

تأثير الحضارة الأندلسية في الحضارة الأوروبية انتقال أصناف من الأغذية إلى مائدة الطعام الأوروبية

أ. د. وجدان فريق عناد
مركز إحياء التراث العلمي العربي
جامعة بغداد

(فلاصة البحث)

توصل البحث المسمى " تأثير الحضارة الأندلسية في الحضارة الأوروبية انتقال أصناف من الأغذية إلى مائدة الطعام الأوروبية " الى عدد من النتائج أهمها:

- إن التطور الذي أصاب الزراعة في الأندلس من دخول أصناف جديدة من المحاصيل والتطور في العناية بزراعة المحاصيل المزروعة الجديدة والمعروفة في تلك البلاد، أدى الى ظهور أصناف جديدة من الأطعمة التي انتقلت إلى أوروبا، فكانت أنواع لم يسبق أن وجدت في موائلهم الغذائية.
- إن البحث في الجوانب التاريخية للحضارة من الدراسات التي أصبحت تأخذ عناية وتركيزاً لا يقل عن الجوانب التاريخية السياسية من المعنيين لكونها تظهر الكثير من الحقائق، وتعكس كيف أنّ الحوار الحضاري بين الأقاليم والشعوب الذين يعيشون في كنف حضارات مختلفة يحدث حتى في الأزمان التي تكون فيه تلك الأقاليم والشعوب في حالة من العداء السياسي.
- إنّ الحاجة والتكيف تعمل على خلق روابط مهمة بين الحضارات، والطبيعة البشرية تميل الى الاستفادة من كل ما من شأنه أن يجعل حياتهم أجمل وأرقى، وهذا هو الذي جعل الحضارة الأوروبية تتطلع الى الحضارة العربية الإسلامية لتأخذ منها الكثير، مما كان سبباً في خلق تلك النهضة التي وصلت بتلك الحضارة الى ما أصبحت عليه الآن.

ومع محاولات الإنكار لذلك ومحاولة إضعاف تأثير الحضارة العربية الإسلامية في الأندلس على العادات والتقاليد في الحضارة الأوروبية، تأتي الشواهد الحضارية بما لا يمكن إنكاره.

وخلاصة القول إن الحوار الحضاري بين الحضارتين العربية الإسلامية والأوروبية يبدو بشكل واضح من تأثير العادات والتقاليد التي انتقلت إلى الحياة الأوروبية عبر عدة منافذ عدة كانت الأندلس واحدة من أهمها.

تمهيد:

إن التأثير والتأثر في الحضارات الإنسانية أمر بديهي لأنه يقع ضمن طبيعة البشر الفطرية في الإفادة والتطور الذي يسعى له جاهدًا لإيجاد كل ما من شأنه أن يجعل حياته أسهل وأرقى. والحضارة العربية الإسلامية واحدة من الحضارات التي كان لها أثرها الفاعل في تقدم الحضارة الإنسانية في مجالات كثيرة، فالعادات والتقاليد العربية الإسلامية واحدة من الجوانب التي يستطيع الباحث أن يجد فيها مادة دسمة يمكن من دراستها أن يصل إلى نتائج مهمة تكون فيها دلالة على التواصل الحضاري بين الشعوب، بعيداً عن الحياة والظروف السياسية المتوترة التي وصلت في كثير من الأحيان إلى حد الصدام المسلح، الذي كان سبباً في توقف نشاطات الحياة العامة، بل في عرقلة التواصل السلمي بين الأقاليم المختلفة.

فعلى الرغم من أن أوروبا نظرت إلى العالم الإسلامي والإسلام نظرة عدائية ووصفته بأنه عدو يجب محاربتة، إلا أن العلاقات التجارية والدبلوماسية مع العالم الإسلامي في المشرق والمغرب استمرت على الرغم من العداء السياسي، فضلاً عن أنها قاربت بين العالم الإسلامي والعالم الغربي.

ومن المعروف أن الحضارة العربية الإسلامية قد انتقلت إلى أوروبا بعدة طرق منها: الأندلس وصقلية والحروب الصليبية، وغيرها. ومن تلك المعابر انتقلت جوانب من تلك الحضارة ومنها العادات والتقاليد العربية الإسلامية في مجال الأكل والطبخ فهناك الكثير من عادات الطبخ وأنواع من الطعام وجدت طريقها إلى المائدة والمطبخ الأوروبي.

تعد الأندلس إحدى أهم الطرق التي انتقلت بواسطتها الحضارة العربية الإسلامية إلى أوروبا، وذلك للقرب الجغرافي بينهما، وكانت أوروبا تدرك أنها إذا أرادت أن تتطور وتخرج إلى عصر النهضة، فلا بد أن تتصل بمراكز الحضارة العربية الإسلامية، ومنها الأندلس.

لذلك فإننا سنحاول في هذا البحث أن نركز على أثر الأندلس كونها معبراً من أهم المعابر التي انتقلت من خلالها الحضارة والعلوم العربية إلى أوروبا، وسنحاول أيضاً البحث في أثر الحضارة الإسلامية في مجال الطعام على المائدة الأوربية، الذي يعد شكل من أشكال التأثير والتأثر الحضاري في الشعوب المختلفة.

أولاً: أهم طرق انتقال الحضارة العربية الإسلامية إلى أوروبا

تعد الحضارة العربية الإسلامية من الحضارات التي اتسمت بالإنسانية إذ جمعت شعوباً مختلفة وجانست فيما بينها، كما إن الرقعة الجغرافية المترامية للدولة العربية الإسلامية، والحقب الزمنية الطويلة التي حكمها العرب أتاحت لجيرانهم فرصة الاحتكاك بهم والتأثر في نمط حياتهم وعطائهم المتنوع.

وفيما يخص أوروبا فقد شكلت الأندلس معبراً مهماً للحضارة والعلوم العربية إلى أوروبا ولاسيما مدينة طليطلة، التي جعلها الفونس السادس عاصمة مملكته بعد أن احتلها سنة ٤٧٨ هـ / ١٠٨٥ م^(١).

وحمل مشعل الحضارة العربية عبر الأندلس آلاف الأسرى الأوروبيين العائدين من قرطبة وسرقسطة وغيرها من مراكز الثقافة الأندلسية، وقد مثل تجار ليون وجنوه والبندقية دور الوسيط بين المدن الأوروبية والمدن الأندلسية. أما جزيرة صقلية التي حكمها العرب سنة ٢١٢-٤٤٨ هـ / ٨٢٧-

١٠٩١ م، إذ استولى عليها النورمانديون وهي تعد من المراكز المهمة لانتقال الحضارة العربية إلى أوروبا، فقد ظل التأثير العربي فيها واضحاً، حتى أن القرن الثاني عشر الميلادي شهد ظهور حضارة جديدة دالة على أخذ النورمانديين عن العرب أشياء كثيرة منها أصول الاحتفالات في البلاط وكيفية إعداد موائد الحكام، كما أخذوا عنهم أدبهم وعلومهم، واستعملت اللغة العربية

لغة رسمية إلى جانب اللاتينية واليونانية، وضربت النقود على النمط العربي^(٢). وبدأ التأثير العربي الثقافي والفكري متأقفا في حكم فرديريك الثاني (١١٩٤-١٢٥٠م)^(٣). وكذلك في عهد شارل انجو الذي حكم صقلية (١٢٢٦-١٢٨٥م)^(٤).

أما الحروب الصليبية ولاسيما بعد احتلال الشام وبيت المقدس، فإن هذه المنطقة أصبحت جسراً للتأثيرات الحضارية في المجالات التجارية والعسكرية والصناعية والزراعية وغيرها، إلا إن تأثيرها كان محدوداً قياساً إلى المجالات الأخرى^(٥). كما تعد القسطنطينية إحدى الطرق التي انتقلت منها العادات والتقاليد والعلوم والمعارف العربية الإسلامية إلى أوروبا^(٦).

ويبقى طريق الأندلس أهم هذه الطرق وأجدرها بالاعتبار، وأكثرها من حيث النتائج والآثار، حيث كانت ذات تأثير أقوى من الطرق الأخرى في نقل الثقافة الإسلامية إلى أوروبا وكانت طرق التواصل سهلة ومنها على سبيل التمثيل لا الحصر: المسافرون الأوروبيون الذين توافدوا على بلاد الأندلس بحثاً عن المعرفة والثقافة العربية الإسلامية والعلاقات التجارية المتواصلة والتقارب السياسي عن طريق السفارات الدبلوماسية، واللاجئون السياسيون والمستعربون الذين هاجروا إلى شمال الأندلس في فترات التعصب والتزمت الديني للعيش مع أخوانهم النصاري^(٧).

ثانياً: تأثير الحضارة الأندلسية على الحضارة الأوروبية في مجال الطعام

أمتاز المجتمع الأندلسي بالتفاعل بين مكوناته، فكان للأندلسيين عناية بالمظاهر الحضارية، ومنها العناية بفنون الطبخ. فقد وصلت إلينا مؤلفات فيها إشارات إلى أنواع الطعام وطرق إعداده وأدواته، وأساليب تقديمه، بما يعطي دليلاً كافياً وواضحاً على الرقي الحضاري والترف الذي تمتع به ذلك المجتمع^(٨). وفيه من أنواع الأكلات والأطعمة والأطباق الشهية التي تبين براعة أهل تلك البلاد في إعداد أطعمة تجمع بين الطعم اللذيذ والمنفعة الطبية، كما وردت فيه أصناف من الأكلات المعروفة في قصور الحكام، فضلاً عن أنواع خاصة بالمناسبات والأعياد^(٩).

ولما كان المجتمع الأندلسي يمتاز بالاختلاط بين طوائفه المتنوعة بشكل عام ولاسيما عند الاحتفال بالأعياد فقد كان المسلمون يشاركون أهل الذمة في أعيادهم وموائدهم، فليس من الغريب إذن أن يحدث امتزاج وانتقال للعادات والتقاليد بينهم في جوانب متعددة، ومنها فن الطبخ وإعداد الموائد. ولما كانت الاندلس قبلة أوروبا للرحلة في طلب العلم والاطلاع على التطور الحضاري فيها، فيكون من البديهي أن يحدث محاكاة وانتقال لكثير من تلك الجوانب الى حياة الأوروبيين ومنها انتقال أصناف من الطعام الى الموائد الاوربية، فقد تأثر الأوروبيون في الأندلسيين، وقلدهم في العمارة وأساليب التعليم والملابس والطعام وأساليب الطبخ.

ففي مجال الزراعة، ولاسيما في عهد عبد الرحمن الثالث كانت الحضارة العربية الاسلامية في الأندلس زاهية وأثارت إعجاب أوروبا، فالزراعة والبستنة والتجارة والصناعة بلغت درجة عالية من التطور، فمن الأندلس دخلت أصناف كثيرة من المزروعات الى أوروبا وأصبحت جزءاً من المائدة الاوربية^(١٠)، على سبيل التمثيل لا الحصر زراعة النخيل التي أدخلها الأمير عبد الرحمن الداخل إلى الأندلس وزرع في حديقة قصره نخلة جلبها من الشام، وأصبحت تلك النخلة أما لكل أشجار النخيل في أوروبا^(١١)، حتى أنها أثرت في اللغة ومن المفردات العربية التي دخلت على اللغة الإسبانية للتعبير عن أسماء نباتات منها : الأرز، السكر، والزيت، وفي الأدوات المنزلية مفردات منها : الجرة، القلة، ومفردات في الموازين والمقاييس^(١٢).

فقد كانت عناية العرب في الاندلس بالزراعة كبيرة، قامت على أسس بنيت على تجارب غنية في مجالات مختلفة فتطورات الزراعة وغدت من المعالم البارزة للحضارة العربية هناك، وقد ساعدتهم الطبيعة حيث وفرة المياه والتربة الخصبة، وسعى العرب الى إدخال أفضل أنواع الطرق والأساليب الزراعية، فقاموا بدراسة أنواع التربة وأنواع السماد وطرق الغراسة واختيار البذور وأساليب السقي وأنظمة الري التي لا يزال قسم منها باقي في بعض

المدن الاسبانية، منه على سبيل التمثيل بساتين البرتقال في مدينة بلنسية التي تسقى من الاقنية التي أنشأها العرب منذ أكثر من ألف سنة (١٣).

إن تلك العناية كانت الدافع لنقل الكثير من النباتات والأساليب الزراعية من المشرق مثل زراعة الأرز والقطن والمشمش والخوخ والنانج والبرتقال وقصب السكر والزعفران (١٤).

ومنها: القمح الذي نقله العرب الى الأندلس ومنها انتقل الى جنوب فرنسا ومنها انتشرت زراعته في أوروبا كلها (١٥). وذكرت المصادر التاريخية ان القمح القمح المزروع في الاندلس يمتاز بالجودة، وانه زرع في أماكن مختلفة منها، وان المزروع في طليطلة "لا يتسوس على مر السنين يتوارثها الخلف عن السلف" (١٦).

كما نقلوا الرز، حتى أن كلمة الرز العربية بقيت ضمن مفردات اللغة الاسبانية (١٧)، فغدا جزءاً من الأكلات المشهورة، وكان الأندلسيون يطبخونه مع اللبن الحامض، وتسمى تلك الطبخة (الرز باللبن)، فضلاً عن دخوله في إعداد أصناف أخرى (١٨). والكروم (العنب) نقله العرب الى الاندلس وانتشرت زراعته فيها، ومنها وجد طريقه الى أوروبا، ومنه يصنع الزبيب (١٩)، والموز أيضاً من المحاصيل التي نقلها العرب الى الاندلس، ومنها الى جنوب فرنسا ومنها نقلت الى سائر بلدان أوروبا (٢٠)، والرمان (٢١). الذي لا يزال يطلق على شرابه الاسم ذاته (٢٢)، والمشمش الذي ادخله العرب الى الاندلس ويسمى البرقوق (٢٣). والتوت ويسمى توت العرب (٢٤)، حيث كانت لهم طرقهم الخاصة في زراعته وحفظه، وغدا جزء من قائمة طعامهم، فقد انتشرت زراعته، فضلاً عن أهميته الاقتصادية، إذ هو غذاء دودة القز التي تعد مصدراً مهماً للحريز الذي تصنع منه المنسوجات الحريرية (٢٥)، والنانج الذي لا يزال يلفظ بالاسم العربي ذاته وهو من المحاصيل التي ادخلها العرب (٢٦)، كذلك الليمون (٢٧)، وقصب السكر الذي انتشرت زراعته حتى انه يصدر الى البلاد المجاورة (٢٨).

وكان الزعفران من المحاصيل التي أدخلها العرب الى الأندلس وكانوا يسمونه الجادي والكركم (٢٩) يزرع في مدينة وادي الحجاره التي " بها

من غلات الزعفران الشيء الكثير يتجهز به منها ويحمل الى سائر العمالات والجهات " (٣٠) ؛ كما أن مدينة قرطبة حولها " زراعات ومستغلات الزعفران بها كثيرة " (٣١).

كذلك اعتنى علماء الزراعة العرب في الاندلس بزراعة الزيتون وهو من المحاصيل التي نقلها العرب الى الاندلس ومنها الى ايطاليا واليونان والبرتغال (٣٢)، فكانت لهم خبرة واسعة في العناية بزراعة الزيتون ويتضح ذلك مما حوته كتبهم الزراعية (٣٣) والتي يظهر فيها ما وصل إليه العرب في الاندلس من التطور في استعمال الأساليب الجيدة لزراعة الزيتون (٣٤).

ومما ذكره الادريسي عن الزيت يمكن ان نقدر المساحة الواسعة المزروعة بأشجار الزيتون فقال: " ومدينة اشبيلية كبيرة. وجل تجارتهم بالزيت يتجهز به منها الى أقصى المشارق والمغرب برا وبحرا وهذا الزيت عندهم يُجثم من الشرف وهذا الشرف هو مسافة أربعين ميلا وهذه الأربعون ميلا كلها تمشى في ظل شجر الزيتون والتين أوله بمدينة اشبيلية وآخره لبلبة وكله شجر الزيتون وسعته اثنا ميلاً وأكثر وفيه ثمانية آلاف قرية عامرة. وبين الشرف واشبيلية ثلاثة أميال، والشرف سمي بذلك لأنه مشرف من ناحية اشبيلية ممتد من الجنوب الى الشمال وهو تل تراب احمر وشجر الزيتون مغروسة به من هذا المكان الى قنطرة لبلبة. " (٣٥) ؛ كما ذكر الادريسي ان في الاندلس إقليم يسمى إقليم الزيتون (٣٦)، وكانت مدينة شنتمرية وشلب مشهورة بالتين " الذي يحمل الى أقطار الغرب كلها وهو تين طيب علك لذيد شهى " (٣٧). وكان الأندلسيون يستعملون الحمص في أكلاتهم حيث يضاف مائه بعد سلقه الى اللحم ويطبخون به أنواع من الطعام (٣٨).

أما عن النباتات العطرية التي كان لها أهميتها في المطبخ الأندلسي لأنها تعطي الطعام نكهة طيبة منها: الكراويا، والمردقوش، والكمون، والزعفران الذي استعمل في الطبخ كلون وطعم، والشبث، والكزبرة، والنعناع، والسهم، والشمار (الرازيانج) والكب (القباز)، والسوس (عرق السوس)، واليانسون، والافستين. كلها استعملت في إعداد الأطعمة ومنها اللحوم والأشربة (٣٩)، كذلك

الافاوية (البهارات) فأفضل أنواعها المحلب (حب الارك) الذي ينبت فقط في أرض الهند والأندلس، السنبل (الناارين) (٤٠).

هذه بعض النباتات التي تعلم الأوربيين استعمالها في إعداد الطعام ودخلت في موائدهم، وانتقلت إليهم من الحضارة الإسلامية (٤١).

ولم يقتصر الأمر على المحاصيل النباتية فقط، وإنما كانت لحوم البقر والغنم التي تربي في الأندلس وتصدر إلى الجهات المختلفة ومنها أوروبا ولها حضور على الموائد الأوربية، فقد وصفت طليطلة بأنها " بساتين محدقة بها وأنهار جارية... وجنات يانعة وفواكه عديمة المثال... وعلى بعد منها في جهة الشمال الجبل العظيم المتصل المعروف بالشارت... وفي هذا الجبل من الغنم والبقر الشيء الكثير الذي يتجهز به الجلابون إلى سائر البلاد ولا يوجد شيء من أغنامه وأبقاره مهزولاً بل هي في نهاية من السمن" (٤٢). وفي ذلك إشارة واضحة إلى كثرة الزراعة، الأمر الذي ترك أثره في غذاء الحيوانات الجيد، فكان الغنم والبقر الذي يجلب من الأندلس مطلوباً في الأسواق وهو من المواد الأساس في أعداد الموائد ولاسيماً للأغنياء والحكام. فضلاً عن المنتجات الحيوانية فقد كانت مدينة القصر موصوفة بأنها " رطبة العيش خصيبة كثيرة الألبان والسمن والعسل واللحوم " الذي يدخل في تجارتها الخارجية (٤٣)، كما وصفت مدينة بيورة بكثرة " الحنطة واللحم وسائر البقول والفواكه... والتجارات إليها داخلة وخارجة" (٤٤).

إن دخول النباتات والأشجار الجديدة إلى الأندلس ومنها إلى أوروبا وكذلك الصناعات الغذائية، ولحوم الحيوانات ومنتجاتها، لا بد وأنها أثرت في الأطعمة والمطبخ الأوروبي. فقد ذكر ابن جبير أن حاكم صقلية جعل أمور مطبخه إلى رجل مسلم (٤٥).

وقد اعتنى الملوك الأسبان بطيبات الطعام، والتفنن باستعماله، وهو أمر مقتبس من مسلمي الأندلس، الذين تركوا أكثر من كتاب في الطبخ، وتحدثت عن مطابخ ثلاث: أندلسي، ومسيحي، ويهودي، وإشارات لطريقة إعداده، وأكدت على نوع من الطعام، يدعى المجبنات، وهذا نوع من الأطعمة لا يزال معروفاً

في المجتمع الاسباني تحت اسم (الموحابنة) وهي نوع من المعجنات المحشوة بالجبن المقلي، وتؤكل مغلفة بالسكر والقرفة والعسل وشراب الورد. فضلاً عن استعمال الفلفل المسحوق في الطعام^(٤٦).

كما لا يمكن إغفال أثر الحروب الصليبية حيث تأثر الفرنج بالذوق الشرقي من الأطعمة والأشربة، ولاسيما في استعمال التوابل والسكر^(٤٧)، والأخير كان من أوائل الأطايب التي أدخلت الى الغرب ومع السكر دخلت الأشربة الخفيفة مثل الماء الممزوجة بخلصة الورد، كالبفسج وغيرها من الزهور العطرية وجميع أنواع القند والحلويات، وعندما نقلت بقيت محتفظة بأسمائها العربية الى لغات الفرنجة^(٤٨).

ولابد من الإشارة الى أن مجال الزراعة والصناعة والتجارة كان من أكثر الجوانب التي تأثر فيها الصليبيون من خلال الاحتكاك بالمشرق الإسلامي، فقد ظهرت نباتات جديدة في البلدان الواقعة غرب البحر المتوسط كالسمسم والخروب والذرة البيضاء والليمون والبطيخ والمشمش وبصل عسقلان، والأسماء الأوروبية لهذه النباتات محرفة عن لغات الشرق^(٤٩).

لذلك نعتقد أن الغربيين اكتسبوا من الحضارة العربية الاسلامية في الاندلس والحروب الصليبية ذوقا جديدا في المأكول والمشرب^(٥٠).

ويبدو أن تأثير الاندلس على الحضارة الاوربية في مجال الطعام، يفوق المعابر الأخرى للحضارة العربية الاسلامية، وذلك لأنّ الصلات الحضارية بينها وبين أوربا كانت أكثر وذلك بحكم القرب الجغرافي. وان تأثيرها استمر حتى بعد انتهاء الحكم العربي الإسلامي، فقد أثر بقايا -الأندلسيين - الموريسكين في المجتمع الاسباني، حتى أنّ الملوك والنبلأ وأبناءهم قلدوا الحكام المسلمين في اتخاذهم ألوان الطعام والشراب الشائع عندهم^(٥١).

ويبدو أن التغلغل الحضاري لا يمكن قياسه وفق المعايير الإحصائية، لأنها لم تحدث في زمن واحد ووقت واحد، " لأن التأثير الحضاري المتبادل ليس تأثيراً كمياً في أغلب الأحوال، بل يعتمد على طبيعة التقبل لمن يتمثل

ويستوعب، وعلى تقارب الطرفين، المؤثر والمتأثر، الأمر الذي لا يسع تقويمه إلا عن بعد، وعقب مضي وقت من الزمن" (٥٢).

الهوامش:

- (١) هونكه، زيغرد. شمس العرب تسطع على الغرب، ترجمة فاروق ببيزون وكمال دسوقي، المكتب التجاري للطباعة والتوزيع، بيروت، ١٩٦٩، ص ٥٣٢.
- (٢) يونغ، لويس. العرب وأوروبا، ترجمة ميشيل أزرق، دار الطليعة، بيروت، ١٩٧٥، ص ١٢١.
- (٣) المرجع نفسه، ص ١٢١.
- (٤) مظهر، جلال. حضارة الإسلام وأثرها في الترقى العالمي، مكتبة الخانجي، (القاهرة، دت)، ص ٥٢١.
- (٥) لوبون، غوستاف. حضارة العرب، ترجمة عادل زعيتر، مطبعة عيسى البابي الحلبي، القاهرة، دت، ص ٣٣٨.
- (٦) فهد، بدري محمد وآخرون. الحضارة العربية الإسلامية، مطبعة التعليم العالي، بغداد، ١٩٨٨، ص ١٥٦.
- (٧) الجيوسي، سلمى الخضراء. الحضارة العربية الإسلامية في الاندلس، ج ٢، مركز دراسات الوحدة العربية، (بيروت، ١٩٩٩)، ص ١٤٧٧-١٤٧٩.
- (٨) ينظر: مؤلف مجهول، كتاب الطبخ في المغرب والاندلس، تحقيق امبروزير اوبشي ميراندا، صحيفة معهد الدراسات الإسلامية، مدريد، ١٩٦١-١٩٦٢؛ مؤلف مجهول، أنواع الصيدلة في ألوان الأطعمة الطبخ في المغرب والاندلس في عصر الموحدين، تحقيق عبد الغني أبو العزم، مطبعة النجاح الجديدة، الدار البيضاء، ٢٠٠٣.
- (٩) العامري، محمد بشير، دراسات حضارية في التاريخ الأندلسي، دار غيداء، عمان، ٢٠٠٠، ص ٥١.
- (١٠) سيقصر البحث على المحاصيل الغذائية التي ادخلها العرب الى الاندلس وانتقلت الى أوروبا كأصناف جديدة على المائدة الأوروبية، علما أن هناك محاصيل أخرى كانت لها أهميتها الصناعية منها القطن ادخله العرب ويسمى الكرسف والعطب وأطلق عليه أهل الاندلس اسم القنالة. لوبون، حضارة العرب، ص ٢٧٤. ينظر عن أماكن وطرق زراعته في الاندلس: ابن حجاج الأشبيلي، أبو عمر احمد بن محمد (ت ٤١٤هـ)، المقنع في الفلاحة، تحقيق صلاح جرار وجاسر أبو صافية، مجمع اللغة العربية الأردني، ١٩٨٢، ص ٦٣؛ ابن غالب، محمد بن أيوب الغرناطي الأندلسي (٥٧١هـ)، نص أندلسي جديد قطعة من كتاب فرحة الأنفس في تاريخ الاندلس، تحقيق لطفي عبد البديع، مجلة معهد المخطوطات العربية، مطبعة مصر، القاهرة، ١٩٥٥، ٢٩٠؛ القزويني، زكريا بن محمد بن محمود (٦٨٢هـ)، عجائب المخلوقات وغرائب الموجودات، تحقيق فاروق سعد، دار الأفاق الجديدة، بيروت، ١٩٧٨، ص ٢٩٨.

- (١١) علي، عاطف. الحضارة العربية الإسلامية دورها في تكوين الحضارة الاوربية، المؤسسة الجامعية للدراسات والنشر والتوزيع، (بيروت، ٢٠٠٩)، ص ٦١؛ هونكة، شمس العرب، ص ٤٧٥.
- (١٢) الدوري، تقي الدين عارف. تاريخ العرب المسلمين وحضارتهم في الأندلس – دراسة في المصادر والتاريخ والحضارة والتأثير-، منشورات جامعة ناصر، الخمس، (ليبيا، ١٩٩٧)، ص ٣١٨.
- (١٣) ينظر: ابن حوقل، صورة الأرض، ص ١٠٤؛ خلف، محمد مولود. فضل العرب على زراعة الرمان بالأندلس، منشور في ندوة التربة والزراعة عند العرب، مركز إحياء التراث العلمي العربي، جامعة بغداد، (بغداد، ١٩٨٨)، ص ١.
- (١٤) خلف، فضل العرب على زراعة الرمان، ص ٤.
- (١٥) الشيخ، عادل محمد علي. النبات في اسبانيا العربية، الندوة العلمية الثالثة لتاريخ العلوم عند العرب، الكويت، ١٩٨٨، ص ٣٢٨.
- (١٦) البكري، أبو عبيد عبد الله بن عبد العزيز (ت ٤٨٧هـ)، كتاب المسالك والممالك نشر بعنوان جغرافية الأندلس وأوربا، تحقيق عبد الرحمن علي الحجي، دار الإرشاد، بيروت، دت، ص ٨٨؛ ص ١١٢؛ الأنطاكي، داود (ت ١٠٠٨هـ)، تذكرة أولي الألباب والجامع للعبج العجائب، المطبعة الأزهرية المصرية، مصر، ١٣٠٩هـ، ج ١، ص ١٢.
- (١٧) سرحان عبد الرضا، دور الحضارة العربية الإسلامية في تطور أساليب الزراعة والرعي في العراق، ندوة أساليب الإنتاج الصناعي والزراعي في الحضارة العربية الإسلامية، الجمعية الأردنية لتاريخ العلوم، الأردن، ٢٠٠١، ٢٣١.
- (١٨) ابن رزين التجيبي، أبو الحسن علي بن محمد (ت ٦٣٠هـ)، فضالة الخوان في طبقات الطعام والألوان، تحقيق محمد بن شقرون، دار الغرب الإسلامي، بيروت، ١٩٨٤، ص ٩١.
- (١٩) الحجي، عبد الرحمن، الحضارة الإسلامية في الأندلس، إسهاماتها ميادينها تأثيرها على الحضارة الاوربية، دار الإرشاد، بيروت، ١٩٩٦، ص ٦٠. ينظر عن زراعة العنب: ابن حوقل، صورة الأرض، ص ١١٠، الشقندي، إسماعيل بن محمد (ت ٦٢٩هـ)، فضائل الأندلس وأهلها، تقديم صلاح الدين المنجد، دار الكاتب الجديد، بيروت، ١٩٦٨، ص ٥١.
- (٢٠) المقرئ، شهاب الدين احمد بن محمد (ت ١٠٤١هـ)، فح الطيب من غصن الأندلس الرطيب، تحقيق إحسان عباس، دار صادر، بيروت، ١٩٩٦، ج ١، ص ٤٦٧-٤٦٨؛ بدر، احمد، دراسات في تاريخ الأندلس وحضارتها من الفتح حتى الخلافة، دمشق، ١٩٧٢، ص ١٤٨.
- (٢١) حول كيفية دخول نبات الرمان الى الأندلس ينظر :- ابن عذارى، أبو العباس أحمد بن محمد المراكشي (ت بعد ٧١٢ هـ). البيان المغرب في أخبار الأندلس والمغرب، ج ٢، تحقيق كولون وليفي بروفنسال، دار الثقافة، (بيروت، دت)، ص ٤٠؛ الغرناطي، محمد بن مالك، زهر البستان ونزهة الأذهان، تحقيق محمد مولود خلف، (بغداد، ٢٠٠٠)، ص ١٢٣.

- (٢٢) القيسي، بيداء محمود حسن حميد، الزراعة والرعي في الاندلس في عصري الإمارة والخلافة، رسالة ماجستير، كلية التربية للبنات، جامعة بغداد، ٢٠٠٥، ص١٣٨.
- (٢٣) حتى، فيليب، تاريخ العرب، دار الكشف، بيروت، ١٩٥٣، ج ٣، ٦٢٩. ينظر عن الأمكنة وأساليب زراعته في الاندلس، ابن وحشية، أبو بكر احمد بن علي (ت بعد سنة ٣١٨هـ)، الفلاحة النبطية، تحقيق توفيق فهد، دمشق، ١٩٩٥، ج ٢/ ١١٨٤-١١٨٥؛ ابن الحجاج الاشبيلي، المقنع في الفلاحة، ص٣٤؛ ابن بصال، أبو عبد الله محمد بن إبراهيم (ت ٤٩٩هـ)، كتاب الفلاحة، نشر خوسيه ماريا ومحمد عزيمان، تطوان، ١٩٥٥، ص٣٤.
- (٢٤) ابن فضل الله العمري، احمد بن يحيى (ت ٧٤٩هـ). مسالك الأبصار في ممالك الأمصار في الحيوان والنبات والمعادن، تحقيق عبد الحميد صالح حمدان، مكتبة مدبولي، دبت، ١٩٩٦، ص٢٣٣.
- (٢٥) ينظر : ابن وحشية، الفلاحة النبطية، ١٢٢٢؛ المقري، نوح الطيب، ١٩٧/١.
- (٢٦) ابن بصال، الفلاحة، ص٨٢؛ الشقندي، فضائل الاندلس وأهلها، ص٥٢؛ المقري، نوح الطيب، ٢٠٠/٤.
- (٢٧) ابن ميمون القرطبي، أبو عبد الله موسى بن عمران، الطب القديم، تحقيق عوض واصف، مطبعة المحيط، مصر، ١٩٣٢، ص٤٩؛ القزويني، عجائب المخلوقات، ص٣٠٢؛ لاند، الاسلام والعرب، ص١٧٧.
- (٢٨) لوبون، حضارة العرب، ٢٧٤. ينظر عن أماكن وأساليب زراعة القطن : ابن وحشية، الفلاحة النبطية، ٥٢٠/١؛ ابن بصال، الفلاحة، ١١٤-١١٥؛ القزويني، عجائب المخلوقات، ٣٢٩.
- (٢٩) حتى، فيليب، تاريخ العرب، ٣/ ٦٢٩؛ ابن بصال، الفلاحة، ص ١١٧
- (٣٠) الادريسي (ت ٥٦٠)، المغرب وارض السودان ومصر والاندلس مأخوذ من كتاب نزهة المشتاق في اختراق الأفاق، مطبعة بريل، ليدن، ١٩٦٨، ص ١٨٩
- (٣١) المصدر نفسه، ص ٢٠٣
- (٣٢) حلوبي، احمد. الأساليب الزراعية المتبعة في إكثار وتربية شجرة الزيتون عند علماء الفلاحة العرب، ندوة أساليب الإنتاج الصناعي والزراعي في الحضارة العربية الاسلامية، الجمعية الأردنية لتاريخ العلوم، الأردن، ٢٠٠١، ص ١٤٦.
- (٣٣) ينظر حول الاهتمام بزراعة الزيتون والعناية به في الاندلس : ابن حجاج الاشبيلي، المقنع في الفلاحة، ص ٥٣؛ ابن البصال، كتاب الفلاحة، ص ٦٠.
- (٣٤) خلف، محمد مولود، أصالة تجربة العرب في زراعة الزيتون في الاندلس، منشور في إسهامات العرب في العلوم الزراعية، مركز إحياء التراث العلمي العربي، جامعة بغداد، بغداد، ١٩٨٧، ص ٧.
- (٣٥) الادريسي، المغرب، ص ١٧٨.
- (٣٦) المصدر نفسه، ص ١٧٩.
- (٣٧) المصدر نفسه، ص ١٨١
- (٣٨) مؤلف مجهول، كتاب الطبخ في المغرب والاندلس، ص ٨١؛ العامري، محمد بشير. براعة الأندلسيين في فن الطبخ، مجلة جمعية المؤرخين والآثاريين، العدد ٩، ٢٠٠٢، ص ٤.

- (٣٩) سانتيز، الزراعة في اسبانيا المسلمة، بحث منشور في كتاب الحضارة الإسلامية في الاندلس، ترجمة صلاح جرار، مركز دراسات الوحدة العربية، بيروت، ١٩٩٩، ص٣٧٨؛ العامري، فن الطبخ في الاندلس، ص١٧٩.
- (٤٠) بيداء، الزراعة والري في الاندلس، ص١٨٠.
- (٤١) المرجع نفسه، ص١٨١.
- (٤٢) الادريسي، المغرب، ص١٨١.
- (٤٣) المصدر نفسه، ص١٨١.
- (٤٤) المصدر نفسه، ص١٨١.
- (٤٥) ابن جببر، أبو الحسن محمد بن أحمد (ت ٦١٤ هـ). رحلة ابن جببر، دار ومكتبة الهلال، (بيروت، ١٩٨١)، ص ٢٦٧.
- (٤٦) السامرائي، خليل إبراهيم. علاقات المرابطين بالممالك الاسبانية بالاندلس وبالذول الإسلامية، وزارة الثقافة، (بغداد، ١٩٨٥)، ص ٤٠٨.
- (٤٧) الدوري، تاريخ العرب، ص ٥٧.
- (٤٨) المرجع نفسه، ص ٦١.
- (٤٩) علي، المرجع السابق، ص ٦١.
- (٥٠) المرجع نفسه، ص ٦٢.
- (٥١) السامرائي، المرجع السابق، ص ٤٠٦.
- (٥٢) الجبوسي، المرجع السابق، ١٤٨١/٢.

المصادر والمراجع:

أولاً: المصادر

١. الادريسي، (ت ٥٦٠)، المغرب وارض السودان ومصر والاندلس مأخوذ من كتاب نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، مطبعة بريل، (لينن، ١٩٦٨).
٢. الاشيلي، احمد بن محمد بن حجاج (ت القرن الخامس الهجري). المقنع في الفلاحة، تحقيق صلاح الجرار وجاسر أبو صافية، مجمع اللغة العربية الأردني (عمان، ١٩٨٢).
٣. الأنطاكي، داود (ت ١٠٠٨ هـ—)، تذكرة أولي الألباب والجامع للعجب العجاب، المطبعة الأزهرية المصرية، مصر، ١٣٠٩ هـ.
٤. ابن البصال، أبو عبد الله الطليطلي (ت ٤٩٩ هـ—). كتاب الفلاحة، نشر خوسي مارية مياس ببيكروسا ومحمد عزيمان، معهد مولاي الحسن، (تطوان، ١٩٥٥).

٥. البكري، أبو عبيد عبد الله بن عبد العزيز (ت ٤٨٧ هـ)، كتاب المسالك والممالك نشر بعنوان جغرافية الاندلس وأوربا، تحقيق عبد الرحمن علي الحجي، دار الإرشاد، (بيروت، د.ت).
٦. التجيبي، ابن رزين. فضالة الخوان في طبيبات الطعام والألوان، تحقيق محمد بن شكرون، (بيروت، ١٩٨٤).
٧. ابن جبير، أبو الحسن محمد بن أحمد (ت ٦١٤ هـ). رحلة ابن جبير، دار ومكتبة الهلال، (بيروت، ١٩٨١).
٨. ابن حجاج الأشبيلي، أبو عمر احمد بن محمد (ت ٤١٤ هـ)، المقنع في الفلاحة، تحقيق صلاح جرار وجاسر أبو صافية، مجمع اللغة العربية الأردني، (الأردن، ١٩٨٢).
٩. ابن حوقل، أبي القاسم النصيبي (ت ٣٦٧ هـ). صورة الأرض، دار مكتبة الحياة، (بيروت، ١٩٧٩).
١٠. ابن رزين التجيبي، أبو الحسن علي بن محمد (ت ٦٣٠ هـ)، فضالة الخوان في طبيبات الطعام والألوان، تحقيق محمد بن شقرون، دار الغرب الإسلامي، (بيروت، ١٩٨٤).
١١. الشقندي، إسماعيل بن محمد (ت ٦٢٩ هـ)، فضائل الاندلس وأهلها، تقديم صلاح الدين المنجد، دار الكاتب الجديد، بيروت، ١٩٦٨.
١٢. ابن عذارى، أبو العباس أحمد بن محمد المراكشي (ت بعد ٧١٢ هـ). البيان المغرب في أخبار الأندلس والمغرب، تحقيق كولون وليفي بروفنسال، دار الثقافة، (بيروت، د.ت).
١٣. ابن غالب، محمد بن أيوب الغرناطي الأندلسي (٥٧١ هـ)، نص أندلسي جديد قطعة من كتاب فرحة الأنفس في تاريخ الاندلس، تحقيق لطفي عبد البديع، مجلة معهد المخطوطات العربية، مطبعة مصر، (القاهرة، ١٩٥٥).
١٤. الغرناطي، محمد بن مالك. زهر البستان ونزهة الأذهان، تحقيق محمد مولود خلف، (بغداد، ٢٠٠٠).

١٥. ابن فضل الله العمري، احمد بن يحيى (ت ٧٤٩هـ). مسالك الأبصار في ممالك الأمصار في الحيوان والنبات والمعادن، تحقيق عبد الحميد صالح حمدان، مكتبة مدبولي، (د.م، ١٩٩٦).
١٦. القزويني، زكريا بن محمد بن محمود (٦٨٢هـ—)، عجائب المخلوقات وغرائب الموجودات، تحقيق فاروق سعد، دار الآفاق الجديدة، (بيروت، ١٩٧٨).
١٧. مؤلف مجهول، أنواع الصيدلة في ألوان الأطعمة الطبخ في المغرب والأندلس في عصر الموحدين، تحقيق عبد الغني أبو العزم، مطبعة النجاح الجديدة، (الدار البيضاء، ٢٠٠٣).
١٨. مؤلف مجهول، كتاب الطبخ في المغرب والأندلس، تحقيق امبروزير اوبشي ميراندا، صحيفة معهد الدراسات الإسلامية، (مدريد، ١٩٦١-١٩٦٢).
١٩. المقرئ، شهاب الدين احمد بن محمد (ت ١٠٤١هـ—)، نفع الطيب من غصن الاندلس الرطيب، تحقيق إحسان عباس، دار صادر، (بيروت، د.ت).
٢٠. ابن ميمون القرطبي، أبو عبد الله موسى بن عمران، الطب القديم، تحقيق عوض واصف، مطبعة المحيط، (مصر، ١٩٣٢).
٢١. ابن وحشية، أبو بكر احمد بن علي (ت بعد سنة ٣١٨هـ)، الفلاحة النبطية، تحقيق توفيق فهد، (دمشق، ١٩٩٥).

المراجع :

٢٢. بدر، احمد. دراسات في تاريخ الاندلس وحضارتها من الفتح حتى الخلافة، (دمشق، ١٩٧٢).
٢٣. بدوي، عبد الرحمن. دور العرب في تكوين الفكر الأوربي، منشورات دار الآداب، (بيروت، ١٩٦٥).
٢٤. الجيوسي، سلمى الخضراء. الحضارة العربية الإسلامية في الاندلس، مركز دراسات الوحدة العربية، (بيروت، ١٩٩٩).
٢٥. حتي، فيليب، تاريخ العرب، دار المكشاف، (بيروت، ١٩٥٣).

٢٦. الحجي، عبد الرحمن، الحضارة الإسلامية في الأندلس إسهاماتها ميادينها تأثيرها على الحضارة الأوروبية، دار الإرشاد، (بيروت، ١٩٩٦).
٢٧. حلوبي، احمد. الأساليب الزراعية المتبعة في إكثار وتربية شجرة الزيتون عند علماء الفلاحة العرب، ندوة أساليب الإنتاج الصناعي والزراعي في الحضارة العربية الإسلامية، الجمعية الأردنية لتاريخ العلوم، (الأردن، ٢٠٠١).
٢٨. خلف، محمد مولود، أصالة تجربة العرب في زراعة الزيتون في الأندلس، منشور في إسهامات العرب في العلوم الزراعية، مركز إحياء التراث العلمي العربي، جامعة بغداد، (بغداد، ١٩٨٧).
٢٩. _____ . فضل العرب على زراعة الرمان بالأندلس، منشور في ندوة التربة والزراعة عند العرب، مركز إحياء التراث العلمي العربي، جامعة بغداد، (بغداد، ١٩٨٨).
٣٠. الدوري، تقي الدين عارف. تاريخ العرب المسلمين وحضارتهم في الأندلس – دراسة في المصادر والتاريخ والحضارة والتأثير-، منشورات جامعة ناصر، الخمس، (ليبيا، ١٩٩٧).
٣١. السامرائي، خليل إبراهيم. علاقات المرابطين بالممالك الإسبانية بالأندلس وبالذول الإسلامية، وزارة الثقافة، (بغداد، ١٩٨٥).
٣٢. سانثيز، الزراعة في إسبانيا المسلمة، بحث منشور في كتاب الحضارة الإسلامية في الأندلس، ترجمة صلاح جرار، مركز دراسات الوحدة العربية، (بيروت، ١٩٩٩).
٣٣. سرحان عبد الرضا، دور الحضارة العربية الإسلامية في تطور أساليب الزراعة والري في العراق، ندوة أساليب الإنتاج الصناعي والزراعي في الحضارة العربية الإسلامية، الجمعية الأردنية لتاريخ العلوم، (الأردن، ٢٠٠١).
٣٤. الشيخ، عادل محمد علي. النبات في إسبانيا العربية، الندوة العلمية الثالثة لتاريخ العلوم عند العرب، (الكويت، ١٩٨٨).

٣٥. العامري، محمد بشير. براعة الأندلسيين في فن الطبخ، مجلة جمعية المؤرخين والآثاريين، العدد ٩، ٢٠٠٢.
٣٦. ———. دراسات حضارية في التاريخ الأندلسي، دار غيداء، (عمان، ٢٠٠٠).
٣٧. علي، عاطف. الحضارة العربية الإسلامية دورها في تكوين الحضارة الأوروبية، المؤسسة الجامعية للدراسات والنشر والتوزيع، (بيروت، ٢٠٠٩).
٣٨. فهد، بدري محمد وآخرون. الحضارة العربية الإسلامية، مطبعة التعليم العالي، (بغداد، ١٩٨٨).
٣٩. القيسي، بيداء محمود حسن حميد. الزراعة والري في الأندلس في عصري الإمارة والخلافة، رسالة ماجستير، كلية التربية للبنات، جامعة بغداد، ٢٠٠٥.
٤٠. لوبون، غوستاف. حضارة العرب، ترجمة عادل زعيتر، مطبعة عيسى البابي الحلبي، (القاهرة، دت).
٤١. مظهر، جلال. حضارة الإسلام وأثرها في الترقى العالمي، مكتبة الخانجي، (القاهرة، دت).
٤٢. هونكه، زيغرد. شمس العرب تسطع على الغرب، ترجمة فاروق بيضون وكمال دسوقي، المكتب التجاري للطباعة والتوزيع، (بيروت، ١٩٦٩).
٤٣. يونغ، لويس. العرب وأوروبا، ترجمة ميشيل أزرق، دار الطليعة، (بيروت، ١٩٧٥).

The effect of Andalusia civilization from Arabic

Prof. PhD. Wejdan F. Enad

Centre of revival of Arabian science heritage
Baghdad University

(Abstract)

The progress that happened in Andalusia civilization was affected by Arabic through taking care of agriculture by entering of new kinds of planets that were more important as political sides which led to prominence new kinds of food transported to Europe that had showed a real reflect of how chat of civilization among people who had lived in various ages until now.

Needs and conditions worked together to create connection among civilizations that also led nature humanity utilize to use anything making their life more beauty reflected the touch of European civilization to Arabic one taking more to appear a reason of creating development which had emphasized by many evidences.

In summary , civilization chat between two ones through the ages seems clearly by the effect of traditions of Arab to Europe that Andalusia was one of them .