

**REPUBLICA ARGELINA DEMOCRÁTICA POPULAR**  
**MINISTERIO DE LA ENSEÑANZA SUPERIOR Y DE LA INVESTIGACIÓN**  
**CIENTÍFICA**

**Universidad Abu Baker Balkaid – Tlemcen**



**Facultad de Letras y Lenguas**  
**Departamento de Francés**  
**Sección: español**

**Trabajo para obtener el título de fin de Máster en**  
**“Lengua y Comunicación”**

**El legado de la pastelería Andalusí**  
**en la ciudad de Tlemcen**

**Presentado por**  
MESTARI Douaa

**Dirigido por**  
Dr. BERBAR Lotfi

**Miembros del jurado:**

Dr. BENSAPHLA S. Mohammed	Profesor	Presidente	Universidad de Tlemcen
Dr. BERBAR Lotfi	Doctor	Ponente	Universidad de Tlemcen
Dra. YAHLA Houda	MAB	Vocal	Universidad de Tlemcen

**Curso académico 2022 / 2023**

## **Agradecimientos**

*Agradezco a "Allah" el todopoderoso por darme la fuerza, la sabiduría y la voluntad*

*Para superar obstáculos y dificultades a lo largo de mi vida.*

*Me gustaría dar un especial agradecimiento a mi director de tesina*

*El Dr. BERBAR Lotfi quien me ha guiado y me ha apoyado en todo momento de la*

*Realización de este proyecto gracias por sus valiosos esfuerzos, su preciosa ayuda, su dedicación y paciencia para llegar a esta instancia tan anhelada.*

*De igual forma, quisiera agradecer a nuestro jefe de la sección presidente del tribunal*

*El catedrático Dr. BENSAPHLA Sidi Mohamed Tani por haberme ofrecido su tiempo para evaluar y examinar mi trabajo.*

*Para mí es un gran honor y orgullo, tener la profesora Dr. YAHLA Houda como un*

*Vocal del tribunal, por sus cualidades humanas e intelectuales y el serio de su evaluación.*

*Sin olvidar por supuesto a todos mis profesores que me han enseñado y me han motivado a lo largo de mi carrera académica.*

## **Dedicatorias**

*A mis queridos abuelos*

*A mis padres por su cariño y apoyo incondicional*

*A mis hermanos, Yesser , Sohaib ; Housseem y sus cuñadas*

*A mi pequeña hermanita Soujoud*

*A mis tíos Sofaine y Mohammed*

*A mi segunda familia “Los Andalujos” sin excepción*

*A mis primos y primas*

*A mi amiga y colega Chaima*

*A mi familia en general*

*A todos los que me quieren*

## ÍNDICE

<b>Introducción</b> .....	01
<b>1. Capítulo I Marco teórico histórico</b> .....	04
<b>1.1. Historia del Ándalus</b> .....	...
<b>1.2. Las migraciones y deportaciones de los moriscos</b> .....	05
1.2.1. Origen del término morisco .....	...
<b>1.3. Las migraciones de los moriscos hacia El Norte de</b> .....	07
<b>África</b> .....	...
1.3.1. Marruecos .....	...
1.3.2. Túnez .....	08
1.3.3. Argelia .....	09
<b>1.4. La instalación de los moriscos en Argelia</b> .....	...
1.4.1. Argel .....	10
1.4.2. Cherchel .....	...
1.4.3. Oran .....	...
1.4.4. Bugía .....	11
1.4.5. Al Qul .....	...
1.4.6. Blida .....	...
1.4.7. Mostganem .....	...
<b>1.5. La instalación de los moriscos en Tlemcen</b> .....	12
<b>1.6. La influencia de la cocina Andalusí en la cocina</b> .....	13
<b>Argelina</b> .....	...
<b>2. Capítulo II La influencia de la cocina Andalusí en la repostería</b> .....	16
<b>Tlemceni</b> .....	...
<b>2.1. La repostería andalusí</b> .....	...
2.1.1. Baghrir o ghrayef .....	...
2.1.2. Roscos de almendra .....	...
2.1.3. Pestiños .....	...
2.1.4. Arroz con leche .....	17
2.1.5. Almojábana .....	...
2.1.6. Los buñuelos .....	...
2.1.7. El turrón o piñonate .....	...
2.1.8. Alfajor .....	18
2.1.9. Rosquillas esponjosas .....	...
2.1.10. Kalb luz .....	...
2.1.11. Cuernos de Gacela .....	...
2.1.12. Zlabiya .....	19
2.1.13. Mentecao .....	...
2.1.14. Makrout louz .....	...
2.1.15. Griwech .....	...
<b>2.2 Estudio descriptivo; comparativo y analítico de los dulces</b> .....	20
<b>Conclusión</b> .....	26
<b>Referencias bibliográficas</b> .....	...
<b>Anexos</b> .....	...

# **Introducción**

Durante muchos siglos, se creó relaciones muy relevantes entre Argelia y España por causa de la migración de los moriscos o andalusíes, hacia las ciudades argelinas tal como Oran; Chérchel; Mostaganem; Bujía; Annaba; Jijel. Lo que nos llevó a interesarnos en este al caso de Tlemcen, una de las ciudades depositarías de la herencia del legado andalusí en el Magreb central , conoció un gran influencia de diversas culturas en el dominio de la gastronomía andalusí , así que las reposterías antiguas , que se parecen a la cocina andalusí.

Nuestro trabajo consistirá en hacer una investigación basada en teorías sobre la pastelería andalusí en Tlemcen.

La presente tesina tendrá como fin identificar la influencia de la cocina andalusí en la repostería Tlemcení, y determinar las similitudes entre las dos cocinas y la tendencia generacional que las preside en las recetas de los dulces.

El propósito o la idea general de esta investigación hará una comparación entre las recetas de los dulces andalusíes antiguos y de la actualidad, eso querrá decir si hay un cambio en los ingredientes de un postre, y sobre todo comprender las razones del éxito de esos dulces andalusíes en Tlemcen.

La elección de este tema se basa en subrayar la identidad andalusí en este dominio gastronómico, así mismo por la riqueza de la cultura Tlemcení y la diversidad de sus tradiciones y aportaciones en el arte culinario como una huella del patrimonio culinario andalusí.

De lo citado anteriormente se ha formulado la problemática siguiente

¿Cuál es la influencia de la cocina andalusí en la repostería Tlemcení?

Con preguntas específicas:

¿Cuáles son los insumos de la cocina andalusí que han influenciado en la repostería Tlemcení?

¿Cuál es la tendencia generacional de la cocina andalusí en la repostería Tlemcení ?

¿Cómo se hace las preparaciones de las reposterías Tlemcení que Han sido influenciadas por la cocina andalusí?

Se ha optado por los objetivos siguientes

El objetivo general:

Identificar la influencia de la cocina andalusí en la repostería Tlemcení

Los objetivos específicos:

Analizar los insumos de la cocina andalusí que han influenciado en la repostería Tlemcení

Determinar la tendencia generacional de la cocina andalusí en la repostería Tlemcení

Establecer las preparaciones de la repostería tlemcení que han sido influenciadas por la cocina andalusí

Para la Hipótesis se ha intentado comprobar si hay una continuidad de las recetas antiguas de la época andalusí en la época actual, con modificaciones de algunos componentes.

El trabajo se realizara a través de una metodología de investigación cualitativa descriptiva, tomando como primer punto de referencia estudios antecedentes para conocer los vestigios andalusíes, después, se hará un estudio de terreno para comprobar la evolución de esa herencia , la cual permitirá reunir informaciones claras y precisas de los aportes de la cocina andalusí a la repostería Tlemcení , y como ultima han llegado y prosperado en la región de Tlemcen a través de los moriscos exiliados de su tierra natal Al Ándalus .

- Investigaremos con trabajos Antecedentes de nivel nacional e internacional:
- BENOSMAN Nacira .BENDIMERAD en su tesis doctoral titulado La Primera Deportación Masiva Humana de la Época Moderna: Estudio del Caso de los Moriscos y de sus Migraciones hacia el Magreb Central (1609-1614)

- Sánchez. Expiración García en su libro “La gastronomía andalusí”
- Miguel de Epalza en su libro “Los Moriscos antes y después de la expulsión”
- Romero; Coe en su libre” La cocina en AL-Ándalus”
- هوارية مروان; مملیكة بلعبید en su libro “la mesa andalusí en la época del emirato y el califato omeya “
- عبد الحلیم en su libro “ la Cocina privada en la Andalucía de la época omeya”.

El trabajo constará de dos capítulos, el primero será una aproximación histórica a la civilización andalusí y su gastronomía y el segundo capítulo se interesará a la evolución de la repostería en Tlemcen derivada del legado andalusí.

# **Capítulo I**

## **Marco teórico histórico**

## 1. Historia del Ándalus

Después de la decadencia de los visigodos, los musulmanes fueron invadidos todas las partes de España, lo que llevaría su presencia durante ocho siglos desde la entrada de Tarik Ibn Ziyad al Ándalus, en el año 711, bajo los órdenes de Muza Ibn Nusair ; donde construyeron una civilización urbana sofisticada , por otra parte floreció la ciencia , la cultura y el intelecto, llego a ser conocida como la primera puerta civilizada de Europa. Sin embargo, los musulmanes durante la época de los reyes taifas no mantuvieron su unidad y siguieron peleándose, conflictos y guerras hasta que fueron expulsados del Al-Ándalus en 1492. (جميل حمداوي, 2019, p. 5)

En el antiguo, Al Ándalus se llamaba Iberia " ايبارية " después de eso se denominaba Talaga " طالقا " y luego Hispania " اشبانيا " llevaba el nombre de un hombre que lo gobernó su nombre era ishpan " اشبان ". por otra parte, se llama Andalucía por los nombres de la gente que la habitaron " الاندليش ". Con la llegada de la conquista islámica los árabes aplicaron la palabra Andalus " Al Ándalus " a toda la península ibérica , excepto en la región noroeste que estaba ocupada por los godos .El termino Andalucía significa península ibérica ; proviene de la palabra vandálica " فاندلسيا " fue el país de los vándalos " الوندال " son los pueblos que la ocuparon antes de la invasión islámica en el año 711 (رامز إسماعيل طه الحلبي, 2015, p. 2)

- Las etapas de la presencia musulmana en la península ibérica (Al Ándalus) es representada por:
  - Emirato dependiente de Damasco (711\_756) se refiere a la invasión de la parte peninsular por los árabes bajo la autoridad del califato de Damasco.
  - Emirato de Córdoba ( 756-929) tras el anuncio de la independencia del emir omeya Abderramán I
  - Califato de Córdoba(929-1031) la proclamación del califa Abderramán III
  - Periodo islámico o primeros reinos taifas independientes del Ándalus (1031-1085)
  - Los Almoravides (1085-1144)

- Segundos Reinos taifas (1144-1172) ,
- Los Almohades (1172-1212),
- Terceros Reinos de taifas (1212-1238),
- Reino Nazarí de Granada (1238-1492) (OUCHER ABDENOUR, 2014, p. 10)

## **1.2 Las migraciones y deportaciones de los moriscos**

### **1.2.1 origen del término morisco**

Al inicio del siglo XVI, el termino morisca remonta a los musulmanes de la península ibérica de (la Corana de Castilla; Aragón; Navarra) que fueron forzados a cambiarse su religión al catolicismo (Epalza, 1992, p. 6)

De otra manera, desde la perspectiva religiosa católica romana la palabra morisco viene de moro suele llamar “cristianos nuevos de moro”, en contraste con la teoría moderna indica que los moriscos son los hispanomusulmanes obligados a entrar al cristianismo entre los siglos XVI-XVII (Epalza, 1992, p. 7)

Por otro lado, la terminología moro se refiere a los pueblos actuales del Magreb central, incluyendo algunas regiones entre ellos Marruecos, Norte de Argelia, además los territorios de Túnez; sin embargo, en los siglos XVI-XVII los estudios europeos medievales no han denominados “Moros” a los musulmanes expulsados tras la conquista de los almorávides y almohades (Epalza, 1992, p. 7) .

Al inicio del siglo XVI los españoles llamaban a los musulmanes “moros “mientras daban el nombre de” moriscos” a los musulmanes cristianos (Al-Jazi, 2020, p. 99) .

Por otra parte, en el centro de España tras la caída de granada los árabes o musulmanes del Ándalus bautizaban moriscos, aunque fuera de ella designaban andalusíes.

En cuanto a Los mudéjares fueron los seguidores del islam presionados por cambiar su religión al catolicismo. En otras palabras, tras la conversión forzada de los reyes católicos en el año

1502 la denominación “los mudéjares” implica a los herederos andalusíes que vivían practicando los rituales islámicos bajo el poder hispánico (Epalza, 1992, p. 6) .

A causa de la gran expulsión que fue en el año 1609 hasta 1614 la mayoría de las comunidades moriscas se dirigieron hacia las costas del Magreb tal como Marruecos; Argelia; Túnez y se instalaron en ella por algunos motivos (Epalza, 1992, p. 167) .

Igualmente, algunos de ellos fueron emigrados en varios pueblos árabes vale decir Libia, Anatolia, oriente y los demás fueron a santos de Meca y Medina (Epalza, 1992, p. 167).

Después de la gran deportación había numerosos expulsados, que tomaron su asentamiento en los estados islámicos como el caso de Balcanes, Estambul y Anatolia (Epalza, 1992, p. 167) .

Incluso, existían otras regiones árabes de la instalación de moriscos en AXXam en lo actual incluida por Siria, Líbano, palestina, Turquía, Jordania, así que Adana en sudeste de Anatolia y Trípoli (Epalza, 1992, p. 172) .

Más aun, se encontraba montones de archivos sobre la residencia de los moriscos y andalusíes en los territorios de Egipto como la capital Cairo y Alejandría. (Epalza, 1992, p. 172) Se cabe mencionar, que la Libia moderna o Trípoli de occidente, recibió números exiliados moriscos en todas sus provincias. (Epalza, 1992, p. 172)

Asimismo, estuvieron navegantes moriscos en los pueblos de Omán, en el sudeste de la península Arábiga, en el océano indico les tuvieron una relación con unos marítimos de la región de Portugal, tanto en India como en los litorales de Arábiga (Epalza, 1992, p. 173).

Mientras, algunos de esos expulsados emigraron hacia las tierras europeas tales como Italia; Francia; entre otras (Epalza, 1992, p. 173) .

Posteriormente, se han encontrados documentos sobre varias familias moriscas que se habían situado en diversos distritos francés, tanto en Provenza (Marsella) como en Aquitania (Burdeos); en diferencia de otras investigaciones, se indica que ciertos moriscos se dirigieron hasta Normandía y en Gúeña (Epalza, 1992, p. 175).

Además, bastantes moriscos caminaron en dirección a las áreas italianas bajo el poder de la corona española tales (Nápoles, Malta, Cerdeña, islas de Sicilia, el gran ducado de Toscana) como en Milanesado, los países pontificios y el gobierno de Venecia y Génova. Igualmente, hay unas referencias apuntan los asentamientos de numerosos moriscos en diferentes localizaciones de Ávila en el ducado de Mantua, en el valle de Po y los demás pobladores en Liorna y Palermo (Epalza, 1992, pp. 175-177).

Por último, a finales del siglo XVI varios exiliados moriscos han caminando hacia las zonas de África subsahariana, costeros del río de Níger, la república de Mali, y aún más en Gao y Tombuctú (Epalza, 1992, p. 178).

### **1.3. Las migraciones de los moriscos hacia El Norte de África**

Debido a la caída de Granada en el Ándalus en el año 1492, inmensos emigrantes andalusíes se acogían a los puertos árabes hacia el norte de África (أسية البشارة, 2018)

#### **1.3.1. Marruecos**

En la edad media, después de la toma de Granada por la monarquía cristiana. Marruecos fue considerado como un destino para que los migratorios moriscos llegaron a otras ciudades islámicas como Argelia, Túnez u oriente (Epalza, 1992, p. 88) .

Los estados del norte de África conocieron un gran progreso desde la entrada de los musulmanes andalusíes tal como la capital de Rabat en Marruecos después de su llegada, la establecieron y se instalaron en ella , además de otros territorios “ chafechaoune y Tetuán . (أسية البشارة, 2018)

Tras la decisión del exilio definitivo , la mayoría de los moriscos eran gente de frontera, se marcharon hacia el foco del Magreb en Fez y Marrakech y luego consiguieron ir a Meknes donde se instalaron en dos ciudades costeras de Rabat –Sale y Tetuán, en las que se consideran las principales fundadoras de estas últimas, para llegar al centro del país sin omitir a otros puertos les invadida por los españoles y portugueses en el siglo XVII el caso de : (Tánger ; la Mamora , La Rache ; Arcilla ; Ceuta ; Melilla ) (Epalza, 1992, p. 80).

Se han constatado varias estadísticas sobre el número total de moriscos emigrados a Marruecos, pero se cree que la cifra integral de estos en Marruecos, está entre 70.000 y 100.000 (Epalza, 1992, p. 85).

En la misma línea, a la llegada de los moriscos al Magreb en los siglos XVI -XVII, se integraron en una sociedad islámica de origen extranjero y una cultura europea diferente de su propia cultura y costumbres, pero gracias a la presencia de sus antiguos antecesores andalusíes medievales se han integrados fácilmente en las sociedades árabes en el Magreb (Epalza, 1992, p. 83).

### **1.3.2. Túnez**

Desde el siglo XVIII, Túnez fue testigo de tantos éxodos andalusíes sobre todo después de la caída de Granada en 1492, se expandieron en diferentes ciudades como la capital de Túnez, Sfax, Habiz y Suse, además se tomaron como lugar de acogida la ciudad de “Testour” ubicada en el centro del norte de Túnez, así que al principio del año 1609, la totalidad de estos expulsados llegó a ser de casi 80.000 migrantes.

El tránsito directo de bastantes andalusíes viajeros al oriente o distintas localidades árabes islámicas fue en las ciudades tunecinas en concreto, Qairuán en siglos VIII - IX, Al-Mahdiya en X- XI y Túnez ante todo a inicios del XIII .(Epalza, 1992, p. 157).

Detrás de la gran deportación en 1609-1614, algunos moriscos andalusíes casi 80. 000 navegaron hacia el suelo tunecino a pesar de las dificultades en su establecimiento y su asimilación con los pueblos de Túnez (Epalza, 1992, p. 158) .

Otra vez, ciertas familias moriscas de diferentes clases sociales se situaron en lugares particulares como plaza del castillo o en la calle andalusí y otras más en AL- Arbadh y Tronga así que en la ciudad de Bizerta (Epalza, 1992, p. 161) .

### 1.3.3. Argelia

La instalación de los andalusíes en Argelia fue bastante variada, abarcó zonas desde el extremo noroeste hasta el extremo noreste, a comienzos de la expatriación andalusí al Magreb central a partir del siglo XII a fines de la gran deportación morisca en el siglo XVII (روابح, 2020, p. 23)

El establecimiento de exiliados andalusíes se extendió a varias regiones de Argelia, específicamente las zonas litorales como el oeste argelino en Oran, Mostaganem y Tlemcen, más al centro argelino, especialmente en la ciudad de Argel experimentó una enorme densidad de unos 25.000 inmigrantes, Cherchel con casi 5.000 inmigrantes, además de otras provincias para ejemplificar: Tenes, Colea, Blida, Jijel; Annaba; Medea; Miliana; Constantin y Arzew (منور et al., 2015, p, 68-69).

### 1.4. La instalación de los moriscos en Argelia

Los moriscos se instalaron en las ciudades costeras de Argelia que incluía tres divisiones importantes son:

- En el oeste de Argelia asentaron en Oran, Mostaganem, Arzew, Tlemcen, palacio de Bani Rachid y Mazouneh, Nedroma.
- En el medio argelino se instalaron en Argel (dar al sultán), Blida, Colea, Miliana, Chérchel, Medea y Metija.
- En el este argelino incluida Bujía, Jijel, Annaba, Constantin, Al Qul, Al Qala (روابح, 2020, p. 29).
- Los pueblos más acogedores y que fueron el eje de numerosos moriscos:

#### 1.4.1. Argel

Era la ciudad más poblada de los andalusíes donde recibió unos 25.000 migrantes fue la capital y el corazón del dominio otomano en Argelia.

Entre los barrios particulares contuvo conjuntos andalusíes llegados desde valencia, Aragón y Cataluña a Argel, se encuentran el barrio de Tacara, así como en los barrios de Bir Khadem además de Houmt Mesad Al-Dalia (سفيان & مباركي, 2020, pp. 50-51).

Luego con la entrada de los moriscos a argel conoció un renacimiento urbanístico así que un gran crecimiento de poblaciones incluyendo sus partes tales Tennis, Dellys , Barshek , Blida ; Colea , las llanuras de Metidja (ناصرى سميرة, 2022, p. 18).

#### **1.4.2. Cherchel**

Cherchel fue un testimonio del éxodo de múltiples moriscos tras la caída de granada en 1492, ya que sumaba unas 1200 familias moriscas mientras la ciudad se quedaba desierta y destruida a causa de las guerras entre los reyes de Tlemcen y Túnez, por esta razón los andalusíes reconstruyeron sus murallas y edificios al mismo tiempo desarrollaron la artesanía (ناصرى سميرة, 2022, p. 20).

#### **1.4.3. Oran**

Oran es considerada una de las zonas marítimas más cercanas del Ándalus, después de la expulsión definitiva en el año 1609, llegaron allí grupos enormes de exiliados de su tierra natal, alrededor de 22.000 migrantes; pero Oran no pudo recibir a esta gran cantidad, por eso, unos casi 5.000 – 6.000 moriscos se dirigieron hacia Tlemcen y los demás, alrededor de 4.000 se destinaron hacia Mostganem (ناصرى سميرة, 2022, p. 19).

En cuanto algunos establecieron en las áreas vecinas de Oran como Arzew , Mascara , Mazouneh , y Mostganem y otros construyeron aldeas como la aldea del Ándalus al oeste de la ciudad de Oran (سفيان & مباركي, 2020, p. 53).

#### 1.4.4. Bugía

Tras la caída de los urbanos islámicos en el Ándalus Córdoba en 1236; Valencia en 1243 y Sevilla en 1248 fue un refugio para montones de emigrantes moriscos, la mayoría eran hombres de ciencia y culto, contribuyeron en la vida cultural y científica (ناصرى سميرة, 2022, p. 2).

Así como al campo artístico que radica en la difusión de la música andalusí eso la hizo similar a la ciudad de Sevilla asimismo era el núcleo de muchas comunidades andalusíes (روابح, 2020, p. 29).

#### 1.4.5. Al Qul

Posteriormente la caída de Granada, la ciudad Al-Qul recibió unas caravanas de desterrados andalusíes desde valencia hacia Túnez hasta llegaron a Bugía , luego han fijados en AL-Qul que se llama Dellys actualmente unas 3000 familias moriscas (ahlam zitari, 2021, p. 233).

Dicho con palabras de mármol AL-Qul una ciudad construida por Hassan Bacha.... Y en la ciudad más de 300 de sus habitantes son musulmanes que desplazaron desde castilla, Andalucía, la gente de tagarina y del reino de valencia también mostro que AL- Qul es un territorio muy rico en frutería y la explotación de los gusanos de seda (ترجمة & لمار مول كربخال ) محمد حجي, 1988, p. 362).

#### 1.4.6. Blida

La ciudad de Blida es considerada como un amparo para migratorios andalusíes a inicios del siglo XVI, ya que fue creada por Ahmed AL-Kabir andalusí en el año 1535, lo que permitió a los andalusíes en Blida situarse bajo su protección y pudieron restaurarla y edificar viviendas y otras construcciones importantes (سفيان & مباركي, 2020, p. 51).

#### 1.4.7. Mostganem

Tras la decisión final del exilio, múltiples desterrados se llegaron hacia la ciudad costera de Mostaganem. Pero, algunos de ellos no llegaron a sus tierras por ser asaltados y asesinados mientras otra minoría pudieron llegar a salvo, donde tomaron unos espacios como un hogar para los suyos, hasta que fue la ciudad más famosa y rica en la producción agrícola, así como

por el avance en lado cultural como creativo el que se representa en la música del Hauzi de Mostganem ( BENOSMAN NACIRA ., 2013, p. 133).

### 1.5. La instalación de los moriscos en Tlemcen

La existencia andalusí en Tlemcen es muy antigua en comparación con otras ubicaciones en Argelia, esta ciudad fue un destino de migraciones andalusíes tras la debilidad del estado almohade y la caída del estado de bani al ahmar, Sus desplazamientos se prolongaron hacia los siglos XII y XIII hasta la caída de Granada. Por este motivo, la mayoría de ellos viajaron a Argelia y se extendieron en diferentes sitios especialmente Tlemcen ( سفیان & مبارکی , 2020, p. 54) .

La mayoría de los miembros de la comunidad andalusí eran hombres de ciencia y cultura por eso Tlemcen zianide convirtió un foro de la cultura andalusí. (فراحتية أمال, 2016, p. 33).

Más tarde, el número de moriscos a Tlemcen durante el periodo de la expulsión total en el año 1609 se aproximaba a los 600 migrantes. (روابع, 2020, p. 25).

La primera deportación a Tlemcen fue la con las de eruditas e intelectuales, que difundieron sus conocimientos, literatura, y artes por toda la región igualmente contribuyeron a su desarrollo y prosperidad. (روابع, 2020, p. 26).

Durante la tomada de las tierras del Ándalus por los reinos cristianos y visto que gran campañas de moriscos empezaron a acercarse a los terrenos de Tlemcen donde se habían albergado en varios lugares como Ain Fezza , Uled Sidi Ali Belhadj , El Eubad; en cuanto a otros emigrantes que han encontrado sucesores o familias se alojaron al lado de ellos en el centro de la ciudad(Benosman Nacira .Bendimerad, 2013, p. 127).

Por los demás, había familias andalusíes trasladados a la zona del " Lorit " que está a unos 7 kilómetros al noroeste de la ciudad Tlemcen (حنيفي هلايلي, 2014, p. 18).

Unos de los apellidos más comunes de familias andalusíes que se instalaron en Tlemcen por ejemplo son : Ibn Ramoul , Ibn Hani , Ibn Al- Negro , Berahal ,Bonetero ,Ibn Chico , Ibn Al-Kabati , Boudharba Ibn Shahid , Ibn Al-Amín , Ibn Amar Khoja , Al-Azahar . Por otra parte

hay familias localizadas en la capital ,Argel, como la familia Calato , Ibn Fadil , Ibn Al-Murabit , Ibn Omar , Ibn Fares , Al-Arjouni , Saad Allah , Al-Baramli , Al-Labib , Bisar Y Ubaid . (ناصرى سميرة, 2022, pp. 22-24). Además de otras familias son Akbani Qarmouni , Garantí , Chakroun , Malak Kaysi entre otros (صادق خشاب, 2017, p. 36).

### **1.6. La influencia de la cocina Andalusí en la cocina Argelina**

La cocina andalusí está influenciada por las comidas árabes orientales de los omeyas y del califato omeya, por las europeas y bereberes de los habitantes de Andalucía. (&هوارية مروان , مليكة بلعبيد, 2019, p. 11).

La cocina andalusí fue conocida por su diversidad durante la época del emirato y del califato omeya, representada en la cocción de varias comidas, por medio del horno de brasa; horno de barro; de piedra y de leña ( &هوارية مروان , مليكة بلعبيد, 2019, p. 15).

En primer lugar, Al Ándalus es conocido por la diversidad de frutas como las manzanas; las uvas; el higo; las granadas; las peras y el membrillo; hay que mencionar también que los andalusíes eran muy competentes en el almacenamiento de las uvas; pasas; manzanas; nueces; bellotas; almendras y castañas.

En segundo lugar, había tantas bebidas que eran la base de la mesa andalusí, había el agua, la leche, el jarabe de granada, de las manzanas, de las uvas, de dátiles, de zanahorias además del vino.

Entre los condimentos más frecuentes en al Ándalus se encuentran el Comino, el clavo, el azafrán, el cilantro, la canela y alcaravea.

Además, entre los alimentos más consumidos había: el pan, el pan cocido al horno, el pan de horno de brasa, el pan ácimo. Mientras entre los platos que contenían carnes encontramos: las gachas, " bisara" crema de guisantes; el cuscús, asimismo que las legumbres tal como lentejas; guisantes; garbanzos; judías secas y sobre todo el arroz cocido en agua.

Paralelamente, los dulces que estaban presentes diariamente en las mesas que se componían de ingredientes básicos como el azúcar, la harina, la miel, las nueces para rellenar o decorar

incluyendo dulces de queso, Bizcocho, Dulce Blanco, Sambousek , Rafis , Lokmat Al Cadi , Msemen y Makroud ( مليكة بلعيد & هوارية مروان , 2019, pp. 34-49).

Con la llegada de Ziryab a al Ándalus, este último ha añadido sus técnicas y huellas en la sociedad andalusí, incluyendo en el orden determinado de las mesas, que proponía diferentes servilletas y utilizando fundas de cuero, y utensilios de cristal en lugar del oro y plata , además de comer con cucharas; tenederos y cuchillos.

Por otra parte, instauró unas reglas para la disposición de los platos en tres etapas: primero, las sopas; segundo, el plato principal compuesto por carne o pescado; tercero, consiste de frutas y postres a base de nueces; almendras; miel o masa rellena de avellanas y pistachos. ( مليكة بلعيد & هوارية مروان , 2019, p. 29).

Por otro lado, los inmigrantes andalusíes en los estados del norte de África, específicamente el gran Magreb, que ha conocida una amplia variedad y diferencia en las costumbres y artes culinarias de una ciudad a otra. (Abu-Shams, 1999, p. 28).

El arte culinario andalusí tuvo un gran impacto en los terrenos del Magreb central , por la utilización de algunos especias olorosas en nuestros platos actuales tal como : la pimienta ,azafrán , cilantro ,cúrcuma, comino , jengibre , canela, alcaravea y clavo (Abu-Shams, 1999, p. 28).

También, usaban frutas frescas o secas como (Las uvas, las ciruelas, las manzanas el albaricoque y las peras) para la preparación de varios postres, dulces , mermeladas de varios sabores, asimismo los postres empapados en miel fritos o horneados .(Bendimerad, 2013, p. 156).

Había muchos tipos de cereales más divulgados y consumidas por todas las categorías andalusíes, había la sémola candeal, harina de cebada, mijo, el sorgo, el arroz y el maíz para la elaboración de panes de distintos formas y aromas; masas tales macaron; cuscús y migas y dulces como safa y baghrir .(Romero & COE, 2018, p. 10).

Los frutos secos (la almendra, el sésamo, el pistacho) han enriquecido para hacer varios postres tal como los turrone; rosquillas aun los arropes de dátiles y confiterías de frutas. (Romero & COE, 2018, p. 11).

En cuanto a las verduras y frutas frescas más frecuentes en todas las meses mediante la producción agrícola y el sistema de regadío así como calabazas ; berenjenas ; judías ; pepinos En tanto que las bebidas más destacadas son aguas de gustos acompañadas hojas de naranja, limón y pétalos de rosas o jugos frutales Refrescantes convertían en sorbetes , así que las aguas de canela y de menta además de los “mostos “de higos y uvas , Sobre todo el uso de agua de rosa y agua de azahar como productos necesarios en ciertas comidas. (Romero & COE, 2018, p.9.12).

Entre los alimentos más comunes se encuentra el aceite de oliva fue un elemento difundido a través de la cocina andalusí en la cocina del gran Magreb, que se empleó para cocinar; sino que, al mismo tiempo un medicamento para varios enfermedades, asimismo para el régimen alimenticio. (Bendimerad, 2013, p. 156).

En cuanto a las verduras y frutas frescas más frecuentes en todas los meses mediante la producción agrícola y el sistema de regadío así como calabazas ; berenjenas ; judías ; pepinos zanahorias ; nabos ; sandias además el consumo de carnes en múltiples platos tales como cordero ; cabra ; oveja ; ternero y conejos igualmente el uso habitual de los lácteos por ejemplo: el requesón ; el queso ; la mantequilla y la leche (Sánchez & حسين, 1995, pp. 51-53).

De lo citado anteriormente, se comprueba que la civilización andalusí permitió la expansión del islam a tras de Europa y que la evolución científica y gastronómica influyo bastante todas las partes donde se instalaron los moriscos.

## *Capítulo II*

# *La influencia de la cocina andalusí en las reposterías de Tlemcen*

Los dulces andalusíes eran influenciados por la gastronomía omeya y mestizajes de tradiciones árabes orientales, bereberes, romanos y europeos.

Con la llegada de " Ziryab " a al Ándalus, revoluciono la cocina andalusí en general y en las reposterías en particular, su influencia incluyo algunos ingredientes básicos y populares para la elaboración de varios postres típicos del Ándalus tales como la harina ; el azúcar ; el azúcar molido ; la mantequilla o margarina ; frutos secos (coco molido ; avellanas ; almendras ; pistachos ; piñones ) más el sésamo ; la canela ; almíbar ; la miel ; agua de azahar y de rosas. La herencia gastronómica de la región de tlemcen se prolonga a las reposterías llena de variaciones dulces y postres andalusíes que fue influenciada por la cocina andalusí, ciertos de ellos tienen componentes esenciales como la miel, frutos secos y almendras entre otros.

## **2.1. La repostería andalusí**

Entre los dulces o postres que han sobrevivido al paso del tiempo tenemos:

### **2.1.1. Baghrir o ghrayef**

Su origen viene del Ándalus y se extendió a los países árabes su forma es redondo preparado a partir de bastantes componentes: sémola blanda; la harina; agua; endulzado con mantequilla y miel (Huda\_almarri1, 2020).

### **2.1.2. Roscos de almendra:**

Dulce de origen andalusí viene por los moriscos inmigrantes al norte de África realizado con la harina; Azúcar; mantequilla; almendra molida; perfumada por agua de azahar. (محسن أمين, 2023).

### **2.1.3. Pestiños**

Su origen remonta al Ándalus en el siglo XVI su primera fuente literaria encontrar en la lozana andaluza de Francisco Delicado en el año 1528 se elabora con una masa frita de harina, huevos, levadura , aceite, bañadas en miel o azúcar (Ariana, 2023).

#### 2.1.4. Arroz con leche

La primera receta conocida es de origen andalusí del siglo XIII escrita por el manuscrito anónimo su libro “la cocina hispanomaghrebi durante la época almohade se hace en Andalucía así también en (valencia musulmana del periodo andalusí) actualmente existe en España, Portugal, Magreb su receta principal consiste en arroz; leche; canela; mantequilla; miel (Miriam García, 2011).

#### 2.1.5. Almojábana

Viene del árabe “Mugabbana” que significa torta o bueñelo de queso deriva del árabe “gubn” جبن "queso"

Almojábana se origina en al Ándalus gracias a la cultura árabe se cocinaba por harina ; aceite de oliva ; levadura ; agua ; queso; canela ; azúcar glass o miel(Carlos, 2019)

#### 2.1.6. Los buñuelos

Según Ana Luis Hernández el origen de la palabra viene del francés "beignet" pero es un dulce de origen morisco "andalusí " “lokmat al cadi” لقمة القاضي

La receta de este dulce empezó desde el siglo XVI era un postre típico en Sevilla; granada y al resto de España luego extendió a las tierras del norte de África aunque la primera versión escrita la encontrada en libro titulado “Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería” por Francisco Martínez .Sus principales ingredientes son : harina ; huevo ; levadura ; el aceite ;azúcar y miel (Ana Luis Hernández Peredo, 2021).

#### 2.1.7. El turrón o piñonate

La versión española del turrón nace en la provincia de Alicante alrededor del siglo XV en la época de Carlos V, su origen deriva del nombre árabe الترانيد la mayoría ubican su origen en la península arábiga esta teoría se apoya en el tratado «De medicinas et cibis simplicibus» del siglo XI, escrito por un médico árabe, Los árabes trajeron este postre a las costas

Mediterráneas y al Ándalus además la encontrada en España ; Francia e Italia hecha a base de almendras y miel. (Toni Castillo, 2020).

### **2.1.8. Alfajor**

El nombre original : un dulce típico de la navidad en Andalucía y en Murcia proviene del término ‘alajú’, en árabe “al –hasu” significa” relleno “ en el siglo X habla de este dulce en un libro de la cocina árabe “kitab tabij” .se expandió por toda Latinoamérica de la actualidad tan popular en medina sidonia Cádiz de forma cilíndrica también en Argentina de una forma redonda asimismo es muy común en España tiene componentes son : la harina ; las almendras; clavo; nueces ;canela, semillas de sésamo y anís ; almíbar; miel; azúcar glass. (Barrera, 2019).

### **2.1.9. Rosquillas esponjosas**

El nombre original : dominaba en árabe “sfenj “ se llama en Argelia “khefaf” en Túnez “bambalouni” y en libia “sfinz” se originó en Al Ándalus ( España musulmana ) se extendió por primera vez al Magreb y bien conocido por la dinastía marinid que se originó la región de Argelia luego se extendió a Francia durante el siglo XIII 13 elabora una masa frita con harina , sémola blanda ; azúcar ; el agua ; aceite , empadado en miel . (رمزي العياري, 2022).

### **2.1.10. Kalb luz**

Según el autor Hafid Sajale el origen es otomano, remontándose a la presencia otomana en Argelia o tiene origen francés, viéndose al califa abasí al Mamun mientras procedía del Ándalus y llegó en el siglo XV 15 por medio de los emigrados. Preparado con sémola de trigo duro; azúcar; mantequilla; agua de azahar; almendras; almibar (عبد الحفيظ سجال, 2021).

### **2.1.11. - Cuernos de Gacela**

Argelia (los denominan **Tcharek**) y Libia (los denominan **kaak halkoom**) su remonta al siglo XVIII por ello la consideran tener raíces andalusíes luego se amplió hacia al Magreb. Tiene

condimentos principales: harina; yemas de huevo; azúcar; la mantequilla; almendras molidas; agua de azahar. (Romero & COE, 2018, p. 102).

#### **2.1.12. Zlabiya**

Dicho con palabras de Inés Kamel el origen de zlabiya quizás andalusí porque su origen está tomado del nombre de “ZIRYAB AL ANDALUSI” quien lo invento cuando viajo a Andalucía pero este postre difundió mucho en india exacto en Banjab ;Pakistán y Bangladesh se concentra en tres ingredientes esenciales son : harina ; azúcar ; agua ; aceite para freír ; bañado en miel . (إيناس كمال, 2022).

#### **2.1.13. Mentecao**

Se llama En árabe الغريبة como lo hace notar el autor Younes este postre de origen turco porque se trasladó en el siglo XVII desde Argelia a los países del levante por los otomanos , pero quizás ser de origen andalusí llegado por los musulmanes andalusíes en el mismo siglo se compone de : harina ; manteca vegetal ; azúcar ; nueces y canela (يونس بورنان, 2021).

#### **2.1.14. Makrout louz**

Fue nombrado "الخوشكلان" según el libro de “la cocina en el Magreb y al -Ándalus en la época de los almohades” del anónimo escritor andalusí el origen de este postre se viene del siglo XII su receta original consiste : sémola de trigo duro ; aceite ; grasa ( margarina ) , clavo ; almendra ; agua de rosas ; azúcar en polvo(يونس بورنان, 2021).

#### **2.1.15. Griwech**

Viene del nombre "shabakiya "su origen viene del Ándalus llego através de los musulmanes emigrantes otomanos , Mesopotamia y oriente sus ingredientes esenciales : harina ; mantequilla ; aceite ; semillas de sésamo ; almendra molida ; especias como( cúrcuma , canela , semillas de hinojo ; miel o almíbar) (ألاء الفارس, 2022).

## **2.2 Estudio descriptivo; comparativo y analítico de los dulces**

En primer lugar, en nuestra investigación se intentará conocer ¿cómo se considera la evolución o la transformación de los ingredientes de los dulces entre el pasado de la civilización andalusí y de la actualidad en la región de Tlemcen?

En segundo lugar ¿Cuáles son los dulces andalusíes que persistieron hasta hoy en día?

Para este fin, se harán unas entrevistas con diferentes especialistas culinarios localizados en diferentes lugares de la ciudad de Tlemcen.

Nuestra investigación se llevará sobre Quince 15 tipos de dulces que se analizaran para que al final se compruebe la frecuencia de consumo y la popularidad de estos dulces andalusíes.

### **2.2.1. Baghrir**

En la encuesta elaborada con cuatro artesanos de baghrir se ha probado que (perdura en el tiempo no hay cambio puesto que los ingredientes de este dulce son simples solo cambia la técnica de preparación con material eléctrico)

### **2.2.2. Roscos de almendra**

En la encuesta realizada con dos artesanos de " kaak lwarKa " se ha comprobado que: añaden: el aceite; azúcar en polvo; aroma de vainilla; margarina mientras quitan la mantequilla.

### **2.2.3. Pestiños**

En la encuesta construida con dos artesanos de "أصابع العروسة" se ha probado que: añaden: coco en polvo; mantequilla; chocolate; azúcar molido, miel azucarado mientras quitan la miel verdadera

### **2.2.4. Arroz con leche**

la encuesta esta efectuada con dos artesanos de " Mhalabiya" se ha probado que:

Artesano N 1: añade agua de azahar; aroma de vainilla

Artesano N2: añade maicena

Artesanos N1-2: añaden azúcar

Artesano N1-2 : omiten la miel original

### **2.2.5. Almojábana**

En la encuesta ejecutada con un artesano se ha comprado que: añade levadura química; **azúcar; semillas de sésamo; semillas de anís molido en cuanto quitan la miel original**

### **2.2.6. Buñuelos**

En la encuesta realizada con 3 artesanos de " lokmat Al Cadí" se ha comprobado que:

Artesano N1: añade la nata consistente( leche ; azúcar ; maicena ; huevos , aroma vainilla ) ; coco en polvo .

Artesano N2: añade levadura; el agua; las pasas; el sésamo

Artesano N3: añade aroma de vainilla.

Artesano N 1-2-3: añaden miel azucarado en cuanto omiten la miel original

### **2.2.7. El turrón:**

En la encuesta realizada con tres artesanos de " الفانيد " se ha afirmado que:

Artesano N1-2: añaden azúcar caramelo; las nueces

Artesano N3: añade chocolate; gelatina vegetal; glucosa alimentaria

Artesano N1-2-3: omiten la miel en la original

### **2.2.8. Alfajor**

En la encuesta elaborada con cinco artesanos de " Al hasu "se ha probado que:

Artesanos N 1-2-3-4-5: añaden huevos

Artesanos 1-2-3-4: añaden la mantequilla

Artesanos N 1-4: añaden aceite

Artesanos N 1-2: añaden crema de mantequilla

Artesanos N 1-2-3: añaden aroma de vainilla; chocolate

Artesanos N 3-4-5: añaden mermelada

Artesano N4: añade levadura química; aroma de limón o naranja

Artesano N 1-2-3-4-5: omiten la canela; el clavo; la miel original; almíbar

### **2.2.9. Rosquillas esponjosas**

En la encuesta ejecutada con dos artesanos de "sfenj" se ha probado que:

Artesano N1: añade huevos

Artesano N2: añade aroma de vainilla; pasas

Artesano N 1 – 2 : quitan la miel original

### **2.2.10. Kalb luz**

En la encuesta elaborada con cinco artesanos de "kalb luz" se ha probado que:

Artesano N 1-2-3-4-5: añaden aceite o margarina; frutos secos molidos

Artesano N1: añade el agua

Artesano N2: añade aroma de vainilla; la canela y chocolate.

Artesanos N4- 5: añade la leche

Artesano N 5: añade sémola de trigo mediana; miel sintética

Artesano N 12 3 4 5: omiten la mantequilla.

### **2.2.11. Cuernos de Gacela**

En la encuesta elaborada con cuatro artesanos de "kaak lghzal" se ha observado que:

Artesanos 1-3: añaden cacahuetes molidas

Artesanos 2-3: añaden azúcar en polvo; aroma de vainilla

Artesano N1: añade yogur de caramelo

Artesano N2: añade la margarina; leche; canela

Artesano N4: añade maicena; aroma de coco; masa de dátiles.

Artesano N 1-2-3-4: omiten yemas de huevo.

### **2.2.12. Zlabiya**

En la encuesta elaborada por dos artesanos de "zlabiya" se ha comprobado que: añaden la levadura; colorante alimentario, aroma de vainilla mientras quitan la miel original.

### **2.2.13. Ghribiya**

En la encuesta organizada con cinco artesanos de "ghribiya" se ha confirmado que:

Artesanos N1 -N2-N3-N4-N5: añaden el aceite, levadura química; aroma de vainilla; azúcar molido; el sésamo; cacahuetes molidas

Artesano N3: añade los huevos; aroma de limón

### **2.2.14. Makrout luz**

En la encuesta efectuada por cinco artesanos de "makrout luz" se ha mostrado que:

Artesanos N1-3-5: añaden huevos

Artesano N 1: añade mantequilla; limón rallado

Artesano N 2: añade aroma de vainilla

Artesano N 3: añade cacahuetes molidas; bicarbonato de sodio

Artesanos N 1-2\_4: añaden agua de azahar

Artesanos N2-4-5: añaden canela; masa de dátiles; miel

Artesano N 1 2 3 4 5: quitan la almendra molida; azúcar en polvo.

### **2.2.15. Griwech**

En la encuesta realizada con cinco artesanos de "griwech" se ha comprobado que:

Artesanos N1 -N2 -N3: añaden huevos, vinagre, levadura química; levadura; agua de azahar; miel azucarado sintético.

Artesano N 4: añade el sésamo molido

Artesano N5: adiciona la mantequilla; aroma de limón; aroma de vainilla; colorante alimentario

Artesano 1-2-3-4-5: omiten cúrcuma; almendra molida ; la miel original.

Nuestra entrevista en el terreno realizada con algunos especialistas de las reposterías tradicionales ubicados en los rincones de Tlemcen, para el fin de recolectar datos sobre el consumo y la popularidad de estos dulces, al mismo tiempo conocer las recetas modernas de cada artesano para que se podemos compararla con las recetas antiguas, en consecuencia, llegamos a unos resultados delimitados en:

Según el punto de vista de estos artesanos los dulces más variables y consumidos en Tlemcen además de están vendidos a las cafeterías así que las tiendas comerciales sin olvidar a las fiestas matrimoniales para ilustrar: griwech; ghribiya ; kaab lghzal ; kaak lwarka ; makrout ; kalb luz ; zlabiya ; alfajor en árabe "al hasu"

Se puede observar que la mayoría se confirman que estos dulces tan consumidos y comprados por las mujeres así también por los visitantes de Tlemcen además hay una gran reivindicación de esos productos por los turistas extranjeros

Por otra visión ha mostrado que la mayoría de los artesanos de estos dulces guardan la misma receta original tanto su forma de elaboración con adiciones de nuevos ingredientes, a veces había un cambio en su aspecto como el caso de alfajor en el antiguo preparado de una forma cilíndrica, mientras en los tiempos actuales elaborado de una forma redonda, por otro lado, ha probado que el baghrir no cambia en sus componentes entre el pasado y el presente, porque tiene ingredientes simples y sencillos solo cambia la técnica y la material. Más de eso, ha observado que el uso de la miel original en las pastelerías andalusí se desaparecerá con el tiempo.

De otra parte, estos dulces fueron testigo de la evolución y el crecimiento tan mágico en sus preparaciones porque en el pasado han utilizado pocos ingredientes en cuanto en el momento actual utilizan muchos ingredientes insanos y químicas tales como levadura química, colorantes, las aromas artificiales, bicarbonato de sodio, glucosa , gelatina .

Mencionamos algunos dulces andalusíes desaparecidos en la ciudad de Tlemcen hablaremos de: Mostachón de utrera; tocino de cielo; el piñonate de Huelva; medias lunas; dulce del paraíso; Bizcocho de zanahorias; buñuelos moriscos de membrillo; arnadí nazarí; canutos de miel y Frutos secos; torrijas; pastel cordobés; pan de Cádiz; tortas locas; yemas del tajo; pezuñas de Huelva.

## *Conclusión*

La civilización andalusí tuvo una enorme influencia sobre las poblaciones de la cuenca mediterránea, visto que su predominio persiste hasta hoy en día, en las culturas del Maghreb en general y la de Argelia en especial, en la vestimenta, la música, la arquitectura, las tradiciones y hasta en la gastronomía.

La cocina andalusí tuvo un impacto efectivo en las reposterías de Tlemcen. En primer lugar, se ha encontrado dulces cuyo origen andalusí que esta presentada en las mesas actuales fue considerada como una huella y un legado urbano andalusí, han conservado su carácter tradicional durante muchos siglos, tales como Kaaba lghzal ; griwech ; kaak lwarka; ghribiya sin embargo, con la evolución y el progreso que fue conocida la ciudad de Tlemcen en los periodos actuales estos dulces han cambiado y se han transformado de su carácter tradicional a otro más moderno y eso en su aspecto, como en sus ingredientes utilizados y más fáciles a encontrar y elaborar, por otra parte, otros dulces andalusíes se han extinguido y desaparecido de la cocina Tlemcení.

Imaginamos en un futuro próximo y con las revoluciones moleculares de las cocinas occidentales una influencia sobre las innovaciones culinarias de los dulces orientales en general y las del *Ándalus* en especial, con ingredientes novedosos, originales o atípicos, podría haber cambios en el formato y la forma de esos últimos.

Otra tendencia sería la evolución hacia una nutrición más sana, con un uso menor de los azúcares y grasas en un formato más adecuado a la evolución del régimen alimenticio y la adopción de nuevas técnicas saludables.

Esperamos que esta investigación será una fuente de inspiración para futuras investigaciones, que podrían continuar en este terreno de tradición y salvaguardia de un patrimonio universal.

## ***Referencias bibliográficas***

## Artículos

Abu-Shams, L. (1999). *DESCRIPCIÓN DE LAS ESPECIAS MÁS UTILIZADAS EN ALANDALUS Y SU USO ACTUAL EN LA COCINA MARROQUÍ*. 27-34

ahlam zitari. (2021). *توافد الموريسكيين للجزائر و مراكز استقرارهم*. 236.

Al-Jazi, M. A. (2020). (Moriscos and Inquisition in Spain (1492-1614: الموريسكيون ومحاكم الموريسكيون و محاكم). *مجلة العلوم الإنسانية و الإجتماعية*. (م1492-1614)التفتيش في إسبانيا, 4(3), 112-195.

Romero, M. V., & Coe, C. (2018). *LA COCINA EN AL-áNDALUS*. Diputacion provincial de Almeria.

*القضية الموريسكية في الفضاء العثماني الجزائري على ضوء الفرمانات العثمانية*. (2014). حنيفي هلايلي.

## Tesis doctorales

BENOSMAN NACIRA .BENDIMERAD. (2013). La Primera Deportación Masiva Humana de la Epoca Moderna: Estudio del Caso de los Moriscos y de sus Migraciones hacia el Magreb Central ( ) - PDF Descargar libre [DE ABOU BEKR BELKAID -TLEMCEN]

OUCHER ABDENOUR, & OUCHER ABDENOUR. (2014). *La Dinastia almohade en AL andalus*. ARGEL 2.

*عوامل سقوط الاندلس*. (2015, 12\_08). رامز اسماعيل طه الحلبي.

جامعة محمد [1830 [PhD Thesis]. الموروث الثقافي والعمراني الأندلسي في الجزائر العثمانية. (2020). روابح بوضياف المسيلة كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية.

*تأثير الفن الخزفي الأندلسي على نظيره المغربي نموذج تلمسان*. (2017). صادق خشاب.

جامعة محمد بوضياف. *أثر-الهجرات الأندلسية الى الجز*. (2016). فراحتية امال.

*الجالية الأندلسية ودورها الاقتصادي والاجتماعي في الجزائر خلال العهد العثماني* ". (2020). سفيان & مباركي.

- جامعة محمد بوضياف المسيلة كلية العلوم الانسانية والاجتماعية [PhD Thesis]. (1519-1830م)
- شريفة & مداح, حميدة, منور (2015). *سقوط الأندلس وانعكاساتها على السواحل الجزائرية*. (2015).
- 1520). [PhD Thesis].
- [جامعة اقلي محند اولحاج] *الحضور الاندلسي في الجزائر و دوره في الموروث الحضاري*. (2022). ناصر ي سميرة
- جامعة احمد بن بلة. *المائدة الاندلسية في عهدي الامارة و الخلافة الاموية*. (2019). مليكة بلعبيد & هوارية مروان

### Libros

- Epalza, M. de. (1992). *Los Moriscos antes y después de la expulsión*. Editorial MAPFRE
- هجرة الموريسكيون من منطقة الريف الى المغرب الاقصى. (2019). جميل حمداوي
- Libro. مطابع المعارف الجديدة. (الجمعية المغربية) *افريقيا*. (1988). ترجمة محمد حجي & لمارمول كربخال

### Fuentes electrónicas

- Ana luis Hernandez Peredo. (2021). *¿Cuál es el origen de los buñuelos? Te contamos la historia*. <https://www.gastrolabweb.com/postres/2021/3/24/cual-es-el-origen-de-los-bunuelos-te-contamos-la-historia-8169.html>
- Ariana. (2023). *pestinos de andalucia 26 postres—Recherche Google*.  
8217632223333222233332222333[https://www.google.dz/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwilirOumLP\\_AhXK1qQKHVvtBwIQ7gF6BAGYEAo&url=https%3A%2F%2Ftranslate.google.com%2Ftranslate%3Fhl%3Dfr%26sl%3Des%26u%3Dhttps%3A%2F%2Fsevillasecreta.co%2Fpostres-tradicionales-andalucia%2F%26prev%3Dsearch%26pto%3Daue&usg=AOvVaw3s9nq77QrX5DLOvB0axUrM.43709144532661504](https://www.google.dz/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwilirOumLP_AhXK1qQKHVvtBwIQ7gF6BAGYEAo&url=https%3A%2F%2Ftranslate.google.com%2Ftranslate%3Fhl%3Dfr%26sl%3Des%26u%3Dhttps%3A%2F%2Fsevillasecreta.co%2Fpostres-tradicionales-andalucia%2F%26prev%3Dsearch%26pto%3Daue&usg=AOvVaw3s9nq77QrX5DLOvB0axUrM.43709144532661504)

Barrera, L. (2019, abril 12). Alfajores: Origen, tipos y cómo prepararlos. *SaborGourmet.com*.

<https://saborgourmet.espanadiario.tips/alfajores-para-celacos-sin-taac/>

carlos. (2019). *almojabana andalusi—Recherche Google*.

82043222%F%[https://www.google.dz/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjN673Djbb\\_AhVhhP0HHbKJB4QQFnoECCsQAQ&url=http%3A%2F%2Fcalderonazari.blogspot.com%2F2019%2F11%2Falmojabana-andalusi.html&usg=AOvVaw0sltAZ0pujWwhujACewisW](https://www.google.dz/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjN673Djbb_AhVhhP0HHbKJB4QQFnoECCsQAQ&url=http%3A%2F%2Fcalderonazari.blogspot.com%2F2019%2F11%2Falmojabana-andalusi.html&usg=AOvVaw0sltAZ0pujWwhujACewisW).

20490804532668840641684644064166244[https://www.google.dz/search?q=almojabana+andalusi&source=hp&ei=aw-](https://www.google.dz/search?q=almojabana+andalusi&source=hp&ei=aw-DZLqKLfOkkdUPxd2QqA0&iflsig=AOEireoAAAAAZIMde4zN9zV0zPHgyiIdRZoQ54aF)

[DZLqKLfOkkdUPxd2QqA0&iflsig=AOEireoAAAAAZIMde4zN9zV0zPHgyiIdRZoQ54aF](https://www.google.dz/search?q=almojabana+andalusi&source=hp&ei=aw-DZLqKLfOkkdUPxd2QqA0&iflsig=AOEireoAAAAAZIMde4zN9zV0zPHgyiIdRZoQ54aF)

=  
[8q&ved=0ahUKEwj667aQjbb\\_AhVzUqQEHCuUBNUQ4dUDCAg&uact=5&oq=almojabana+andalusi&gs\\_lcp=Cgnd3Mtd2l6EAMyBwgAEBMQgAQ6FwgAEIoFEOoCELQCEIoDELcDENQDEOUCOgoIABADEI8BEOoCOgoILhADEI8BEOoCOgsIABCABBCxAxCDAToTCC4QigUQsQMqgwEQxwEQ0QMqQzoICAAQgAQQsQM6CwgAEIoFELEDEIMBOgUIABCABDoICC4QgAQQ1AI6CwguEIAEEMcBEK8BOggILhCABBCxAzoLCC4QgAQQsQMqgwE6CAguELEDEIAEOg4ILhCDARDUAhCxAXCABDoRCC4QgAQQsQMqgwEQxwEQ0QM6BQguEIAEOhQILhCABBCxAxCDARDHARDRAxDUAjoOCC4QigUQsQMqgwEQ1AI6BAgAEAM6CwguEIAEEMcBENEDOGsILhCABBCxAxDUAICPEVjZggZg04cGaAlwAHgDgAGLDYgBwj2SARIwLjQuMTEuMS4xLjEuMC4xLjGYAQCgAQGwAQo&sc\\_lent=gws-wiz](https://www.google.dz/search?q=almojabana+andalusi&gs_lcp=Cgnd3Mtd2l6EAMyBwgAEBMQgAQ6FwgAEIoFEOoCELQCEIoDELcDENQDEOUCOgoIABADEI8BEOoCOgoILhADEI8BEOoCOgsIABCABBCxAxCDAToTCC4QigUQsQMqgwEQxwEQ0QMqQzoICAAQgAQQsQM6CwgAEIoFELEDEIMBOgUIABCABDoICC4QgAQQ1AI6CwguEIAEEMcBEK8BOggILhCABBCxAzoLCC4QgAQQsQMqgwE6CAguELEDEIAEOg4ILhCDARDUAhCxAXCABDoRCC4QgAQQsQMqgwEQxwEQ0QM6BQguEIAEOhQILhCABBCxAxCDARDHARDRAxDUAjoOCC4QigUQsQMqgwEQ1AI6BAgAEAM6CwguEIAEEMcBENEDOGsILhCABBCxAxDUAICPEVjZggZg04cGaAlwAHgDgAGLDYgBwj2SARIwLjQuMTEuMS4xLjEuMC4xLjGYAQCgAQGwAQo&sc_lent=gws-wiz)

Huda\_almarri1. (2020). نور الاندلس.

87859879888819881879898398720047748587859879888819881879898398326654<https://www.google.dz/search?q=%D8%A7%D8%B5%D9%84+%D8%A7%D9%84%D8%A8%D8%BA%D8%B1%D9%8A%D8%B1+%D8%A7%D9%86%D8%AF%D9%84%D8%B3%D9%8>

[A&ei=HBR\\_ZMWRJJn-7\\_UPyP2KsA0&ved=0ahUKewjFj4WFwa7\\_AhUZ\\_7sIHci-AtYQ4dUDCA8&uact=5&oq=%D8%A7%D8%B5%D9%84+%D8%A7%D9%84%D8%A8%D8%BA%D8%B1%D9%8A%D8%B1+%D8%A7%D9%86%D8%AF%D9%84%D8%B3%D9%8A&gs\\_lcp=Cgxnd3Mtd2l6LXNlcnAQAzIFCCEQoAEyBQghEKABMgUIIRCgATI FCCEQoAE6BAgAEEdKBAhBGABQkAVY5xJgkRRoAHACeACAAZoEiAGCEJIBCTItNC4xLjAuMZgBAKABAcABAcgBCA&sclient=gws-wiz-serp](https://www.google.com/search?q=arroz+con+leche+andalusi&ei=y_qCZKO6LJzZ7_UPpYiO2AM&ved=0ahUKewjFj4WFwa7_AhUZ_7sIHci-AtYQ4dUDCA8&uact=5&oq=%D8%A7%D8%B5%D9%84+%D8%A7%D9%84%D8%A8%D8%BA%D8%B1%D9%8A%D8%B1+%D8%A7%D9%86%D8%AF%D9%84%D8%B3%D9%8A&gs_lcp=Cgxnd3Mtd2l6LXNlcnAQAzIFCCEQoAEyBQghEKABMgUIIRCgATI FCCEQoAE6BAgAEEdKBAhBGABQkAVY5xJgkRRoAHACeACAAZoEiAGCEJIBCTItNC4xLjAuMZgBAKABAcABAcgBCA&sclient=gws-wiz-serp)

Miriam García. (2011). *arroz con leche andalusi*—*Recherche Google*.

6720967445326408866401664646046666633430124860603333304645442[https://www.google.com/search?q=arroz+con+leche+andalusi&ei=y\\_qCZKO6LJzZ7\\_UPpYiO2AM&ved=0ahUKewjFj4WFwa7\\_AhUZ\\_7sIHci-AtYQ4dUDCA8&uact=5&oq=arroz+con+leche+andalusi&gs\\_lcp=Cgxnd3Mtd2l6LXNlcnAQAzPCC4QAxCPARDqAhC0AhgBOg8IABADEI8BEOoCELQCGAE6EQguEIAEELEDEIMBEMcBENEDOggILhCABBCxAzoFCAAQgAQ6CwgAEIAEEL EDEIMBOggIABCABBCxAzoUCC4QgAQQsQMgQwEQxwEQ0QM01AI6DgguEIoFELE DEIMBENQCOgUILhCABDoLCAAQigUQsQMgQwE6HwguEIAEELEDEIMBEMcBENE DEJcFENwEEN4EEOAEGAI6FggguEIAEELEDEJcFENwEEN4EEOAEGAI6DgguEIAEEL EDEIMBENQCOgoILhCABBCxAxAKOg0IABCABBCxAxCDARAKOhAIABCABBCxA xCDARCxAxAKOhgILhCABBCxAxAKEJcFENwEEN4EEOAEGAI6EAguEIAEELEDEI MBENQCEAo6CggAEIAEELEDEAo6BwgAEIAEEAo6BwguEIAEEAo6HggguEIAEELED EIMBENQCEAoQlwUQ3AQQ3gQQ4AQYAjoMCAAQDRCABBBGEPkBOgcIABANEIA EOiiIABANEIAEEYQ- QEQlwUQjAUQ3QQQRhD0AxD1AxD2AxgDOhUILhCABBakeJcFENwEEN4EEN8EG AI6BwguEA0QgAQ6FQguEA0QgAQQlwUQ3AQQ3gQQ3wQYakoECEEYAVCk3wFY3b 0CYObCAmgEcAB4BIABuw6IAdpekESMC4yLjE5LjMuMC4xLjEuMS4ymAEAoAEBsA EKwAEB2gEECAEYctoBBggCEAEYFNoBBggDEAEYEw&sclient=gws-wiz-serp](https://www.google.com/search?q=arroz+con+leche+andalusi&ei=y_qCZKO6LJzZ7_UPpYiO2AM&ved=0ahUKewjFj4WFwa7_AhUZ_7sIHci-AtYQ4dUDCA8&uact=5&oq=arroz+con+leche+andalusi&gs_lcp=Cgxnd3Mtd2l6LXNlcnAQAzPCC4QAxCPARDqAhC0AhgBOg8IABADEI8BEOoCELQCGAE6EQguEIAEELEDEIMBEMcBENEDOggILhCABBCxAzoFCAAQgAQ6CwgAEIAEEL EDEIMBOggIABCABBCxAzoUCC4QgAQQsQMgQwEQxwEQ0QM01AI6DgguEIoFELE DEIMBENQCOgUILhCABDoLCAAQigUQsQMgQwE6HwguEIAEELEDEIMBEMcBENE DEJcFENwEEN4EEOAEGAI6FggguEIAEELEDEJcFENwEEN4EEOAEGAI6DgguEIAEEL EDEIMBENQCOgoILhCABBCxAxAKOg0IABCABBCxAxCDARAKOhAIABCABBCxA xCDARCxAxAKOhgILhCABBCxAxAKEJcFENwEEN4EEOAEGAI6EAguEIAEELEDEI MBENQCEAo6CggAEIAEELEDEAo6BwgAEIAEEAo6BwguEIAEEAo6HggguEIAEELED EIMBENQCEAoQlwUQ3AQQ3gQQ4AQYAjoMCAAQDRCABBBGEPkBOgcIABANEIA EOiiIABANEIAEEYQ- QEQlwUQjAUQ3QQQRhD0AxD1AxD2AxgDOhUILhCABBakeJcFENwEEN4EEN8EG AI6BwguEA0QgAQ6FQguEA0QgAQQlwUQ3AQQ3gQQ3wQYakoECEEYAVCk3wFY3b 0CYObCAmgEcAB4BIABuw6IAdpekESMC4yLjE5LjMuMC4xLjEuMS4ymAEAoAEBsA EKwAEB2gEECAEYctoBBggCEAEYFNoBBggDEAEYEw&sclient=gws-wiz-serp)

Toni Castillo. (2020). *El turrón y su historia*.

9898326088646464644414441684642442[https://www.google.dz/search?q=historia+del+turrón+andalusi&ei=rkmDZNnuKIGG9u8P9PGI8Ag&oq=historia+del+turrón+a&gs\\_lcp=Cgxnd3Mtd2l6LXNlcnAQAARgAMgUIIRCgATIFCCEQoAEyBQghEKABMgUIIRCgATIECCEQFToKCAAQRxDWBBCwAzoPCAAQAxCPCARDqAhC0AhgBOg8ILhADEI8BEOoCELQCGAE6CwgAEIAEELEDEIMBOgsILhCABBCxAxCDAToLCC4QigUQsQMqgwE6CwgAEIoFELEDEIMBOgUIABCABDoHCAAQigUQQzoFCC4QgAQ6EQguEIAEELEDEIMBEMcBENEDoggIABCABBCxAzoICC4QgAQQsQM6CwguEIAEEMcBENEDogsILhCABBDHARCvAToNCC4QgAQQxwEQrweQCjoNCC4QrweQxwEQgAQQCjoKCC4QgAQQ1AIQCjoHCAAQgAQQCjoHCC4QgAQQCjobCC4QgAQQxwEQrweQChCXBRDcBBDeBBDgBBgCOgsILhCvARDHARCABDoICC4QgAQQ1AI6GQguEIAEEMcBEK8BEJcFENwEEN4EEOAEGAI6CAguENQCEIAEOhYILhCABBDUAhCXBRDcBBDeBBDgBBgCOgcIIRCgARAKOgcIABATEIAESgQIQRgAUL4JWMijAWDruwFoCHABeAaAAfQliAG2UpIBETEuMTAuMTguMC4xLjIuMi4xmAEAoAEBsAEKwAEBByAEI2gEECAEYCtoBBggCEAEYFA&scient=gws-wiz-serp](https://www.google.dz/search?q=historia+del+turrón+andalusi&ei=rkmDZNnuKIGG9u8P9PGI8Ag&oq=historia+del+turrón+a&gs_lcp=Cgxnd3Mtd2l6LXNlcnAQAARgAMgUIIRCgATIFCCEQoAEyBQghEKABMgUIIRCgATIECCEQFToKCAAQRxDWBBCwAzoPCAAQAxCPCARDqAhC0AhgBOg8ILhADEI8BEOoCELQCGAE6CwgAEIAEELEDEIMBOgsILhCABBCxAxCDAToLCC4QigUQsQMqgwE6CwgAEIoFELEDEIMBOgUIABCABDoHCAAQigUQQzoFCC4QgAQ6EQguEIAEELEDEIMBEMcBENEDoggIABCABBCxAzoICC4QgAQQsQM6CwguEIAEEMcBENEDogsILhCABBDHARCvAToNCC4QgAQQxwEQrweQCjoNCC4QrweQxwEQgAQQCjoKCC4QgAQQ1AIQCjoHCAAQgAQQCjoHCC4QgAQQCjobCC4QgAQQxwEQrweQChCXBRDcBBDeBBDgBBgCOgsILhCvARDHARCABDoICC4QgAQQ1AI6GQguEIAEEMcBEK8BEJcFENwEEN4EEOAEGAI6CAguENQCEIAEOhYILhCABBDUAhCXBRDcBBDeBBDgBBgCOgcIIRCgARAKOgcIABATEIAESgQIQRgAUL4JWMijAWDruwFoCHABeAaAAfQliAG2UpIBETEuMTAuMTguMC4xLjIuMi4xmAEAoAEBsAEKwAEBByAEI2gEECAEYCtoBBggCEAEYFA&scient=gws-wiz-serp)

اصوات [ *Maghrebvoices* / هذه قصة الموريسكيين شمال أفريقيا . في نكري طردهم . (2018). اسية البشارة

مغربية]. <https://www.maghrebvoices.com/2018/08/30/%D9%81%D9%8A-%D8%B0%D9%83%D8%B1%D9%89-%D8%B7%D8%B1%D8%AF%D9%87%D9%85-%D9%87%D8%B0%D9%87-%D9%82%D8%B5%D8%A9-%D8%A7%D9%84%D9%85%D9%88%D8%B1%D9%8A%D8%B3%D9%83%D9%8A%D9%8A%D9%86-%D8%B4%D9%85%D8%A7%D9%84-%D8%A3%D9%81%D8%B1%D9%8A%D9%82%D9%8A%D8%A7>

حلوى مغربية ذات أصول شرقية أندلسية... حلوى الشباكية المغربية /مشربية. (2022). الاء الفارس

<https://mashrabya.com/type/blog/366>

ايناس كمال. (2022). اصل الزلابية. [https://www.foodtodayeg.com/Section-](https://www.foodtodayeg.com/Section-137/%D9%81%D9%88%D9%88%D8%AF-%D9%84%D8%A7%D9%8A%D8%AA/%D8%AA%D8%B9%D8%AF%D8%AF%D8%AA-%D8%A7%D9%84%D8%B1%D9%88%D8%A7%D9%8A%D8%A7%D8%AA-%D9%88%D9%85%D8%AD%D8%AF%D8%B4-%D8%B9%D8%A7%D8%B1%D9%81-%D9%87%D9%8A-%D8%A8%D8%AA%D8%A7%D8%B9%D8%A9-%D9%85%D9%8A%D9%86-%D8%AA%D8%B9%D8%B1%D9%81-%D8%B9%D9%84%D9%89-%D8%A3%D8%B5%D9%84-%D8%A7%D9%84%D8%B2%D9%84%D8%A7%D8%A8%D9%8A%D8%A9-10314)

137/%D9%81%D9%88%D9%88%D8%AF-

%D9%84%D8%A7%D9%8A%D8%AA/%D8%AA%D8%B9%D8%AF%D8%AF%D8%AA-

%D8%A7%D9%84%D8%B1%D9%88%D8%A7%D9%8A%D8%A7%D8%AA-

%D9%88%D9%85%D8%AD%D8%AF%D8%B4-%D8%B9%D8%A7%D8%B1%D9%81-

%D9%87%D9%8A-%D8%A8%D8%AA%D8%A7%D8%B9%D8%A9-%D9%85%D9%8A%D9%86-

%D8%AA%D8%B9%D8%B1%D9%81-%D8%B9%D9%84%D9%89-%D8%A3%D8%B5%D9%84-

%D8%A7%D9%84%D8%B2%D9%84%D8%A7%D8%A8%D9%8A%D8%A9-10314

السفنح الانلسي الاصيل مركب سيدة نستورية. (2022). رمزي العياري

[https://ultratunisia.ultrasawt.com/%D8%A7%D9%84%D8%B3%D9%91%D9%81%D9%86](https://ultratunisia.ultrasawt.com/%D8%A7%D9%84%D8%B3%D9%91%D9%81%D9%86%D8%AC-%D8%A7%D9%84%D8%A3%D9%86%D8%AF%D9%84%D8%B3%D9%8A-%D8%A7%D9%84%D8%A3%D8%B5%D9%8A%D9%84-%D9%85%D8%B1%D9%83%D8%A8-%D8%B3%D9%8A%D8%AF%D8%A9-%D8%AA%D8%B3%D8%AA%D9%88%D8%B1%D9%8A%D8%A9-%D9%85%D9%83%D8%A7%D9%81%D8%AD%D8%A9/%D8%B1%D9%85%D8%B2%D9%8A-%D8%A7%D9%84%D8%B9%D9%8A%D8%A7%D8%B1%D9%8A/%D9%85%D9%86%D9%88%D8%B9%D8%A7%D8%AA/%D8%AA%D9%82%D8%A7%D8%B1%DB%8C%D8%B1.879839988798983980803445879839988798983983266166664044429)

%D8%AC-%D8%A7%D9%84%D8%A3%D9%86%D8%AF%D9%84%D8%B3%D9%8A-

%D8%A7%D9%84%D8%A3%D8%B5%D9%8A%D9%84-

%D9%85%D8%B1%D9%83%D8%A8-%D8%B3%D9%8A%D8%AF%D8%A9-

%D8%AA%D8%B3%D8%AA%D9%88%D8%B1%D9%8A%D8%A9-

%D9%85%D9%83%D8%A7%D9%81%D8%AD%D8%A9/%D8%B1%D9%85%D8%B2%

D9%8A-

%D8%A7%D9%84%D8%B9%D9%8A%D8%A7%D8%B1%D9%8A/%D9%85%D9%86%

D9%88%D8%B9%D8%A7%D8%AA/%D8%AA%D9%82%D8%A7%D8%B1%DB%8C%

D8%B1.

879839988798983980803445879839988798983983266166664044429<https://www.google.dz>

[/search?q=%D8%A7%D9%84%D8%B3%D9%81%D9%86%D8%AC+%D8%A7%D9%86](https://www.google.dz/search?q=%D8%A7%D9%84%D8%B3%D9%81%D9%86%D8%AC+%D8%A7%D9%86%D8%AF%D9%84%D8%B3%D9%8A&ei=kHCBZL_pJrOHhbIPjdGzgAQ&ved=0ahUKEwi_8eu-)

[%D8%AF%D9%84%D8%B3%D9%8A&ei=kHCBZL\\_pJrOHhbIPjdGzgAQ&ved=0ahUKE](https://www.google.dz/search?q=%D8%A7%D9%84%D8%B3%D9%81%D9%86%D8%AC+%D8%A7%D9%86%D8%AF%D9%84%D8%B3%D9%8A&ei=kHCBZL_pJrOHhbIPjdGzgAQ&ved=0ahUKEwi_8eu-)

[wi\\_8eu-](https://www.google.dz/search?q=%D8%A7%D9%84%D8%B3%D9%81%D9%86%D8%AC+%D8%A7%D9%86%D8%AF%D9%84%D8%B3%D9%8A&ei=kHCBZL_pJrOHhbIPjdGzgAQ&ved=0ahUKEwi_8eu-)



[8%AD%D9%88%D9%84+%D8%A3%D8%B5%D9%84%D9%87%D8%A7+%D9%88%D8%A7%D8%AA%D9%81%D8%A7%D9%82+%D8%B9%D9%84%D9%89+%D9%84%D8%B0%D8%AA%D9%87%D8%A7%0D%0A&gs\\_lcp=Cgdnd3Mtd2l6EAxQAFgAYABoAHAAeACAAQCIAQCSAQCYAQCgAQKgAQE&sclient=gws-wiz](https://www.google.dz/search?q=%D8%A7%D9%84%D9%85%D9%82%D8%B1%D9%88%D8%B6+%D9%88+%D8%A7%D9%84%D8%A8%D9%82%D9%84%D8%A7%D9%88%D8%A9+%D9%88+%D8%A7%D9%84%D8%BA%D8%B1%D9%8A%D8%A8%D9%8A%D8%A9+%D9%88+%D9%83%D8%B9%D9%83+%D8%A7%D9%84%D9%88%D8%B1%D9%82%D8%A9&ei=wnF-ZPXxN4q4sAexxa8o&ved=0ahUKEwj12vGapq3_AhUKHOwKHbHiCwUQ4dUDCA8&uact=5&oeq=%D8%A7%D9%84%D9%85%D9%82%D8%B1%D9%88%D8%B6+%D9%88+%Dp=Cgxnd3Mtd2l6LXNlcnAQAzokCAAQRxDWBBCwAzoZCAAQigUQ6gIQtAIQigMQtwMQ1AMQ5QIYAToWCAAQigUQ6gIQtAIQigMQtwMQ5QIYAToPCAAQAxCPARDqAhC0AhgCOg8ILhADEI8BEOoCELQCGAI6BQguEIAEOgUIABCABDoTCC4QgAQQ1wUQ3AQQ3gQQ3wQYAzohCAAQExCABDoFCCEQoAE6BAghEBU6BwghEKABEApKBAhBGABQjQhYjYICYLaHAmgCcAF4AIAB7hiIAfmIAZIBEjItMTEuNS4yLjIuMC4xLjIuMpgBAKABAbABCsABAcgBCNoBBAgBGafaAQQIAhgK2gEGCAMQARgU&sclient=gws-wiz-serp)

العين الاخبارية. المقروض و البقالوة والغريبة و كعك الورقة حلويات العيد فيبي تونس. (2023). محسن امين

879998198698798899879899879881988898899989987998198944803485879998198698798899879899879881988898899989987998198932661565088643336647442[https://www.google](https://www.google.dz/search?q=%D8%A7%D9%84%D9%85%D9%82%D8%B1%D9%88%D8%B6+%D9%88+%D8%A7%D9%84%D8%A8%D9%82%D9%84%D8%A7%D9%88%D8%A9+%D9%88+%D8%A7%D9%84%D8%BA%D8%B1%D9%8A%D8%A8%D9%8A%D8%A9+%D9%88+%D9%83%D8%B9%D9%83+%D8%A7%D9%84%D9%88%D8%B1%D9%82%D8%A9&ei=wnF-ZPXxN4q4sAexxa8o&ved=0ahUKEwj12vGapq3_AhUKHOwKHbHiCwUQ4dUDCA8&uact=5&oeq=%D8%A7%D9%84%D9%85%D9%82%D8%B1%D9%88%D8%B6+%D9%88+%Dp=Cgxnd3Mtd2l6LXNlcnAQAzokCAAQRxDWBBCwAzoZCAAQigUQ6gIQtAIQigMQtwMQ1AMQ5QIYAToWCAAQigUQ6gIQtAIQigMQtwMQ5QIYAToPCAAQAxCPARDqAhC0AhgCOg8ILhADEI8BEOoCELQCGAI6BQguEIAEOgUIABCABDoTCC4QgAQQ1wUQ3AQQ3gQQ3wQYAzohCAAQExCABDoFCCEQoAE6BAghEBU6BwghEKABEApKBAhBGABQjQhYjYICYLaHAmgCcAF4AIAB7hiIAfmIAZIBEjItMTEuNS4yLjIuMC4xLjIuMpgBAKABAbABCsABAcgBCNoBBAgBGafaAQQIAhgK2gEGCAMQARgU&sclient=gws-wiz-serp)

[e.dz/search?q=%D8%A7%D9%84%D9%85%D9%82%D8%B1%D9%88%D8%B6+%D9%88+%D8%A7%D9%84%D8%A8%D9%82%D9%84%D8%A7%D9%88%D8%A9+%D9%88+%D8%A7%D9%84%D8%BA%D8%B1%D9%8A%D8%A8%D9%8A%D8%A9+%D9%88+%D9%83%D8%B9%D9%83+%D8%A7%D9%84%D9%88%D8%B1%D9%82%D8%A9&ei=wnF-ZPXxN4q4sAexxa8o&ved=0ahUKEwj12vGapq3\\_AhUKHOwKHbHiCwUQ4dUDCA8&uact=5&oeq=%D8%A7%D9%84%D9%85%D9%82%D8%B1%D9%88%D8%B6+%D9%88+%Dp=Cgxnd3Mtd2l6LXNlcnAQAzokCAAQRxDWBBCwAzoZCAAQigUQ6gIQtAIQigMQtwMQ1AMQ5QIYAToWCAAQigUQ6gIQtAIQigMQtwMQ5QIYAToPCAAQAxCPARDqAhC0AhgCOg8ILhADEI8BEOoCELQCGAI6BQguEIAEOgUIABCABDoTCC4QgAQQ1wUQ3AQQ3gQQ3wQYAzohCAAQExCABDoFCCEQoAE6BAghEBU6BwghEKABEApKBAhBGABQjQhYjYICYLaHAmgCcAF4AIAB7hiIAfmIAZIBEjItMTEuNS4yLjIuMC4xLjIuMpgBAKABAbABCsABAcgBCNoBBAgBGafaAQQIAhgK2gEGCAMQARgU&sclient=gws-wiz-serp](https://www.google.dz/search?q=%D8%A7%D9%84%D9%85%D9%82%D8%B1%D9%88%D8%B6+%D9%88+%D8%A7%D9%84%D8%A8%D9%82%D9%84%D8%A7%D9%88%D8%A9+%D9%88+%D8%A7%D9%84%D8%BA%D8%B1%D9%8A%D8%A8%D9%8A%D8%A9+%D9%88+%D9%83%D8%B9%D9%83+%D8%A7%D9%84%D9%88%D8%B1%D9%82%D8%A9&ei=wnF-ZPXxN4q4sAexxa8o&ved=0ahUKEwj12vGapq3_AhUKHOwKHbHiCwUQ4dUDCA8&uact=5&oeq=%D8%A7%D9%84%D9%85%D9%82%D8%B1%D9%88%D8%B6+%D9%88+%Dp=Cgxnd3Mtd2l6LXNlcnAQAzokCAAQRxDWBBCwAzoZCAAQigUQ6gIQtAIQigMQtwMQ1AMQ5QIYAToWCAAQigUQ6gIQtAIQigMQtwMQ5QIYAToPCAAQAxCPARDqAhC0AhgCOg8ILhADEI8BEOoCELQCGAI6BQguEIAEOgUIABCABDoTCC4QgAQQ1wUQ3AQQ3gQQ3wQYAzohCAAQExCABDoFCCEQoAE6BAghEBU6BwghEKABEApKBAhBGABQjQhYjYICYLaHAmgCcAF4AIAB7hiIAfmIAZIBEjItMTEuNS4yLjIuMC4xLjIuMpgBAKABAbABCsABAcgBCNoBBAgBGafaAQQIAhgK2gEGCAMQARgU&sclient=gws-wiz-serp)

العين الإخبارية. حلوى جزائرية امتدت للشام على صينية العيد .الغريبة. (2021, mayo 13). يونس بورنان <https://al-ain.com/article/ghribia-traditional-algerian-cakes-aid-fitr>

## *Anexos*

### Los nombres y apellidos de los artesanos

- Artesano N1: Achachi Imad
- Artesano N2: Ben Hadou Mohamed Amine
- Artesano N3: Bengana Yamina
- N4: Bakhchi Mohamed Yassine
- Artesano N5: Benammer Assia
- Artesano N6: Ghitri Kamel
- Artesano N7 Belatchin Karim

## Cuestionario en arabe

- اسم المحل.....:.....
- النشاط التجاري.....
- اسم او صاحب المحل.....:
- تاريخ الزيارة.....:
- القرويش : الفرينة الزبدة الزيت السكر الجلجلان اللوز المطحون توابل مثل الكركم القرفة شراب السكر او العسل.....
- الغريبة : الفرينة الزبدة السكر القرفة المكسرات.....
- الشامية : السميد القمح الصلب السكر الزبدة ماء الزهر اللوز المطحون شراب السكر.....
- لقمة القاضي :الفرينة البيض الخميرة الزيت السكر العسل.....
- المحلبية : الارز الحليب القرفة العسل.....
- كعب الغزال :الفرينة السكر المطحون صفار البيض اللوز المطحون ماء الزهر.....
- كعك الورقة : الفرينة السكر الزبدة اللوز المطحون ماء الزهر.....
- البغير : السميد الرقيق الفرينة الخميرة الفورية الماء الزبدة العسل.....
- اصابع العروسة :الفرينة الخميرة البيض الزيت العسل او السكر.....
- المجبنة الفرينة :الخميرة الفورية الجبن القرفة العسل.....

- الفانيد او النوقة : اللوز العسل.....
- السفنج : الفرينة الخميرة الفورية السميد الماء الزيت العسل.....
- مقروط اللوز :السميد الصلب سمن الماء السكر القرنفل اللوز المطحون الزيت السكر المطحون ماء الورد.....
- الصابلي : الفرينة السكر المطحون الحبوب القرفة القرنفل المكسرات ( اللوز البندق ) شراب السكر او العسل.....
- الزلابية : الفرينة السكر الزيت العسل.....

### Cuestionario es español:

**Nombre de tienda:**.....

**Actividad comercial:**.....

**El nombre o dueño de la tienda:**.....

**Fecha de visita:**.....

**Griwech** : harina , mantequilla , aceite , azúcar , semillas de sésamo , almendra molida , cúrcuma , semillas de hinojo , canela , almíbar o miel.....

**Mentecao** : harina , manteca vegetal , azúcar , canela , nueces.....

**Kalb luz**: sémola de trigo duro, azúcar, mantequilla, almendra molida, agua de azahar, almíbar.....

**Buñuelos**: harina, huevo, levadura, azúcar, aceite, miel.....

**Arroz con leche**: arroz, leche, canela, miel.....

**Cuernos de Gacela**: harina, azúcar en polvo, yemas de huevo, almendra molida, agua de azahar.....

**Roscas de almendra**: harina, azúcar , mantequilla , almendra molida , agua de azahar.....

**Baghrir**: sémola blanda, harina, agua , mantequilla , miel .....

**Pestiños**:harina , huevo , levadura , aceite , miel , azúcar.....

**Almojábana**: harina, levadura, queso , canela , miel .....

**Turrón o piñonate**: almendras , miel .....

**Rosquillas esponjosas**: harina, sémola blanda , levadura , azúcar , agua , aceite , miel.....

**Makrout louz** : sémola de trigo duro , grasa ( margarina ) , clavo , almendra , aceite , agua de rosas , azúcar en polvo .....

**Alfajor**: la harina, azúcar glass, las almendras, clavo semillas de sésamo y anís , canela, nueces (almendra , avellana ) ,canela, semillas de sésamo y anís , almíbar, miel.....

**Zlabiya** : harina , azúcar , aceite , miel .....

*Fotos de dulces y postres*



**Figura N 1 : Zlabiya**



**Figura N2 : Baghrir**



Figura N 3 : pestiños العروسة أصابع " "



Figura N 4 : Rosquillas esponjosas " sfenj"



**Figura N5 : Arroz con leche" Mahalabiya"**



**Figura N6 : El turrón " الفانيد "**



Figura N 7 : Kalb louz " chamiya"



Figura N 8 : makrout " الخوشكلان "



**Figura N 9 : Buñuelos "lokmat Ikadi"**



**Figura N10: Roscos de almendra "kaak lwarka "**



Figura N11 : Mantecao "ghribiya"



Figura N 12 : Griwech " الشباكية "



**Figura N 13 : Alfajor "Al hasu "**



**Figura N 14 : Almojábana**



**Figura N 15: Cuernos de Gacela " kaab lgazal"**

## ملخص

في هذا العمل حاولنا معرفة و تحديد عدة انواع مختلفة من الحلويات المعروفة في العصر الاندلسي و كيفية انتقالها إلى المغرب عامة و إلى الجزائر (مدينة تلمسان) خاصة، بالإضافة إلى دراسة ميدانية في مدينة تلمسان ، حول تطور و تسويق هذه الحلويات التي إستمر وجودها حتى يومنا هذا.  
**الكلمات المفتاحية :** الاندلس ، تلمسان ، الحلويات الاندلسية ، ارث الطبخ.

### Resumen

En este trabajo, se ha intentado identificar los diferentes tipos de pasteles y postres recurrentes en la época andalusí y su trámite hacia el gran Magreb en general y Argelia (Tlemcen) en particular, además de un estudio de terreno en la ciudad de Tlemcen, sobre la evolución y la comercialización de los pasteles, que perduraron hasta nuestros días.

**Palabras clave:** Al Andalus, Tlemcen , pastelerías Andalusí , Legado gastronómico.

### Abstract

In this work, we have tried to identify the different types of cakes and desserts that were common in the Andalusian period and their transit to the greater Maghreb in general and Algeria (Tlemcen) in particular, as well as a field study in the city of Tlemcen on the evolution and marketing of cakes that have survived to the present day.

**Keywords:** Al Andalus, Tlemcen, Andalusi pastry shops, Gastronomic legacy.