



## Journal of Education for Humanities

A peer-reviewed quarterly scientific journal issued by College of Education for Humanities / University of Mosul



### Tables of princes and caliphs in Andalusia (138-422 AH / 756-1031 AD)

Rezab Hatem Yassin

University of Anbar - College of Education for Girls - Department of History, Anbar, Iraq

#### Article information

**Received :** 9/10/2024

**Revised:** 21/10/2024

**Accepted :** 27/10/2024

**Published** 1/6/2025

#### Keywords

Al-Andalus, Caliphs,  
Emirs, Banquets, Islamic  
Era

#### Correspondence:

Dr. Rezab Hatem Yassin

[readab.hatem@uoanbar.edu.iq](mailto:readab.hatem@uoanbar.edu.iq)

#### Abstract

The research deals with the study of tables in the palaces of princes and caliphs in Andalusia, and the great attention that was given to the art of hospitality, cooking and preparing tables in that era, by focusing on the skills of cooks who were considered "princes of tables" and how to organize and serve food on important occasions. The research also sheds light on the methods that were used to decorate and coordinate tables in a way that reflects the level of sophistication and luxury in those palaces. The research also presents the tools and utensils used in the kitchens, which had unique designs and were influenced by local and oriental arts.

The research includes five main sections: the first deals with the role of the cook in the palaces and how to organize his work, the second focuses on the ceremonies of honor at dining tables. The third section sheds light on the tools used in Andalusian kitchens, while the fourth section discusses raw materials and methods of preserving them to ensure the provision of the best foods. In the last section, the method of preparing and arranging tables to present food in a manner befitting the status of the caliphs, princes and their guests is discussed.

**DOI:** \*\*\*\*\*, ©Authors, 2025, College of Education for Humanities University of Mosul.

This is an open access article under the CC BY 4.0 license (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

## موائد الأمراء والخلفاء في الأندلس (١٣٨ - ٤٢٢ هـ / ٧٥٦ - ١٠٣١ م)

رضاب حاتم ياسين

جامعة الأنبار - كلية التربية للبنات - قسم التاريخ ، الأنبار ، العراق

### معلومات الارشفة

### الملخص

يتناول البحث دراسة الموائد في قصور الأمراء والخلفاء في الأندلس، والاهتمام الكبير الذي كان يُمنح لفن الضيافة والطهي وإعداد الموائد في تلك الحقبة، من خلال التركيز على مهارات الطباخين الذين كانوا يُعتبرون "أمراء الموائد" وكيفية تنظيم وتقديم الطعام في المناسبات المهمة، كما يلقي البحث الضوء على الطرق التي كانت تُستخدم في تزيين الموائد وتنسيقها بما يعكس مستوى الرقي والترفع في تلك القصور، كما يعرض البحث الأدوات والأواني المستخدمة في المطابخ، والتي كانت ذات تصميمات فريدة ومتأثرة بالفنون المحلية والمشرقية. يتضمن البحث خمسة مباحث رئيسية: الأول يتناول دور الطباخ في القصور وكيفية تنظيم عمله، والثاني يركز على مراسم التشريف في موائد الطعام. أما المبحث الثالث فيسلط الضوء على الأدوات المستخدمة في المطابخ الأندلسية، فيما يناقش المبحث الرابع المواد الأولية وطرق حفظها لضمان تقديم أفضل الأطعمة. في المبحث الأخير، يتم تناول كيفية إعداد الموائد وتنسيقها لتقديم الأطعمة بطريقة تليق بمكانة الخلفاء والأمراء وضيوفهم.

تاريخ الاستلام : ٢٠٢٤/١٠/٩

تاريخ القبول : ٢٠٢٤/١٠/٢٧

تاريخ النشر : ٢٠٢٥/٦/١

### الكلمات المفتاحية :

الأندلس، الخلفاء، الأمراء، الموائد،

العصر الإسلامي

### معلومات الاتصال

أ.م.د. رضاب حاتم ياسين

[readab.hatem@uoanbar.edu.iq](mailto:readab.hatem@uoanbar.edu.iq)

[du.iq](http://du.iq)

DOI: \*\*\*\*\*, ©Authors, 2025, College of Education for Humanities University of Mosul.

This is an open access article under the CC BY 4.0 license (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

### مقدمة

لم تكن موائد الأمراء والخلفاء مجرد أماكن لتناول الطعام، بل كانت مسارح تمثل فيها الأطعمة أدواراً رمزية، فقد كانت كل وجبة عبارة عن لوحة فنية تعكس سلطة الحاكم وهيبته، وتؤكد على مكانته المميزة في المجتمع، فمن خلال اختيار الأطعمة وشكل تقديمها، كان الأمير أو الخليفة يرسل رسائل قوية إلى رعاياه، معبراً عن قوته وثرائه وحكمته.

ولذلك كان لزاماً أن تتميز المائدة الملكية ببعض الشروط الخاصة التي تميزها عن غيرها، مثل اختيار الأطعمة الشهية والأواني الفاخرة، مما يمنح القصر مكانة مميزة بين القصور، ويجعل طعامه يتفوق على غيره، حيث إن التقاليد هي مجموعة من السلوكيات التي تخضع لقواعد رمزية أو طقسية، تكون مقبولة بشكل علني أو

ضمني، وتهدف إلى ترسيخ قيم ومعايير سلوكية من خلال التكرار المستمر، مما يعزز الارتباط بالماضي، تختلف هذه التقاليد عن الأعراف التي تقتصر على الطقوس أو الرمزية الخاصة، ولهذا توارثت الموائد الملكية تقاليد غذائية غنية، تعكس تطور الحضارات وتنوع الثقافات، فكل أمير أو خليفة مائدة كانت تتميز بأطعمة ومشروبات خاصة بها، تعكس طبيعة البيئة والموارد المتاحة، وكانت هذه التقاليد جزءاً لا يتجزأ من الهوية الثقافية للشعوب<sup>(١)</sup>.

واشتهر المطبخ الأندلسي بإبداعاته وتأثره بمطابخ المشرق والمغرب وأوروبا، وتميز بتنوعه وتفرده في بعض الأطباق، وقد ساعد في هذه الشهرة توفر المواد الأولية الضرورية للطبخ، بالإضافة إلى وجود الطهاة المهرة، وكان الأندلسيون مولعين بفنون الطهي، واهتموا كثيراً بالنظافة والاعتدال في الحفاظ على صحتهم، وقد منح أمراء وخلفاء بني أمية المطبخ اهتماماً خاصاً، حيث خصصوا له منصباً إدارياً أطلق عليه "صاحب المطبخ" أو المسؤول عن شؤون المطبخ، وتتناول هذه الدراسة الحديث عن موائد الأمراء والخلفاء في الأندلس (١٣٨-٤٢٢ هـ)، أصحاب الجاه والنفوذ وقد كان لهؤلاء موائدهم الخاصة التي تختلف عن موائد العامة بالتأكيد.

### المبحث الأول: الطباخ أمير موائد الأمراء والخلفاء

بعد الفتح الإسلامي للأندلس، استقر الولاة في البداية في القصور الموجودة مسبقاً، واتخذوها مراكز للحكم والإدارة، واستعانوا بمطابخ تلك القصور، بما فيها من مواقد وأفران لإعداد الولائم الخاصة بالولاة. وعندما دخل عبد الرحمن بن معاوية (١١٣ - ١٧٢ هـ / ٧٣١ - ٧٨٨ م) الأندلس في عام ١٣٨ هـ، دعاه والي يوسف الفهري إلى مأدبة طعام في قصر الولاة بقرطبة. لبي عبد الرحمن الدعوة، وحضر مع جنوده، مما ساهم في استقرار حكمه في الأندلس، وأعلن بعدها قيام الإمارة الأموية<sup>(٢)</sup>.

بدأ أمراء وخلفاء بني أمية ببناء قصور جديدة وترميم القديمة منها، وإنشاء مطابخ ملكية ملحقة بتلك القصور، التي صممت وفقاً لرغبات مؤسسيها وأذواقهم، تظهر روعة الإبداع المعماري لهذه القصور، ومن أبرز الأمثلة على ذلك قصور مدينة الزهراء التي بناها الخليفة الناصر، ومن بين تلك القصور قصر المؤنس، وقصر الخلافة، وقصر الزهراء، التي تميزت بأسقفها المزينة بالقراميد المذهبة وأعمدتها المصنوعة من الرخام والمرمر، فيما كانت جدرانها مغطاة بلوحات من الرخام المذهب والفسيفساء، بالإضافة إلى وجود مجلس ملكي فريد من نوعه<sup>(٣)</sup>.

تباينت مواقع المطابخ في القصور تبعاً لتصميم كل قصر وظروفه ففي مدينة الزهراء، مثلاً اكتشف علماء الآثار أن المطابخ كانت تقع في الفناء الشرقي، وهو القسم المخصص لسكن النساء والأطفال، ويشير هذا الاكتشاف، بالإضافة إلى العثور على كمية كبيرة من الأواني الفخارية، إلى أن هذا المبنى الملحق بالقصر كان بمثابة قلب القصر النابض، حيث يتم تحضير الطعام وتجهيزه لجميع أفراد القصر<sup>(٤)</sup>.

وكان موقع المطبخ في القصر يعكس التنظيم الاجتماعي داخل القصر، فكان الفناء الغربي للقصر مقسماً على قسمين متساويين، ففي الجزء الغربي كانت تقع البوابة المؤدية إلى قلب القصر، يليها المطبخ بفرضه الكبير ومستودعه، وكانت غرفة رئيس الطهاة تقع بالقرب منه، مما يشير إلى أهمية هذا القسم ومركزيته، نظراً لطبيعته الخدمية كان هذا القسم بمثابة نقطة وصل بين مختلف أجزاء القصر، وفي بعض القصور الأخرى كان المطبخ يقع في موقع استراتيجي، كالجزء الخلفي للمجلس الرئيسي أو في الجزء الجنوبي، كما هو الحال في قصر المورق في إشبيلية حيث عثر على بقايا أفران للخبز في الجزء الجنوبي، مما يؤكد هذه العادة المعمارية<sup>(٥)</sup>.

يشير الموقف تجاه موائد الأمراء والخلفاء في الحضارة الإسلامية إلى علامة بارزة، يُعتقد أنها انتقلت إلى بلاط الخلفاء العباسيين من حضارة ما بين النهرين، ففي تلك الحضارة كان للموائد مكانة مميزة، إذ استمدت هذه المكانة من مكانة الطباخ ودوره ككاهن أول، حيث كانت الوصفات جزءاً من الطقوس الكهنوتية.

كما أدت العلاقة الوثيقة بين الطباخ والسلطان في الأندلس إلى تطوير فن الطهي بشكل كبير، فقد أصبح الطباخ شريكاً في الإبداع حيث كان يساهم في تطوير وصفات جديدة وتقديم أطباق فاخرة تتناسب ذوق الحاكم، ولم يقتصر الأمر على ذلك بل شجع السلاطين طبّاخهم على تدوين وصفاتهم، مما أدى إلى ظهور العديد من كتب الطبخ التي تعد اليوم من كنوز التراث الثقافي، ولم يكن مؤلف كتاب "أنواع الصيدلة في ألوان الأطعمة"<sup>(٦)</sup> مجرد طباخ عادي، بل كان مقرباً من الأمراء والملوك، وعاش في أجوائهم الراقية ومجالسهم، وقد أكد ذلك في كتاباته، حيث أشار في مناسبات عدة إلى تفاصيل حياتهم، مثل وصفه لنوع من السنوسك الذي كان يُعد في قصر الخليفة أبي يوسف يعقوب المنصور، وهذا التقليد استمر في إسبانيا لاحقاً، حيث ألف ألفونس طباخ الملك فيليب الثالث (١٥٧٨ - ١٦٢١م)، كتاباً عن الطبخ يتضمن ٥٠٠ وصفة طعام مستوحاة من المطبخ الأندلسي بعنوان "الطبخ وعمل الكيك والبسكويت والمربيات"<sup>(٧)</sup>.

وهكذا يمكن القول أن تأثير الموائد الأندلسية تجاوزت حدود الأندلس، لتصل إلى بلاطات أوروبا، ففي العديد من القصور أصبح الطباخ شخصية مؤثرة ومبدعة، حيث كان يساهم في تطوير فن الطهي وإضفاء لمسة شخصية على الموائد الملكية، ولم يقتصر هذا الدور على الطباخين المحترفين، بل امتد إلى الحكام أنفسهم، كما فعل الحسن الثاني الذي كان مولعاً بالطهي وابتكار وصفات جديدة، وهذا يعكس مدى التقدير الذي كان يحظى به فن الطهي في تلك الفترة، حيث كان يعتبر وسيلة للتعبير عن الذات والإبداع.

### المبحث الثاني: التشريف من خلال مائدة الطعام

كانت موائد الأمراء والخلفاء رمزاً للسلطة والنفوذ، وكان الجلوس عليها امتيازاً لا يمنحه الأمير أو الخليفة إلا للأقرباء المقربين، ففي العادة كان السلطان يتناول طعامه في عزلة تامة، في إشارة إلى مكانته الرفيعة، وبعد الانتهاء من وجبته، كان يتفضل بتوجيه ما تبقى منها إلى أفراد من عائلته أو من غاب عن مائدته، كنوع من المكافأة والتقدير<sup>(٨)</sup>.

وكانت المناسبات الرسمية استثناءً عن القاعدة، فرصة للأمراء والخلفاء لإظهار كرمهم ولتكريم من حظي باختيارهم، ففي هذه المناسبات كان المدعوون يشرفون بمرافقة الأمير على مائدته، وهو تشريف يقتصر على نخبة المجتمع أو البلاط، بل إن بعض الحكام كانوا يتجاوزون التقاليد، فيطعمون العلماء بأيديهم، معاملة لهم كالأمراء والأقارب المقربين<sup>(٩)</sup>.

كما كانت تقاليد موائد الأمراء والخلفاء في الأندلس وما جاورها متأصلة في هوية الحاكم ومرتبطة بمفهوم التشريف والتقدير، فقد كانت المائدة امتداداً للسلطة حيث تحدد طقوسها وشروطها شكل الطعام ومحتواه؛ فإذا كان الطعام قد تحول من مجرد حاجة بيولوجية إلى رمز اجتماعي يعكس مكانة الفرد، فإن حضور السلطان كان يضفي على هذه الرموز بعداً آخر، حيث تتضافر تقاليد المائدة مع التقاليد السلطانية لتؤكد على مكانة الحاكم<sup>(١٠)</sup>.

وهي تقاليد تضرب بجذورها في عمق التاريخ الأندلسي وقد وصف لنا صاحب كتاب "المسند الصحيح الحسن في مآثر ومحاسن مولانا أبي الحسن" التقاليد المخزنية في الولائم السلطانية بالقول "وإذا أدى السلطان صلاة المغرب ونافلتها، قصد في إعداد مجلسه في مكان الاحتفال، حيث يستدعي الناس للجلوس حسب مراتبهم، ويأخذون المجالس على طبقاتهم، فينتظمون في أحسن زي وأجمل إشارة"<sup>(١١)</sup>.

وتعد التقاليد المنظمة لدخول الناس وجلسهم أمام الخلفاء من الممارسات المتبعة منذ العصر الأندلسي، إذ تجلت مظاهر الأبهة والتشريف في مجلس الخليفة واستقبال المهنئين وفقاً لمنازلهم، وهذه التقاليد التي أصبحت عادات متبعة لدى سلاطين الأندلس، تعكس رقي الحضارة الأندلسية وتألقها، ويشير مؤلف "نفح الطيب" إلى أن زرياب، العازف الفار من بلاط هارون الرشيد (٧٦٦ - ٨٠٩ هـ)، هو من نقل تقاليد تقديم الطعام الفاخرة إلى الأندلس، فقد وضع زرياب قواعد صارمة لسلوك الطبقات الراقية، شملت آداب المائدة والجلوس والمحادثة، لدرجة أن ملوك الأندلس وخواصهم اعتبروه قدوة في هذه الآداب، ولقبوه بـ"معلم الناس المروءة"<sup>(١٢)</sup>.

اشتهرت موائد الأمراء والخلفاء في الأندلس بتنوعها وغناها، حيث كان يتم تقديم أطباق الشوربات والسواخن كطبق رئيسي، تليه أطباق اللحوم والطيور المتبلّة بالبهارات الشرقية، أما الحلويات فكانت تحظى باهتمام خاص، حيث كانت تقدم الفطائر المحشوة باللوز والجوز والعسل، والعجائن المعقودة بالفواكه، وقد وصف أحد طبّاحي البلاط هذا التنوع بأنه "أجمل وأكثر تأديبا وأطرف" في عالم الطهي<sup>(١٣)</sup>.

بعد تقديم الأطباق الرئيسية، كان يُعرض على الضيوف باقة متنوعة من الفواكه الطازجة، ثم الفواكه المجففة، والكعك والحلويات، وفي الختام تقدم أطباق الحلوى الخفيفة، وهذا الترتيب الدقيق في تقديم الأطعمة، الذي كان سائداً في الموائد الأندلسية، استلهمه الفرنسيون في القرن التاسع عشر، متخلّين عن عاداتهم بتقديم جميع الأطعمة دفعة واحدة، وقد اتبع الفرنسيون في ذلك الأسلوب الروسي، حيث يتولى النادل تقديم الأطباق تباغاً<sup>(١٤)</sup>.

على الرغم من انتشار مفهوم البوفيه في الكثير من المناسبات، إلا أن التقاليد الرسمية في العديد من الدول ما زالت تتمسك بطريقة تقديم الطعام التقليدية، ففي الحفلات التي يترأسها الملوك ورؤساء الدول، يتم اتباع بروتوكولات صارمة تحدد قائمة الطعام وترتيب تقديم الأطباق، وتوزيع المدعوين على الطاولات، هذا النهج يعكس أهمية المائدة كأداة دبلوماسية، حيث يتم استخدامها لنقل رسائل سياسية وثقافية<sup>(١٥)</sup>.

### المبحث الثالث: الأدوات والأواني المستخدمة في مطابخ القصور بالأندلس

كانت المطابخ في الأندلس بمثابة ورش عمل متخصصة في إعداد اللواتم الفاخرة للأمراء والخلفاء وخاصتهم. وقد تنوعت أدوات هذه المطابخ لتلبية احتياجات الطبخ المتعددة، فإلى جانب الأطباق الرئيسية، كانت الحلويات والمقبلات والمشروبات تحظى باهتمام كبير، مما يدل على رقي الذوق ومهارة الطهاة الأندلسيين.

#### أ- أدوات مستخدمة لتهيئة الطعام قبل الطبخ

كانت المطابخ الأندلسية تزخر بتشكيلة واسعة من الأدوات التي تعكس تطور الحضارة في ذلك العصر، فبالإضافة إلى القدور والمقالي، كانت تستخدم ألواح خشبية لتقطيع اللحوم وإعداد الكعك، وأدوات حديدية وحجرية لغرس الشرائح والسفود، كما كانت هناك أدوات مصنوعة من الحلفاء والشعر، مثل الغربال والطنجرة، وأخرى من الرخام والخشب والنحاس، مثل الملاعق والمهارس والأباريق. وكانت الجرار الفخارية ذات الفوهات الضيقة والرقاب الطويلة تستخدم لتخزين المياه والزيوت<sup>(١٦)</sup>.

## ب- أواني الطبخ

### - القدور:

كانت المطابخ الأندلسية تضم تشكيلة واسعة من القدور المصنوعة من مواد مختلفة، ولكل منها استخدام خاص، فمنها القدور الفخارية ذات المقابض الأربعة، والتي كانت توضع في التور لتحضير الأطباق الكبيرة، وهناك القدور الضخمة التي كانت تستخدم في السكياجات، حيث كانت تكفي لطهي عدة مواشي في الوقت نفسه، أما القدور الصغيرة فكانت مخصصة للقلي والطبخ الخفيف، وللتحمل العالي للحرارة، استخدمت القدور البرام المصنوعة من الحجر المنحوت، وتمتاز هذه القدور بسهولة تنظيفها، فتميزت المطابخ الأندلسية بتنوع أدواتها وابتكارها.

### - أسفايد الشواء

بالإضافة إلى القدور، كانت تستخدم أسفايد الشواء لطبخ اللحوم، ونقرة نحاسية لغسل الأواني، ومقالي حجرية وحديدية لأغراض مختلفة. كما كانت هناك مقالي مخصصة لقلي الزلابية ومقلى قصديرية ومحاشي نحاسية للنفاق، ولا ننسى وجود أداة فريدة تسمى "قرطة" أو "مرآة الكنافة" وهي تستخدم خصيصاً لتحضير الكنافة، وسكين كبيرة للتفصيل وسكين للبصل والبقول وساطور للتكسير، وآلة لحد السكاكين، ومصفاة خشب لقلع الرغوة من القدور، ومصفاة خلاف للماء والملح، ومضرب للهريسة من خشب مستطيل، ومناديل لمسح الأواني بعد الغسل، وأغطية للقدور بعد الفراغ من إعداد الطعام ولحمايتها من الجراثيم والحشرات وهاون لدق التوابل وهاون الدق اللحم وغيره من الخضر، وكذلك حجرة لمساء لطحن الأعشاب<sup>(١٧)</sup>.

### ج- أدوات مستخدمة بعد الانتهاء من الطعام

من الملاحظ أن الجرار الكبيرة في المطابخ الأندلسية كانت تستخدم لتخزين المؤن والحبوب، وكانت تثبت في جدران المطابخ لتوفير المساحة والحفاظ على برودة محتوياتها، أما المواقد المستطيلة المنحرفة فقد صُممت بعناية لتسهيل عملية الطهي، حيث كانت تتيح دخول الهواء وخروج الدخان بسهولة، وكان ارتفاعها المثالي يصل إلى نصف قامة الإنسان لضمان الراحة أثناء الطهي.

كان اهتمام مؤلفي كتب الطبخ في الأندلس بالجانب الصحي لا يقل عن اهتمامهم بالجانب الطهي، فقد قدموا نصائح تفصيلية حول اختيار الأواني واستخدامها، مستندين إلى توصيات الأطباء، فقد حذروا من استخدام بعض أنواع الأواني، وخاصة النحاس بسبب تأثيرها الضار على الصحة، وخاصة عند طبخ الألبان والأسماك فيها<sup>(١٨)</sup>.

وتُظهر هذه الإرشادات مدى حرص الأندلسيين على الحفاظ على الصحة العامة، حيث كانت هناك رقابة صارمة على الطباخين والأسواق لضمان جودة الغذاء، وقد فضل التجيبي عدم استخدام القدور الفخارية لأكثر من مرة، بل استخدام الأواني المعدنية النظيفة والخالية من المخاطر، وتجنب الأواني الزجاجية والقصديرية، كما أوصى باستخدام أواني الذهب والفضة والرصاص أثناء الطهي، وكان الطباخون في ذلك الوقت يحرصون على تغطية الطعام بأغطية ذات ثقوب صغيرة جداً، اعتقاداً منهم أن الأطعمة، خاصة السمك والأطعمة المشوية، قد تحتوي على سموم، لذا كانت التغطية المخزومة ضرورية لتجنب احتجاز السموم.

#### المبحث الرابع: المواد الأولية في المطبخ وطرق حفظها

كان المطبخ الأندلسي متميزاً بتنوع المواد الأولية المتاحة، سواء من الداخل مثل الحبوب والخضروات والفواكه، أو من الخارج مثل التوابل، كما استفاد من وجود عناصر بشرية مدربة بفضل تنوع المجتمع، مما أضفى على المطبخ تأثيرات مشرقية ومغربية وأوروبية، يُعد الماء عنصراً أساسياً في المطبخ، وعلى الرغم من كونه خالياً من النكهات، إلا أن وجوده ضروري لتسهيل التفاعلات والتمازج بين مكونات الطبخة<sup>(١٩)</sup>.

ويمكن القول إن النار والماء هما العنصران الأساسيان لنجاح أي أطعمة على الموائد، إلى جانب تحديد الوقت المناسب لكل نوع من الأطعمة، ومن خلال هذه النظرية نشأت طرق طهي متنوعة؛ فبعض الأطباق تتطلب ناراً عالية ومدة طويلة للطهي، بينما يحتاج البعض الآخر إلى نار هادئة، من خلال التفاعل بين النار والنكهات الأخرى مثل الثوم أو الخل أو العسل أو البهارات، تتجلى أفضل الوصفات في الطهي، وهو ما وثقته العديد من المؤلفات في فنون الطهي خلال الفترة الأندلسية.

#### - الخضار والفواكه الطازجة:

من أبرز المكونات المستخدمة في المطبخ الأندلسي الرمان الحامض الذي يُستخدم في أطباق معينة، والرمان الحلو الذي يُستخدم في أطباق أخرى، إلى جانب التفاح الحامض والحصرم والأجاص الأسود والموز والتفاح الشامي والبطيخ والمشمش، والسفرجل والتين، من الخضار برز الجرجير والقرع والهليون وورق الأترج والشبت والكزبرة الطازجة والبصل والثوم والكرفس والباذنجان والجزر والكرنب والسبانخ والزعرتر والزيتون، أما الفواكه المجففة فشملت اللوز والجوز والفسق والبندق والصنوبر وجوز الهند والزبيب والتمر، ومن الحبوب كانت البقوليات مثل الباقلاء والعدس واللوبياء والماش والبقول الأخضر والحمص المطحون، وعلى الرغم من قلة استخدامه كان الأرز متوافراً في مدينتي مرسية وبلنسية<sup>(٢٠)</sup>.

### - الألبان ومشتقاتها

توفرت الألبان بأنواعها لإعداد الأطعمة التي تتطلبها، ومن أبرز منتجات الألبان اللبن الرائب، الجبن، مصل اللبن، الحليب، الزبد، والقريشة، كما كانت السمنة والزيت بأنواعها متوفرة في المطابخ، إضافة إلى المنكهات والأصباغ مثل المسك، العنبر، ماء الورد، الزعفران، الدراسين، الخولجان، الستيل، القرنفل، المستكة، والهيل، ومن أهم الأصباغ المستخدمة لتلوين الطعام كانت الزعفران، اللازورد، والزنجفر. ولفتح مذاق الطعام، كانت تستخدم طرق متنوعة للتخلية مثل السكر، العسل، السكر الأحمر، والدبس، أما اللحوم المستخدمة في إعداد الأطعمة فشملت لحوم الإبل، العجل، البقر، الغنم، بالإضافة إلى لحم الغزال، الأرنب، الدجاج، الحمام، اليمام، والعصافير، والأوز، كما كان البيض يُستخدم في تحضير أطباق متعددة، سواء كانت حلوة أو مالحة<sup>(٢١)</sup>.

من المواد الأساسية في المطبخ الأندلسي كان الحليب والألبان ومشتقاتها، حيث أجاد أهل الأندلس صناعة الألبان من الحليب، بالإضافة إلى الزبدة، السمن، والجبن، أما الزبد، فقد كان يُصنع بطريقتين: بالقرب من المجينات وبالحوابي؛ أما السمن، فكان يُعد من الزبد بعد طهيه وتصفيه المزيج في الأواني المخصصة، وكان يُستخدم السمن إلى جانب العسل لأغراض طبية، اشتهرت مدينة شريش بأنواع مميزة من الأجبان، حتى قيل: "من دخل شريش ولم يأكل المجينات فهو محروم".

### - التوابل

تُعد التوابل من أساسيات المطبخ، حيث كان يُستخدم الفلفل والكزبرة اليابسة في معظم الأطعمة، خاصة في التقايا والمحشي، كما كانت التوابل الأخرى مثل النعناع، القرنفل، القرفة، والكرابية تُضاف إلى الأطباق الكرنبية والبقولية، وكان الزنجبيل، السمس، الينسون، والكمون تُستخدم في إعداد الأمراق، وتُضاف إلى الأطعمة التي تعتمد على لحم الطيور، حيث يمتاز الكمون بخصائص هضمية من بين التوابل أيضاً الخولجان، وكانت هذه التوابل تحفظ في مطابخ القصور في عبوات زجاجية أو خشبية، التي كانت مفضلة على الحافظات الجلدية بسبب الآثار السلبية للجلد على التوابل والبهارات. وتساعد هذه التوابل في حفظ الطعام من التلف بالإضافة إلى فوائدها الصحية<sup>(٢٢)</sup>.

كانت الأندلس غنية بالعديد من الموارد الطبيعية التي كانت أساسية للمطبخ الأندلسي. فقد كانت هناك مناجم ملح غنية في مناطق مثل قادس والمرية وسرقسطة، خاصة في جبال سرقسطة التي اشتهرت بملحها الذاتي النقي، كما كانت زراعة الزيتون مزدهرة في شتى أنحاء الأندلس، مما أدى إلى وفرة زيت الزيتون عالي الجودة<sup>(٢٣)</sup>.

## - اللحوم والثروة الحيوانية في الأندلس:

فيما يتعلق بمصادر اللحوم بأنواعها لإعداد الأطعمة واللوازم، فإن الثروة الحيوانية كانت لها أهمية كبيرة في الأندلس، فقد كان هناك نظام رعي متقدم ساهم بشكل كبير في نجاح تربية الحيوانات. وقدمت هذه الثروة الحيوانية عوائد اقتصادية كبيرة، حيث استفيد منها في عدة مجالات، أبرزها الصناعات الغذائية، الصناعات الصوفية، الزراعة، وأعمال النقل والمواصلات<sup>(٢٤)</sup>.

من أهم مناطق الرعي في الأندلس كانت منطقة جزر المرابن، الواقعة في أقصى شمال إشبيلية، والتي تميزت بكونها مناطق ندية ومروجها مزدهرة صيفاً، وكانت تشتهر بوفرة الألبان. استخدم الأندلسيون لحوم الأغنام والأبقار في إعداد الأطعمة، حيث كانت هذه اللحوم تُجلب من منطقة جبل الشارات، المعروفة بجودة أبقارها وأغنامها، ومن هناك كانت اللحوم تُصدر إلى جميع أنحاء الأندلس.

فيما يتعلق بالطيور والدواجن المستخدمة في الطعام، تنقسم إلى نوعين: الطيور البرية والطيور المنزلية. الطيور البرية كانت موجودة في أماكن مختلفة مثل الغابات والسواحل البحرية، وكان الصيادون يصطادونها ويرسلونها إلى المدن، وقد اشتهر الصيد في بطليوس، القنطرة، وإشبيلية، وكان الهدف منه تلبية الطلب المتزايد على اللحوم في مدن الأندلس. وكان بعض الخلفاء والأمراء يفضلون هذه اللحوم البرية على غيرها، أما الطيور المنزلية، فقد حظيت باهتمام خاص من أهل الأندلس للاستفادة من لحومها، ومن أبرزها الدجاج، البط، الحمام، والأوز، كما انتشرت تربية الأبقار في جزيرة منورقة وميورقة، وكذلك في لورقة وقرب استجه، بينما ازدهرت تربية الأغنام في القرى الواقعة في استجه، وشهدت مدينة قرطبة أيضاً انتشاراً في تربية الأغنام، كانت هذه التربية مصدراً مهماً للدخل للأهالي، إذ توفر الألبان، الجبن، الزبد، والسمن، كما كان المسلمون يعتمدون على هذه الثروة الحيوانية في تقديم الأضاحي سنوياً خلال عيد الأضحى المبارك<sup>(٢٥)</sup>.

## - الأسماك:

كان صيد السمك يمثل مورداً غذائياً رئيسياً لسكان الأندلس، حيث كانوا يجلبون الأسماك الطازجة من الأنهار والبحيرات. وقد اعتمد الكثير من أهل المدن على هذه المهنة لكسب العيش، سواءً على سواحل الأندلس أو على ضفاف الأنهار، ولعلنا نذكر هنا الفقيه ابن سليمان بن خديج الأنصاري الذي كان يفضل السمك على اللحوم، واشتهرت الأندلس بأسواقها النابضة بالحياة، والتي كانت تخصص مساحات واسعة لبيع الأسماك بأنواعها. وقد كان لحم السمك من أكثر الأنواع طلباً، حيث كان يصل إلى أسواق قرطبة بكميات كبيرة وتباع في نفس اليوم، وتدل الإحصائيات على أن قيمة السردين المبيع في يوم واحد فقط كانت تقدر بعشرين ألف دينار<sup>(٢٦)</sup>.

## - العسل

كان العسل من المواد الغذائية الأساسية في العديد من الوصفات في الأندلس، حيث كان يُستخرج من مناطق متنوعة مثل البساتين، الحقول، الغابات، والجبال. تركزت تربية النحل في قرى إشبيلية، أشبونة، ماردة، وباجة، حيث كان الفلاحون يوجهون خلايا النحل نحو المشرق وبالقرب من مصادر الماء والأزهار والرياحين والأعشاب، كانت خلايا النحل تُصنع من خشب الأرز وتكون واسعة. وكان عسل مالقة يتمتع بشهرة واسعة في الأندلس، كما عرف العسل المطبوخ في الأندلس، وكان أمراء بني أمية يفضلون شربه دون سواه، لذا قيل في الأمثال الأندلسية: "البلياط أدفاً والعسل أحلى"، كما كان أهل الأندلس يعرفون العسل الصناعي المصنوع من عصير العنب، الذي يُعد بطبخه وإضافة كمية من الدقيق مع الاستمرار في خلطه في وعاء مخصص.

وبالنسبة للخل والمخللات، فقد كانت هناك أنواع متعددة منها، مثل خل العنب المصنوع من العنب شديد الحلاوة، الذي يتميز بتوازن الحموضة والرائحة والطعم واللون. بالإضافة إلى ذلك كانت هناك أنواع من المخللات، مثل مخلل اللفت، الباذنجان، الجزر، الليمون، والزيتون، فضلاً عن مخللات أخرى تصنع من الخضروات (٢٧).

واستخدمت أنواع مختلفة من الخل في المطبخ الأندلسي، مثل الخل الأبيض المصنوع من العنب الأبيض النقي، وخل الليمون، وخل الحصرم، وماء حب الرمان الحامض، وذلك لإضفاء الطراوة والنكهة على اللحوم. كما كانت مادة الخردل متاحة، والتي كانت تُضاف إلى العديد من الأطعمة. ووفقاً لكتاب "الطبيخ"، كان يفضل الخردل المصنوع حديثاً لأنه قوي النكهة وخالٍ من المرارة، وفي حال عدم توفره، كان يتم غسل الخردل القديم بالماء الحار لإزالة مرارته. أما الأسماك، مثل سمك الشولي، الشابل، الكمون، البوري، السردين، والسلور، فقد كانت تحتاج إلى منكهات خاصة لإزالة رائحة الزفر، من أبرزها المستكة، القرفة، العسل، واللوز. (٢٨).

## المبحث الخامس: طريقة إعداد الموائد وتنسيقها في قصور الأمراء والخلفاء بالأندلس

تعددت المناسبات والاحتفالات التي تقام فيها الولائم وحفلات الطعام في قصور الأمراء والخلفاء ومنازل عليّة القوم، ومن أبرز هذه المناسبات: حفلات الزواج، التي كانت تتميز بطابع خاص ومميز. قد تستمر الاحتفالات في بعض الأحيان لما يقارب الأسبوع، ويتخللها موكب زفاف يجوب شوارع قرطبة، أما الولائم المرافقة لهذه الاحتفالات، فكانت تقام في منزل والد العروس، حيث يرافقها سماع ضرب البوق، الكير، المزهر، الطنبور، أو العود، إلى جانب غناء المغنين والمغنيات (٢٩).

من أبرز حفلات الزفاف التي تجلت فيها مظاهر البذخ والترف في الأندلس حفل زفاف المنصور بن عامر (٣٢٧ - ٣٩٢ هـ / ٩٣٨ - ١٠٠٢ م)، على أسماء بنت غالب بن عبدالرحمن الناصري، أما عن العادات الأندلسية الخاصة بالزفاف، فقد كانت تشمل تخصيص يوم للاحتفال بعقد القران، والذي كان يسبق يوم الزواج بيوم، ففي هذا الاحتفال، يجتمع أهل العروسين، والشهود، والمدعوون في المسجد، حيث يتم كتابة عقد الزواج. بعد ذلك، تُوزع مختلف أنواع الحلويات والكعك على الحضور (٣٠).

من عادات أهل الأندلس في الزواج: أن اليوم الأول من الزفاف يُخصص للذبح، حيث يقوم البعض بذبح الشياه بينما يذبح الآخرون الخراف. أما اليوم الثاني، فيُخصص لاستقبال الضيوف وضيافتهم، وتقديم أنواع وأصناف الطعام لهم خلال فترة النهار، ويظهر ذلك في ما ذكره ابن بسام في ترجمته لأبي عبد الله بن السراج، حيث تميزت مناسبات الزواج في الأندلس بهالة خاصة؛ لذلك، تم تخصيص أنواع مميزة من الأطعمة يُدع الطباخ ومساعدوه في طهيها وتحضيرها، وكان الطباخ لا يشارك الحضور في تناول هذه الأطعمة ولا يأخذ منها شيئاً، إلا إذا كان هناك اتفاق مسبق بينه وبين أهل العرس. من وجهة نظر المحتسب، فإن أخذ الطباخ شيئاً من الطعام دون علم أهل العرس يُعتبر سرقة وخيانة لعمله، إذ يُفترض أن يحصل على أجره مقابل عمله في الطهي فقط، وليس له الحق في تناول أو أخذ أي جزء من الوليمة (٣١).

كما كانت تقام حفلات وولائم لمناسبات أخرى في هذه القصور، مثل حفلة العقيقة التي تُقام بعد ولادة طفل. في هذه المناسبة، تُعد وليمة كبيرة يُدعى إليها أبرز رجالات الدولة وعلية القوم. كانت هذه الوليمة تشمل ذبح كبشين للذكر وكبش واحد للأنثى، وفي هذا اليوم يُدعى الأهل والأقارب والأصدقاء إلى مأددة العقيقة، حيث تُقدم أصناف متنوعة من الأطباق الرئيسية والفواكه والحلويات. من أبرز الأمثلة على ذلك، ما قام به الوزير ابن القطاع، حيث أعد وليمة بمناسبة ولادة حفيده ودعا إليها أمير الأندلس عبد الملك المظفر (٣٦٤ هـ - ٣٩٩ هـ) وأخاه عبد الرحمن بن محمد. (٣٢).

تعددت الولائم والاحتفالات في القصور بتعدد المناسبات، مثل مناسبة خروج أسنان أبناء الخلفاء والأمراء، حيث أقام الأمير عبد الرحمن بن الحكم احتفالات وولائم عندما خرجت أسنان أحد أبنائه. ومن المناسبات الأخرى، كانت حفلات الإعذار تقام عادةً بصورة جماعية لأبناء الأمراء والخلفاء وكبار رجالات الدولة. على سبيل المثال، أقام الخليفة عبد الرحمن الناصر (٣٠٠-٩١٢ م / ٣٥٠-٩٦١ م)، حفلة كبيرة في قصره بمناسبة الاحتفال بإعذار بعض أبنائه في عام ٣٢٠هـ/٩٣٢م، حيث أُعدت لهذه المناسبة العديد من أصناف الأطعمة الفاخرة وتُقدمت فيها أنواع متعددة من الفواكه الغريبة. (٣٣).

كان بعض الخلفاء وكبار القوم عند إقامتهم حفلات الإعذار لأبنائهم يشملون أيضاً أبناء كبار رجالات الدولة ومجموعة كبيرة من أولاد العوائل الفقيرة والضعيفة. على سبيل المثال، عندما أقام الحاجب المنصور بن أبي عامر حفل إعذار لأبنائه، ختن معه أيضاً مجموعة من أولاد الفقراء، مما جعل تكاليف الحفل باهظة، حيث بلغت حوالي خمسمائة ألف دينار، كما كانت تقام الولائم في القصور بمناسبة الأعياد الدينية للمسلمين. على سبيل المثال، في عيد الأضحى خلال عهد الخليفة الحكم المستنصر، أعدت مائدة طعام كبيرة دُعي إليها الوزراء وصاحب المدينة وصاحب الشرطة وصاحب الخيل والقضاة والفقهاء وأهل قرطبة والجند بمختلف طبقاتهم، وأقيم سماط العيد في مجلس الأجراء<sup>(٣٤)</sup>.

من أبرز الموائد في قصور الأمراء والخلفاء في الأندلس كانت تلك المخصصة لاستقبال الحكام والوفود والسفراء، فعلى سبيل المثال في عهد الأمير عبدالرحمن الأوسط (٢٠٥-٨٢١ م / ٢٣٨-٨٥٢ م)، قدم إلى قرطبة وفد رسمي من إمارة الرستميين لتقديم واجب العزاء للأمير في وفاة والده، وتهنئته على استلامه الحكم. وقد استقبل عبدالرحمن الثاني الوفد استقبالاً كبيراً وحافلاً، تضمن إقامة ولائم فاخرة على شرفهم، في عهد الخليفة عبدالرحمن الناصر (٣٠٠-٩١٢ م / ٣٥٠-٩٦١ م)، أرسل الإمبراطور البيزنطي قسطنطين السابع سفارة إلى الأندلس في سنة ٣٣٨ هـ / ٩٤٨ م. وقد استقبل الخليفة هذه السفارة استقبالاً حافلاً، حيث حضر هذا الاستقبال عدد كبير من كبار رجال الدولة. ولأقوى الوفد البيزنطي أقصى درجات الحفاوة والتكريم والضيافة، والتي شملت إقامة ولائم فاخرة وتقديم أصناف متنوعة من الأطعمة، من بين الولائم التي أعدت لاستقبال السياسيين والقادة، تبرز الولائم التي أعدها الخليفة الحكم المستنصر (٣٥٠-٣٦٦ هـ / ٩٦١-٩٧٦ م) لاستقبال جعفر بن علي بن حمدون وأخيه يحيى. كان هؤلاء المعارضون للدولة الفاطمية في المغرب، وقد حرص الخليفة على استقبالهم بشكل مميز. أوصى الخليفة طاقم الخدمة لديه بإعداد موائد خاصة لجعفر وأخيه، كما أمر بإعطائهما عطاءً شهرياً قدره سبعون مداً من القمح، وذلك لتقديم التوسعة والإحسان إليهما<sup>(٣٥)</sup>.

وكانت تقام احتفالات خلال المعسكرات المعدة للجيش فمناها: الوليمة التي أقامها الخليفة عبدالرحمن الناصر حين استقبل في معسكره الملكة تيودا (طوطه)، وتم خلال هذا الاستقبال إرغامها على تنفيذ شروطه وتوقيع معاهده معها، وكثيراً ما يتبادر إلى الذهن السؤال عن ماهية الأطعمة، التي يتناولها الجنود والقادة خلال المعسكرات، حيث تشير استخدم المنصور بن أبي عامر للقمح كطعام لجيشه أثناء غزواته، حيث كان يجلب الأرحاء لطحنه، بالإضافة إلى الطباخين وأدوات الطبخ والسقائين إلى ساحات المعارك، كما تشارك الأسر القروية مع الخلفاء والأمراء في إعداد الموائد، على سبيل المثال، تذكر المصادر أن أسرة بني خطاب في مدينة مرسية استضافت المنصور بن أبي عامر وجنده لعدة أيام، وحرصت على تقديم أصناف جديدة من الطعام والفاكهة يومياً، دون تكرار ما قدم في الأيام السابقة<sup>(٣٦)</sup>.

كانت الولائم وحفلات الطعام التي تُقام في قصور الخلفاء والأمراء في الأندلس تتبع ترتيبات وبروتوكولات دقيقة. عند إقامة هذه الولائم للمناسبات والأفراح الخاصة والعامة، كان يتم استقبال أهل المناصب وعلية القوم من أمام أبواب القصر. يُنزل الضيوف من دوابهم ويقوم الصقالبة والحشم والغلمان بنقلهم إلى دار الاستقبال، بعد ذلك يُنقلون إلى "المجلس الكبير"، حيث يُسمح لهم بالسلام على الخليفة وتهنئته، وأخيراً يُنقل بهم إلى المكان المخصص لتقديم الطعام، وكانت الغرف أو الصالات المخصصة للضيافة وتقديم وجبات الطعام للضيوف في قصور الأندلس مزينة بأثاث فاخر وديباج فاخر. فقد أثبتت هذه الغرف بأثاث مطعم بالذهب، وامتازت بالفخامة والترف. كما كانت نوافذ هذه الغرف مزودة بستائر من قماش الديباج، بينما كانت الأبواب مزينة بستائر ثقيلة وفخمة تحمل تصاميم جميلة وعالية الجودة (٣٧).

في قصور الأندلس، كانت الأواني التي تستخدم لتقديم الطعام تُصنع من الخزف أو الزجاج، وتتميز بتصاميم فنية دقيقة، وكانت الأطباق تُزين بكتابات كوفية وزخارف نباتية رائعة، وتُعرف بالنمط القرطبي، إلى جانب أطباق تحمل رسوماً حيوانية. كذلك، كانت الأواني ذات التأثيرات المشرقية، والمعروفة بالخزف العباسي، تُستخدم أيضاً، ويمتاز هذا الخزف ببريقه المعدني ويُعرف بالخزف المذهب. كما كانت الأواني الزجاجية تُستخدم أيضاً، وغالباً ما كانت غير ملونة، وكانت الأواني في قصور الأمراء والخلفاء بالأندلس تُزين بزخارف هندسية بارزة تتراوح بين الخطوط الدقيقة والمشطوفة، وتُرسّم بدوائر متداخلة وفق التقاليد القوطية، مما يعكس تأثير الفن القوطي على الفن الأندلسي، أما بالنسبة للطاولات المستخدمة لتقديم الطعام، فكانت تُصنع من الخشب، وكان الطعام يُقدّم مباشرة عليها أو يُعطى بمفارش من قماش الكتان، ولكن بعد قدوم زرياب إلى الأندلس، قام بإقناع الأندلسيين باستبدال مفارش الكتان بمفارش جلدية، نظراً لسهولة تنظيفها وغسلها عند اتساخها، كانت موائد الخلفاء والأمراء بالأندلس تعكس ذوقاً رفيعاً وثقافة غذائية غنية. فقد كانت الأطعمة تقدم بطريقة فنية بدءاً بالشوربات الدسمة، ثم الأطباق الرئيسية المتنوعة كاللحم المشوي بالزعفران والخضروات الطازجة، وختاماً بالحلويات الشهية التي تزدان بالمكسرات والفواكه. وقد عكس هذا الترتيب الدقيق والتنوع الكبير في الأطباق مكانة المطبخ الأندلسي الرفيع، حيث كان يجمع بين الأصالة والابتكار (٣٨).

إلى جانب الأطباق الرئيسية، كانت تُقدّم أطباق الحلويات التي تعتمد في تحضيرها على سكر القصب واللوز والفواكه المجففة مثل التين والزبيب. وقد كانت معظم هذه المواد تُستورد من خارج البلاد، مما يجعل عملية الاستيراد مكلفة للغاية، وكان هناك في بعض القصور الملكية وقصور النبلاء قسم خاص لحفظ وتخزين التوابل، وذلك لضمان الحفاظ على جودتها وتوفيرها للاستخدام عند الحاجة (٣٩).

كان الخلفاء والأمراء في الأندلس حريصين على توجيه القائمين على الخدمة لتنفيذ مهامهم بأعلى مستوى من الاحترافية، مع الحرص على إكرام الضيوف وتلبية متطلباتهم، وبعد انتهاء الضيوف من تناول الطعام، كانوا

ينتقلون إلى الغرفة المخصصة للغسيل، التي كانت مجهزة بطريقة رائعة لخدمة الضيوف. كانت هذه الغرف مفروشة بأفخر أنواع السجاد، كما كانت ستائرهما مماثلة في الفخامة للسجاد، مما يعكس الاهتمام الكبير بتفاصيل الراحة والرفاهية<sup>(٤٠)</sup>.

كان من مهام القائمين على الخدمة، الذين يُطلق عليهم اسم الوصفاء الطائفون، تقديم الصابون والمناشف والمواد ذات الروائح الطيبة، التي تُوضع في أقذاح خاصة للتعطير. بعد ذلك، يقوم الضيوف بالوضوء وغسل أيديهم باستخدام أباريق مصنوعة من الفضة. ثم يقدم الوصفاء مناديل جميلة للمسح والتعقيم. الخطوة التالية هي الانتقال إلى مجلس التطيب، الذي يعتبر من أفخم المجالس، وفي هذا المجلس، يقوم الخدم بتطيب الضيوف باستخدام مجامر مصنوعة من الفضة، حيث يتم استخدام قطع العود الهندي المشوبة بقطع العنبر الفسقي، وتُندى ثياب الضيوف بماء الورد الجوري، الذي يُصب فوق رؤوسهم بواسطة أواني زجاجية، كما يُستخدم المسك التبتى الخالص والعنبر المغربي والبان البرمكي في عملية التعطير، مما يُكمل تجربة الضيافة بأكملها<sup>(٤١)</sup>.

كان لبعض الأمراء في الأندلس مجالس خاصة تُعرف بمجلس الخلوة، حيث يُقدّم فيها الطعام والشراب والنبذ. في هذه المجالس، تُحضر آلات الأنس والأغاني لزيادة الأجواء الممتعة، وتبدأ الوجبات بتقديم الأطعمة المتنوعة، والتي تشمل اللحوم، والطباج، والحلويات، ومن أبرزها حلوى "آذان القاضي"، وبعد تناول الطعام، ينتقل الضيوف إلى الشراب ومجالس الأنس والغناء. كانت هذه المجالس مخصصة للأمراء والخلفاء وخاصتهم، حيث كانوا يتناولون النبيذ، وبعضهم كان يخلط الخمر بالعسل، ومن بين الأمراء الذين اهتموا بهذه المجالس كان الحكم الريضي<sup>(٤٢)</sup>.

### الخاتمة

في ختام البحث يتجلى أهمية موضوع موائد الأمراء والخلفاء في الأندلس، وهم ذوو الجاه والسلطان في البلاد، فكان لهم موائدهم وطعامهم الخاص في قصورهم ومنازلهم، لم تكن موائد الأمراء والخلفاء مجرد مكان لتناول الطعام، بل كانت مسرحاً لتبادل الأحاديث والمعلومات، كان الأمراء والخلفاء يستغلون هذه المناسبات لتلقي المعلومات عن أحوال البلاد والعباد، ومناقشة الأمور السياسية والعسكرية، كما كانت هذه الموائد فرصة للتواصل مع كبار المسؤولين والشعراء والأدباء، الذين كانوا يقدمون للحكام النصائح والآراء.

كانت الأطعمة التي تقدم على موائد الأمراء والخلفاء متنوعة وغنية، وكانت تعكس ثراء وثقافة تلك العصور، فبالإضافة إلى الأطباق المحلية، كانت تقدم أطعمة مستوردة من بلاد بعيدة، مثل الفواكه والتوابل والحلويات، وكان تقديم هذه الأطعمة الفاخرة دليلاً على قدرة الحاكم على توفير كل ما هو نادر وغالٍ.

وقد تأثر المطبخ الأندلسي بالمؤثرات المشرقية، بل تميز عليها؛ لتوافر عناصر تميزه حيث المواد الأولية اللازمة للمطبخ، والتوابل المحلية والمستوردة من الخارج، والطباخون المهرة، وقد اتضح أن مهمة صاحب المطبخ تبدأ منذ اختيار مواد وأدوات الطبخ، وكيف كان يختار الجيد منها، وأن تكون مطابقة لمواصفات الصحة والسلامة، فقد أعرض العاملون عن الطبخ في أواني النحاس لما لها من أضرار على صحة الأمير أو الخليفة، وأوصى باستعمال الأواني الزجاجية، وأواني الذهب والفضة، ثم الإشراف على عملية الطبخ وأنواع الأطعمة وطرق طبخها ثم مرحلة إعداد الطعام وتقديمه للضيوف، وقد ابتكر الأندلسيون طريقة لتقديم الطعام صنف بعد صنف بما يوافق صحة الإنسان؛ فيبدأ بالمقبلات ثم اللحوم، والخضروات ثم الحلوى والفاكهة.

كان صاحب المطبخ في الأندلس من الشخصيات المهمة، حيث أنه مسؤول عن حياة الأمراء والخلفاء؛ ولذا كان الأمير يختاره بعناية، وأن يكون ذا خبرة ودراية، ويعاونه في عمله عدد من الطباخين يأتمرون بأمره، وقد انتشرت الموائد في بلاد الأندلس وتتنوع بتنوع المناسبات؛ فبرع الأندلسيون في فنون الطهي؛ فانتقلت كثير من الأكلات الأندلسية إلى أوروبا وبلاد المغرب وغيرها؛ لتكون دليلاً على بينا على أن شمس العرب حتى الآن مازالت تسطع على الغرب.

الهوامش:

- (١) ابن طولون، شمس الدين محمد بن علي. **فصوص الخطاب فيما قيل في الولايم، تحقيق: نزار أباطة، دار الفكر، ط ١، دمشق، ١٩٨٣. ص ١٠٩.**
- (٢) ابن أبي الربيع، شهاب الدين أحمد بن محمد: **سلوك المالك في تدبير الممالك، دار العذرية، الرياض، ط ١، ١٤٣١ هـ / ٢٠١٠ م. ص ٥١.**
- (٣) ابن أبي الربيع، شهاب الدين أحمد بن محمد: **سلوك المالك في تدبير الممالك، مرجع سابق، ص ٦٩.**
- (٤) باسيليون بابون ماكdonald: **العمارة الإسلامية في الأندلس: عمارة القصور ج ١، تحقيق: علي إبراهيم أبو نوف، المركز القومي للبحوث، القاهرة، ط ١، ٢٠١٠. ص ٨١.**
- (٥) باسيليون بابون ماكdonald: **العمارة الإسلامية في الأندلس: عمارة القصور ج ١، تحقيق: علي إبراهيم أبو نوف، المركز القومي للبحوث، القاهرة، ط ١، ٢٠١٠. ص ٨١.**
- (٦) كتاب «أنواع الصيدلة في ألوان الأطعمة»، وهو مخطوط لمؤلف مجهول، قام بتحقيقه وإعداد تقديمه ومجمعه الكاتب والباحث المغربي المتخصص في التحقيقات والمعاجم عبد الغني أبو العزم. ويضم هذا المؤلف، الذي يقع في ٣٤٧ صفحة من الحجم المتوسط، تحقيق كتابين: الأول هو كتاب «أنواع الصيدلة في الألوان والأطعمة» المجهول مؤلفه بسبب البتر الذي تعرضت له الصفحة الأولى من المخطوط، والثاني «كتاب الطبخ» لإبراهيم بن المهدي، الذي يضم مجموعة من الأبواب. وهما الكتابان اللذان اقتصر عليهما المحقق في هذا المؤلف في انتظار أن يستوفي عمله بإصدار جزء آخر يتعلق بالكتاب الثالث الذي ضمه المخطوط الأصلي والمعنون بـ«كتاب في الأشربة والمعاجين».
- (٧) الديهي، محمد رضوان، **التقاليد الشامية في الديار الأندلسية، دار الفكر، دمشق، ط ١، ١٤٣٤ هـ / ٢٠١٣ م. ص ٩١.**
- (٨) ابن حيان، أبو مروان حيان بن خلف القرطبي (ت: ٤٦٩ هـ / ١٠٧٦ م): **المقتبس من أنباء أهل الأندلس، تحقيق: محمود علي مكي، القاهرة، ١٩٩٤ م. ص ٧٥.**
- (٩) آدم متر: **الحضارة الإسلامية في القرن الرابع الهجري ج ٢، تحقيق: محمد عبد الله أبوريده، دار الكتاب العربي، بيروت. ص ١٢٤.**
- (١٠) عبد الرحيم، العطري: **قراءة الملح، الهندسة الاجتماعية للطعام، مكتبة المدراس للنشر والتوزيع، الدرا البيضاء، ٢٠١٦. ص ٩٤.**
- (١١) ابن مرزوق، أبو عبد الله بن محمد التلمساني. **المسند الصحيح الحسن في مآثر ومحاسن مولانا أبي الحسن. الجزائر: منشورات وزارة الثقافة، ٢٠٠١. ص ٣٦٢.**

- (١٢) العطري، عبد الرحيم: **قراءة الملح**، الهندسة الاجتماعية للطعام، مرجع سابق، ص ١١٧.
- (١٣) إبراهيم، شيوخ، **المائدة في التراث العربي الإسلامي**، مؤسسة الفرقان للتراث الإسلامي، لندن، ٢٠٠٤. ص ٥٤.
- (١٤) ليفي، بروفنسال، **الحضارة العربية في إسبانيا**، تحقيق: الطاهر عبد المكي، ط ٣، دار المعارف، القاهرة، ٢٠١٢. ص ١٠٣.
- (١٥) العطري، عبد الرحيم، **قراءة الملح**، الهندسة الاجتماعية للطعام، مرجع سابق، ص ١٢١.
- (١٦) التجيبي، ابن رزين. **فضالة الخوان في طبقات الطعام والألوان**. صورة من فن الطبخ في الأندلس والمغرب، مرجع سابق، ص ١٣٦.
- (١٧) التجيبي، ابن رزين. **فضالة الخوان في طبقات الطعام والألوان**. صورة من فن الطبخ في الأندلس والمغرب، تحقيق: محمد الشريف، دار الغرب الإسلامي، تونس، ٢٠١٢. ص ١٣٣.
- (١٨) التجيبي، ابن رزين. **فضالة الخوان في طبقات الطعام والألوان**. صورة من فن الطبخ في الأندلس والمغرب، مرجع سابق، ص ١٣٩.
- (١٩) ابن بسام، أبو الحسن علي بن بسام (ت ٥٤٢ هـ / ١١٤٧ م): **الذخيرة في محاسن أهل الجزيرة**، تحقيق: إحسان عباس، دار الثقافة، بيروت، ١٩٩٧. ص ٩٧.
- (٢٠) العذري، أبو العباس أحمد بن عمر بن أنس (ت ٢٦١ هـ / ٨٧٤ م): **نصوص عن الأندلس من كتاب ترصيع الأخبار وتنوع الآثار، كاللباس في غرائب البلدان وطرائق السلوك إلى بيوت الملوك**، تحقيق: عبد العزيز الفهد، معهد الدراسات الإسلامية، مدريد، ١٩٩٤. ص ٦٧.
- (٢١) عبد الأحد السبتي - عبد الرحمان الخصاصي، **من الشاي إلى الأتاي.. العادة والتاريخ**، كلية الآداب والعلوم الإنسانية، الرباط، ط ١، ١٩٩٩. ص ٥٩.
- (٢٢) البغدادي، محمد بن الحسن: **كتاب الطبخ**، تحقيق: قاسم السامرائي، بيت الورق للنشر، بغداد، ط ٢٠١٤. ص ٧٦.
- (٢٣) التجيبي، ابن رزين. **فضالة الخوان في طبقات الطعام والألوان**. صورة من فن الطبخ في الأندلس والمغرب، مرجع سابق، ص ٦٤.
- (٢٤) ابن الأبار، أبو عبد الله محمد بن عبد الله القضاعي (ت ٧٥١ هـ / ١٣٥٠ م). **الحلة السيرة**، ج ١، تحقيق حسين مؤنس، دار المعارف، القاهرة، ط ٢، ١٩٨٥. ص ٦٦.
- (٢٥) ابن الأبار، أبو عبد الله محمد بن عبد الله القضاعي (ت ٧٥١ هـ / ١٣٥٠ م). **الحلة السيرة**، مرجع سابق، ص ٧٦.
- (٢٦) بلقيس شرارة: **الطبخ المغربي في حضارة الإنسان**، دار الأمل، بيروت، ط ١، ٢٠٠١. ص ٨١.

- (٢٧) ابن سعيد الأندلسي، أبو الحسن علي بن موسى بن عبد الملك (ت ٦٨٥ هـ / ١٢٨٦ م): **المغرب في حلى المغرب**، ج ١، ج ٢، تحقيق: شوقي ضيف، دار المعارف، القاهرة، ط ١، ١٩٧٨ م.
- (٢٨) عبد الأحد السبتي، عبد الرحمان الخصاصي، **من الشاي إلى الأتاي**.. العادة والتاريخ، مرجع سابق، ص ٦٣.
- (٢٩) البغدادي، محمد بن الحسن: **كتاب الطبيخ**، مرجع سابق، ص ٨١.
- (٣٠) بلقيس، شرارة، **الطبخ المغربي في حضارة الإنسان**، دار الأمل، بيروت، ط ١، ٢٠٠١. ص ٩٤.
- (٣١) البغدادي، محمد بن الحسن: **كتاب الطبيخ**، مرجع سابق، ص ٨٨.
- (٣٢) ابن الخطيب، لسان الدين محمد بن عبد الله التلمساني (ت ٧٧٦ هـ): **أعمال الأعلام فيمن بويع قبل الاحتكام من ملوك الإسلام، القسم الثاني الخاص بالأندلس**، تحقيق: ليفي بروفنسال، دار المكشوف، بيروت، ط ٢، ١٩٥٦. ص ١٤٧.
- (٣٣) ابن سعيد الأندلسي، أبو الحسن علي بن موسى بن عبد الملك، **المغرب في حلى المغرب**، مرجع سابق، ص ٦٧.
- (٣٤) المنجد، صلاح، **بني الأمويين: تنظيماتهم**، دار الحياة، بيروت، ١٩٥٦. ص ٦٧.
- (٣٥) ابن الخطيب، لسان الدين محمد بن عبد الله التلمساني (ت ٧٧٦ هـ): **أعمال الأعلام فيمن بويع قبل الاحتكام من ملوك الإسلام، القسم الثاني الخاص بالأندلس**، مرجع سابق، ص ١٦٩.
- (٣٦) ابن رشد، محمد بن أحمد بن رشد الحفيد: **بداية المجتهد ونهاية المقتصد**، ج ٢، تحقيق: محمد صبحي، مكتبة ابن تيمية، حلوان، القاهرة، ط ١، ١٤١٥ هـ. ص ٣٤٦.
- (٣٧) جاه، شريف عبد الرحمن، **لغز الماء في الأندلس**، تحقيق: زينب بن ياسين، كلمة للبحوث، أبوظبي، ٢٠١١.
- (٣٨) البغدادي، محمد بن الحسن: **كتاب الطبيخ**، مرجع سابق، ص ٩٤.
- (٣٩) الخلف، سالم بن عبد الله، **نظام حكم الأمويين وكرسيهم في الأندلس**، الناشر: عمادة البحث العلمي بالجامعة الإسلامية، المدينة المنورة، المملكة العربية السعودية، الطبعة الأولى، ١٤٢٤ هـ / ٢٠٠٣ م. ص ٦٩.
- (٤٠) البغدادي، محمد بن الحسن: **كتاب الطبيخ**، مرجع سابق، ص ٩٤.
- (٤١) جاه، شريف عبد الرحمن، **لغز الماء في الأندلس**، مرجع سابق، ص ١٠٤.
- (٤٢) الخلف، سالم بن عبد الله، **نظام حكم الأمويين وكرسيهم في الأندلس**، مرجع سابق، ص ٧٩.

## المراجع العربية :

- ❖ ابن طولون، شمس الدين محمد بن علي. فصوص الخطاب فيما قيل في الولائم. تحقيق: نزار أباطة، دار الفكر، ط ١، دمشق، ١٩٨٣م.
- ❖ ابن أبي الربيع، شهاب الدين أحمد بن محمد. سلوك المالك في تدبير الممالك. دار العذرية، الرياض، ط ١، ١٤٣١ هـ / ٢٠١٠ م.
- ❖ باسيليون بابون مكدونالد. العمارة الإسلامية في الأندلس: عمارة القصور ج ١. تحقيق: علي إبراهيم أبو نوف، المركز القومي للبحوث، القاهرة، ط ١، ٢٠١٠م.
- ❖ كتاب أنواع الصيدلة في ألوان الأطعمة. مخطوط لمؤلف مجهول، تحقيق وإعداد: عبد الغني أبو العزم.
- ❖ الديهي، محمد رضوان. التقاليد الشامية في الديار الأندلسية. دار الفكر، دمشق، ط ١، ١٤٣٤ هـ / ٢٠١٣م.
- ❖ ابن حيان، أبو مروان حيان بن خلف القرطبي. المقتبس من أنباء أهل الأندلس. تحقيق: محمود علي مكي، القاهرة، ١٩٩٤م.
- ❖ آدم متر. الحضارة الإسلامية في القرن الرابع الهجري ج ٢. تحقيق: محمد عبد الله أبوريده، دار الكتاب العربي، بيروت.
- ❖ عبد الرحيم، العطري. قرابة الملح، الهندسة الاجتماعية للطعام. مكتبة المدارس للنشر والتوزيع، الدار البيضاء، ٢٠١٦م.
- ❖ ابن مرزوق، أبو عبد الله بن محمد التلمساني. المسند الصحيح الحسن في مآثر ومحاسن مولانا أبي الحسن. الجزائر: منشورات وزارة الثقافة، ٢٠٠١م.
- ❖ إبراهيم، شيوخ. المائدة في التراث العربي الإسلامي. مؤسسة الفرقان للتراث الإسلامي، لندن، ٢٠٠٤م.
- ❖ ليفي بروفنسال. الحضارة العربية في إسبانيا. تحقيق: الطاهر عبد المكي، ط ٣، دار المعارف، القاهرة، ٢٠١٢م.
- ❖ التجيبي، ابن رزين. فضالة الخوان في طبقات الطعام والألوان. صورة من فن الطبخ في الأندلس والمغرب. تحقيق: محمد الشريف، دار الغرب الإسلامي، تونس، ٢٠١٢م.
- ❖ ابن بسام، أبو الحسن علي بن بسام. الذخيرة في محاسن أهل الجزيرة. تحقيق: إحسان عباس، دار الثقافة، بيروت، ١٩٩٧م.
- ❖ العذري، أبو العباس أحمد بن عمر بن أنس. نصوص عن الأندلس من كتاب ترصيع الأخبار وتنوع الآثار. تحقيق: عبد العزيز الفهد، معهد الدراسات الإسلامية، مدريد، ١٩٩٤م.
- ❖ عبد الأحد السبتي، عبد الرحمان الخصاصي. من الشاي إلى الأثاي.. العادة والتاريخ. كلية الآداب والعلوم الإنسانية، الرباط، ط ١، ١٩٩٩.

- ❖ البغدادي، محمد بن الحسن. كتاب الطبخ. تحقيق: قاسم السامرائي، بيت الوراق للنشر، بغداد، ط ٢٠١٤ م.
- ❖ ابن الأبار، أبو عبد الله محمد بن عبد الله القضاعي. الحلة السيرة ج ١. تحقيق: حسين مؤنس، دار المعارف، القاهرة، ط ٢، ١٩٨٥ م.
- ❖ بلقيس شرارة. الطبخ المغربي في حضارة الإنسان. دار الأمل، بيروت، ط ١، ٢٠٠١ م.
- ❖ ابن سعيد الأندلسي، أبو الحسن علي بن موسى بن عبد الملك. المغرب في حُلَى المغرب ج ١، ج ٢. تحقيق: شوقي ضيف، دار المعارف، القاهرة، ط ١، ١٩٧٨ م.
- ❖ ابن الخطيب، لسان الدين محمد بن عبد الله التلمساني. أعمال الأعلام فيمن ببيع قبل الاحتكام من ملوك الإسلام. تحقيق: ليفي بروفنسال، دار المكشوف، بيروت، ط ٢، ١٩٥٦ م.
- ❖ ابن رشد، محمد بن أحمد بن رشد الحفيد. بداية المجتهد ونهاية المقتصد ج ٢. تحقيق: محمد صبحي، مكتبة ابن تيمية، حلوان، القاهرة، ط ١، ١٤١٥ هـ.
- ❖ شريف عبد الرحمن جاه. لغز الماء في الأندلس. تحقيق: زينب بن ياسين، كلمة للبحوث، أبوظبي، ٢٠١١ م.
- ❖ الخلف، سالم بن عبد الله. نظام حكم الأمويين وكرسيهم في الأندلس. الناشر: عمادة البحث العلمي بالجامعة الإسلامية، المدينة المنورة، المملكة العربية السعودية، الطبعة الأولى، ١٤٢٤ هـ / ٢٠٠٣ م.

### Bibliography of Arabic References (Translated to English)

- ❖ Ibn Tulun, Shams al-Din Muhammad ibn Ali. Fusus al-Khitab fi ma Qayla fi al-Wala'im. Edited by: Nizar Abaza, Dar al-Fikr, 1st ed., Damascus, 1983.
- ❖ Ibn Abi al-Rabi', Shihab al-Din Ahmad ibn Muhammad. The behavior of the owner in managing kingdoms. Dar al-Adhriyyah, Riyadh, 1st ed., 1431 AH / 2010 AD.
- ❖ Basilion Papon MacDonald. Islamic architecture in Andalusia: Palace architecture, Part 1. Edited by: Ali Ibrahim Abu Nouf, National Research Center, Cairo, 1st ed., 2010 AD.
- ❖ The book of types of pharmacy in food colors. Manuscript by an unknown author, edited and prepared by: Abdul Ghani Abu al-Azm.
- ❖ Al-Dihi, Muhammad Radwan. The Levantine traditions in Andalusia. Dar al-Fikr, Damascus, 1st ed., 1434 AH / 2013 AD.
- ❖ Ibn Hayyan, Abu Marwan Hayyan bin Khalaf Al-Qurtubi. Al-Muqtabas from the News of the People of Andalusia. Investigation: Mahmoud Ali Makki, Cairo, 1994.
- ❖ Adam Metz. Islamic Civilization in the Fourth Century AH, Part 2. Investigation: Muhammad Abdullah Abu Rida, Dar Al-Kitab Al-Arabi, Beirut.
- ❖ Abdul Rahim, Al-Atri. The Kinship of Salt, Social Engineering of Food. Library of Schools for Publishing and Distribution, Casablanca, 2016.

- 
- ❖ Ibn Marzouq, Abu Abdullah bin Muhammad Al-Tilimsani. The Authentic and Good Chain of Transmission in the Achievements and Virtues of Our Master Abu Al-Hassan. Algeria: Publications of the Ministry of Culture, 2001.
  - ❖ Ibrahim, Shabouh. Al-Ma'idah in the Arab-Islamic Heritage. Al-Furqan Foundation for Islamic Heritage, London, 2004.
  - ❖ Levi-Provençal. Arab Civilization in Spain. Investigation: Al-Tahir Abdul Makki, 3rd ed., Dar Al-Maaref, Cairo, 2012.
  - ❖ Al-Tujibi, Ibn Razin. The virtue of the tableware in the goodness of food and colors. A picture of the art of cooking in Andalusia and Morocco. Investigation: Muhammad Al-Sharif, Dar Al-Gharb Al-Islami, Tunis, 2012.
  - ❖ Ibn Bassam, Abu Al-Hassan Ali Ibn Bassam. The treasure in the virtues of the people of the island. Investigation: Ihsan Abbas, Dar Al-Thaqafa, Beirut, 1997.
  - ❖ Al-Azri, Abu Al-Abbas Ahmad Ibn Omar Ibn Anas. Texts about Andalusia from the book Tarsi' Al-Akhbar and Tanwe' Al-Athar. Investigation: Abdul Aziz Al-Fahd, Institute of Islamic Studies, Madrid, 1994.
  - ❖ Abdul Ahad Al-Sabti, Abdul Rahman Al-Khasasi. From tea to atay.. Habit and history. Faculty of Arts and Humanities, Rabat, 1st ed., 1999.
  - ❖ Al-Baghdadi, Muhammad Ibn Al-Hassan. The Book of Cooking. Investigation: Qasim Al-Samarra'i, Bayt Al-Warraq for Publishing, Baghdad, 2014.
  - ❖ Ibn al-Abbar, Abu Abdullah Muhammad bin Abdullah al-Quda'i. Al-Hillah al-Sira', Part 1. Edited by: Hussein Mu'nis, Dar al-Ma'arif, Cairo, 2nd ed., 1985.
  - ❖ Balqis Sharara. Moroccan Cooking in Human Civilization. Dar al-Amal, Beirut, 1st ed., 2001.
  - ❖ Ibn Sa'id al-Andalusi, Abu al-Hasan Ali bin Musa bin Abdul Malik. Al-Maghrib in the Ornaments of the Maghreb, Part 1, Part 2. Edited by: Shawqi Dayf, Dar al-Ma'arif, Cairo, 1st ed., 1978.
  - ❖ Ibn al-Khatib, Lisan al-Din Muhammad bin Abdullah al-Tilimsani. The Works of the Notables in Those Who Were Pledged Allegiance to Before the Arbitration of the Kings of Islam. Edited by: Levi-Provençal, Dar al-Makshuf, Beirut, 2nd ed., 1956.
  - ❖ Ibn Rushd, Muhammad bin Ahmad bin Rushd al-Hafid. The Beginning of the Diligent and the End of the Economist, Part 2. Investigation: Muhammad Subhi, Ibn Taymiyyah Library, Helwan, Cairo, 1st ed., 1415 AH.
  - ❖ Sharif Abdul Rahman Jah. The Mystery of Water in Andalusia. Investigation: Zainab bin Yassin, Kalimat for Research, Abu Dhabi, 2011 AD.
  - ❖ Al-Khalaf, Salem bin Abdullah. The Umayyad System of Government and Their Seat in Andalusia. Publisher: Deanship of Scientific Research at the Islamic University, Medina, Kingdom of Saudi Arabia, First Edition, 1424 AH / 2003 AD.