

صناعة الألبان ومنتجاتها في الأندلس (ق٣ - ٩٩ - ٩/١٥م)

دراسة حضارية في ثقافة الغذاء

د. نجلاء سامي النبراوي (*)

مقدمة

ظهرت الدراسات الحديثة المتناولة لتاريخ الغذاء سواء في العصور الوسطى الأوربية أو الإسلامية، وهي توضح ثقافة الغذاء في المجتمعات وأثرها في تكوين ثقافة تم تبادلها شرقاً وغرباً سواء بين المجتمعات الإسلامية أو وصل تأثيرها إلى المجتمعات الأوربية فأصبحت أصولاً -في كثير منها - في ثقافة غذاءهم أخذوا الكثير منه من المسلمين، وثقافة الغذاء موضوع يتناول في محتواه كيفية التدابير والتوصيات لاجتياز أزمات وكوارث بيئية واقتصادية تؤثر نقصاً في وجود بعض الأغذية الرئيسية وهذا شكل من أشكال المواجهة الشعبية لاجتياز مثل تلك أزمات، كذلك تناول موضوع الغذاء فيه كشف لمدى تفرد أو تشابه كل منطقة وزمن في التعامل مع الصنف الغذائي يصل إلى التبادل الثقافي بين المجتمعات المختلفة مما يدل على إيجابية التفاعل الحضاري بين الشعوب خاصة في الزمن الواحد.

وصناعة الألبان ومنتجاتها -وهو موضوع البحث - تناثر ذكره في المصادر المشرقية والمغربية على السواء، فهي من الأغذية التي كانت متاحة للجميع على اختلاف طبقاتهم ومستوياتهم الاقتصادية، لضرورتها الغذائية، ودخولها في المبادلات التجارية اليومية والمحلية والإقليمية، بما يعد وسيلة من وسائل التعرف على سعر السوق والحالة الاقتصادية في عصر ما، وقد تفردت صناعة منتجات الألبان بأنها ذات صبغة بيئية تعكس إضافات كل منطقة في الاهتمام بهذه الصناعة، يساعدها في ذلك وفرة المادة الأولية بها -وهي الألبان- وما يتقضي وجود الألبان من وجود ثروة حيوانية قيمة، ثم تميزها في إنتاج مواد غذائية تتميز بالشهرة في المبادلات التجارية.

وتأتي الدراسة بعنوان : تطور صناعة الألبان ومنتجاتها في الأندلس (ق٣ - ٩٩ - ٩/١٥م) دراسة حضارية في ثقافة الغذاء، تتناول بداية التعرف على موارد الألبان بالأندلس من حيث تتبع ثروتها الحيوانية، ثم عرض منتجات الألبان

(*) أستاذ مساعد بكلية الآداب بقنا- جامعة جنوب الوادي.

وتقنية صناعتها، وفوائد كل منها الصحية والغذائية وأضرارها، وثم رصد هذه المشتقات في السوق الأندلسية، وتقييم حجم المبادلات، وأسعارها ومعايير جودة صناعتها و وسائل الغش فيها، وكيفية اكتشافها، وأنواع المعاملات الاقتصادية التي كان يتم التعامل بها من بيع وشراء وسلم وسلف وغيرها من المعاملات، وكذلك العمالة المرتبطة بها، ثم تقييم وجودها على المائدة الأندلسية وأصناف الطعام الخاصة بها، كذلك ما من عادات وتقاليد غذائية وعلاقات اجتماعية تعكس كثيرا من ملامح المجتمع الأندلسي وعليه تم الاستعانة بمصادر متنوعة في الطب والطبخ والجغرافية والحسبة والفقه والنوازل، وكذا مؤلفات الشروط والمصادر الأدبية علاوة على المصادر التاريخية.

وسبب طول الفترة التاريخية المتخذة للدراسة، يأتي بغرض تتبع هذه الصناعة في الأندلس تحديداً، كيف بدأت وتطورت وأضافت، وما تم الاستبقاء عليه فاستمر حتى وصل الغرب المسيحي، وبسبب تناثر المادة العلمية في شتى المؤلفات التي تم الاستعانة بها، فكان مدعاة لاختيار فترة تاريخية طويلة ما، فما كتبه المصادر التاريخية بدأ مع القرن ٩/٥٣م، وما أفردته مؤلفات الغذاء والطب والحسبة كان بعدها بقرنين من الزمن، وما ظهر من مؤلفات متخصصة في الطبخ والأغذية عاصر ما سبق أو لحقه بقرن، لذلك كان من الصعوبة تحديد فترة تاريخية أقل للحاجة البحثية إلى جميعهم، لتأكيد الاستمرارية التاريخية، أو تطورها - من عدمهما - في مجال صناعة الألبان ومنتجاتها في الأندلس.

وتجدر الإشارة إلى أن كثير من الدراسات الأجنبية والعربية قد تناولت موضوع الغذاء والتغذية في العصور الوسطى بشكل عام لمعظم المنتجات الغذائية واستهلاكها، وتم الاستعانة بعدد قليل منها في البحث حيث ذكرت الألبان ومنتجاتها، غير أنها اعتمدت بشكل كبير جداً على المصادر العربية الخاصة بالغذاء والطب، ومؤلفات حفظ الصحة وكذلك مؤلفات الطبخ والحسبة وغيرها، والتي كانت مصادر رئيسة للبحث، ولم تتناول أي منها دراسة مفصلة عن الألبان ومنتجاتها في بلاد الأندلس .

***شهرة الأندلس بالألبان ومنتجاتها:**

ذكرت بعض المصادر صراحة شهرة مناطق مختلفة بإنتاج الألبان ومنتجاتها من بينها: مدينة دلالية (Dalias) فهي "مسرح معروف وأرض ينبت بها جبن وخروف" (١)، و قنتورية (Contoria) حيث "يجود بها الجبن والعسل" (٢)، و أورية "بلدة الجبن والعسل" (٣)، و القصر (ALqezar) "كثيرة الألبان والسمن والعسل" (٤)، و قلعة رباح (Orden de calatrava) التي "يطيب مرعاها ويزكو طعامها وتحسن الماشية في مسارحها ولألبانها فضل بائن على غيرها" (٥)

لكن الإشارة والإشادة الأكبر نصيباً في عرض كثير من المصادر التاريخية والجغرافية كان إلى المناطق الأندلسية التي اشتهرت بثروتها الحيوانية المتعددة في مجال البقر والأغنام والماعز، كذلك وصف غيرها من المناطق المشهورة بجودتها الزراعية بما يفيد رعي هذه الحيوانات وتغذيتها، ويؤكد على توفر الألبان في معظم بلاد الأندلس

(١) دلالية: قرية من أعمال مدينة المرية. ابن الخطيب: معيار الاختيار في ذكر المعاهد والديار، الرسالة الثالثة من خطرة الطيف رحلات في المغرب والأندلس، تحرير وتقديم أحمد مختار العبادي، دار السويدي للنشر والتوزيع - المؤسسة العربية للدراسات والنشر، أبو ظبي - بيروت، ٢٠٠٣م، ص ٨٠. الحميري: الروض المعطار في خبر الأقطار، ط ٢، تحقيق إحسان عباس، مكتبة لبنان، بيروت، ١٩٨٤م، ص ٢٣٦

(٢) ابن الخطيب: معيار الاختيار، ص ٨٢.

(٣) ابن الخطيب: المصدر السابق، ص ٨٣. وأوريه تابعة لمدينة المرية.

(٤) القصر: بينها وبين مدين شلب أربع مراحل أي ست وتسعون ميلاً. الحميري: الروض المعطار في خبر الأقطار، ص ٤٧٦ - ٤٧٧.

(٥) قلعة رباح: من أعمال مدينة جيان إلى الغرب من طليطلة. قطعة من كتاب فرحة الأنفس لابن غالب عن كور الأندلس ومدنها بعد الأربعمائة، تحقيق لطفي عبد البديع، مجلة معهد المخطوطات العربية، مج ١، ج ٢، نوفمبر ١٩٥٥م، ص ٢٨٩. الرشاطي وابن الخراط الإشبيلي: الأندلس في اقتباس الأنوار واختصار اقتباس الأنوار، سلسلة المصادر الأندلسية (٧)، تقديم وتحقيق إميليو مولينا وخايننتو بوسك بيلا، المجلس الأعلى للأبحاث العلمية - معهد التعاون مع العالم العربي، مدريد، ١٩٩٠م، ص ١٤١. الحميري: الروض المعطار، ص ٤٦٩.

ففي مجال الشهرة بالثروة الحيوانية وخصوصية المراعي، اشتهرت قلمرية (Coimbra) بأن "لها أغنام ومواش" (١)، و دلالية وقد سبق ذكرها بأنها "مسرح معروف" (٢)، واشتهرت شقورة (Segura) وخاصة جبلها المسمى باسمها : جبل شقورة بأنه "كثير الخصب والماشية" (٣)، ومدينة أبدة (Ubeda) "مدينة زرع وضرع وكرم وزيتون" (٤)، وفحص مدينة بسطة (Baza) "الذي يسافر فيه الطرف سعيا ولا تعدم السائمة به ريا ولا رعا" (٥)، ومدينة بيانة (Baena) - جنوب قرطبة- "كثيرة المياه والزيتون والتين والكرم والزرع والضرع والخيرات" (٦)، وأشكر التي "يلزم الخصب شخصها مسرح البهائم ومعدن الرعي الدائم" (٧)، و أنتقيرة (Antequera) "محل الحرث والأنعام" (٨)، و رندة (Ronda) "بلد زرع وضرع" (٩) وقادس (Cadiz) " (٩) وقادس (Cadiz) " أكثر مواشيتها المعز" (١٠)، أما فحص مشكيجان فهو

(١) قلمرية: مدينة من بلاد البرتغال بينها وبين قوربه أربعة أيام وبينها وبين شنترين ثنتان وسبعون ميلا. الإدريسي: نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة، ٢٠٠٢م، ٥٤٧/٢، ٧٢٦، ٧٢٥، ٧٣١. الحميري: الروض المعطار، ص ٤٧١.

(٢) ابن الخطيب: معيار الاختيار، ص ٨٠.

(٣) الزهري: كتاب الجغرافية، تحقيق محمد حاج صادق، مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة، د. ت، ص ٩٨. وتعد شقورة من أعمال جيان. الحميري: الروض، ص ٣٤٩.

(٤) أبدة: مدينة بينها وبين بياسة سبعة أميال. الحميري: الروض المعطار، ص ٦. مؤلف مجهول: ذكر بلاد الأندلس، تحقيق وترجمة لويس مولينا، المجلس الأعلى للأبحاث العلمية، معهد ميغيل أسين، مدريد، ١٩٨٣، ٤٦/١.

(٥) بسطة: تقع بالقرب من وادي آش وهي من كور جيان. الحميري: الروض المعطار، ص ١١٣. ابن الخطيب: معيار الاختيار، ص ٨٤. مؤلف مجهول: ذكر بلاد الأندلس، ٧٦/١.

(٦) بيانة: مدينة من أعمال قرطبة. الحميري: الروض المعطار، ص ١١٩. مؤلف مجهول: ذكر بلاد الأندلس، ٤٥/١.

(٧) ابن الخطيب: معيار الاختيار، ص ٨٤.

(٨) ابن الخطيب: المصدر السابق، ص ٩١.

(٩) رندة: من مدن تاكرنا. الحميري: الروض المعطار، ص ٢٦٩. ابن الخطيب: معيار الاختيار، ص ٩٢. مؤلف مجهول: ذكر بلاد الأندلس، ٦٨/١. (ذات زرع وضرع كثيرة الخيرات)

"كثير الضياع والمزارع والمراعي" (٢). واشتهرت مدينة سالم (Madinaceli) بأن لها "ناحية كثيرة الماشية" (٣)، ومدينة شاطبة (Jativa) لها الزرع والضرع والثمرة" (٤)، وشذونة (Sedonia) "بلد زرع وضرع"، وشريش (Jerez de la frontera) التي عرفت بأنها "بقعة للزرع والماشية... ولها المسارح والبطاح" (٥)، وإشبيلية (Sevilla) "احتوت على الزرع والضرع.. ومرجها لا ينهشم صيفا ولا ينحطم.. وبذلك يصلح نتاجها وتدوم ألبان ماشيتها ولو كان يقتصر عليها بالمسارح أهل الأندلس لاتسعت لهم" (٦)، وتابعة لها مدينة مورور (Moron de la frontera) وهي "كثيرة الخصب والزرع والضرع" (٧)، ومدينة البحيرة (Albufera) وهي كورة من الجزيرة الخضراء "أرض زرع وضرع ونخل ونتاج" (٨)، وطرطوشة (Totosa) من الأماكن التي تواجدت بها الأغنام، وكذلك عرفت كل من لورقة (Lorca)، وبظليوس (Badajoz) بأنهما بلاد يوجد فيهما الزرع

(١) قادس: جزيرة بالأندلس تابعة لإشبيلية ذكر الحميري فيما يخص رعي مواشها "فإذا رعت معزهم خروب ذلك المكان عند عقدها أسكر لبنها وليس يكون ذلك في ألبان الضأن". الحميري: الروض، ص ٤٤٨.

(٢) فحص مشكيجان: يقع بمدينة لاردة في شرق الأندلس. الحميري: المصدر السابق، ص ٥٠٧.

(٣) ابن حوقل: صورة الأرض، منشورات مكتبة الحياة، بيروت، ١٩٩٢م، ص ١١٢.

(٤) العذري: نصوص عن الأندلس من كتاب ترصيع الأخبار وتنويع الآثار والبستان في غرائب البلدان والمسالك إلى جميع الممالك، تحقيق عبد العزيز الأهواني، منشورات معهد الدراسات الإسلامية، مدريد، د.ت، ص ١٩.

(٥) شريش: من كور شذونة على مقربة من البحر. مؤلف مجهول: ذكر بلاد الأندلس، ١/ ٦٣، ٦٤، الحميري: الروض، ص ٣٣٩، ٣٤٠. ووصفها ابن غالب بقوله "يحمد مرعاها"؛ قطعة من كتاب فرحة الأنفس، ص ٢٩٤.

(٦) العذري: نصوص عن الأندلس، ص ٩٦. مؤلف مجهول: ذكر بلاد الأندلس، ١/ ٦٢. قطعة من كتاب فرحة الأنفس لابن غالب، ص ٢٩٢-٢٩٣.

(٧) مورور: بينها وبين قرطبة ستون ميلا على الجنوب الغربي منها. الحميري: الروض المعطار، ص ٥٦٤. مؤلف مجهول: ذكر بلاد الأندلس، ١/ ٦٣.

(٨) العذري: نصوص عن الأندلس، ص ١١٨. قطعة من كتاب فرحة الأنفس لابن غالب، ص ٢٩٤. مؤلف مجهول: ذكر بلاد الأندلس، ١/ ٦٧، ٦٨. الجزيرة الخضراء ذات "زرع وضرع"، والبحيرة "تقوم بجميع كسب الأندلس أرض الزرع والضرع والنحل والنتاج".

والضرع (١)، وحصون لبلبة (Neibla) "قد جمعت البر والبحر والزرع والضرع (٢)"، ومدينة باجة (Beja) أرضها "أرض زرع وضرع" (٣)، وبالقرب من ببشتر ببشتر حصن فطرون (أو جطرون) "مسارح للمواشي عريضة، تظل فيها سوام أهل الحصن راتعة لا تلحقها مخافة" (٤)، ويجبل الشارات (Sierra morena) القريب من طليطلة أعداد لا تحصى من الغنم والبقر، حيث وصف الإدريسي ثروة جبل الشارات الحيوانية بقوله "فيه من الغنم والبقر الشيء الكثير الذي يتجهز به الجلابون إلى سائر البلاد ولا يوجد شيء من أغنامه وأبقاره مهزولا بل هي في غاية السمن، ويضرب بها في ذلك المثال في جميع أقطار الأندلس" (٥)، وشننبرية (Santaver) التي "جمعت كرم الأرض واتساع المزارع والمسارح والزرع والضرع" (٦)، كما انتشرت المراعي الخصبة في كل كل من شلطيش (Saltes)، وقرمونة (Carmona) (٧)، أما المسافة ما بين حوز

- (١) طرطوشة: بينها وبين بنسنية مائة وعشرة ميلا. الرشاطي وابن الخراط: الأندلس في اقتباس الأنوار، ص ٥٢، ١١٣، ١٥٦. الحميري: الروض المعطار، ص ٣٩١.
- (٢) لبلبة: تقع بالغرب من قرطبة، وتعرف بالحمراء. قطعة من كتاب فرحة الأنفس، ص ٢٩١-٢٩٢. مؤلف مجهول: ذكر بلاد الأندلس، ١/٥٩. (جامعة لصنوف الخيرات ذات ضرع وزرع ونخل ونتاج). الحميري: الروض المعطار، ص ٥٠٧-٥٠٨.
- (٣) باجة: بينها وبين قرطبة حوالي ثلاثمائة ميل؛ قطعة من كتاب فرحة الأنفس، ص ٢٩٠. الرشاطي وابن الخراط: الأندلس في اقتباس الأنوار، ص ٢٥. مجهول: ذكر بلاد الأندلس، ١/٥٦. "خصيبة كثيرة الثمار ذات زرع وضرع". الحميري: الروض المعطار، ص ٧٥.
- (٤) ابن حيان: المقتبس، ج ٥ (٣٠٠هـ-٣٣٠هـ)، نشر ب. شالميتا، ضبط وتحقيق ف. كورينطي و م. صبح وغيرهما، المعهد الإسباني العربي للثقافة-كلية الآداب بالرباط، مدريد، ١٩٧٩م، ص ٢٢٣. وببشتر: حصن بينه وبين قرطبة ثمانون ميلا. الحميري: الروض المعطار، ص ٧٩.
- (٥) الإدريسي: نزهة المشتاق في اختراق الأفاق، ٢/٥٥٢. ونفس النص تقريبا عند الحميري: الروض المعطار، ص ٣٩٤.
- (٦) شننبرية: تقع شمال الأندلس في الشمال الشرقي لقرطبة وبينها وبين طليطلة سبعون ميلا. مؤلف مجهول: ذكر بلاد الأندلس، ١/٥٨.
- (٧) تقع شلطيش بالغرب من لبلبة، أما قرمونة فتقع في الشرق من إشبيلية. الحميري: الروض المعطار، ص ٣٤٣-٣٤٤، ٤٦١.

حوز فريش وبين مدينة قرطبة فكانت "أرض زرع وضرع ونخل" (١)، كما وجدت المراعي في مناطق غير خصبة مثلما شاهد الأمير الأموي عبد الرحمن الأوسط (٢٠٦ - ٢٣٨ هـ / ٨٢١ - ٨٥٢م) قطيعًا من الغنم خارج قرطبة (٢)، وكذلك في سرقسطة (Zaragoza)، ولاردة (Lareda)، وبيرطانة، وغيرها أجمل بأنها أرض زرع وضرع (٣).

وقد أشار ابن غالب الأندلسي إلى ما كان يدخل مدينة قرطبة خلال العصر الأموي من المناطق المحيطة حولها من ثروة حيوانية بقوله: "مما يدل على عظم قرطبة كان يدخلها على سائر طرقها أيام اكتمالها من جلاب الغنم كل يوم أيام درور الجلاب بها وهي معلومة - ما بين سبعين ألف رأس إلى مائة ألف رأس حاشا البقر"، كما ذكر ابن سهل في إحدى النوازل ما يفيد اجتماع أصحاب الغنم لبيع أغنامهم بقرطبة (في القرن ٥ هـ / ١١م) (٤).

ويُجمل بروفنسال أن جغرافي الأندلس لم يكثروا الحديث عن الثروة الحيوانية به، فلم توجد المراعي الجيدة إلا في أماكن متفرقة من المناطق الجافة ولكنها كانت تكثر في الأماكن الرطبة، حيث يعتمد فيها مالكو القطعان على المراعي ذات الأعشاب القصيرة المتناثرة، ويشير أيضا إلى عادة غذائية أندلسية وهي عدم إقبال الأندلسيين على تناول لحوم الأبقار بالرغم من تواجدها في الأندلس، واستخدامها فقط في أعمال الزراعة!، ولكن من المحتمل الاعتماد عليها في تزويدهم باللبن لعمل الصناعات القائمة عليه بدليل تواجده في الأندلس وكتابه

(١) حوز فريش: يقع في الشمال الغربي لقرطبة على بعد ثمانية وأربعين ميل منها، وتتصل أحوازه بأحواز فحص البلوط. الرشاطي وابن الخراط: الأندلس في اقتباس الأنوار، ص ١٧٥. الحميري: الروض المعطار، ص ٤٤٠.

(٢) ابن حيان: المقتبس، (الجزء الخاص بالسنوات الأخيرة من عصر الأمير عبد الرحمن الأوسط تبدأ من عام ٢٣٢هـ)، تحقيق وتقديم وتعليق محمود علي مكي، المجلس الأعلى للشؤون الإسلامية - لجنة إحياء التراث الإسلامي، القاهرة، ١٩٩٤م، ص ١٦٠.

(٣) الزهري: كتاب الجغرافية، ص ٨٢. مؤلف مجهول: ذكر بلاد الأندلس، ١/ ٧١، ٧٣، ٧٢.

(٤) قطعة من كتاب فرحة الأنفس، ص ٢٩٦. ابن سهل: ديوان الأحكام الكبرى أو الإعلام بنوازل الأحكام وقطر من سير الحكام، تحقيق يحيى مراد، دار الحيث، القاهرة، ٢٠٠٧م، ص ٣٠١.

أصحاب مؤلفات الحسبة والغذاء والطب عنه (١)، كما علل سبب توفر الأغنام بالأندلس بكثرة لتأقلمها مع الظروف المناخية القاسية به (٢).
وعن معرفة الأندلسيين بصناعة الأجبان، فقد أكدت بعض الكتابات العربية - بناء على كتابات أجنبية - أن بعد هجوم النورمان على سواحل غرب الأندلس في عام ٢٢٩ هـ/ ٨٤٤م، لم يتم إجلاء النورمان عنه نهائي، ولكن عدد منهم استقروا في الأندلس تحديدا بضواحي إشبيلية، واعتنقوا الإسلام واتخذوا من تربية المواشي وصناعة الجبن حرفة، فكانوا ينتجون أحسن أنواعها، ورغم أن إحدى تلك الكتابات اعتمدت على وصف المقري لمدينة شريش وشهرتها في صناعة المجبنات، لكنه يؤكد على أن هذه الرواية الغربية لم تذكر في أي مصدر أندلسي (٣).

في حين ذكرت إحدى الكتابات اعتقاداً بأنه ربما يكونون هؤلاء هم من أطلق عليهم في الكتابات الفقهية المجوس - أي أنهم لم يعتنقوا الإسلام - وتم التحذير من تناول أجبانهم في حين لم يمنع نفس الفقهاء ومنهم عبد الملك بن حبيب من تناول المسلمين للأجبان التي يصنعها نصارى الأندلس، وفي ذلك يقول ابن عبد

(١) ليفي بروفنسال : تاريخ إسبانيا الإسلامية من الفتح إلى سقوط الخلافة القرطبية (٧١١-١٠٣٠م) المجلد الثاني، الجزء الأول (النظم والمؤسسات والحياة الاجتماعية والفكرية)، ترجمه إلى الإسبانية إميليو جارثيا جومث، تعريب علي عبد الرؤوف وآخرين، مراجعة صلاح فضل، المجلس الأعلى للثقافة، المشروع القومي للترجمة (رقم ٣٢١)، القاهرة، ٢٠٠٢م، ص ٢٤٣. ورأي بروفنسال يخالفه خالد البكر الذي أكد على أن الإبقار كانت تشكل المادة الأساسية في الغذاء إلى جانب الغنم. خالد عبد الكريم حمود البكر : النشاط الاقتصادي في الأندلس في عصر الإمارة (١٣٨-٣١٦هـ / ٧٥٥-٩٢٨م)، سلسلة الأعمال المحكمة (٥)، مطبوعات مكتبة الملك عبد العزيز العامة، الرياض، ١٩٩٣م، ص ١٤٥. ولكن من كتابات الأغذية والطبخ والحسبة نستنتج منها اعتماد الأندلسيين الأساسي على لحوم الغنم.

(٢) ليفي بروفنسال : المرجع السابق، ص ٢٤٤.

(٣) عبد الرحمن علي الحجي : التاريخ الأندلسي منذ الفتح الإسلامي حتى سقوط غرناطة (٩٢-٨٩٧هـ / ٧١١-٤٩٢م)، ط ٢، دار القلم، دمشق، ١٩٨١، ص ٣٣٢-٣٣٣.

الرؤوف نقلًا عنه "لا يؤكل جبن المجوس لعلمهم فيه أنافح ذبائحهم التي لا يحل للمسلمين أكلها ولا بأس بأكل جبن النصارى الذين بين أظهرنا". (١)
ولفظه بين أظهرنا تبين أن هناك توفر - عن طريق الاستيراد - للأجبان من مناطق شمال أوروبا

*منتجات الألبان:

للبن "الحليب" منتجات تصنع منه هي: العقيد ومنه يصنع الشيراز والخلاط والرائب - أو الرايب -، والجبن والزبد والسمن وهو الزبد إذا غلي فيه الملح وشيء من مرّ (٢).

وتجدر الإشارة إلى اختلاف المسميات في الغرب الإسلامي عنها في بلاد المشرق رغم تشابه المنتج وتشابهه أيضًا في تقنيات تصنيعه، ولكن ما انتقل من

(١) ابن عبد الرؤوف: في آداب الحسبة والمحتسب ضمن ثلاث رسائل أندلسية، تحقيق ليفي بروفنسال، مطبعة المعهد العلمي للآثار الشرقية، القاهرة، ١٩٥٥م، ص ٦٨ (النظر في بيّاعي الجبن). خالد عبد الكريم: النشاط الاقتصادي في الأندلس، ص ٢٠٢-٢٠٣.

(٢) ابن رزين التجيبي: فضالة الخوان في طبيبات الطعام والألوان (صورة من فن الطبخ بالأندلس والمغرب في بداية عصر بني مرين)، تحقيق وتقديم محمد بن شقرون، إشراف إحسان عباس، دار الغرب الإسلامي، بيروت، ١٩٨٤م، القسم الثالث، الفصل الأول والثاني، ص ٢١٧-٢١٩، والعقيد من فعل عقد أي غلظ، والرائب: هو اللبن الحامض، وله أسماء عربية مثل: الخائر والصرب والصريب والحاذر، الخبيط، المخيض، و الماست، أما اسمه الفارسي فهو: الشيراز وهي كلمة فارسية تعني اللبن الرائب المستخرج ماؤه، ويسمى أيضًا ماست أو ماشت: كلمة فارسية اسم اللبن ومنه بالكردية: ماست. ابن زهر: النشاط والقوة والشفاء في الأغذية وهو كتاب الأغذية، وضع حواشيه محمد أمين الضناوي، دار الكتب العلمية، بيروت، ١٩٩٨م، ص ٢٧ هامش ٤ ابن منظور: لسان العرب، ٢/٢٩٨ (مادة عقد). السيد آدي أشير: معجم الألفاظ الفارسية المعربة، ط٢، دار العرب، القاهرة، ١٩٨٨م، ص ٩٩، ١٤٦. ومن منتجات الألبان أيضًا: الخلاط، والزبد، والجبن وهو عبارة عن لبن ينعقد ويجمد ويصبح جبناً عن طريق استخدام الأنفحة. كما تناول ابن البيطار اللبن وأنواعه وفائدته. ابن البيطار: الجامع لمفردات الأدوية والأغذية، دار الكتب العلمية، بيروت، ١٩٩٢م، ٤/٣٦٣-٣٧٤. واعتمد أكبريسيون جارثيا سانشيز على كل من الأربولي وابن عبد ربه وابن رزين في سرده لمنتجات الألبان وصفاتها

Expriacion Garcia Sanchez :La alimentacion en la Andalucia Islamica ,Estudio historico y bromatologico, II (carne, pescado ,huevos, leche y productos lactose), Andalucia Islamica Textos y Estuios, IV-V , 1983-1986, PP247-278.

مسميات مشرقية واستخدمت كما هي تعكس تأثيرات الوافدين المشاركة واستقرارهم بالأندلس والتبادل المعرفي على مستوى الكتابات المتخصصة سواء في مجال الطب أو الأغذية وإضافة حضارية فيما يخص تقاليد الطعام والغذاء على المائدة الأندلسية.

*مصادر الألبان وترتيب أفضليتها عند مؤلفي الأغذية والأدوية :

"أفضل الألبان لبن المعز لحين حلبه إذا شرب على الصوم وهو بدفنه يغذي البدن غذاء محمودا حتى إنهم زعموا أنه يسمن المسلولين، وأما لبن الضأن فلذيذ جدا وهو كثير المضار وافر الترطيب غليظ الجوهر مذموم، وأما لبن البقر فأقل رداءة من لبن الغنم وهو أيضا غير محمود، وأما لبن النوق فهو يقوي المعدة والكبد وهو بعيد عن التجبن، والألبان كلها عموما تطلق البطن...." (١).

واعتبر ابن رشد أن لبن الماعز من أنواع الألبان التي تعتبر "في غاية اللطافة"، في حين أن لبن الغنم يميل إلى الغلظة، وكثيرا ما يتجبن في المعدة، وأغلظ منه لبن البقر لكنه أكثر دسماً، أما الأجبان: فالطرية-أي الرطبة الجديدة - منها فهي باردة رطبة، والقديمة منها حارة يابسة" (٢).

في حين أن الزبد "بارد رطب عموما يسكن اللدغ وإذا طبخ قل ترطيبه" (٣)، أما الرائب فهو "بارد يطلق البطن ويخل بالعصب والدماغ" (٤)، ومثله الشيراز

(١) ابن زهر الإيادي: كتاب الأغذية (ضمن كتاب: الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي؛ مدخل ونصوص، تقديم واختيار وتحقيق محمد العربي الخطابي)، دار الغرب الإسلامي، بيروت، ١٩٩٠م، ص ٩٥. ووافقه كثيرا ابن عبدربه الأندلسي: العقد الفريد، تحقيق عبد المجيد الترحيني، دار الكتب العلمية، بيروت، ١٩٨٣م، ج ٨ (الطعام والشراب والنتف والهدايا والفكاهات والملح)، ص ٣٥.

(٢) ابن رشد: الكليات في الطب، تحقيق أحمد فريد المزيدي، دار الكتب العلمية، بيروت، ١٩٧١م، ص ٢٧٦. ابن رشد الحفيد: الأغذية من كتاب "الكليات"، (ضمن كتاب الخطابي: الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي؛ مدخل ونصوص)، ص ١٧٢. وقد عدّ ابن رشد أول الألبان في ترتيب الأفضلية هو لبن النساء ثم لبن الأتان!

(٣) ابن زهر الإيادي: كتاب الأغذية (ضمن كتاب: الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي)، ص ٩٦. ابن زهر: النشاط والقوة والشفاء في الأغذية، ص ٢٧.

(٤) ابن زهر الإيادي: كتاب الأغذية ٩٦. النشاط والقوة والشفاء في الأغذية، ص ٢٧.

في الضرر (١)، وأقواهم ضرراً ؛ الخلاط وينصح بتجنب تناوله قدر الإمكان (٢)، أما ميس اللبن فتأثيره بارد " (٣).

وقد نجح الأندلسيون في استخراج دهن من الجبن الجاف، فيذكر ابن زهر: "إنا قد نستخرج من الجبن الجاف دهنا كما نستخرج من سائر ما يمكن استخراج دهن منه، ودهن الجبن حار يابس كثير التحليل والجلء يحلل التهيج بقوة وينفع من التآليل بحول الله" (٤).

***مناافع ومضار الألبان ومنتجاتها للفئات العمرية وأصحاب الأمراض**

المختلفة:

يناسب الرائب الشباب ويسبب ضرراً لكبار السن (٥)، كما أنه مضر بالذنين يعانون من اضطرابات القولون (٦)، ولا يستحب الاكثار من الشيراز لأنه يولد الصفراء (٧)، أما المخيض فهو بارد يابس يفيد في حالات العطش الشديد، كما ان تناوله مفيد في فصل الصيف (٨)، و العقيد فبارد رطب يرخي المعدة ويضر

(١) ابن زهر الإيادي: كتاب الأغذية، ٩٦. النشاط والقوة والشفاء في الأغذية، ص ٢٧.

(٢) ابن زهر الإيادي: كتاب الأغذية، ص ٩٦. النشاط والقوة والشفاء في الأغذية، ص ٢٧.

(٣) ابن زهر الإيادي: كتاب الأغذية، ٩٦. النشاط والقوة والشفاء في الأغذية، ص ٢٨.

(٤) ابن زهر الإيادي: كتاب الأغذية، ص ٩٦. النشاط والقوة والشفاء في الأغذية، ص ٢٨.

(٥) ابن خلسون : كتاب الأغذية، المقالة الخامسة (في الأغذية و ذكر قواها وإصلاحها، ٧: البييض والألبان) ، <https://books.openedition.org/ifpo/5520> . وعند ابن البيطار الرائب هو الماست، والمخيض هو اللبن الحامض وأسهب في تعداد فوائدها جميعا وأضرارها الغذائية بالإضافة إلى استخداماتها العلاجية ؛ ابن البيطار : الجامع لمفردات الأدوية والأغذية، ٤/٣٧٢-٣٧٣، ٤٢٨، ٤٢١.

(٦) الأوروبولي : كتاب معاهدة الغذاء، نص عربي مترجم إلى الإسبانية، ترجمة وتحقيق ونشر أمادور دياز جارثيا في مقالة تحت عنوان :

Un tratado Nazari Sobre Alimentos :Al _Kalam Ala L_Agdiya De Al _Arbuli ,édiction ,traduction y estodio ,con glosarios,(1),p73.

(٧) ابن خلسون -كتاب الأغذية، تحقيق سوزان جيجاندت، منشورات المعهد العلمي الفرنسي للدراسات العربية، دمشق، ١٩٩٦م. وذكر عند ابن البيطار باسم الشير وهو اللبن بالفارسية؛ الجامع لمفردات الأدوية والأغذية، ٣/١٠١.

(٨) ابن خلسون: كتاب الأغذية، (المقالة الخامسة؛ ٧: البييض والألبان). الأوروبولي: كتاب على الأغذية، ص ٧٣. والمخيض من الفعل خضض أو تمخض أي: حرك شيئاً سائلاً؛ ابن منظور :لسان العرب، ج٧/٤٤ (مادة خضض).

البلغميين ويؤدّ السدد لكنه ينفع أصحاب الصفراء^(١)، والميس المعروف بماء الجبن بارد ينقيّ البدن من الجرب والحكة والبرص والبهق ويشفي من الجذام، وعند ابن البيطار مفيد في تنقية الأمعاء وتنظيف القروح وعلاج كلف الوجه وبعض أورام العين^(٢)، أما الزبد فمنافعه و مضاره مثل السمن، فهو بارد رطب مفيد لعلاج خشونة الحلق والسعال، ومن يعاني من فضول بالرئة^(٣) وقد ضم ابن البيطار كتابات السابقين من اليونان والأطباء المسلمين كالرازي وابن سينا واتفق معهم على أن الزبد مفيد في علاج القروح والأورام في الأذن والفم واللثة وهو مفيد في إسراع نمو الأسنان عند الأطفال مع إضافة العسل معه ومفيد أيضا في علاج أورام الرحم وقرحة المعدة وبعض أمراض العيون - بتحضير ما أسماه دخان الزبد، كما أنه مفيد في علاج لدغ الأفاعي^(٤).

كذلك أشار الأوربولي بأن السمن يعتبر من أكثر الدهون المتخذة غذاء، علاوة على معالجته لبعض السموم تحديداً السموم المشروية كما ذكر ابن البيطار^(٥)، وتشابهت استخداماته كما يستخدم الزبد، فهو مفيد لعلاج أورام الأذن الأذن للأطفال والنساء، ومعالجة قروح الأرحام عن طريق الحَقْن، وكذلك معالجة السعال المزمن علاوة على تأثيره التجميلي لبشرة الوجه ونقانها^(٦)، أما الجبن

^(١) ابن خلصون: كتاب الأغذية، (المقالة الخامسة؛ ٧: البيض والألبان). الأوربولي: كتاب على الأغذية، ص ٧٣.

^(٢) ابن خلصون: المصدر السابق، (المقالة الخامسة؛ ٧: البيض والألبان). ابن البيطار: الجامع لمفردات الأدوية والأغذية، ٤/٤١٣-٤١٦. وعند ابن البيطار عدة تقنيات لصنع ماء الجبن

^(٣) ابن خلصون: المصدر السابق. الأوربولي: كتاب على الأغذية، ص ٧٣.

^(٤) ابن البيطار: الجامع لمفردات الأدوية والأغذية، ٢/٤٥٨-٤٥٩.

^(٥) الأوربولي: المصدر السابق، ص ٦٥. ابن البيطار: الجامع لمفردات الأدوية والأغذية، ٣/

٤٦. وتجدر الإشارة إلى أن الحجاري (مؤلف من العصر المملوكي بالقاهرة) قد وصف قيمة السمن العلاجية، فيقول بلسان السمن "والله لقد حبست في البراني حتى قدمت ودهنت بي الحوافر..... وجعلوني دواء للعقور والأورام... الحجاري: الحرب المعشوق بين لحم الضأن وحواضر السوق، نشر وتعليق Manuela Marin تحت عنوان: Sobre

Alimentacion y sociedad (EL Texto Arabe De "La Gerra Deleitosa",

AL-Qantara, XIII, 1992, pp83-122، ص ٩٣.

^(٦) ابن البيطار: الجامع لمفردات الأدوية والأغذية، ٣/٤٦-٤٧.

الرتب فهو أفضل من العتيق، فقيمته الغذائية أعلى كما أنه سهل الهضم ويفيد في علاج الأورام بالتضميد مع أدوية أخرى (١)، في حين أن الجبن اليابس قيمته الغذائية قليلة، ويسبب الإمساك ويشترك مع الجبن الرطب -الجديد - في معالجته للأورام المستعصية في المفاصل بطريق التضميد أيضا (٢).

ويعتبر اللبن الحليب الجيد الذي لم يمض من حلبه ساعة من أنسب الأشربة للمسنين "فهو من الأشربة التي تزيد في عمر المسن وتُسمنه، وقد حصرها ابن سينا في لبن الماعز والأتن! (٣).

وقد ورد في مقتبس ابن حيان واقعتان تاريخيتان تفيد كل منهما باستخدام الألبان كوسيلة علاجية، منها ما ذكره عن محاولة اغتيال دبرت للأمير عبد الرحمن الأوسط من قبل نصر الخصي، الذي اتفق مع الطبيب الحراني على صنع شراب مميت للأمير، غير أن الحراني أعلم الأمير عبد الرحمن بهذه المكيدة عن طريق محظيته فجر، فاستطاع الأمير بالحيلة أن يجبر نصر الخصي على تناول هذا الشراب في اللقاء بينهما بدلاً عنه، وعندما طلب نصر الخصي العلاج من الطبيب الحراني نصحه بقوله "عليك بلبن المعز فإن شربه يُفترّ عنك"، فأرسل نصر غلماناه للبحث عن لبن ماعز، غير أنه لقي حتفه قبل أن يأتوا به وكان ذلك في عام ٢٣٦هـ/ ٨٥٠م (٤).

(١) ابن البيطار: المصدر السابق، ٢١٦/١-٢١٨. الأوربولي: كتاب على الأغذية، ص ٧٣.

(٢) ابن البيطار: الجامع لمفردات الأدوية والأغذية، ٢١٥/١-٢١٦ الأوربولي: المصدر السابق، ص ٧٣.

(٣) ابن سينا: القانون في الطب، وضع حواشيه محمد أمين الضناوي، منشورات محمد علي بيضون، دار الكتب العلمية، بيروت، ١٩٩٩م، ١/ ٢٥١-٢٥٢. مؤلف مجهول: رسالة في تدبير المشايخ، مخطوط مصور عن: موقع يوسف زيدان للمخطوطات، Manucritos Arabes No. 1118، ورقة ٢٩٢ب.

(٤) ابن حيان: المقتبس (قطعة ٢٣٢ -) ص ١٥٠-١٥١. ابن سعيد: المغرب في حلى المغرب، ٤٩/١ و نصر الخصي الصقلبي، أصله من قرمونة قام بمحاولات كثيرة في تغيير ولاية العهد في عهد عبد الرحمن الأوسط من ولده محمد إلى ولده الآخر عبد الله. خزعل ياسين مصطفى: الصقالبة الخصيان في الأندلس عصري الإمارة والخلافة، مجلة الفراهيدي، كلية الآداب جامعة تكريت، ع ٢٠، يونيو ٢٠١٤، ص ٤٢٣-٤٢٤. أما الطبيب الحراني فقد أجمعت مصادر التراجم أنه وفد من المشرق ولا يُعرف اسمه بالتفصيل ونبغ في عصر الأمير محمد بن عبد الرحمن (٢٣٨-٢٧٣هـ). ابن جلجل: طبقات الأطباء

والحادثة التاريخية الأخرى تتعلق بنصر الخصي أيضاً، وهي أن الشاعر الغزال كان قد نظم شعراً سباً وهجاءً فيه، فقطع نصر جزء من لسانه، فهرع الغزال إلى الطبيب الحراني الذي أمره "بأن يقتصر على التغذية بألبان الأتن أربعين يوماً وفعل فجير لسانه" (١).

وتجدر الإشارة إلى أن الألبان كانت تعد غذاء رئيساً لدى قبائل صحراء المغرب الأقصى والتي خرجت منها قبائل دولة المرابطين: لمتونه ومسوفه وجدالة وغيرها فقد اجمل طعامهم الأوحده في أنه عبارة عن " صفيغ اللحم الجاف مطحوناً يصب عليه الشحم المذاب أو السمن وشرابهم قد غنوا به عن الماء يبقى الرجل منهم الأشهر لا يشرب الماء وقوتهم مع ذلك مكينة وأبدانهم صحيحة " وكذلك قبائل مسوفة "أموالهم الأنعام وعيشهم من اللحم واللبن ينفد عمر أحدهم ولا رأى خبزاً ولا أكله" (٢)، وقبائل لمتونه "يقتاتون بلبن النوق"، وكذا قبائل جدالة "يشربون لبن النوق ويأكلون قديد اللحم" (٣).

وقد أشار ابن غالب أن مدينة الزهراء (أسسها عبد الرحمن الناصر)، كانت تحتوي على أهراء كثيرة للسمن، وتعد بذلك إحدى طرق تخزينه له من قبل الدولة للاستخدام في القصور الخلفية للدولة الأموية، أو تكون مملوكة للعامة (٤).

والحكماء، ط ٢، تحقيق فواد سيد، مؤسسة الرسالة، بيروت، ١٩٨٥م، ص ٩٤-٩٥، (ترجمة ٣٧).

(١) ابن حيان: المقتبس، السفر الثاني (قطعة ١٨٠-٢٣٢)، ص ٢٥٢. والشاعر الغزال هو: يحيى بن حكم الجبائي الملقب بالغزال (ت ٢٥٠هـ/ ٨٦٠م)، برع في شعر الغزل والحكمة وكان سفيراً لأكثر من مرة للبلاد الأموي في عهد الأمير عبد الرحمن الأوسط. ابن سعيد المغربي: المغرب في حلى المغرب، ط ٤، تحقيق وتعليق شوقي ضيف، سلسلة ذخائر العرب (١٠)، دار المعارف، القاهرة، ١٩٥٥م، ٥٧/٢-٥٨ (ترجمة ٣٧٥). المقري: نفع الطبيب، ٢٥٤/٢-٢٦٢ (ترجمة ١٦٥).

(٢) البكري: كتاب المسالك والممالك، تحقيق وتقديم أدريان فان ليوفن وأندري فيري، دار العربية للكتاب - المؤسسة الوطنية للترجمة والتحقيق والتراث، ٢، ١٩٩٢ / ٨٥٧، ٨٦٥. ويذكر صاحب الاستبصار أن "عيشهم على اللبن واللحم؛ مؤلف مجهول: الاستبصار في عجائب الأمصار، نشر وتعليق سعد زغلول عبد الحميد، نشر دار الشؤون الثقافية العامة، بغداد، د.ت، ص ١٧٩.

(٣) ابن سعيد: كتاب الجغرافيا، ص ١١٢.

(٤) قطعة من كتاب فرحة الأنفس، ص ٣٠١.

***توافق تناول الألبان ومنتجاتها مع فصول السنة:**

ذكر عريب بن سعيد في كتابه: تقويم قرطبة، أنه في شهر يناير من كل عام "تتواضع البقر ويكثر اللبن"، أما في شهر أكتوبر "تتواضع الغنم ويوجد اللبن والخروف" (١).

يعد لبن الماعز من الأغذية المناسب تناولها في فصل الربيع مع شيء من السكر (٢)، ويصلح تناول كافة أنواع الألبان ساخنة في فصل الصيف "بالغدوان" - ويعني الغدوة وهو الوقت ما بين الفجر وطلوع الشمس -، أما المخيض الحامض فيستحب تناوله في وسط النهار (٣)، ونظرا لندرة تواجد اللبن الحليب في فصل الخريف، تتضح فائدته الغذائية في جملة ابن خلدون "إن وجدت اللبن الحليب في هذا الفصل فاشتره بالذهب" (٤)، أما في فصل الشتاء، فيجب الابتعاد عنه لأنه يعتبر من الأغذية الباردة التي لا تتوافق مع طبيعة الفصل (٥). وأجمل الرندي أن أفضل الألبان هي ألبان فصل الربيع، خاصة في منتصفه، لأن النباتات التي تتغذى عليها البهائم المدرة للبن تكون قد بلغت كمال النمو، فتتغذى عليها دون تعب "فتخصب أبدانها وتكثر ألبانها" (٦).

غير أن الألبان -بجملتها- تعد من الأغذية المضرة بالأسنان، لأنها تتسبب في تأكلها وتغيّر شكلها، فنبّه ابن خلدون على ذلك بقوله في أكثر من موضع "ومن أراد حفظ أسنانه فلا يدمن من أكل الحلاوات والألبان وكذلك الطعوم الحامضة"،

(١) عريب بن سعيد : كتاب في تقويم قرطبة، نشر دوزي، مطبعة بريل، ليدن، ١٨٧٣، ص ٢٥، ١٠٠. وذكر ابن عاصم الأندلسي أن الزبد يكثر في شهر يناير واختلف النص عنده في شهر أكتوبر فيقول: "وفيه تتواضع الغنم ويوجد اللبن والخروف"؛ كتاب الأنواء والأزمنة ومعرفة أعيان الكواكب، تحقيق نوري حمودي القيسي ومحمد نايف الديلمي، دار الجيل للطبع والنشر والتوزيع، ١٩٩٦م، ص ٦٢، ٨.

(٢) ابن خلدون: كتاب الأغذية، المقالة الرابعة (في تدبير فصول السنة)

(٣) ابن خلدون: المصدر السابق.

(٤) ابن خلدون: المصدر السابق.

(٥) ابن خلدون: المصدر السابق.

(٦) الرندي: كتاب الأغذية، (ضمن كتاب الخطابي: الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي)، ص ٢٠٣. وأشار ابن عبد ربه استنادا إلى آراء جالينوس أنه يمتنع شرب اللبن الرائب وعتيق الجبن والجبن المالح في فصل الربيع، فهي أطعمة تولد السدد في الكبد والكلى عموما وتحبس البطن؛ العقد الفريد، ٨/ ٤٢-٤٣، ٤٧.

ومن تناول اللبن المحلى بالسكر عليه أن يتمضمض بعده بسكنجبين أو بالملح حفاظًا عليها (١).

*** تقنية صناعة منتجات الألبان:**

-عمل العقيد:

يؤخذ اللبن الحليب (حليب الماعز او الضأن او البقر) وقت حَلْبِهِ، ويصفى في وعاء فخاري بحيث يكون قريبًا من مصدر للحرارة (أي يتعرض لتسخين غير مباشر)، وبقدر مقدار الحليب يؤخذ مقدار من منفحة جدي أو خروف فتوضع في قماش نظيف ويتم وضعها في وعاء اللبن ويتم ذلك باليد حتى تنحل المنفحة، ثم يترك لمدة ساعة فيتحول بعدها إلى عقيد (٢).

ومن عقيد اللبن يتم عمل:

-الشيراز:

يوضع مقدار من العقيد في قفة من حلفا، ويتم تغطيته وتعلق القفة حتى يخرج كل ماء العقيد ثم يؤخذ بعد ذلك ويتم حكه باليد في غربال شعر تحته وعاء، فيصبح شيرازا، ثم يضاف إليه الملح بكمية بسيطة ويحفظ في قدور فخار جافة (٣).

-عمل الخلاط:

تتشابه طريقة عمل الخلاط مع طريقة عمل الشيراز فكما يقول التجيبي تتم مثلها "حرفا بحرف" (٤).

-عمل الرائب (الرايب):

للرائب نوعين: الرائب المغربي، ورائب القرية، فطريقة الرائب المغربي أن يؤخذ العقيد ويوضع في وعاء من الحلفا حتى يتخلص من مائه، ثم يوضع في

(١) ابن خلدون: كتاب الأغذية، المقالة الثانية (في حفظ أعضاء البدن). والسكنجبين : مزيج متساو من الخل والعسل.

(٢) ابن رزين التجيبي: فضالة الخوان، ص ٢١٥. وقد وصف ابن رزين التجيبي طريقة أخرى لعمل العقيد هو أن تستبدل منفحة الخروف أو الجدي بنبات يسمي: نوار الحرشف أو اللصيف وتتبع نفس الطريقة السابقة. المصدر السابق، ٢١٧.

(٣) ابن رزين التجيبي : المصدر السابق، ص ٢١٧. دايفد وينز: فنون الطبخ الأندلسي، ص ١٠٢٨.

(٤) ابن رزين التجيبي: فضالة الخوان، ص ٢١٧.

غربال شعر تحته وعاء من فخار ويتم حك العقيد باليد حتى ينزل من الغربال في الوعاء، ويوضع معه كمية بسيطة من الملح ويختلط به ثم يحفظ في أوعيه فخارية للاستعمال بعدها في أي وقت^(١).

أما النوع الثاني وهو رائب القربة، فطريقته ان تحضر قربة مدبوغة نظيفة، ثم تملؤ باللبن الحليب المصفى وتوضع القربة في نقيير من خشب له غطاء، ويعمل للنقيير ثقباً بميزاب "بحيث يخرج الماء عند غسل القربة" ويوضع النقيير في مكان بعيد عن أشعة الشمس أو السواقي^(٢)، ويوضع على القربة أوراق خضراء من الدالية أو الصفصاف، وتغسل القربة من الخارج يوميا كل صباح، كما يغسل النقيير وتبدل الأوراق يوميا، وبعد ثلاثة أيام يتحول اللبن الحليب إلى رائب، ويراعى طهارة من يقوم بهذا العمل إن كان رجلا أو امرأة، مع ضرورة غسل القربة والحرص على نظافتها عند كل استعمال^(٣).

- عمل الجبن:

يشير ابن العوام الإشبيلي إلى أنواع الألبان المصنع منها الجبن جودة وكمية فيجملها فيما نصه: "اللبن الموافق لتهينة الجبن منه لبن الضأن ثم لبن البقر ولبن الماعز ومن لبن البقر يهياً جبن أكثر مما يهياً من لبن الماعز قدر مرة ونصف"^(٤).

فقد ذكر الفقيه يحيى بن سعيد وهو من أهل جزيرة صقلية من أن صناعتهم للجبن تختلف إن كان المصدر لبن المعز أو لبن الضأن فيقول " وإن كانت المعز أغزر لبنا فالضأن أفضل لبنا وأزكى من قطعه للجبن والزبد وهو مقدم عند أهل المعرفة ببلدنا المثل من الضأن بالمثلين من المعز في عمل الجبن والزبد هذا بصقلية عندنا"^(٥).

(١) ابن رزين التجيبي: المصدر السابق، ص ٢١٨. دايفد وينز: فنون الطبخ الأندلسي، ص ١٠٢٨.

(٢) ابن رزين التجيبي: فضالة الخوان، ص ٢١٨-٢١٩.

(٣) ابن العوام الإشبيلي: الفلاحة الأندلسية، ٦/ ٣٢.

(٤) ابن يونس الصقلي (ت ١٠٥٩/٥٤٥١م) (أبو بكر عبد الله بن يونس الصقلي: الجامع لمسائل المدونة والمختلطة وبآخره كتاب الفرائض، اعتنى أبو الفضل الدميطي أحمد بن علي تقديم احمد بن منصور آل سبالك، دار الكتب العلمية، بيروت، ٢٠١٢م، ١٠/٨. وتجدر الإشارة إلى أن الجبن الصقلي كان يلقي شهرة واسعة بمصر وحوض البحر المتوسط

أ- الجبن الطري/الرتب(الجديد):

يتم تحضير أداة لعمل الجبن الطري تعرف بالمروحة وهي مصنوعة من الحلفاء، ويشد العقيد الذي يوضع في تلك المروحة حتى يخرج كل ماؤه، ويوضع فوق المروحة مروحة أخرى بها كمية أخرى من العقيد، ويشد عليها باليد حتى يخرج ماؤها، وتكرر الطريقة حسب المقدار المراد عمله من الجبن الطري، مع تركه مدة كافية للتخلص من مائه ؛ طيلة اليوم -إن صنع بالنهار -، أو طيلة الليل -إن صنع بالمساء، ثم تزال المروحة، ويوضع الجبن الناتج على لوح للتجفيف والتقطيع، ويضاف إليه الملح لإبقائه فترات أطول، أو يستخدم في وصفات أطعمة دون إضافة الملح (١).

ب- الجبن اليابس(العتيق):

يتم عمله عادة في شهر مايو من كل عام، حيث يؤخذ مقدار من الجبن الطري المصنوع في النصف الثاني من شهر مارس وشهر أبريل، ويملح ويوضع في مكان

وبلاد الشام، فقد أشار المقدسي الى أن مصر كانت تستورد الألبان من جزيرة صقلية، على الرغم من أن بعض المؤلفات المشرقية قد أظهرت نشاطا واسعا في صناعة الألبان بمصر، كانت تلقى شهرة واسعة ومنسوبة إلى أقاليم ومدن عدة بها، من بينهم السيوطي الذي أجمل ذلك بقوله "بها -أي بمصر- ما يستطاب من الألبان والأجبان"، كذلك أشار المقرئزي إلى رواج التبادل التجاري للجبن الصقلي أو ما أطلق عليه بعض الفقهاء مثل الطرطوشي -الذي حرم تناول المسلمين للجبن الرومي وهو بمصر - حيث ذكر المقرئزي انه في عام ٥٨٧هـ/١١٩١م "ظفر الأسطول بمركب فيه اثنتان وعشرون ألف جينة كل جينة قدر الرحي لا يقلها الراجل" وهي شبيهة بشكل الجبن الرومي حاليا. المقدسي: أحسن التقاسيم، ص ٢٣٩ المقرئزي: السلوك لمعرفة دول الملوك، ١/٢٢١. السيوطي: حسن المحاضرة، ١/٣٣٣. الحجاري: الحرب المعشوق، ص ١٠١. وعن أنواع الألبان المشهورة بمصر: الحجاري: المصدر السابق، ص ١٠٠-١٠١. السخاوي: الضوء اللامع لأهل القرن التاسع، دار الجيل، بيروت، ١٩٩٢م، ٣/١٦٣ ترجمة ٥٥٧. (الجبن الأقفاسي). كذلك وجد بالقاهرة -زمن الفاطميين - دارًا عرفت بدار الجبن كان يؤخذ منها مكس مقداره ألف دينار قبل وصول صلاح الدين لحكم مصر، وإصدار أوامره بإسقاط مكوس مصر والقاهرة. الخطط المقرئزية، ١/٢٩٩. الصفي: الوافي بالوفيات، تحقيق أحمد الأرناؤوط وتركي مصطفى ندار إحياء التراث العربي، بيروت، ٢٠٠٠م، ٢٩٠/٦٢. وقد دخل الجبن الصقلي في وصفات المائدة العربية في العصور الوسطى

Charles Perry : Sicilian Cheese in Medieval Arab Recipes, Gastronomica : The Journal of Critical Food Studies, Vol. 1 No. 1, Winter 2001; (pp.

76-77).

(١) تفاصيل تقنية صناعة الجبن الطري ؛ ابن رزين التجيبي: فضالة الخوان، ص ٢١٥ - ٢١٦.

مرتفع عن الأرض ويعرض للهواء المتجدد ولا يتعرض للشمس مباشرة ويتم مسحة بين الحين والآخر بقطعة من القماش الصوف ويتم دهنه بالزيت والملح حتى يتم التأكد من تشبعه بكمية مناسبة من الملح ويجف ما فيه من سائل، ثم يعبأ في خابية ممسوحة بالزيت أو كانت مستعملة لتخزين الزيت من قبل، بطريقة مترابطة لا تسمح بأي فراغات فيما بين قطع الجبن حتى نهاية الخابية، ثم تغطى ويحكم غلق الغطاء بالطين، وتترك مدة خمسة عشر يوماً، ثم يتم فتحها، أو يتم تغيير ترتيب وضع قطع الجبن كل عشرة أيام، حتى يتم ترطيبه، ودلالة على نجاح عمله هو أن تكون هذه القطع أو القوالب مثقوبة يملؤها الزيت (١).

-عمل الزبد:

يؤخذ اللبن الحليب فور حلبه ويصفى ثم يوضع في وعاء من الفخار يوماً وليلة، ثم يوضع في شكوة معلقة بحمالة ويتم تمخيضها بقوة ليختلط اللبن ثم ينحل، فإذا بدأت الزبدة في العقد يضاف الماء العذب في الشكوة ويستمر في التخضيض حتى يجتمع الزبد ويخرج الزبد باليد من الشكوة (٢).

وذكر بروفنسال أن أحياء الأندلس كلها بلا استثناء في كل شارع منها مكان لبيع ما يلزم أهله من منتجات غذائية من بينها الزبدة المملحة (٣)، غير أن ذلك النوع لم تذكر كيفية صناعته في مصادر الطبخ والأغذية.

***مكابيل الألبان ومنتجاتها:**

يذكر ابن عبدون " أما الأكيال لكيال اللبن فيكون الثمن من ثمن ونصف وكذا كان فيما تقدم ولا يباع بكيل الزيت "، وذكر الثمن مكياً للألبان في نوازل ابن سهل (٤).

(١) ابن رزين التجيبي: المصدر السابق، ص ٢٢٠. وينز: فنون الطبخ الأندلسي، ص ١٠٢٥.

(٢) ابن رزين التجيبي: فضالة الخوان، ص ٢١٩. كما شرح التجيبي طريقة لعمل الزبد من السمن "للضرورة". المصدر السابق، ص ٢١٩.

(٣) ليفي بروفنسال: تاريخ إسبانيا الإسلامية من الفتح إلى سقوط الخلافة القرطبية، المجلد الثاني، الجزء الأول، ص ٢٥٦.

(٤) رسالة ابن عبدون في القضاء والحسبة، ضمن ثلاث رسائل أندلسية في آداب الحسبة والمحتسب، تحقيق ليفي بروفنسال، مطبعة المعهد العلمي للأثار الشرقية، القاهرة، ١٩٥٥، ص ٤١. نوازل ابن سهل، ص ٢٨٤.

وعرف الثمن مكيالاً للسوائل كالزيت والعسل والخل واللين (وهو بالنسبة للزيت يساوي ٢.٢٥ رطلاً أي أكثر من ١١٢٥ جم)، لكنه يختلف بحسب كثافة هذه السوائل، فثمن اللبن - على سبيل المثال - كان يزيد بمقدار النصف عن ثمان السوائل الأخرى، تبعاً لاختلاف كثافة كل منها (١)، ولعل هذا ما حدا بابن عبدون أن ينهى الباعة عن استخدام ثمن الزيت لكيل اللبن.

وعرفت مكاييل للسمن والزبد مثل: القسط والمن، حيث أورد ابن حيان في فترة خلافة عبد الرحمن الناصر فيما يخص علاقاته مع موسى بن أبي العافية، أنه أرسل إليه طعاماً وفيراً على سبيل الهدية من بينه القمح والشعير والفول والحمص والتين والعسل، ومن السمن ما يقدر بعشرين قسطاً (٢).

وتم وزن الأجبان بالأوقية، وقد ذكر ذلك في أحداث عام ١٠٩٤/٥٤٨٧ م، حينما شدد الكمبيادور حصاره لمدينة بننسية فارتفعت أسعار السلع فكانت "أوقية الجبن بثلاثة دراهم" (٣).

أما المادة المصنوع منها مكاييل الألبان ذاتها، فلها مواصفات خاصة، فلا بد أن تكون مصنوعة من الحنتم أو من الخشب، ولا تكون أبداً أكياًلاً من نحاس لسرعة تفاعل الأخير مع الألبان، فتكون النتيجة تعرض شاربه لخطر التسمم (٤).

(١) ليفي بروفنسال : تاريخ إسبانيا الإسلامية، المجلد الثاني، ١ / ٢٢٢. وأوضح السقطي فيما يخص المكاييل بالأندلس معتمداً على الربع الجاري الوزن به في مدينة ومالقة وفي ذلك يقول: " وثمان الربع الجاري بمالقة في الكيل يصدق... من اللبن الغنمي ثلاثة أرتال وربع ومن المعزي ثلاثة أرتال وثلاثة أواق "؛ السقطي : كتاب في آداب الحسبة، نشره وترجمه إلى الفرنسية ج. س. كولان وليفي بروفنسال، مكتبة أرنت لوروا، باريس، ١٩٣١ م، ص ١٣. وعن حساب الأرتال والأوقيات والثلث الذي كان معمولاً به في الأندلس ؛ فالتر هنتس : المكاييل والأوزان الإسلامية وما يعادلها في النظام المترى، ترجمة كامل العسيلي، منشورات الجامعة الأردنية، عمان، ١٩٧٠ م، ص ٣٧، ٦١.

(٢) ابن حيان : المقتبس، ٥ (عصر عبد الرحمن الناصر حتى عام ٣٣٠ هـ)، ص ٣٨٩. وسبقت الإشارة إلى شهرة مدينة الزهراء بأهراء السمن الكثيرة.

(٣) ابن عذاري : البيان المغرب في أخبار الأندلس والمغرب (سلسلة المكتبة الأندلسية ٢٤)، ط ٣، تحقيق ومراجعة إحسان عباس، دار الثقافة، بيروت، ١٩٨٣ م، ٣٨/٤. سعيد بنحمادة : الأغذية والمجتمع بالمغرب والأندلس خلال العصر الوسيط (مدخل لدراسة العوائد والقيم)، النظام الغذائي بالمغرب والأندلس خلال العصر الوسيط دراسات في سوسولوجيا الأحكام والقيم والعوائد منشورات الزمن، سلسلة شرفات، المغرب ٢٠١٦ م، ص ٣١-٣٢.

(٤) رسالة ابن عبدون في القضاء والحسبة، ص ٤٢، وأضاف ابن خلصون بأنه يجب غلي الألبان في قدر فخار جديد، ولا تُغلى أو تُحفظ في قدر من النحاس، كما ذكر أيضاً أن

***العلاقة المرتبطة بالألبان ومنتجاتها:**

ارتبط مجال الألبان ومنتجاتها بحرفيين كثر من بينهم: الغنّامة أو الرعاة الذين يرعون أنواع الماشية المختلفة، وتحدثت عنهم كثيرا مصادر الشروط والفقه والجغرافية والتراجم وغيرها، كما احترف البعض كذلك مهنة البيع، فأشار عدد من مؤرخي الأندلس ومؤلفي تراجم علمائها في إشارات قليلة إلى عدد من علماء كان أباءهم يعملون في هذا المجال، فعرفوا بحرفة آبائهم أو أمهاتهم مثل: ابن اللبان، ابن اللبّانة، وابن الجبان^(١)، كما عملت بعض النساء القرويات في مجال بيع اللبن في الحواضر والمدن الأندلسية، علاوة على بائعي الألبان ومنتجاتها المستقرون في الأسواق الأندلسية، وأشارت لهم مصادر الحسبة كبائعي اللبن والجبن والسمن وغيرهم.^(٢)

***معايير الجودة لصناعة الألبان ومنتجاتها:**

تتضمن معايير الجودة في صنع وبيع وشراء الألبان ومنتجاتها مراعاة النظافة؛ نظافة الأدوات والعاملين فيها؛ ونظافة الأماكن المخصصة لصناعتها؛ وأماكن بيعها وشرائها، وكذلك مواصفات الألبان ومنتجاتها ذاتها.

القدماء كانوا يقومون بغلي الألبان بتسخين الحجارة النظيفة تسخيناً شديداً، ثم إطفائها في اللبن حتى يغلي، و تغيرت الطريقة بعد ذلك فتم استبدال الحجارة بالحديد الساخن، كتاب الأغذية، ص ١٢. و الحنّتم: جرار خضر تضرب إلى الحمرة، وأصبحت تطلق على الخزف كله، مفردها حنتمه وتجمع على حناتم؛ ابن منظور: لسان العرب، دار صادر، بيروت، د.ت، ١٢/ ١٦١-١٦٢.

(١) ابن حيان: المقتبس، قطعة ٢، ص ١٦٠. ابن بشكوال: الصلة، ١/٤٥ ترجمة ٢٥ (أحمد بن حكم بن محمد العاملي، توفي زمن المنصور بن أبي عامر)، ٢/٥٠٦ ترجمة ٧٤٠ (عبد الرحمن بن محمد بن أحمد الصنهاجي توفي نحو ٤٨٠هـ/١٠٨٧م)، ٢/٥١٦ ترجمة ٧٥٧ (عبد الرحمن بن أحمد توفي ٥٢٢هـ/١٢٨م).

(٢) روى عن اعتماد الرميكية (جارية المعتمد بن عباد) صاحب إشبيلية أنها رأت ذات من قصرها النساء القادِمات من البادية لبيع اللبن وهن رافعات عن سوقهن في الطين فأرادت أن تقلدهن، فاستجاب لها المعتمد في يوم عرف بيوم الطين؛ المقرئ: نفع الطيب، ١/٤٤٠. وقد اشتهر شاعر أندلسي بلقب ابن اللبّانة نسبة إلى حرفة والدته وهو: أبو بكر محمد بن عيسى شاعر المعتمد بن عباد صاحب إشبيلية (عصر الطوائف) توفي في عام ٥٠٧هـ/١١١٣م. - المقرئ: نفع الطيب، ١/١٦٩ وقد تكرر ذكره في المصدر في مواضع كثيرة، وعن بائعي الجبن والزبد والسمن؛ رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة والمحتسب (ضمن ثلاث رسائل أندلسية في آداب الحسبة والمحتسب)، ص ٩٢، ١٠١، ١٠٥.

ويتضح من رواية ابن عبدون أن صناعة الشيراز كانت تخلو من شروط النظافة والجودة بصفة عامة وملحوظة، فيحذر قائلا: "لا يباع الشراز الذي يأتي من المدائن فإنه تفل المخيض ولو نظر إلى صنعته لم يوكل به"، أما الرائب والعقيد فينبغي أن يباعا في مَحارة مثقوبة القاع لضمان نزول السوائل منهما وبيعهما بكيلهما الحقيقي، فلا يتم احتساب هذه السوائل في حساب الوزن الإجمالي (١)، كما أن المجابن التي يصنع بها الأجبان بصورة احترافية يمكن أن تحتوى الدود و الجمخ (آثار العفن) لعدم الاعتناء المستمر بنظافتها، فمن الممكن جدا أن يكون الشيراز الناتج منها محتويا على أي منها (٢).

وُنُبّه على بائعي اللبن أن يحرسوا على غسل الأذانات "أوعية حفظ اللبن" وتغطيتها والعناية بها بشكل دائم، كذلك ضرورة الحرص على نظافة المكان حيث يجلسون لبّيع اللبن، فلا يجاوروا من يبيع سلعا لها رائحة تؤثر عليه مثل مجاورة بائعي الأسماك أو اللحوم أو الفحم، أوكل من يزاول حرفة تؤثر فيه طعمًا ولونا ورائحة (٣)، كذلك نُبّه على من يبيعون المجبّبات الاهتمام بنظافة أواني القلي والحرص على تبييضها بانتظام إن كانت مصنوعة من النحاس اتقاء تعرض المشتريين لخطر التسمم (٤).

أما من يقومون بعمل الأخباز والمجبّبات والاسفنج وغيرها فيجب أن يرتدوا أكمامًا في الذراعين عرفت باسم: التشامير، فتكون " ملبوسة لتجفف العرق وينظفونها مع الأيام" (٥).

وُنُهَى أن يمارس المصابون بأمراض معدية ومنهم المجذومين من بيع السوائل عامة، ومن بينها اللبن كذلك يمنعون من بيع ما تنتجه أغنامهم من لبن وجبن. (٦).

(١) ابن عبد الرؤوف: المصدر السابق، ص ٩٢

(٢) رسالة ابن عبدون في القضاء والحسبة، ص ٤٤.

(٣) رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة والمحتسب، ص ٩٢.

(٤) المصدر السابق، ص ٩٨. السقطي: كتاب في آداب الحسبة، ص ٣٨.

(٥) السقطي: المصدر السابق، ص ٣١.

(٦) يحيى بن عمر الأندلسي: كتاب أحكام السوق، تحقيق محمود علي مكي، مجلة المعهد المصري للدراسات الإسلامية، ص ١٢٩.

***وسائل غش الألبان ومنتجاتها:**

تعد وسيلة غش اللبن الوحيدة والشهيرة هي خلطه بالماء، وقد اختلف الفقهاء في كيفية التصرف في اللبن المغشوش ما بين التخلص منه، أو التصديق به على الفقراء، كذلك كان من وسائل الغش لزيادة الكمية خلط الألبان المختلفة المصدر، كخلط لبن الماعز مع لبن البقر باعتبار -من خلال المفاضلات السابقة في الدراسة- أن لبن الماعز أفضلها (١).

وكان الغرض من غش الأجبان هو زيادة وزنه، وذلك بأن يتم عجنه ثم إضافة الماء الساخن إليه، ثم وضعه على صحن مسطح أو قصاري منشرفة، وعندما يبرد ويتعقد مرة أخرى تكون كمية الجبن قد زادت بنسبة الربع، ويباع بعد ذلك (٢)، أو يكون الغش فيه ببيعه فاسداً بعلم البائع (٣)، أو بخلط الطري منه باليابس والجيد منه بالرديء، وقد نبّه المحتسبون على البائعين بأن يفرقوا في تصنيف الأجبان عند البيع، فيفرّق الجبن البقري عن الغنمي عن العنزي عن الخيسي عن الجاموسي وهكذا (٤)، وكذلك ضرورة أن يكون البيع أو المبادلة بنفس نوع الجبن سواء كان بقرياً أو غنمياً، أو الرطب بمثله واليابس بمثله، فلا يباع رطباً بيايس أو العكس (٥).

وتعش الأجبان أيضاً في أنواع أطعمة الداخلة فيه و التي تباع في الأسواق، بأن يضاف إلى الجبن المستخدم في عمل الاسفنج مثلاً دقيقاً (٦)، فيؤمر صانعو المجبنات بأن يكون مقدار الجبن معلوماً في صناعتها (٧)، كذلك الغش في

(١) يحيى بن عمر: المصدر السابق، ص ١٠٩، ١١٣، ١١٤، ١٣٤، رسالة ابن عبدون في القضاء والحسبة، ص ٤٢. رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة والمحتسب، ص ٩٢. رسالة الجرسيفي في الحسبة (ضمن ثلاث رسائل أندلسية في آداب الحسبة والمحتسب)، ص ١٢٥. يحيى بن عمر: أحكام السوق، ص ٢٣٥، ٢٤١، ٢٦١.

(٢) السقطي: كتاب في آداب الحسبة، ص ٣٧.

(٣) ابن بشتغير: نوازل أحمد بن سعيد بن بشتغير، دراسة وتحقيق وتعليق قطب الريسوني، دار ابن حزم للطباعة والنشر والتوزيع، بيروت ٢٠٠٨م، ص ٤٦٧-٤٦٨، نازلة ٦٨٤.

(٤) رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة والمحتسب، ص ١٠١.

(٥) المصدر السابق، ص ١٠١.

(٦) رسالة ابن عبدون في القضاء والحسبة، ص ٤٥.

(٧) رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة والمحتسب، ص ٩٨.

المجبنات نفسها بأن يصنع على شاكلتها نوعًا أقل جودة بإضافة كمية أكبر من العجين والتي يسمونها الأندلسيون: الطرف (١).

أما غش السمن يكون بأن يخلط الجديد منه بالقديم، أو يخلط بالزيت، وقد أشار ابن عبد الرؤوف أن للسمن درجات في تقنية صناعته ما بين "طيب ودنيء"، كذلك من أوجه الغش فيه أن يخلط بالشحم، أو يضاف إليه مادة صبغية تعطيه اللون الأصفر (وهي علامة جودة) مثل الحلبة والعصفر (٢).

بينما يغش الزبد ببيعه مخلوطا باللقط (٣)، كما كانت من وسائل التديليس عدم إعلان البائع عن مصدر السمن أو الزبد وأصله: إن كان من الغنم أو البقر، فيشتري الناس سمن بقر وهم يريدون سمن غنم أو العكس (٤).

ورغم نهي مؤلفي الحسبة عن غش الألبان ومشتقاتها، غير أن الأمر كان متداولًا ومنتشرًا في الأسواق الأندلسية، مما دعاهم إلى ذكر وسائل عديدة لاكتشاف تلك المنتجات المغشوشة في نفس مؤلفاتهم.

فلاكتشاف الغش في اللبن الحليب وسائل منها: أن تُغمس فيه شعرة، فإن خرجت كما هي كان ذلك دليلًا على غشه "وإن لم يغش بالماء طلع اللبن عليها مكلًا"، أو يؤخذ اللبن المشكوك في خلطه بالماء وتوضع منه قطرات على خزف (سطح أملس)، فإن سال كان دليلًا على وجود الماء فيه وإن لم يكن مغشوشًا "وقف ولم يجز" (٥).

***المعاملات الاقتصادية المرتبطة بالألبان ومنتجاتها:**

لم تدخل الألبان ومنتجاتها مجال المبادلات التجارية سواء داخل الأندلس أو خارجه، نظرًا لتعرضها -كمعظم الأغذية - للتلف السريع، وعليه لم يجز الفقهاء

(١) السقطي: كتاب في آداب الحسبة ص ٣٦، ٣٧.

(٢) رسالة ابن عبد الرؤوف، ص ١٠٥. يحيى بن عمر: كتاب أحكام السوق، ص ١١٦، ١١٤.

(٣) رسالة ابن عبدون، ص ٤٥. واللقط هو ما تناثر من محاصيل وثمار وأطعمة؛ ابن منظور: لسان العرب، ٧/٣٩٣ (مادة لقط).

(٤) نوازل ابن سهل، ص ٣٥٥.

(٥) السقطي: كتاب في آداب الحسبة، ص ٦٩. ابن بسلام: نهاية الرتبة في طلب الحسبة، ص ٣٠.

معاملة الضمان-وهي معاملة اقتصادية تستند إلى الفقه الإسلامي - على هذه المنتجات من حليب وجبن وزبد وسمن.^(١) وهذا ما يأخذنا إلى أن الأندلس قد حقق اكتفاء ذاتيًا محليًا، فكل مدينة كان إنتاجها يفي بغرض استهلاك سكانها داخلها فيه تغطية احتياج المدينة أو الحاضرة من القري المجاورة لها، ويظهر ذلك في انعقاد الأسواق اليومية أو الأسبوعية في مدن الأندلس لتحقيق هذا الغرض.^(٢) وشأن أي سلعة غذائية دخلت الألبان ومنتجاتها في معاملات اقتصادية متعددة بين الأهالي أوضحت جوانبها كلا من مصادر الشروط والنوازل الفقهية مثل معاملات: البيع والشراء السلم والشركة، وجواز التسعير، وغيرها من المعاملات الاقتصادية.^(٣)

(١) الجزيري : المقصد المحمود في تلخيص العقود، تحقيق أسونثيون فريرس، المجلس الأعلى للأبحاث العلمية - الوكالة الدولية للتعاون الدولي، سلسلة المصادر الأندلسية (٢٣)، مدريد، ١٩٩٨، أوليفيا كونستابل : التجارة والتجار في الأندلس، ص ٢٤٦. وأكدت دراسة كونستابل أن الأغذية عموما نادرا ما كانت تظهر في المبادلات التجارية نظرا لتعرضها للتلف بسرعة، لذلك لم تظهر تجارة منتجات الألبان بصورة واضحة في مبادلات الأندلس التجارية الخارجية بشكل واضح عدا مبادلات بينه وبين المغرب . أوليفيا كونستابل : التجارة والتجار في الأندلس، ص ٢٤٥. و لم يكن الحليب النقي يستهلك من قبل البالغين، باستثناء أولئك الذين كانوا فقراء أو مرضى، محجورين للرضع أو لكبار السن، ثم عادة ما يكون مصل اللبن. كان الحليب الطازج ومنتجات الألبان نادرة، بسبب عدم وجود تقنيات لحفظها، ولهذا السبب كانت منتجات الألبان الأكثر استخدامًا هي الزبد وبعض الأجبان

ALIMENTACIÓN Y GASTRONOMIA EN LA EDAD MEDIA, La lèche en la Edad Media,

<https://restaurantebeltane.wordpress.com/tag/la-leche-en-la-edad->

media/، تم النشر ٢٧ يوليه ٢٠١٢م. كما كان الجبن هو أكثر منتجات الألبان استخداما

للمسافرين وللجنود لسهولة النقل والتخزين

Jordi Salas-Salvado, Maria D. Huetos-Solano, Pilar Garcia-Lorda and Monica Bullo: Diet and dietetics in al-Andalus, p103.

^(٢) ليفي بروفنسال : تاريخ إسبانيا الإسلامية، المجلد الثاني، الجزء الأول، ص ٢٥٣، ٢٥٦، ٢٥٤.

^(٣) الشاطبي : فتاوى الإمام الشاطبي، ط٢، تحقيق محمد أبو الأجناف، تونس، ١٩٨٥، ص ١٥٦-

١٥٨. - الشركة في عقد اللبن جبنا فتاوى ابن سراج الأندلسي، تحقيق محمد أبو

الأجناف، السلسلة الأندلسية (٧)، المجمع الثقافي، أبوظبي، ٢٠٠٢م، ص ١٩٠. وعن السلم في

السمن : الجامع لمسائل المدونة، ٢٦/٨. وعن جواز التسعير في الزيت والعسل والسمن ؛

وفيما يخص الشركة اعتبرتها إحدى الكتابات الحديثة نوع من العمل التعاوني عرفه الأندلسيون في مجال الألبان ومنتجاتها، ومن أهمها حلب اللبن وصناعة الجبن (١).

غير أن المبادلات التجارية القوية كانت من نصيب جزر البحر المتوسط التي شهدت تفوقاً رصدته كتابات كثير من الجغرافيين والرحالة وفي مقدمة تلك الجزر: صقلية وإقريطش (كريت)، تحديداً فيما يخص الأجبان (٢).

وقد شغلت الأجبان تحديداً مساحة في كتابات الفقهاء الأندلسيين وفتاواهم، لكن مسميات تلك الأجبان كانت تحمل انتساباً دينياً أو مكانياً لاحقة بها في المسمى، صعب -للباحث- معها تحديد موقف الفقهاء، بسبب الخلط بينها وتشابهها، مثل: جبن المجوس، وجبن النصرى، الجبن الصقلي، وبطبيعة الحال سبب اعتراض الفقهاء كان على تقنية صناعتها؛ هل تدخل فيها أنفحة الخنازير أم لا؟ هل الاعتراض على أنها تصنع بأيدي غير مسلمين (نصارى أو مجوس) فيصعب الثقة في خلوها منها؟، هل هناك مجوس يعيشون في الأندلس -وأغلب

رسالة ابن عبد الرؤوف، ص ٨٩. الطليطلي: المقنع في علم الشروط، ص ١١٠. نوازل ابن بشتغير، ص ٤٣٢، ٤٣١، نازلة رقم ٥٩٣، ورقم ٥٩٥.

(١) حسن بن عبد الكريم الوراكلي: لمحات من حياة غرناطة النصرية في القرن الثامن الهجري من خلال مسائل ابن لب، مجلة كلية الآداب بتطوان، جامعة عبد الملك السعدي، ع١، نوفمبر ١٩٨٦، ص ٢٤، ٢٣.

(٢) يقول الزهري عن جزيرة كريت: "يجلب منها الجوز والجلوز والرمان والجبن إلى مصر وقد تكون الجبنة الواحدة يابسة من الربع وأكثر لكثرتهم عندهم". كتاب الجغرافيا، ص ١٣٢. أما الإدريسي فيصف جزيرة إقريطش بقوله: "فيها من المدن ربيض الجبن... ويعمل بها الجبن الذي يتجهز به إلى جميع النواحي ولا يعدله شيء من نوعه". نزهة المشتاق في اختراق الأفاق، ٢/٦٤٠. وعن شهرة الجبن الصقلي في المبادلات التجارية في حوض البحر المتوسط خلال القرن ١٤، ١٣ م وتذبذب أسعاره:

Stephan R. Epstein: An island for Itself, Economic Development and Social Change in Late medieval Sicily, Cambridge university press,

New York ,1992 ,p 170,292,293,303.

كما دخل الجبن الصقلي في العديد من الأطباق العربية في العصور الوسطى، للاستزادة: Charles Perry: Sicilian Cheese in Medieval Arab Recipes, Gastronomica (The Journal of Critical Food Studies), university of California press,

Vol. 1 No. 1, Winter 2001, (pp. 76-77), <http://gcf.s.ucpress.edu>

الظن أنهم النورمان الذي يمكن أن يكون قد استقر عدد منهم خلال العصر الأموي وبقيت منهم أعدادًا بدليل إشارة مصادر الحسبة الأندلسية وهي تعاصر دولة المرابطين به؟! (١)

لكن الإشارات الضعيفة تؤكد على جواز أكل الجبن من نصارى الأندلس - لمعرفة الأخيرين- بتحريم تناول لحوم الخنازير وشحومها عند المسلمين. (٢)
وتجدر الإشارة إلى أن اليهود -ومن بينهم يهود الأندلس -كانت تشغلهم هذه القضية أيضا أثناء مبادلاتهم التجارية في حوض البحر المتوسط وإرسالهم لأجبان ليهود مثلهم لتناولها. (٣)

ويعد المؤلف الفقهي الوحيد الذي كتب خصيصًا في هذا المجال هو مؤلف الإمام الأندلسي الطرطوشي المسمى "رسالة في تحريم الجبن الرومي"، والجبن

(١) رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة والمحتسب، ص ١٠١ (جبن النصارى وجبن المجوس). ابن يونس الصقلي : الجامع لمسائل المدونة، ١٠/٨ (الجبن الصقلي). أما لفظة الجبن الرومي فقد وردت في مؤلف الطرطوشي "رسالة في تحريم الجبن الرومي" أي الصقلي والذي يصنعه النصارى هناك. ووردت لفظة المجوس عند ابن رشد، وقد حرم أكل ذبائحهم وجبنهم لأنها تصنع من أنفحة الذبائح الميتة ؛
ابن رشد القرطبي : البيان والتحصيل والشرح والتوجيه والتعليل في مسائل المستخرجة وضمنه: المستخرجة من الأسمعة المعروفة بالعتبية، ج٣ (كتاب الصيد والذبائح)، ط٢، تحقيق أحمد الحبابي، ص ٢٨٣، ٢٧٨.

(٢) رسالة ابن عبد الرؤوف، ص ١٠١.

(٣) من بين وثائق الجنيزة رسالة من تاجر يهودي إلى صديقه -وهما يتاجران في مجال الأواني المعدنية(ق ١٢م) -يطلب منه توفير بعض البضائع من الهند، ثم يختتم رسالته بإبلاغه أنه قد أرسل له على -سبيل الهدية- سبعة قوالب من الجبن، ويشير Goitein أن مصانع الجبن الحلال واستخدام لفظة Kasher والتي تعني حلال على طريقة اليهود- كانت منتشرة في مصر، كما كانت الشراكة في مجال تلك الصناعة قائمة بين المسلمين واليهود فيها، ولكن الاعتماد على استهلاك الجبن في مصر كان بالاستيراد وخاصة من جزيرتي صقلية وكريت والتي تصل إلى الإسكندرية وترسل منها كهدايا إلى اليهود المتاجرين في حوض البحر المتوسط وفي عدن والهند، للمزيد :

S.D. Goitein : Letters of medieval Jewish traders ,Princeton University Press ,U.S.A ,1973,p19.p196.S.D. Goitein : A Mediterranean society, The Jewish communities of the Arab World as portrayed in the documents of the Cairo Geniza ,vol 1 (economic foundation), .university of California ,California -London press ,1999, p124

الرومي يعني به الجبن القادم من جزيرة صقلية وتصنعه النصارى هناك (سقطت جزيرة صقلية في أيدي النورمان عام ٤٨٤ هـ/١٠٩١م)، والذي ألفه بعد انتقاله إلى مصر واستقراره بمدينة الإسكندرية (توفي الطرطوشي عام ١١٢٦/٥٥٢٠)، ويقود كتاب الطرطوشي إلى أمرين، الأول: أن المبادلات التجارية في مجال الأجبان كانت حاضرة بقوة بين جزر البحر المتوسط المذكورة سلفاً، وبين مصر والشام، ويعزز ذلك ما كتبه المقرئ من أحداث عام ٥٨٧ هـ/١١٩١م، وكذلك ما أشار إليه Goitein متفرقا في كتاباته، فربما خصصت تلك البضاعة لتوفير ما يفتقده الصليبيون الذين أسسوا إمارات لهم ببلاد الشام من مواد غذائية يفتقدون تناولها ولا تُصنع إلا في بلادهم، أو أنها شاعت بين أهل الشام ومصر، فكتب الطرطوشي ما ينبههم على عدم تناولها، فقط لأنها تكون مخزنة في السفن - في رحلة السفر التجارية - بجوار لحوم خنازير. والأمر الثاني: أنه كان من باب انتقاد ومعارضة الطرطوشي لسياسة القائمين على الحكم في مصر وقتها (كان معاصراً للفاطميين)، والأحوال الإدارية من تغافلهم عن الرقابة على السلع القادمة من أوروبا وجزر البحر المتوسط خاصة الغذائية منها، مما اعتبرها احد الكتاب من أشهر دعوات المقاطعات الاقتصادية في التاريخ الإسلامي. (١)

وقد استند الطرطوشي في تحريمه إلى شهود عيان ثقة، تجار سكندريين، ومترجمون، وطلاب علم وافدين من جزيرة صقلية إلى الإسكندرية وكذلك عدد من أسرى المسلمين كانوا هناك، فجاءت شهادتهم كما يلي، فأحد مراقبي السفن يذكر له أنه كان يدخل تلك السفن فيجدها و: "قد عبي فيها الجبن ولحوم الخنازير مكسو بعضها على بعض ومنه ما يكون الجبن بعضه على بعض ثم يجعل عليه لحوم الخنازير"، وآخر يؤكد له أن الصقليين في تقنية صناعتهم للأجبان "يأخذون الجبن وقد ساس وتثقب فيطبقونه بشحم الخنازير ولحومها

(١) مقدمة عبد المجيد التركي لكتاب الطرطوشي "رسالة في تحريم الجبن الرومي وتحريم العناء والسماع"، ص ١٩، ٥، ٢١. الإمام الطرطوشي المالكي ناصح الأمراء، موقع حركة التجديد والإصلاح، www.alislah.ma. أحمد محمود: من الدينار الذهبي إلى تحريم "الجبن الرومي أشهر المقاطعات الاقتصادية في التاريخ الإسلامي مقال بموقع: أعمال الشرق الأوسط، نشر ٢٦ مارس ٢٠١٨ م life.mebusiness.ae:

فيشرب دهنها ويمتلئ وتعود كما كانت"، و يقومون أيضا بدهن قوالب الجبن بشحم الخنازير "فيكتسب صفرة ويزداد حسنا وتعفنا!"، أما شهادة أحد الأسرى المسلمين فتفيد بأنهم قد يجمعون الحليب في أواني مستخدمة للحوم الخنازير، ويعقد بأنفحتها، كما تخزن لحوم الخنازير المقددة في مخازن الجبن هناك وتحمل بعدها مختلطة لبيعها في المدن أو التجارة فيها (١).

ورغم أن الأمر كان بعيدًا عن حياة الأندلسيين وواقعهم، غير أن الفقهاء شاركوا بفتاواهم فيه كقضية فقهية تخص عموم المسلمين، كما أن هذه الآراء والفتاوي التي أوردها الطرطوشي وغيره يمكن أن تكون في مجملها غير صحيحة بدليل مشاركتها في الأسواق التجارية في حوض البحر المتوسط والشام وعدن والهند كما سبق ذكره.

***الألبان ومنتجاتها في المجتمع الأندلسي:**

ظهرت الألبان ومنتجاتها في المجتمع الأندلسي ظهورا واضحا في المائدة الأندلسية، فأدرجت الألبان والأجبان ضمن الأطعمة التي يستحسن البدء بها، حيث تستقر أسفل المعدة فيسهل هضمها، وأشار ابن زهر بطريقة غير مباشرة في جملة الاعتراضية "إن لم يكن بد في استعمالها" فيما يخص الأجبان مما يعد تنبيها لضررها الصحي والغذائي ومحاولة تجنبها واستبعادها قدر الإمكان (٢).

ومن أهم وصفات الأطعمة المصنوعة من الجبن منها ما هو مصنوع من الجبن الطري مثل: طاجن الجبن الطري بالبيض المطهو بالفرن، والجبن بالبيض مقلوا، وكذلك وصفة الجبن المقلّي وهي عبارة عن شرائح من الجبن المملح الجاف، يغسل من الملح ويقطع شرائح بسمك ثلاثة أصابع، ثم تقلى على

(١) الطرطوشي: رسالة في تحريم الجبن الرومي وكتاب تحريم الغناء والسماع، تحقيق وتقديم وفهرسة عبد المجيد التركي، دار الغرب الإسلامي، بيروت، ١٩٩٧م، ص ١٢٨، ١٣١، ١٣٠، ١٢٩.

(٢) ابن زهر: كتاب الأغذية (ضمن كتاب الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي)، ص ١٢٨، ١٤٩.

الوجهين في زيت قليل أو سمن، ويمكن إضافة الفلفل والقرفة عند تناولها (١)، ويمكن تناول الجبن الطري بالعسل أو التين (٢) وغيرها من ألوان أطعمة أخرى كثيرة يدخل ضمن مكوناتها الجبن الطري وردت في كتاب الطبخ في المغرب والأندلس (٣).

أما ما هو مصنوع من الجبن اليابس /الجاف فمثل: الجبن المشوي، حيث يقطع قطعا صغيرة وترتب في عود من الخشب وتشوى من كل الجوانب (٤)، ويستحب تناول الجبن اليابس -بعد أن يتم التأكد من أنه صار مثقوبا يتخلله الزيت - مع الخبز والعنب الحلو خاصة طول فترة الخريف (أشهر: سبتمبر وأكتوبر ونوفمبر)، كذلك يمكن عمل الجبن المقلّي منه مثلما يعمل من الجبن الطري، وذلك، بأن ينقع قليلا في الماء، ثم يقطع على شكل مربعات رقيقة، وتقلّى في مقلاه به زيت عذب أو زيت السمسم بقدر معلوم،، ويمكن تناوله بوصفة أخرى حيث يتم حكه في أنية مخصّصة لذلك (أطلق عليها الأندلسيون اسم: الاسكرفاج، حتى يتحول إلى قطع دقيقة جدًا كالغبار ويضاف إلى خليط من الثوم المسلوق والقليل من الملح ويحل بالماء الساخن حتى يختلط ثم يضاف إليه الزيت الطيب (٥).

كذلك عرف الأندلسيون وصفات مخصصة لتناول الشيراز مالحًا أو حلواً (والأخيرة أفضل) (٦)، أما الخلاط فيستحب تناوله ممزوجا بعساليج الكبر

(١) تفاصيل الوصفات: ابن رزين التجيبي: فضالة الخوان، ص ٢١٦. ابن العوام الاشبيلي: الفلاحة الأندلسية، ٤/٣٤٨.

(٢) ابن رزين التجيبي: فضالة الخوان، ص ٢١٦.

(٣) مجهول: الطبخ في المغرب والأندلس، ص ١٨٢، ٢٠٥-٢٠٦. وعن الطليطلية؛ دايفد وينز: فنون الطبخ في الأندلس، ص ١٠٣٠.

(٤) ابن رزين التجيبي: فضالة الخوان، ص ٢٢١. ابن العوام الاشبيلي: الفلاحة الأندلسية، ٤/٣٤٨.

(٥) فضالة الخوان، ص ٢٢٠، ٢٢١. والإسكرفاج: ويسمى أيضا الإسكرفاج أنية من الفخار بقعها حجارة صغيرة دقيقة تستخدم لحك الجبن والخبز اليابس؛ حورية شريد: تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته من عصر المرابطين حتى نهاية العصر العثماني دراسة تاريخية أثرية، رسالة دكتوراه غير منشورة، جامعة الجزائر ٢٠١١، ص ٢٥٩.

(٦) للتفاصيل؛ التجيبي: المصدر السابق، ص ٢١٧.

المخلل، ويزين بالزيتون و الليم (الليمون) ويضاف إليه الزيت (١)، أما الرانب الخائر (يبقى مدة أكثر من ثلاثة أيام في القربة المدبوغة)، فهو مناسب مع تناول الحمام أو الفراريج المشوية بالزيت والثوم والقرع (٢)، كما يؤكل العقيد بالعسل، أو بالتين(٣).

أما المجبنات فقد اشتهرت في عموم بلاد الأندلس، ومن بينها قرطبة وإشبيلية و شريش و طليطلة وأطلق عليها الأندلسيون عليها اسم "بنت الجبن"(٤)، وتقنية صنعها كالآتي: خليط من الجبن الغني والجبن البقري ولا تصح بواحد منهما منفردا، فيكون الأول بنسبة ٣ / ٤ والثاني بنسبة ١ / ٤، وطريقة عملها: أن يعجن السميذ أو الدرملك، ثم يقطع من العجين قطعة وتوضع على راحة اليد وتوضع في جوفها نفس مقدار القطعة من خليط الجبن، وتقل في زيت غزير، ويرش عليها سكر وقرفة أو عسل أو شراب الورد (٥)، وهناك أيضا المجبنة بالبيض ويستخدم فيها البيض بديلا عن ماء أو لبن العجن، كما يوضع (نيا) مع الجبن، وهناك المجبنة المثلثة (أطلق عليها ابن رزين التجبيي اسم مجبنة المخارق وعرفت كذلك باسم المجبنة المورقة) ومكوناتها: عجين السميذ

(١) ابن رزين التجبيي: المصدر السابق، ص ٢١٧.

(٢) المصدر السابق، ص ٢١٩.

(٣) المصدر السابق، ص ٢١٧.

(٤) المقرئ: نفح الطيب، ٣/ ٣٠١-٣٠٢، ترجمة ٧٣. رجب عبد الجواد: ألفاظ المأكل والمشرب في العربية الأندلسية: دراسة في نفح الطيب للمقرئ، مجلة علوم اللغة، مج ١، ٣٤، القاهرة، ١٩٩٨م، ص ١٤١. الزجالي: أمثال العوام في الأندلس، ج ١، ص ٢٣٤-٢٣٦.

Expiracion Garcia Sanchez : Ibn Al-azraq ; Uryuza sobre ciertas preferencias Gastronómicas De Los Grandinos, Andalusia Islamica (Textos y Estudios), diridos por J. Bosch Vila & W.Hoenerboch, Anjos A cuadenos De Historia Del Islam ,Universidad de Granada ,1980 ,p 161.

(٥) مجهول: الطبخ في المغرب والأندلس، ص ١٩٩-٢٠٠. دايفد وينز: فنون الطبخ في الأندلس، ص ١٠٣٢-١٠٣٣. سعيد أبو زيد: المائدة الأندلسية، ص ١٢١؛ ولا زالت تحمل اسم almojabana بالإسبانية؛ المرجع السابق، ص ١٠٣٢.

R. Dozy : Glossaire des mots espagnols et portugais dérivés de l'arabe, seconde édition ,W.H Engelmann, Leyde-E.J Brill ,1869,p172.

أو الدرمة، والجبن الرطب، والزبد بمقادير متساوية لكل منها (لعل هذا سبب تسميتها المثلثة)، وهناك مجبنة الفرن وتشبه نوع آخر من المجبنات يسمى الطليطلية، وهي عبارة عن طبقة من العجين عليها طبقة من الجبن المعروك ويضم العجين على الجبن عدا الوسط يكون الجبن فيه ظاهرا ويرش عليه الينسون ويدخل الفرن، وكذلك وصفة شبيهة جدا بها اشتهرت أيضا بطليطلة وسميت بالقيجاظة أو السبع بطون (١)، واستحسن الأندلسيون تناول المجبنات يابسة دون أن تسقى بمزيج الزبد والعسل كما اعتاد المغاربة (٢).

وقام عبد الباسط الملطي (ت ١٩٢٠هـ/١٥١٤م) في رحلته بوصف عمل المجبنة بتونس وصفاً دقيقاً عندما حلَّ ضيفاً على كبير التجار بها، وهو من أصل غرناطي، فقام الحاضرون -وهم من أصل أندلسي أيضاً- بصنع المجبنة أمامه، (٣)، وعن المجبنات كتب المقرئ في مدينة شريش "مما اختصت به إحسان الصنعة في المجبنات وطيب جنبها يعين على ذلك ويقول أهل الأندلس: من دخل شريش ولم يأكل بها المجبنات فهو محروم" (٤).

وفي المجبنات نظمت أشعار لشعراء عاشوا في مدن أندلسية مثل: مرسية وإشبيلية والمرية وغيرها تفيد تداول المجبنات في عموم بلاد الأندلس (٥)، غير

(١) مجهول : الطبخ في المغرب والأندلس، ص ٢٠٠ - ٢٠١. ابن رزين التجيبي : فضالة الخوان، ص ٨٢-٨٥.

(٢) ابن رزين التجيبي : المصدر السابق، ص ٨٣.

(٣) رحلة عبد الباسط بن خليل الملطي نشرها روبير برونشفيج تحت عنوان :

Deux Récits de voyage inédits en Afrique De Nord au xv siècle (Abdalbasit B. Halil et Adorne), Larose Editeurs, Paris, 1936, p21.

(٤) المقرئ : نفع الطيب في غصن الأندلس الرطيب، ١/١٨٤.

(٥) كثرت الأشعار في حب الأندلسيين للمجبنة وتناثرت في مؤلفات عديدة منها: ابن الأبار

:المقتضب من كتاب تحفة القادم، سلسلة المكتبة الأندلسية (١٧)، ط٣، تحقيق إبراهيم

الإبياري، دار الكتاب المصري - دار الكتاب اللبناني، القاهرة - بيروت، ١٩٨٩م، ص ٢١٠.

ابن هذيل :فكاهات الأسمار ومذهبات الأخبار والأشعار، تحقيق وتقديم وتعليق عبد الله

الحمادي، مؤسسة البابطين، الكويت، ٢٠٠٤م، ص ١١٥. ابن سعيد: اختصار القدر المعلى في

التاريخ المعلى، اختصره أبو عبد الله محمد بن عبد الله بن خليل، تحقيق إبراهيم الإبياري،

الهيئة العامة لشئون المطابع الأميرية، القاهرة، ١٩٥٩م، ص ٢٣ ترجمة ٤، ص ٥٦ ترجمة

٣٧ . ابن سعيد المغربي : المغرب في حلى المغرب، ١/ ١٠٧ ، ترجمة ٤١. النباهي:

تاريخ قضاة الأندلس أو كتاب المرقبة العليا فيمن يستحق القضاء والفنبا، ط٥، تحقيق

أنها -كما أشار المختصون في الطب والغذاء- تعتبر من الأطعمة المضرة حيث تسبب عسر الهضم (١)، ولعل هذا ما جعل الأندلسيين يتداولون مثلاً شعبياً بينهم نصه: "انتظار المجبنة اخر من أكلها"، أي انتظار المجبنة -أثناء عملها- أفضل من تناولها (٢).

وقد وضع السقطي (ق ١٢/هـ ٦م) تكلفة صناعة المجبنات وسعرًا لبيعها عن طريق احتساب مكونات عملها والمقادير الصحيحة وسعر كل منها وذلك بقوله "ولإقامة المجبنات ربع جبن بستة عشر درهما.. نصف ربع دقيق بستة دراهم... ربع الربع من الزيت...، أجرة قَطَّاع وعجان وكراء الحانوت وثمان حطب ومعلم، الجميع... والإصداق أرطال...." (٣).

كما عرفت وصفات أخرى يدخل في مكوناتها الجبن الرطب البقري والغنمي والزبد واللبن الحليب معًا لتغذية أصحاب الحرف الشاقة كالغَنَّامة في قرطبة، يبطء الهضم وكثير الغذاء فلا يشعرون بالجوع سريعًا ويتغذون غذاءً جيدًا بسبب قسوة هذه الحرفة وطول وقت العمل بها في رعاية الأغنام إلى غير ذلك (٤).

لجنة إحياء التراث العربي، منشورات لجنة التراث العربي، بيروت، ١٩٨٣م، ص ١٦٦ المقري: أزهار الرياض في أخبار عياض، ضبط وتحقيق وتعليق مصطفى السقا وآخرون، مطبعة التأليف والترجمة والنشر، القاهرة، ١٩٤٢م، ٣/ ٣١٩، ٢٢١. المقري: نفع الطبيب، ٢/ ٧٠٢، ترجمة ٣٠٧، ٥/ ٤٧٨. أبو عبد الله بن عسكر وأبو بكر بن خميس: أعلام مالقه، تقديم وتخريج وتعليق عبد الله المرابط الترغي، دار الغرب الإسلامي - دار الأمان للنشر والتوزيع، بيروت، ١٩٩٩م، ص ٢٥٥، ترجمة ٩١.. رجب عبد الجواد: ألفاظ المأكل والمشرب في العربية الأندلسية، ص ١٤٤-١٤٥. سعيد أبو زيد: المائدة الأندلسية، ص ١٢٢، ١٢٣.

(١) الأوربولي: الكلام على الأغذية، ص ٢٩. ابن زهر: كتاب الأغذية (من كتاب الخطابي: الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي)، ص ١٢٨.

(٢) الزجالي: أمثال العوام في الأندلس، ٣١/٢ مثل ١١٦. وعند ابن عاصم "انتظار المجبنا خير من أكله".: حدائق الأزهار في مستحسن الأجوبة والمضحكات والحكم والأمثال، تعليق وتقديم عبد اللطيف عبد الحليم، مطبعة دار الكتب والوثائق القومية، القاهرة، ٢٠٠٩م، ص ٢٨٢.

(٣) السقطي: كتاب في آداب الحسبة، ص ٣١. والنص به جمل ناقصة والإصداق يعني الكمية الإجمالية الدقيقة الناتجة بعد خلط المكونات ببعضها البعض، لضمان عد الغبن فيها.

(٤) شرح صاحب كتاب الطيبخ وصفتان كان يتناولهما غَنَّامة فرطبة تحديدا وهما: "المعلك والمقلو" وهما عبارة عن لحم خروف مضاف معه ما ذكر في المتن. مجهول: الطيبخ بالمغرب والأندلس، ص ١٨٥، ١٨٨ (بترتيب المجلة).، ونوع من الحلويات وهو الأرز

وفيما يخص الحياة اليومية، فقد اعتبرت الألبان ومنتجاتها من الأصناف الغذائية الضرورية والمهمة في المجتمع الأندلسي، وأجمل ابن بشتغير ذلك بقوله "الألبان التي هي قوت كثير من الناس" (١)، وقد ارتبطت كثير من الاحتفالات الاجتماعية الأندلسية بوجود منتجات الألبان من بينها الاحتفال بأعياد مسيحية يحتفل بها كافة الأندلسيين مسيحيون ومسلمون، فمن بين هذه الأعياد : عيد العنصرة، وخميس أبريل، حيث يتم فيهما عمل المجبنات، وقد ورد في إحدى التراجم الأندلسية كيف كان احتفالهم، مثل أهل إشبيلية - خاصة المسلمين منهم -

باللبن أو الأرز المعسل، حيث ورد في إحدى تراجم كتاب ابن الخطيب : الإحاطة في اخبار غرناطة، وفي نص الترجمة ما يفيد أن عمل الأرز باللبن يتحرى فيه نظافة الأواني نظافة تامة، وكذلك عرف لون آخر باسم : منومات الجبن، وكذلك ثريد اللبن، وعن أضرار ثريد اللبن الصحية خاصة إذا طبخ اللبن بالدقيق، منها تجنبه في المعدة مما يسبب سدا في الكبد ويكون حصى الكلى، ابن زهر : كتاب الأغذية (من كتاب الخطابي : الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي)، ص 96. ابن خلسون : كتاب الأغذية (المقالة الخامسة)، وقد شرح ابن خلسون طريقة لعمل ثريد اللبن دون أن تكون له مضار صحية بأن يُغلى اللبن في قدر فخار بغير دقيق مع صعتر ولا يطبخ كثيرا ثم يخلط بالخبز المختمر ويؤكل بالسكر والعسل، وكذلك عرفت ألوان أطعمة أخرى تصنع من الألبان ومنتجاتها في بلاد الأندلس. مجهول : الطبخ في المغرب والأندلس، ص ١٨٢. ابن الخطيب : الإحاطة في أخبار غرناطة، ط ٢، تحقيق محمد عبد الله عنان، مكتبة الخانجي، القاهرة ١، ١٩٧٣/٢٠٠ (ترجمة أحمد بن عبد النور بن أحمد بن راشد (ت ٣٠٢/٥٧٠٢م)، المقرئ : نفح الطيب من غصن الأندلس الرطيب، ٣/ ٣٠١-٣٠٢. رجب عبد الجواد : ألفاظ المأكول والمشرب، ص ١٤٦، ١٥٥. سعيد أبو زيد : المائدة الأندلسية، ص ٧٩. وعن الأصل العربي للأرز باللبن وكيفية وصوله إلى الأندلس :

, <https://paginasarabes.com> , El Arroz con lèche et su origen Arabe , نشر

ديسمبر ٢٠١٧م.

وقد أورد المقرئ شعرا لابن الأزرقي تناول فيه الأغذية السابقة التي افتقدها في الأندلس أثناء وجوده بالمشرق : نفح الطيب من غصن الأندلس الرطيب، ٣/ ٢٩٨-٣٠٣، وقد تم ترجمة أرجوزته الغذائية إلى اللغة الإسبانية مع عرض النص العربي في البحث الآتي :

Expiracion Garcia Sanchez : Ibn al-Azraq.: Uryuza sobre ciertas preferencias gastronómicas de los granadinos ,Andalucia Islmica ,Anejos A cuadernos De Historia Del Islam ,universidad de Granada ,1980, pp 143-162.

(١) نوازل ابن بشتغير، ص ٣٢٠، نازلة ٣٣٢.

،فمن أحد علماء إشبيلية أنه "خرج مع طلبته يرسم الفرجة وأكل المجبنات يوم خميس أبريل على عادة أهل إشبيلية" (١).

وهو ما انتقده الطرطوشي بقوله: "ومن البدع اجتماع الناس بأرض الأندلس... وإقامة العنصرة وخميس أبريل بشراء المجبنات والاسفنج وهي من الأطعمة المبتدعة وخروج الرجال جميعا أو أشتاتا مع النساء مختلطين للفرج" (٢).

وفي إشارات ابن الأحمر لأصحاب الحرف والصناعات في الأندلس، أن بيع اللبن وتحديداً لبن البقر كان من أهم الحرف التي امتتها العرب الذين قدموا الأندلس منذ الفتح، فكانوا يبيعونه لمن يمخضه، والغالب أنه كان يباع لليهود الذين دخلوا في الإسلام والذين احترفوا عدة مهن منها بيع اللبن الممخوض، حيث يقول: "وأما من أسلم من اليهود فاحترف ببيع لبن ممخوض"، مما اعتبره

(١) ابن سعيد: اختصار القدح المعلى، ص ١٥٦، ترجمة ٣٧ (ترجمة أبو الحسن علي بن جابر الدباج الإشبيلي) ويروى في الترجمة أنه توفي إبان تغلب نصارى إسبانيا على المدينة (٦٤٦ هـ / ٢٤٨ م). ابن هذيل: فكاهاات الأسمار ومذهبات الأخبار والأشعار، ص ١٥٣-١٥٤.

(٢) الطرطوشي: الحوادث والبدع، ص ١٥٠-١٥١. عيد العنصرة وخميس إبريل: من أعياد المسيحيين، فعيد العنصرة يعد من أهم أعيادهم في الأندلس، وهو يوافق يوم ٢٤ يونية (حزيران - بؤونة) من كل عام، ويقام بعد خمسين يوماً من عيد الفصح وهو يمثل عند المسيحيين ذكرى نزول الروح القدس على حواري السيد المسيح الاثنا عشر ويسمى أيضاً عيد المهرجان، وسمي العنصرة نسبة إلى شعلة نار كان الأندلسيون يقفزون فوقها؛ أما خميس إبريل فقد جعله عريب بن سعيد آخر يوم له هو يوم ٢٤ إبريل بقوله "هو آخر موافت فصح العجم وأكبر اعيادهم لا يتأخر بعد البتة"، وخميس إبريل هو ما كان يسمى بمصر بخميس العهد ويسمى حالياً خميس العدس ويطلق عليه أهل الشام خميس الأرز وخميس البيض، لكنه عرف عند الأندلسيين بخميس إبريل؛ عريب بن سعيد: تقويم قرطبة، ص ٦٥، ٤٧. المقري: نفع الطيب، ٣/١٢٨. المقرئزي: الخطط، ١/٢٦٥. نجلاء سامي النبراوي: التقويم المصري بالأندلس في عصر الخلافة الأموية (٣٠٠-٤٢٢ هـ)، مجلة كلية الآثار، جامعة جنوب الوادي، عدد يوليو، ٢٠٠٨ م، ٣٣٢. وقد أورد الونشريسي عادة اختص بها أهل قرى بلاد المغرب دون الأندلس، وهي أن يُعطى معلم الأطفال ما يسمى خميس الطالب، عبارة عن قدر معين من الزبد لمن له أطفال يتعلمون عند معلم أو من ليس له أطفال !!، وتُقدّم له في فصل الربيع، وذلك دلالة على شهرة صناعة الزبد في بلاد المغرب في هذا الفصل. الونشريسي: المعيار المغرب، ٨/٢٦١.

أحد الباحثين تصنيفا يوضح ارتباط الحرف والصناعات بمحترفيها من عناصر سكان المجتمع الأندلسي^(١).

كما ظهرت الألبان ومنتجاتها في عادات وموروثات وعلاقات الأندلسيين في الحياة الأسرية اليومية كمنازعات بين زوج وزوجته أقسم فيه ألا يشرب لبن بقرة زوجته، أو تشبيه الطفل بالجبين الرطب لحاجته إلى العناية والاهتمام الدائمين بجسده النامي^(٢)، أو أن يطلق على أحد الأشخاص من باب الذم والتحقير لقباً مثل "وسخ الجبن"^(٣)

وربما كانت الألبان أو إحدى منتجاتها سببا في وفاة أحدهم مثلما ذكر ابن بشكوال عن الفقيه سليمان بن عبد الملك (توفي ٥٤٠هـ / ١١٤٦م)، أنه توفي فجأة فور تناوله لأكلة جبن طري!!^(٤).

وتشير إحدى المصادر أن المرابطين للجهاد في الحصون الأندلسية كانت تتوفر لديهم الأغذية ومنها الزبد والعسل، فلا يستبعد أن تتوفر لديهم من منتجات الألبان الأخرى ما يتحمل الزمن الطويل دون فساد، مثلما ورد عن حصن قرطبة في القرن ١١م^(٥)

(١) ابن الأحمر: بيوتات فاس الكبرى، دار المنصور للطباعة والوراقة، الرباط، ١٩٧٢م، ص ٢٣، ٢٥. سعيد بن حمادة: الأغذية والمجتمع بالمغرب والأندلس خلال العصر الوسيط، ص ٧.
(٢) ابن زهر: كتاب الأغذية، (من كتاب الخطابي: الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي)، ص ١٦١. سعيد بن حمادة: الأغذية والمجتمع بالمغرب والأندلس، ص ٩٦.
(٣) عرف عن صاحب الترجمة عشقه لأحد الغلمان يدعى عبد الحق وكان له رقيب يسمى وسخ الجبن فأنشد فيه:

لام عبد الحق لَمَّا أن رأني قد هجرته
فقلت لا لوم فعذري بين فيما أتيته
إنما أنت كجبن شابه الوسخ فعفته

أبو عبد الله بن عسكر وأبو بكر بن خميس: أعلام مالقه، ص ٢٤٩، ترجمة ٨٦ (أبو محمد عبد الله بن ضغمج من معاصري المؤلف).

(٤) ابن بشكوال: الصلة، ٣/١٠٠١-١٠٠٢، ترجمة ١٥٦٠ (سليمان بن عبد الملك بن روبيل بن إبراهيم بن عبد الله العبدري، عالم في القراءات، من أهل بلنسية، وتوفي في إشبيلية). سعيد بن حمادة: الأغذية والمجتمع بالمغرب والأندلس، ص ٩٧.

(٥) أبو عبد الله بن عسكر وأبو بكر بن خميس: أعلام مالقه، ص ٢٨٢، ترجمة ١١١ (عبادة بن عبد الله بن محمد بن عبادة بن ماء السماء، ت ٤١٩ هـ / 1028م).

كما تداول الأندلسيون أمثالا شعبية لها علاقة بالألبان ومنتجاتها تعكس أيضا موروثات وممارسات اجتماعية، ومن بين هذه الأمثال: "الفار المنحوس يرى الجبن ولا يرى القط" (١)، "الحليب للحسب"، "الرانب للغائب" و"الفارس للحارس" (٢)، كذلك "حرز اللبن على النار" (٣)، و"شرى اللبن فالمراحل سعي" (٤)، "راهي زبد أول مصبوغ واخر ثرد" وهو مثل يضرب للتحذير من المنتجات المغشوشة (٥)، و"مجبنة الظهر خرج نارها وقل طلابها" ويؤكد المثل أن الأندلسيين اعتادوا تناول المجبنات ساخنة صباحا، فإن كانت باردة فقدت طعمها الطيب (٦)، أما المثل "قَيْجَطْلِي نَجَبْلُكَ"، فيضرب للحث على التعاون وتبادل المنفعة (٧).

- (١) الزجالي: أمثال العوام في الأندلس، ٢/ ٧٣، مثل ٣١٢. وعند ابن عاصم "أرى الجبن ولم يرى القط": حدائق الأزاهر في مستحسن الأجوبة والمضحكات والحكم والأمثال، ص ٢٨١.
- (٢) الزجالي: المصدر السابق، ٢/ ٩٣ مثل ٤١١، ٤١٠، ٤٠٩. والفارس أي الحامض.
- (٣) الزجالي: المصدر السابق، ٢/ ١٩٠ مثل ٨٣٥. وقد ضمنه ابن قزمان بقوله: يا ترى اش قل عني.... يا ترى اش تم أخبار تحرزوا كما يا صاحب... يُحرز اللبن على النار
- (٤) الزجالي: أمثال العوام في الأندلس، ٢/ ٤٣٣ مثل ١٨٩٢، وعند ابن عاصم: "شرى الجبن فالمراحل سعيه"، وسعي من السعاية وهي الاستجداء، حدائق الأزاهر، ص ٢٩٨.
- (٥) الزجالي: المصدر السابق، ٢/ ٢٢٤ مثل ٩٨٦.
- (٦) الزجالي: المصدر السابق، ٢/ ٣٤٣ مثل ١٤٩١. وهو ما أكده شعر الدباج الإشبيلي: ابن الأبار: المقتضب من تحفة القادم، ص ٢١٠. ابن سعيد: اختصار القدح المعلى، ص ١٥٦. ابن هذيل: فكاهات الأسمار ومذهبات الأخبار والأشعار، ص ١٥٤.
- (٧) الكلمة الأولى (قيجط لي) - حسب تفسير محقق الكتاب العلامة محمد بن شريفة- مأخوذة من قيجاطة (Quesada) وهي مدينة أندلسية من عمل جيان، حيث أورد قصة تاريخية مفادها أن أحد الأندلسيين رأى في منامه أنه يأكل مجبنة، ففسرها له المعبر بأنه سيحمل أسيرا إلى قيجاطة التي سقطت في أيدي نصارى إسبانيا عام ٦٢٢هـ، وهي تدل على اشتهاار المنطقة بصنع المجبنات، وقد اعتبرها المحقق أيضا تحريفا لقيجاطة -نوع من المجبنات - سبق ذكره بالدراسة -اشتهر به أهل طليطلة!، كما ذكر صاحب كتاب الطبخ بالمغرب والأندلس، لذا اعتبر المحقق أن قيجاطة تحريف لقيجاطة، ويضرب المثل للحث على التعاون وتبادل المنفعة قياسا على مثل تونسي "الحلب لي نجبن لك". الزجالي: أمثال العوام في الأندلس، ٢/ ٤١٢-٤١٣، مثل ١٨٠٠.

*خاتمة:

تناولت الدراسة لونا من ألوان الغذاء وهو الألبان ومنتجاتها في الأندلس (ق ٥٣- ٥٩/٩-١٥م)، كصنف غذائي يعكس ثقافة الغذاء لدى الأندلسيين بعدما ظهرت العديد من الدراسات الأجنبية والعربية التي ألفت الضوء على الغذاء ومدلولاته السياسية والحضارية في مجتمعات العصر الوسيط.

كان للألبان ومنتجاتها في الأندلس مساحة كبيرة في مؤلفات الجغرافيا والحسبة والأغذية وكتب الطب والصيدلة، علاوة على تناثرها في مؤلفات النوازل الفقهية والشروط وخفوتها في المصادر التاريخية.

ولم تتغير تقنية الصناعة عن مثيلاتها في مجتمعات مجاورة للأندلس عدا ما حددته تعاليم الإسلام من تحريم لكل ما يتعلق بالخنزير؛ لحمه وشحمه وأنفحته واستخدامها ضمن تقنيات صناعة منتجات الألبان.

وقد تناولت الدراسة الجوانب الحضارية على المستويات: الاقتصادية والاجتماعية وكانتا الغالبتين فيها،

بدأت بالتعرف على قيمة الألبان كغذاء وتواجد وصناعة من خلال رصد مصادر الثروة الحيوانية في الأندلس، ثم التعرف على الألبان ومنتجاتها كما عرفها الأندلسيون بمسمياتها التي لم تختلف كثيرا عن مسميات الشرق، وتقييم لها في الأسواق التجارية وكذلك المبادلات التي أسفرت الدراسة فيها عند وقوف الأندلس عند حد الاكتفاء الذاتي نظرا لحساسية التعامل الاقتصادي مع تلك المنتجات -لتعرضها للتلف بسرعة -، أو للسبق والسمعة الاقتصادية الكبيرة لأماكن أخرى كجزيرة صقلية أو مصر أو الشام

وقد تعرضت الدراسة اقتصاديا للتعرف على الحرف والصناعات المتعلقة بالألبان ومنتجاتها، كذلك معايير الجودة لها ووسائل الغش فيها، وأنواع المعاملات الاقتصادية المستندة إلى الفقه الإسلامي كالبيع والشراء والسلم والسلف وغيرها من معاملات شهدتها السوق الأندلسي.

أما على الجانب الاجتماعي، فبيّن وضع هذه المنتجات على المائدة الأندلسية من معرفة قيمتها الغذائية ومنافعها وما قد تسببه من أضرار غذائية، كذلك دخولها في علاج عدد من الأمراض بعد تحضيرها بطرق معينة، ثم أشهر الوصفات الغذائية التي كان للأندلس دور في انتشارها عبر أوروبا، لتظل موروثا

ذو أصل إسلامي عربي حتى الآن، كما تناولت الدراسة أيضا ملامح من وجود الألبان ومنتجاتها في احتفالات الأندلسيين وحياتهم اليومية وأمثالهم الشعبية. وتوصي الدراسة بالتعرف بصورة أخرى على المصادر المتاحة وأشهرها مصادر الطبخ والأغذية، وكذلك مصادر الطب الأندلسية، ودراستها جامعة أو متفرقة لإلقاء المزيد من الضوء على المجتمع الأندلسي وثقافته، ودوره المؤكد في انتقال حضارته إلى الغرب الأوربي، خاصة أن من بين هذه المصادر مازال مخطوطاً، أو ما تم تحقيقه لم يتم تناوله بالدراسة المتخصصة .

قائمة المصادر والمراجع

- ابن الأَبَّار: (أبو عبد الله محمد بن عبد الله بن أبي بكر بن عبد الله بن عبد الرحمن القضاعي البُنْسِي) (ت ٦٥٨ هـ / ١٢٦٠م) -المقتضب من كتاب تحفة القادم، المكتبة الأندلسية (١٧)، ٣، تحقيق إبراهيم الإبياري، دار الكتاب المصري -دار الكتاب اللبناني، القاهرة -بيروت، ١٩٨٩م.
- الإدريسي: (أبو عبد الله محمد بن عبد الله بن إدريس الحمودي الحسني) (ت ٥٦٠ هـ / ١١٦٥م) -نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة، ٢٠٠٢م.
- الأوربولي: (أبو بكر عبد العزيز بن محمد بن عبد العزيز أحمد الأربولي) (ألفه عام ٨٢٨ هـ / ١٤٢٥م) -كتاب معاهدة الغذاء، نص عربي مترجم إلى الإسبانية، ترجمة وتحقيق ونشر أمادور دياز جارثيا في مقالة تحت عنوان Un tratado Nazari Sobre Alimentos :Al _Kalam Ala L_Agdiya De Al _Arbuli ,edicion ,traducion y estodio , con glosarios (١).
- ابن بشتغير اللورقي: (أحمد بن سعيد اللورقي المالكي) (ت ٥١٦ هـ / ١١٢٢م) -نوازل أحمد بن سعيد بن بشتغير، دراسة وتحقيق وتعليق قطب الريسوني، دار ابن حزم للطباعة والنشر والتوزيع، بيروت ٢٠٠٨م.

- ابن بشكوال: (أبو القاسم، خلف بن عبد الملك بن مسعود بن موسى بن بشكوال الخزرجي الأنصاري) (ت ١١٨٣ هـ / ١١٨٣ م)
- الصلة، تحقيق إبراهيم الإبياري دار الكتاب المصري - دار الكتاب اللبناني، القاهرة - بيروت، ١٩٨٩، ج ٣.
- البرزلي: (أبو القاسم بن أحمد البلوي التونسي) (ت ١٤٣٨ هـ / ١٤٣٨ م)
- جامع مسائل الأحكام لما نزل من القضايا بالمفتين والحكام، تقديم وتحقيق محمد الحبيب الهيلة، دار الغرب الإسلامي، بيروت ٢٠٠٢ م، سبعة أجزاء.
- البكري: (أبو عبيد) (ت ٤٨٧ هـ / ١٠٩٤ م)
- كتاب المسالك والممالك، تحقيق وتقديم أدريان فان ليوفن واندرى فيري، الدار العربية للكتاب - المؤسسة الوطنية للترجمة والتحقيق والتراث، ١٩٩٢ م، جزآن.
- ابن البيطار: (ضياء الدين أبو محمد عبد الله بن أحمد الأندلسي المالقي) (ت ٦٤٦ هـ / ١٢٤٨ م)
- الجامع لمفردات الأدوية والأغذية، دار الكتب العلمية، بيروت، ١٩٩٢ م، ٤ أجزاء.
- الجرسيفي: (عمر بن عثمان بن العباس)
رسالة الجرسيفي في الحسبة، ضمن ثلاث رسائل أندلسية في آداب الحسبة والمحتسب، تحقيق ليفي بروفنسال، مطبعة المعهد العلمي للآثار الشرقية، القاهرة، ١٩٥٥.
- الحجاري: (أحمد بن يحيى بن حسن) (عصر المماليك بمصر)
- الحرب المعشوق بين لحم الضأن وحواضر السوق، نشر وتعليق: Manuela Marin:
Sobre Alimentacion y sociedad (EL Texto Arabe De "La Gerra Deleitosa", AL-Qantara ,XIII ,1992 ,pp83-122.
- الحميري: (محمد بن عبد المنعم) (ت ٧٢٧ هـ / ١٣٢٧ م)
- الروض المعطار في خبر الأقطار، ط ٢، تحقيقي إحسان عباس، مكتبة لبنان، بيروت، ١٩٨٤.

- ابن حيان : (أبو مروان حيان بن خلف بن حسين بن محمد بن حيان بن وهب بن حيان) (ت ٤٦٩هـ / ١٠٧٦م)
- المقتبس، السفر الثاني (١٨٠هـ - ٢٣٢هـ)، تحقيق وتقديم وتعليق محمود علي مكي، مركز الملك فيصل للبحوث والدراسات الإسلامية، الرياض، ٢٠٠٣م.
-المقتبس، (الجزء الخاص بالسنوات الأخيرة من عصر الأمير عبد الرحمن الأوسط تبدأ من عام ٢٣٢هـ)، تحقيق وتقديم وتعليق محمود علي مكي، المجلس الأعلى للشؤون الإسلامية -لجنة إحياء التراث الإسلامي، القاهرة، ١٩٩٤م.
-المقتبس/ج ٥ (٣٠٠هـ-٣٣٠هـ)، نشر ب. شالميتا، ضبط وتحقيق ف. كورينطي و م. صبح وغيرهما، المعهد الإسباني العربي للثقافة -كلية الآداب بالرباط، مدريد، ١٩٧٩م.
-المقتبس في أخبار بلد الأندلس،(القطعة الخاصة بخمس سنوات من حكم الحكم المستنصر ٣٦٠-٥٣٦٤هـ)، تحقيق عبد الرحمن علي الحجي، دار الثقافة، بيروت، ١٩٦٥م
- ابن الخطيب : (لسان الدين، أبو عبد الله محمد بن عبد الله بن سعيد بن علي السلماني اللوشي)(ت ٧٧٦هـ/١٣٧٤م)
- معيار الاختيار في ذكر المعاهد والديار، الرسالة الثالثة من خطرة الطيف رحلات في المغرب والأندلس، تحرير وتقديم أحمد مختار العبادي، دار السويدية للنشر والتوزيع -المؤسسة العربية للدراسات والنشر، أبو ظبي -بيروت، ٢٠٠٣ .
- ابن خلصون الأندلسي : (أبو عبد الله محمد بن يوسف) (ق ٧هـ / ١٣م)
-كتاب الأغذية، تحقيق سوزان جيغاندت، منشورات المعهد العلمي الفرنسي للدراسات العربية، دمشق، ١٩٩٦م، نسخة الكترونية متاحة على موقع المعهد الإلكتروني: <http://books.openedition.org/ifpo/5490>
- ابن رزين التجيبي : (أبو الحسن علي بن محمد بن أبي القاسم محمد بن أبي بكر بن رزين التجيبي الأندلسي)(ألف الكتاب ما بين الأعوام ٦٣٦-٦٤٠هـ/١٢٣٨-١٢٦٦م)
- فضالة الخوان في طبيبات الطعام والألوان (صورة من فن الطبخ بالأندلس والمغرب في بداية عصر بني مرين)، تحقيق وتقديم محمد بن شقرون، إشراف إحسان عباس، دار الغرب الإسلامي، بيروت، ١٩٨٤م.

- الرشاطي وابن الخراط الإشبيلي:
 - الأندلس في اقتباس الأنوار واختصار اقتباس الأنوار، سلسلة المصادر الأندلسية (٧)، تقديم وتحقيق إميليو مولينا وخاتينتو بوسك بيلا، المجلس الأعلى للأبحاث العلمية -معهد التعاون مع العالم العربي، مدريد، ١٩٩٠م.
- ابن رشد الحفيد :
 - الأغذية من كتاب "الكليات"، ضمن كتاب: الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي؛ مدخل ونصوص، تقديم واختيار وتحقيق محمد العربي الخطابي، دار الغرب الإسلامي، بيروت، ١٩٩٠ م.
- الرندي : (محمد بن إبراهيم)
 - كتاب الأغذية (ضمن كتاب: الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي)، مدخل ونصوص، (سبق التوثيق)
- الزجاجي: (أبو يحيى عبيد الله بن أحمد الزجاجي القرطبي)
 - (ت ٦٩٤هـ/١٢٩٥م)
 - أمثال العوام في الأندلس مستخرجة من كتابه "ري الأوام ومرعى السوام في نكت الخواص والعوام، تحقيق وشرح ومقارنة محمد بن شريفة، منشورات وزارة الدولة المكلفة بالشؤون الثقافية والتعليم الأصلي، المملكة المغربية، دت، قسمان.
- ابن زهر الإيادي : (عبد الملك بن زهر بن عبد الملك بن محمد بن مروان)
 - (ت ٥٥٧هـ/١١٦٢م)
 - كتاب الأغذية ضمن كتاب: الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي؛ مدخل ونصوص، (سبق التوثيق)
 - النشاط والقوة والشفاء في الأغذية وهو كتاب الأغذية، وضع حواشيه محمد أمين الضناوي، دار الكتب العلمية بيروت، ١٩٩٨م.
- الزهري: (أبو عبد الله محمد بن أبي بكر) (ق ٦هـ/١٢م)
 - كتاب الجغرافية، تحقيق محمد حاج صادق، مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة، دت.

- ابن سعيد: (أبو الحسن علي بن موسى) (ت ٥٦٨٥-هـ / ١٢٨٦م)
- اختصار القدر المعلى في التاريخ المحلي، اختصره أبو عبد الله محمد بن عبد الله بن خليل، تحقيق إبراهيم الإياري، الهيئة العامة لشئون المطابع الأميرية، القاهرة، ١٩٥٩م.
- ابن سراج الأندلسي: (أبو القاسم) (ت ٨٤٨/هـ / ١٤٤٤م)
- فتاوى ابن سراج الأندلسي، تحقيق محمد أبو الأجنان، السلسلة الأندلسية (٧)، المجمع الثقافي، أبوظبي، ٢٠٠٢م.
- ابن سعيد: (أبو الحسن علي بن موسى بن سعيد المغربي) (ت ٦٨٥/هـ / ١٢٨٦م)
- كتاب الجغرافيا، تحقيق وتقديم وتعليق إسماعيل العربي، سلسلة ذخائر التراث العربي، منشورات المكتب التجاري للطباعة والنشر والتوزيع، بيروت، ١٩٧٠م.
ابن سعيد:
- المغرب في حلى المغرب، سلسلة ذخائر العرب (١٠)، ط٤، تحقيق وتعليق شوقي ضيف، دار المعارف، القاهرة، ١٩٩٣م.
- السقطي: (أبو عبد الله محمد بن أبي محمد السقطي المالقي الأندلسي) (ق ٥٦/هـ / ١٢م)
- كتاب في آداب الحسبة، نشره وترجمه إلى الفرنسية ج. س. كولان وليفي بروفنسال، مكتبة أرنتست لوروا، باريس، ١٩٣١م.
- ابن سهل: (أبو الأصبع عيسى بن سهل بن عبد الله الأسدي الجياني) (ت ٥٤٨٦/هـ / ١٠٩٣م)
- ديوان الأحكام الكبرى أو الإعلام بنوازل الأحكام وقطر من سير الحكام، تحقيق يحيى مراد، دار الحديث، القاهرة، ٢٠٠٧م.
- الشاطبي: (أبو اسحق إبراهيم بن موسى الأندلسي) (ت ٧٩٠/هـ / ١٣٨٨م)
- فتاوى الامام الشاطبي، ط٢، تحقيق محمد أبو الأجنان، تونس، ١٩٨٥م.
- الطرطوشي: (أبو بكر محمد بن الوليد) (ت ٥٢٠/هـ / ١١٢٦م)
- رسالة في تحريم الجبن الرومي وكتاب تحريم الغناء والسماع، تحقيق وتقديم وفهرسة عبد المجيد التركي، دار الغرب الإسلامي، بيروت، ١٩٩٧م.

- الطليطلي: (أحمد بن مغيث) (ت ٤٥٩هـ/١٠٦٧م)
- المقنع في علم الشروط، وضع حواشيه ضحى الخطيب، منشورات محمد علي بيضون، دار الكتب العلمية بيروت، ٢٠٠٠م.
- ابن عاصم: (أبو بكر عبد الله بن حسين بن إبراهيم بن حسين بن عاصم الثقفي) (ت ٤٠٣هـ/١٠١٢-١٠١٣م)
- كتاب الأنواء والأزمنة ومعرفة أعيان الكواكب، تحقيق نوري حمودي القيسي ومحمد نايف الديلمي، دار الجيل للطبع والنشر والتوزيع، ١٩٩٦م.
- ابن عاصم (أبو بكر محمد بن عاصم الغرناطي) (ت ٨٢٩هـ/١٤٢٦م)
- حدائق الأزاهر في مستحسن الأجوبة والمضحكات والحكم والأمثال، تعليق وتقديم عبد اللطيف عبد الحليم، مطبعة دار الكتب والوثائق القومية، القاهرة، ٢٠٠٩م.
- عبد الباسط الملطي: (ت ٩٢٠هـ/١٥١٤م)
- رحلة عبد الباسط بن خليل الملطي نشرها روبير برونشفيج تحت عنوان:
Deux Récits de voyage inédits en Afrique De Nord au xv siècle (Abdalbasit B. Halil et Adorne), Larose Editeurs, Paris, 1936.
- ابن عبد ربه: (أحمد بن محمد) (ت ٣٢٨هـ/٩٣٩-٩٤٠م)
- العقد الفريد (الجزء الثامن)، تحقيق عبد المجيد الترحيني، دار الكتب العلمية، بيروت، ١٩٨٣م.
- أبو عبد الله بن عسكر وأبو بكر بن خميس :
- أعلام مالقه، تقديم وتخريج وتعليق عبد الله المرابط الترغي، دار الغرب الإسلامي - دار الأمان للنشر والتوزيع، بيروت، ١٩٩٩م.
- ابن عبد الرؤوف : (أحمد بن عبد الله بن عبد الرؤوف)
- في آداب الحسبة والمحتسب ضمن ثلاث رسائل اندلسية، تحقيق ليفي بروفنسال، مطبعة المعهد العلمي للآثار الشرقية، القاهرة، ١٩٥٥م.

- ابن عبدون:
-رسالة ابن عبدون في القضاء والحسبة، ضمن ثلاث رسائل أندلسية في آداب الحسبة والمحتسب، تحقيق ليفي بروفنسال، مطبعة المعهد العلمي للآثار الشرقية، القاهرة، ١٩٥٥.
- العنزي : (أحمد بن عمر بن أنس العنزي الدلاي) (ت٤٧٨هـ/١٠٨٥م)
-نصوص عن الأندلس من كتاب ترصيع الأخبار وتنويع الآثار والبستان في غرائب البلدان والمسالك إلى جميع الممالك، تحقيق عبد العزيز الأهواني، منشورات معهد الدراسات الإسلامية، مدريد، د.ت
- عريب بن سعيد القرطبي : (حيًا أواخر الخلافة الأموية بالأندلس)
- كتاب في تقويم قرطبة، نشر دوزي، مطبعة بريل، ليدن، ١٨٧٣م.
- ابن العوام: (أبو زكريا يحيى بن محمد بن أحمد بن العوام الإشبيلي) (ت ٥٨٠هـ/١١٨٤م)
-الفلاحة الأندلسية، تحقيق أنور أبو سويلم وآخرين، منشورات مجمع اللغة العربية الأردني، عمان، ٢٠١٢م. ٧ أجزاء.
- ابن غالب : (محمد بن أيوب بن غالب الأندلسي) (ت٧٦٧هـ/١٣٦٦م)
-قطعة من كتاب فرحة الأنفس لابن غالب عن كور الأندلس ومدنها بعد الأربعمائة، تحقيق لطفي عبد البديع، مجلة معهد المخطوطات العربية، مج ١، ج ٢، نوفمبر ١٩٥٥م، (ص ٢٧١: ص ٣١٠).
- ابن قزمان : (أبوبكر) (ت٥٥٥هـ/١١٦٠م)
-إصابة الأغراض في ذكر الأعراض، تحقيق وتصدير فيديرىكو كورينتي، تقديم محمود علي مكي، المجلس الأعلى للثقافة، القاهرة، ١٩٩٥م.
- مؤلف مجهول :
-ذكر بلاد الأندلس، تحقيق وترجمة لويس مولينا، المجلس الأعلى للبحاث العلمية، معهد ميغيل أسين، مدريد، ١٩٨٣م.
- مؤلف مجهول(ق١٢هـ/١٢م) : الاستبصار في عجائب الأمصار نشر، وتعليق سعد زغلول عبد الحميد، نشر دار الشؤون الثقافية العامة، بغداد د.ت

- كتاب الطبخ في المغرب والأندلس في عصر الموحدين، تحقيق أمبروزيو أويثي ميراندا، صحيفة معهد الدراسات الإسلامية بمديرد، مجلد ٩-١٠، عدد ١٩٦٢/٦١م.
- المقري : (شهاب الدين أحمد بن محمد المقري التلمساني)
(ت ١٠٤١هـ/١٦٣١م)
- نفح الطيب من غصن الأندلس الرطيب، تحقيق إحسان عباس، دار صادر، بيروت ١٩٨٨، ج ٨
- أزهار الرياض في أخبار عياض، ضبط وتحقيق وتعليق مصطفى السقا وآخرون، مطبعة التأليف والترجمة والنشر، القاهرة، ١٩٤٢م، ج ٥.
- النباهي : (أبو الحسن بن عبد الله بن الحسن النباهي المالقي الأندلسي)
(ت أواخر ق ٨هـ/١٤م)
- تاريخ قضاة الأندلس أو كتاب المرقبة العليا فيمن يستحق القضاء والفتيا، ط ٥، تحقيق لجنة إحياء التراث العربي، منشورات لجنة التراث العربي، بيروت، ١٩٨٣م. يراجع دار النشر
- ابن هذيل الفزاري : (أبو الحسن علي بن عبد الرحمن) (ت بعد ٦٧٣هـ -
١٣٦١م)
- فكاهات الأسمار ومذهبات الأخبار والأشعار، تحقيق وتقديم وتعليق عبد الله الحمادي، مؤسسة البابطين، الكويت، ٢٠٠٤م.
- الونشريسي: (أبو العباس أحمد بن يحيى) (ت ٩١٤هـ/١٥٠٨م)
-المعيار المغرب والجامع المغرب عن فتاوى أهل أفريقية والأندلس والمغرب، تخريج جماعة من الفقهاء بإشراف د. محمد حجي، وزارة الأوقاف والشنون الإسلامية، المغرب، ١٩٨١، ١٣ جزء.
- يحيى بن عمر الأندلسي : (أبو زكريا يحيى بن عمر الكناني الأندلسي)
(ت ٢٨٩هـ/٩٠١م)
- كتاب أحكام السوق، تحقيق محمود علي مكي، مجلة المعهد المصري للدراسات الإسلامية.
- ابن يونس الصقلي : (أبو بكر بن عبد الله) (ت ٤٥١هـ - ١٠٥٩م)

-الجامع لمسائل المدونة والمختلطة،اعتنى به أبو الفضل الديايطي،تقديم أحمد بن منصور آل سبالك،دار الكتب العلمي،بيروت،٢٠١٢م،١٠ج.

***ثانياً:المراجع العربية والمعرية :**

- باولينا لفيتسكا :
-الطعام؛ أصنافه؛ إعداده،آدابه في القاهرة خلال العصور الوسطى،عرض خالد عبد الله يوسف،مجلة الثقافة الشعبية،س٧،ع٢٧،البحرين،خريف ٢٠١٤ م،(ص ٢١١:١٩٨).
- حسن بن عبد الكريم الوراكلي :
-لمحات من حياة غرناطة النصرية في القرن الثامن الهجري من خلال مسائل ابن لب،مجلة كلية الآداب بتطوان،جامعة عبد المالك السعدي،ع١، نوفمبر ١٩٨٦،ص ١١-٣٨.
- حورية شريد :
- تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته من عصر المرابطين حتى نهاية العصر العثماني(دراسة تاريخية أثرية)،رسالة دكتوراه غير منشورة،جامعة الجزائر ٢٠١١،٢م.
- خالد عبد الكريم حمود البكر :
-النشاط الاقتصادي في الأندلس في عصر الإمارة (١٣٨-٣١٦هـ /٧٥٥-٩٢٨م) سلسلة الأعمال المحكمة (٥)،مطبوعات مكتبة الملك عبد العزيز العامة،الرياض،١٩٩٣م.
- خزعل ياسين مصطفى :
-الصقالبة الخصيان في الأندلس عصري الإمارة والخلافة،مجلة الفراهيدي،كلية الآداب جامعة تكريت،ع ٢٠،يونيه ٢٠١٤م،(ص ٤٣٩:٤١١).
- رجب عبد الجواد :
-ألفاظ المأكّل والمشرب في العربية الأندلسية (دراسة في نفع الطيب للمقري)،مجلة علوم اللغة،مج ١،ع ٣،القاهرة،١٩٩٨،(ص ١٠٥ :٢٣٣).
- عبد الرحمن علي الحجي :
-التاريخ الأندلسي منذ الفتح الإسلامي حتى سقوط غرناطة (٩٢-٨٩٧هـ/٧١١-١٤٩٢م)،ط٢،دار القلم،دمشق،١٩٨١م.

- سعيد أبو زيد :
-المائدة الأندلسية، د.م، ٢٠٠٠م.
- سعيد بنحمادة :
-الأغذية والمجتمع بالمغرب والأندلس خلال العصر الوسيط (مدخل لدراسة العوائد والقيم)، ضمن كتاب :النظام الغذائي بالمغرب والأندلس خلال العصر الوسيط دراسات في سوسيوولوجيا الأحكام والقيم والعوائد منشورات الزمن، سلسلة شرفات، المغرب، ٢٠١٦م (ص ٥٣-١٢١).
- ليفي بروفنسال :
-تاريخ إسبانيا الإسلامية من الفتح إلى سقوط الخلافة القرطبية (٧١١-١٠٣٠م)المجلد الثاني الجزء الأول (النظم والمؤسسات والحياة الاجتماعية والفكرية)، ترجمه إلى الإسبانية إيمليو جارثيا جومث، تعريب علي عبد الرؤوف وآخرين،مراجعة صلاح فضل،المجلس الأعلى للثقافة، المشروع القومي للترجمة (رقم ٣٢١)، القاهرة، ٢٠٠٢م.
- فالتر هنتس :
-المكاييل والأوزان الإسلامية وما يعادلها في النظام المتري،ترجمة كامل العسيلي، منشورات الجامعة الأردنية، عمان، ١٩٧٠م.

***ثالثا:المراجع والدوريات الأجنبية :**

- Amador Diaz Garcia:
-Un Tradato Nazari Sobre Alimentons : AL-Kalam Ala L-Agdiya DE AL-Arbuli ,Edicion ,Traduccion y Estudio , con Glosarios (II), pp4-91.
R. Dozy :
- Glossaire des mots espagnols et portugais dérivés de l'arabe, seconde édition ,W.H Engelmann, Leyde-E.J Brill ,1869.
- Manuela Marin :
-Sobre Alimentation y Sociedad (EL Texto Arabe D" la Guerra deleitosa ", AQ XIII,1992, pp83-122.
- Expiracion Garcia Sanchez :

- Ibn AL-Azraq; Uryuoza sobre ciertas preferencias Gastronomicas De Los Grandinos, Andalusia Islamica (Textos y Estodios), diridos por J. Bosch Vila & W.Hoenerboch Anjos A cuadenos De Historia Del Islam ,Universidad de Granada ,1980 ,pp 141-162.

- La alimentacion en la Andalusia Islamica ,Estudio historico y bromatologico, II (carne,pescado ,huevos,leche y productos lactose),Andalusia Islamica Textos y Estuios, IV-V ,1983-1986,PP237-278

• Rebert Brunshvig :

-deux récits de voyage inédits en Afrique de nord au xv siècle, Abdalbasit B. Halil et adorne, Paris v, Larose editerurs,1936.

Jordi Salas-Salvado´*, Maria D. Huetos-Solano, Pilar Garcí'a-Lorda and Mo`nica Bullo: Diet and dietetics in al-Andalus, British Journal of Nutrition (2006), 96,100-104pp

