل على طعام الطبقات الخاصة والعامة وعن أنواع الاطعمة الحلوة والمالحة.

أما الفصل الثالث المعنون بالتجارة والصناعة الغذائية وأثرهما على الطبخ والطبخ خلال العصر المرابطي والموحدي عرفنا هذا الفصل بأهم المراكز التجارية المغربية والأندلسية وكذلك أنواع الأشربة

وأهم الصناعات، كما ختمنا بحثنا هذا بجائمة كانت عبارة عن حوصلة لأهم النتائج المتوصل إليها من هذا البحث.

مدخل

تعد بلاد المغرب جزءاً لا يتجزأ من البلاد الإسلامية، ويعود هذا الفضل إلى طبيعتها الجغرافية، لتتجلى مظاهرها في الكثير من النواحي منها: الجغرافية، الاقتصادية والاجتماعية، حيث تعاقبت على حكمها العديد من الكيانات السياسية ولعل أبرزها الدولة المرابطية والدولة الموحدية¹ فالموقع الجغرافي الذي تتميز به بلاد المغرب جعلها همزة وصل بين العالم المسيحي والعالم الإسلامي، ما ساهم في ازدهار التجارة خاصة في مجال الأغذية لما توفره البلاد من منتوجات ومحاصيل زراعية. لذلك يعتبر قيام دولة المرابطينهم في التاريخ الإسلامي عامة وتاريخ المغرب والأندلس خاصة، إذ كان هم المرابطين هو تطوير الأساليب الاقتصادية الجديدة لإزدهار البلاد، خاصة عند ضم المغرب والأندلس سياسياً ما أدى إلى وجود تواصل بينهما.²

1_أصل الملمثمين:

يرى بعض المؤرخين أمثال عبدة الله البكري أن نسب الملمثمين يرجع إلى قبيلة لمثونة³، أحد قبائل صنهاجة البربرية، المنتشرين في الصحراء ما بين المغرب والسودان، إذ يعيشون على اللحم واللبن، حيث قال ابن زرع عنهم: "هم قوم لا يعرفون الحرث ولا ثماراً، إنما أمواهم الأنعام، وعيشهم اللحم واللبن، يقوم أحدهم عمراً فلا يأكل خبزاً إلا إذا مرى التجار ببلادهم فيتزودون منهم بالخبز والدقيق ..."⁴

¹ - مروة ريغي، العلاقات التجارية بين بلاد المغرب والمدن الإيطالية في العهد الموحد القرن 7-6هـ/13-12م، (مذكرة لنيل شهادة الماستر)، جامعة بسكرة، 2018، ص 23.

² - كريمة رابية، التجارة في عهد الدولة المرابطية، (مذكرة لنيل الماجستير في التاريخ الوسيط)، جامعة البويرة، 2015، ص: 28.

³ - لمثونة: هي احدي قبائل صنهاجة التي لها الزعامة والسيطرة علي غيرها من القبائل حيث دخلت تحت سلطة عبد الله ابن ياسين. ينظر: عبدة الله البكري، المغرب في ذكر افريقية وهو جزء من كتاب المسالك والممالك، تح دي سالان باريس، ط2، 1914، ص: 164.

⁴ - ابن ابي زرع، الأنيس المطرب بروض القرطاس في أخبار الملوك المغرب وتاريخ مدينة فاس، القاهرة، مكتبة النهضة الشرق، 1972م، ص: 79.

2_ عبد الله بن ياسين والدعوة المرابطية:

لقد ساد الإنحلال الخلفي، وبلغ الفساد منتهى خطورته، بعد تولى تميم ابن الأثير خلافة صنهاجة الذي خالفه فيها شيوخها، مما جعلهم متفرقي الكلمة بعدين عن الإسلام، نتج عنه ظهور حركة دينية إصلاحية، وحدت صفوفهم فكانت بمثابة حياة جديدة لإحياء روح الإسلام ويعود الفضل لصاحب الدعوة عبد الله بن ياسين زعيم المثلثين¹ وقد بدأت صلة ابن ياسين بمنطقة المثلثين حين وفد مع زعيم قبيلة جدالة²، يحيى بن إبراهيم الجدالي إثر عودته من الحج ونزله بالقيروان ارتاد مجالس العلم والدين وإستمع لدرس الفقيه أبي عمران موسى ابن الحجاج الفاسي³. فقال له الفقيه: "ما مذهبكم؟ فرد عليه مالنا علم من العلوم، ولا مذهب من المذاهب لأننا في الصحراء منقطعون لا يصلنا إلا بعض التجار الجهال"، ففينا أقوام يرغبون في العلم والتفقه في الدين، فعسى ياسيدنا أن تنظر في من يتوجه معي إلى بلادنا، يعلمنا ديننا، فعرض الفقيه الأمر على الطلبة فلم يجد أحد يوافقه على ذلك، فدل الفقيه على رجل من فقهاء المغرب الأقصى، فأعطاه كتاب يوصله إليه، فلما وصل يحيى إلى المغرب الأقصى وجدته مستوطن بالسوس⁴. وكان إسم هذا الفقيه عبد الله ابن ياسين، الذي سار معه إلى قبيلة جدالة⁵.

¹ - عصام الدين عبد الرؤوف، تاريخ المغرب والاندلس، القاهرة، مكتبة النهضة الشرق، 1990، ص: 251.

² - جدالة: هي إحدى قبائل صنهاجة وإخوانهم لمتونة وهم صحراوي ونولهم بطون ضخمة وبلادهم مما يلي أرض السودان. ينظر: طيروش بن خولة، المغرب الاوسط على عهد المرابطين والموحدين دراسة سياسية وحضارية، (مذكرة لنيل الماجستير)، جامعة تيارت، 2015، ص: 19.

³ - موسى ابن الحجاج الفاسي: هو بن وليم بن الخير الغلجومي: من أشهر علماء عصره في الغرب الإسلامي ينتسب إلى بني غلجوم، ابيه يدعى عيسى ابن الحجاج غلجوم، ورغم انتسابه لقبيلة زناتة فهو لا يعرف بالزناتي، أكثر ما يعرف بالفاسي، ولقب بالفاسي نسبة إلى أجداده الذين سكنوا فاس. ينظر: محمد البركة، فقه النوازل علي المذهب المالكي، المغرب، فريقيا الشرق، 2010، ص: 19.

⁴ - السوس: تقع في أقصى بلاد المغرب وهي مدينة جليلية وحاضرة جامعة لكل خير وفضل يكثر بيخا السكر الذي تصنع منه أشياء كثيرة. ينظر: ابن سعيد المغربي، كتاب الجغرافيا، تح: إسماعيل العربي، ط 1، الرباط، مكتبة المعارف، 1984، ص: 208.

⁵ - ابن عذاري المراكشي، البيان المغرب في اخبار الاندلس والمغرب، ج 4، تح: إحسان عباس، لبنان، دار الثقافة، ط 5، ص: 123.

ووصل عبد الله بن ياسين مع يحيى بن إبراهيم إلى قومه، يعلمهم القرآن ويطبقون لهم الدين ثم هلك يحيى وافترق أمرهم، فخرج القوم على عبد الله، وتركوا الأخذ عنه فأعرض عنهم وترهب وتنسك معهم يحيى بن عمر من رؤساء لمتونة وأخوه أبو بكر فنبذوا عن الناس في ربوة يحيط ببحر النيل من جهاتها، فدخلوها منفريدين للعبادة وتسامع بهم الناس فتسائلوا إليهم ودخلوا في دينهم¹.

انتقل المرابطون من رمال الصحراء إلى بلاد درعة بسجلماسة²، استجابة للاستغاثة من تعسف وجور بني واندين، أمراء سجلماسة من مغراوة، فخرجوا من الصحراء سنة 445هـ/1056م وتمكنوا من هزيمة بني واندين في درعة وقصدوا سجلماسة وقتلوا من كان بها من أهل مغراوة وأصلحوا أحوالها، وافتتح ماسه وطرودنت 449هـ/1057م.

ثم إنهم المرابطون إلى جهاد برغواطة بإقليم تامسنة وجهات الريف الغربي، أين كان لهم وقائع وأياما تشهد خلالها عبد الله بن ياسين سنة 450هـ/1058م.

3_الجهاد العسكري وبناء الدولة المرابطية:

لم يتوقف القتال بعد وفاة عبد الله بن ياسين، بل استمر أبوبكر بن عمر في قتال برغواطة حتى تمكن من محو أثر دعوتهم متجها من المغرب إلى قبيلة لواته وقتل من كان بها من زناتة ليتم إفتتاحها عنوة سنة 452هـ/1060م³، ولما إنجها أبوبكر إلى الصحراء ولى مكانه يوسف بن تاشفين وترك معه ثلاثين رجلا لمتونة، ليقوم يوسف بن تاشفين بتشييد مدينة مراكش⁴ سنة 454هـ/1062م⁵، ففتح المغرب الأقصى

¹ - عبد الرحمن ابن خلدون، عبر وديوان المبتدأ والخبر في أيام العرب والعجم والبربر، ج4، لبنان، دار الثقافة، د.ط، ص: 243.

² - سجلماسة : مدينة جنوب المغرب، في طرف بلاد السودان بينها وبين فاس عشرة أيام. ينظر: ياقوت الحموي، معجم البلدان، ج3، بيروت، دار الصادر، ص: 192.

³ - عبد الرحمن ابن خلدون، المرجع السابق، ص و ص: 244-245.

⁴ - مراكش: أعظم مدينة في المغرب وهي في البر الأعظم بينها وبين البحر عشرة أيام في وسط بلاد البربر إحتلتها يوسف ابن تاشفين. ينظر: ياقوت الحموي، المصدر نفسه، ص: 192.

⁵ - حسن ابراهيم حسن، تاريخ الإسلام السياسي والديني والثقافي والإجتماعي، ج4، القاهرة، مكتبة النهضة المصرية، ط3، 1991، ص: 45.

والجزء الغربي من المغرب الأوسط، كما عمل على إعطاء ملكه صفة شرعية بعد توليته من الخليفة العباسي، والذي أرسل إليه يقلده حكم البلاد المغربية، أما بلاد الأندلس التي تكالب عليها الروم فقد استغاثوا بالقائد يوسف بن تاشفين لمواجهة الخطر المسيحي، لتكون المعركة بين الطرفين في موقعة حاسمة وهي معركة الزلاقة في رجب 479هـ/1066م. ليكون النصر حليف المسلمين وبهذا أصبحت الأندلس تحت سلطة المرابطين.¹

بعد أن أتم ابن تاشفين هذه الأعمال الجليلة والعظيمة بالمغرب والأندلس توفي عام 500هـ/1106م تاركا وراءه إمبراطورية واسعة تمتد من المغرب الأوسط شرقا إلى شمال طليطلة بالأندلس غربا، وإلى أعماق الصحراء جنوبا.²

4_ طبقات المجتمع المرابطي:

اختلف الطعام حسب فئات المجتمع، فالطعام الخاصة يختلف تماما عن باقي الشرائح المجتمع وهي الفئة الفقيرة.

أ_ طعام الطبقة الخاصة:

إن ازدهار التجارة في بلاد الملثمين، أدب إلى ظهور طبقات من المجتمع و إختلاف في الحالة الإجتماعية والتفاوت الطبقي للجيل الأول من الأمراء والجيل الثاني، حيث تميز الأول بمحافظته على تراثه الصحراوي وبدأوته، كما عرف أيضا بالتقشف في الأكل، وخير دليل على ذلك هو أن الأمير يوسف بن تاشفين كان يعيش حياة بسيطة تشبه طريقة البربر البسيطة³، حيث ذكر ابن زرع أنه كان

¹ - حمدي عبد المنعم، التاريخ السياسي والحضاري للمغرب والأندلس خلال عصر المرابطين، الإسكندرية، دار المعرفة الجامعية، د.ط، د.س، ص: 37.

² - يحيى بوعزيز، الموجز في تاريخ الجزائر القديمة والوسيط، ج 4، الجزائر، ديوان المطبوعات الجامعية، د.ط، د.س، ص: 175.

³ - محمد أسعد الأطلس، تاريخ العرب، ج 1، دار الأندلس للطباعة والنشر، ط 2، د.س، ص: 125.

متقشفا فيما فتح الله عليه من الدنيا فكان لباسه من الصوف وأكله الشعير ولحم الإبل وألبانها، مقتصرًا على ذلك ولم ينقل على عيشه حياة الترف طوال مدة عمره¹.

لكن سرعان ما تغيرت الحالة في عهد إبنهاذي مثل مرحلة الحضارة والترف لتتأثر معه الحياة الاجتماعية المغربية الصحراوية، حيث يذكر حسن أحمد محمود أنه، بعد وفاة يوسف تغلبت الحياة الأندلسية بمتعتها وترفها، ولم يكن من الممكن أن يقاوم المرابطون حياة الترف والتمتع طويلا واضطروا أن يعيشوا كما كان الناس يعيشون في الأندلس²، بإحتكارهم الأراضي الزراعية ومناجم الملح وقطعان الماشية، أي جميع مصادر الثروة، فطالما كانت طريقة بناء بيوتهم تدل على غناهم وترفيعهم عن سائر الناس خاصة طبقة العامة من المجتمع، فقد كانوا يتفخرون بثروتهم وجاههم³.

ب_ طعام باقي شرائح المجتمع:

تنوع الطعام يدل على وجود فرق طبقة من الأغنياء و الفقراء، ونقصد بالفقراء هم مختلف شرائح المجتمع غير المنتجة، والتي نشأت عن تحولات اقتصادية واجتماعية لمجتمع المرابطين مما زاد حركة البذخ والترف خاصة في المرحلة الثانية للدولة فقد كانوا يأكلون الذرى⁴، ولا يعرفون الخبز إلا ما أتاهم من التجار، من بلاد المغرب⁵، بالإضافة إليهم كانوا يدفعون الضرائب للطبقة الغنية، فكانت هذه الشريحة من الفقراء تتعرض للمجاعة في سنوات الجفاف وكانت منازلهم تختلف عن منازل الأغنياء فقد كانت تبنى من الجلود، لكثرة العبيد في المجتمع المرابطي، كما استخدموا للعمل في مناجم الملح وجعلهم

¹ - بن ابي زرع الفاسي، المصدر السابق، ص: 87.

² - حسن أحمد محمود، قيام دولة المرابطين، القاهرة، دار الفكر العربي، دط، ص: 422.

³ - علي محمد الصلاحي، تاريخ دولتي المرابطين والموحدين في الشمال الإفريقي، لبنان، دار المعرفة بيروت، ط3، 2009، ص19.

⁴ - مؤلف مجهول، الإستبصار في عجائب الأمصار ووصف مكة والمدينة ومصر وبلاد المغرب، تعليق ابن زغلول، مطبعة جامعة الإسكندرية، 1958، ص: 210.

⁵ - إبراهيم القادري بوتشيش، المغرب والأندلس في عصر المرابطين المجتمع والذهنيات والأولياء، بيروت، دار الطليعة، 1993، ص: 70.

أسرى من الحروب التي دارت بين المثلثين والوثنيين ليرتفع عدد العبيد فيأوساط الجيش المرابطي¹، كما لم تكتف الطبقة الغنية بهذا بل جلبوا طبّاخين متخصصين لطهي الطعام والأطباق الخاصة بالأغنياء شرط أن يكونوا ذاوي خبرة، فتجد منهم السودانيات، إشتهرن بالخبرة، حيث كن يعين بـ100 دينار وأكثر لإتقانهن فن الطهي الأتباق وغيرها.²

تعد فترة الدولة الموحدية مرحلة من المراحل التي عرفها التاريخ ببلاد الغرب الإسلامي بإعتبارها من الدول القوية التي صنعت الحدث في حوض البحر الأبيض المتوسط.

5_ قيام دولة الموحدين:

تجمع المصادر التاريخية على أن قيام الدولة الموحدية كان على أسس إصلاحية بحتة، وكان ذلك بقيادة رجل بربري يدعى محمد بن تمرت واضع قواعدها الأولى³. الذي استطاع أن يسقط الحكم المرابطي ليأسس بذلك دولة الموحدين التي تعد من أهم الدول التي شهدتها التاريخ أو بالأحرى المغرب الإسلامي وذلك بسقوط مراكش لينصب بذلك الموحدون أنفسهم حكّاما على بلاد الغرب الإسلامي.

أ_ نسب محمد بن تومرت:

هو محمد بن عبد الله بن عطاء بن رباح بن محمد ابن الحسن بن علي بن أبي طالب رضى الله عنه⁴ وبهذا يدعي النسب الشريف إلى علي بن أبي طالب⁵ يؤيد هذا الرأي المستشرق روجي لوترونو عندما يقر النسابين قد اثبتوا أصل نسب ابن تومرت بأسرة النبي صلى الله عليه وسلم الملقب بالمهدي

¹ - علي محمد الصلاحي، المرجع السابق، ص 19، 20.

² - ابي عبيدة الله البكري، مغرب في ذكر بلاد إفريقية والمغرب، دار كتاب الإسلامي، القاهرة، دس، ص: 158.

³ - عبد الواحد المراكشي، المعجب في تلخيص أخبار المغرب، بيروت، دار الكتب العلمية، ط 1، ص: 241.

⁴ - حمزة شباطة، العلاقات الثقافية بين المشرق والمغرب زمن المرابطين والموحدين (من القرن 5هـ-7هـ/القرن 11م-القرن 31م، مذكرة لنيل شهادة الماستر)، جامعة، البويرة، ص: 36.

⁵ - ابن خلكان، وفيات الأعيان وأنباء أهل الزمان، مج 7، تح: إحسان عباس، لبنان، دار الصادر، 1977، ص: 46.

والمعروف بالفقيه السوسي عند المؤرخين¹، المنحدر من قبيلة هرغة²، إحدى بطون مصمودة³، الموجودة بالسوس الأقصى بقرية تسمى إيجلي⁴، أما بما يخص ميلاده فقد تضاربت آراء المؤرخين حول ميلاده، والمرجح ان ميلاد ابن تومرت يعود إلى سنة 475هـ/1082م⁵.
عرف منذ صغره بحبه لطلب العلم، وقد عرف بإسماسافو البربري التي تعني الضياء لكونه كان يعمل بسرج القناديل بالمسجد⁶، وهذا إن دل على إنما يدل على ملازمته للمساجد آنذاك.

ب_ ابن تومرت ورحلته العلمية:

تلقى ابن تومرت علومه بالحواضر المغربية مثل مراكش وسبتة⁷ التي كانت متطورة ومزدهرة تضاهي بلاد بغداد عاصمة الدولة العباسية⁸. وبعدها انتقل إلى الأندلس لطلب العلم ووصل إلى قرطبة وتعلم على يد القاضي أبي جعفر حمدين⁹ أما في المغرب اتجه إلى المهديّة وتلقى دروسه على يد عبد الله

¹ - ناصر بالميلود، الحياة الاجتماعية في المغرب والأندلس في عهد الموحدين من 541هـ-667هـ/1126م-1268م، (شهادة ماجستير)، جامعة البويرة، 2015، ص: 6.

² - هرغة: قبيلة مصمودية، اسمها "ارغن" مسكنها جنوبي وادي السوس الى الشرق من مدينة روادنة، ينظر: البيدق، المهدي بن تومرت وبداية الدولة الموحدية، الرباط، دار المنصور للطباعة والوراقة، 1971، ص: 33.

³ - مصمودة: قبيلة بربرية من البرانس تعيش في جبال الأطلس جنوبي مدينة مراكش بجبل درن. ينظر: البيدق، المصدر السابق، ص: 92.

⁴ - ناصر بلميلود، المرجع نفسه، ص: 6.

⁵ - المرجع نفسه، ص: 6.

⁶ - البيدق، المصدر السابق، ص: 50.

⁷ - سبتة: مدينة مشهورة من قواعد بلاد المغرب على ساحل البحر، وهي مقابلة جزيرة الخضراء. ينظر: الإدريسي، تح: الحج صادق، الجزائر، ديوان المطبوعات الجامعية، د ط، 1983، ص: 649.

⁸ - حمزة شباطة، المرجع السابق، ص: 36.

⁹ - ابي جعفر حمدين، أحمد بن محمد، ولي القضاء على قرطبة في 529هـ قام ضد الموحدين وتوفي في ملقة. ينظر: ابن الخطيب، أعمال الأعمال فيمن بويغ قبل الإحتلال من ملزمك الإسلام وما يجر ذلك من شيوخ الكلام، القسم الثالث، تح: أحمد مختار العبادي ومحمد الكتاني، المغرب، دار البيضاء، ص: 254.

المازوني، لينزل بالإسكندرية وأخذ فيها عن الفقيه ابن بكر الطرطوشي¹ وحضر مجلسه وكانت غايته تحريض ابن تومرت على المرابطين داعياً إياه لمحاربتهم² ومنها قصد مكة لأداء الحج وطلب العلم وبعدها انتقل إلى بغداد ليتلقى العلم هناك ويلتقي بعلماء العراق، وقيل إنّ من بين العلماء الذين التقى بهم أبا حامد الغزالي³، لكن هذا اللقاء مشكوك في صحته باعتار أن السنة التي انطلق فيها ابن تومرت إلى المشرق كانت السنة التي توفي فيها الغزالي وهي سنة 500هـ.

وهكذا استطاع محمد بن تومرت تلقي الكثير من العلوم بالمشرق والمغرب فقد تنوعت علومه ما بين العلوم العقلية والعلوم النقلية، بحيث يعود هذا الفضل إلى العلماء الذين إلتقى بهم أثناء تلقيه للعلوم، بفضل هؤلاء العلماء تحددت ملامح شخصية لابن تومرت، لتتلور آرائه الفكرية.

6_مرحلة إزدهار الدولة الموحدية:

بالقضاء على دولة المرابطين على يد عبد المؤمن سنة 543هـ/1148م وبعد وفاته تولى حكم الدولة الموحدية ابو يوسف اليعقوب بن يوسف المنصور التي عرفت دولته إزدهارا كبيراً بحيث بلغت الدولة عصرها الذهبي، وواج تطورها حيث بنيت فيها القلاع والمساجد والمستشفيات وغيرها من مظاهر الحضارة كونها عرفت أعظم إنجاز في التاريخ وذلك في كل المجالات والميادين⁴.

¹ - ابن بكر الطرطوشي: هو الفقيه أبوبكر محمد بن الوليد بن محمد بن خلف ابن سليمان بن ايوب الفهري الطرطوشي الأندلسي، سنة 451، حيث تلقى علمه في مسقط رأسه ذهب الى الحج ثم الاسكندرية توفي سنة 520 هـ -525 م. ينظر: ابتسام مرعى خلف الله، العلاقات بين الخلافة الموحدية والمشرق الاسلامي 524هـ-1529/936-1130م جامعة الإسكندرية، د ط، 1985ص: 49.

² - أحمد ابو الفضل، شرق الأندلس في عصر الإسلام (686-515هـ) دراسة في التاريخ السياسي والحضاري، القاهرة، دار المعرفة الجامعية، د ط، 1996، ص: 53.

³ - أحمد الغزالي: هو الإمام محمد بن محمد ابن أحمد الطوسي، الإمام الجليل ابو حامد الغزالي، العالم المبرز في الأصول والفقه وعلم الكلام. ينظر: أبو حامد الغزالي، إحياء علوم الدين، علق عليه: أحمد علي سليمان، المنصورة، دار الغد الجديدة، 2005، ص: 3.

⁴ - عز الدين أحمد عمر موسى، تنظيمات الموحدين ونظمهم في المغرب، بيروت، لبنان، دار الغرب الإسلامي، د ط، فبراير 1969، ص: 47.

عبر يوسف الموحدى إلى الأندلس سنة 528هـ ليقوم بتولية أخيه واليا على غرناطة الذي خرج لقتال المتمردين خاصة سعد ابن مردنيش، وتمكن منه¹.

عمل يوسف على وضع هدنه بينه وبين النصارى². كما كانت له عدة فتوحات منها محاصرة مدينة شنترين³، وهي للفرنجة لكن يوسف أصابه المرض فيها ولم تطب جراحه بها، فمات في ربيع أول، حيث نقل جثمانه إلى اشبيلية بالأندلس سنة 580هـ لكن قبل وفاته لم يترك وصية توضح من يخلفه في الحكم أو حتى لم يوص بالملك لأحد من أولاده، لذلك اتفق الموحدون على تعيين ابنه يعقوب المنصور⁴.

استولى بنو غانية على بجاية، وقلعة بني حماد. مما أثار الموحدين على محاربة بني غانية وخروج لهم وبالفعل تمكنوا من هزمتهم لكن شوكتهم لم تكسر، لينتصر بذلك الموحدون على النصارى في معركة الأرك سنة 591هـ التي وقعت صبيحة الخميس 11 في رجب⁵. على يد المنصور ليستمر هذا الأخير في حكمه إلى أن أخذته المنية سنة 595هـ. ليستلم الحكم ابنه محمد الناصر الذي تمكن من كسر شوكة بني غانية واسترجاع أراضي الموحدين⁶.

7_ سقوط وتراجع الدولة الموحدية:

لقد كانت هناك عدة أسباب مهدت لطريق سقوط دولة الموحدين ولعل من أهمها مايلي:

- تراجع الموحدين في موقعة حصن العقاب 609هـ/1212م. بسبب الإنكسار الذي لقوه ضد النصارى بالأندلس التي كان فيها هلاك الأندلس⁷.

¹ - حسين مؤنس، موسوعة تاريخ الأندلس، ج2، القاهرة، مكتبة الثقافة الدينية، ط1، 1996، ص: 110.

² - المرجع نفسه، ص: 110.

³ - شنترين: تقع على جبل عال ومنها إلى مدينة بطليموس. ينظر: الإدريسي، القارة الافريقية، ص: 273.

⁴ - ناصر بلميلود، المرجع السابق، ص: 9.

⁵ - ابن الأثير، الكامل في التاريخ، راجعه وصححه محمد يوسف الدقاق، بيروت، لبنان، دار الكتب العلمية، ط4، ص: 126، 127.

⁶ - شرقي نوار، الحياة الاجتماعية في الغرب الإسلامي في عهد الموحدين (524هـ-667م) (1268-1126م)، (مذكرة لنيل الماجستير)، ص:

⁷ - عز الدين عمر موسي، المرجع السابق، ص55.

- وفاة المستنصر 609هـ/1212م الذي يعد من كبار خلفاء الدولة الموحدية وسوء تسيير الدولة من طرف خليفة الناصر الذي عرفت فترته بسوء التسيير الذي توفي سنة 610هـ/1213م.
- النزاع على الخلافة خاصة بين أفراد الأسرة مما عصفت بدولتهم¹ وامتداد الخلاف على السلطة ليسيطر بذلك الشيوخ والوزراء والولاة² على بعض الخلفاء مما انعكس سلبا على الخلافة التي تراجعت في جل الميادين.
- ابتعاد ابن الناصر المنتصر الذي قام عليه اقرباؤه في الأندلس والمغرب، بتحقيق مبدأ المشورة والإستماع إلى نصيح الحكماء والشيوخ الدولة الموحدية، بحيث كان يميل إلى الراحة مهملا أمور الرعية والحكم، كما عرف عهده بكثرة الفتن.³
- في نفس الفترة الزمنية تمكن الموحدون من الدخول إلى جيانوقرمونة وقرطبة أما غرناطة فتم ضمها سنة 558هـ/1162م إلى غاية وفات عبد المؤمن بن علي.
- كان أبو العباس إدريس الواثق بالله آخر خلفاء الدولة الموحدية، بموته سقطت الدولة الموحدية بعد أن تمكن من توحيد بلاد المغرب.⁴

8_ طبقات المجتمع الموحدية:

عرف المجتمع الموحدية باختلافا في طبقاته ما بين الطبقة الغنية والعامية، فالطبقة الحاكمة كانت طبقة ذات نفوذ وسيطرة على طبقة الضعيفة الفقيرة.

أ_ الطبقة الحاكمة:

انحصرت السلطة في عهد الدولة الموحدية في عهد عبد المؤمن وأبنائه لتتمتع هذه الأسرة بكل السيادة في المجتمع المغربي، فإتخذ عبد المؤمن ابنه عمر وزيرا له مع إتخاذ أسرته وزراء من الخلافة.⁵

¹ - المرجع نفسه، ص: 68.

² - المرجع نفسه، ص: 56.

³ - محمد عبد الله عنان، عصر المرابطين والموحدين في المغرب والأندلس، دار النشر القاهرة، ط 1، 1974، ص: 26.

⁴ - ناصر بلميلود، المرجع السابق، ص: 10.

⁵ - حسن علي حسن، الحضارة الإسلامية في المغرب والأندلس عصر المرابطين والموحدين، القاهرة، دار العلوم، ط 1، ص: 329.

فكان لقبيلة كومية مكانة خاصة في دولة الموحدين فإليها ينتسب عبد المؤمن بن علي الذي إتخذ من أفرادها بطانة له¹ وأصبحت من أعظم قبائل الموحدين لتحتل المكانة المرموقة بها ويرجع هذا الإنتماء ولكونها ذات مكانة وسيادة في المغرب ومجتمعه².

ب_ الطبقة العامة للمجتمع الموحدية:

يعتبر الموحدون أول من استعمل الطبقات الجديدة في المجتمع المغربي منها الطبقة الطلبة³ كما أطلق عليها بإسم الكافة بدل العامة فقد أحاطها الموحدون وأطلق عليها عدة تسميات منها القبائل والعوام والكافة عند الموحدين⁴ فهي تشمل رعية الدولة الموحدية⁵.

تكونت طبقة العامة نتيجة للفروقات المعشوية، كون دخلها محدود⁶ وبذلك اختلفوا عن الخاصة ليس بكثرتهم فقط بل لكونهم ليسوا من أصحاب السلطة، فكان هؤلاء الأفراد طبقة إجتماعية ما بين الإنتاج والإستهلاك، فاسهموا في دفع حركة الإقتصاد لانتعاش البلاد⁷.

أفلح المثلثون في تأسيس دولة مترامية الأطراف بفضل خبرة قادتهم الذين بذلوا قصارى جهدهم في توحيد بلاد المغرب، رافعين لواء الجهاد وعلى خطاهم سار حكام الموحدون، فواصلوا مسيرة التقدم في البلاد فكان للدولة وزنها وتأثيرها مع مختلف الأقطار. غير أن هذا لم يمنع من وجود الفروقات الاجتماعية بين الطبقة الغنية والفقيرة خاصة في جانب الطعام. فقد عانت الطبقة العامة من التهميش.

¹ - شرقي نواره، المرجع السابق، ص: 86.

² - جمال أحمد طه، مدينة فاس في عصر المرابطين والموحدين، المرجع السابق، ص: 163.

³ - مزوزية حداد، المرجع السابق، ص: 176.

⁴ - المرجع نفسه، ص: 174.

⁵ - المرجع نفسه، ص: 175.

⁶ - يوسف عابد، المرجع السابق، ص: 182.

⁷ - ناصر بلميلود، المرجع السابق، ص: 30.

الفصل الأول:

الطبخ وإعداد الطبخ في عهد المرابطين والموحدين

1_ أدوات المطبخ في عصري المرابطين والموحدين

1.1 أواني التحضير

2.1 أدوات التقديم

3.1 أدوات التخزين

2. المواد المستعملة في الطبخ

1.2 التوابل والأفاوية

2.2 البقوليات والخضر

3.2 اللحوم والأسماك

3. إعداد الطبخ في العصري المرابطي والموحدي

1.3 إعداد الحلويات

2.3 إعداد المعجنات

3.3 إعداد أطباق اللحوم

اهتم الطباخون في عصر المرابطين والموحدين بإعداد الأطعمة، وحرصوا كل الحرص على كل ما يلزم من أدوات ومواد لتحضرها فنجدهم يختارون من الخضر واللحوم والأسماك ما هو صحي، حيث أنهم كانوا يستعملون من التوابل ما يزيد الطعام رائحة وذوق، لذلك الحديث عن الطعام يجر دائما إلى الحديث عن المطبخ والأدوات التي تستخدم فيه بالإضافة إلى مكونات ومستحضرات الطبخ وأهم الأكلات التي يتم تحضيرها.

1. أدوات الطبخ في العهد المرابطي والموحدي:

قال رسول الله صلي الله عليه وسلم: "إذا أكل أحدكم فليأكل بيمينه وإذا شرب فل يشرب بيمينه فإن الشيطان يأكل بشماله ويشرب بشماله"¹، وفي حديث آخر قال: "كلوا، واشربوا، وتصدقوا، والبسوا في غير إسراف ولا مخيلة"².

ما ميز المطبخ المغربي والأندلسي هو تنوع الأدوات و المواد المستعملة من المطيبات لإنجاز الأطباق الغذائية، بتعددتها وتوفرها، تتنوع أذواق مائدة الطعام، كما اهتموا بنظافة المطبخ وجعلها أمر أساسي، فنجدهم حرصوا كل الحرص على استخدام القدور الفخارية أكثر من مرتين حفاظا على نظافة المطبخ، فخصصوا قدورا بحسب أيام السنة وقد شددوا على الخدم لأجل تنظيف الأواني بالماء الساخن قبل استعمالها في الطبخ حرصا على سلامة الطعام ، كما حرصوا أيضا على استخدام الأواني الفضية، وتفضيل الطبخ في آنية من حديد بعد غسلها والحفاظة عليها من الصدأ لكن في مقابل منعوا استخدام الأواني النحاسية نظرا لفساد الطعام بها، أما بالنسبة لأواني الزجاج فقد كان يسمح بالطبخ فيها، فعند الحديث عن الطعام والشراب لا بد من التطرق إلى الأدوات المستعملة داخل المطبخ وتجهيزاته فقد عرفت بتنوعها وكثرتها، بحيث اشارت إليها العديد من المصادر المختلفة والتي تسهل على الطباخ عملية الطهي لأنه المسؤول الأول عن المطبخ ولعل أهمها ما يلي:

¹ - الألباني، صحيح الجامع الصغير وزيادته، مج: 2، لبنان، المكتب الاسلامي، ط3، 1988، ص: 480.

² - ابن حجر العسقلاني، فتح الباري شرح صحيح البخاري، كتاب اللباس، ج10، مصر، دار الكتب السلفية، ط1، 1372، ص: 263.

1.1 أدوات التحضير:

- نارالطهي: النار أهم وسيلة في المطبخ الأندلسي والمغربي، فهي أمر أساسي في المطبخ، شكلها غير معروف، إلا مما نحاول استخلاصه من طرق وضع الطعام التي توصلنا إلى تصور تقريبي حول شكلها، لتوجد بذلك إشارات تدل على اسمها وحقيقة تواجدها في المطبخ.¹
- الفرن: القطعة الأساسية في المطبخ وجمعه أفران² يتكون من بيتين أحدهما أعلى من الآخر فالفرن الأسفل هو بيت النار والعلوى هو مكان الطهي³، اطلق الكثير من الباحثين عليه إسم الموقد في بلاد المغرب⁴، كما وجدت فيه مروحة مصنوعة من الحلفاء لتهويته⁵ أما الفرن من خلال كتاب الطبخ فهو لا يزال ببلاد المشرق العربي لفظا وشكلا، ليقابله في ذلك لفظ المخبزة والطباخ في بلادنا، المعروف أنه كان يستخدم خارج المنزل⁶، لذلك كان يأخذ بعض العجين ويحمل في أسفلها، وتخمر ساعة ويبعث بيها إلى الفرن⁷، ويذكر أن الكبد والقلب تشوى داخل الفرن المصنوع من الطوب في بعض المناطق وقد جعلوا الطبخ في المغرب إلى النسوة الذين عرفن بالطهي على الأفران المصنوعة من الطوب، ليطلق معنى الكوشة على الفرن⁸.

¹ - مريامة العناني، الأسرة الأندلسية في عصري المرابطين والموحدين، (مذكرة لنيل الماجستير) في تاريخ وحضارة بلاد الأندلس، جامعة منتوري قسنطينة، ص: 118.

² - ابن منظور، لسان العرب، بيروت، دار الصادر، ج1، ص: 174.

³ - الحسن الوزان، وصف إفريقيا، تر: محمد حجوي ومحمد الأخضر، بيروت، دار الغرب الإسلامي، ط2، 1983، ص: 236.

⁴ - حورية شريد، تطور المطبخ الأندلسي وتجهيزاته في عصر المرابطين إلى العصر العثماني، (رسالة دكتوراه)، جامعة الجزائر، 2012، ص: 207.

⁵ - دايفد وينز، ندوة الفنون الطبخ في الأندلس من كتاب الحضارة العربية الإسلامية في الأندلس، ج2، بيروت، ط1، ص: 6102.

⁶ - مريامة العناني، المرجع نفسه، ص: 119.

⁷ - مؤلف مجهول، كتاب الطبخ في المغرب والأندلس، تح: أمبروزيو أويتي ميرندا، مدريد، صحيفة معهد الدراسات الإسلامية، 1961، 1962، ص: 90.

⁸ - مريامة العناني، المرجع السابق، ص: 119.

- **التنور:** يعتبر اهم قطعة في المطبخ¹ شكله أسطواني، محفور له فتحة في الأسفل يدخل منها الفحم وفي الأعلى غطاء يمنع خروج الحرارة أو دخول الهواء، وفوق الغطاء يوضع الخبز واللحم أو القدر الحامل للطعام توكد فيه النار ويتم تغطيته لمنع حرارة النار² هو كذلك من الكوانين التي يطهى فيها الخبز المطلوع أو الخبز بالخميرة³ الا أنه لم يكن متوفرا في كل البيوت بل اختصر على البعض منهم⁴.
- **القدر:** الأكثر استعمالا، وهي آنية من الفخار، يكون إرتفاعها أطول من عرضها يطبخ فيها السوائل كالمرق⁵ فقد اختصت المدن الأندلسية بالفخار لجودة تربته التي كان يصنع منها القدر للطبخ⁶، ولقدر الفخار المزجج أنواع أخرى كالقدر النحاس، والذهب والفضة، وهناك أيضا قدر كبير ليطبخ الشريد واللحوم⁷.
- **الملة:** الرماد الحار والجمر، هي حفرة تحفر في الرماد الحار⁸ وقد واصل ابن الرزین التحيي وصفها بأنها آنية توضع فوق النار فإذا حميت وضع فيها الخبز لينضج⁹ ويقال أكلنا خبز الملة والملة هي الحفرة بجد ذاتها¹⁰، وقد ذكر عبد الواحد المراكشي في وثائق المرابطين والموحدين أن الملة هي مجموعة من الأواني¹¹.

¹ - عنون ميمونة، الأطعمة والأشربة من خلال كتاب فضالة الخوان في طبيا الطعام والألوان لابن التحيي، (مذكرة لنيل شهادة الماستر)، جامعة تيارت، 2016، ص: 73.

² - حورية شريد، المرجع السابق، ص: 211.

³ - نفسه، ص: 211.

⁴ - نفسه، ص: 119.

⁵ - نفسه، ص: 266.

⁶ - العمري (شهاب الدين احمد ابن فضل الله)، مسالك الأبصار في ممالك الأمصار، جزء 4، تح: حمزة أحمد عباس، أبوظبي، دار الكتابة الوطنية، ط1، 2001، ص: 110.

⁷ - عنون ميمونة، المرجع السابق، 2016، ص: 73.

⁸ - ابن رزین التحيي، فضالة الخوان في طبيا الطعام والألوان، تح محمد شقرون، الرباط، دار الغرب الإسلامي، ط1، ص: 37.

⁹ - نفسه، ص: 37.

¹⁰ - بوعزة يمينة، المرجع السابق، ص: 37. النقاط .. بتصرف الباحث

¹¹ - عبد الواحد المراكشي، وثائق المرابطين والموحدين، تح: حسين مؤنس، القاهرة، مكتبة الثقافة الدينية، ط1، 1997، ص: 308.

- **كانون النار:** إناء كبير مفتوح، دون غطاء يوضع فيه الفحم بحيث يكون الطعام متصل بالنار مباشرة دون غطاء عكس التنور الذي يكون به غطاء فاصل بينه وبين الطعام¹ أما عن طريقة عمل القطايف نجد ابن رزين التجيبي قال: "يغريبالسميد... ويصب فيه ماء ساخن... بحيث يلتصق باليد ويخلط... ويوضع في قدر ويقرب إلى كانون النار"².
- **المغرفة:** ملعقة استعملت لتحريك الطعام³. وعرفت كذلك بالقصبة⁴ فيقال: "...وتوضع القدر على النار اللينة وتحرك بذنب المغرفة"⁵ اشتهرت الأندلس بصناعتها للملاعق من الخشب الصلب⁶ وعن حجمها قيل: "إذا نضج الفول أخرج رأس الثوم من القدر وأدخل فيها مغرفة كبيرة... وفي قول آخر لابن الرازين التجيبي فقال: "...جعل العسل في وعاء مزجج أوفخار في وسط المثرى ويأكل بالمغارف الصغار"⁷ أما عن الملاعق كانت تجلب من بلاد الصين⁸.
- **الغريبال:** المنجل يصنع عادة من الحلقة أو شعر المعزويحاط بالحلقة أو الخشب⁹ وذكره ابن رزين التجيبي عند حديثه عن البركوكس فقال: "...يغريل بغريبال خفيف..."¹⁰ فقد عرفت مدينة شريش بصناعتها للغرايبيل¹¹.

¹ - ابن رزين التجيبي ، المصدر السابق، ص:71.

² - النقاط . . بتصرف الباحث، بوعزة يمينة، المرجع السابق، ص:25.

³ - حورية شريد، المرجع السابق، ص: 263.

⁴ - دايفيد وينز، المصدر السابق، ص:1026.

⁵ - بوعزة يمينة، المرجع السابق ، ص:24.

⁶ - بلحوت حياة، عادات وتقاليد الغرب الإسلامي من خلال المصادر التاريخية (القرن 01 هـ _ 7 هـ / 13_06 م)، (مذكرة لنيل شهادة الماستر في الغرب الإسلامي)، جامعة تيارت، 2018، ص: 51. النقاط بتصرف الباحث.

⁷ - بوعزة يمينة، المرجع السابق، ص: 24.

⁸ - حسن إبراهيم حسن، المرجع السابق، ص: 442.

⁹ - حورية شريد، المرجع السابق، ص: 263.

¹⁰ - ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص: 60.

¹¹ - بوعزة يمينة، المرجع السابق، ص: 51.

● **الطاجن:** التابة بالفارسية¹ قيل طاجن² استخدم لطبخ الفطيرة، المضاف اليها الدجاج³ فقد ذكر سعد زغلول أن المناطق الريفية بمراكش تستعمل مقلاة الفخار التي يشوى فيها خبز الشعير⁴.

● **المهراس:** من الآلات التي كثر استعمالها في المطبخ والصيدلة، فهو يصنع من مواد مختلفة كحجر الرخام الأبيض، أو عود الخشب الصلب، كما كان يصنع أيضا من المعادن كالبرونز⁵. فعند التحدث عن الشريدة أو الباذنجان، يقول ابن رزين التجيبي: "يجعل الزعفران في المهراس ويصيغ به القرع والباذنجان صبغا جديدا..."⁶

من أدوات الطبخ أيضا الإسكرفاج التي استعملت لحك الجبن والخبز اليابس⁷، كذلك استخدم الطنجير في عجن دقيق الدريك والقلبي⁸ كما استعملوا أيضا الألواح لسط العجين، المناديل، الكاغط، إبرة الكبيرة، الخيط، قادوس لتقطير والمقلاة في قلى مختلف الاكلات⁹.

2.1 أواني التقديم: هي الأواني التي تستخدم لتقديم مختلف الأطباق.

● **الصفحة**¹⁰ تصنع من مواد مختلفة مثل الفخار ومادة الغضار وهو نوع من الفخار، كذلك الخشب وأحيانا من الفضة¹¹. فعند عمل الخبز يوضع في صحاف¹². مزججة¹³

¹ - ابن منظور، المصدر السابق، ج13، ص: 264،

² - **الطاجين:** هو طبق مخروط المدع مزود بخواف، تأخذ اللون الأصفر، وتكون قاعدتها 18_13. ينظر: حورية شريد، المرجع السابق، ص: 263.

³ - ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص: 54.

⁴ - سعد زغلول، تاريخ المغرب العربي المرابطين صنهاجة الصحراء المثلثون في المغرب والسودان والأندلس، ج 5، الإسكندرية، منشآت المعارف، 2008، ص: 112

⁵ - حورية شريد، المرجع السابق، ص: 262.

⁶ - بوعزة يمينة، المرجع السابق، ص: 25.

⁷ - حورية شريد، المرجع السابق، ص: 259.

⁸ - ابن رزين، المصدر السابق، ص: 65.

⁹ - بوعزة يمينة، المرجع نفسه، ص: 26.

¹⁰ - **الصفحة:** تشبه القصعة بحيث تختلف احجمها وجمعها صحاف. ينظر: ابن المنظور، المصدر السابق، ج9، ص: 187.

¹¹ - نفسه، ص و ص، 281، 282.

¹² - ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، صوص: 66، 67.

¹³ - **مزججة:** مفرد مزجج مصدر زجة زجج يزجج، زجج الخرف أي طلاه بطلاء شبيه بالزجاج. ينظر ويكيبيديا الموسوعة الحرة، تاريخ الدخول 2021/10/6.

- **الجفنة:** آنية خشبية، استعملت في المجتمع الإسلامي مشرقا ومغربا، وجمعها جفان¹ وهي كآنية استخدمت لتقديم الطعام بحيث ذكرها التحيي فقال: "...يوضع في جفنة واحدة عل أخرى"² وهي لازلت متداولة في المغرب إلى يومنا هذا وهذا يرجع إلى استخدام الأسرة المغربية لها³.
- **الصحن:** ينحت من الفخار أو النحاس وهو على نوعين، مفرطح قليل العمق، ونوع ثاني؛ صحن عميق ويكون مجوفا⁴.
- **الرحية:** قطعة من الفخار تصنع من الخرف شديدة البياض يقدم فيها الماء⁵.
- ولإن معظم الأطباق يوجد بين مكوناتها شيء مطحون⁶. هناك الرحة بمختلف أنواعها منها: اليدوية التي تستخدم في المناطق الريفية، تسمى الطريجة والنوع الثاني يسمبالطحونة الهوائية لطحن الحبوب⁷.
- **الطيفور:** صحن عميق يقال طيفورطيفير⁸. والطيفور يقدم فيه اللحوم والمجنبات⁹ ذكره ابن رازين التحيي فقال: "ومن أراها ساذجة من غير سقي عليه اختيار الأندلس، فليصنعها فيالطيفور."¹⁰ فهو يعتبر كآنية للتقديم في صنعته للمجنبة، المسماة بالمثلثة، التي يتم وضعها في إناء، مصنوع من الفخار ويذر السكر عليها والقرفة فتصبح جاهزة للأكل¹¹.
- **غضارة:**صفحة عميقة. صنعت من الفخار المنحوت من الطين الأخضر المطلبلاء المزجج¹² كونها آنية بسيطة فقد تواجدت في العديد من المنازل تصب فيها الأطعمة للأكل¹.

¹ - حورية شريد، المرجع السابق، ص:283.

² - بوعزة يمينة، المرجع السابق، ص: 26.

³ - بلحوت حياة، المرجع السابق، ص:52.

⁴ - حورية شريد، المرجع السابق، ص:284.

² -ابوعبيدة البكري، المصدر السابق، ج2، ص: 698.

⁶ - شرقي نورة، المرجع السابق، ص:187.

⁷ - جمال أحمد طه، المرجع السابق، ص:214.

⁸ - حورية شريد، المرجع السابق، ص:284.

⁹ - حسن الوزان، المصدر السابق، ص:234.

¹⁰ - ابن رزين التحيي، المصدر السابق، ص:83.

¹¹ - نفسه، ص:83.

¹² - حورية شريد، المرجع السابق، ص:284.

● **المشرد:** يتكون من جزئين قدح ورجل يتم تقديم الكسكساو الشخشوخة² جاء ذكره في كتاب فضالة الخوان عن طريقة عمل ثريدة القطايف فقال ابن رازين: "ثم توضع في مشرد ويفتح بحيث يكون المثقب اعلاه ليتمكن السقي فيه"³.

3.1 أوانياالتخزين: هي الأواني التي استعملت لحفظ الأطعمة وتخزينها لفترة أطول ونذكر منها مايلي:

● **القلة:** الجرة العظيمة وقيل الجرة العامة⁴. تصنع من الطين لكن فيما بعد أصبحت من النحاس يحملها السقاة إلى البيوت لبيع ماء العيون⁵، فحسب كتاب فضالة الخوان فهي آنية لطبخ وليست لتخزين فإذا اختمر العجين تملأ القلة وتحمل القلة إلى الفرن⁶.

● **الجرة:** إناء من خزف كالفخار جمعها جرار⁷. مايميزها حجمها الكبير وقاعدتها الصغيرة خصصت لتخزين السوائل كالماء، الزيت، السمن والخميرة، وقد استعملتها المدن المغربية أمثال مراكش وفاس وغيرها⁸. وتحدث عنها ابن رازين في عمل الزيت فقال: "يسحق الملح سحقاً بليغا في جرة الزيتون الطري..."⁹

● **القفة:** السلة المصنوعة من الحلفاء لها الكثير من الإستخدامات كتخزين المواد¹⁰.

● **القيصرية:** جرة لحفظ الدقيق¹¹. وقد ذكره ابن رازين التحيي فقال: "...ويجعل في قيصرية..."¹. بمعنأن التين كان يأخذ ويضع في القيصرية ويغمر بالخل والكمون المدروس والثوم ويترك ليلة كاملة².

¹ - ابن رزين التحيي، المصدر السابق، ص: 67.

² - حورية شريد، المرجع السابق، ص: 284.

³ - بوعزة يمينة، المرجع السابق، ص: 28.

⁴ - ابن منظور، المصدر السابق، ج 11، ص: 565.

⁵ - حورية شريد، المرجع السابق، ص: 255.

⁶ - بوعزة يمينة، المرجع السابق، ص: 29.

⁷ - ابن منظور، المصدر السابق، ج 4، ص: 131.

⁸ - بلحوت حياة، المرجع السابق، ص: 53.

⁹ - بوعزة يمينة، المرجع السابق، ص: 28.

¹⁰ - دايفيد وينز، المرجع السابق، ص: 1026.

¹¹ - حورية شريد، المرجع نفسه، ص: 255.

- الزير: جرة كبيرة بفتحة، وقاعدتين ضيقتين وبها مقبض، وجاء ذكرها في كتاب محمد المالكي: "كنت عند الشيخ أبي إسحاق واستقيت منه الماء وملأت القلة والإزيار"³.
- غروفغروف: غرف: جرة صغيرة بها مقبض. صنعت للملئ الماء أما غروف جرة تشبه الجرة⁴. الاتروسكية⁵

2. المواد المستعملة في الطبخ:

اهتم الطباخون في عصري المرابطين والموحدين، بإعداد الأطعمة، وحرصوا كل الحرص على علماتحتاجه من مواد لتحضيرها، كذلك لم يكن اهتمامهم إعداد المائدة بشتى الأطباق بل تأدى ذلك على اختيار الأطعمة الصحية لتقوية أجسادهم فكثيرا ما يختارون من الخضر والتوابل واللحوم والأسماك ماهو صحي ، باعتبار المستحضرات والمطيبات هي كل مايجلبالى المطبخ لزيادة النكهة إلى مذاق الطعام فهي جد مهمة في إعداد الطبخ، ونجد منها مايلي:

1.2 التوابلوالأفاوية: كانت التوابل تستعمل بكثرة في العديد من الأطعمة، وخاصة اللحوم، سواء كانت مطهية أو مشوية أو مقلية⁶ فقد اهتم الأندلسيون بإستعمال التوابل، بكل أنواعها مثل: الفلفل، الكمون، والملحوالخل⁷. وذكر المقرئ الأفوايل فقال: "...في الأندلسيوجدأنواع من الآفاوية وهي خمسة وعشرون، صنفا منها: القرنفل والقرفة ... وغيرها"⁸. ذكرها التجيبي فقال: "إن التوابل تضاف

¹ - ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص: 76. النقاط... بتصريف الباحث.

² - انفسه، ص: 82.

³ - حورية شريد، المرجع السابق، ص: 255.

⁴ - نفسه، ص: 255.

⁵ _ **الاتروسكية:** حضارة قديمة قامت في ايطاليا، تاريخ ظهورها كان في عام تسعمائة قبل الميلاد، بلغت حضارتها أوج ازدهارها واتساعها في القرن السادس قبل الميلاد: ويكيبيديا، الموسوعة العربية، تاريخ الدخول 2021/10/6.

⁶ - سامية مصطفى، الحياة الاقتصادية والاجتماعية في إقليم غرناطة في عصري المرابطين والموحدين من 484 إلى 620هـ (1092 إلى 1223م)، القاهرة، مكتبة الثقافة الدينية، ط1، 2003، ص: 264.

⁷ - ابراهيم القادري بوتشيش، المرجع السابق، ص: 73.

⁸ - المقرئ، نفع الطيب في غصن الأندلس الرطيب وذكر وزيرها لسان الدين بن الخطيب، تح: إحسان عباس، لبنان، دار الصادر، ص: 199. بتصريف الباحث.

إلى أكثر الطبخات، لتجعلها لذيذة وذات نكهة طيبة. لذلك اشتهرت الأندلس بأصناف التوابل الحارة والباردة، كما وتعرف بأسماء عربية منها: الحلبة، الكركم...¹ فقد ذكرتها كتب الطبخ في كل أطباق الغذاء، وتحدث عنها أيضا عبد القادر بوتشيش في صناعة التفايا فقال: "عرف عند الأندلسيين بالتفايا التي تحضر بلحم الضأن الفتى السمين، مضاف إليه الملح الفلفل والكزبرة اليابسة..."² وعن تحضير الدجاج يتم تقطيع مفاصلها، ثم توضع عليها التوابل والثوم وتطهأ وتحمّر.³

● **الملح:** كان يتصدر قائمة المنتوجات المصدرة إلى بلاد السودان للحاجة الماسة إليه. فقد كان يستخدم في تجفيف الطعام. كتجفيف اللحوم والأسماك للإحتفاظ بها إلى وقت الحاجة إليها، كان يستبدل ببضائع مرتفعة جدا لإنعدامه. وكان التجار كثيرا ما يستبدلونه بالذهب في اغلب الأحيان⁴ وكما أشار كتاب الطبخ للبغدادي إلى الملح الحجري. كون مذاقه كانين الحموضة والملوحة. وهو أنواع يستخدمه بعض الخبازين على وجه الخبز ليكسب نوعا من البريق⁵. كما يوجد نوع آخر من الملح يدعى بالملح الأندراي وهو ملح معدني نقي. يشبه البلور ومن أشهر المدن إنتاجا له هي سرقسطة⁶. فشاعت عند أهل الهند أنهم كانوا يمسكون بالسّمك ويملحونه بالكثير من الملح لكونه منظف ممتاز للسّمك ويخفي رائحة السمك⁷، وقد ذكر حسن علي حسن عن استخدامات الملح

¹ - ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص: 12.

² - إبراهيم عبد القادر بوتشيش، المرجع السابق، ص: 72.

³ - البغدادي (محمد ابن الحسن بن محمد الكاتب)، كتاب الطبخ، نش فخري البارودي، دار الكتاب الحديد، ط1، 1964، ص: 51.

⁴ - شاحب سمية، دور الموانئ في تنشيط التجارة في المغرب والأندلس في عهد المرابطين (448-514هـ/1056-1147م)، (مذكرة لنيل شهادة الماستر)، جامعة بسكرة، 2019، ص: 44.

⁵ - ابن سيار الوراق، كتاب الطبخ، تح: إحسان ذنون الشامري، دط، دس، ص: 24.

⁶ - رجب عبد الجواد، ألفاظ المأكّل والمشرب في العربية الأندلسية، القاهرة، دار الغرب، 2001، ص: 26.

⁷ - عنون ميمونة، المرجع السابق، ص: 42.

لإبن تومرت حين صنع لأصحابه طعام الآسماس وضع الملح بيده، وأنه أكل من ذراع كبش كان في الطعام مما يفيد أنه يتكون من كبش أضيف إليه الملح¹.

● **الكزبرة:** نبات أخضر وكذلك نقلة زراعية حولية من الفصيلة الحمية وتكون يابسة أجودها التي تميل إلى الصفرة ومنها اليابسة والخضراء². كما كانت تصل إلى العدو الأندلسية مع باقي التوابل التي كانت تستخدم في مختلف أنواع الأطعمة³. منها الكزبرة الرطبة وهي باردة لا ينبغي الإكثار منها فالقليل منها يعمل به الخس غير أنها لا ترطب⁴. كانت الدجاجة تطهى بطرق عديدة بحسب ما يضاف إليها أو تحمر بماء الكزبرة الأخضر⁵.

● **المرى:** إن حضوره في الطعام مثله مثل الملح، ويمكن أن يكون مذاقه جيدا، ففي كل الوصفات يأخذ منه مقدار صغير وهو على عدة أنواع فمنه: ما يدوم تحضيره طويلا كالمرى النقيع أو المرى المطبوخ وهناك نوع آخر يتم تحضيره بمدة قصيرة كالمرى المسطار، المصنوع من عصير العنب والأفاوية⁶. وقد سماه الطباخون بالماء الكامخ⁷. كما كان الحمص يطبخ بالمرى⁸.

● **الزعفران:** نبات يوجد بكثرة ببلاد الهند بجبال بودراورد⁹. من التوابل التي راجت في العصر المرابطي، والمعروف عن طعام المثلث أنه كان يصنع من اللحم والزعفران¹⁰. ومن اشهالتوابل التي استعملها أهل غرناطة الفلفل والزعفران¹¹. لقد كانت هناك توصيات ووسائل لزراعة الزعفران من

¹ - حسن علي حسن، المرجع السابق، ص: 423.

² - البغدادي، المصدر السابق، ص: 13.

³ - عنون ميمونة، المرجع السابق، ص: 42.

⁴ - ابن سيار الوراق، المرجع السابق، ص: 68.

⁵ - سامية مصطفى، المرجع السابق، ص: 263.

⁶ - مريامة لعناني، المرجع السابق، ص: 123.

⁷ - ابن سيار الوراق، المصدر السابق، ص: 30.

⁸ - ابن رزين التحجبي، المصدر السابق، ص: 24.

⁹ - القزويني، آثار بلاد وأخبار العباد، بيروت، دار الصادر، د ط، ص: 10.

¹⁰ - إبراهيم بوتشيش، المرجع السابق، ص: 73.

¹¹ - سامية مصطفى، المرجع السابق، ص: 264.

خلال إقامة الأرض أحواضا وآتربة سوداء قليلة المياه، فالزعفران لا ينبت إلى في الأماكن الباردة، وكان لزعفران الأندلسين جودة ونكهة فريدة من نوعه¹.

● **الزيوت:** تعددت المحاصيل الزراعية التي تم نقلها إلى الأندلس كانت تستخلص منها الزيوت في المغرب والأندلس. لتشمل المحاصيل الزيتون، السمسم. الكتان والجوز. فصناعة الزيت تقوم على استخراج الزيوت من الزيتون وذلك عن طريق الطحن أو الغلي². والزيوت أنواع عدة رغم سيطرة زيت زيتون، وذلك لوفرة أشجار في الأندلس، لتصبح الزيوت من أبرز صادراتها التي تنوعت بين الزيتون بين الزيت الأخضر الطري أو زيت المطبوخ الصافي فهي كثيرا ما تذكر في الأطعمة المختلفة مقتصرة بإسم الزيت³، إضافة إلى الزيتون يوجد الدهون التي لها عدة طرق استخلاصها، فهي تستخلص من اللوز الحلو، والجوز والفسق والصنوبر والسمسم ليتم استخدامها في وقتها لأنها سرعان ما تفسد وتستحال⁴. فالزيت عنصر أساسي في الطبخ لأنه كان يتم تحضير منه العديد من الأطباق مثل المجبنة وهي نوع من القطايف التي يضاف إليها الجبن في عجنها وتقلي بعدها بالزيت⁵.

بالإضافة إلى وجود العديد من التوابل. مثل القرنفل الذي هو عبارة عن: نبات حار يابس يطيب النكهة وينفع من العشاوة⁶. التابل أو الفلفل الأسود وهو أبرز الطعام عند المغرب الاقصاد الذي يضاف إلى كل الأطعمة المطبوخة في القدر بمختلف أنواعها⁷. الخل يوضع في المطبخ كمستحضر

¹ - مريامة العناني، المرجع السابق، ص: 122.

² - ابن الحجاج الإشبيلي، مصدر السابق، ص: 203-206.

³ - عيسى بن الذيب، المغرب والاندلس في عصر المرابطين، دراسة إجتماعية وإقتصادية 480-540هـ/1056-1145م، (رسالة دكتورا في التاريخ الوسيط)، الجزائر، 2009، ص: 321.

⁴ - ابن رزين التحيبي، المصدر السابق، ص: 272.

⁵ - الزجالي، أمثال العوام في الأندلس، ج2، تح: محمد بن شريفة، وزارة الدولة للنشر، دط، دس، ص: 31.

⁶ - الوردی (سراج الدين ابن حفص عمر)، جريدة العجائب وفريدة الغرائب، دط، دس، ص: 101.

⁷ - رجب عبد الجواد، المرجع السابق، ص: 26.

يدخل في الاطعمة المتنوعة¹. أهمها الخل الأبيض المصنوع من العنب الأبيض المتناهي في الحلاوة الخالص الذي لم يدخله الماء².

2.2 البقوليات والخضر: بإعتبار المغرب الأوسط يعد من المناطق الفلاحية، فقد عرف سكانه الكثير من المزروعات خاصة، لأن هذه المنتوجات أساس المأكّل والمشرب، مكونات أساسية وضرورية في المطبخ المغربي، لذلك اشتهرت بلاد المغرب والأندلس بزراعتها لأنواع شتى من البقول والخضر .

● **القول:** يوجد في التربة البيضاء، كون موسم زراعته يبدأ من شهر سبتمبر إلى فيفري، من كل سنة³ ليحصد في مالقة وشذونة في شهر ماي⁴. فالأطباق التي كان أساسها الفول أكثر انتشارا، حيث يذكر ابن رازين في كتابه فضالة الخوان إلى عدة وجبات أساسها الفول ومن أشهرها الفستقية⁵، لتختص بذلك زراعته في منطقتي البصرة⁶ ومرسي الفضالة⁷، حيث كان يصدر إلى بلاد الأندلس⁸.

الحمص: يوجد في الأراضي المالحة، وليعظم حبه ينصح بزراعة بقشوره⁹. فهو من البقول التي كانت تطبخ بالمرء، والزيت والكمون¹، أما عن نموه فكان ينمو في الأراضي الدرشاء ويزرع في شهر فيفري ومارس، ومن أكثر المدن التي انتشر فيها هي سرقسطة التي كان يخزن فيها لمدة طويلة².

¹ - مريامة العناني، المرجع السابق، ص:122.

² - مؤلف مجهول، المصدر السابق، ص:82.

³ - ابن الحجاج الأشبيلي، المصدر السابق، ص و:14،15.

⁴ - ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص و:239_240.

⁵ - الإدريسي، المصدر السابق، ص: 62.

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

⁷ - **مرسا الفضالة:** فضالة يقصد بها المحمدية، ومرسى يقصد بها الدار البيضاء وهو مرسى تاتيه المراكب محملة بالحنطة والشعير، ويكيديا، الموسوعة العربية، تاريخ الدخول: 2021/10/6. الساعة:14:15.

⁸ - ابن الحجاج الإشبيلي، المصدر السابق، ص:14.

⁹ - ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص:241.

● **العدس:** عشبي حولي، دقيق الساق من الفصيلة القرنية، أوراقه ذات أذنان دقيقة، وثمره قرن مسطح فيه بذرة أو بذرتان تتقشر كل بذرة إلى فلتتين، فعند طبخه يضاف إليه زيت وتوابل³. فالعدس من البقول التي يعتمد عليها المغاربة في غذائهم بحيث يحضر العدس بالطماطم والبيض والعدس القلي باللحم⁴.

● **الأرز:** نبات يابس حار، غني بمصادره الطاقوية وسعراته الحرارية من الكربوهيدرات والزيوت والبروتينات الحبوب بعد الحنطة⁵. يعتبر من أهم المحاصيل التي أدخلها العرب إلى الأندلس. يزرع في شهر أبريل ويحصد في شهر سبتمبر. وهو كثير الحاجة إلى المياه سواء كانت مياه الأمطار أو مياه السقي المستمر. وترتكز صناعته في بلنسية التي يتم توزيعه إلى مختلف أرجاء الأندلس⁶.

● **البصل:** حار يابس⁷. نوع من أنواع الثوميات، أنواعه الأبيض والأحمر ومن منافعه العلاجية جاذب للدم إلى خارج، وهذا ما أكده معاوية رضى الله عنه حيث قال: كلو من هذه الحفاء فإنه أكل قوم فحاء الأرض فما ضرهم ماؤها الجوهري، والمقصود بالفحاء هو البصل⁸.

¹ - إسلام تامة، ملكية الأراضي الزراعية وأشكال استغلالها في الأندلس في عصري المرابطين والموحدين خلال الفترة 635_483هـ/ 1238_1090م، (مذكرة لنيلا ماحستير تاريخ المغرب الاسلامي في العصر الوسيط)، جامعة الوادي، 2019، ص: 43.

² - ابن القيم الجوزية، الطب النبوي، تعليق: عادل الأزهري ومحمود فرج العقدة، القاهرة، دار احياء الكتب العربية، 1990، ص 408، 409.

³ - عناني ميمونة، المرجع السابق، ص: 50.

⁴ - عيسي بن الذيب، المرجع السابق، ص: 260.

⁵ - عنون يمينة، المرجع السابق، ص: 51.

⁶ - إسلام تامة، المرجع السابق، ص: 42.

⁷ - ابن سيار الوراق، المصدر السابق، ص: 69.

⁸ - عنون ميمونة، المرجع السابق، ص: 47.

- **الباذنجان:** هو من أنواع البقول البستانية، من جنس الكفوف وأنواعه كثيرة فمنه أسود ومنه المائل إلى الحمرة، ومنه المدخرج الطويل¹. كما استعمل الباذنجان كغذاء، وهذا ما تم الإشارة إليه ابن العريف كان قد سم بطبق من الباذنجان الذي يعد من أطيب الأطعمة إليه².
- **الزيتون:** يعتبر من أهم المحاصيل الزراعية التي تم نقلها حيث تركزت زراعته في المدن الأندلسية، وعرفت غرناطة بزراعتها لأشجار الزيتون³. كما كانت مكناسة هي الأخرى من المناطق وفرة إنتاج الزيتون حتى أنها سميت بإسمه على جعل الزيتون أكثر محاصيلها الزراعية⁴.
- كما تشمل المطبخ العديد من الخضر والبقوليات. كالسلق من البقول المأكولة، وهو نوعان: أبيض وأسود، حاررطب⁵. الثوم من جنس البصل متعدد أنواع، يعتبر من التوابل الحارة اليابسة⁶.
- اعتبرت البقوليات من بين الأغذية المستحسنة لدى المغاربة⁷. لذلك كانت الأطباق تحضر من البقول بحيث استعملت في الاطباق اليومية في المدن المغربية خاصة في أيام الشتوية كمنتج بديل عن المحاصيل الزراعية والخضروات الطازجة⁸. ومن المعروف أن الكوسة واليقطينة الأكثر استخداما في الطبخ. وقد تحدث ابن رازين عن اليقطينية في إحدى عشرة وصفة⁹.

¹ - رقية مويسات، الغذاء والتغذية في الغرب الاسلامي: الخضروات والفواكه أمودجا من القرن الثاني إلى القرن التاسع ميلادي، (مذكرة لنيل الماجستير تاريخ الغرب الاسلامي في العصر الوسيط)، جامعة المسيلة، 2019، ص: 55.

² - عيسى بن الذيب، المرجع السابق، ص: 260.

³ - البرزلي، فتاوى البرزلي جامع المسائل الأحكام لما نزل من القضايا بالفتين والحكام، ج2، تح: محمد الحبيب الهيلة، بيروت، دار الغرب الإسلامي، ط1، ص: 511.

⁴ - ياقوت الحموي، معجم البلدان، مج 5، ص: 210.

⁵ - رقية مويسات، المرجع السابق، ص: 48.

⁶ - الرجع نفسه، ص: 48.

⁷ - عيسى الذيب، المرجع السابق، ص: 260.

⁸ - ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص: 222_226.

⁹ - بن عيسى الذيب، المرجع السابق، ص: 260.

2.3 اللحم والاسماك:

اللحوم في حديث الرسول صلي الله عليه وسلم قال: ((سيد أهل طعام الدنيا وأهل الجنة اللحم))¹. وجمع اللحوم لحام ولحمان. وهو الطعام الذي لا تخلو موائد الأندلسيين منه². فقد كانت تذبح الشاه في مجزرة بعيدة عن الدكاكين، التي يباع فيها، قريبة من النهر لكي تسلخ وتأخذ إلى الدكاكين وتسلم إلى المحتسب حاملا بطاقة عليها السعر الذي يباع به اللحم³. فطريقة ذبح هذه المواشي يكون باستقبال القبلة، ويذكر اسم الله عليها فقد كانوا لا يذبحون بهيمة جربة أو حامل أو بها ضرر⁴. لطالما كان أهل الأندلس يفضلون اللحوم علماً أنواعها الحمراء أو اللحوم البيضاء كلحم الضأن والغنم والبقر⁵. لذلك نجد المرابطين اهتموا بتربية الأغنام والإبل وقد ذكر ابن ابي زرع ان يوسف بن تشفين كان أكله الشعير ولحم الإبل والباها⁶.

لحم الضأن يعد تناوله مفيدا في الأوقات الباردة، يقوى الذهن ويساعد على الحفظ، وأجوده لحم الذكر الأسود لكونه لذيذ الطعم⁷. كما وجد لحم البقر عسر الهضم ومنها العجل الذي يعتبر أطيب الأغذية، كذلك مع سائر اللحوم الأخرى كلحم المعز، و الجدي، و الغزال⁸. فطهى اللحوم كلحم البقر اشتهرت به العائلات الغنية.

1_ اللحم البيضاء: هي الطيور الداجنة، ربي سكانها أنواعا كثيرة منها الإوز والحمام والدجاج وعرفت مدينة فاس بتربية الدجاج وحمائته في أقالص⁹.

¹ - عبد الرحمن السخاوي، المقاصد الحسنة في كثير الاحاديث المشتهرة على اللسان، تح: محمد عثمان الخشت، مج1، لبنان، دار الكتاب العربي، ط1، 1985، ص: 765.

² - رجب عبد الجواد، المرجع السابق، ص: 60.

³ - خميسي بلعراس، الحياة الثقافية والاجتماعية في عصر ملوك الطوائف، (رسالة الماجستير)، 2007، ص: 98.

⁴ - السقطي، في اداب الحسبة، د.ط، د.س، ص: 34.

⁵ - رجب عبد الجواد، المرجع السابق، ص: 61.

⁶ - ابي زرع الفاسي، المصدر السابق، ص: 87.

⁷ - ابن القيم الجوزية، المصدر السابق، ص: 249.

⁸ - ابن القيم الجوزية، المصدر نفسه، ص: 249.

⁹ - حسن علي حسن، المرجع السابق، ص، ص: 250_253.

● **الدجاج:** طائر لحمه سريع الهضم، له طرق عديدة في طبخه: دجاج المشوي بالتوابل، دجاج الفرن ودجاج المطبوخ، وذلك لتفضيل الأندلسيين الدجاج خاصة الصدور، ولحم الديك¹. فمثلا كانت الدجاجة تقطع على مفاصلها، ثم توضع عليها التوابل لكي تطهواو تحمر². كذلك طبخة الثريد الذي يتكون من أنواع اللحم أو الدجاج وبكثير من التوابل³.

● **الطيور:** فيها أنواع كثيرة منها لحم الحجل. ولحم الزرازير كلهما من أنواع الطيور. فالحجل في حجم الحمام من فصيلة الدجاج. وهو أنواع أحمر المنقار والرجلين، استحبهالأندلسيون مشويا⁴.

● **الزرازير:** من الطيور التي تذبح وتنظف ليتم فتح اجوافها، مضيفين عليها التوابل والملح وتقلى وتحمر⁵.

● **لحم الحمام والعصافير:** أنواع من الطيور. فالحمام لحمه يزيد في الدم يطبخ بالكسرة والخل ولحوم الطيور سهلة الهضم عكس المواشي⁶. أما عن العصافير فتذبح وتنظف ليتم إضافة التوابل إليها كالمالح والزيت، يمكن طبخه في الطاجينأو الفرن ويسمى بالمحشي⁷.

2_ الأسماك: بإضافة إلى وجود لحوم الحمراء والبيضاء، وجدت الأسماك خاصة وأن السواحل كانت تتوفر علأنواع متنوعة من الأسماك.

فقد عرفت سبته بكثرة أنواع الأسماك⁸. ومدينة سالا التي كثرة فيها أنواع من السمك وضرب من الحيتان كذلك مدينة فاس ومكناسة وجد فيها السمك خاصة سمك الشوة وهو من أطيب أنواع

¹ - عنون ميمونة، المرجع السابق، ص:46.

² - البغدادي، المصدر السابق، ص:51.

³ - دايفيد وينز، المرجع السابق، ص:1020.

⁴ - رجب عبد الجواد، المرجع السابق، ص:59.

⁵ - ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص:154.

⁶ - ابن القيم الجوزية، المصدر السابق، ص:454.

⁷ - ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص وص:190_191.

⁸ - حسن علي حسن، المرجع السابق، ص:253.

الحوت¹. وغيرها من المدن اشتهرت بطهيهم لأصناف الأسماك كحوت موسى الذي كان سببا في غنى وثرء سبته²، إضافة إلى عمل أطباق الأسماك كان يعمل السمك الطري، بنزع قشره بالسكين ويشق وجوفه وينظف ويتم تتبله بالتوابل والملح ويربط بخيط من الكتان، ويضع في التنور ثم يقدم ليأكل حار وباردا، أما السمك الشبوط فكان يأخذ عن طريق شق جوفه وتنظيفه ويملح ليوضع في التنور ليتم تقدمه مع الباذنجان المقلى³. فمن أطباق الأسماك أيضا الطبق المشوي، و الذي يحضر بأخذ الفلفل، القرفة، والثوم، والكزبرة والكرويا والقليل من الليمون ويخلط الجميع مع القليل من الملح والزيت، ويأخذ السمك ويحشى جيدا في جوفه ويعمل تحت الطاجين لينضج، من الأعلى ثم يخرج ليبرد قليلا، ثم يسترجع إلى الفرن حتى وقت التقديم⁴. وكذلك السمك المقلى الذي يحضر وعليه فقد تنوعت أطباق الأسماك. فقد تحدث ابن رزين التجيبي عن صفات كان أساسها السمك مثل السمك مع اللوز... وغيره⁵.

3. طرق إعداد الطبخ:

1.3 المعجنات:

● **الخبز:** يعتبر الخبز مناهما لأطعمة التي تواجدت في الموائد، الأندلسية أو المغربية. ويعتمد عليه في جميع وجبات الغذاء والعشاء حتى يومنا هذا، بحيث له العديد من الأسماء التي اطلقت عليه منها: القسماط، الحنطة، الخبز، البرمك، الدقيق، الشعير، القرصة⁶. لتعدد بذلك أنواعه: مثل الخبز المستدير الرقيق يوضع داخله البيض والجن، بإضافة إلى خبز الأرق هو من صنف الأول ويعرف بالرقاق، يحشى بفتات الدجاج ويسق باللبن أو العسل أما النوع الثاني فيخبز من القمح المنقع في الماء. لمدة يومين

¹ - فضيلة خابز، الأوضاع الاقتصادية للمغرب في عهد المرابطين (442_541هـ/1056_1147م)، (رسالة ماجستير تاريخ المغرب الاسلامي الوسيط)، البويرة، 2015، ص:30.

² - مؤلف مجهول، كتاب الطبخ في الأندلس، المصدر السابق، ص، ص: 172_177.

³ - البغدادي، المصدر السابق، ص، ص: 60_62.

⁴ - رقية مويسات، المرجع السابق، ص:14.

⁵ - ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص:124.

⁶ - رجب عبد الجواد، المرجع السابق، ص ص: 28_29.

ليقلى ويأكل مخلوطا بالعسل¹. فالخبز كان يستعمل فيه الخميرة يسمى المختمر، أما الذي يعجن بدونها فهو خبز الفطير، ومن الوصفات إعداد الخبز لابد من المقادير التالية: السميد، المضاف إليه الملح وخميرة والماء. فالرقاق كان يعد عن طريق عجنه أقرصا توضع في منديل من الصوف ليختمر ثم يطبخ في الفرن². بحيث كان خبز الحنطة المطبوخ في التنور أجود أنواع الخبز. ويليه فيما بعد خبز الشعير وخبز الأرز³. وقد كان يعتبر الخبز أهم مادة يعجن في البيت ليحمل على لوح ويأخذ إلى الفرن ليشرق عليه الفرن⁴.

لكن في المقابل كانت هناك فروقات فقد كان الخبز اليومي للأغنياء لا يشبه الخبز اليومي الذي يتناوله الفقراء، فالخبز اليومي يكون حسب نوع الحبوب الداخلة في تركيبه. وأهمها: القمح وهذا أفضل أنواع الخبز فهو يختص بالأسرة الغنية، ثم يليه خبز الشعير في الجودة وهذا لعامة المجتمع. فتعداد وكثرة أنواع الخبز إنما يدل على توفر الحبوب في أرجاء وأنحاء الأندلس⁵. لذلك كان يدخل الخبز في عدة تركيبات للأطعمة وهو من المعجنات الأساسية في الموائد المسلمين ولا زال يعجن إلى يومنا هذا في الأسرة المغربية.

● **الشريد:** خبز مفتت في المرقة يوضع فوقه اللحم⁶. كان يثرذ بالزيت والزبدة أو اللبن ويؤكل في القصعة⁷. هو طعام الطبقة الغنية في المجتمع الواحد، فالأطعمة التي يصعب اقتنائها كانت متداولة في الأندلس.

¹ - سهام الدباغي، الطبخ الأندلسي فن من فنون الحياة ق5_7/11_13م، مجلة الدراسات الأندلسية، العدد:06، 1999، ص وص:70_72.

² - بوعزة بمينة، المرجع السابق، ص:38.

³ - ابراهيم القادري بوتشيش، المغرب والأندلس في عصر المرابطين، ص:71.

⁴ - بلحوت حياة، المرجع السابق، ص:54.

⁵ - مريامة العناني، المرجع السابق، ص:130.

⁶ - حسن علي حسن، المرجع السابق، ص:442.

⁷ - جودت عبد الكريم، المرجع السابق، ص:323.

والثريد عجين من الدرملك الدقيق الأبيض النقى بالفلفل والزيت، ويصنع منه أربعة من الأرغفة رقاق يقلى في الزيت، حتى يحتمر ثم تدق جيدا وتقلى وتوضع في صحن المضاف إليها اللوز والسكر وماء الورد وتقدم¹.

● الكسكس أو السكسو: من الأطباق التي عرفها أهل المغرب، ثم انتقل إلى الأندلس، اتخذها الناس من الدقيق². بحيث كان يهيا داخل البيوت وقد نظم المقرئ أبيات شعرية: وهات ذكر الكسكسوفهو شريف وسنيلاسيما إن كان مصنوعا بفتل حسن³.

أما ابن رزين فقد ذكر في كتابه فضالة الخوان في طبيبات الطعام والألوان أن الكسكس مزال متداولا عند الأندلسيين. ومنه نوع يسمى الكسكس، فهو يفتل من الدقيق ويعرف بتسمية الكسكاس. فطعام الكسكسو هو مغربي الأصل ومن أنواعه الزيزين⁴. والزيزين نوع من البركوكش⁵. وهوطعام يصنعونه من دقيق مبلل يحول إلى حبيبات في حجم حبات الكزبرة⁶. يخلط بالسمن والقديد والبصل وهوطعام تقليدي لكن رغم شهرته واستعماله كثيرا في الموائد المغربية غير أن المصادر قليلا ما تحدثت عنه.

● الدشيش: شوربة مصنوعة من الشعير المدشش. المطحون طحنا خشينا، وقد يكون البرغل⁷. يوضع في قدر عليه لحم أو القديد والصفصف وهما أكلتان من اللحم. وطريقة ذكرها ابن الرازين التجيبي فقال: "جشيش القمح وبعد غربلته وطحنه ويوضع في قدر كبير ليتم طبخه"⁸.

¹ - الزجالي، المصدر السابق، ص: 132.

² - الزبيدي محمد مرتضى الحسيني، تاج العروس، ج16، تح: محمود محمد الطاحيمر مصطفى الحجازي وعبد الستار أحمد فراح، الكويت، مطبعة حكومة الكويت، د.ط، 2004، ص: 446.

³ - المقرئ، المصدر السابق، ج2، ص: 301.

⁴ - خميسي بالعراس، المرجع السابق، ص: 98.

⁵ - الزجالي، المصدر السابق، ص: 26.

⁶ - حورية شريد، المرجع السابق، ص: 60.

⁷ - جودت عبد الكريم، المرجع السابق، ص: 324.

⁸ - ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص: 61.

وهناك الجشيش المصنوع من القمح المطحون، الخالي من النخالة والمعجون بالماء والحليب. وعند نضجه يوضع مع اللحم ويصب عليه الدجاج¹.

● **العصيدة:** دقيق يلبث بالسمن ويطبخ. سميت بالعصيدة كونها تقلب وتحرك وقيل في الأمثال: "شيخين علناالعصيدة واحد يبرد وواحد يثرد"².

2.3 إعداد الحلويات:

انفردت الكتب الأندلسية والمغربية. بذكر أطباق الحلوى. خاصة عند ما تحدثت عن وصفات وكيفية تحضير هذه الحلوى المختلفة. كون الحلوى من الأطعمة المرغوبة عند كل طبقات المجتمع. فانتشرت أنواع عديدة منها. وكانت تقام عليها جلسات الأناج والطرط وتنصنع على أشكال عدة وقد كثر تحضير الحلوى عند وجود مناسبات. ولا زالت حتى اليوم الدول المغربية، تتفنن في صنع الحلوى.

● **الإسفنج:** نوع من الحلوى، يصنع من الدقيق، ويقلى في الزيت، وهو يشبه الإسفنج المتولد في قعر البحار من حيث الشكل³. تشببه الزلابية المشرق، وله عدة تسميات: الإسفنج السفينجات وقد وردة في الشعر ووصفها الاصم المزواني سفاجا في شعره⁴.

لله سفا جبد اليمسحراف أفاد علم الكيمياء يمينه

ذهبت فضة خده بلواحظي وكذلك تفعل ناره بعجينه⁵

يصنع أيضا من السميد الأبيض ويعجن بالماء الفاتر ويلقى فيه الخمير والبيض ويعرك ويتم تحريكه حتى يخمر ويدق اللوز والجوز والفسق و صنوبر مضافا إليه سكر وماء الورد⁶.

¹ - جمال أحمد طه، المرجع السابق، ص: 187.

² - بلحوت حياة، المرجع السابق، ص: 56.

³ - الزجاجي، المصدر السابق، ص: 236.

⁴ - نفسه، ج2، ص: 237.

⁵ - الادريسي، المصدر السابق، ص: 222.

⁶ - البغدادي، المصدر السابق، ص: 236.

فقد كان المحتسب يطلب من أصحابه قلي الإسفنج، بإنعام طبخها في الزيت المقلي ولا يضعوا الماء الساخن المغلي وأن يقللوا الملح فيه¹، والإسفنج لا زال يصنع إلى غاية يومنا هذا.

● **الزلابية:** حلوى لها أهمية في الغرب الإسلامي كانت تحضر وتقدم في الحفلات والمناسبات، صانعتها يسمى الزلاباني. وتصنع من العجين والدقيق الدرمك، بحيث تجعل الزلابية في إناء مثقوب القعر يوضع الإصبع على الثقب ثم ينصب للقلي على المقلاة. فيجري العجين في المقلاة². وينكه بماء الورد والكافور³. اذا نضجت رقعتها غميسست في العسل ممزوع الرغوة ومن أردھا مصبوغة ملوثة يضيف إلى عجینھا الزعفران او البقم، فإن شربت من العسل رفعت⁴.

وما زالت هذه الحلوى تصنع في وقتنا الحالي لاسيما في شهر رمضان، فكانت تقدم كطبق للسهرة وللضيوف، وقد نسبها إلى زرياب⁵ بعد تحريفها من زربايا إلى زلابيا⁶.

● **الكعك:** نوع من الحلوى يصنع من السميد والدرمك والزيت⁷. هو عجین محمر بالسمن⁸. وكانت تصنع هذه الحلوى بالسكر واللوز فييل الدقيق الدرمك بالزيت، ثم يعجن بالماء والملح والخميرة ثم يدرس السكر مع لباب اللوز في المهراس، من نحاس يكون مقدار اللوز مثل مقدار السكر وإضافة ماء اللورد والزنجبيل والسنبيل والقرفة والقرنفل وفلفل ويسير الكافور، يجمع الكل ثم يمد العجين ويوضع

¹ - ابن عبدون، ثلاث رسائل في أدب الحسبة والمحتسب، تح: ليفيروف فنسال، مطبعة المعهد الفرنسي للأثار الشرقية، القاهرة، د.ط، 1955.ص:97.

² - رجب عبد الجواد، المرجع السابق، ص:37.

³ - فوزية عبد اللطيف شحاذة، المرجع السابق، ص:178.

⁴ - مؤلف مجهول، المصدر السابق، ص:216.

⁵ - زرياب: علي بن نافع ابو الحسن الملقب بزرياب مولى المهدي العباسي نابغة الموسيقى كان شاعرا وحسن الصوت، رحل إلى الشام ثم الأندلس علمهم ارقى أنواع الطهي البغدادي، ولد سنة 172هـ /وتوفي 243م. ينظر: الزركلي، المصدر السابق، ص:28.

⁶ - حسين يوسف دويدار، المجتمع الأندلسي في العصر الأموي (138_422/755_1030م)، حارة المدرسة، ط1، ص:290.

⁷ - جمال أحمد طه، المرجع السابق، ص:180.

⁸ - جودت عبد الكريم، المرجع السابق، ص:326.

الحشو فيه علي شكل كعكة، وتنقش بمنقاش من نحاس، توضع في الفرن للطهي وفي أخير يرش بماء الورد¹.

● **المجينة:** شكلت قسم آخر من الطبخ المغربي، نتيجة مجاورتهم لسودان، فهي عبارة عن عجين خاص يحشى بالجبن ويقلى بالزيت، واشهرها التي كانت تصنع في بلاد شريش². تعرف بالمجينة المسماة بطليطلية نسبة إلطليطلة، التي تشتهر بصنع الأجبان³، وهي عبارة عن جبن طري يدعك ويعجن بالأيدي حتي يصبح كعجين الزلاية ثم تمدد قطعة منه وتقلني الزيت، ويرش عليه السكر واستعملت هذه الوجبة في المناسبات في الحفلات والأعراس والختان والنزهات⁴، لذلك وجدت عدة وصفات لعمل المجينة، كمجينة المقلاة التي تعمل بالسמיד بماء الورد في فصل الصيف أما في الشتاء يعجن مثل عجين الإسفنج: فيأخذ ماء كزبرة خضراء ويعجن الجميع ويأخذ الجبن جاف أو طري، وتمد قطعة العجين، وتوضع في وسطها قطعة من الجبن في المقلاة. بها زيت للقللي ليتم قلى القطع المملوءة بالجبن. وتقدم لتسقى بالعسل وينذر بالسكر والقرفة ثم يقدم للأكل⁵.

● **الهريسة:** الهرس في اللغة وهو الحب المهروس قبل أن يطبخ، وهو من الحلوى الرائجة في الأسواق، تختلف طريقة صنعها في بلاد المغرب عن بلاد المشرق، فهي تصنعمن العجين والسمن والسكر ومنها العجين المقللي في الزيت واختلاف يعود إلى اختلاف طبقات المجتمع⁶.

¹ - ابن رزين التحيي، المصدر السابق، ص: 63_64.

² - الزجاجي، المصدر السابق، ج2، ص: 343.

³ - ابن رزين التحيي، المصدر السابق، ص: 10.

⁴ - عبد القادر بوتشيش، المرجع السابق، ص: 71.

⁵ - ابن رزين التحيي، المصدر السابق، ص: 82_83.

⁶ - عنون ميمونة، المرجع السابق، ص: 66.

- **القطايف:** نوع من الحلوى المحشوة. تحبز مستطيلة ويوضع فيها اللوز والسكر المدقوق ناعما وتطوى أما المقلية فهي التي تحبز أقرصا ويوضع فيها اللوز والسكر المدقوق وماء الورد¹. وهي من الحلوى المشرقية التي مازالت موجودة إلى غاية يومنا هذا.
 - **سنبوسك:** وهو نوعان السنبوسك الملكي من السنبوسك العامة الملوكي شكله يشبه شكل حبة التفاح أو الإيچاص يحتوي على الكثير من المكسرات الفستق، و البندق، والصنوبر، فالسنبوسك الملكي أحسن من السنبوسك العامة². أما سنبوسك العامة له ثلاث أنواع:
 - 1_ يعجن ويخلط مع اللحم المدقوق والتوابل والبيض ويقلى بالزيت.
 - 2_ يعمل بعجين بالسمن أو الشحم المذاب³.
 - 3_ يعمل بعجين يحشى برفاق الثوم والتوابل على شكل المثلث.
- لقد وجدت الكثير من أطباق الحلوى، ومن ذلك الحلوى المسماة آذان القاضي، وهي تصنع عن طريق العجن السميد الدرمل والماء والزيت، ليصنع منها قريصات رفاق، واطلق عليها إسم آذان لأنه يشبه الأذان في طريقة صنعها، وكلمة القاضي تبعا لنوع من الحلوى عند المشاركة المعروفة بلقمة القاضي⁴. إضافة إلى حلوى الفطائر التي تعد من العجين على شكل أقرص رقيقة يقلى ثم يغمس في الجلاب. ويذر عليه السكر⁵. وكذلك لوزينقاو لوزيج الذي يعمل بالسكر المسحوق ويخلطان ويعجن بماء الورد⁶.

¹ - البغدادي، المصدر السابق، ص 80..

² - مؤلف مجهول، المصدر السابق، ص: 213.

³ - ابن رزين، المصدر نفسه، ص: 248.

⁴ - رجب عبد الجواد، المرجع السابق، ص: 36.

⁵ - البغدادي، المصدر نفسه، ص: 81.

⁶ - دايفيد وينز، المرجع السابق، ص: 1025.

3.3 إعداد أطباق اللحوم والحساء:

وإذ ما تتبعنا الوان الطعام بالمغرب نجد منذ قيام دولة المرابطين، أن القبائل القادمة من جنوب الصحراء كلمتونة ومسوفة وغيرها. كانت تهتم برعي الأغنام، واتخذت من الحوم الأغنام والبانها طعاما لها¹. غير أن الصحاري التي يغلب على طبيعتها الجفاف يكون اللحم عندهم غالي الثمن كما هو الحال في منطقة التوات، التي تتسم أراضيها بالجفاف، فلا يربون الماشية إلا بعض الماعز لأجل لبنها وتعويضا عن لحم الماشية. كانوا يأكلون لحم الإبل، أما الطبقة الغنية كانت تتوفر مائدتها بأصناف متعددة من اللحم، من لحم البقر، أما أهل المغرب يعدون اللحم المؤخر المعروف بالمسلا والخليعاً والقديد الذي يتناولوه في أوقات الشتاء البارد حيث كان بعض الصالحين يفضلون أكل لحوم السلاحف البرية².

اللحوم كانت تختص بالعائلات ذات الدخل الكبير، أما الطبقات الوسطى والفقيرة كانت تمتنع عن أكل اللحوم لكونها غالية الثمن.

بالإضافة إلى أطباق اللحم، وجد بيض الدجاج الذي استعمل في المطبخ الأندلسي. بكميات كبيرة وكان يستعمل كمكون أساسي في حالة عدم توفر اللحم³.

زد على ذلك الأطباق التي تعد من اللحم بمختلف أنواعه كلحم البقر والغنم والأرانب والطيور والسماك⁴.

وعرف أهل السوس أكلهم الجراد الذي كانت تجارته رائجة. كما أكلوا الكلاب في بعض المناطق، منها سجلماسة، وأكلوا أيضا حيوان خردون⁵ عملوا من اللحم المشاوي في السفود ويحتفظون به على شكل القديد والقديد: هو اللحم المجفف كما ذكره ابن رازين التجيبي هو تقطيع اللحم إلى شظايا

¹ - حسن علي حسن، المرجع السابق، ص و ص: 444_445.

² - رجب عبد الجواد، المرجع نفسه، ص: 36.

³ - مؤلف مجهول، المصدر السابق، ص: 135.

⁴ - ابن رزين التجيبي، لمصدر السابق، ص: 59.

⁵ - الادريسي، المصدر السابق، ص: 226.

كبيرة، ثم يضاف إليه الملح وأنواع من التوابل والحل، ثم تعلق في حبال مقبلة الشمس، أياما حتي تجف¹.

● **التفايا:** طعام معروف عند الأندلس. وهي أنواع متعددة مثل: التفايا البيضاء، والتفايا المبيضة اللون باللوز والمقلية²، أغلب الأحيان يستعمل فيه الدجاج والسمك، لكن لحم الضأن هو المألوف ويكون الصنف من لونين الأحمر والأخضر، فالنوع الأول تستخدم فيه الكزبرة الناشفة بين التوابل الأخرى. أما الصنف الثاني تستخدم فيه الكزبرة الخضراء لإصفاء اللون على المرق ومن فوائد الطعام أنه يقوم على تغذية متوازنة يناسب المعدة الضعيفة، ويكون الدم ويعرف هذا الصنف بإسم السفيد باجة في المشرق³. وكانت التفايا تطبخ على النار بالبندق واللوز⁴. عرف بمراكش بطعام حصصت وهو اللحم المخلوط بالتوابل⁵. وهذا النوع من الطعام جلبه زرياب الموسيقي المشهور، واستعمل هذا اللفظ عندهم جميعا⁶.

● **طبق الأحرش:** وسمي في مراكش بسفيريا. وهو مصنوع من لحم الغنم المنقوع بالخلو والزيت والثوم والتوابل مع القليل من البيض، بحيث يمزج الخليط ويأخذ منه كرات صغيرة تعلق في الزيت حتي ويصحب هذا الطبق في الغالب بالثومية كونه يتكون من الثوم المدقوق، الدجاج، بحيث يجمع مع الدجاجة بملح، الفلفل وزنجبيل والزعفران واللوز المقشر ويترك حتي ينضج ويوضع في إناء نظيف⁷.

¹ - دايفيد وينز، المرجع السابق، ص: 1026.

² - محمد ابو الفضل، شرق الأندلس في العصر الإسلامي 515_686هـ/1121_1287م، مصر، دار المعرفة الجامعية، د ط، ص: 243.

³ - دايفيد وينز، المرجع السابق، ص: 1026.

⁴ - المقرئ، المصدر السابق، ج3، ص: 127.

⁵ - حسن علي حسن، المرجع السابق، ص: 433.

⁶ - عبد الجواد رجب، المرجع السابق، ص: 40.

⁷ - جمال أحمد طه، المرجع السابق، ص: 186.

طبق الشريد الذي يتكون من أنواع اللحم، الدجاج ممزوج بكثير من التوابل، بهارات اللحم، البيض والزيتون، وتقدم مصفوفة، وقد عرف بأنه طبق الوزراء والملوك¹.

● **الصنهاجي الملوكي**: مكون أساسيين لحم البقر، ولحم الغنم، واليمام. والأصافير ويكون فوقه لوز مقسوم ويطهي في الفرن².

● **الإسفيرية**: من الوصفات التي تطبخ باللحم يوضع في المثرد، ويضع عليه الملح، فلفل قرفة، سنبل، وبياض البيض، في المقلاة يوضع الزيت، يتم قليها على شكل قريصات تقطع بالسكين على طول تزين بالبيض المشقوق.

المرقاز الذي كان يعمل على العهد المريني، فقط كان يستعملون الأفخاذ يدرس و يضاف اليها الشحم مقدار ثلث اللحم، يوضع الكل في القدر المضاف اليه الملح والفلفل والزنجبيل والقرفة إضافة إلى الكمون، والثوم ومرئ النقيع، وخل وماء ورد ونعناع، وتأخذ قطع اللحم ويتم شويها على النار لإختبار مذاقها ليضع الخليط في مصران، ويعلق في الأخر معرضاً لأشعة الشمس³.

اشتهرت طبقة الملوك بحبها للأبخاخ حتي موآئدهم، لم تخلوا منها، ولم يقتصر ذلك على نوع معين، فأكلوا كل ما يذبح من الحيوانات والطيور، والكثير منهم كان يفضل المشاوي، من أهم المشاوأكثر تفضيلاً هو العجل كامل، و الخروف الكامل وتقديمه على موآئد الملوك⁴.

● **الحساء**: من الوصفات التي كانت تعد في المطبخ. وهو طبخ يتخذ منه الدقيق والماء ودهن مجلي ويكون رقيقاً يحسى⁵. من أنواع الحساء:

المرئ يعمل من الخبز، الملح، الماء يخلط جميعاً ويضع في الشمس الصيفية، ثم يصفى فيكون ماءه مرياً وقيل المرئ مستحضر يستخدم في صنع الأطعمة وقيل هو مركب يصنع من الدقيق الملح والعسل

¹ - دايفيد وينيز، المرجع السابق، ص: 102.

² - جمال أحمد طه، المرجع السابق، ص: 186.

³ - بوعزة يمينة، المرجع السابق، ص: 50.

⁴ - جمال أحمد طه، المرجع السابق، ص: 187.

⁵ - رجب عبد الجواد، المرجع السابق، ص: 106.

والتمر، وهو معروف عند الأندلسيين هو نوعان: نوع يتخذه الأغنياء والخاصة ويصنع من عصير العنب المخلوط بالأفاوية دون الخبز مروق ونوع يتخذه العامة والفقراء يصنع من العسل والخبز المحرقان ليس له طعم¹.

● **حساء الفتات:** الذي المصنوع من مرق الدجاج لتحضير الحساء لا بد من وضع دجاج في القدر مضاف إليها التوابل وهي كالأتي ملح، وزيت، وعود القرفة، والزنجبيل والكسبرة والبصل والماء الطبخ وتوضع فوق النار، في المقابل يتم تحضير فتات الخبز مختمر وينحل في غربال ويضع في الغطاء المغطى ويصفمرقه. ويذر فوقه القرفة، أو الخل².

المجتمع الأندلسي أو المغربي، كانوا حرصين كل الحرص على النظافة عند الانتهاء من الأكل. خاصة نظافة الأيدي، لذلك تعد النظافة من القيم السائدة في المجتمعات، التي تحدثت عنها المصادر كون النظافة جد مهمة، فاستعمل الأغنياء النظافة أيديهم، والفم والثثة لتخلص من رائحة الطعام الدسمة الصابون المكون من: المسك والكافور لغسل أيديهم بعد إنتهاء من أكل الطعام، أما الطبقة الوسطى استخدمت وصفات الصابون من ثمرة النبق والزعر البري المجفف، وورق الورد وأوراق الليمون، ومن الأسواق التي كانت تباع هذا الصابون، مدينة فاس لكن كانت دكاكينهم قليلة بحيث كان يصنع في الجبال المجاورة³. اهتموا أيضا بترتيب المائدة ويعود الفضل في ترتيبها إلى التغيرات التي أحدثتها زرياب في المائدة، فعلمهم أن يبدؤوا بالحساء ثم يقدم لهم اللحم والطيور وينهي بالحلوى⁴.

¹ - دايفيد وينز، المرجع السابق، ص: 1020.

² - بوعزة يمينة، المرجع السابق، ص: 43.

³ - عنون ميمونة، المرجع السابق، ص: 73.

⁴ - محمد عادل عبد العزيز، المرجع السابق، ص: 28.

الفصل الثاني: أظعمة طبقات المجتمع المرابطي والموحدي.

1. طعام طبقات المجتمع الخاصة والعامة

1.1 الطبقة الخاصة

2.1 الطبقة العامة

2. أنواع الأظعمة المالحة والحلوة.

1.2 الأظعمة المالحة

2.2 الأظعمة الحلوة

1. طعام طبقات المجتمع الخاصة والعامة :

1.1 الطبقة الخاصة: كان طعام الطبقات الحاكمة والمقربين إليها والأثرياء متنوعا جدا، ومكلفا جدا، لإحتوائه على الكثير من المكونات باهضة الثمن من أنواع اللحم كلها، ومن هذه الوصفات الثريد الذي يتكون من أنواع اللحم والدجاج الممزوج لكثير من التوابل والبهارات اللحم والبيض والزيتون وتقدم مصفوفة بنظام على طبق كبير، وقد عرف بانه طبق الوزراء والملوك¹.

وكان هذا الطعام محبوبا عند العرب منذ القدم وقد روي حديث الثريد عن رسول الله صلى الله عليه وسلم قوله: "فضل عائشة على النساء، كفضل الثريد على سائر الطعام"².

وطبق آخر عرف بالأحرش وسمي في مراكش بالسفيريya وهو مصنوع من لحم الغنم المدقوق والمنقوع بالخل والزيت والثوم والتوابل مع القليل من البيض، يمزج الخليط ثم تأخذ منه كرات صغيرة تقلي في الزيت ويصحب هذا الطبق في الغالب بطبق الثومية المكون من الثوم المدقوق والدجاج وقوانسها وتقلي في الزيت ويجمع مع الدجاج بالملح والفلفل والزنجبيل والزعفران واللوز المقشر ويترك حتى ينضج ويخرج من القدر ويصب في إناء نظيف³.

واشتهرت هذه الطبقة بجبها للأمخاخ حتى أن موآدهم لم تخلوا منها، ولم يقتصر على نوع معين منها، فأكلوا أمخاخ كل ما يذبح من الحيوانات والطيور⁴، وفضل بعضهم أكل المشاوي فعرف في تلك الفترة شواء عجل كامل وكذلك خروف كامل وتقديمه كما هو على موآد المترفين⁵.

وأكلوا ماعرف بالتفايا المكونة من لحم الغنم السمين مع اللوز المقشر المحلول بماء الورد البيادق⁶ وأكلة الجشيشة المصنوعة من القمح المطحون الخالي من النخالة ومعجون بالماء والحليب، وعندما ينضج يخلط عليه لحم قليل ويصب عليه بعض من الدجاج المطبوخ⁷.

¹ - ابن خلكان، المصدر السابق، ج5، ص: 45.

² - فتح الباري شرح صحيح البخاري، كتاب الأطعمة، باب الثرائد، ج9، ص: 461.

³ - جمال أحمد طه، المرجع السابق، ص: 186.

⁴ - نفسه، ص: 186.

⁵ - نفسه، ص: 187.

⁶ - دافيد وينز، المرجع السابق، ص: 1033.

⁷ - جمال أحمد طه، نفسه، ص: 187.

والمجنبات التي اشتهرت به العديد من المدن الاندلسية كإشبيلية التي إعتاد أهلها على حمل هذا النوع من الطعام معهم عند التنزه من حبههم له¹، والمجنبة هي نوع من القطايف التي يضاف إليها الجبن في عجنها وتقلى بعدها في الزيت² تنوعت طرق إعداد المعجنات، فالمعجنات الطليطلية كانت تصنع من دقيق القمح النقي على شكل هلال وتحشى بخليط من الجبن الطري وتخبز على ملة فوق النار، وعندما تنضج تغطى بطبقة من العسل والزبدة ومزيج من السكر والقمح، واعتاد الناس على أكل هذه الوجبة صباحا وهي ساخنة وقدموها في حفلات الأعراس والختان والنزهات³.

وكذلك الشردة⁴، وهي عبارة عن عججين من الدرملك الدقيق الأبيض النقي للفلغل والزيت يعمل منه أربعة رغائف رقاق تقلى في مقلاة الزيت حتى تخمر ثم تدق جيدا وتصب في صفحة وتقلى في الزيت العذب ثم يضاف إليها الفستق واللوز والصنوبر المقشر والسكر وتصب في صفحة، وترش بماء الورد⁵. اما الخبز لم يكن يستهلك إلا من طرف الأغنياء، فقد اشتهرت بعض المدن المغربية في العصر المرابطي بأطباق خاصة من بينها مكناسة اشتهر بطبخ السمك الشولي واشهر أهل فاس بصناعة الطعام الترفاست وتخصصت لمتونة في طعام عرف بإسم "آسلوا" باللهجة البربرية⁶ ولم يقتصر الطعام الخاصة على المواالح من الاطباق فقد أحبوا أكل الحلويات كثيرا وأبدعوا بصناعة الكثير منها كالسنبوسك الملوكي الذي كان يصنع في دار المنصور، وهو عبارة عن سكر أبيض ممزوج بماء الورد واللوز وبعض التوابل تخلط كلها ويصنع منها أقراص على قدر كعك، وعرفت كذلك حلوى الترفاست التي تصنع بتفتيت رغيف الرقاق الدقيق ويضاف عليه كمية من الماء ومثلها من العسل مع مزيج من الزعفران ويخلط كل حتى يكون عجينة متماسكة ويفرغ في جفنة وينثر عليه اللوز، ويضع في وسطه حفرة فقد وضع الكعك بطرق مختلفة⁷ والحلوى المسماة القاهرية التي كانت تصنع للخلفاء في مراکش⁸.

¹ - جمال أحمد طه، المرجع السابق، ص: 187.

² - ابن سعيد المغربي، إختصار القدر المعلى في تاريخ المولى، تح: إبراهيم الأبياري، دار الكتاب اللبناني بيروت، 1980، ط2، ص: 656.

³ - ابراهيم القادري بوتشيش، المرجع السابق، ص: 71.

⁴ - الزجالي، المصدر السابق، ص: 132.

⁵ - ابراهيم القادري بوتشيش، نفسه، ص: 70.

⁶ - جمال أحمد طه، المرجع السابق، ص: 188.

⁷ - الهادي الروجي إدريس، المرجع السابق، ج 2، ص: 200.

⁸ - جمال أحمد طه، المرجع السابق، ص: 191.

2.1 الطبقة العامة: تنوع الطعام وذلك حسب كل أسرة وما تملكه من إمكانيات إلا أن الخبز لم تخل منه أي دار من الدور لتلك الفترة، وكان يقدم في الفطور والعشاء،¹ ولا يزال الخبز كذلك إلى اليوم، إذ تعتمد عليه الوجبات في أغلب البلدان المتوسطة، وكثرة الأرحاء في المغرب والاندلس يدل على الإستهلاك الواسع للقمح والشعير، المادتان الأساسيتان في صنع الخبز²، ونصح الأطباء مرضاهم لتناول خبز القمح دون سواء³، وقد ذكرت المصنفات أسماء وأنواع الخبز المصنوعة من القمح منها خبز الطبوني، المغموم، المشوك، المشطب، خبز الماء، وكان خبز القنتورية بالاندلس من أحسن الأنواع⁴، وقد تعذر على شرائح الفقيرة في المجتمع التنازل عن خبز القمح لغلائه واستهلكوا بدلا له خبز صنع من الشعير⁵، فكانوا يأكلون الذرولوا يعرفون الخبز إلا ما أتاهم من تجار من بلاد الإسلام. لقد إكتفوا بتجفيف اللحم وصب الشحم المذاب أو السمن عليه كما كان يتم تحضير الاطعمة المتمثلة في شواء بعض الحيوانات مثل: الخراف والعجول⁶، وسكان جدالة ونمطة يأكلون قديد ويشربون لبن النوق، وكان للقمح إستعمالات أخرى إذ صنعت منه أنواع كثيرة من العصائد⁷، والكسكسي والبركوكس وكذلك السخينة التي صنعت من الدقيق وتعد أحد أنواع أطعمة اليهود في المغرب ويضاف إلى الدقيق اللحم وإدان وحمص⁸، بالإضافة إلى أنواع الحلويات وكان الخبز يحمل إلى الأفران ليطهى فيها، أو يطهى طهوا يدويا داخل المنزل، وذلك يحدد مستوى الأسرة.

¹ - جمال أحمد طه، المرجع السابق، ص: 191.

² - الإدريسي، المصدر السابق، ص: 231.

³ - جمال احمد طه ، نفسه، ص: 192.

⁴ - نفسه، ص: 190.

⁵ - الحسن الوزان، المصدر السابق، ج 02، ص: 60.

⁶ - جمال أحمد طه، نفسه، ص: 193.

⁷ - ابراهيم القادري بوتشيش، المرجع السابق، ص: 70.

⁸ - عيسى بن ذيب، المرجع السابق ، ص: 255.

عرفت هذه الفترة إنتشار أنواع كثيرة من وصفات الطبخ بين الناس منها وصفة تاحفصت المعروفة في مراكش وهي نوع من التفايا المقلية المكونة من اللحم المقطع إلى قطع صغيرة ممزوج ببعض التوابل ويترك على نار حتى يجف ويقلى بعدها في الزيت حتى ينضج.¹

وطبق المخلل هو طبق يمكن الاحتفاظ به لأيام دون أن يفسد²، وطعام البلاحة المكونة من لحم البقر والغنم السمين المقطع الصغير المضاف إليه الملح والبصل والكزبرة اليابسة والزيت ويوضع على نار هائدة وينضج بعدها تصفى من المرق وتلقى بالزيت حتى تحمر في طاجين ويضاف عليها اللوز والزعفران، وتعاد إلى الفرن حتى تجف مرقتها³، وطبق الإفريقية المكونة من دجاجة مطبوخة بزيت الزيتون، وطبق أساس الذي أعده عبد المؤمن لأصحابه ومن مكوناته لحم الخراف⁴.

كانت أطباق تلك الفترة غنية بأنواع كثيرة من الخضر ومنها السبانخ التي يعد مكونا أساسيا في أطباق كثيرة⁵، وطبق اليبسار المكون من الفول المطبوخ مع الزبدة والحليب، النيسابورية المكونة من السبانخ والجزر والفستقية هي الأخرى تتكون من سبانخ وفول، وعرفت المخللات كالبذنجان المخلل، واشتهرت أطباق السمك في المناطق الساحلية خاصة ومثلت طعامهم الاساسي لتوفرها إلى أن البعض إعتبر أن الإكثار من أكل السمك ليس جيدا للعقل، والرأي العلمي فند ذلك بأن الأسماك لها قيمة غذائية كبيرة⁶.

ومن الأطباق التي أعدت في تلك الفترة السكباجة، السنبوسك، البرزق والأطرية، والعدس باللحم المقلية وأعدت الهريسة بطرق مختلفة منها المالح والحلو ويعد المالح بلحم العجل ولحم الضأن حتى صدور الإوز وأفخاذها وكذلك الدجاج وقد تصنع بالأرز أو بفتات الدرملك عوض القمح، وكانت

¹ - جمال أحمد طه، المرجع السابق، ص: 193.

² - نفسه، ص: 179.

³ - نفسه، ص: 203.

⁴ - البيدق، المصدر السابق، ص: 119.

⁵ - جمال أحمد طه، نفسه، ص: 193.

⁶ - داليد وينز، المرجع السابق، ص: 1025.

الحلوة الهريسة سلعة رائجة في الاسواق¹، وكذلك الإسفنج المقلي والمعسل والكعك والمسمنات والشهدة والمشماش والقطايف والعباسية والزلابية².

وكان طعام المتصوفة والأولياء الصالحين طعاما خاصا فقد كانوا أناسا يكتفون بما يسد جوعهم فقط، كثيرا ما كانت تنحصر في الخبز باللبن أحيانا خبزا بالماء³ غير أن النظام طبقه على أنفسهم فقط، حيث كانوا يقدمون أفضل لا عندهم من طعام لزائريهم، وكان المتشددون منهم لا يتناولون أي شيء لعدة أيام وكان أحدهم يفطر على ثلاثين تمرة كل يوم وراح ينقص عددها إلى أن وصل إلى نصف تمرة وعند الإنتهاء كان يمص عضمها، وكانوا يأكلون الحشيش في حالة الجوع الشديد⁴، وصنعوا الطعام من ورق البلوط المعجون وحتى أوراق الدفلة، وكثيرا ما كانوا يرفضون طعاما كان يقدم إليهم لشكهم في شرعية مصدره، وعلى الرغم من حياة التقشف التي عاشوها إلا أنهم تميزوا بالكرم فأبوا مدين شعيب ذبح لأحد ضيوفه كبشا للإحتفال به⁵.

2. أنواع الأطعمة المالحة والحلوة:

1.2.1 الأطعمة المالحة:

-الخبز: شكل الخبر الغذاء الأساسي لسكان الغرب الإسلامي في الفترة الوسيطة وقد تعددت أصنافه، فمثلا أهل الأندلس يصنعونه من دقيق الذرى⁶، وكان خبز الحنطة المطبوخ في التنور أفضل الأنواع كلها ويليه خبز الشعير وخبز الأرز⁷، وكان الفطير من الخبز أيضا يصنع لأهل الجهد والتعب وقد ضل الخبز أهم مادة يعجن في البيت ليحمل على لوح العجين إلى الفرن الذي يشرف عليه الفرن.

¹ - الإدرسي، المصدر السابق، ج3، ص: 135.

² - إبراهيم القادري بوتشيش، المرجع السابق، ص: 74.

³ - التادلي، المصدر السابق، ص: 181.

⁴ - جمال أحمد طه، المرجع السابق، ص: 208.

⁵ - التادلي، المصدر السابق، ص: 232.

⁶ - حرية شريد، المرجع السابق، ص: 255.

⁷ - ابراهيم القادري بوتشيش، المرجع السابق، ص: 71.

ويذكر ابن قزمان أن الخبز كان يأكل حسب الطبخة المجهزة، فقال:

الناس في إدام وخبزي يابس

أنا درت شويتسعى تقايسا¹

ونعنى هذا ان الخبز نوعين إدام واليابس، كان الخبز يستخدم في تحضير عدة أطباق أهمها:

- **الشريد:** هو طعام الطبقات الرفيعة في المجتمع نظرا لمكوناته التي لا يستطيع محدودو الدخل من

إقتناءها ويعتبر أحد أنواع الأطعمة الفاخرة التي كانت متداولة في الأندلس.

ويتكون من عدة أنواع من اللحم والدجاج كانت تقدم بشكل منسق وملق في طبق كبير وهي أحد

أطباق الملوك والوزراء، وعندما قدم الفاتحون الأوائل إعتادوا على أكله في بلادهم وهو خبر يفتت

ويبلل بالمرق ويوضع فوقه لحم الكوتان.²

- **الخريزة:** أكل لدى الأندلسيين وهي لحم مقطع صغير على الماء فإذا نضج يذر عليه الدقيق.³

- **الجشيش:** وهو دقيق محروس يوضع في القدر ثم يوضع عليه اللحم أو التمر والقديد والصفصاف

وهما أكلتان من اللحم وطريقة عمله في كتاب فضالة الخوان، وهي جشيش القمح بعد غربلته وطحنه

ونضع في قدر كبير ليتم إنضاجه.⁴

2_2 الأطعمة الحلوة:

شكلت الحلويات والمجنبات قسم آخر من المطبخ المغربي نتيجة مجاورتهم لبلاد الأندلس، ودخلت إلى

بلاد المغرب عن طريق تجارة الرقيق والسودانيات حيث كن ماهرات بعمل أنواع مختلفة من الحلويات

ومن ضمن المواد الداخلة فيها السكر والسمن والدقيق وأدخلوا عليها المكسرات كالجوز واللوز

والفستق سواء كان بالحشو أو التزيين ومن بين هذه الحلويات نذكر:

¹ _ ابن قزمان، المصدر السابق، ص: 256.

² _ ابن قزمان، المصدر السابق، ص: 257.

³ _ حسن يوسف دويدار، المجتمع الأندلسي في العصر الأموي (138-422هـ / 755-1030م)، مطبعة الحسين، ص: 257.

⁴ _ ابن رزين التحيبي، المصدر السابق، ص: 106.

- **لوزينيق:** ويقال في بلاد المشرق ولوزنج وهو ما زال معروفاً إلى يومنا هذا في بلاد المشرق ويعمل بالسكر المسحوق واللوز المقشر المسحوق ويخلطان ويعجن بماء الورد، ويأخذ خبز السنبوسك ويعمل عليه اللوز والسكر المعجون ويطوى ويقلى ويعسل وينثر عليه الفستق المدقوق ناعماً ولكن ابن رزين التجيبي ذكر أنه يوضع فوق النار ويحرك مدة 02 دقيقة وينثر عليه السكر بعد تقطيعه قطعاً صغيرة.¹
- **أذان القاضي:** وهو نوع من الحلوى المعروفة عند الأندلسيين والمغاربة يعمل عن طريق العجن من السميد الدرنة والماء والزيت ليمد من القريصات رقاق وأطلق هذا الاسم لأنه يشبه الأذان في طريقة صنعها وكلمة القاضي تبعاً لنوع من الحلوى عند المشارقة المعروفة بلقمة القاضي²، وهي مصنوعة من عجينة قوية ومتماسكة إذا إختمرت يؤخذ قدر عند إختمارها وتقلّى في الزيت ثم تغمس في العسل ويذر عليها السكر المدقوق ناعماً³، وهذا النوع لا يزال متداولاً حتى يومنا هذا.
- **القطائر:** عجّين يعمل أقراصاً رقيقة ويقلى ثم يغمس في الجلاب⁴، ويذرى عليه السكر وكانت تأكل عند الفطور لاسيما قبل أيام الصيام وأيام العيد وتآكل بالعسل أيضاً.⁵
- **السنبوسك:** وهي نوع من الحلوى وهي اسمها مشتق من كلمة فارسية أصلها السنبوستا وتعني بالفارسية نوع من الحلوى المثلثة تتغذ من رقاق العجين بالسمن وتحشى باللوز، والسنبوسك عند المراكشيين يأخذ من السكر وماء الورد ويحرك على نار وتصنع منه أقراص على شكل كعك وعند الأندلسيين نوعان للعامة وللملوك.⁶
- **الكعك:** وهو عجّين محلى محمر بالسمن، ويسمى أيضاً الخشكان يحشى باللوز والسكر.⁷

¹ - البغدادي، المصدر السابق، ص: 78.

² - رجب عبد الجواب، المصدر السابق، ص: 36.

³ - البغدادي، المصدر السابق، ص: 81.

⁴ - الجلاب: شراب من ماء الورد، ينظر: التليسي، المرجع السابق، ص: 209.

⁵ - الزجاجي، المصدر السابق، ص: 343.

⁶ - نادر فرح زيادة، المرجع السابق، ص: 212.

⁷ - جمال أحمد طه، المرجع السابق، ص: 180.

الفصل الثالث: أهم المراكز التجارية والأشربة في المغرب والأندلس

1. المبحث الأول: المراكز التجارية

1.1 المراكز الأندلسية.

2.1 المراكز المغربية.

2. المبحث الثاني: أنواع الأشربة.

1.2 الألبان والحليب.

2.2 الأشربة الطبية.

3.2 الخمر.

3. المبحث الثالث: أهم الصناعات الغذائية.

1.3 صناعة الزيوت.

2.3 صناعة السكر.

3.3 صناعة الخمر.

1. المراكز التجارية:

ساهمت التجارة بشكل كبير في إزدهار الأسواق، وتنوع المنتوجات وقد عُرف عن هذه الأسواق وجود دكاكين، خاصة ببيع الأطعمة والأشربة، بإعتبارها من أكثر الطرق التي يتم فيها عملية البيع والشراء للحصول على فائدة. فالتجارة هي تنمية للمال وشراء البضائع التسويقية، مع محاولة بيعها بأعلى ثمن الشراء، وجدة المراكز التجارية لتسيير التجار، خصصت لبيع المنتوجات وتبادل السلع، خاصة في المراكز المغربية، فقد وجدة مراكز الموحدية، والمرابطية، بالإضافة إلى المراكز الأندلسية الجدة مهمة، فساهمت المدن الواقعة على الطرق التجارية، في إنعاش الحركة التجارية، بين مختلف المدن المغربية، فقد كان نشاط التجارة في هذه المراكز التي يتبادلون فيها السلع والمنتوجات، لموقعها الممتاز للأندلس الذي يطل على واجهات البحر الأبيض المتوسط، والمحيط الأطلسي الذي يحيط بيها من كل الجهات، ووفرة السواحل فيها ومجموعة من الموانئ البحرية التي لعبت دور هام، في التبادل التجاري ما بين المراكز الغربية الواقعة على الساحل المحيط وبين المراكز التجارية السودانية، ومن أهم المراكز التجارية نجد مايلي:

1.1 المركز التجارية المغربية:

كانت فاس مركزا تجاريا هام او كما يقول الإدريسي: "قطب ومدار لمدن المغرب الأقصى"¹ وهذا راجع إلى موقعها الممتاز في قلب البلاد²، الذي جعلها من أهم المراكز التجارية الداخلية، ويرجع هذا إلى تنوع أسواقها³، ومقر إنتاج السلع والبضائع المختلفة، أدى إلى تنوع وجودة، بسانتها، فكانت من أهم المراكز التي يقصدها الناس من كل الجهات مصطحبين معهم البضائع المختلفة من اليمن والعراق والشام والأندلس، لكثرة الزرع فيها والضرع والجنات⁴. وقد ذكرها المراكشي فقال: ولا أعلم بالمغرب

¹ _ الإدريسي، المصدر السابق، ص: 54.

² - حسن علي حسن، المرجع السابق، ص: 271.

³ - مجهول، الخلل الموشية في ذاكرة الأخبار المراكشية، تح: سهيل ذكار وعبد القادر زماطة، الدار البيضاء، دار الرشاد الحديثة، 1979، ص و ص: 15-16.

⁴ - كريمة رابية، المرجع السابق، ص: 45.

مدينة تحتاج إلى شيء يجلب إليها من غيرها إلا ما كان من العطر الهندي، سوى مدينة فاس، فإنها لا تحتاج إلى شيء يجلب إليها من غيرها¹.

الموقع الممتاز التي تحضى به مدينة فاس جعلها محور المسالك التجارية، والمحطة انتقال مهمة للقوافل القادمة إليها، وقد ذكرها الحميري في كتابه فقال: "إليها تشد الركائب وتقصد القوافل وتجلب إلى حضرتهما كل غريبة من الثياب والبضائع والأمتعة"².

بلغت مدينة فاس في أيام المرابطين والموحدين، ما لم تبلغه مدينة من مدن الغرب الإسلامي في أيام المنصور الموحدي وابنه الناصر، وتجلى ذلك لكثرة دكاينها التي بلغ عددها تسعة آلاف حانوت ومائتان وثمانون، إضافة إلى وجود الفنادق، التي قدرت بأربعمائة وتسعة وستين، لتتهدد بذلك المنشآت الأخرى، كدور السكة وأفران الخبز والأحجار العمل الكاغد، ودور الفخار ورحى الماء ودور الصباغة والدباغة، وعمل الصابون وسبك الحديد، والنحاس ودور عمل الزجاج مما يدل على تطور حركة ونشاط التجاري، ورواج السلع عن طريق التصدير والإستيراد³.

لذلك كانت القوافل التجارية، تخرج من فاس متجهة إلى المدن الأخرى كمدينة تارا وسالا، بحيث كان التجار يحملون معهم الأقمشة والأحذية والأغطية للراس⁴.

سجلماسة: من أهم المراكز التجارية، فالتجارة فيها تعتبر مصدرا جدهام للثروة التي تجمع في المدينة خاصة الثروة الذهبية التي كانت بأيدي السكان خاصة التجار فيما بينهم⁵. فكان تجار المغرب يجتمعون في سجلماسة، التي كانت عبارة عن سوق يجتمع فيه الناس، لكن سرعان ما تغير الأمر وسارة من أكثر المدن المشهورة، لتكون مقصدا لتجار من جميع أنحاء⁶.

¹ - المراكشي، المصدر السابق، ص 358-359.

² - الحميري، كتاب الروض المعطار في خير الأقطار، تح: ليفي بروفينسال، بيروت، دار الجيل، 1988، ص: 435.

³ - كريمة راوية، المرجع السابق، ص: 143.

⁴ - حسن علي حسن، المرجع السابق، ص: 271.

⁵ - فضيلة خابز، الأوضاع الاقتصادية في عهد المرابطين (442هـ/541هـ_1056م/1147م)، (مذكرة لنيل شهادة الماستر في المغرب الإسلامي)، 2015، ص: 49.

⁶ - البكري، المصدر السابق، ص: 149.

إن عامل ازدهار التجارة في سجلماسة هو: المنتوجات الزراعية التي اعتبرت من أهم المواد المرتبطة بالتجارة أو بالأحرى التبادل التجاري، كذلك عرفت بجودة ثمارها ومنها: "الرطب المسمى البرني، وهي خضراء جدا وحلاوتها تفوق كل الحلاوة، ونوتها في غاية الصغر، بإضافة إلى وجود القطن والكمون والكرابوة والحناء¹. كانت تجهز هذه المنتوجات إلى كل السودان وبلاد المشرق الإسلامي إضافة إلى هذه المنتوجات يوجد منتج الزبيب الذي اشتهرت به وكان يسمى بالزبيب الظلي لأن عملية تجفيفه تتم في الظل².

قال عنها ياقوت الحموي: "وأهل هذه المدينة من أغنى الناس وأكثرهم مالا، لأنها على طريق من يريد غانة التي بها الذهب³. قال الحميري أيضا عنها: "هي كثيرة العامر ومقصد للوارد والصادر كثيرة الخضر، والجنات رائعة البقاع والجهات⁴.

لقد حضيت مدينة سجلماسة بمكانة إقتصادية وهذا مذكرته العديد من المصادر التاريخية والجغرافية بوصفها فيصفها الحميري وصاحب الإستبصار بأنها. "من أعظم المدن المغرب، أما القلقشندي فذكرها على أنها مدينة عظيمة إسلامية، أما ابن الحوقل فقال: مركزا تجاريا مهما، وبها أرياح متوفرة ورفاق متقاطرة وأهلها قوم سراء⁵.

أصبحت سجلماسة من أهم المراكز التجارية في عصر علي بن يوسف فياذ أصبحت مقصد للتجارة من البصرة والكوفة، وبغداد، وكانت تجارتها تحمل إلى الشرق عن طريق الموانئ المغرب أو عن

¹ - الحميري، المصدر السابق، ص:305.

² - البكري، المصدر السابق، ص:148.

³ - عبد المنعم، التاريخ السياسي والحضاري للمغرب والأندلس في عصر المرابطين، الإسكندرية، دار المعرفة الجامعية، د ط، ص:356.

⁴ - الحميري، المصدر السابق، ص:305.

⁵ - بغداد الغربي، العلاقات التجارية للدولة الموحدية، (مذكرة ماجستير لنيل شهادة دكتوراه في التاريخ الحضارة الإسلامية والإجتماعية)، جامعة وهران، 2015، ص:146.

طريق البر المؤدي إلى إفريقية ومما جعلها تحتل مكانة هامة أنها تعتبر طريق النهاية بالنسبة للقوافل التجارية ببلاد السنغال¹.

كل هذه المؤهلات الاقتصادية لمدينة سجلماسة جعلت منها محور الطرق التجارية مع بلاد السودان، حيث ازدهرت الناحية الغربية على حساب الطرق التجارية الشرقية بسبب عوامل سياسية وطبيعية².

مراكش: تعتبر مقدمة المراكز التجارية³، بإعتبارها عاصمة الدولة، حيث أصبحت مركزا من المراكز التجارية الداخلية، يرجع هذا إلى تنوع أسواقها⁴.

فالعاصمة المراكشية فتأتى في المركز الثاني من حيث أهميتها الصناعية إذ أنها كانت حديثة البناء حيث بنيت في سنة 479هـ_1086. اشتهرت بصناعة الصابون والمنسوجات⁵، فمراكش عاصمة الدولة المرابطية في عهد يوسف بن تاشفين أمير المرابطين، حيث شهدت المدينة ازدهار وتطور كبيرا في عهده، فهي مقصد لكل التجار وأحدث فيها الجنات والبساتين والثمار، من أعناب ونخيل، وزيتون لتصبح مقصدا لكل أهل بلاد المغرب⁶.

حظيت مراكش بإهتمام التجار باعتبارها عاصمة الدولة الموحدية فقد أتاها التجار من كل مكان، لتصبح بذلك مركزا للتجارة بين مدن الشمال ومدن الجنوب ويرجع ذلك إلى إهتمام ولاية الامر بعمارتها والبناء فيها خاصة في عهد الموحدين، فالمنصور الموحدي جعل فيها الكثير من الاسواق والفنادق⁷ مما جعلها تحظى باهتمام التجار

¹ - كريمة رابية، المرجع السابق، ص: 46.

² - البكري، المصدر السابق، ص: 151.

³ - حسن علي حسن، المرجع السابق، ص: 269.

⁴ - مجهول، الحلل الموشية، ص و ص: 15، 16.

⁵ - حسن علي حسن، المرجع نفسه، ص 263.

⁶ - الزهري، الجغرافية، تح: محمد الحجاج صادق، مكتبة الثقافة الدينية، د ط، ص: 123.

⁷ - حسن علي حسن، المرجع نفسه، ص: 269.

أغمات: مركز تجاري هام وهي حلقة وصل بين المراكز التجارية الكبرى في بلاد المغرب خاصة فاس وسجلماسة¹. فقد أعطتها موقعها مكانة مرموقة بين مراكز السوس مما أدى إلى استقرار مجموعات كبيرة من التجار وذلك لتنوع السلع وكثرة وفد التجار إليها². بعبارة أخرى كانت مدينة أغمات مركزا لبيع المنتوجات المغرب وتصديرها إلى السودان، ومن جهة أخرى مركز لتلقى التجارات³. مدينة أغمات تمثل مركزا داخليا، خاصة في عصر علي بن يوسف، حيث كان تجارها يقومون بتهيئة القوافل المتجهة إلى السودان، صنوف من الزجاج والأحجار وضروب من الأفاوية والعطور والآت الحديد⁴.

يقول الحميري: "لم يكن في دولة المثلثين أحد أكثر منهم أموالا ولا أوسع منهم أحوالا وبأبواب منازلهم علامات تدل على مقادير أموالهم⁵."

أودغشت: أكبر المراكز التجارية، وقد نافست سجلماسة كان يقصدها الأثرياء من التجار⁶. فبلغت قمة نشاطها التجاري لكثرة أسواقها العامرة دهر كله من تجار العرب والقبائل البربر⁷. وتتم بها الأسواق لتبادل التجاري، وحفلت بالتجار المياسير⁸. وأهل هذه المدينة كانوا تجار وزراع فكانوا يزرعون البصل والبطيخ كون أسوقهم كانت معرض لبيع الطباخات السودانية ولطبخ الأطعمة والحلويات كالجوزيات، واللوزيات، والكنافات والقطايف وأصناف أخرى من الحلويات فقد كان يجلب منها العنب والدرق الجيد⁹.

¹ - سعد زغلول، تاريخ المغرب العربي المرابطين صنهاجة الصحراء المثلثون في المغرب والسودان والأندلس، ج3، الإسكندرية، منشأة المعارف، د ط، ص: 510..

² - البكري، المصدر نفسه، ص: 153.

³ - حسن علي حسن، المرجع السابق، ص: 171.

⁴ - عبد المنعم، المرجع السابق، ص: 351.

⁵ - الادريسي، المصدر السابق، ص و ص: 66، 67.

⁶ - نصر الله، المرجع السابق، ص: 17.

⁷ - البكري، المصدر نفسه، ص: 849.

⁸ - عبد المنعم، المرجع السابق، ص: 352.

⁹ - كريمة رابية، المرجع السابق، ص: 49.

نول: موقع تجاري هام والمحطة الأخيرة للقوافل التي في طريقها لدخول الصحراء ومحطة الأولى لإستقبال القوافل القادمة من الساحل¹. فقد كانت تمد أسواق المغرب بالعديد من السلع².

وهناك العديد من المراكز التجارية التي عرفتها بلاد المغرب فنجد منها:

سلا: التي تعتبر هذه المدينة من المراكز التجارية المهمة، الموجودة على المحيط الأطلسي، فهي تقع في أقصى المغرب وجنوب غرب مدينة مراكش بعشرة مراحل³.

تلمسان: الذي عرف بوفرة التجارة الداخلية والخارجية، فهي قفل بلاد المغرب ولها رصيف من الداخل والخارج⁴، فهي قاعدة بلاد المغرب الأوسط، ومن أهم مدن المغرب الإسلامي، كونها عاصمة المماليك القديمة⁵.

غدامس: التي تعتبر محطة للقوافل المتجهة نحو غرب أفريقيا عن طريق ورجلان أو نهر النيجر⁶، أما مدينة مكناسة فقد عرفت بكثرة أسواقها هي كذلك فتقدمت في عهد الموحدين تجاريا ومحطة للمسافرين يبيعون ويشترون بيها لتكتسب بذلك حضارة⁷، ومدينة الصفر التي تصدر اللوز إلى فاس⁸.

طنجة: هذي المدينة ازدهرت في الدولة الموحدية فموقعها الجغرافي الإستراتيجي البحري بالإضافة إلى توفرها على مجموعة من المرافق الإقتصادية، مثل الأسواق والمصانع، وتوفرها على إنتاج الزراعي الذي ساهم في عملية المبادلات التجارية، فجعلها ذات اتصال قوى مع الدولة الأندلسية في الفترة الموحدية⁹.

منطقة السوس التي اشتهرت بصناعة الخبز والسكر الذي كان يصدر إلى بقاء الأرض¹⁰.

¹-الادريسي، المصدر السابق، ص:224.

²-أحمد محمود، المصدر السابق، ص:400.

³-ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج3، ص:231.

⁴-الادراسي، المصدر السابق، ص:83.

⁵-بغداد الغري، المرجع السابق، ص:149.

⁶-كريمة رابية، المرجع السابق، ص:49.

⁷-حسن علي حسن، المرجع السابق، ص:171.

⁸- نفسه، ص:171.

⁹-بغداد الغري، المرجع نفسه، ص:140.

¹⁰-حسن علي حسن، المرجع السابق، ص:264.

تارودانت: من أهم المراكز التجارية في عهد الدولة المرابطية وذلك لكونها تقع على طريق التجاري الساحلي الذي يبدأ من تارودانت إلى مدينة نول لمطة، ومنها إلى جزيرة أوليل الواقعة على المحيط الأطلسي¹.

فزان: من المراكز التجارية التي وصفها حسن الوزان في قوله: "منطقة كبيرة تقوم فيها القصور ضخمة وقرى كبيرة، كلها مأهلة بأناس أغنياء بالمال، وبحدائق النخيل" ان فقد منح هذا الموقع فزان أهمية كبيرة كمركز تجاري مهم، كما سهلت فزان على القوافل التجارية عملية الاتصال والتبادل التجاري² ساهمت المراكز التجارية، في تنشيط الأسواق وامتلاءها بالبضائع والمنتجات العديدة في تنشيطها داخل وخارج البلاد المغربية، لذلك أصبحت الأسواق مقصد التجار، والقوافل التجارية، إضافة على ذلك المساحات الواسعة، وتوفر الأمن خاصة الأسطول البحري الذي كان يأمنويحمى الموانئ المغربية الأندلسية.

2.1 المراكز التجارية الأندلسية:

إن الموقع الإستراتيجي للأندلس، على وجهات البحرية، المتمثلة في البحر الأبيض المتوسط، التي يحيط بها من الجهتين الشرقية والجنوبية، والمحيط الأطلسي وبالإضافة إلى كثرة الموانئ البحرية جعلتها تلعب دور الوسيط في التجارة ما بين الأندلس وإقليم المغرب، وما بينها وبين بلاد المشرق الإسلامي، وعالم المسيحي، وبلاد السودان، لذلك عرفت المراكز التجارية التي ساعدتها على تسويق المنتجات ولعل نجد من مراكزها التجارية الهامة مايلي:

■ **المرية:** من أكبر المراكز التجارية الأندلسية، التي أصبحت تنافس الأسواق المغربية، في منتجاتها المتنوعة³. وهي من المدن التي أسسها الخليفة الناصر الأموي⁴.

¹ _ حمدي عبد المنعم، المرجع السابق، ص: 357.

² _ كريمة رابية، المرجع السابق، ص: 50.

³ - نفسه، ص: 51.

⁴ - المقرئ، المصدر السابق، ج 1، ص: 162.

ساعدت على ازدهار التجارة في الأندلس، مع الموانئ البحر الأبيض المتوسط، فكانت تنتقل هذه الموانئ إلى شرق المتوسط، والعدوة المغربية، حاملة معها المنتوجات الأندلسية.

عرفت تجارة النسيج عند أهل المرية وكانت تصدر إلى المشرق وإيطاليا وفرنسا، أما من منتجوتها زيت الزيتون الذي كان يصدر إلى المشرق الإسلامي، والأواني الخزفية والتحف والمعدنية كما أنها كانت تصدر إلى بلاد إريقية والمغرب والآت الصفر، والحديد من السكاكين، والأمقاص الذهبية وغيرها. من الأدوات¹. مما جعل أهل المرية غنية بأموالها ويرجع ذلك إلى مزولتهم لحرف التجارة واشتهروا بيهيها². كما كانت بها أسواق الحبوب بكل أنواعها³. فلم يكن بالأندلس أكثر منها مالا⁴.

■ **قرطبة:** هي أعظم مدائن الأندلس فقد ذكرها الإدريسي فقال: "أنها ليس بجميع المغرب ولا بالجزيرة والشام ومصر ما يدبها في فسحة أسواق ونظافة..... وكل مدينة ما يكفها من أسواق"⁵. وقال أيضا: "أعظم مدينة لسعتها وفساحة أسواقها وعمارة مساجدها وذلك لكثرة الوفود إليها، لكونها أحد أهم المراكز التجارية والأندلسية"⁶.

■ **إشبيلية:** من المراكز التجارية التي اتخذها الموحدون، حاضرة لملكهم بعد سيطرتهم عليها مما جعلهم يعتنون بها والعمل على تحصينها فأصبحت بذلك مدينة كبيرة عامرة لها أسوار محصنة وأسواق عامرة⁷. ويذكر أن إشبيلية مشهورة بالتجارات والأسواق⁸. وذكرها الحميري بقوله: "كانت ذات أسواق عامرة، وخلقها كثيرة، وأهلها مياسير، وجل تجارتهم الزيت، يتجهزون به إلى المشرق والمغرب برا وبحرا.... عامرة بالحمامات والديار"⁹.

¹-الإدريسي، المصدر السابق، ص:562.

²-الحميري، المصدر السابق، ص:184.

³-عبد اللطيف دندش، دراسات أندلسية في السياسة والإجتماع، تونس، دار الغرب الإسلامي، ط1، 2009، ص:209.

⁴-الحميري، المصدر نفسه، ص:184.

⁵-ابن الحوقل، صورة الأرض، بيروت، دار مكتبة الحياة للنشر والتوزيع، د ط، ص:111.

⁶-ابن الحوقل، المصدر السابق، ص و ص:107،108.

⁷-الحميري، المصدر نفسه، ص:18.

⁸-ابن حوقل، المصدر السابق، ص:115.

⁹-الحميري، المصدر السابق، ص:59.

لعبت كثرة منتوجاتها دورا هاما في مجال المبادلات التجارية، داخليا وخارجيا، ومنها مادة القصب السكري، وكذلك مادة الزيتون التي كانت تسخر بينها إشبيلية، بحيث تقدر مساحة بساتين الزيتون بهذه المدينة حوالي أربعين ميلا في ظل شجرة الزيتون¹.

■ **سرقسطة:** مدينة غنية بالمنتوجات كثيرة الزرع والبساتين، وكانت مقصد للناس من كل بلاد²، وقد ذكرها الزهري في قوله فقال: لأنها كثيرة الزرع والفواكه . ولقد رأيت فيها الطعام من مائة سنة والعنب المعلق من ستة أعوام... والتين اليابس والحب والإجاص والخوخ الساقيني... ويوجد فيها الفول والحمص³.

كما كان يتواجد مراكز أخرى متعددة في الدولة الأندلسية منها: القرمونة التي تعد من أهم المراكز التجارية الأندلسية، فيها أمكنة خاصة لبيع الزيت والزبد والسمن والعسل. فكانت أسواقها عامرة بالتجار⁴. مدينة مالقة التي تعد من أهم الثغور الأندلسية على البحر الأبيض المتوسط في عهد الموحدين كثيرة المنتوجات الفلاحية الزراعية والصناعية، مما جعلها مقصد للتجار كما اشتهرت بتصدير اللوز⁵. القيساوية هي كذلك من مراكز التي تدل على ازدهار الحركة التجارية، فهي بمثابة سوق يومي يمارس فيها التجار عملية البيع. وتوسعت بيها السوق، وقد أعيدت السوق في هذا الوقت أحسن مما كانت عليه⁶.

نستنتج ان هناك الكثير من المراكز التجارية بالمدن الأندلسية فقد كانت لاتخلوا مدينة من الباعة والمشتريين، وكانت ماتوفره من منتوجات هو الذي جعلها أكثر شهرة و توفرها على الموانئ التي لعبت دور الوسيط في التجارة الأندلسية وإقليم المغرب على المستوى التجاري، مما مكن التجارة من

¹ -غداد الغربي، المرجع السابق، ص و ص:156،157.

² -الزهري، المصدر السابق، ص:98.

³ - نفسه، ص:59.

⁴ -الحميري، المصدر السابق، ص:46.

⁵ -بغداد الغربي، المرجع السابق، ص:158.

⁶ -رابع رمضان، النشاط التجاري بالأندلس خلال القرنين الرابع والخامس الهجريين العاشر والحادي عشر الميلاديين، (مذكرة ماجستير في تاريخ الإسلام الوسيط)، جامعة وهران، 2008، ص:55.

الازدهار وتنشيط حركتها، فتنوعت الصادرات والواردات بين المغرب والأندلس، والمشرق الإسلامي وبلاد السودان، فجودة هذه المنتوجات زراعية ساهمت بإقبال العديد من الناس لإقتناء ما يحتاجونه خاصة الأسواق التي كانت تباع المنتوجات التي تصنع منها الأطعمة والأشربة لجودة الفواكه والخضر التي كان يصنع منها أجود العصائر والأطعمة، وكل هذه المراكز كان يباع فيها الطباخين السودانيون وكانوا مشهورين بإعدادهم لأشهر الأطباق خاصة للطبقة الغنية والأثرية.

2_أنواع الأشربة:

■ الأشربة¹: أعلم أن شراب كثير الإختلاف، والتغير والإفتنان، على قدرى جوهره². فقد كان بلاد الغرب الإسلامي يشربون أشربة مختلفة فقد تخصصت كتب الطبخ الأندلسية والمغربية، بالمشروبات وكانت هناك أنواع مختلفة من الأشربة، فمنها نجد أشربة مكان صحي يستعمل للطب. فقد اقتصت بها كتب الطب في كونها أشربة صحية، وفي المقابل نجد أنواع من الأشربة مكان يستخدم في مجالس اللهو والمجون المعروفة بالأشربة المسكرة التي كانت تتناوله الطبقة الغنية ومنها مكان يستخرج من بطون المواشي وكانت أكثر صحية واحسنهم الماء فكان ضروري لإستمرار الحياة ولايمكن الإستغناء عنه.

■ الماء: من الأشربة التي كان لها المكانة المهمة في النظام الغذائي، لكن لم يكن موجدا بكثرة، فبعض المناطق مثل سجلماسة كانت نادرة المياه، فكانو يستعملون في غياب الماء الصالح مياه الخزانات العكر³.

1.2 الألبان والحليب:

■ الألبان: لبن سائل أبيض، ووحدته لبنية كان يدخل في الكثير من المطبوعات الأندلسية، فستعملوه في الأطعمة، صنع منه الجبن الذي يعتبر مكون أساسي في صنع الحلويات مثل: حلوى

¹ - الأشربة: الشراب والشروب والشريب واحد، والشرب الماء والجمع أشراب. ينظر: ابن منظور، المصدر السابق، ج7، ص64.

² - ابن سيار الوراق، المصدر سابق، ص:465.

³ - رقية مويسات، المرجع السابق، ص:10.

المجنبات¹، كونهم كانوا يشربون اللبن، تعويضا عن الماء، فيبقى الرجل منهم شهر لا يشرب الماء²، فبوجود شراب الإبل فلا حاجة إلى الماء³.

وأجود الألبان عند حلبها وأجوده ما اسند بياضه وطاب ريحه وكان فيه الحلاوة⁴.

كان يعمل شراب من لبن الإبل، فيجعل في سقى بإضافة الزبيب الأسود له، ويترك ليلة كاملة وفي صباح يوضع له عشرة دراهم فلفل، ويعلق في موضع بارد، ويشرب عند الحاجة⁵، فكان يوسف ابن تاشفين شرابه البان الإبل⁶.

واللبن الحمود ما حلب من ماشية المرعى واغلظ الألبان وهو لبن الضأن، كان يؤخذ حليب من الضأن عشرة أرتال منها رطلين يتم إضافة سكر من دون نار المضاف إليه مصطكي، والزعفران، ويغلى غلية خفيفة، ويبرد ويشرب نافع لذيد⁷.

■ شراب ألبان البقر: يأخذ عشرين رطلا، ويجعل في إناء ويضاف إليه عشرة أرتال عسل نحل مصفى منزوع الرغوة، ويضع في طنجير، ويغلى فيه وزن خمسة دراهم سنبل، ووزن ثلاث حبات مسك وخمسة دراهم مصطكي، فإذا غلى غليانا جيدا، انزلته وذرى فيه الزعفران، ويترك حتى يبرد ويتم استعماله⁸. كما اعتمد سكان الجبال على لبن الماعز الذي يعتبر مكملا غذائيا⁹.

وقد ذكرها المقري فقال: فذهب وجاء في كسرة خبز لبن¹⁰.

¹ - عنون ميمونة، المرجع السابق، ص: 67.

² - ابي عبيدة البكري، المصدر السابق، ص: 170.

³ - الحسن الوزان، المصدر السابق، ج 1، ص: 48.

⁴ - ابن القيم الجوزية، المصدر السابق، ص: 457.

⁵ - نفسه، ص: 458.

⁶ - الحسن الوزان، المصدر السابق، ص: 257.

⁷ - بن سيار الوراق، المصدر السابق، ص: 471.

⁸ - نفسه، ص: 471.

⁹ - نفسه، ص: 257.

¹⁰ - المقري، المصدر السابق، ج 1، ص: 139.

وكان دور المحتسب أنه يقوم بتدخل في بيع الحليب، والزبدة والسمن لأنه لا يجوز أن يخلط الحليب الطازج بالحليب القديم، ولا حتى بالماء الا عند إخراج الزبدة، بحيث كانوا حريصى كل حرص على تنظيف أوانهم وغسلها مع تنظيف المكان الذي يتواجدون فيه. مع حرص على عدم بيع اللبن في الأماكن التي يباع فيها الحوت أو اللحم والفحم¹.

كان أهل البدو يشربون الحليب، كمشروب أساسي في كل وجباتهم².

2.2 المشروبات الطبية: هي الأشربة الطبيعية الصحية. تصنع من النباتات، كمشروب، ومن أجل العلاج الأمراض التي كان يصابون بيها أهل المغرب أو الأندلس، لذلك اختصت كتب الطبخ سواء الأندلسية أو المغربية، ذاكرة أنواع مختلفة والتي تتكون من عدة مواد، ومعظم هذه الأنواع لها ذكرة في كتب الطبية، كونها الأشربة الصحية ومن هذه الأشربة نجد مايلي:

■ **جلاب:** شراب من ماء الورد المضاف إليه سكر، واستخدما في العديد من الأمراض لمعالجتها مثل أمراض الحميات³.

وهو كذلك نوع من شراب العسل أو الزبيب، ويصنعونه من الورد والبنفسج⁴.

وذكر في كتاب الطبخ لمؤلفه مجهول طريقة استخدامهما فقال: يأخذ من ماء الورد خمسة أرطال، ومن السكر رطلان ونصف، ويطبخ الجميع حتى يأتي قوام الأشربة، الشربة منه أوقيتان بثلاثة أواقى من الماء الدفئ ومن منافعه: يقوى المعدة والكبد، وهو مجيب للغاية⁵.

¹- ابن عبدون، ثلاث رسائل أندلسية في آداب الحسبة والمحتسب، تح: ليفي بروفنسال، القاهرة، مطبعة المعهد الفرنسي للآثار الشرقية، د ط، 1955، ص: 92.

²- رقية المويسات، المرجع السابق، ص: 121.

³- مؤلف مجهول، المصدر السابق، ص: 239.

⁴- عبد الهادي روجي ادريس، الدولة الصنهاجية تاريخ أفريقية في عهد بني زيري من ق 10 إلى ق 12، ج 2، تر: حكاوي الساحلي، بيروت، دار الغرب الإسلامي، ط 1، ص: 201.

⁵- مؤلف مجهول، المصدر السابق، ص: 239.

- **المصطكي:** شراب المضاف إليه النعناع والسكر والعسل¹، أما عن طريقة صنعه فكان يعمل من ثلاثة اوراق وتسحق وتجعل في صرة، يؤخذ صفوه المضاف اليه السكر والعسل ويطبخ الجميع حتي يكون قوامه قوام الأشربة، ومن منافعه ضعف المعدة، وبهضم الطعام، ويعقل البطن، ويقوى البطن².
- **شراب الورد الأخضر واليابس:** شراب الورد الأخضر يؤخذ من الورد الأخضر³. وكانت طريقة صنع هذا الشراب يؤخذ رؤوس الورد ويغمر في الماء ثم يتم تصفيته المضاف اليه السكر، ويطبخ الجميع من منافعه: تقوية المعدة، والكبد، وسائر الأعضاء الباطنة وهو من أكثر الأشربة العجيبة⁴.
- **أما الورد اليابس:** يتم وضع الورد في الماء المغلى ثم يترك حتي يبرد ويصفى مضاف اليه السكر الأبيض من منافعه يقوى سائر الأعضاء الباطنية، ويعتبر مفيد في فتح الشهية⁵.
- **شراب التفاح:** شراب حلو يضاف إليه السكر ومهم في علاج القلب⁶. وقد ذكر ابن سيار الوراق فقال: يأخذ تفاحا مزا ويعصر من ماء ويضاف إليه السكر، ويجعل في جرة حضراء، ويشرب منه وقت الحاجة⁷.
- **أما في كتاب الطبخ فجاءت طريقة صنع شراب التفاح المعروف عند العامة بالسريح، ويطبخ في الماء لتتم عملية تصفيته، مضاف عليه السكر، ومن منافعه يقوى القلب⁸.**
- **شراب السكنجين:** الخل والعسل ووجد منه نوعين في الأندلس، فالنوع الأول يصنع من الخل الخادق والسكر ويتم طبخه حتي يصبح في مقام الأشربة، أما الصنف الثاني، يتخذ من الخل والسكر والعسل¹. والخل يجب الا يكثر فيه الماء لايسكر لأنه يحرم إذ كان مسكر².

¹ - سامية مصطفي، المرجع السابق، ص: 268.

² - مؤلف مجهول، المصدر السابق، ص: 239.

³ - سامية مصطفي، المرجع السابق، ص: 268.

⁴ - مؤلف مجهول، المصدر السابق، ص: 241.

⁵ - نفسه، ص: 241، 242.

⁶ - سامية مصطفي، المرجع السابق، ص: 269.

⁷ - ابن سيار الوراق، المصدر السابق، ص: 483.

⁸ - مؤلف مجهول، المصدر السابق، ص: 234.

ذكر مؤلف مجهول صاحب كتاب الطبخ طريقة صنع هذا الشراب وأهم منافعه الصحية فقال: يؤخذ الخل الخادق ويضاف إليه السكر، ويطبخ الجميع حتي يأتي في مقام الأشربة، من منافعه يسكن الصفراء ويقطع العطش، أما شراب السكنجبين النافع، فهو يحمي البلغم، وذلك بإضافة الخل الخادق والعسل³.

■ شراب النعناع: هو من أشهر الأشربة المشهورة في أشربة الصحية، فكان يصنع عن طريق أخذ النعنع وحبق الترنج والحبق القرنفلي ويطبخ الجميع، ومن منافعه، استطلاق البطن و يقطع القيء البلغمي، ويقوى الكبد والمعدة⁴.

■ شراب العسل: يؤخذ من عسل النحل الجيد والماء، فيغلى العسل حتي يذوب ثم يضاف إليه الزعفران، ويترك في الشمس أربعين يوماً⁵. وفي وصفة أخرى يتم صنعه بأخذ العسل مع قرفة والزنجبيل والمصطكي وجوز الطيب، ويضاف إليه الكثير من الأعشاب الأخرى ويدق الجميع ويجعل في طنجير مع الماء ويطبخ الجميع ومن منافعه ينفع للكبد الضعيف، ويقوى المعدة وينفع من سائر الأمراض الإستسقاء⁶.

3.2 الخمر: عصير من العنب وسميت خمرا لأنها تخمر العقول⁷.

وللخمر عدة تسميات:

¹ - رجب عبد الجواد، المرجع السابق، ص: 61.

² - الونشريسي، المصدر السابق، ص: 31.

³ - مؤلف مجهول، المعيار العرب والجامع المغرب عن فتاوى أهل إفريقية والأندلس والمغرب، ج1، تح: محمد حجي، بيروت، دار الغرب الإسلامي، د ط، 1981، ص: 244.

⁴ - مؤلف مجهول، المصدر السابق، ص: 226.

⁵ - ابن سيار الوراق، المصدر السابق، ص: 465.

⁶ - مؤلف مجهول، المصدر السابق، ص: 224.

⁷ - البرزلي، المصدر السابق، ج6، ص: 341.

وسمي الخمر أيضا بإسم بنت العنب لأنه يستخرج منه العصير، وكان النصارى هم من يقومون ببيعه للمسلمين أصحاب الأخلاق الفاسدة¹، وسمية بإبن الدوالي²، وجاء على لسان بعض الشعراء بالصبوغ والغبوق³.

وسمية بنت الكروم: خمر متخذ من عصير العنب.

اللبنترو اللجين: اللبنتر الذهب واللجين الفضة الصافية واطلق شعراء الأندلس على الخمر بلون الذهب⁴.

من المشروبات التي كان يتناولها الناس في غرناطة، فقد كان مشهورا باعتبار الخمر شيئا عاديا في حياة العامة والخاصة، فالملاحظ أن الخاصة كانوا يقضون أوقتهم في أماكن اللهو⁵.

وكان ذوو الجاه يشربونها دون حرج أو خوف لكن في مقابل هناك من كان يتحرج من شرب الخمر، أمثال السيد اللص في مجلس السيد جعفر بن سعيد⁶.

اشتهرت الأندلس بزراعة الكروم منتشرة في الأندلس قبل الفتح، وكان يزرعها الكثير من الإسبان غير المسلمين لصناعة الخمر⁷.

لقد كانت المجالس التي يشرب فيها الخمر كثيرة، ودليل ذلك كثرة المصنفات الشعرية، التي ذكر فيها الخمر ومجالس اللهو التي لا تكتمل إلا بوجوده⁸. كان الشعراء يشربونها لأنها تطلق النفس من عقلها وتزيد السرور والفرح، فكان يشربونها لنسيان الهموم⁹.

¹ - سامية مصطفي، المرجع السابق، ص: 267.

² - المقرئ، المصدر السابق، ج 8، ص: 188.

³ - نفسه، ج 1، ص: 33.

⁴ - عنون ميمونة، المرجع السابق، ص: 70.

⁵ - سامية مصطفي، المرجع السابق، ص: 266.

⁶ - المرجع نفسه، ص: 266.

⁷ - حسن يوسف دويدار، المرجع السابق، ص: 290.

⁸ - نفسه، ص: 439.

⁹ - نفسه، ص: 267.

وكان ابن قزمان أكثر ثراء بالأزجال التي تصف الخمر، وهذه المجالس وجدت صدى في الحواضر المغربية، حيث شاعت بالقيروان،

وكانت هذه المجالس مملوءة بالفتيان الصغار يطوفون بأكواب الخمر على الحاضرين، وكان هذا من أجل التغزل بهؤلاء الفتیان¹.

ومن أهم المدن التي انتشر بها إنتاج الخمر مالقة، قد تواجدت وتنوعت فيها أشربة ما بين ماهو حلال وحرام². كانت بلنسية وإشبيلية من بين المدن التي انتشرت فيها الخمر، لتوفرها على المواد الأولية كالعنب والتين اللتين كان إنتاجهما وفرا بكثرة³.

كان المهدي متشددا في تحريم الخمر، وعبد المؤمن والمنصور في طلب إراقة المكسرات، حيث وجه رسالة إلى كل الولايات، امرًا بإخلاء الحوانيت التي يباع بها الخمر وجعلها حوانيت لبيع الأشربة الحلالية⁴.

رغم محاولة أمراء دويلات المغرب الإسلامي محاربة ظاهرة شرب الخمر إلا أنه ظل منتشرًا حتى في مجالس الأمراء⁵. وكذلك محاولة خلفاء بن أمية على محاربة الخمر بالأندلس، انتشرت من مادة التين فلم يتمكنوا من القضاء عليها⁶. فكانت تباع هذه الخمر بالأسواق السوداء ببلاد المغرب أو الأندلس خاصة في عهد المرابطين والموحدين⁷، كان من أكثر شارب الخمر في المغرب المصامدة⁸. في عهد الخليفة، محاولة الخليفة المستنصر إلى استئصال شجرة العنب من جميع أعماله، وهذا لقطع الخمر من الأندلس وأمر بإراقتها⁹ وشاور في ذلك ف قيل له: أهميصنونه من التين وغيره من الفاكهة فتوقف

¹- سامية مصطفي، المرجع نفسه، ص: 267.

²- القلقشندي، صبح الأعشى في كتابة الإنشا، ج5، القاهرة، دار الكتب المصرية، د ط، 1922، ص و ص: 219، 218.

³- رابع رمضان، المرجع السابق، د س، د، ص.

⁴- ابن عذارى المراكشي، المصدر السابق، ص: 173.

⁵- ابن أبي زرع الفاسي، المصدر السابق، ص: 173.

⁶- عبد الواحد المراكشي، المصدر السابق، ص: 66.

⁷- ابن أبي زرع الفاسي، المصدر السابق، ص: 173.

⁸- عبد الواحد المراكشي، المصدر السابق، ص: 226.

⁹- عبد الواحد المراكشي، المصدر نفسه، ص: 66.

عن ذلك وأمر بإزالة الخمر وتشدد في ذلك¹. لكن رغم هذا ظل الخمر سائدا رغم محاولة الأمراء محاربتة².

كما حرمه الفقهاء أمثال البرازلي فقال: "سيشرب المضطر الدم ولا يشرب الخمر لأنه يزيد الا شرا³". أما عامة الناس لا يقدرّون على شراء الخمر الجيد وجدت بدائل أخرى لصنع أنواع أخرى من الشراب كانت منتشرة بكثرة بالأندلس فنجد:

شراب النبيذ: مشروب من العسل والذرى⁴. فقد كان يصنع في الكثير من الجهات وكان يختص بصناعة رهبان الأدبرة، ويتم بيعها في سوق شقندة بقرطبة⁵، انتشر شربه في المغرب وكان يسكرهم الإيسكار العظيم⁶. ومعظم الناس لا يقدرّون على شراء الخمر لغلاء ثمنه، لذلك تم صنع أنواع رخيصة من الشراب مثل نبيذ العسل ونبيذ الذرى⁷.

شراب الأنزيز: شراب حلو يسكر صاحبها سكارا ويفعل بصاحبه مالا يفعله الخمر⁸. وقد أخبرنا الإدريسي عن طريقة تحضيره فقال: "يؤخذ عصير العنب الحلو، ويطبخ على النار، ويرفع فلا يشرب إلا وهو مخلوط بمثله ماء، فأهل السوس يرون شربه حلالا ما لم يسكر⁹".

أما من الأشربة التي اشتهرت بكثرة وهي التي اتخذها البربر، وخاصة قبائل المصامدة شرابا لهم هو الرب.

¹ - ابن الأبار، المصدر السابق، ج1، ص: 203.

² - المقرئ، المصدر السابق، ص: 184.

³ - البرزلي، المصدر السابق، ج6، ص: 339.

⁴ - لحوت حياة، المرجع السابق، ص: 60.

⁵ - رابع رمضان، المرجع السابق، دص.

⁶ - الإدريسي، المصدر السابق، ص: 228.

⁷ - سامية مصطفى، المرجع السابق، ص: 26.

⁸ - حسن علي حسن، المرجع السابق، ص: 436.

⁹ - الإدريسي، صفة المغرب، المصدر السابق، ص وص: 62، 63.

شراب الرب: هو الشراب المتحصل عليه من عصير العنب¹. فهذا المشروب إذ لم يغل كثيرا ولم يسكر فهو بالرب الحلال فهو شراب عنب خاثر فقط، كان يقدمه الخلفاء لضيوفهم لأن ضيف عندهم يكرم بشراب الرب وذلك بعصير العنب المضاف إليه الماء². فكان المسكرة المصنوعة من الرب تعتبر المفضلة عند المرابطين مع الألبان.

شراب العسل: يستخرج من أفواه النحل اشتهرت بيه مدينة أشبيلية ولشبونة³. وأشهر أنواع العسل هو عسل أهل السوس، لعمل اجود وافخر أنواع النبيذ⁴. لقد اعتاد الأندلسيون وأهل المغرب على عدة مشروبات، فعرفوا مشروبات من القصب السكري، وتنقيع الزبيب في الماء ليعطي شرابا حلوا صافيا للشرب وعصائر أخرى يتم تناولها بعد عملية الدسمة العسيرة الهضم⁵.

3. أهم الصناعات الغذائية:

لعبت الصناعة دورا هاما في الحياة الإقتصادية بالمغرب والأندلس، فازدهرت الكثير من الصناعات المختلفة، فبادروا إلى استخراج الزيوت وصناعتها، حيث توضع الزيوت في راس قائمة المواد الغذائية المصدرة، وبكميات كبيرة نظرا لكثرة انتاجه،

1.3 صناعة الزيوت: عرفت الأندلس انتشار الزيتون في أسوقها، فكان ينقل من مناطق انتاجه إلى جبل العروس بقرطبة، و جبل البرانس، وفحص البلوط⁶، لأنه من أهم المحاصيل الزراعية التي نقلها إلى الأندلس، فكثر زراعة أشجار الزيتون في معظم المدن الأندلسية⁷. فاشتهرت تجارة الزيت في المدن الإشبيلية ومعظم تجارهم كانت زيت الزيتون، كما كان تجار إشبيلية يقومون بنقل الزيت إلى جهة

¹¹ - يوسف دويدار، المرجع السابق، ص: 290.

²² - لحوت حياة، المرجع السابق، ص: 60.

³ - رجب عبد الجواد، المرجع السابق، ص: 191.

⁴ - سعد زغلول، المرجع السابق، ص: 62.

⁵ - دايفيد وينز، المرجع السابق، ص: 1032.

⁶ - الحميري، المصدر السابق، ص: 182.

⁷ - إسلام تامة، المرجع السابق، ص: 43.

الشاطئ الغربي لمدينة مراكش واستبداله بالحبوب¹، كون اشبيلية تحتوى على الكثير من أشجار الزيتون². فكانت مدينة اشبيلية تحتل المرتبة الأولى في تسويق الزيت فكان باب عرف باب الزيت³.

كان جبل الشرف أكثر غرسا بأشجار الزيتون النادر، وكان يصدر إلى مدينة لبلبة، ولورقة وبجانة وبسطة ووادي، لككة وبقرية شوذر وجيان، كان انتاج زيتون في الأندلس أيام الخريف⁴.

لجأ الأندلسيون إلى تخزين الزيت تحت الأرض أكثر من ثلاثين سنة ثم يعتصر فيخرج منه وهوطري ويعتبر زيت الأندلس من أطيب الزيوت لأن عند عصره لايتغير به الحال ولايعتريه احتلال⁵.

كانت هناك العديد من معاصر الزيت بمدينة طبريش، ولوشة، وجيان التي عرفت بعصرها لزيتون لكثرتة بغرناطة⁶.

اهتم المرابطون بالصناعات الغذائية خاصة صناعة واستخراج الزيوت، فقد تم استخراج الزيت من ثمر الفرت، وذلك بعصر قشره، كذلك في طهي الطعام، وللإنارة ليلا، كما كانوا يقومون بمزج الرمللسطح المنزل لمنع تسرب المياه⁷.

الى جانب هذا نجد بلاد المغرب، قد اشتهرت بمادة الزيت المستخرج من الزيتون قبل الفترة الإسلامية فقد وجدت 30 معصرة اثبتتها الحفريات، لقد شجعت الحكومة عل غرس أشجار الزيتون، وهذا دليل على انتشار الكثير من معاصر الزيتون في المدن المغربية⁸.

¹ - أحمد البياتي، المرجع السابق، ص: 85.

² - ياقوت الحموي، ج3، ص: 337.

³ - عبد العزيز سالم، المرجع السابق، ص و ص: 126، 127.

⁴ - كمال السيد، المرجع السابق، ص: 133.

⁵ - البكري، المصدر السابق، ص: 391.

⁶ - رابع رمضان، المرجع السابق، د.ص.

⁷ - الادريسي، المصدر السابق، ص: 62.

⁸ - بغداد الغربي، المرجع السابق، ص: 44.

اشتهرت مدينة فاس بهذه الصناعة لقربها من غابات الزيتون في شمال المدينة إلى نهر سبو، نهر ورعة، شجع الموحدون على زراعته في المناطق العديدة واهتموا اهتماما فائقا، فعند ويلاية ولي محمد بن واجاج مدينة المطللة على فاس، كما زرعت تلال جبل زلاغ وزرهون، والجبال المطللة على فاس من جهة الشرق ومنطقة بني مزكلدة، وبني ومود¹.

ساهمت تجارة زيت الزيتون في عملية التبادل التجاري الداخلي والخارجي، ومنها نجد مدينة صفاقس، من المراكز المعصرة لزيتون في شرق المغرب الموحد، لغناها بأشجار الزيتون، وكثرة جودته، فكانت تلبى جميع طلبات إفريقية وكذلك بلدان أخرى أمثال صقلية بإيطاليا وغيرها من مدن².

وزيوت أنواع، رغم وجود سيطرة زيت الزيتون وذلك لوفرة أشجار الزيتون في الأندلس³. فتنوعت بين زيت الزيتون اللجين، اوزيت اليد الأخضر الطرى أو زيت الزيتون المطبوخ الصافي⁴. لكن حين ينعدم الزيت الزيتون فهناك من زيوت ما يحاول تعوض زيت الزيتون، كزيت الكارمث الأخضر الصافي⁵. وزيت السمسم وهو نوع من زيوت اسمه شيرج⁶. خصص للذين يصف لهم أطباء أكله، يستخرج من شجرة الأرقان⁷، وكان يستخلص الزيت من حب البطم، والجوز المقشرة واللوز المقشرة والسمسم أجزاء متساوية وستعمل عوض زيت الزيتون⁸.

إضافة إلى الزيوت فهناك ماتدهن بيه الأطعمة، وهي الأدهان التي لها عدة عمليات لإستخلاصها فكانت تستخلص من اللوز الحلو، والجوز، والفسق والسنوبر والسمسم، إذ لا بد من استعمالها في وقتها دون تركها لأنها سريعة الإستحالة⁹.

¹ -جمال أحمد، المرجع السابق، ص: 207.

² -مؤلف مجهول، الإستبصار، المصدر السابق، ص: 44.

³ -الحميري، المصدر السابق، ص: 119.

⁴ -عبد الواحد المراكشي، المصدر السابق، ص و ص: 458. 459.

⁵ - نفسه، ص: 458.

⁶ -عنون ميمونة، المرجع السابق، ص: 51.

⁷ -جمال أحمد طه، المرجع السابق، ص: 215.

⁸ -ابن رزين التحيبي، المصدر السابق، ص: 257.

⁹ -ابن رزين التحيبي، المصدر السابق، ص: 272.

اهتم المحتسب بمتابعة بائعي زيت الزيتون وصانعيه منعاللغش إذ كان المحتسب يراعي أن زيت الماء وزيت المعصرة صنفان، مثل بعضهما ويجوز بيعه مع زيوت الأخرى كزيت الجلجلان، وزيت الكتان والجوز لاختلاط منافع ذلك ومنع خلط الزيت الرديء¹، ففي حالة غش يتم المحتسب القبض على الغشاش ومعاقبته²، كذلك كان المحتسب الأندلسي حريص كل الحرص على النظافة في حفظ الزيت بأواني فخارية حتى لا يفسد حفظا على صحة الناس³.

ومن خلال ما سبق نلاحظ حركة التجارة بزيت الزيتون قد انتقلت إلى العديد من المدن سواء المغربية أو الأندلسية فكان تصديره من مدينة صفاقس إلى المناطق الإفريقية، ومن إشبيلية إلى بلاد المغرب الأقصى، أما الفائض فكان يصدر إلى الخارج إلى صقلية، وبلاد الروم وسواحل أوروبا، فقد اشارت النصوص النوازلية في "المعيار" إلى عملية اكراء وبيع معاصر زيتون شرط أن يعصر فيها الزيتون. لقد اولى أهل المغرب والأندلس كل اهتمام بزراعة أشجار زيتون لما تعود عليهم بالفائدة فكان الزيت عنصر أساسي لصنع الأطعمة وحتى الحلويات.

2.3 صناعة السكر: لقد نجحت زراعة قصب السكر بالأندلس، لذلك قامت بإنتاج مادة السكر التي كانت تستعمل في تحضير الكثير من الأغذية، فكان الطلب على السكر كبير جدا⁴.

فالقصب السكري كان يزرع بكثرة في الجهة الشرقية من إشبيلية وجاءت زراعته في سواحل الأندلس⁵. صناعة السكر في الأندلس كانت جد متوفرة خاصة في القرن الرابع الهجري، وهذا ما ذكره ابن الرازي والعريب بن سعد وكانت من أهم مراكز إنتاج السكر في الأندلس هي مدينة البيرة ومالقة والمنكب وجليانة وإشبيلية⁶.

¹ - عنون ميمونة، المرجع السابق، ص: 52..

² - البشير العامري، المرجع السابق، ص: 216.

³ - المرجع نفسه، ص: 218.

⁴ - القزويني، المصدر السابق، ص: 10.

⁵ - ابن الخطيب، المصدر السابق، ص: 43.

⁶ - حسين يوسف دويدار، المرجع السابق، ص: 354.

استمرار انتاج السكر في الأندلس حتي سقوط غرناطة في سنة 1492م، ليسمح بذلك للإسبان لعدد من المسلمين المعاهدين المشتغلين بزراعته بالبقاء. لكن أغلبية رفضت طالبة المغادرة إلى إسبانيا¹. فالمصادر كانت تشير إلى قيام صناعة بها، وليس من المستبعد أن يعود سبب ذلك إلى تراجع انتاج ماينتجه المغرب، بعد ضمه للأندلس². لقد جعل السكر الأندلس مشهورة بجودة سكرها، فقد اشارة كتب الجغرافيا بانتشاره في الكثير من المناطق، كونه كان متواجد بالمناطق الساحلية خاصة ببساتين جنات المصلي ومدينة المنكب التي كثرة أراضيها بقصب السكر، من أعمال كورة البيرة ومن المدن المنتجة والموزعة لمادة قصب السكر³.

السكر من الصناعات التي اشتهرت بها منطقة المغرب الأقصى في عصر المرابطين، تعد من أكثر المناطق انتاجا لقصب السكري، بشكل كبير ببلاد السوس الأقصى وسكرها يساوي السليماني والطبرزد بل يشف على جميع أنواع السكر في الطيب والصفاء⁴، كان يؤخذ منها إلى جميع البلاد وهذا ما ذكره الإدريسي فقال: "وقصب السكر الذي ليس على قرار الأرض مثله طوله وعرضه وحلاوة وكثرة الماء، ويعمل ببلاد السوس من السكر المنسوب اليها مايعم الأرض⁵، كان القنطار منها يباع بثقلين"، وقد كثر انتاج السكر في المدن التالية كإيجلي، وتارودونتومن هنا يصدر إلى بلاد المغرب، كما ظهرت معاصره في مدينة مراكش⁶.

خلال فترة الموحدين انتشرت صناعة السكر انتشارا كبيرا ويرجع ذلك إلى انتشار مزارع قصب السكري، في الكثير من المناطق التابعة للدولة الموحدية، ومن هذه المناطق كانت تصدر إلى بلاد

¹ - المرجع نفسه، ص: 354.

² - عزالدين أحمد موسى، المرجع السابق، ص: 240.

³ - رابع رمضان، المرجع السابق، د.ص.

⁴ - الإدريسي، المصدر السابق، ص: 62.

⁵ - نفسه، ص: 288.

⁶ - عيسي بن ذيب، المرجع السابق، ص: 322.

المغرب وإفريقية والأندلس¹. وكان يصل لوجودتها إلى أقصى خراسان ببلاد المشرق². تقدمت صناعة السكر في إقليم غرناطة، فقد اشتهرت مدينة المنكب بزراعة القصب السكر وكان يصدر إلى بلدان³. وقد ذكر عريب ابن سعيد أن القصب كان ينمو في سبتمبر، ويحصد في شهر نوفمبر وينير لصناعة منتج السكر، فكان يستخلص عصارة السكر بقطع أجزاء صغيرة من القصب ثم يعصر وهذه العصارة فيغلى عندما يتبخر ربعها ويبقى ربع منها تستخلص مادة السكر⁴. تعتبر مادة السكر والعسل والتمور من أهم الصناعات الغذائية المصدرة إلى أوروبا وبلاد المشرق الإسلامي، كما كانت تصدر الفائض انتاجها إلى المناطق الداخلية من بلاد المغرب، عرفت صناعة تجفيف الفاكهة في غرناطة ازدهارا لذلك كان فلاحو غرناطة يدخرون العنب سليما من الفساد على حد قول ابن الخطيب: "وفواكههم اليابسة العامة يدخرون العنب من الفساد ومن التين والزبيب والتفاح والرمان..... إلى غير ذلك لا ينفذ ولا يقطع مده"⁵.

3.3 صناعة الخمر: كانت الأشربة على شاكلة من تنوع والإختلاف، فكانت مشروبات التي يصنعها أهل المغرب والأندلس على أنواع العصير المصنوع من الورد الأخضر والزبيب والورد اليابس والتمر وغيرها من الفواكه لكن ما كان شائع عندهم هو صناعات الخمر، بحيث كانت تصنع هذه الخمر من أشجار الكروم والتينوالرب.

وقد كانت الخمر تباع المغرب والأندلس في عصري المرابطين والموحدين، رغم جهود الأمراء في منعها، لكنها انتشرت بين أوساط أمراء المرابطين⁶. فظاهرة بيع الخمر كانت منتشرة في أسواق المغرب⁷. مما يدل على وجود صناعة قائمة بحد ذاتها، لإنتاج الخمر.

¹ - بغداد الغربي، المرجع السابق، ص: 45

² - الحميري، المصدر السابق، ص و ص: 330.329.

³ - سامية مصطفى، المرجع السابق، ص: 134.

⁴ - كمال السيد، المرجع السابق، ص: 124.

⁵ - سامية مصطفى، المرجع السابق، ص: 135.

⁶ - سامية مصطفى، المرجع السابق، ص: 132.

⁷ - ابن أبي زرع، المصدر السابق، ص: 111.

فكانت تصنع من الكروم أجود أنواع الخمر. لذلك يعتبر العرب هم من نقلوها إلى الأندلس، وقد وجدت منه عدة أنواع، أما موسم زراعته في فصل الخريف، ويحصد في مارس لكن في غرناطة يتم نضجه في اغسطس، ومنه ما يتم غرسه في التربة الطينية أو تربة الرملية¹.

التين: يحتل موقعا في قائمة أهم الصادرات الأندلسية المصدرة إلى بلاد المشرق²، له ستين نوعا ويزرع في الأندلس في فصل الربيع والخريف، أما ما يلائمه من التربة هي التربة القوية الحريشة، كانت زراعته نادرة في الأنهار ولكون انتاجه فائض تم تصديره إلى البلدان المجاورة مثل مصر الشام والعراقواشهر مدينة عرفت بإنتاجها للتين هي مدينة مالقة و مدينة سرقسطة³، كان يحمل من مدينة مالقة إلى بلاد الشام والعراق، عن طريق تجار تلك المنطقة أو عن طريق تجار الأندلس انفسهم، وهذا ماجاء في قول المقري: "ولقد اخبرت أن التين البري المنسوب إلى مالقة يباع في بغداد على جهة الإستطراف وأما مايسفر منه المسلمون على المراكب البحرية فأكثر من أن يعبر عنه بما يحصره"⁴.

عرف عن الأندلس وجود فئات من مجتمعها يعيش حياة الترف والبذخ، فكانت هذه الحياة تؤثر على العناصر التي جاءت من المغرب إلى الأندلس ما زاد من انتشار ظاهرة شرب الخمر، حتي بين عناصر الشباب، مما كان لهم تأثير على حياة المجتمعات مما زاد في ظهور الشغب في الطرقات⁵.

وهذا ما ذكره ابن المراكشي حينما قال: "استولى النساء على الأحوال واسندتاليهن الأمور وصارت كل امرأة من أكابر لمتونة ومسوفة مشتملة من كل مفسد، وشريه وقاطع سبيل، وصاحب خمر وماخمر"⁶ فالملاحظ أن الدولة المرابطية، لم تحاول أو بالأحرى لم تبذل جهدا لمنع الخمر إلا بعد أن تفاقمت الثورة الموحدية⁷.

¹-الادريسي، المصدر السابق، ص:547.

²-المقري، المصدر السابق، ج 1، ص:152.

³-إسلام تامة، المرجع السابق، ص:44.

⁴-المقري، المصدر السابق، ج،3 ص:219.

⁵-عيسى بن ذيب، المرجع السابق، ص:332.

⁶ _ عبد الواحد المراكشي، وثائق المرابطين والموحدين، المصدر السابق، ص:308.

⁷-سامية مصطفى، المرجع السابق، ص:133.

فكتب النوازل والفتاوي التي عاصرت الفترة لم تذكر موقف الفقهاء لم يوجد سوى بيع الكروم لمن يعصرونها خمرا وموقف الفقهاء لم يبلغ ابعده من الكراهة¹.

¹- عيسى بن ذيب، المرجع السابق، ص: 132.

خاتمة

من خلال دراستنا لموضوع الأطعمة والأشربة في الغرب الإسلامي في عهد المرابطين والموحدين، استطعنا الوصول إلى عدة نتائج وهي:

— تميز المطبخ المغربي والأندلسي بتعدد وتنوع الأدوات التي استخدمت في إعداد الطعام فبدونها لا يمكن إعداد الطعام كالقدور والفخار التي استعملت لإعداد الطبخ.

— حرص الطباخون في عهد المرابطين والموحدين على إعداد الطعام وما يلزمه من المطيبات كالتوابل والآفاوية والبقوليات والزيوت في الأكلات والحلويات التيتضيف للأكل نكهة مميزة.

— اهتمام المغرب الإسلامي والأندلس بتنوع وصفات اطباق الطعام أصناف واللوان مختلفة من المواد الحيوانية والنباتية والأخباز واختيار أنواع الأشربة، رغم انتشار ظاهرة الخمر التي حاربها الفقهاء والأمراء.

— حرص الطباخون علي نظافة المطبخ وكل ما يحتويه من الأواني والأدوات حرصا علي سلامة ما يطبخ فيها بالإضافة إلى مساهم بعض الشعراء في ازدهار فن الطبخ امثال زرياب الذي جاء بكيفية ترتيب المائدة وإبداع أكلات جديدة.

— حرص المحتسب على مراقبة جودة الأطعمة التي كانت تباع وتطهي في الأسواق مع مراعاة طريقة حفظها.

— ظهور التمايز الطبقي الواضح في المجتمع المغربي والأندلسي فالطعام اختلف هو الآخر من طبقة الى أخرى، فتميزت أطعمة الأثرياء بالتنوع ولذة الطعام بينما تميز طعام العامة بالبساطة وقد اعتمد اساسا علي القمح والشعير.

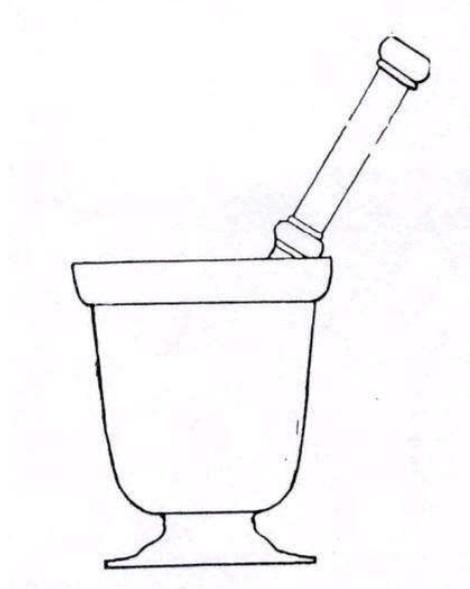
— الدور الفعال الذي لعبته المراكز التجارية المغربية والأندلسية هو تعريف بأهم منتوجات البلاد من الأطعمة والأشربة وذلك عن طريق أسواقها مما ساهم في الترويج لبيعها، اذ من خلالها حققت الدولة حاجياتها من الأطعمة وغيرها من المنتوجات من خلال هذه المراكز تم استقطاب التجار من البلدان الأخرى.

تعدد وتنوع الصناعات الغذائية في المدن المغربية والأندلسية لسد حاجياتالمواطنين اليومية، وأكثر الصناعات التي كانت متوفرة بكثرة هي صناعة الزيوت والسكر وكذلك صناعة الخمرور رغم محاولة محاربتها.

الملاحق

الملحق رقم 01: مهراس من نحاس.¹

مهراس من النحاس بالمغرب

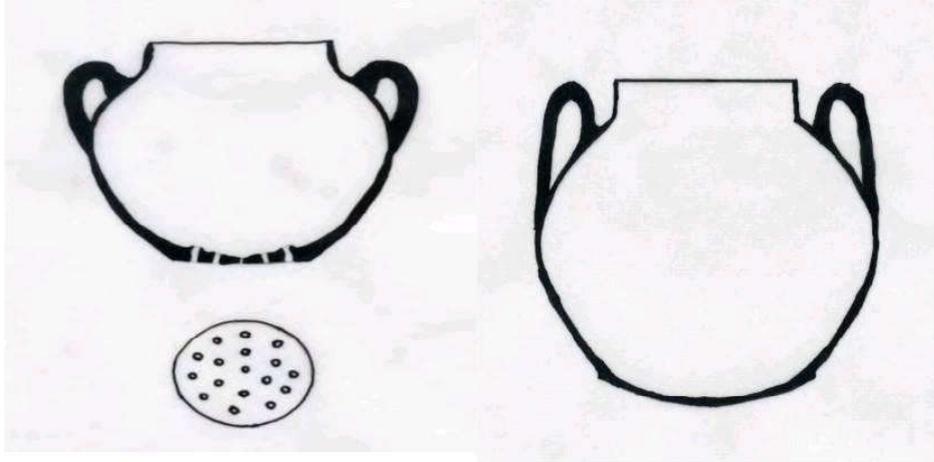


صحفة من الأندلس



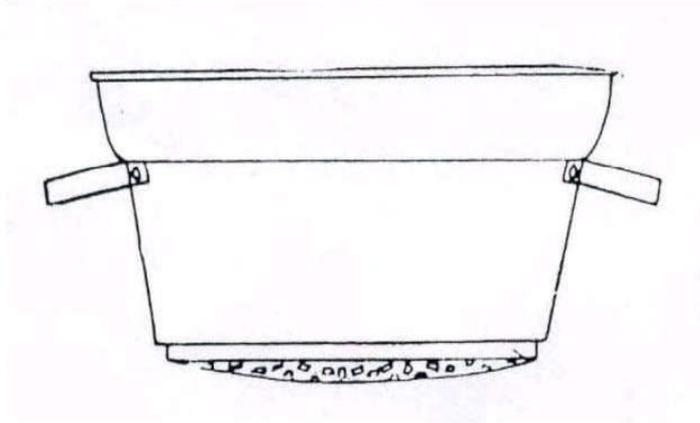
¹ - حورية شريد، تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته من عصر المرابطين إلى نهاية العصر العثماني، دراسة تاريخية وأثرية، ج1، ص 261.

الملحق رقم 02: أنواع القدور المستخدمة في الطبخ.¹



قدر كسكو

قدر



الكسكاس

¹ - حورية شريد، المرجع السابق، ص 265.

الملحق رقم 03:



موقد من الحجر يتكون أربع فتحات تضم بيوت النار بالمغرب

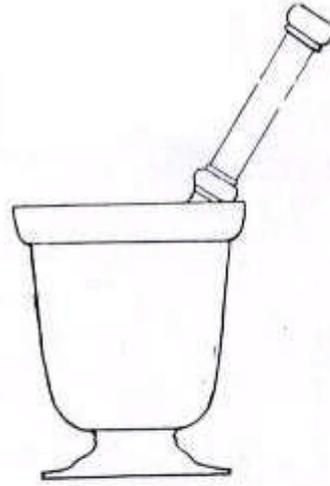


رحى اليد من الحجر بالمغرب الأوسط

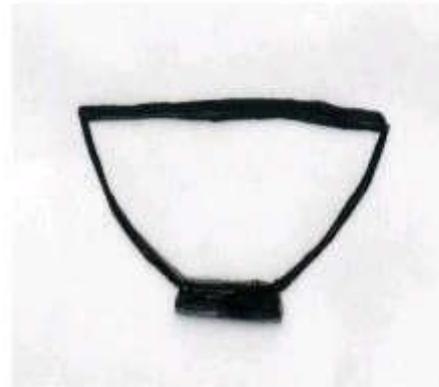
حورية شريد، المرجع السابق، ص 163، 207

الملحق رقم 04:

مهراس من النحاس بالمغرب



صحفة من الأندلس



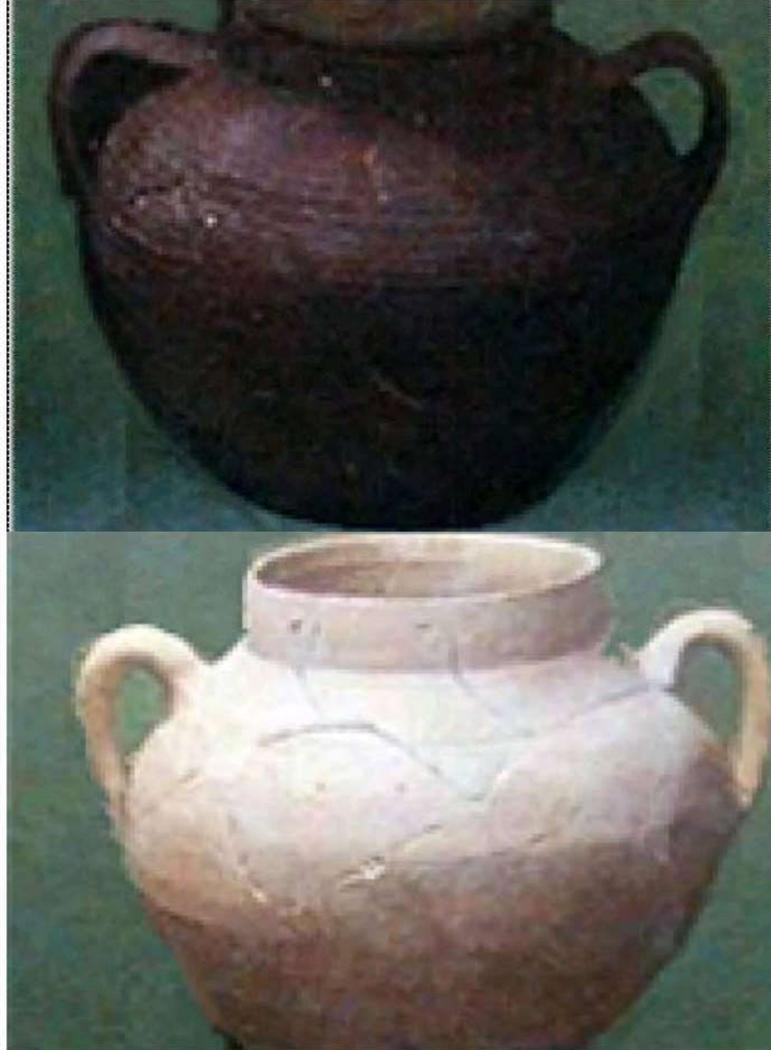
حورية شريد، المرجع السابق، ص 181، 261.

نموذج من شباك قلة لشرب الماء
(الرحية) بالغرب الإسلامي



حورية شريد، المرجع السابق، ص: 134.

الملحق رقم 06:



قدر الكسكس ينظر حورية شريد، تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته من عصر المرابطين إلى نهاية العصر
العثماني، دراسة تاريخية وأثرية، ج 1، ص: 265.



قائمة المصادر والمراجع

قائمة المصادر:

1. ابن الأبار (أبي عبد الله محمد بن عبد الله بن أبي بكر القضاعي) (ت658هـ/1259م)، الحلة السيرة، ج2، تح: حسين مؤنس، القاهرة، دار المعارف، ط حسين مؤنس، القاهرة، دار المعارف، ط2، 1285م.
2. ابن الأثير الجزري، الكامل في التاريخ، تصحيح محمود الدقاق، مج5، لبنان، دار الكتاب العلمية، ط3، 1418هـ/1998م.
3. البرزلي (أبي قاسم بن أحمد البلوي التونسي) (841هـ_1438م)، فتاوي البرزلي جامع المسائل الأحكام لما نزل من القضايا بالمفتين والحكام)، فتاوي البرزلي جامع المسائل الأحكام لما نزل من القضايا بالمفتين والحكام، ج2، 6، تح: محمد الحبيب الهيلة، بيروت، دار الغرب الإسلامي، ط1، 2002م.
4. ابن بسام، أبو الحسن علي، الذخيرة في محاسن الجزيرة، تح: سالم مصطفى البدوي، بيروت، دار الكتاب العلمية، 1998.
5. ابن بسام الشنتريني، (إبي الحسن علي)، الذخيرة في محاسن أهل الجزيرة، مج1، 2، تح: إحسان عباس، لبنان، دار الثقافة، د.ط، 1997.
6. البغدادي، (محمد ابن الحسن بن محمد الكاتب البغدادي) كتاب الطبخ، نش: فحري البارودي، د.ب، دار الكتاب الجديد، ط1، 1964.
7. البكري، (أبو عبدة البكري) (ت487هـ_1094م) المغرب في ذكر افريقية والمغرب، القاهرة، دار الكتاب الاسلامي، د.ط، د.ت.
8. البيدق، (أبي بكر الصنهاجي)، (من أهل ق 6هـ_12م)، كتاب الأنساب في معرفة الأصحاب، تح: عبد الوهاب بن منصور الرباط، دار المنصور للطباعة والوراقة، د.ط، 1971.
9. التحييي ابن رزين، فضالة الخوان في طبيبات الطعام والألوان، تح: محمد ابن شقرون، تونس، دار الغرب الإسلامي، د.ت.
10. الحموي شهاب الدين أبي عبد الله ياقوت ابن عبد الله الحموي الرومي البغدادي، معجم البلدان، ج3، 5، بيروت، دار الصادر، 1379هـ/1977م.
11. ابن الخطيب، أعمال الأعلام فيمن بويع قبل الإحتلال من ملوك الإسلام وما يجري ذلك من شيوخ الكلام، تح: أحمد مختار العبادي ومحمد الكتاني، المغرب، دار البيضاء، د.ط، 1964.
12. ابن خلدون عبد الرحمن، المقدمة، بيروت، دار الكتاب اللبناني للطباعة والنشر، د.ط، 1968م.
13. ابن خلكان شمس الدين أحمد بن محمد بن أبي بكر، وفيات الأعيان وأنباء أهل الزمان، ج2، تح: إحسان عباس، لبنان، دار الصادر، د.ط، 1977م.
14. الزجاجي ابي عبد الله بن أحمد، أمثال العوام في الاندلس، ج 2، تح: محمد بن شريفة، د.م، وزارة الدولة للنشر، د.ط، د.ت.
15. ابن أبي زرع علي الفاسي، الأنيس المطرب بروض القرطاس في أخبار ملوك المغرب وتاريخ مدينة فاس، الرباط، دار المنصورة للطباعة والوراقة، 1972.
16. الزهري ابي عبيد الله محمد بن ابي بكر، الجغرافية، تح: محمد حاج صادق، الظاهر، مكتبة الثقافة الدينية، د.ط، د.ت.

17. السخاوي (محمد بن عبد الرحمن السخاوي شمس الدين)، المقاصد الحسنة، مج:1، دار الكتاب العربي، ط1، 1985.
18. ابن سعيد المغربي، المغرب في حلى المغرب، ج1، تح: شوقي ضيف، القاهرة، دار المعارف، ط4، 1964م.
19. السيوطي (جلال الدين عبد الرحمن بن ابي بكر بن محمد)، الجامع الصغير في احاديث البشير النذير، بيروت، دار الكتب العلمية، ط6، 2012.
20. ابن عبدون محمد بن أحمد بن عبدون التجيبي، ثلاث رسائل أندلسية في آداب الحسبة والمحتسب، تح: ليفي بروفنسال، القاهرة، مطبعة المعهد الفرنسي للأثار الشرقية، د.ط، 1955.
21. ابن عذارى المراكشي، البيان المغرب في أخبار الأندلس والمغرب، ج1، 2، 4، تح: ليفي بروفنسال، لبنان، دار الثقافة للنشر والتوزيع، ط3، 1980.
22. العسقلاني(أحمد بن علي بن حجر)، فتح الباري صحيح شرح البخاري)، بيروت ، دار المعرفة، ط1، 1372.
23. العمري شهاب الدين أحمد بن فضل الله، مسالك الأبصار في ممالك الأمصار، ج3، تح: أحمد عباس، أبو ظبي، دار الكتب الوطنية، ط1، 2002م.
24. الغزالي محمد بن محمد أبو حامد، إحياء علوم الدين، ج2، لبنان، دار ابن حزم، ط1، 2005م.
25. القلقشندي ابو أحمد بن ادريس، صبح الاعشي في صناعة الانشاء، بيروت، دار الكتب العلمية، ط1، 1407هـ/1987م.
26. ابن القيم الجوزية شمس الدين محمد بن ابي بكر بن أيوب الزري الدمشقي، الطب النبوي، تق: عبد الغني عبد الخالق، بيروت، دار الفكر للطباعة والنشر والتوزيع، د.ط، 1964.
27. كتاب أخبار المهدي إبن تومرت، تح: عبد الحميد حاجيات، الجزائر، الشركة الوطنية للنشر والتوزيع، د.ط، 1974م.
28. الكناني أبا زكريا يحيى عمر بن عمر بن يوسف الكناني الأندلسي، أحكام السوق، تونس، المطبعة التونسية، د.ط، 2012.
29. مجهول، الاستبصار في عجائب الأمصار، تح: سعد زغلول عبد الحميد، العراق، دار الشؤون الثقافية العامة، د.ط، د.ت.
30. المراكشي عبد الواحد، المعجب في تلخيص أخبار المغرب، تح: محمد مكّي، بيروت، مطبعة الإستقامة، د.ط، 1949.
31. المسعودي ابي الحسن علي بن حسن بن علي ، مروج الذهب ومعادن الجوهر، ج4، بيروت، مكتبة المصرية، ط1، 2005.
32. المقرئ عبد الله محمد بن محمد أحمد بن محمد التلمساني، نفع الطيب من غصن الأندلس الرطيب، مجلد3، بيروت، دار صادر، ط2، 1414هـ/1994م.
33. ابن منظور ابي الفضل جمال الدين محمد بن مكرم الغفريقي المصري، لسان العرب، ج11، ج13، بيروت، دار الصادر، د.ط.
34. مؤلف مجهول، كتاب الطبخ في المغرب والأندلس في عصر الموحدين، تح: اومبروزيو أوتي ميرندا، صحيفة معهد الدراسات الاصلاحية في مدريد، د.ط، 1961/1962م.
35. الوزان الحسن بن محمد الوزان الفاسي، وصف إفريقيا، ج1، تر: محمد حجي، لبنان، دار الغرب الإسلامي، ط2، 1983م.

36. الونشريسي ابي العباس احمد بن يحيى ، المعيار المغرب والجامع المغرب من فتاوى اهل افريقية والاندرلس والمغرب، ج1،2،3،4، تح: محمد حجي، بيروت، دار الغرب الاسلامي، د.ط، 1981.
37. الإدريسي(ابي عبد الله محمد بن محمد بن عبد الله بن ادريس الحموي الحسني) (من علماء القرن السادس هجري)، نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، مج1، بور سعيد، مكتبة ثقافة الدينية، د.ط، د.ت.
- المراجع:**
38. الالباني (ابو عبد الرحمن محمد ناصر الدين)، صحيح الجامع الصغير، مج1، لبنان، مكتب الاسلامي، ط3، 1988.
39. بوتشيش ابراهيم القادري، المغرب والاندرلس خلال عصر المرابطين، بيروت(المجتمع_الذهنيات_الاولياء)، لبنان، دار الطليعة للطباعة والنشر، ط1، 1993.
40. أبو الفضل محمد احمد، شرق الأندلسفي العصر الإسلامي (515_ 686هـ/1121_ 1287م) مصر، دار المعرفة الجامعية، د.ط، 1996م.
41. ابو مصطفى كمال السيد، جوانب من الحياة الاجتماعية والاقتصادية والدينية والعلمية في المغرب الإسلامي من خلال نوازل وفتاوى المعيار المغرب للونشريسي، الإسكندرية، مركز الإسكندرية للكتاب، د.ط، 1996م.
42. حسن إبراهيم حسن، تاريخ الإسلام السياسي والديني والثقافي والاجتماعي، بيروت، دار الجبل، ط14، 1416، 1996م.
43. حسن إبراهيم حسن، تاريخ الإسلام السياسي والديني والثقافي والاجتماعي، ج1،2، القاهرة، مكتبة النهضة المصرية، ط4، 1996م.
44. حسن علي حسن، الحضارة الإسلامية في المغرب والأندلس عصر المرابطين والموحدين، مصر، مكتبة الغانجي، ط1، 1980م.
45. حمدي عبد المنعم محمد حسن، التاريخ السياسي والحضاري للمغرب والأندلس في عصر المرابطين، الإسكندرية، دار المعرفة الجامعية، د.ط، 1988م.
46. دندش عبد اللطيف عصمت، دراسات أندلسية في السياسة و الاجتماع، تونس، دار الغرب الإسلامي، ط2، 2009م.
47. دويدار حسين يوسف، المجتمع الأندلسي في العصر الأموي(138هـ_ 422هـ/755_ 1030م)، حارة المدرسة، مطبعة الحسين الإسلامية، ط1، 1994م.
48. رجب عبد الجواد إبراهيم، ألفاظ المأكل والمشرب في العربية الأندلسية دراسة في نفع الطيب المقري، القاهرة، دار غريب، د.ط، 2001م.
49. زغلول سعد عبد الحميد، تاريخ المغرب العربي المرابطين: صنهاجة الصحراء المثلثون في المغرب والسودان والاندرلس، ج4،5، الإسكندرية، المنشأة المعارف، د.ط، 2008.
50. سامية مسعد مصطفى، العلاقات بين المغرب و الاندرلس في عصر الخلافة الاموية ، مصر، عين للدراسات والبحوث الانسانية و الاجتماعية، ط1، 2000.

51. السيد عبد العزيز سالم، تاريخ المغرب العصر الإسلامي، الإسكندرية، مؤسسة شباب الجامعة، بيروت، دار النهضة العربية، د.ط، 1981.
52. السيد محمود، تاريخ دولتي المرابطين والموحدين، الإسكندرية، مؤسسة شباب الجامعة، د.ط، 2007م.
53. الصلابي علي محمد محمد، إعلام أهل العلم والدين بأحوال دولة الموحدين، القاهرة، دار التوزيع و النشر الإسلامية، ط1، 2002م.
54. طه جمال أحمد، مدينة فاس في عصري المرابطين و الموحدين، الإسكندرية، دار الوفاء للطباعة والنشر، د.ط، 2001م.
55. عبد الكريم جودت، الأوضاع الإقتصادية و الاجتماعية في المغرب الاوسط خلال القرنين الثالث والرابع الهجريين (9_10م)، الجزائر، ديوان المطبوعات الجامعية، د.ط، د.ت.
56. عنان محمد عبد الله، دولة الإسلام في الأندلس_ العصر الثالث عصر المرابطين والموحدين في المغرب والأندلس_عصر المرابطين وبداية الدولة الموحدية، ج1، القاهرة، مكتبة الخانجي، ط2، 1990م.
57. موسى عز الدين، الموحدون في الغرب الإسلامي تنظيماتهم ونظمهم، بيروت، دار الغرب الإسلامي، د.ط، 1990م.
58. مؤنس حسين، معالم تاريخ المغرب والأندلس، القاهرة، دار الرشاد، د.ط، 1992.

قائمة الرسائل الجامعية:

59. إسلام تامة، ملكية الأراضي الزراعي وأشكال إستغلالها في الأندلس في عصري المرابطين والموحدين خلال الفترة (483_635هـ/1090_1238م)، مذكرة لنيل شهادة الماستر، قسم التاريخ، جامعة الوادي، 2019.
60. أمال داني، الأسواق في دولة المرابطين(488_541هـ/1056_1147م)، مذكرة لنيل شهادة الماستر، جامعة البويرة، 2018م.
61. بغداد الغري، العلاقات التجارية للدولة الموحدية، مذكرة لنيل شهادة الماستر، جامعة وهران، 2015م.
62. بلحوت حياة، عادات وتقاليد الغرب الاسلامي من خلال المصادر التاريخية (القرن 01_07هـ/06_13م)، مذكرة لنيل شهادة الماستر، تاريخ المغرب الإسلامي، جامعة تيارت، 2018م.
63. بوسنة زينب، الحياة الاجتماعية بالغرب الإسلامي في عهد المرابطين 448_541هـ/1056_1147م.
64. بوعزة يمينة، الطبخ والطبخ بالمغرب الإسلامي خلال العهد المريني (669_869هـ/1213_1465م). شهادة لنيل الماستر، جامعة تيارت، 2016م.
65. حمزة شباطة، العلاقات الثقافية بين المشرق والمغرب زمن المرابطين والموحدين (5_7هـ/11_31م)، مذكرة لنيل شهادة الماستر، جامعة البويرة، 2015م.
66. ديلمي محمد، الصراع المرابطي النصراني في عهد علي بن يوسف 500_537هـ/1106_1143م، مذكرة لنيل شهادة الماستر، جامعة المسيلة، 2016م.
67. رايح رمضان، النشاط التجاري بالاندلس، مذكرة ماجستير، جامعة وهران، 2018م.

- 68.رقية مويسات، الغذاء والتغذية في الغرب الإسلامي، مذكرة لنيل شهادة الماستر، جامعة مسيلة، 2019م.
- 69.شاحب سمية، دور الموانئ في تنشيط التجارة في المغرب والأندلس في عهد المرابطين(448_514هـ/1056_1147م)، مذكرة لنيل شهادة الماستر في التاريخ الوسيط، جامعة بسكرة، 2019م.
- 70.شرفي نورة، الحياة الاجتماعية في الغرب الاسلامي في عصر الموحدين 524_667هـ/1126_1268م، شهادة ماجستير، قسم التاريخ، الجزائر، 2008م.
- 71.شريد حورية، تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته من عصر المرابطين إلى نهاية العصر العثماني(دراسة تاريخية وأثرية)، ج1، جامعة الجزائر، 2011.
- 72.طيروش بن حولة، المغرب الأوسط علي عهد المرابطين والموحدين دراسة سياسية حضارية، مذكرة ماجستير، جامعة تيارت، 2015م.
- 73.عنون ميمونة، الأطعمة والأشربة في طبقات الطعام والألوان لابن الرازي التيجي، مذكرة لنيل شهادة الماستر، جامعة تيارت، 2016م.
- 74.عيسى بن الذيب، المغرب والأندلس في عصر المرابطين دراسة اجتماعية واقتصادية، مذكرة لنيل شهادة الماستر، جامعة الجزائر، 2009م.
- 75.فضيلة خابز، الأوضاع الاقتصادية للمغرب في عهد المرابطين (442_541هـ/1056_1147م)، مذكرة لنيل شهادة الماستر، البويرة، 2015م.
- 76.مروة ربيعي، العلاقات التجارية بين بلاد المغرب والمدن الإيطالية في العهد الموحد القرن 6_7هـ/12_13م، مذكرة ماجستير، جامعة بسكرة، 2019م.
- 77.مريامة العناني، الأسرة الأندلسية في عصري المرابطين والموحدين، مذكرة لنيل شهادة الماستر، جامعة قسنطينة، 2015م.
- 78.مزوزية حداد، سياسة الدولة الموحدية من خلال الرسائل الديوانية (515_668هـ/1121_1269م)، مذكرة لنيل شهادة الماستر، جامعة باتنة، 2013م.
- 79.نبيلة العاجي، العادات والتقاليد في الأندلس من 7هـ_9هـ/13_15م)، مذكرة لنيل شهادة الماستر في التاريخ الوسيط، جامعة البويرة، 2019م.
- الدوريات.**
- 80.دايفيد وينز، ندوة الفنون الطبخ في الأندلس من كتاب الحضارة العربية الإسلامية في الأندلس، ج2، دم، د.د، ط1، 1998.
- مواقع الانترنت.
- 81_ ويكيبيديا الموسوعة الحرة، تاريخ الدخول، 2021/10/6.

فهرس المحتويات

الصفحة	العنوان
	بسملة
	شكر وتقدير
	إهداء
	قائمة المختصرات
أ	مقدمة
5	مدخل
الفصل الأول: الطبخ وإعداد الطبخ في عهد المرابطين والموحدين	
18	• أدوات المطبخ في عصري المرابطين والموحدين
19	1.1 أواني التحضير
21	2.1 أدوات التقلسم
23	3.1 أدوات التخزين
24	2. المواد المستعملة في الطبخ
24	1.2 التوابل والأفاوية
28	2.2 البقوليات والخضر
31	3.2 اللحوم والأسماك
33	3. إعداد الطبخ في العصري المرابطيوالموحدي
33	1.3 إعداد الحلويات
36	2.3 إعداد المعجنات
40	3.3 إعداد أطباق اللحوم
الفصل الثاني: أطعمة وأثر طبقات المجتمع المرابطي والموحدي	
45	1. طعام طبقات المجتمع الخاصة والعامة
45	1.1 الطبقة الخاصة
47	2.1 الطبقة العامة
50	2. أنواع الأطعمة المالحة والحلوة.
50	1.2 الأطعمة المالحة
52	2.2 الأطعمة الحلوة
الفصل الثالث: أهم المراكز التجارية والأشربة في المغرب والأندلس	
55	المبحث الأول: المراكز التجارية
55	1. المراكز الأندلسية.
61	2.1 المراكز المغربية.
63	المبحث الثاني: أنواع الأشربة.

64	2. الألبان والحليب.
65	2.2 الأشرية الطيبة.
68	3.2 الخمر.
72	المبحث الثالث: أهم الصناعات
72	1.3 صناعة الزيوت.
75	2.3 صناعة السكر.
77	3.3 صناعة الخمر.
80	خاتمة
82	ملاحق
90	قائمة المصادر والمراجع
	فهرس المحتويات