

«فضالة الخوان في طبيبات الطعام والألوان»

لأبي الحسن علي بن محمد بن أبي القاسم ابن رزين التجيبي

(ت692هـ/1292م)

عرض وتعريف

إعداد: حسناء بوتوادي

باحثة بوحدة علم وعمران

نتناول اليوم مظهرا من المظاهر التي ظلت خافتة صامتة لم تحظ بعناية الباحثين أو المؤرخين إلا في ظروف غامضة، ولم ترق إلى مستوى النشر والتوزيع إلا بصفة نادرة، ومع ذلك فهو عنوان من عناوين حضارتنا الزاهية، ومعلمة من معالم بيئتنا الراقية، تشهد على مستوى رقينا وطموحاتنا اليومية، من رقة عاطفة، ورفعة ذوق، وسمو همة، سواء تعلق ذلك باللباس، أو بالحلي، أو بالأطعمة، أو بالأشربة، أو بالغاسولات، أو بغيرها من المواضيع التي انصرفت عنها الأنظار، وانشغلت عنها الأفكار، وقلت العناية بها. ويدخل في هذا الإطار أثر من آثار المؤلفين الذين عُنوا بتسجيل مرحلة من مراحل تطور البيئة المغربية في عصر من عصورها الزاهرة، فرسموا بدقة وإيجاز ما كان عليه الطبخ المغربي الأندلسي من مستوى رفيع، وما احتوى عليه من ألوان وأطعمة وأشربة، وما شمله من مواد طبيعية وكيميائية بسيطة ومعقدة، من لحوم، وأخباز، وأثرده، وكوامخ، وأبازير، وتوابل، وأفوايه، مما يدل دلالة واضحة على منهجية قارة، وأسلوب دقيق، وآداب أكل عالية، وحسن معاملة ومعاشرة⁽¹⁾.

سأحاول من خلال هذا البحث إعطاء نبذة عن حياة المؤلف، ثم عرض وتعريف لكتاب «فضالة الخوان في طبيبات الطعام والألوان» أثبت فيه أسباب تأليف الكتاب، وبيان موضوعه وأهميته، ومنهج المؤلف فيه وأسلوبه، وأخيرا ذكر بعض النصوص الفريدة في الطبخ.

(1) فضالة الخوان (ص6).

واعتمدت في دراسة الكتاب على طبعة دار الغرب الإسلامي، بيروت، الطبعة الأولى سنة 1984م، بتحقيق وتقديم محمد بن شقرون، وأشرف على إعداده الدكتور إحسان عباس، فأسأل الله تعالى أن ينفع بهذا المقال كاتبه والقارئ فيه، إنه ولي ذلك سبحانه.

أولاً: نبذة عن حياة الأديب ابن رزين التجيبي:

ينتمي ابن رزين التجيبي إلى أسرة أندلسية عريقة كانت على جانب من النباهة والوجاهة، وحظ من السراوة والنبالة، ولهذا نعتة بالحسيب كل من ابن رشيد السبتي والعبدي.

ولد المؤلف - حسب الوادي آشي في البرنامج⁽²⁾، والعبدي في رحلته⁽³⁾ - بمُرسية «في حدود سنة خمسٍ وعشرين وستمائة»؛ في بدايات الربع الثاني من القرن السابع الهجري، وكانت شمس الإسلام في شرق الأندلس حينئذٍ تُؤذِنُ بالغروب، فدلّائل التفرق والتخاذل في عهد الطوائف الثلاثة لم تعد خافية، ونذُرُ المد المسيحي أصبحت تتوالى يوماً بعد يوم، ومخايل الاستيلاء على هذه البلاد أمست تتضح عاما إثر عام، ولهذا فإن الزمن الذي أتى فيه أبو الحسن ابن رزين كان زمن فتن ومحن، وقد اقترنت سنوات صباه بضياح بلدان الأندلس، وجلاء أهلها عنها، في ظروف صعبة، كما أنه فُجع في صغره بوفاة والده، وشاءت الأقدار أن يتولى رعايته وتربيته وتعليمه ولد مولى جده، وابن عمته في نفس الوقت، ونعني به أبا القاسم أحمد بن أبي الحسن نبيل⁽⁴⁾، وقد ذكره ابن رزين في معرض سرد شيوخه من ملء العيبة فقال فيه: «القاضي العدل أبو القاسم أحمد بن أبي الحسن نبيل مولى جدي للأب أبي القاسم بن محمد التجيبي رحمهما الله وهو ابن عمتي الذي تولاني بعد أبي رحمهما الله صغيراً، واختصني اختصاص بنوة أوجب من حقها كبيراً، فارتويت سَجَلِه، ورويت فضل حديثه وحديث فضله»⁽⁵⁾.

⁽²⁾ (ص 65).

⁽³⁾ (ص 252).

⁽⁴⁾ ابن رزين التجيبي حياته وأثاره، دراسة وتحقيق محمد بنشريفية (ص 14).

⁽⁵⁾ رحلة ابن رشيد نقلا عن ابن رزين التجيبي حياته وأثاره (ص 15).

ونجد في كتاب صلة الصلة لابن الزبير⁽⁶⁾ والذيل والتكملة لابن عبد الملك⁽⁷⁾ أن هذا القاضي الفاضل عاش في مرسية وولي القضاء في عدد من مدن شرق الأندلس، منها: بلده مرسية، ودانية، ولَقَنْت، قبل الجلاء الذي كان بعد سنة 640هـ، ثم انتقل عقب هذا التاريخ إلى سبتة مهاجرا مع من هاجر إليها من أهل الأندلس، وأصبح فيها قاضيا «واستمرت ولايته على القضاء بها محمود السيرة، مَرُضِيَّ الطريقة، عدلا في أحكامه إلى أن توفي عند طلوع الشمس من يوم الخميس أول يوم من ربيع الأول عام تسعة وستين وستمئة»⁽⁸⁾.

ونستطيع من خلال ذلك أن نعرف - إلى حد ما - أين وكيف قضى ابن رزين فترة صباه وشبابه، لأنه كان مرتبطا بالشيخ المذكور، فلا بد أنه صحبه معه أثناء قضائه في المدن الأندلسية المذكورة.

ومع أنه ترك وطنه قبل أن يتجاوز العشرين بكثير فإن ما وعته ذاكرته وشاهدته عينه من أحوال بلده وأوصافه وعوائده يبدو شيء منه في كتابه «فضالة الخوان»⁽⁹⁾.

أما المرحلة الثانية في حياة ابن رزين فهي التي قضاها في سبتة بعد نزوحه إليها من الأندلس، وكانت هذه المدينة المغربية ملجأ لعدد كبير من المهاجرين الأندلسيين الذين غلبوا على بلدانهم، ولاسيما من أهل شرق الأندلس، إذ كان على رأس سبتة وال من أصل بلنسي كان في خدمة الموحدين، وهو أبو علي الحسن بن أحمد ابن خلاص، ولذلك أصبحت سبتة في أواخر عهد هذا الرئيس البلنسي مقصدا لبعض أعلام شرق الأندلس، مثل: أبي عبد الله محمد ابن الجنان، وصهره أبي القاسم ابن نبيل ولى أمر صاحبنا ابن رزين، وأبي المطرف أحمد ابن عميرة، وابن الرميحي الذي كان وزيرا لابن هود الذي أوى إلى سبتة بأهله وحاشيته وأنزله ابن خلاص في بساتين بنيونش⁽¹⁰⁾.

ليست لدينا أخبار مفصلة ولا تواريخ محددة حول هذه المرحلة الثانية من مراحل حياة ابن رزين، فلا نعرف متى كانت هجرته إلى سبتة ولا تاريخ وصوله إليها،

⁽⁶⁾ أشار إلى هذه الترجمة ابن عبد الملك، وهي في القسم المفقود من صلة الصلة.

⁽⁷⁾ (554-553/1).

⁽⁸⁾ الذيل والتكملة (554-553/1).

⁽⁹⁾ ابن رزين التحيي حياته وأثاره (ص15-16).

⁽¹⁰⁾ أبو المطرف أحمد ابن عميرة المخزومي (ص137)، وابن رزين التحيي حياته وأثاره (ص18).

فالنصوص التي بين أيدينا في ذلك عامة ومجملّة؛ يقول ابن رشيد متحدثاً عن خروج ابن رزين من بلده مرسية ولجؤه إلى سبتة «وانتقل منها - فيما أراه - قبل الدّجّن القديم بمرسية وكان هذا الدجن في شوال عام أربعين وستمائة وسكن سبتة مدة مع ابن عمته القاضي العدل أبي القاسم أحمد بن أبي الحسن نبيل مولى جد الشيخ أبي الحسن»(11).

وينبغي أن يكون الانتقال المذكور في حدود سنة 645هـ، إذ في هذا التاريخ كان ابن رزين موجوداً في سبتة، ونستفيد ذلك من خبر لقائه بابن عميرة المخزومي بسبتة، ونحن نعرف أن أبا المطرف كان بهذه المدينة في سنة 646هـ.

لا نعرف على سبيل التحديد كم مكث ابن رزين في سبتة، وكل ما لدينا في ذلك ما أخبرنا به ابن رشيد أن ابن رزين أقام مدة مع ابن عمته القاضي أبي القاسم أحمد بن نبيل، ويزيد قائلاً: «ثم انتقل إلى بجاية عام ثمانية أو تسعة وأربعين وستمائة»(12).

ونفهم من هذا أنه اضطر إلى الانفصال عن مربيّه ابن نبيل الذي آثر المقام في سبتة وولي قضاءها في ظل العزفيين بعد سنة 661هـ(13)، واستمر على ذلك حتى وفاته سنة 669هـ(14).

ولسنا ندري سبب انتقال ابن رزين من سبتة وانفصاله عن مربيّه أبي القاسم ابن نبيل الذي أصبح قاضياً في سبتة، ولا نظن إلا أنه فارقه راضياً مرضياً، فهر يذكره بكل خير ويترحم عليه، ويعترف بما له عليه من حقوق، ونحسب أن الرغبة في طلب العلم والاستزادة منه والتعلق بصحبة شيوخه، هي سبب انتقاله من سبتة، ولاسيما أن الشيوخ الذين كان يرغب في صحبتهم انتقلوا إلى إفريقية بعد أن أقاموا فترة في سبتة، ومنهم ابن الجنان صهر مربيّه، وابن عمته ابن نبيل، وابن عميرة، وابن الأبار.

ومهما يكن من أمر فإننا نجده في بجاية سنة 655هـ، وهذه المدينة كانت على عهد الحفصيين تأتي في الرتبة الثانية بعد تونس عاصمة مملكتهم. ولقد أقبل ابن رزين

(11) رحلة ابن رشيد نقلًا عن ابن رزين التجيبي حياته وأثاره (ص18).

(12) نفسه.

(13) الذيل والتكملة (554/1)، ولعله ولي قضاء سبتة بعد ابن المحلي الذي دام على قضائها حتى وفاته في التاريخ المذكور.

(14) الذيل والتكملة (554/1).

بمجرد حلوله بهذه المدينة على ما كان بصدده من السماع والرواية والدراسة، وساعده على ذلك وجود عدد من أعداد العلماء الذي أشرنا إليهم وفي طليعتهم ابن الأبار الذي كان منفيًا يومئذ في بجاية منصرفًا إلى التصنيف والتدريس⁽¹⁵⁾.

أما الرحلة الرابعة والأخيرة فهي التي استقر بها في تونس وهي تمتد من سنة 657هـ إلى وفاته سنة 692هـ، وهذه هي مرحلة نضجه العلمي وخصبه الفكري، وفي هذه المرحلة تزوج - فيما نحسب - وفيها تقلد بعض الشهادات المخزنية، وخلالها أيضا ألف مجموعة من المؤلفات القيمة التي لم يصلنا منها - فيما يبدو - إلا مؤلفه في الطب، ومع ذلك فقد استمر على نهمة العلمي في نشدان الروايات، واستدعاء الإجازات⁽¹⁶⁾.

وله تواليف، منها: «نظم الفريد في منتخب الأدب الطارف والتلديد»، و«جنى الزهر وسنا الزهر»، و«الأخبار التونسية في الأخبار الفرنسية»، و«الدرر الثمينة في خبر القل وفتح قسنطينة»⁽¹⁷⁾.

وقد وصف ابن رشيد الحال التي وجده عليها سنة 685هـ - 686هـ فقد زاره في بيته وسجل ما شاهده من رقة حاله فقال: «دخلت منزله يوما عائدا فما رأيت فيه ما له قيمة، ولا ما يستر أهله عن أعين النظار إلا سترا دريسا كنسج العنكبوت المهلهل، نفعه الله بذلك، وكان مع ذلك متحملا متجملا» كما ذكر أنه «كان مقدورا عليه صابرا على الفقر المدقع مع سراوة ونزاهة وسخاء نفس»، وأنه «لم يحصل من الدنيا على ما يقيم به أوده، أو يعول به أهله وولده». وهذه حال كما نرى من ابتلي بالخمول بعد العز، والفقر بعد الغنى، من جراء ذلك الجلاء الذي نهب فيه المال والمتاع، وذهبت الذخائر والأعلاق.

كانت وفاة ابن رزين حسب ما أرَّخه الوادي آشي⁽¹⁸⁾ وابن رشيد في عصر يوم الجمعة الثاني عشر لشعبان عام اثنين وتسعين وستمائة بحضرة تونس، رحمه الله تعالى رحمة واسعة.

ثانيا: التعريف بكتاب «فضالة الخوان في طبيبات الطعام والألوان»:

⁽¹⁵⁾ ابن رزين التجيبي حياته وآثاره (ص22-23).

⁽¹⁶⁾ نفسه (ص28).

⁽¹⁷⁾ برنامج الوادي آش (ص65).

⁽¹⁸⁾ برنامج الوادي آشي (ص65).

يعتبر كتاب «فضالة الخوان في طببات الطعام والألوان» الذي لم يشر إليه من تحدثوا عن ابن رزين في تأليفه، ومن الغريب أنه الكتاب الوحيد الذي وصل إلينا منها، ولعل السبب في ذلك موضوعه الطريف ألا وهو موضوع الغذاء الذي يهتم عامة الناس وخاصتهم في حياتهم اليومية؛ إذ به قوام أبدانهم، وعليه مدار معيشتهم. وفي ذلك يقول الدكتور محمد بنشريفة: «إن التفاف الفقيه الأديب الراوية إلى هذا الموضوع يدل على تمتعه بحس حضاري رفيع، وذوق مدني كبير، وحذق بيئي عجيب، وهي صفات نلاحظها من بداية الكتاب إلى نهايته، فمن ذلك براعة الاستهلال في ديباجته⁽¹⁹⁾ إذ يقول: «الحمد لله الذي فضل نوع الإنسان على جميع الخلق، وخصه بمزية (قُلْ مَنْ حَرَّمَ زِينَةَ اللَّهِ الَّتِي أَخْرَجَ لِعِبَادِهِ وَالطَّيِّبَاتِ مِنَ الرِّزْقِ)⁽²⁰⁾، والذي وسع عباده إحساناً، وأفاض عليهم نعمه ألواناً، وباين بين شهواتهم في المطاعم اختراعاً وافتناناً، وأباح لهم من بركة (كُلُوا مِنْ طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ)⁽²¹⁾ إنعاماً وامتناناً»⁽²²⁾.

ويقول ابن رزين التجيبي في الباعث على إقباله على الموضوع واهتمامه بالتأليف فيه: «إن مما يهتز إليه الكريم، وتتفاوت فيه من ذوي الأقدار همم لا تبرح عنه ولا تريم، الاهتمام بالأغذية التي هي قوام صحة الأبدان، وأول الأسباب في اعتدال مزاج الإنسان، والتأنق في طبخها على ما تقتضيه الصنعة المجربة من الإحكام والإتقان»⁽²³⁾.

ويذكر في الفرق بين تأليفه وتأليف غيره بقوله: «وقد رأيت كثيراً من الناس ألفوا في الطبخ كتباً اقتصروا فيها على المشهور، وأغفلوا التنبيه على كثير من الأمور، وللمشاركة في ذلك الكثير مما تمجُّه الآذان، إذ يأنفه أو يكاد يستقدره الإنسان، وهي عندهم من أرفع المطاعم، ولعل هذا بحسب مائهم وهوائهم، وطبائع أغراضهم وأهوائهم»⁽²⁴⁾.

(19) ابن رزين التجيبي حياته وآثاره (ص152).

(20) سورة الأعراف الآية 32.

(21) سورة البقرة الآية 172.

(22) فضالة الخوان (ص29).

(23) نفسه (ص29).

(24) نفسه (ص30).

ثم يشير إلى خصوصية الأندلسيين، وتطلعهم إلى التفوق على غيرهم، وتمسكهم بعوائدهم بالرغم من مجاورتهم للنصارى، فيقول: «وإن تعصبت للصنف الأندلسي فأقول: إنهم في هذا الباب وأشباهه أهل الحَمِيَّات، وذوو التقدم وإن تأخرت أعصارهم في اختراع الطيبات، وهذا على اقتصارهم، ومجاورتهم في أماكنهم وديارهم، لأعداء الإسلام على تداني نارهم»(25).

كما أفصح - رحمه الله - عن سبب تأليفه بقوله: «وقد ألفت كتابي هذا من أنواع الطبخ، واستوفيت فيه ما استحسننت أو اخترعت من كثير من الألوان، أتيت فيه من الأندلسيات بكثير، واقتصرت من المشرقيات على المنتخب اليسير، وأضفت إليها من المعلوم المشهور كل ما يدخل في أصناف الطبخ أو ما يتعلق به على الخصوص والعموم: كالكوامخ والخلول، وغير ذلك مما أودعته في كثير من الفصول ...، وقد سميته بـ «فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان»(26).

ويزيد الدكتور محمد بنشريفة أنه «قد يكون ثمة أكثر من باعث على جمعه، فربما ألفه بطلب من بعض بلدييه، أو برسم أحد مخدميه في تونس، وقد يكون انبعث إلى تصنيفه بدافع الحفاظ على تراث الأندلس والمغرب خشية الضياع ومخالفة النسيان»(27).

ويتشكل الكتاب من توطئة تقليدية مُشَوِّقة ومُرغِّبة، أُوجِزت بدقة وعناية، بعدها ساق رحمه الله خطته في كتابه قائلاً: «وقسمته إلى اثني عشر قسماً: **القسم الأول:** في الأخباز والثرائد والأحساء وطعام الخبز وغير ذلك، **والقسم الثاني:** في أصناف لحوم ذوات الأربع، **والقسم الثالث:** في لحوم الطير، **والقسم الرابع:** في اللون المسمى بالصنهاجي وفي طبخ اللسان والكرش، **والقسم الخامس:** في الحيتان والبيض، **والقسم السادس:** في الألبان وكل ما يكون منها، **والقسم السابع:** في البقول وما ينسب إليها، **والقسم الثامن:** في أنواع الحبوب من الفول والحمص وغيرهما، **والقسم التاسع:** في المعسلات وأنواع الحلوى، **والقسم العاشر:** في الكوامخ وما ينضاف إليها من عمل الخلول وأنواع المري واستخراج الأدهان وإصلاح الزيت عند

(25) نفسه (ص30-31).

(26) نفسه (ص31-32).

(27) ابن رزين التجيبي حياته وأثاره (ص38-39).

فساده وإصلاح الأطعمة، والقسم الحادي عشر: في طبخ الجراد والقمر، والقسم الثاني عشر: في الغاسولات»(28).

وأما بنيته فهي محكمة التخطيط، دقيقة الترتيب، واضحة الأقسام والفصول، متماسكة الأجزاء والعناصر، لا تداخل بينها ولا تنافر، غني المؤلف بصياغتها في قالب يتفق والأهداف التي قصدها. فيقدم ألوان الأطعمة بأسلوب سهل لا يخلو من مسحة أدبية، ويعتبر وصف هذه الألوان ثروة لغوية كبيرة، وفيها نسبة ملحوظة من الكلمات المولدة والألفاظ الحضارية، والأسماء المحلية، والمفردات الأندلسية والمغربية، فهو يختصر في بعض الأحيان ويطنب في أحيان أخرى إلى درجة التكرار، رغم كونه يتحاشى الاجترار، ويكتفي بالإحالة إلى الفقرات أو الأقسام التي أورد فيها اللون الموصوف، ومع ذلك فقد وقع هذا التكرار المقصود الذي نجد مثلا منه في الفقرات الخاصة بالتفايا البيضاء والتفايا الخضراء واللوزية، والقسم الخاص بالثراند، الثريدة المسماة بشاشية ابن الربيع، والثريدة المصنوعة بالدجاجة، فاللونان متشابهان نسا وحرفا إذا استثنينا العنوان، وغير ذلك(29).

ومن الملاحظ أيضا أننا نجد أطعمة معقدة غنية تحتاج إلى وقت طويل للتهيئة والطبخ، إلى جانب أطعمة أخرى تمتاز ببساطتها وسهولة تحضيرها، نذكر منها: «الإبراهيمية»، و«الجوزابة»، و«رأس ميمون»، وخصوصا اللحوم المشوية أو الحيوانات المحشوة ك: «الكبش المحشو بالدجاج»، و«الحمام»، و«الفراخ»، و«العصافير»، و«الزرزير»... الخ.

إلا أن أكثر هذه الألوان تعقيدا وأطولها وقتا وأشدّها خطورة وأصعبها تحضيراً هو المري النقيع أو المري المطبوخ، وكلاهما يتطلب مواد غنية، ومجهودات كثيرة، وحرصا دقيقا، وعناية فائقة لإنجاحه، وهي أصعب عملية أوردتها المؤلف في كتابه إن لم تكن مستحيلة. وأغرب الأطعمة في نظرنا اليوم هي تلك التي أشار إليها المؤلف في القسم الخاص بالحيتان، منها: «الحوت بالمصطكي»، و«الحوت بالجوز»، و«الحوت بالعسل»... الخ.

كما أنه استعرض مجموعة من الأواني الفخارية والنحاسية والقصديرية والذهبية والزجاجية وغيرها، ذكرا محاسنها ومساوئها، ومبينا ظروف صلاحيتها، وكأنه

(28) نفسه (ص32-35).

(29) نفسه (ص17).

طبيب يشخص الداء فيذكر العلاج، «وأقول إن أول ما يجب أن يتجنب محاولة الطبخ في المواضع الوخيمة الذميمة، وأن لا يطبخ في قدر الفخار مرتين، وقد حض بعض الأطباء على ذلك وذكر أن الطبخ في أواني الذهب والفضة لو أمكن وأباحه الشرع أفضل، وذكر أواني الفخار والحنتم، ونهى أن لا يطبخ في آنية الفخار غير مرة واحدة وفي أواني الحنتم خمسا، ونهى عن الطبخ في أواني النحاس لرداءة جوهرها، واستحب الطبخ في آنية الحديد إذا تعوهدت بال غسل والتنظيف والتحفظ من صدئها، وذكر من خواصه أنه إذا أدام الإنسان الطبخ فيها أفادت فوائد جمة أقلها تقوية الأعضاء على جميع الأفعال، وذكر أنه لا بأس بأواني القصدير قدورا وصحافا، ونهى أن تغطى الطعام بالصحاف بعد طبخه إلا بما يخرج منه البخار مثل المنخل، فإنهم زعموا أن تلك الأبخرة إذا ترددت ولم تخرج أحدثت في الأطعمة قوة سمية وخاصة السمك وكل ما يؤكل مشويا، وكذلك يجب تغطية القدور وغيرها عند الطبخ فيها بأغطية مثقوبة ثقبا أدق ما يمكن. وأفضل ما يقلى فيه أواني الفضة والذهب وأواني القصدير والرصاص بعد، ولا خير في أواني النحاس فإن كل ما يقلى فيها رديء وخاصة ما هو كثير الدهنة مثل المرقاس والقلايا وأشباهاها فإنها في طبعها من الحدة والانحراف أمر ليس باليسير فكيف إذا نالها فساد من مزاج النحاس»(30).

وذلك ليس بغريب ما دمنا نعرف أن موضوع التغذية كان دائما مرتبطا بموضوع الصحة البدنية والنفسية عند الأطباء وغيرهم حتى لا يكادون يذكرون اسم فاكهة أو بقلة إلا ومعها مزاجها مع ذكر ضررها ونفعها.

فغاية المؤلف إذن هي تقديم نصائح طبية نفسية في موضوع شديد الحساسية وعظيم الخطورة ما دامت الوقاية أحسن من العلاج.

ساهم التجيبي بتقديم الإرشادات والتحذيرات الطبية في تناول أصناف الأطعمة ويرى أنه يجب تقديم كل ما هو غليظ وثقيل الهضم بتناوله أولا ليكون في قعر المعدة؛ لأن قعرها أقوى على الهضم من أعلاها، وكذلك الألبان، والثرائد، والجبن، والهرايس، والأطرية، ولحوم البقر والغنم، والقديد، والحوت، والحبوب المقلوة، وغيرها من أجل هضمه بالمعدة جيدا، ثم تقديم أطباق البقلات لتلين البطن، وكل أكلة مملحة يجب أن تتوسط، وتؤخر الحلوى، والفواكه، والمشويات إذا نضجت، ويذكر

(30) نفسه (ص31).

أن الحلوى المصنوعة بالبيض تكون صلبة يجب تقديمها، وكل ما يتخذ بالسهم منها أو ببزر الكتان، ويحذر تناولها من عنده مرض في المعدة مثل خلط صفاوي(31).

يتضح من خلال الكتاب ازدهار المطبخ الأندلسي وتنوع أكلاته، حيث قدم لنا التجيبي أفخر وأشهى الأكلات وتنوعها، وتعدد المواد المستعملة فيها، وهي مفيدة وغنية بالمواد الأولية، ومتعددة الألوان والأسماء، ومنها الشرقية، كما تضمن طبخات كثيرة الألوان والأشكال والمواد الحيوانية والنباتية، تؤكد لنا براعة المؤلف وخبرته الطويلة، واختصاصه بالمطبخ، ورجوعه إلى العارفات والعارفين بأصول الطبخ وقواعده في البيوتات الأندلسية وغيرها، واعتماده على بعض المؤلفات المشرقية في الطبخ، ولكنها كانت في نظره نماذج من التأليف في هذا الباب.

نصوص فريدة من الطبخات، نذكر منها:

أطلق التجيبي اصطلاحات على عدد من الأكلات للمدينة التي تشتهر بها أو الإقليم المعروفة به، أو من المواد المصنوعة منها، أو الطريقة المعمولة بها الأكلة، واتخذت بعض الأكلات صفة تاريخية مثل: القطائف العباسية، ومعجنة حشائش، والمفضلة، وعمل مشاش زبيدة زوجة الخليفة هارون الرشيد وأم الخليفة الأمين. تلك الأكلات المعروفة بالمجتمع المشرقي، والمجينة المسماة الطليطلية (مدينة Toledo) التي تشتهر بصناعة الألبان وتعرف بالمصادر الأندلسية بجبن الروم أو جبن المجوس.

نقل ابن رزين عددا من الطباخات المشرقية منها: طباهجية مشرقية، وطباهجية طباعية مشرقي، وتحدث عن طبخات الدجاج منها: طبخة مشرقية تعرف بدجاجة عمروس، وطبخة دجاج التركية، والقرشية، والبدوية، والإبراهيمية، وغيرها من ألوان الأطباق.

أوضح ابن رزين في القسم الرابع من أنواع الأكلات عن طبخ اللون المسمى بالصنهاجي، والكرش المحشوة، واللسان الصنهاجي نسبة إلى قبيلة صنهاجة المغربية.

أعجب ابن رزين واستلطف عددا من الأكلات المغربية، وأجرى موازنة بينها وبين الطبخ الأندلسي، ومن هذه الأكلات المغربية: كسكسو، والعصيدة، والقلية،

(31) نفسه (ص32).

والمرقاس⁽³²⁾، والخبيزات، والأحراش، والبرانية، والسنبوسك، والإسفنح، والبديعة، والكنافة، والقطائف.

كما أشار - رحمه الله - بإضافة التوابل المتنوعة إلى أكثر الطبخات المعمولة، إذ تشتهر أرض الأندلس والمغرب بأصناف وأنواع وألوان التوابل والبهارات الحارة والباردة وذات النكهة التي تُطَيَّب الطعام، وتجعله لذيذاً، وتغير من طعمه، ولونه، وفوائده، وإزالة الروائح من اللحوم والأسماك، وتكسيبها نكهة طيبة وشهية وجديدة، وفي إسبانيا اليوم تعرف أصناف من التوابل والبهارات بأسماء عربية، وتدخل بكثرة في المطبخ الإسباني: الزعفران Azufrán، الكمون Comion، الكافور Alcaffor، قرفة Canela، خروب Algarroba، حلبة Alhilva، الكركم Curcum، وكزبرة Cilantro، وكبابة Cubeda، الفلفل، والنعناع، والقرنفل، الكرويا، الزنجبيل، والسمسم، والينسون، والزعتر، والجلجلان، والمصطكي⁽³³⁾، Almaciga، والثوم، والمقدنوس، وعود بسباس، والقاقلة، وماء بسباس، وماء فلفل، وعيون الكرفس، والزيتون المصير، ونوار الخرشف، والمري... وغيرها.

واستخدم التجيبي عصائر الحوامض لتطيب الطعام وإعطائه نكهة وجودة وسرعة في إنضاجه، ومن المخللات المذكورة: خل الليم، وخل الزنبوع، وخل الحصرم، وماء حب الرمان الحامض، المري بأنواعه، فيه النقيع والمطبوخ والمعجل.

(32) مركاس: كلمة في الأصل أمازيغية، وظل هذا المصطلح شائعاً في الجزائر ومتداولاً إلى حد ما في المغرب، ويبدو أن وصفة المركاس عرفت تطوراً في العصر المريني، وأصبحت تحضر بأصناف متنوعة، منها وصفة الولايم، ووصفة الدار، ووصفة بالبادنجان، ووصفة بالدقيق. انظر: أنواع الصيدلة في ألوان الأطعمة الطبخ في المغرب والأندلس في عصر الموحدين، لمجهول، تقديم وتحقيق ومعجمة عبد الغني أبو العزم، منشورات مركز دراسات الأندلس وحوار الحضارات نصوص ودراسات (1)، مطبعة النجاح الجديدة، الدار البيضاء، الطبعة الأولى 2003م، (ص320)، وفضالة الخوان في طبيبات الطعام والألوان صورة من فن الطبخ في الأندلس والمغرب في بداية عصر بني مرين، لابن رزين التجيبي، حققه وقدم له محمد بن شقرون، أشرف على إعداده الدكتور إحسان عباس، دار الغرب الإسلامي، بيروت - لبنان، الطبعة الثانية 1984م، (ص144-146)، (ص234).

(33) مصطكي: (F) lentisque، شجرة من فصيلة البطميات anacardiaceae، وهو ما يعرف بالمسكة الحرة، ويسمى «الضرو»، وصمغه يعرف بـ «الكمام» حسب ما جاء في لسان العرب. استخدم الطب القديم المصطكي لعلاج النزيف وسوء الهضم، وضعف الكبد، وضعف السماع، وتقوية الأسنان واللثة، وسخن المعدة. ومن منفعه: يسخن المعدة والكبد، وله فعل في الرأس، وجذب للبلغم، إذا مضغ، ولذلك جعل من الصبر ليصلح ويجذب بلغماً من الرأس. انظر: أنواع الصيدلة في ألوان الأطعمة (ص323-324).

كما نصح ابن رزين وأكد على النظافة للطباخ والمطبخ وأشار إلى عملية غسل الأدوات المطبخية والمحافظة عليها من الأتربة وإبعادها عن الأوساخ، واستخدم المطبخ الأندلسي الأواني والأدوات الخاصة بالمطبخ وهي: الساطور، والسفود، والمغرس من الحديد المعد لشوك الشرائح، قصرية، وسفود من حديد وعود، وطنجير أو إبريم أو غربال من حلفاء، مقلاة من حديد، ومقلاة مقصدرة، وإبريق، وطلية من عود، وفرطة أو مرآة الكنافة (صنف من المقلاة)، ورخامة، ولوح أملس، وصلاية، وحجرة ملساء لطحن الأعشاب، وقفة من حلفاء، وغربال الشعر، ومحبس من فخار، وملة من نحاس أو فخار، قرية مدبوغة، وسكين من عود الميزان، طيفور، ملعقة، ومهراس من عود ونحاس، وخابية، وزير، وقادوس التقطير، ومغرفة، وملعة.

أما الأوزان والمكاييل لتقدير كميات المواد الداخلة في المطبخ منها فلم يستعمل منها المؤلف سوى الأوقية، والدرهم، والرطل، والمتقال.

وقد أشار التجيبي إلى أجود أنواع المحاصيل منها الأرز الذي يدخل في الطبخ مادحا أرز مرسية Murcia موطنه ومحل ولادته في شرق الأندلس بقوله: «إن جيش الأرز قل ما يكون هذا الجيش بمرسية بلدي أو بلنسية، أعادها الله، لاختصاصها بازديار الأرز وكثرته دون سائر بلاد الأندلس»⁽³⁴⁾.

هذه نظرة موجزة عن أهم مكونات الأطعمة ومقوماتها، والأواني والأدوات المستعملة لتحضيرها واستعمالها، فهي تعطينا فكرة عن نوعية هذه الأطعمة وخصوصيتها، كما تشكل مقاييس لتحديد مستواها المادي والاجتماعي، فهي في جملتها أطعمة غنية ذات مستوى رفيع في كثير من الأحيان، بسيطة في أحيان ومعقدة في غالب الأحيان، ولكنها تدل كذلك على عقلية مستهلكيها والطور الذي قطعوه في مسار الحضارة المادية والثقافية في العصر المريني.

إلا أن هذا التعقيد في التكوين والتقويم والطبخ والتحضير قد أصبح أمرا ميسورا في متناول القارئ المتواضع، ذلك أن لغة الكاتب الأديب الفقيه العلامة التجيبي لغة سهلة بسيطة لا تكلف فيها ولا تصنع، بل هي أقرب إلى الدارجة منها إلى اللغة

(34) فضالة الخوان (ص62).

الأدبية إذا استثنينا المقدمة التي ترقى إلى مستوى عال بنثرها الفني وبأسلوبها المنهجي، كما أسلفنا.

ويظهر مما سبق أن كتاب «فضالة الخوان» له قيمة حضارية واضحة، ولهذا لقي عناية من كبار الدارسين والباحثين، ووجد التفاتة من المترجمين؛ فقد عمل على إخراج نصه ودراسته فضيلة الأستاذ محمد بن شقرون، كما ترجمه إلى اللغة الفرنسية محمد مزين وليلى بنكيران، وترجمه مانويلا مرين إلى اللغة الإسبانية، واتخذة المستشرق الإسباني Fernando de la Granja أساسا لرسالته الجامعية فانكب على دراسته وتحقيقه، فنال به درجة الدكتوراه بمدريد سنة 1959م.