ألفاظُ الأطعمةِ في كتابِ المسعودي

(مروجُ الذَّهبِ ومعادنُ الجوهرِ)

دراسةٌ لغويةٌ دلاليةٌ

المعيدة: غزل بارودي
أ.د. هايل محمد الطالب
قسم اللغة العربية
جامعة البعث– المعهد العالي للغات
جامعة البعث, سورية

مُلَخَّص البحث:

شهد القرن الرابع الهجري في عهد الخلافة العباسية نهضةً ثقافية وعلمية واقتصادية, كما تطور المجتمع العباسي من الناحية المادية, وأدّى الاطمئنان والرخاء المادي إلى ظهور مظاهر الترف والإسراف, فقد عمدَ الناس إلى الاهتمام بالعمران وتقليد الأمم الأخرى فيه, وكذلك كان فعلُ الخلفاءفي بناء قصورهم, وعمد الأغنياء إلى تزويق وتأنيق بيوتهم, فتنوع الأثاث والفرشُ داخل البيت العباسي, ولم تكن موائد الطعام بمنأى عن هذا التطور والرفاه, فتعددت صنوف الأطعمة, وكثرت الألوان على المائدة, وظهرت الحلويات الشهية, وتطورت العادات والتقاليد في تناول الطعام.

ويشتمل كتاب المسعودي مروج الذهب ومعادن الجوهر المصنَّف في القرن الرابع الهجري على ألفاظ أطعمةٍ وحلويات كانت تقدم على موائد الخلفاء والأمراء والأغنياء, وسنعمل في هذا البحث على دراسةِ تلك الألفاظ الخاصة بالطعام دراسة لغوية دلالية.

Abstract

The fourth century AH during the Abbasid Caliphate witnessed a cultural, scientific and economic renaissance, as the Abbasid society developed from a material point of view, and physical comfort and prosperity led to the appearance of luxury and extravagance. People sought to take care of the architecture and the tradition of other nations, And the rich had to decorate and decorate their homes. The furniture and mattresses were varied inside the Abbasid house, and the tables were not devoid of this development and well-being. There were many types of food, and there were many colors on the table.

Al-Masoudi's book includes the gold and gold minerals of the fourth century AH, which contains the words of foods and sweets that were presented to the tables of the caliphs, princes and the rich, and we will work in this research to study those words of food linguistic linguistic study.

تمهيد:

دأبَ علماء العرب المتقدمون على الكتابة في كلِّ عِلمٍ وفنٍ عرفوه, فضمَّنوا مؤلفاتهم اختصاصاتٍ شتَّى, وكذلك فعل المسعودي[1](346هـ) في كتابه (مروجُ الذهبِ ومعادنُ الجوهرِ). فصنّفَ كتابه في التاريخِ وماضي الأممِ وأنسابها وملوكها ومساكنها, كما ذكرَ تاريخَ الخلفاء وأخبارَهم وسِيَرَهم ومجالسَهم, وقصةَ بدءِ الخلقِ وملوكِ الأمم من الفرس والعرب والعَجَم, وذكر البحارَ والأنهارَ والجزرَ والبلادَ, وكان لرحلاته التي قام بها عظيمُ الأثرِ في إغناءِ كتابهِ مروجِ الذهب, فكانَ حَدَثَ السنّ سنة (300هـ) حين زار مدينتي الملتان والمنصورة في حوض السند, ومنذ ذلك الوقت لم يهدأ من السفر المتصل, فنراه بعد ثلاث سنوات في فارس وكرمان ثم يظهر في السند سنة(304هـ), ثم يصل جزيرة سرنديب (سيلان)[2]. وقد صنّف المسعودي قبل هذا الكتاب كتابَه (أخبارُ الزمان), ثم أتبَعَه واختصره بكتابهِ(الأوسطُ) ثم اختصر الكتابين في كتابهِ مروج الذهب[3], ويقول المؤلِّفُ عن كتابهِ الأخيرِ:

"ورأينا إيجاز ما بسطناه واختصار ما وسَطْناه, في كتابٍ لطيف نودعُهُ لُمَعَ مافي ذَيْنِكَ الكتابين ممَّا ضمّناهما وغير ذلك من أنواع العلوم, وأخبار الأمم الماضية والأعصار الخالية, ممَّا لم يتقدم ذكره فيهما"[4], وعن الباعث لتأليف هذا الكتاب يقول المسعودي:" وكان ممَّا دعاني إلى تأليف كتابي هذا في التاريخ وأخبار العالم محبةَ احتذاء الشاكلة التي قصدها العلماء وقفاها الحكماء, وأن يبقى للعالم ذكراً محموداً وعلماً منظوماً عتيداً"[5], وعلّلَ سبب تسميةِ كتابه في قوله:" وقد سمتُ كتابي هذا بكتاب مروج الذهب ومعادن الجوهر لنفاسةِ ما حواه وعِظَمِ خَطَرِ ما استولى عليه... ولم نترك نوعاً من العلوم, ولا فناً من الأخبار ولا طريقة من الآثار إلَّا أوردناه في هذا الكتاب مفصَّلاً أو ذكرناه مجمَلاً"[6].

يذكر المسعودي في تضاعيفِ كتابهِ آنِفِ الذكرِ ما كان يجري في مجالسِ الخلفاءِ, وما وُصِفَ فيها من الطعام والشراب والإسراف بهما على لسانِ الشعراءِ كابن الرومي وكُشاجِم الكاتب وابن المعتز وغيرهم.

- هدف البحث:

يهدف البحث إلى جمع ألفاظ الأطعمة المتنوعة الواردة في كتاب مروج الذهب ومعادن الجوهر, ووصفها كما وردت في الكتاب, واستخراج معانيها من المعجمات, ثم دراسة تطور دلالتها, ومعرفة الألفاظ المستعمل منها اليوم والألفاظ التي ماتت في الاستعمال.

- أهمية البحث:

تظهر أهمية البحث من حيث أنّه يعتمد على دراسة ألفاظ الطعام في كتاب حوى بين دفتيه علوماً شتّى كالتاريخ والفلك والجغرافيا والرحلة, فقد زار المسعودي بلاد الهند والسند والصين وبلاد فارس و زار جزراً ومدناً كثيرةً, فقدّم في معظم كتابه صورةً فريدةً لتلك البلاد, وذكرَ الكثير عن عادات أهلها وحياتهم اليومية.

منهج البحث :

تنهجُ الدراسةُ المنهجَ الوصفي التحليلي , وهو منهجٌ يقوم أوّلاً على انتقاء الظاهرة المراد دراستها , ثم وصف تلك الظاهرة و تحديد خصائصها كما هي , وجمع البيانات الوصفية عنها , والانتقالُ بعد ذلك إلى التحليل و التفسير لتلك البيانات بهدف إيجاد حلٍّ للمشكلة والوصول لأحكامٍ يمكن تعميمُها.

- عملُنا في هذا البحث:

يدرسُ البحثُ ألفاظ الأطعمة المتنوعة الواردة في كتاب مروج الذهب دراسةً لغوية دلالية, ونذكر في دراستنا من الأطعمة الطبيخَ والحلواءَ, وقد صنَّفنا ذلك كله حسب نظرية الحقول الدلالية في حقلين دلالين هما ألفاظ أطعمة الطبيخ, وألفاظ أطعمة الحلواء والتسلية, ويجمع هذين الحلقين المجالُ الحياتيُّ العامُّ لألفاظ حاجات الإنسان اليومية, وقد ذكرنا الأطعمة في كل حقلٍ دلالي مضبوطةً بالشكلِ ومرتبةً حسب حروف المعجم, ثم عدنا لمعانيها في المعجمات القديمة والحديثة, والمعجمات المتخصصة قدر الإمكان, وذكرنا أصل كل لفظ أعربيٌّ أم أعجميٌّ؟ وفي سبيل ذلك عدنا لكتب المعربات كالمعرَّب للجواليقي ت(540) هـ, وشفاء الغليل للخفّاجي ت(1069)هـ, والمعجم الفارسي الكبير لإبراهيم الدَّسوقي شتَّا (1998), كما التزمنا بإيراد المعنى كما جاء في مروج الذهب, ودرسنا التطور الدلالي الطارئَ على اللفظِ من حيث التوسع في الدلالة أو التخصيص أو الرقي أو الانحطاط.

وقد انتظم البحث في تمهيدٍ ذكرنا فيه موجزاً عن كتاب المسعودي, وذكرنا أهمية البحث وهدفَه ومنهجَه وأتبعناه بأربعة مباحثَ, هي: المبحث الأول (الطعام وآدابه عند العرب), المبحث الثاني (الحقل الدلالي لألفاظ طعام الطبيخ), المبحث الثالث (الحقل الدلالي لألفاظ طعام الحلواءِ والتسليةِ), المبحث الرابع (العلاقات الدلالية بين ألفاظ الطعام), وانتهى البحث بقائمةِ نتائجَ, وثبتٍ للمصادر والمراجع.

- المبحث الأوَّل: الطعامُ وآدابُهُ عند العرب:

نالَ الجانبُ الاجتماعيُّ عند العربِ في القرنِ الرابعِ الهجريّ نصيباً وافراً من التغييرِ بفعلِ مخالطةِ الأمم الأخرى المجاورة, فكما ظهر التأثُّرُ بأنظمةِ الحكمِ والسياسيةِ ومظاهرِ العمرانِ وغيرِها, كان الجانبُ الحياتيُّ للإنسانِ عرضةً لعواملِ التغييرِ أيضاً, فقد ظهرَ التنويعُ في اللباسِ والتشبُّهُ بالأممِ الأخرى فيه, ودخل التأنُّقُ والتزويقُ البيتَ العباسيَّ؛ ففُرِشَتْ فيه السُّتُورُ والأنماطُ المزخرفةُ, ولم تكنْ موائدُ الطعامِ بعيدةً عن هذا التطوُّرِ, فقد حَفُلَتْ بأنواعٍ شتَّى من الأطعمةِ الدسمةِ والحَلْوَاءِ وغيرها, وهذا الاهتمامُ بموائدِ الطعامُ يخالفُ ما كانَ عليه العَرَبُ من قبلُ, فقد كانتْ معيشةُ العربِ في بادئِ الأمرِ غايةً في البساطةِ, ففي عهدِ صدرِ الإسلامِ كان العربُ يكتفون بالقليلِ من الطعامِ الذي لم يتجاوزْ لوناً أو لونين, وكان خيرُ أَدَمِهِم اللحمَ, وكانوا يراعون قواعدَ الصحةِ, فلا يدخلونَ الطعامَ على الطعامِ ولا يسرفونَ في المأكلِ[7].

أمَّا في العصر الأموي فقد استحدث العربُ في الطعامِ طُرُقاً غيرَ طُرُقِهِم الأولى, فاستعملوا الملاعقَ الخشبَ, والفُوَطَ, وكانوا يجلسون على الكراسي أمامِ مائدةٍ يغطِّيها مفرشٌ من القُمَاش, وكانت المائدة قبل ذلك تُكْسَى بأديمٍ من الجلدِ, وكان للأكلِ مع الخلفاءِ والأمراء آدابٌ مقرَّرةٌ في العصرِ الأموي[8]. وكذلك عُنِيَ العباسيُّون بتنويعِ الطعامِ وكثرتِه, فكان أبو جعفر المنصور يكثر منه ولا يعمل بنصحِ الأطباء حتى كان ذلك من أسباب ضعفِ صحته ووفاته, كما حَفُلَتْ مائدةُ الرشيد بألوانِ الطعامِ, حتى قيل: إنَّ الطهاةَ كانوا يطهون ثلاثين لوناً في اليوم[9].

ومن العادات المستحدثة في تناول الطعام تصغير اللقم, والتجافُلُ عن الشَرَهِ والنَّهَمَ, وأكلُ الأوساطِ الرقاقِ, ولا يتَّبعون مواضع الدَّسَمِ ولا يكثرون من الضحك والكلام عند حضور المائدة والطعام[10], وصارت عادة وضع ألوان الطعام بعضها على بعض سائدةً بعد أن كانت العادة الإسلامية القديمة تقتضي بأن يوضعَ الطعامُ كلُّه مرةً واحدةً, وكانت عادةُ غسلِ اليدين قبل وبعد الطعام شائعةً, إلَّا أنَّ لهذه العادة خصوصيةً إذا كان غسلُ اليدين مع الرؤساء, فكان الأليقُ أن يغسل الضيوف أيديهم في ناحية خاصة لا يراهم الأعلى منهم شأناً, ويحكى أنَّ الأفشينَ كان حَظِياً عند الخليفة المعتصمِ فكان أوَّلُ غضبه عليه أنه أكلَ عنده يوماً ثم دَعَا بطِسْتٍ فغسلَ يديه بحيثُ يراهُ الخليفةُ, فقال المعتصمُ: هذا التَّيْسُ الطويلُ اللحيةِ يدعو بالطِّسْتِ حيث أراه!**[11]**.

وعن الإسرافِ بالطعامِ يحكي المسعودي في كتابهِ مروجِ الذهبِ خَبَراً لمحمد بن نصر عن مجلسٍ حضره عند الخليفة المقتدر(320هـ), وقد وضعَتْ أمامه مائدةٌ في وَسَطِها جامٌ تحوي صدورَ الدجاجِ كهيئةِ الصومعةِ, وعلى المائدةِ سُكَّرَجات جزعٌ فيها الأصباغ وأنواع الملح وسَنْبُوسِق يفور وبعده جامات اللوزينج, وبعد الطعام قُدِّمَ للخليفةِ إجَّانةٌ صينيّ بيضاء كومت بالبنفسج والخيري, وأخرى مثلها عُبِّئَ فيها التفاح الشامي قدرُ ما حضرَ فيها ألفُ تفاحة[12] .

ولم تكن سمةُ الإسرافِ هذه خاصةً بالخلفاءِ, بل أُولِعَ الأمراءُ وغيرهم من الأغنياءِ بتنوعِ الطعام والإسرافِ فيه, فيذكر المسعودي في كلامهِ على يعقوب بن الليث الصَفَّار مؤسسِ الدولة الصفارية أنه كان يُذبَح له كل يوم عشرون شاةً فتُطْبَخُ في خَمْسِ قدورٍ من الصُّفْرِ الكبارِ... وله أَرُزَّةٌ كلّ يومٍ وخَبِيْصَةٌوفَالُوذَجُ مع القدورِ الخمسِ, وهي ألوانٌ غليظةٌ فيأكلُ منها ويفرّقُ الباقي[13].

أمَّا مسمياتُ الأطعمةِ التي ذكرها المسعودي في مروج الذهب, فكانت في الغالب ألفاظاً دخيلةً أو معرَّبةً عن الفارسيةِ, وسنوردُ فيما سيأتي مسمياتِ تلك الأطعمةِ مبيّنين دلالتَها وأصلَها.

- **المبحث الثاني: الحقل الدلالي لألفاظ طعامِ الطبيخ:**

بَوَارد: يذكر المسعودي هذا الصنف من الطعام على لسان أحدِ جُلَسَاءِ الخليفة المستكفي (416هـ) في مجلسه, يقول المسعودي:" فقال آخر من الجلساء:ياأميرَ المؤمنين لمحمود بن الحسين الكاتبِ المعروفِبكُشَاجِم في صِفَةِ سلَّةِ بوارد"[14]:

فمنْ جَدْيٍ شَوَيْنــاه وعَصَّبنــا مصارينــهْ

ونضَّدْنا عليــه نعــــــــنع البقــلِ وطرخونَــهْ

وطَيْهــوجٍ وفــروجٍ أَجَدْنـا لَكَ تَطْجينــهْ

وسَنْبَوسَجَــةٍ مَقْلوْ وَةٍفي إثْرِ طَرْذينــــهْ

وأوساطِ شَطِيــراتٍ بزيتِ الماءِ مدهونــهْ

وحَرِّيفٍ من الجبــنِ به الأوساطُ مقرونـــةْ

قيل: الطعامُ البارد ما لم يُحَمَّ على النار, والبَوَارِدُ واحدُها باردٌ يُرَادُ بها الأعشابُ أو اللحمُ المعالجُ بالتوابلِ والبقولِ, وتطلقُالبواردُ أيضاً على أطباقِ الطعامِ التي يَدخل في إعدادها الخلُّ والتوابلُ[15], ومن أطعمةِالبواردِ التي ذُكِرَتْ في قصيدةِكُشَاجِم (360هـ) في مروج الذهبِ لحمُ الجدي المُعَدُّ بالتوابل والطرخون, والطرخون عشبٌ عطريٌّ طيبُ الطعم يشبه النعنع, ولحم الفروج المطبوخ في الطاجن, وسنبوسج وأوساط الخبز وحرّيف الجبن والخلّ, ويُرادِفُلفظ البواردِ اليومَلفظ المقبّلاتِ المعروفة.

ومن البوارد التي ذكرها المسعودي جامُ سَمَكٍ وُضِعَ أمام الرشيد (193هـ), وذلك في حديثٍ يورده على لسان إبراهيم بن المهدي في قوله:" فلمَّا وضعت البوارد رأى فيما قرب إليه منها جام قريص مثل قريص السمك"[16].

جَرْدَقَة: ورد هذا الطعام في حديثِ المسعودي على مجلس المستكفي(416هـ), وقد قيل في ذلك المجلس شعرٌ لابن الرومي(283هـ) في صفة وَسْطٍ[17]:

خذْ يا مريدَ الأكلِ اللذيـذِ جَرْدَقتــي خُبْـزٍ منَ السَّميـذِ

والجَرْدَقَةُ الخبزُ كما يَتَّضح, وقيل في الجمهرة جَرْدَقٌ بدالٍ مهملة فارسيٌّ معرَّبٌ[18], فارسيته كِرْدَه بالكاف العَجَمية, والجَرْذَق بالذال المُعْجَمَة لغةٌ في الجَرْدَق[19]. وزعم ابن الأعرابي أنه سمعها من رجلٍ فصيحٍ, ويرى الأزهري وابن منظور أنَّ هذه الحروف كلَّها معرَّبةٌ لا أصولَ لها في كلامِ العربِ[20].

وتُجمعُ الجردقةُ في التكملة على جرادِق وجراديق, وهي الفطائر في تونس, ويطلق هذا الاسم في دمشقَ على نوعٍ من حلوى الفطائر تصنع من دقيق القمح, رقيقة لا يكاد يبلغ سمكها سمكَ ظهر السكين, كبيرة مدورة, تقلى في زيت البرقوق, وتنضح بدبسٍ إلى السمرةِ ما هي, ولا يأكلها أهل دمشق إلَّا في شهر رمضان[21]. ويسمَّى اليوم هذا الطعام باسم الناعم وهذا وصفها, تباع على أبواب الدكاكين في حارات دمشق العتيقة وأسواقها, ويشتريها الغني والفقير في شهر رمضان.

حِرِّيف الجبنِ: ذُكِرَ هذا الطعام في مروج الذهب في وصفِ كُشَاجم (360هـ) للأطعمةِ الباردة في قوله[22]:

وحِرِّيف من الجبــنِ به الأوساط مقرونــهْ

والحِرِّيفُ بكسرِ الحاء وكسرِ وتشديد الراء. كلُّ طعام يُحْرِقُ فمَ آكله بحرارةِ مذاقه, والمصدر حَرَافة[23], وحِرِّيفُ الجبنِ صنفٌ من المقبلات إذ يُحشَى الفلفل الحار الأخضر بالجبنِ ويُشوى معاً, ثم يقدم إلى جانب الطعام الرئيس, وينتشر عملُ هذا الصنفِ في مدينة حلب في سوريا وتؤكل اللحوم المشويةُ معه.

خبــز الشــعير: يـذكر المسـعودي هـذا الطعـام فـي حديثـه علـى عمَّـال الخليفـة عمـر بـن الخطاب(23هـ) في قوله:" ومن عمَّالهِ على المدائن سلمان الفارسي, وكان يلبس الصوف... ويأكل خبز الشعير"[24], وقد عرفت العربُ الشعيرَوهو نوعٌ من الحبوبِ, فكانوا يخبزون منه خبزاً ويصنعون منه سُوَيْقَاً وتلبينة وشراباً, وفي الحديث عن أبي هريرة رضي الله عنه أنه قال:" خرج رسول الله صلى الله عليه وسلَّم من الدنيا ولم يشبع من خبز الشعير"[25]. وطريقةُ عملِ هذا الخبزِ بطحنِ الشعيرِ أوّلاً دونَ نخلٍ, ثمَّ يُنْفَخُ فيه, فيُذَرُّ في الهواءِ قشرُهُ, ثمّ يُعْجَنُ الشعيرُ ويُخْبَزُ, ويرتبطُ تناول هذا الخبز بعادات الزهد والتصوف عند الزهّاد, ففي حديث المسعوديّ عن زهدِ سلمان الفارسي ذكرَ أنَّه كان يلبسُ الصوف, وهذا لباسُ المتصوفين ويأكل خبزَ الشعير لزهدِه في الدنيا.

رَثِيثَة: طعامٌ ورد في مروج الذهب في حِوَارٍ ذكره المسعودي لعمرو بن ربيع مولى الخليفة المهدي(169هـ) مع رجلٍ صاحبِ مبقلةٍ وكوخٍ: "فقال له: هل عندك شيءٌ يؤكَل؟ قال: نعم, رقاق من خبز شعير ورثيثة"[26], وفي العين قيل رثيثة: مهموز, اللبنُ الحامضُ يُخْلَبُ عليه فيَخثر. ورَثَأْتُ اللبنَ أَرْثَؤُهرَثْأً[27]. ورَثَأَ أصلٌ يدلُّ على اختلاطٍ, يقال: أَرْثَأَ اللبنُ: خَثُرَ, والاسم رَثِيئة, قالوا في أمثالهم: "إنَّ الرثيئة مما يطفئ الغَضَب", وارْتثأَ عليهم أمرُهم: اختلطَ, ويقال الرثيئة: أن يُخْلَطَ اللبنُ الحامضُ بالحُلْوِ[28].

الرُّقَاق: الخبزُ الرقيق, يذكر المسعودي هذا اللفظ في كلامه على مجلسِ غداءِ الخليفة المعتمد (284هـ), فيقول:" وقد كان قدَّمَ من الليل أن يقدَّمَ له رؤوس حملان... فانتزع أذن

واحد منها ولَقَّمه في الرقاق"[29], والرُّقاق واحدته رُقَاقَة, ولا يقال رَقاق (بفتح الراء) وإنَّما الرَّقاق جمعُ رقيقٍ من الثياب وغيرها, فإذا قلتَ: فلانٌ يخبزُ الجرادقَ, قلتَ, والرُّقاق, هكذا كلام العرب[30], وفي اللسان: الرُّقاقُ بالضمِّ نقيضُ الغليظ من الخبز, وتقول: عندي غلامٌ يخبزُ الجَرْدَق والرُّقاق لأنهما اسمان, وفي الحديث أن النبيَّ ﷺ ما أكلَ مرقَّقاً قطّ[31]. ومن المعاني المُحْدَثة للرُقاقة كعكةٌ أو حلوى رقيقة هشَّة, والرقاقةُ شَقَّةٌ من قطعة حجرية أو رخامة[32], والرُّقاقة شريحة الكترونية.

السِّكْبَاج: ورد في قول المسعودي التالي: "وملَّاح بين يديه قِدرٌ كبيرة يطبخ فيها سِكْباج من لحمِ بقر"[33], فالسكباج مَرَقٌ يُعمَلُ من اللحمِ والخلّ, فارسيٌّ, معرّب سِكبا وهو مركّبٌ من سِك؛ أي خل, ومن با؛ أي طعام[34].

سَنْبوسَق: يقول المسعودي في حديثٍ يورده على لسانِ أبي عبد الله القمي: "ثم أتينا بسَنبوسَق يفور وبعده جامات اللوزينج"[35], وسنبوسق طعامٌ معروف, أهمله صاحب العين واللسان, ويقولون سُنبُوسَك, والصواب: سَنبُوسَجوسَنبُوسَق[36], وسَنبوسَق عند آدي شير: فطائر مثلثة تعمل من رقاق العجين المعجون بالسَّمن وتحشى بقطع اللحم والجوز معرب سَنْبُوسَهْ والسنبوسك لغةٌ فيه[37], فهو لفظٌ فارسيٌّ معرّبٌ, ومن دلالات هذا اللفظ أنَّ سَنْبوسَهْ أيُّ شيءٍ مثلث الشكل, وشال ثلاثي يطرح على الكتف[38], ومازال هذا اللفظ يستعمل حتى اليوم للدلالةِ على الطعام نفسِه في معظم البلاد العربية.

شطيرات: واحدتُها شطيرة, الخبزُ المشطورُ أو المقسوم إلى نصفين, ذُكِرَ لفظُ شطيرات في مروج الذهب, في قصيدةِ كُشَاجم التي قالَها أحدُ جلساءِ الخليفة المستكفي [39], ويقول فيها الشاعر:

وأوساطُ شَطِيــراتٍ بزيتِ الماءِ مدهونَــهْ

وتُجمعُ شطيرة على شطائر أيضاً, يقال شَطَرَ الشيءَ جعلَه نصفين والشَّطْرُ نصفُ الشيءِ[40], والخبزُ المشطورُ المطليُّ بالكَامَخ[41], والشطيرة خبزة تشق من وسطها ويوضع فيها الغموس أو الإدام[42]. وتماثل الدلالةُ القديمةُ للفظِ شطيراتِدلالتَها التي نعرفها اليوم ,أي السندوتش, فقد

استعمل هذا اللفظ في عصر المسعودي بخلاف ما جاء في المعجم الوسيط بأنَّه لفظٌ محدثٌ[43].

مَضيرة: ورد هذا الطعامُ في مروج الذهب في شعرٍ قيل لبعضِ المتأخرين في صفة مضيرة:

إنَّ المَضِيرَةَ في الطعامِ كالبدرِ في ليلِ التمام

إشراقها فوق الموائدِ كالضياءِ على الظلام

مثل الهلال إذا بَدَا للناسِ في خَلَلِ الغمامِ

في صفحةٍ مملوءةٍ للناسِ من جزع التِّهامِ

هذا الطعامُ – المضيرةَ – يتخذ من اللبنِ الحامض, يقال: مَضَرَ اللبنُ يمضَرُ مُضُوراً حَمُضَ وابيضَّ, وكذلك النبيذ إذا حَمُضَ, ولبنٌ مضيرٌ حامِضٌ, والمضيرة مُرَيْقة تُطبخ بلبنٍ وأشياءَ. ومُضارة اللبنِ ما سالَ منه[44].وجاء في اللسان أن المضيرةَ طبخُ اللحمِ باللبنِ البَحْتِ الصريح الذي قد حَذَى اللسان حتى ينضجَ اللحمُ وتخثر المضيرة[45], ويشبه طعامُ المضيرةِطعاماً يسمَّى اليوم (لبن أمّه) أو(شاكِريّة) أو(مَعْقُودة) وكلُّها لحمٌ يطبخُ باللبنِ الرائبِ[46], وتعرفُ الشاكرية في محافظاتِ سوريا وأريافِها.

المِيْرَةُ: يذكر المسعودي الميرة أكثر من مرةٍ وهي المؤونة, ففي وصفه لعاصمة الصين يقول: "وفي الشقِّ الأيسر مما يلي المغرب الرعيةُ والتجارُ والميرةُ والأسواقُ"[47], ويذكرُالمسعوديُّ الفعلَ منها تميرُ وتمتارُ في حديثِهِ على خصائصِ مصرَ من وفرةِ الميرةِ فيها[48], والمِيْرَةُ: جلبُ القومِ الطعامَ للبيعِ, وهمْ يمتارونَ لأنفسهم, ويميرونَ غيرَهم مَيْرَاً[49]. وفي اللسانِ المِيْرةُ: الطعامُيمتارهُ الإنسانُ, وقد مارَ عيالَه وأهلَه يميرُهم مَيْراً وامتارَ لهم, والميَّار: جالِبُ الميرةِ, ومنه يقالُ: ما عنده خيرٌ ولا مَيْرٌ, وأمارَ الشيء: أذابَه, ومِرْتُ الصوف مَيْراً: نَفَشْتُهُ [50]. ومن الدلالات المحدثة للميرة ضريبةُ الأرضِ[51].

هَرِيسَة: الطعامُ المهروس, يجمع على هرائسَ وواحدته هَرِيسة, يذكرُ المسعودي هذا الطعام في حديثٍ لمحمد بن يحيى الصولي في مجلس الخليفة المكتفي (295هـ) في قوله: " فوضع

بين أيدينا طيفورية عظيمة فيها هريسة"[52], قيل: سميت الهريسةُ هريسةً لأنَّ البُرَّ الذي هي منه يدقُّ ثم يطبخ[53], والبُرُّ القمح. والهريسة أيضاً نوعٌ من الحلوى يصنع من الدقيق والسَّمن والسكر, وهو مولَّد[54], وتشتهر هذه الحلوى في مدن بلاد الشام, ولا يرد لفظ هريسة عند المسعودي بمعنى الحلوى.

وَسْط: ذُكِرَ هذا الطعام في مروج الذهب في قصيدةٍ لابن الرومي يصف فيها الوَسْطَ, وقد وردتْ على لسانِ أحدِ جلساء الخليفة المستكفي, يقول المسعودي مورداً قولَه:" فقال آخر: في هذا المعنى لابن الرومي في صفةِ وَسْطٍ"[55]:

خذ يا مريـدَالأكـل اللذيـذ جَرِدَقَتَيْ خُبزٍ من السَّميـذِ

لم ترَ عينا ناظـرٍ شِبْهَيْهِمَا فاقْتَسِرِ الحرفينَ عن وجههما

حتى إذا ما صارتا صَفّا صَفّا فانتـفْ عن إحداهمـا تَنَائِفَا

من لحـــمِ فروجٍولحمِ فَرْخِ يـدورُجوذابُهمـا بالنفـخِ

واجعل عليها أسطُراً من لوزِ معارضاتٍأَسْطُـراًمنْ جَوْزِ

إعجامُها الجبنـةُ والزيتـونُ وشكلُهـا النعنـعُوالطرخـونُ

واعمدْ إلى البيضِ الصليقِ الأحمرِ فرصِّـعِ الجبـنَ به ودثِّرِ

ومتِّـع العيـنَ بهـامَليَّـاً وأطبـق الخبـزَ وكلْ هنياً

يتّضحُ ممَّا تقدَّم أنَّ الوسطَ شطيرةٌ من خبزتين تُحشى باللحمِ والجبنِ واللوزِ أو الجوزِ والزيتونِ والنعنع والبيضِ الصليق, ويرد لفظُ الجمع من الوَسْطِ, وهو أوساطٌ, في مروج الذهب في قصيدة كُشَاجِم في وصفه لسلَّةِ بوارد[56]:

وأوساطُ شَطِيـراتٍ بزيتِ الماءِ مدهونَـهْ

والأوساطُ كانت تعدّ من الأطعمة الباردة في العصرِ العبَّاسي, أو من أصنافِ المقَبّلات كما نسميها اليوم.

-المبحث الثالث: الحقل الدلالي لألفاظ أطعمة الحلواء والتسلية:

الأَخْبِصَة: ورد ذكر هذه الحلوى في حديث المسعودي على خروج سعد بن أبي وقّاص لمقابلة جيشِ الفرسِ في العراق, ويصف المسعودي ذلك الجيشَ وحمائلَهُ في قوله: "وعلى البغلِ رجلٌ عليه مقطَّعَات ديباج وقلنسوة مذهَّبة, وإذا هو خبّاز الملك, وفي الصناديق لطائف الملك من الأخبصة والعسل المعقود"[57], وتُذْكَرُ الأخبصةُ في حديث المسعودي على مجلسِ الخاصة لمعاوية بن أبي سفيان(60هـ), في قوله: "فإن كان الوقتُ وقتَ شتاء أتاهم بزاد الحاج من الأخبصة اليابسة"[58], والأخبصة واحدها خبيص وخبيصة, قيل: خبصَ الحلواء يخبصُها خَبْصَاً وخبَّصَها, خَلَطَها وعملها, والمِخبصة التي يقلب بها الخبيص[59], ونستدل من نصّي المسعودي أنَّ هذه الحلواء كانت تقدم في الشتاء على موائد الملوك, وقد تكون يابسة باردة, وفي التكملة ورد أنَّ الخبيصَ حلوى يقرب من الأطعمة يتخذ من فتاتٍ رقاقٍ ولباب القمح ولبنة ويطبخ بالعسل أو القير حتى يصير في قوام المربيات[60].

أُرُزَّة: صنفٌ من أطعمة الحلواء وردَ ذكرها في مروج الذهب في شعرٍ قاله أحد جلساء الخليفة المستكفي, لمحمد بن الوزير المعروف بالحافظ الدمشقي, ويصف فيه الأرزةَ فيقول[61]:

للَّـــهِ دَرُّ أرزَّةٍ وافـى بهـــا طاهٍ كحسنِ البدرِ وسط سماءِ

أنقى من الثلج المضاعف نَسْجُهمن صنعةِالأهواءِ والأنـداءِ

وكأنها في صحفـــةٍ مقدودةٍ بيضاءُ مثـل الدرَّةِ البيضـاءِ

بَهَرَتْ عيونَ الناظرين بضوئها وتريكَ ضوءَ البدرِ قبل مساءِ

وكأنَّ سُكَّرَها على أكنافها نورٌ تجسَّدَ فوقها بضيـاءِ

فالأَرزَّةُ كما يتضَّحُ حلوى تسوَّى من الأرزّ والسكر النقي, ولونُها أبيضُ خالصٌ كما يصفُ الشاعر, وتعرف اليوم هذه الحلوى باسم الحلاوة الرزّية[62], وقد يضاف لهذه الحلوى الجبنُ فيغني طعمَها.

جُوْذَابَة: ورد هذا الطعام في مروج الذهب في حديثٍ لأحدِ جلساء المستكفي ويقول فيه:" يا أمير المؤمنين, لمحمود بن الحسين في صفةِ جُوذَابة"[63]:

جُوذابــةٌ من أُرُزٍ فائـقِ مُصفرَّةٍ في اللونِ كالعاشـقِ

بسكَّرِ الأهوازِ مصبوغـةٌ فطعمُهـا أحلى من الرائـقِ

غريقةٌ في الدهنِ رجراجةٌ تدور بالنفـخِ من الذائــقِ

لَيّنــة ملمسُهــا زبــدةٌ وريحُها كالعنبرِ الفائـــقِ

عقيقــةٌ صُفْرتُهـا فاقِــعٌ في جيدِ خَوْدٍ بضَّةٍ عاتـقِ

ويرد وصفُ جُوْذابة في مروج الذهب في شعرٍ لبعضِ المحدثين[64], يقول:

وجُوذَابةٌ مثلُ لونِ العقيـق وفي الطعم عندي كطعمِ الرحيق

من السكر المحضِ معمولة ومن خالص الزعفران السحيقِ

مُغَرَّقـةٌ بشحومِ الدجــاجِ وبالشحمِ, أكرمْ بها من غريــق

فالجُوذابة إذاً طعامٌ يُطْبخُ من الرزّ والسكر والزعفران ودهن الدجاج, وورد في المحكم والمحيط الأعظــم أن الجُــوذَاب طعــامٌ يصــنع بســكرٍ وأرز ولحــمٍ[65], وقــال دوزي فــي معجمــه: الجُوذابوالجُوذابة طعامٌ يتخذ من الأرز ورقاق الخبز وشبهها ويتخذ ببقل وبغير بقل وبسكرٍ وبغير سكر, ويعمُّها كلّها أن توضع في تنور ويعلَّق عليها حيوان كالإوَز والجدا والخرفان

وتشوى فيقطرُ دهنها عليها لا بدَّ منها وإلَّا فليست جُوذابة[66], غير أن صاحب محيط المحيط يفرّق بين الجواذب والجوذابة فالجواذب ما يتخذ من سكر ورز وجوز ولحم, معرَّب كوزاب بالفارسية[67], أمَّا الجُوذابة ملَّةٌ تخبز في التنور معلقٌ فوقها طائر يُشوى, فيقطر وَدَكَهُ عليها, فتفرّج عنك هَمّ الإدام[68].

الخَشْكَنَانَج: ورد في حديث المسعودي على مجلسِ الخاصة لمعاوية بن أبي سفيان, قولُه: "فإن كان الوقت وقت شتاء أتاهم بزاد الحاج من الأخبصة اليابسة والخشكنانج"[69], والخَشْكَنَانَج في المعرّب خُشْكَنَان, قال د. عبد الرحيم: فارسيٌّ وأصلُهُ خُشْكُنَانَه, ومعناه خبزٌ يؤكل بدون إدامٍ مركَّب من خُشْكْ, أي اليابس, ونَانْ, أي الخبز[70], وجاء في التكملة أن الخَشكنانِج نوع من الخبز يعمل بالزبد والسكر واللوز والفستق وهو على شكلِ الهلال.. وفي الفارسية خُشْك نانه أي بقسماط, وخُشْكُنانِك لغةٌ فيه واحدته خُشْكُنانِكة[71]. وفي حديث الصفدي ت(764)هـ قال: الصواب خُشْكَنَانَج وليس خُشْكُنَان[72].

الذَّانَجُوج: ورد ذكرُ هذه الحلوى في حديث المسعودي أيضاً على مجلسِ الخاصةِ لمعاوية, فالذانجوج يقدمها معاوية لمجلسه في وقت الشتاء, يقول المسعودي: "فإن كان الوقت وقت شتاء أتاهم بزاد الحاج... والفواكه اليابسة والذانجوج "[73], ولم أعثر على لفظِ الذانجوج في معاجم اللغةِ أو كتب المعرباتِ, وإنمَّا نقرأ في المعجم الفارسي الكبير لفظ دانج ابْروج: حبوبٌ تقزقز للتسلية, أوْحبُّ الكمثرى الجبلية[74], والمرجَّح أن الذانجوج نوعٌ من الفواكه المجففة تؤكل في غير موسمها في وقت الشتاءكما تقدَّم في حديث المسعودي.

فَالُوذَج: ذكر المسعودي هذه الحلوى في حديثه على شَرَهِ الخليفة المعتمد(279هـ) في الطعام, يقول: "وله أرزّة في كل يوم وخبيصة وفالوذج مع القدور الخمس"[75], والفالوذج فارسي معرب, أصله في الفارسية الحديثة بَالُودَهْ بالباء الفارسية, وبالفهلوية Palutak وهذا أصل اللفظ المعرب, ومعناهُ اللغويُّ المُصَفَّى, وهو اسم المفعول من بَالُودَنْ[76], وفي تاج العروس لابد أن تختم الحلواء بالهاء على أصل اللسان الفارسي, وإذا عُرِّبَتْ أبدلت الهاء جيماً فقالوا فالوذج[77], وتعرف هذه الحلوى اليوم في دمشق باسمِ بَالُوظَهْ مع بعض التعديل عليها, وهي ذاتها الفالوذج قديماً, وتسمّى المُهَلَّبِيّة في لبنان[78].

قَطَائِف: يذكرها المسعودي في حديثه على سبب موتِ المهدي(169هـ) في قوله: "وقيلَ: إنه مات مسموماً في قطائف أكلها"[79], وقطيفة واحدة القطائف والقطيفة: دِثار مخمل, وقيل: كساءٌ له خملٌ, والجمع قطائف, والقطائف التي تؤكل طعامٌ يسوَّى من الدقيق المُرَقِّ بالماء, شبهت بخملِ القطائف التي تفترش, وقطفت الدابة: أساءت السير وأبطأت, فهي قَطُوف والجمع قُطُفٌ[80], وما زالت حلوى القطائف تنتشر في البلاد العربية حتى يومنا هذا مع بعض التعديل عليها فصارت تحشى بالقشطة والقَطْرِ(الشيرة), وتعدُّ القطائف من الحلويات الشعبية الأكثر انتشاراً.

اللَّوْزِيْنَج: ورد ذكر هذه الحلوى في مروج الذهب في حديثٍ لمحمد بن يحيى الصولي في مجلسِ الخليفة المكتفي باللهِ(295هـ), يقول فيه: "وأكلنا يوماً بين يديه بعد هذا بمقدار شهرٍ, فجاءت لوزينجة, فقال: هل وصف ابن الرومي اللَّوزينَج؟"[81], اكتفى صاحب اللسانِ بذكر أن اللَّوزينَج من الحلواء شبه القطائف تؤدم بدهن اللوزِ[82], ويسمَّى اللوزينجالفَلْذَخ[83]. أما عن أصلِ اللفظ فيقول د.ف عبدالرحيم: فارسي وأصله بالفارسية الحديثة لَوْزينَهْ وبالفهلوية (لَوْزينَكْ) وهذا أصل اللفظ المعرب, ولوزينك بالفهلوية منسوبٌ إلى كلمة لوز العربية, مثل الجوزينج وهو منسوب إلى الجوز غير أن الجوز أيضاً فارسي[84], ويستعمل اليومَ لفظُ لوزينَهْ في مناطق سوريا المختلفة للدلالة على عجينة اللوز والسكر, وتعمل هذه الحلوى بألوان مختلفة.

المبحث الرابع:العلاقات الدلالية بين ألفاظ الأطعمة:

1-علاقة الترادف:(رثيثة, مضيرة) . (شَطِيرات, وَسْط). (جردقة, خبز الشعير).

2-علاقة التضاد: (الرُّقاق, الجردقة).

3-المشترك اللفظي: الرُّقاق (الخبز, قطعة حجرية, شريحة الكترونية).

الوَسْط (منتصفُ كل شيء, شَطِيْرة).

الميرة (المؤونة, الضريبة على الأرض)

سنبوسَق (طعام, كل شيءٍ مثلّثُ الشكل, شال ثلاثي)

قطائف (أكسيةٌ لها خَمْلٌ, طعامٌ حُلْوٌ)

4-علاقة الاشتمال أو التضمن: الرُّقاق يشتمل على(الوَسْط, الشَّطِيرات).

النتائج:

1. لا بدّ للغويين المحدثين في دراسة مفردات اللغة الدالة على الحياة الاجتماعية أن يوجّهوا جهدَهم صوب المؤلفات الجغرافية والتاريخية وكتب الرحلات, فبعض الألفاظ مثل شطيرة وجمعها شطيرات كانت مستعملة في القرن الرابع الهجري وذكرها المسعودي ودلالتها السندوتش, وذلك بخلاف ما جاء في المعجم الوسيط بأنَّه لفظٌ محدثٌ.
2. يذكر المسعودي في مروجه الكثير من الأشعار مجهولة القائل, ولا يشير إلى ذلك في الغالب.
3. أغلب ألفاظ الحلواء التي ذكرها المسعودي ذكرت في مجالس الخلفاء, وهذا يدل على كثرة أنواع الأطعمة في مجالس الخلفاء الإسراف فيها.
4. أغلب ألفاظ الحلواء التي ذكرت في البحث فارسية معربة, لا أصل لها في كلام العرب, ومَرَدُّ ذلك أنّ طعام العرب في البدءِ لم يكن يشتمل على الحلويات الكثيرة والمتنوعة.
5. بعض الألفاظ كانت تحمل غرابة في اللفظ والأصوات, مثل لفظ: خشكَنَانَج, وذَانَجوج.. ولم تعد مستعملةً اليوم في كلامنا.
6. ما زالت بعض الألفاظ مستعملةً حتى اليوم في حقل الطعام, مثل لفظ: هريسة, قطائف.. ومن الألفاظ المستعملة من اللغة الفارسية الحديثة لَوْزِينَهْ, وكانت في السابق لَوْزِينَجْ.

ثبت المصادر والمراجع:

- إبراهيم الدسوقي شتا(1998), المعجم الفارسي الكبير, مكتبة مدبولي, القاهرة, د.ط, 1992.
- ابن الرومي(283 هـ), الديوان, تح: حسين نصار, دار الكتب والوثائق القومية القاهرة, ط3,2003.

- ابن النديم (384ه), الفهرست تح: إبراهيم رمضان, دار المعرفة, بيروت, ط2, 1997.
- ابن دريد ت (321ه), جمهرة اللغة, تح: رمزي منير البعلبكي, دار العلم للملايين, بيروت, ط1, 1987.
- ابن فارس (395هـ), مقاييس اللغة, تح: عبد السلام محمد هارون, دار الفكر, بيروت, د.ط, 1979.
- ابن منظور (711ه), لسان العرب, دار صادر, بيروت, د.ط, د.تا .
- أبو الحسن علي بن اسماعيل بن سيده المرسي (458ه) , المحكم والمحيط الأعظم, تح: عبد الحميد هنداوي, دار الكتب العلمية, بيروت, ط1, 2000.
- أبو الطيب الوَشَّاء (325ه), الموشَّى أو الظُرْفُ والظرفاء, تح: كمال مصطفى, مكتبة الخانجي, مصر, ط2, 1953.
- أبو عبد الله محمد بن اسماعيل النجاري (256ه), صحيح البخاري, فهرسَه: محمد وهيثم نزار تميم, دار الأرقم, بيروت, د.ط, 1995.
- أحمد رضا(1953), متن اللغة, دار مكتبة الحياة, بيروت, د.ط, 1958.
- أحمد مختار عمر(2003), معجم اللغة العربية المعاصرة, عالم الكتب, القاهرة, ط1,2008.
- آدم متيز(1917), الحضارة الإسلامية في القرن الرابع الهجري, تر: محمد عبد الهادي أبو زيد, دار الكتاب العربي, بيروت, ط 5, د.تا.
- آدي شير(1915), الألفاظ الفارسية المعربة, دار العرب للبستاني, القاهرة, ط2, 1987-1988.
- الأزهري(370ه), تهذيب اللغة, تح: محمد عوض مرعب, دار إحياء التراث العربي, بيروت, ط1,2001.

- بطرس البستاني(1883), محيط المحيط, مكتبة لبنان, بيروت, 1987,
- البغداديالباباني(1399هـ), هدية العارفينأسماء المؤلفين وآثار المصنفين, وكالة المعارف, اسطنبول,1951, دار إحياء التراث العربي, بيروت.
- الجواليقي (540هـ), المعرَّب, تح: د. ف عبدالرحيم, دار القلم, دمشق, ط1, 1990.
- حاجي خليفة(1657), كشف الظنون عن أسامي الكتب والفنون, مكتبة المثنى, بغداد, د.ط, 1941.
- حَسَن إبراهيم حَسَن(1968), تاريخ الإسلام السياسي والديني والثقافي والإجتماعي, دار الجيل, بيروت, مكتبة النهضة المصرية, ط14, 1996.
- حنان جعفر, تاريخ المطبخ المصري, دار حروف منثورة للنشر الالكتروني,2017.
- خير الدين الزركلي(1976), الأعلام, دار العلم للملايين, بيروت, ط2002,15.
- رينهارتدوزي (1883), تكملة المعاجم العربية, تر: محمد سليم النعيمي, دار الرشيد, العراق, 1980
- الزبيدي (1205هـ), تاج العروس, مجموعة من المحققين, دار الهداية.
- شاكر مصطفى, التاريخ العربي والمؤرخون, دار العلم للملايين, بيروت, ط1, 1979.
- الصفدي (764هـ), تصحيح التصحيف وتحرير التحريف, تح: السيد الشرقاوي, مكتبة الخانجي, القاهرة, ط1, 1987.
- العسكري (395هـ), التلخيص في معرفة أسماء الأشياء, تح: د. عزَّة حسن, دار طلاس, دمشق, ط1996,2.
- الفراهيدي (170هـ), العين, تح: د مهدي المخزومي، د إبراهيم السامرائي, دار ومكتبة الهلال, العراق, د.ط.

- الفيروزابادي (817هـ), القاموس المحيط, تح: مكتب تحقيق التراث في مؤسسة الرسالة, وإشراف محمد نعيم العرقسوسي, مؤسسة الرسالة, دمشق, ط6, 1998.
- كُشَاجِم (360هـ), تح: د. النبوي عبد الواحد شعلان, مكتبة الخانجي, القاهرة, ط1, 1997.
- مجمع اللغة العربية, المعجم الوسيط, القاهرة, ط3,1993.
- المسعودي(346هـ), مروج الذهب ومعادن الجوهر, تح: سعيد محمد اللحام, دار الفكر, بيروت, ط1, 2000.

الهوامش:

[1]علي بن الحسين بن علي, أبو الحسن المسعودي, من ذرية عبد الله بن مسعود, مؤرخ, رحّالة, بحّاثة من أهل بغداد, أقام بمصر وتوفي فيها عام 346 هـ – 957 م ولايُعرف تاريخ ولادته, قال الذهبي:"عدادُه في أهل بغداد, نزل مصر مدة وكان معتزلياً". من تصانيفه: مروج الذهب ومعادن الجوهر, وأخبار الزمان ومن أباده الحدثان, والتنبيه والإشراف, وذخائر العلوم وما كان في سالف الدهور والرسائل, والاستذكار بما مرَّ في سالف الأعصار, والإبانة عن أصول الديانة, وسرّ الحياة... الخ, الأعلام, ج4 ص:277. وهدية العارفينَ أسماء المؤلفين وآثار المصنفين ,ص:679, قال عنه صاحب الفهرست:" هذا الرجل من أهل المغرب" ولا يذكر تاريخ ولادته ووفاته, الفهرست ص: 188.

[2]التاريخ العربي والمؤرخون, ج 2, ص: 45

[3]كشف الظنون عن أسامي الكتب والفنون, ج2, ص: 1658

[4]مروج الذهب ومعادن الجوهر, ج1, ص: 18

[5]السابق, ج 1, ص: 20

[6]السابق, ج 1, ص: 26

[7]تاريخ الإسلام السياسي والديني والثقافي والإجتماعي, ج 1, ص: 441

[8]السابق, ج 1, ص: 442, 443

[9]السابق, ج 2, ص: 345, 346

[10]الموشَّى أو الظُرْفُ والظرفاء, ص: 167, 168

[11]الحضارة الإسلامية في القرن الرابع الهجري, ج 2, ص: 237 وما بعدها.

[12]مروج الذهب, ج 4, ص: 302

[13]تاريخ الإسلام السياسي, ج 3, ص: 447, ومروج الذهب, ج 4, ص: 205

[14]مروج الذهب, ج 4, ص: 362. وانظر ديوان كشاجم (ت 360) هـ, ص:400

[15]تكملة المعاجم العربية, مادة برد.

[16]مروج الذهب, ج 3, ص: 375

[17]مروج الذهب, ج 4, ص: 363, ديوان ابن الرومي, ج6, ص: 2648.

[18]جمهرة اللغة, باب الجيم والدال, مادة جَرْدَقَ, وانظر تهذيب اللغة, باب رباعي حرف القاف (القاف والجيم)

[19]المعرَّب, ص: 232

[20]انظر التهذيب, باب رباعي حرف القاف (القاف والجيم), واللسان, مادة جردق

[21]التكملة, مادة جردق

[22]مروج الذهب, ج4, ص: 362, ديوان كشاجم, ص: 400

[23]اللسان, مادة حرف

[24]مروج الذهب, ج 3, ص: 308

[25]صحيح البخاري, كتاب الأطعمة, باب ما كان النبي وأصحابه يأكلون, حديث 5414

[26]مروج الذهب,ج3, ص:322.

[27]العين, مادة ثري وتقلباتها

[28]مقاييس اللغة, مادة رثي

[29]مروج الذهب, ج4, ص: 229

[30] التلخيص في معرفة أسماء الأشياء, ص: 237

[31]انظر اللسان مادة رقق, وصحيح البخاري, كتاب الأطعمة, باب شاةٍ مسموطة والكَتِفِ والجَنْبِ, حديث رقم (5421) ونصُّه:" حدَّثنا هُدْبَة بن خالدٍ: حدَّثنا همَّام بن يحيى عن قتادة قال: كنا نأتي أنس ابن مالك رضي الله عنه وخبَّازُهُ قائمٌ, قال, كُلُوا, فما أعلمُ النبيَ (ص) رأى رغيفاً مرقَّقاً حتى لحق بالله, ولا رأى شاةً سَمِيطاً بعينه قَطّ"

[32]معجم اللغة العربية المعاصرة, مادة رقق

[33]مروج الذهب, ج 4,ص: 101

[34]الألفاظ الفارسية المعرّبة, ص: 92.

[35] مروج الذهب, ج 4, ص: 302

[36]تصحيح التصحيف وتحرير التحريف, ص: 319

[37]الألفاظ الفارسية المعربة, ص: 95

[38]المعجم الفارسي الكبير, ج 2, ص: 1611

[39]مروج الذهب, ج 4, ص: 362, وانظر ديوان كشاجم, ص: 401

[40]اللسان, مادة شَطَرَ.

[41] القاموس المحيط, مادة شطر.

[42]معجم اللغة العربية المعاصرة, مادة شطر.

[43] المعجم الوسيط, مادة شطر.

[44]المحكم والمحيط الأعظم, مادة ضرم وتقليباتها.

[45]اللسان, مادة مضر.

[46] متن اللغة, مادة مضر.

[47]مروج الذهب, ج 1, ص: 157

[48]مروج الذهب, ج 3, ص: 342

[49]العين, مادة رمي وتقليباتها

[50]اللسان, مادة مير

[51]التكملة, مادة مير

[52]مروج الذهب, ج4, ص: 289

[53]اللسان, مادة هرس

[54]المعجم الوسيط, مادة هرس

[55]مروج الذهب, ج 4, ص: 363, ديوان ابن الرومي, ج6, ص: 2648.

[56]مروج الذهب, ج 4, ص: 362, ديوان كُشَاجم, ص: 400

[57]مروج الذهب, ج 2, ص: 313

[58]مروج الذهب, ج 3, ص: 39

[59]اللسان, مادة خبص

[60]التكملة, مادة خبص

[61]مروج الذهب, ج 4, ص: 365

[62]المصدر السابق, الحاشية, ج 4, ص: 365

[63]مروج الذهب, ج 4, ص: 367, ديوان كشاجم, ص: 492

[64]مروج الذهب, ج 4, ص: 367

[65]المحكم والمحيط الأعظم, مادة جذب وتقليباتها, وانظر لسان العرب, مادة جذب, وانظر تاج العروس, مادة جذب

[66]التكملة, مادة جذب

[67]الألفاظ الفارسية المعربة, ص: 39

[68]انظر تكملة المعاجم العربية, الحاشية, مادة جذب, ومحيط المحيط, مادة جذب.

[69]مروج الذهب, ج 3, ص: 39

[70]المعرب, الحاشية, ص: 283

[71]السابق, ص.ن, والتكملة, مادة خَشْكنانِج

[72]تصحيح التصحيف وتحرير التحريف, ص: 245

[73]مروج الذهب, ج3, ص: 39

[74]المعجم الفارسي الكبير, ج1, ص: 1132

[75]مروج الذهب, ج4, ص: 205.

[76]المعرب, الحاشية, ص: 480.

[77] تاج العروس, مادة فلذ

[78] تاريخ المطبخ المصري,ص: 184.

[79]مروج الذهب, ج3, ص: 321, وانظر ج 4, ص: 287

[80]التهذيب, مادة قطف, واللسان, مادة قطف

[81]مروج الذهب, ج 4, ص: 288, 302

[82]اللسان, مادة لوز

[83]اللسان, مادة فلذخ

[84]المعرب الحاشية, ص: 564. والألفاظ الفارسية المعربة, ص: 142