

موائد الأطفمة والاشربة عند العرب الحجازيين قبل الإسلام

م.م. مالك أحمد سدخان

malek.A.sdykhan@utq.edu.iq

م.م. علي أيسر ياسر

Ali.A.yasir.@utq.edu.iq

جامعة ذي فار / كلية التربية للعلوم الإنسانية

المخلص :

تعد دراسة موائد الأطفمة والاشربة عند العرب الحجازيين قبل الإسلام من المواضيع المهمة التي سلطت الضوء على جانب مهم وأساس من جوانب الحياة الاجتماعية عند العرب الحجازيين ، والتعرف على عاداتهم وتقاليدهم وأنماط معيشتهم وأشهر أطفمتهم وأشربتهم اليومية ، ومصادر توفير هذه الأطفمة والاشربة التي تعد الركن الأساس لاستمرار حياتهم.

الكلمات المفتاحية : (عرب ، حجازيين ، موائد ، أطفمة ، اشربة).

The benefits of foods and drinks among the Hejazi Arabs before Islam

Asst.lec. malek Ahmed sdkhan

Asst.lec. Ali ayser yasser

University of Thi-Qar College of Education for Human Sciences

Abstract:

The study of food and drink among Hijazi Arabs before Islam is one of the important topics that highlighted an important aspect of the social life of the Hijazi Arabs, their customs, traditions, lifestyle, and the most popular food and drink , and the sources of the provision of these foods and beverages, which are the cornerstone for the continuation of their lives.

Keywords: (Arabs, Hijazis, tables, foods, drinks)

المقدمة :

الحمد لله رب العالمين والصلاة والسلام على أشرف الخلق أجمعين محمد وآله الطيبين الطاهرين.

أما بعد ..

إن موضوع دراسة الأطعمة والأشربة عند عرب الحجاز قبل الإسلام من المواضيع المهمة التي سلطت الضوء على جانب أساس من جوانب الحياة الاجتماعية في بلاد الحجاز قبل الإسلام ، إذ تضمن البحث ذكر الكثير من التفاصيل عن أنماط حياتهم اليومية والمعيشية وسبل توفير الأطعمة والأشربة وطريقة إعدادها وتجهيزها وتأمين قوتهم اليومي في ظل الظروف الجغرافية والبيئية الصعبة ، والتغلب عليها ، والاستمرار في العيش والحياة.

قسم البحث على أربعة محاور رئيسة ، تضمن المحور الأول الأطعمة وتصنيعها في بلاد الحجاز ، في حين تضمن المحور الثاني أنواع الأطعمة وصنوفها في بلاد الحجاز ، أما المحور الثالث فتضمن الأشربة في مائدة سكان الحجاز ، وخصص المحور الرابع لدراسة أنواع الأشربة في مائدة سكان الحجاز.

وقد اقتضت طبيعة البحث الرجوع إلى مصادر متنوعة ، لذا اعتمدت على بعض المصادر التاريخية والأدبية والجغرافية وكثير من الدراسات الحديثة والمراجع وكتب الرحلات.

ومن المصادر الأولية على سبيل المثال لا الحصر كتاب (أخبار المدينة) لابن زبالة (ت ١٩٩هـ) إذ استفدت منه كثيراً في أخبار المدينة المنورة وأبارها وأسواقها ، وكتاب (أخبار مكة) للأزرقي (ت ٢٥٠هـ) واتخذت منه الكثير عن أخبار مكة وطبيعتها وشعوبها وأطعمتهم وأشربتهم ، وكتاب (تاريخ الرسل والملوك) للطبري (ت ٣١٠هـ) واستفدت منه في أخبار الشعوب القديمة وعاداتهم ، أما المراجع الحديثة فمنها على سبيل المثال لا الحصر كتاب (المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام) للدكتور جواد علي أبرز من كتب في تاريخ العرب قبل الإسلام لاسيما الجزء الخامس الذي تناول حياة الأعراب وطعامهم ، وكتاب (تاريخ العرب القديم) لتوفيق برو الذي تضمن معلومات عن تاريخ شبه الجزيرة العربية حيث شمل تاريخ مكة والمدينة والأنباط وتدمير والغساسنة وغيرهم ، وكتاب (تاريخ العرب قبل الإسلام) لمحمد سهيل طقوش الذي أمد البحث بمعلومات كثيرة.

أولاً : طعام الفقراء البدو الأعراب من الحبوب والتمور واللبن :

الطعام اسم جامع لكل ما يؤكل وأشهر الطعام عند العرب الغداء والعشاء^(١).

وكان طعام العرب قبل الإسلام بسيطاً في مظهره وفي مخبره ، إذ اتجهوا إلى البساطة في تدبير مأكولاتهم التي تتكون في الغالب من لحوم الصيد والألبان والسويق^(٢) ، وربما ابتلع أحدهم الريح أو مضغ القيصوم وهو نبات بري يستفاد من أطرافه كطعام وزهره مُر جداً^(٣) ، وكانوا يأكلون الشيح والضب واليربوع والأرنب وكل ما دب على الأرض طالما يملئ أجوافهم ويسد جوعهم ، وكان أحسن اللحوم عندهم لحوم الإبل ولا يفضلون شيئاً عليها ، وكان منهم من يستطيع أكل الضب^(٤).

ومأكل الأعراب لقلية وشحيحة ، خاصة إذا انحبس المطر وهلك الزرع فإن رزقه يقل وقد يذهب ما معه من زاد فيهلك خلق من الأعراب من شدة الجوع ، حيث قيل لأعرابي ما طعامكم ؟ قال : ((الهيبد ، والضباب واليرابيع ، والقنافذ والحيات وربما والله أكلنا القد ، واشترينا الجلد ، فلا نعلم والله أحد أخصب منا عيشاً))^(٥).

والهيبد: حب الحنظل تنفعه الأعراب في الماء أياماً ثم يؤكل ويطبخ^(٦).

القد : وهو جلد السخلة أو جلد غير مدبوغ^(٧).

وقد وصفت السيد فاطمة الزهراء (η) بنت رسول الله (θ) طعام العرب وشربهم بالخسة وبأنه مرتبط بالذلة حيث قالت: ((وكنتم على شفا حفرة من النار ، مذقة الشارب وتهرة الطامع ، وموطئ الأقدام تشربون الطرق ، وتقتاتون القد ، أدلة خاسئين))^(٨).

والمقصود يشربون الطرق أي تشربون من مكان بول الإبل وتأكلون القد وهو الجلد المدبوغ ، وهذا يدل على أن الطعام لدى العرب كان متعدد وقد يكون اضطراري مما دفعهم للترحال والتنقل بحثاً عن الماء والكلأ ، وهناك كثير من الأمور ذكرها القرآن الكريم تتعلق بطعامهم فمنها تحريم بعض ما أحله الله والأمر الآخر تحليل ما حرمه الله ، منها قوله تعالى: ﴿إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْنَا الْمَيْتَةَ وَالِدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهْلَ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ﴾^(٩).

وقد وصف جعفر بن أبي طالب (φ) حال العرب في عصر ما قبل الإسلام عندما تزعم الوفد المبعوث إلى النجاشي ملك الحبشة ، حيث سأل النجاشي جعفرًا : ((ما هذا الدين الذي فارقتم فيه قومكم ، ولم تدخلوا به في ديني ولا في دين أحد من هذه الأمم؟ قال جعفر: أيها الملك كنا قوماً أهل جاهلية نعبد الأصنام ونأكل الميتة ونأتي الفواحش ونقطع الأرحام ونسبي الجواري ويأكل القوي منا

الضعيف وكنا على ذلك حتى بعث الله إلينا رسولاً منا نعرف نسبه وصدقه وأمانته ، فدعانا إلى الله تعالى لنوحده ونعبده ونخلع ما كنا نعبد نحن وآبائنا من دونه من الحجارة والأوثان))^(١٠).

ولقد جرت عادة العرب بالقناعة في مآكلهم ، فاليسطاء لا يأكلون إلا مرة واحدة في اليوم من خبز رديء معمول من الذرة ، ويأتممون باللبن ونحوه ، وقد قل أكلهم اللحوم ، ومما ذكر أن أغذية عامة العرب وأقواتهم تتحصل من ثلاثة أنواع هي : الألبان واللحوم وبعض الحبوب^(١١).

ومن أشهر وجبات الطعام عند العرب الغذاء والعشاء ، حيث من عاداتهم يبكرون في الغذاء ويرون ان ذلك أقرب إلى راحة البدن وصحته ويؤخرون العشاء^(١٢) ، وكذلك من عاداتهم في الطعام أنهم يقلون من الأكل ويقولون البطنة تذهب الفطنة ، أي ان الذي يملأ بطنه من الطعام تذهب فطنته ، وكانوا يعيبون الرجل الأكل الجشع ، وقيل للحارث^(١٣) طبيب العرب في الجاهلية ما أفضل الدواء؟ قال : الأرم ، يريد به قلة الأكل وقد أصاب في ذلك^(١٤).

وزرع العرب الحبوب ومن أشهرها القمح والشعير ، حيث قاموا بطحن الحنطة والشعير ثم نفخهما حتى يطير ريشه ثم عجنه وخبزه ، وكان خبز الأعراب والفقراء يصنع من الذرة ، ومن أنواع الخبز (المرقق) أي الرقاق ، والخبز اليابس (الكعك) وهو نوع من الخبز ، والسמיד نوع من أنواع الخبز اليابس ، وقد يحلى الخبز بإضافة مادة حلوة فيه وقد يعجن بالدهن أو الزيت وتوضع فيه بعض المواد لإعطائه نكهة خاصة أو يوضع السمسم أو غيره^(١٥).

وكان قوام الطعام عند البدوي لوان التمر والحليب ، والتمر هو الطعام الصلب الوحيد الذي يتناوله العربي ، ورأى أعرابي دقيقاً فاشترى التمر ، قيل له: كيف وسعر الدقيق والتمر واحد ، قال: إن في التمر إدامة وزيادة حلاوة^(١٦) ، وقال أعرابي آخر تمرنا مرد فطس يغيب فيه الضرس كأن نواة ألسن الطير تضع التمرة في فيك فتجد حلاوتها في كعبك^(١٧).

أما اللحوم : فقد كان لحم الجمل أطيب اللحوم عندهم ، وانهم ينشدون بالقول : ((إن السعيد من يموت جملة يشبع لحمًا ويقل عمله))^(١٨). ويجدون كذلك أن أطيب اللحوم عندهم (العوزة) أي ما ولي العظم كأنه عاذبة^(١٩).

ومن الأكلات التي اشتهرت بها مكة السخينة ، وتتخذ من الدقيق وهي دون العصيدة في الرقة وفوق الحساء ، وكان أهل مكة يأكلونها في سنوات الشدة وغلاء الأسعار ، وخاصة الفقراء منهم وكانت قريش تكثر في أكلها فغيرت بها^(٢٠).

وقام الأعراب بتشريح اللحم وتجفيفه ويسمى القديد ، ويؤكلونه في حالة عدم توفر اللحم الطازج ، وكان الفقراء يأكلونه ويدقونه أحياناً ويطعمونه لخيولهم إذا لم يتوفر لديهم علفاً^(٢١) .
قد وصف رسول الله (ﷺ) نفسه بأنه ابن امرأة تأكل القديد، وذكر ان النبي (ﷺ) أتى رجلاً فكلمه فجعل ترعد فرائصه ، فقال له : ((هون عليك فأني لست بملك ، إنما أنا ابن امرأة تأكل القديد))^(٢٢) .
الألبان : كانت الألبان عندهم أنواع منها الصديق أي اللبن ساعة ي حلب ، والزبد وهو ما يستخرج من لبن البقر والغنم ، وصنعوا الجبن من لبن الإبل ، وكان الخبيط مشهود عندهم وهو لبن يغلى ثم يشرب ، وقيل عندما يغلى يوضع عليه السمن فيشرب أو يذر عليه الدقيق فيحتسى^(٢٣) .
ثانياً : الطعام في مائدة الحجازيين وطرق إعداده :
١- التمور :

التمر من الأطعمة الرئيسية عند العرب حيث ان النخيل وما ينتجه من التمر يحظى بالأهمية الأولى في الجزيرة العربية ، وتعد الشجرة من أوسع النباتات انتشاراً في بلاد العرب حيث لا تكاد منطقة تخلو منها وان كانت تختلف في كثافة زراعتها وجودة تمرها من منطقة إلى أخرى^(٢٤) .
والنخيل مثل الجمال ثروة رأس مال تدر على صاحبها ربحاً وقيماً ، فالتمر هو مادة ضرورية يعيش عليها أكثر العرب ويأتمون بها ويأكلونها مع حليب النوق ، بدلاً من أكل اللحم ، وقد لجأ العرب قبل الإسلام إلى طريقة كبس التمر للحفاظ عليه زمناً طويلاً ، ولسهولة نقله والمتاجرة به من مكان إلى آخر ، ومن طرقهم انهم كانوا ينزعون النواة من التمر ثم يكنزونه في قرب من الخوص^(٢٥) .
وقد زرع النخيل في الحجاز خاصة في خيبر والمدينة^(٢٦) ، وكان التمر الغذاء الرئيس لأهل المدينة وبه يتعاملون فتدفع منه الأجور وتسدد الديون ويستخدمون جذوعه في أعمدة بيوتهم ، وجريدها في سقوف منازلهم ، وكانوا يرضخون النواة بالمراسخ حتى تتكسر وتستعمل علفاً للإبل ، ويعملون من خوصها المكاتل والقفف^(٢٧) .

ومن أجود أنواع تمر المدينة الصيحاني والعجوة والجنيب واللوز وهو أصفر شديد الصفرة ترى النواة فيه من الشحمة ومن أنواعه أيضاً البرني والشهريز والطبرزد^(٢٨) .
حرص العرب على تناول التمر كونه مغذي ومقوي فأكلوه طازجاً ، إلا ان هناك نوع خاص بالمدينة المنورة يجفف هو وأنواع أخرى ويباع لحجاج بيت الله الحرام وزواره^(٢٩) .

وتمتع تمر الطائف بشهرة كبيرة ، فهو تمر طري ممتلئ يوحل فيه الضرس^(٣٠). قال رسول الله (ﷺ) : ((بيت لا تمر فيه جياح أهله))^(٣١) ، ويعد التمر من أكثر الثمار صحة للبدن ، وقد جاء في الحديث النبوي الشريف : ((من تصبغ بسبع ثمرات عجوة لم يضره ذلك اليوم سم ولا سحر))^(٣٢) ، وكان العرب إذا توفر لديهم الزبد يخلطونه مع التمر ويأكلونه ، وذكر ان رسول الله (ﷺ) كان يحب أكل التمر مع الزبد^(٣٣).

وتوصف النخلة عموماً بأنها ملكة عالم النباتات في الجزيرة العربي ، وخاصة نخلة البلح فهي تنتج أطيب ثمر وأعمه ، وهذا ما ورد في قول رسول الله (ﷺ) ((كلوا البلح بالتمر ، كلوا الخلق بالجديد، فإن الشيطان يغضب ويقول: بقي ابن آدم حتى أكل الخلق بالجديد))^(٣٤).

وتأتي أهمية النخلة من قول النبي (ﷺ) : ((أكرموا عمتكم النخلة فإنها خلقت من الطين الذي خلق منه آدم))^(٣٥) ، وسئل انوشروان كسرى أحد خطباء العرب ما أكثر غذائكم قال: اللحم واللبن والنبذ والتمر^(٣٦).

٢- الحبوب :

ومن أشهرها القمح والشعير حيث يصنع منها الخبز ، فقد كان العرب يقومون بطحن الحنطة ونفخها من القشور ثم عجنها وخبزها^(٣٧) ، ويأتي الشعير بعد التمر ويتم زرعه تحت النخيل ، وقد زرع في يثرب^(٣٨) ، وأيضاً زرع القمح في يثرب إلى جانب العديد من الخضروات والفواكه^(٣٩).

ومن أجود أنواع الخبز وأغلاها الخبز المصنوع من الحنطة ويعد خبز الأغنياء^(٤٠) ، والخبز ممدوح عند العرب لذلك مدح هاشم حيث هشم الخبز لقومه في مكة^(٤١) ، وكان يرون ان أكله سبباً في صفاء العقل ولهذا ذكروا ان كسرى برويز (٥٩٠-٦٢٨م) ملك الفرس مدحه حينما سمع حديث هودة بن علي الحنفي^(٤٢) معه فلما رأى راحة عقله وحسن ذكائه قال له: ما غذاؤك ببلدك ؟ قال: الخبز ، فقال كسرى هذا عقل الخبز لا عقل اللبن والتمر^(٤٣).

وقد افتخر بنو عنبر^(٤٤) بسيدهم عبد الله بن حبيب العنبري^(٤٥) لأنه كان يعاف التمر ولا يرغب في اللبن ولا يأكل إلا الخبز ، فقيل ((أقرى من أكل الخبز)) وكان من الأجواد^(٤٦).

وزرع العرب مختلف الحبوب كالحمص: وهو نبات زراعي عشبي ، ويوجد له أصناف كثيرة منها الأبيض والأحمر والأسود والكرسني ، والحمص ينفخ ويلين البطن ويدر البول ويزيد في اللبن ، ويكون الأسود منه أكثر إدراكاً من سائر الحمص، وماؤه الذي يطبخ فيه يفتت الحصاة من الكلى ،

ويعين في إخراج الجنين ، وهو يغذي الرئة أكثر من سائر الأشياء ، وإذا طبخ الحمص مع اللحم أعانه على النضج ، وله العديد من الفوائد المهمة^(٤٧) ، وكان الحمص يستعمل علفاً للدواب والخيول وغذاؤه كافٍ^(٤٨).

العدس: وهو نبات زراعي جنس مأكول وهو المشهور ، حشيشة طويلة كثيرة الأغصان ، مرتفعة القضبان سفرجلية الورق أطول وأضيق فيها خشونة ما ، وأجوده ما هو أسرع نضجاً وهو الأبيض العريض ، وإذا وقع في الماء لم يسوده ، وللعدس استعمالات عديدة منها ، إذا خلط مع العسل جلا القروح العميقة وقلع خبث القروح ونقى وسخها ، وإذا خلط بأكليل الملك أو سفرجل أو دهن ورد ، أبراً الأورام في العين الحارة وأورام المقعدة ، وهو يقلل الطمث ويغظ الدم ويقلل البول ، وإذا خلط مع حلاوة أورث سُدداً في الكبد ، وإذا طبخ بقشرة يعقل البطن ويسكن أثر الدم ، وينفع صاحب الجدي والأورام الحارة إذا طبخ مع الخل وماء الحصرم ونحوه^(٤٩).

وزرع العرب العديد من الحبوب والبقول الأخرى ، وقد ذكر في القرآن الكريم لقوله تعالى: {وَإِذْ قُلْتُمْ يَا مُوسَى لَنْ نُصِبرَ عَلَى طَعَامٍ وَاحِدٍ فَادْعُ لَنَا رَبَّكَ يُخْرِجْ لَنَا مِمَّا تُنبتُ الْأَرْضُ مِنْ بَقْلِهَا وَقِثَّائِهَا وَفُومِهَا وَعَدَسِهَا وَبَصَلِهَا قَالَ أَتَسْتَبْدِلُونَ الَّذِي هُوَ أَدْنَى بِالَّذِي هُوَ خَيْرٌ اهْبِطُوا مِصرًا فَإِنَّ لَكُمْ مَّا سَأَلْتُمْ وَصُرِبْتُمْ عَلَيْهِنَّ الذِّلَّةَ وَالْمَسْكَنَةَ وَبَأَوْوُا بِغَضَبٍ مِّنَ اللَّهِ ذَلِكَ بِأَنَّهُمْ كَانُوا يَكْفُرُونَ بِآيَاتِ اللَّهِ وَيَقْتُلُونَ النَّبِيِّينَ بِغَيْرِ الْحَقِّ ذَلِكَ بِمَا عَصَوْا وَكَانُوا يَعْتَدُونَ}{^(٥٠).

٣-الخضروات :

ومن الخضروات التي زرعها العرب ومعروف لديهم قبل الإسلام ، السلق : وهو نبات له أوراق طوال عراض لينة ، حسنة المنظر ويسمى الأسود ، وهو على أنواع منه صغير الورق ناقص الخضرة ، ومنه صنف نابت على ساق طويلة ورقه كثيره دقاق الأصل في أسفلها جعودة^(٥١).

وكان أهل يثرب يأخذون ورق السلق ويضعون فيه حبات من الشعير ويطبخونه فيكون من ذلك أكل لذيذ^(٥٢). وللسلق فوائد عديدة ويستخدم في العلاج ، حيث فيه وريقة ملطفة وتحليل وتفتيح أشد من تفتيح السوس وتليين ، وفي الأسود منه قبض وخاصة مع العدس ، وتتفع عصارته وطبخ ورقه من شقاق البرد وينفع من داء الثعلب ، وينفع في إزالة الكلف وعصيره يقتل القمل ، والسلق غذاؤه يسير كغذاء سائر البقول وإذا أكل مع الخردل ينفع في تفتيح سُدد الكبد وغيره ، وهو جيد للقولنج إذا أخذ بالتوابل والمري^(٥٣).

الكمأ: نبات معروف في جزيرة العرب يخرج من غير زرع ، والعرب يطلقون عليه (جدرى الأرض) ، ويذكر في رواية ان الكمأ كثر في عهد الرسول (ﷺ) فانفتح الناس من أكله ، فقال (ﷺ) : ((إن الكمأ ليس جدرى الأرض إلا أن الكمأ من المن))^(٥٤).

وهو أصل مستدير لا سقاق له ولا عرق ، لونه إلى الغبرة كالقطن ، وكان العرب يأكلونه نيئاً ومطبوخاً وهو عديم الطعم ، ليس فيه رائحة رديئة حيث يسلق بعد تقشيريه وتشقيقه بالسكين بماء وملح ثم يطبخ بالزيت والمري والتوابل ويكون أجود وطعام لذيذ^(٥٥).

ويستدل على وجود الكمأ ونضجه بشيئين هما ، تشقق الأرض وارتفاعها عنها وذلك إذا كبرت وسمنت وضاق موضعها عنها فارتفعت قلفة الأرض وانصدعت فدللت عليها^(٥٦) ، واستعمل العرب ماءه في علاج العين احتحالاً وللرمد ، وأكد الرسول (ﷺ) ذلك بقوله: ((الكمأ من المن وماؤها شفاء للعين))^(٥٧).

وكذلك استخدم في آلام الرأس ، وهناك نوع من الكمأ يسمى الطرايث يجلب إلى المدينة فيشترونه الناس ويطبخونه ويقشرونه فيأكلونه وهو طيب جداً^(٥٨).

ومن الخضروات الأخرى التي زرعها العرب وعرفوها القرع وتسمى الدباء ويؤكل حملة مطبوخاً لا نيئاً أو مضافاً إلى أطعمة أخرى ، أما ورقه وعودانه فكريهة الطعم والريح ويزرع في حفر صغار وتوضع فيها بضع حبات ولا ينبغي ان يزرع بقرب نبات عالٍ فيتعلق به لثقل القرع الذي يحمله ، وأحياناً ينبت القرع بالقرب من البحر فيكون أسخن فيقل تبريده إلا انه يضر المعدة والحلق والصدر لذا يتجنبون الأكل منه ، والقرع يغذي البدن غذاءً صالحاً^(٥٩).

ويستعمل القرع للمعالجة حيث يسكن الأورام البلغمية إذا ضمد به نيئاً ، ويسكن وجع الأرحام الحارة ، وإذا ضمدت به يافوخات الصبيان نفعهم من الأورام الحارة القابضة في أدمغتهم ، ومن أورام العين الحارة والنقرس الحار ، وعصارتة وقشره إذا خلطاً بدهن ورد نفعاً من وجع الأذن ، والقرع بارد مولد للبلغم ، وهو طعام المحرورين يطفئ ويبرد ويسكن اللهب والعطش ، وأجود أنواعه الرطب الأخضر الحلو^(٦٠).

وكان الرسول (ﷺ) يحب القرع ويقول : ((إذا عملت مرقة فأكثر ماءها ، واغترف لجيرانك منها))^(٦١).

وقد ورد ذكر اليقطين أو القرع في القرآن الكريم بقوله تعالى: ﴿وَأَنْبَتْنَا عَلَيْهِ شَجَرَةً مِّنْ يَّقِطِينَ﴾^(٦٢).

القتاء : نبات قريب من الخيار لكن أطول منه وهو نبات قمري ، ويؤكل القثاء حملها وثمرها ، وقد يكبر حمله حتى يغلظ ويبلغ كاستدارة الإبهام والسبابة ، ويستوفون زرعه كله في أربعين يوماً من شباط وتمام الأربعين يوماً من آذار، ويغرس متفرقاً ويغرس بالقرب من قصبة حتى ينبسط على رؤوس القصب راكباً لها ويرتفع عن الأرض^(٦٣).

والقتاء من المزروعات المعروفة في بلاد العرب ، وله العديد من المنافع منها ، تبريده وترطيبه خاصة ما صغر منه ولطف ، وإذا دق ورقه وعيدانه وشي من حمله وخط بخرم جيد ودهن ورد وضمد به عضه الكلب أبراً منها وهو أكبر أدويتها ، وهو صالح للمعدة إلا المعدة الباردة الكثيرة التوليد للريح فإنه غير موافق لها ، وأما غير ذلك فإنه نافع ، وهو يدر البول إدراراً وخاصة بزره ، ويؤخذ بزر القثاء والخيار والبطيخ فيسحق جميعاً جيداً بعد تقشيرها ويخلط بلبن حليب ويشربه العليل على الريق ، ويستعمل ورقه مع العسل ويوضع على الشري البلغمي فينفع منه^(٦٤). وكان الرسول (ﷺ) يحب ان يأكل القثاء بالرطب ، والرطب بالبطيخ^(٦٥).

وزرع العرب العديد من الخضروات التي كانت معروفة لديهم.

٤- الفواكه :

اشتهرت بلاد الحجاز بزراعة الفواكه ، فزرعت في يثرب أنواع متعددة منها العنب والرمان والتين والموز والبطيخ فضلاً عن العديد من البقوليات والخضروات^(٦٦).

وزرع العنب في الطائف وصنع منه الزبيب ، وكان زبيبها يضرب بحسنه المثل^(٦٧).

والعنب: هو ثمر الكرم وهو متعدد الألوان ، الأبيض أحمر من الأسود إذا تساويا في سائر الصفات من المتانة والرقّة والحلاوة ، والمتروك بعد القطف يومين أو ثلاثة خير من المقطوف في يومه^(٦٨).

وللعنب فوائد عديدة منها ، انه ينفع المعدة وما عتق منه زماناً فإن فيه شيئاً يسيراً ، وأما العنب المخبئ في الجرار فإنه طيب الطعم ، جيد يعقل البطن ، والعنب الذي يصير في العصير شبيه به وهو جيد لأوجاع المعى ، والزبيب ينفع الكلى والمثانة وهو شبيهه بالتين في قلة الرداءة وكثرة الغذاء ،

وان كان أقل غذاء منه ، والعنب ينفع قليلاً وهو يسمن بسرعة ويولد دماً جيداً وينفع الصدر والرئة ، وقشر العنب بارد يابس بطيء الهضم وحشوه حار رطب وحبه بارد يابس^(٦٩).

وللعنب أنواع منه (الجرشي) وهو عنب طيب وأطيب أنواع العنب لونه ابيض مائل إلى الخضرة ، والعنب التبوكي نسبة إلى تبوك ، والرمادي وهو اسود أغبر من أعناب الطائف ، والغريب وهو من أعناب الطائف شديد السواد وهو من أجود أنواع العنب وأرقه تطول شجرته مثل شجرة البلوط ليصبح عنقودها نحو الذراع ، يستخرج منه الزبيب الجيد ومنها الحنان والكشمش ، وكانت زراعة الكروم تدر أرباحاً طائلة وخاصة بعد عصرها ، والدوالي نوع من الكروم^(٧٠).

التين : وهو شجر من الفصيلة التوتية له ثمر حلو كثير الأنواع يؤكل أخضراً أو مجففاً أو مغلي^(٧١) ، وللتين أنواع كثيرة ينفصل بعضها من بعض أكثر ذلك باللون فيه اصفر وأسود وأحمر وأخضر وجمبز وكل من هذه الأنواع ينوع إلى أنواع متعددة ، وان شجرة التين من ذوات الألبان الحادة تبرز منها إذا قطف أو قطع منها شيء ، فلبن التين ليس بمفرط الحدة ولا المضر بل متوسط إلا انه يشيط جلد الإنسان إذا ماسها ، والتين قد يتخذ غرساً وزرعاً ، والغرس هو الأصل لجميع الشجر^(٧٢).

وقد ذكر التين في القرآن الكريم في قوله تعالى : ﴿وَالَّتَيْنِ وَالزَّيْتُونَ﴾ وَطُورِ سَيْنِينَ ﴿وَهَذَا الْبَلَدِ الْأَمِينِ﴾^(٧٣) ، وله خواص وفوائد كثيرة منها ، انه يعقد اللبن ، أما ان يجعل اللبن على نار هادئة ويحرك يعود من التين تحريكاً دائماً فإنه ينعقد ، وإما تؤخذ تينة قد جفت في شجرتها فتسحق ناعماً حتى تصبح كالبذور وتذر على اللبن ويترك بموضع فيه هواء فإنه ينعقد بذلك عقداً جيداً ، ومنها انه إذا ألقى في قدر يطبخ فيها اللحم من عيدان التين جافة أو رطبة أسرع في نضج اللحم ، وان أوقد خشب التين وهو رطب تحت إناء فيه شيء يحتاج مانعه إلى سرعة إنضاجه أنضجه بسرعة^(٧٤).

ومن فوائده انه بضم دبه الأورام الصلبة ، ولبن الجميز نافع للأورام العسرة التحليل والخنازير والعضلة ، ويطبخ الجميز مع دقيق الشعير ويضمده به البهق وينضج الدماميل وينفع طبيخه لأورام الحلق وأورام الأذنين ، وينفع رطبه ويابسه من الصرع ، ويخط لبنه مع العسل ينفع لغشاوة العين ، ويفتح سداد الكبد والطحال وإذا أكله أصحاب السدد والغلظ في الكبد على الريق أو قبل الطعام بمدة نفع في ذلك ، ومن أراد أكله في سبيل الالتذاد والاعتناء به فليقشر من قشره كله فإن عسر الانهضام هو في القشر ، والتين من المليينات^(٧٥).

والتين من الأشجار المعروفة في الحجاز حيث اشتهرت بجودة ما يزرع بها ، ومنه الجلواسي وهو تين أسود ، والقلارى وهو أبيض متوسط والطيار وهو كبير الحجم والفيلحاني وهناك تين وحشي كان ينبت في الجبال وشواطئ الأودية وهو أصغر أنواع التين^(٧٦).

الرمان : شجر مثمر من الفصيلة الآسية وهو من الفواكه واحته رمانة^(٧٧) ، وزرع الرمان في الحجاز وكذلك في الطائف ، ومنه أنواع رمان وحامض ، ورمان شحم ورمان مظ^(٧٨).

ويحتاج الرمان في زراعته إلى السرجين حتى ينبت ويعلو نحو شبر ، ويلقى في أسفله من بحر الغنم ثم يسقى بالماء فيزيد علوه ، وكان العرب عند زراعة الرمان يغرسون منها في خل حامض ثم تدنى إلى النار حتى ينشف الخل منها وتشربه ثم تغرس بحرارتها في الأرض ، وعند الحصاد يحمل الرمان حامضاً ، وذكر إذا أريد الرمان يحمل حلواً فإن زرع من معه من الباقلى المدقوق أو الحمص المدقوق ويبلل بالحليب فيخرج الحصاد حلواً^(٧٩) ، وقد ورد ذكر الرمان في القرآن الكريم في قوله تعالى: {وَجَنَاتٍ مِّنْ أَعْنَابٍ وَالزَّيْتُونَ وَالرُّمَانَ مُشْتَبِهًا وَغَيْرَ مُتَشَابِهٍ} ^(٨٠).

وللرمان خواص عديدة منها انه يبيض الفضة إذا طبخت غليات كثيرة بحب الرمان الحامض والماء العذب ، ويستعمل حب الرمان مع العسل طلاء للقروح الخبيثة الخشنة ، والجُلنار يلزق الجراحات بحرارتها ، والحلو منه ملين ، وينفع حبه مع العسل في وجع الأذن وهو طلاء لباطن الأنف ، وتتفع عصارة الحامض مع العسل وعصارة الحلو والمر مع العسل الشمس أياماً في حرارة العين والجهر ، الرمان المز جيد للمعدة ، والحامض أكثر إدراراً للبول من الحلو، وقشور الرمان بالنبيذ تخرج الديدان، وعصارته تنفع الصفراء، وحبه إذا نقع في ماء المطر نفع من نفث الدم، وينقع من الخفقان ويجلو الفؤاد، وينهج من السعال ، وطارد للبلغم ، وينفع الكبد الحارة^(٨١).

ومن الفواكه التي كانت تزرع في الطائف التفاح وهو ثمر شجره من الفصيلة الوردية واحدته تفاحة ، لذيذ الطعم طيب الرائحة منه ألوان وأنواع عديدة^(٨٢) ، والتفاح يتخذ غرساً وزرعاً وله أنواع كثيرة وطعوم مختلفة مثل الحموضة الخالصة والحموضة اليسيرة والقيض والحلاوة ، والتفاح بارد رديء للمعدة عسر الانهضام وينفخ نفخاً بعيد الانقشاش ، ومن خواصه تقوية القلب ، ويورث النسيان والغفلة ، والحلو منه يوافق الحلق والصدر ، وانه غير موافق للدماغ لذلك سمي عدو العقل^(٨٣). وكذلك زرع السفرجل^(٨٤) والخوخ^(٨٥) والموز^(٨٦) في الطائف^(٨٧) ، وقد اعتمد أهل مكة على ما تنتجه الطائف من الفواكه والزرع^(٨٨).

البطيخ : وهو نبات عشبي حولي متمدد يزرع ثماره في المناطق المعتدلة والدافئة وثمرته كبيرة كروية ، وهو نوعان أحدهما خشن القشر أخضر إلا انه حلو مدور ، والنوع الآخر أصفر الداخل وأقل حلاوة من الأخضر المدور ، وفيه نوع يزرع في آخر حيزران وأول تموز وهو مدور كبار ، خطته خضر ويميل لونه إلى البياض كلون القرع ويتشقق كثيراً ويتقلع وهو طيب^(٨٩).
وعرف البطيخ في بلاد الحجاز وكانوا يسمونه الطبخ والخريز^(٩٠).

٥- اللحوم :

يعد اللحم أفضل أنواع الطعام عند العرب وكانوا يفضلون لحم الإبل ، وقد برز عدد من رجال مكة بإقامة ولائم عامة في سنوات القحط والمجاعة ومن بين هؤلاء هاشم بن عبد مناف الذي اشترك اسمه من هشمة الثريد وإطعامه اهل مكة ، قال الشاعر:

عمرو الذي هُشم الثريد لقومه^(٩١) ورجال مكة مسنتون عجاف^(٩١)

وكان هاشم اسمه يومئذ عمرو وقد اشتهر بتهشيمه الخبز لقومه بعد ان حدث جذب شديد في مكة ، فخرج إلى الشام واشترى خبز وأتى به إلى مكة وصار يهشمه لقومه ، وكان يذبح كل يوم شاة فيصنع جفنة ثريد ويدعو الناس من حوله ليأكلوا وقد صنع الثريد من تهشيم الخبز ثم يصب عليه المرق ويفرغ عليه اللحم^(٩٢).

ونجد ان الكثير من رجال مكة كانت موادئهم تحتوي على اللحم والشحم يقدمونها للضيوف ومنقطع الحاج^(٩٣).

ومن الأكلات التي صنعوها من اللحم (الحريرة) وهي قطع صغيرة من اللحم تقطع صغاراً على ماء كثير يذر عليها الدقيق إذا نضج ، وإذا كانت بدون لحم فتسمى عصيدة ، وان أول من عمل الحريرة في مكة وسيد بن هرمي المخزومي لذلك قال الشاعر لبني مخزوم:

وعلمتم أكل الحريير وأنتم^(٩٤) أعلى غداة الدهر جدّ صلاب^(٩٤)

ويطبخ اللحم بطرق عديدة فقد يشونه وذلك بوضعه على شفرة وتعريضه للنار ويطلق عليه اسم الحناذ ، وأما تجفيف اللحم فيتم عن طريق وضعه على الرمل في الشمس ويسمى الصغير ، والصفيق هو تشريح اللحم عرضاً وصنعه ، واللحم اليابس القديم^(٩٥).

وقد رأى العرب بأن أطيب اللحم الكتف وكانوا يتباهون بمعرفة أكلها ويضربون بذلك المثل فيقولون الداهي الذي يأتي الأمور من مأتاها ، انه ليعلم من أين تؤكل الكتف^(٩٦).
ومن اللحوم التي أكلها العرب لحم الدجاج وقد تقننوا في طبخه ، وذكر ان النبي (ﷺ) وصحابته كانوا يأكلونه^(٩٧) ، وقد أكل العرب لحوم الحمر الأهلية^(٩٨) فهى الإسلام عن أكلها لما في ذلك من ضرر^(٩٩).

ومن أنواع اللحوم الأخرى التي عرفها العرب الأسماك ، ولحوم الحيوانات البحرية ، فقد كانوا يعيشون على ما يصطادونه من البحر لاسيما سكان السواحل حيث يسد هذا الصيد جزءاً من معيشتهم فيأكلون ما يحتاجونه ويبيعون الفائض ، وقد استعملوا الوسائل البسيطة والمتيسرة لديهم لصيد الأسماك^(١٠٠). وقد أشار القرآن الكريم إلى صيد البحر في قوله تعالى: { أَجَلٌ لَّكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَاعًا لَّكُمْ وَلِلسَّيَّارَةِ وَحُرِّمَ عَلَيْكُمْ صَيْدُ الْبَرِّ مَا دُمْتُمْ حُرْمًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي إِلَيْهِ تُحْشَرُونَ }^(١٠١).
وإنضاج الطعام عند العرب يشتمل على طبخه وشيه وهو على عدة أنواع منها تقطيع اللحم وطبخه في القدر ، والطاجن هو اللحم المقلي ، والنشيل ما يطبخ من اللحم بدون توابل^(١٠٢).
ويجفف العرب السمك في الشمس ويملح ويؤكل في وقت الحاجة ، وقد يستعمل علفاً للحيوانات ، وكان السمك المجفف يطحن ويأكل طحينه وقد يحفظ في ماء وملح أو في خل لحفظه من التلف ويؤكل^(١٠٣).

ومن أكالات العرب التي عرفوها الفاوذج ، وأول من أطعم الفالوذج عبد الله بن جدعان حين وفد على كسرى واكل عنده الفالوذ ، فسأل عنه فقال له ما هذا قال : الفالوذ ، قال: وما الفالوذ قالوا لباب البر يلبك مع عسل النحل ، ويقال إنه أبتاع غلاماً يصنعه وأخذه معه إلى مكة وأمر بوضع موائد بالأبطح إلى باب المسجد ليأل الناس^(١٠٤)، وكان فيمن حضر أمية بن أبي الصلت وقد أشار إلى ذلك قائلاً:

لَهُ دَاعٍ بِمَكَّةَ مَشْمَعٍ وَأَخْرَ فَوْقَ دَرَاتِهِ يُنَادِي
إِلَى رُذْحٍ مِنَ الشَّيْزِيِّ مَلَاءٍ لُبَابُ الْبُرِّ يُبْزِكُ بِالشَّهَادِ^(١٠٥)

ومن أنواع الحلوى عندهم اللوزينج حيث تخشى باللوز والسكر ، والجوزاب وهي حلوى تتخذ من سكر ورز وجوز ولحم^(١٠٦). وقد ورد في حديث عن رسول الله (ﷺ) قال : ((إذا ابتاع أحدكم الخادم

فليكن أول ما يطعمه الحلو ، فإنه أطيب لنفسه)) وقال (θ) : ((من لقم أخاه لقمة حلواء صرف الله عنه مرارة الموقف يوم القيامة))^(١٠٧).

وللعرب أطعمة شهيرة اتخذوها من لحم وحبوب وألبان وغير ذلك منها :

١-الثريد : وهو عبارة عن لحم مقطوع ومسروق يغلى في الماء ويوضع عليه البصل ، وعندما يسلق اللحم ويولد منه المرق يلقي عليه المثرود في قصع وصحاف ، والثريد من الأطعمة المحببة إلى نفوس أهل مكة والحجاز ، وقد قدم أبرهة الثريد لجنوده ومن معه عندما أتموا بناء سد مأرب ، وأشهر من ثرد الثريد وهشمه هاشم بن عبد مناف جد الرسول (θ)^(١٠٨).

٢-الحيسة : وهو الطعام الذي يعمل من التمر والسمن وقد يخلط بالأقط ، حيث يدق التمر والأقط ويعجنان بالسمن ثم يسوى كالثريد ، وذكر ان أول من عمل الحيس النبي يوسف (φ)^(١٠٩).
٣-الخزيمة : حنطة تنقى وتطيب بالمطيبات وتوضع في القدر ويصب عليها الماء فتطبخ حتى تنضج^(١١٠).

٤-البسيصة : بس السويق والدقيق وغيرهما يبسه بساً بسمن أو زيت حيث يلت السويق بسمن أو زيت ولا تبل ، ثم يؤكل ولا يطبخ^(١١١).

٥-التلبينة : حساء يتخذ من دقيق اتو نخالة ويجعل فيها عسل ، وسميت بذلك لأنها تشبه اللبن في بياضها^(١١٢) ، وقد ذكرها رسول الله (θ) في قوله : ((التلبينة مجمة لغؤاد المريض تذهب بعض الحزن))^(١١٣).

٦-الخطيفة : لبن يوضع على النار ثم يذر عليه الدقيق ويطح ، وسميت خطيفة لأنها تختطف ، أي تستلب بالملاعق استلاباً بسرعة^(١١٤).

٧-الرهيبة : وهي أخذ السنابل فيدلكوها بأيديهم ثم يستخرجون الدقيق فيدقونه ويصب عليه اللبن^(١١٥).

٨-العصيدة : وهي دقيق يلت بالسمن ويطح وهي تشبه الحساء ، واللغيته من الهبيد هي العصيدة المغلظة^(١١٦).

٩-الغريرة : وهي طعام الراعي ، إذا جاع إلى النسيل يغرك منه ما يريد وينزعه من قشره ثم يصب عليه اللبن ويغليه ثم يضعه في إناء ويبرده^(١١٧).

- ١٠- الغريفة : وهي قطعة من الغنم تشد على معظمها ، وقيل هي أكلة تعمل من التمر ويطبخ بالحلبة واللبن ، وتقدم إلى المريض والنفساء^(١١٨).
- ١١- الرغيفة : وهي طعام مثل الحساء يصنع بالتمر وقيل إن اللبن يغلى ويذر عليه الدقيق ، وليست في رقة السخينة^(١١٩).
- ١٢- اللهيدة : وهي الرخوة من العصائد ليست بحساء ولا غليظة فتلقم^(١٢٠).
- ١٣- المجمع : وهو طعام يعمل من التمر ويعجن باللبن ، وقيل هو أن تأكل التمر وتشرب اللبن^(١٢١).
- ١٤- المضيرة : وسميت بذلك لأنها طبخت باللبن الحامض الماضر ، وتعرف بالهريسة لأنها تهرس وتعرف أيضاً بالعصيدة^(١٢٢).
- ١٥- الوشيقة : وهي ان يغلى اللحم ثم يرفع ، وقيل هو لحم يقدد حتى ييبس ، وقد يأخذ اللحم فيغلى إغلاءة ولا ينضج فيتهدأ^(١٢٣).
- ١٦- البغيث والغليث : وهو الطعام المخلوط بالشعير^(١٢٤).
- ١٧- الاصية : وهي دقيق يصجن بلبن وتمر^(١٢٥).
- ١٨- الجشيشة : وهي طعام يصنع من الجشيش وهو البر الذي يطحن ويوضع في قدر ويلقى عليه اللحم أو تمر^(١٢٦).
- ١٩- الوجيئة : هو طعام متكون من تمر يبيل أو سمن حتى يلزم بعضه بعضاً ويؤكل^(١٢٧).
- ٢٠- الوطيئة : طعام يتخذ من التمر ويجعل في برمة ويوضع عليه الماء والسمن ولا يخلط به ثم يشرب^(١٢٨).
- ٢١- الهريسة : وهي الحب المدقوق بالمهراس فيطبخ^(١٢٩).
- ٢٢- الوليقة : طعام يتخذ من دقيق وسمن ولبن^(١٣٠).
- ٢٣- الخبيص : وهي نوع من الحلوى المخبوضة ، وكانت العرب تعمله من التمر والسمن^(١٣١).
- ٢٤- العبيثة : طعام يطبخ ويجعل فيه جراد ، وهو الغثيمة أيضاً^(١٣٢).
- ثالثاً : آداب المائدة الخاصة بالطعام عند الحجازيين :

المائدة : وردت في كتب اللغة أن المائدة هي الدائرة من الأرض ، وجاء التأكيد على الطعام الذي يقدم عليها ، حيث لا تسمى مائدة حتى يكون عليها الطعام^(١٣٣) ، واسم مائدة مشتق من (ماد - يמיד) امتادوه فمادهم أي أعطوه فأعطاهم^(١٣٤).

أما المائدة اصطلاحاً: هي كلمة تطلق على أصناف الأطعمة والأشربة التي تصنع في العديد من المناسبات ، وقد عرف العرب عدة أنواع من الدعوات إلى الطعام منها الولائم جمع وليمة وهي ما يطلق على طعام العرس^(١٣٥).

الخرس : وهو طعام يصنع للنساء لسلامة المرأة من الطلق عند الولادة^(١٣٦).

العقيقة : وهو طعام يصنع سابع يوم من ولادة الطفل^(١٣٧).

الأعذار : وهو الطعام الذي يصنع للختان^(١٣٨).

الأملاك : وهو طعام يصنع للخطبة وطعامه يسمى الشندخ^(١٣٩).

الوكيرة : وهي ما يصنع عند الفراغ من البناء يعني للسكن المتجدد فيدعوا الناس إليه وهو مأخوذ من الوكر وهو المأوى والمستقر^(١٤٠).

التقيحة : وهو طعام يصنع للقدوم من السفر^(١٤١).

التحفة : وهي من الألفاظ التي تدل على الطعام الذي يصنع للضيوف ، والقرى الطعام الذي يصنع للضيوف^(١٤٢).

أما المأدبة : وهي الدعوة إلى الطعام ، والجفلى وهي دعوة عامة للناس ، والنقرى وهي دعوة خاصة^(١٤٣).

كانت الضيافة من عادات العرب وكانت الموائد تشمل الموائد التي يعدها العرب للوافدين والزوار وعابري السبيل ، وأول من سن الضيافة نبي الله إبراهيم (٧) وروي انه (٧) سئل : ((بم اتخذك الله خليلاً ، فأجاب : بثلاث ، ما خبرت بين شيئين إلا اخترت الذي لله على غيره ، ولا اهتممت بما تكفل لي به ، ولا تغذيت ولا تعشيت إلى مع ضيف)) ، وذكر ان مضيف نبي الله إبراهيم (٧) لم يخلو ولا ليلة واحدة من الضيوف^(١٤٤).

ومن عادات العرب هي إيقاد النار ليراهم الاضياف فيستدلون بها على المنزل وتسمى هذه النار (نار القرى) أي نار الضيافة والجود صفة يتفاخر بها العرب ويتسامون ، وأفقر رجل عندهم يقوم قدر حاجته وإمكانه بإكرام من يفد عليه ، واتخذ بعضهم الكلاب ليهتدي إليهم من لم يعرف المنازل ، ومن

عاداتهم المحمودة وأفعالهم الجميلة انهم إذا نزل بأحدهم ضيف ظهرت البشاشة على وجهه وتلقاه بالترحيب والتكريم وأدوا له آداب الضيافة كلها^(١٤٥).

ومن عاداتهم انهم كانوا يبركون في الغداء ويرون ان ذلك أقرب إلى راحة البدن وصحته ، ويؤخرون العشاء رغبة في ورود الأضياف واجتماع الأكلة بعد انقضاء حاجاتهم وعودتهم من مسارحهم وغاراتهم ، ولان بلادهم حارة الهواء فلكما ذهبت منه شدة يبرد الليل كان الطعام امرئ والشهية في الأكل أدعى والأصل في ذلك مراعاة الضيوف ، فقد كان لهم مزيد اعتناء بأمرهم^(١٤٦).

وعن رسول الله (ﷺ) انه قال: ((الجود من جود الله تعالى فجودوا لجود الله عليكم)) ، وقوله (ﷺ) : ((ألا أن السخاء شجرة في الجنة أعصانها متدلّية في الأرض فمن تعلق بغصن منها أدخله الجنة))^(١٤٧).

وللعرب عادات في تناول الطعام تبدأ بغسل الأيدي في الغالب لإزالة ما قد يكون قد علق بها من أتربة وأوساخ ، وإذا انتهوا من غسل الأيدي أكلوا بها وقلما كانوا يستعملون الملاعق والسكاكين في أكلهم ، وإذا انتهوا من طعامهم غسلوا أيديهم كذلك لتنظيفها من الدسم ومن المواد الأخرى التي قد يكون علق بها بقايا الطعام ، والأكل باليد عادة شائعة عندهم ، واستعملوا المناديل لتنشيف أيديهم^(١٤٨) ، كما كانوا يصغرون اللقمة عند تناول الطعام ، واعتمد الأغنياء منهم على الخدم من كلا الجنسين في الطعام وتقديمه لأسيادهم^(١٤٩).

وتتم عملية غسل اليدين بالاشنان يجعله على كفه اليسرى ويغسل الأصابع الثلاث من اليد اليمنى ، ويضرب أصابعه على الاشنان اليايس فيمسح به شفثيه ثم يتم غسل الفم بأصبعيه ظهراً وبطناً ويستغني بذلك عن إعادة الاشنان إلى الفم وإعادة غسله^(١٥٠). وتختلف طريقة أكل الحضري عن أكل الأعرابي ، فإذا تناول الحضري لقمة صغرها واكلها بأطراف أسنانه وحاول جهده ألا يملأ فمه بلقمة كبيرة ، فيبدو الفم منفتحاً منها وهذا غير مألوف لدى الأعرابي ، فيروي ((قدم أعرابي على ابن عم له بمكة فقال له: إن هذه بلاد مقضم وليست ببلاد مخضم)) والخضم هو ملئ الفم والقضم غير ذلك^(١٥١) ، وقد عدَّ العرب الأكل من الأمور الخاصة التي تتم داخل البيت ، والأكل في السوق عدّوه دناءة وقد أشار رسول الله (ﷺ) إلى ذلك بقوله : ((الأكل في السوق دناءة))^(١٥٢).

ومن آداب المواكلة وأحكامها انه روي عن رسول الله (ﷺ) ما عاب طعاماً قط ان اشتهاه أكله وإلا تركه ، وروي انه (ﷺ) قال : ((لا تشموا الطعام كما تشمه البهائم من انتهى شيئاً فليأكل ومن كره

فليدع))^(١٥٣) ، وروي انه (θ) قال: ((من أكل من سَقَط المائدة عاش في سعة وعوفى في ولده وولد ولده من الحمق)) ، وروي انه (θ) قال: ((إذا وقعت اللقمة من يد أحدكم فليمسح ما عليها من الأدنى وليأكلها))^(١٥٤) ، وقال (θ) : ((املكوا العجين فإنه أحد الريعين)) ن وقال أيضاً : ((من قال عند مطعمه بسم الله خير الاسماء بسم الله رب الأرض والسماء لم يضره ما أكل وما شرب))^(١٥٥).

وقال رسول الله (θ) : ((إذا أكل أحدكم فليأكل بيمينه ، وليشرب بيمينه ، وليأخذ بيمينه ، وليعط بيمينه ، فإن الشيطان يأكل بشماله ، ويشرب بشماله ويعطي بشماله ، ويأخذ بشماله)) ، وقال (θ) : ((يا غلام سم الله وكل بيمينك ، وكل مما يليك))^(١٥٦) ، وكان (θ) ينهى عن الأكل متكئاً بقوله : ((أما انا فلا أكل متكئاً))^(١٥٧).

وحدث رسول (θ) على الوضوء قبل الأكل بقوله: ((من أحب ان يكثر الله خير بيته ، فليتوضأ إذا حذر غداؤه ، وإذا رفع)) وكان رسول الله (θ) يقول في لعق الأصابع ((إذا أكل أحدكم طعاماً فلا يمسح يده ، حتى يلعقها أو يُلعقها))^(١٥٨) ، وقال (θ) في إطعام الطعام: ((يا أيها الناس أفشوا السلام ، وأطعموا الطعام ، وصلوا الأرحام ، وصلوا والناس نيام ، تدخلوا الجنة بسلام))^(١٥٩).

ومن الآداب في الوضوء ان يبدأ صاحب البيت فيغسل يده قبل الطعام ويتقدم أصحابه إلى الطعام ، وقال الرسول (θ) : ((الوضوء قبل الطعام ينفي الفقر ، وبعد الطعام ينفي اللمم))^(١٦٠) ، وغسل اليد قبل الطعام فيه إزالة للأوساخ ، وأما غسلها بعد فضه إزالة الغمر وكرهية ان يفسد عليه ثيابه ، وفي قوله (θ) : ((من بات وفي يده غمر لم يغسله فأصابه شيء فلا يلومن إلا نفسه))^(١٦١) ، وقال (θ): ((مازال الشيطان يأكل معه فلما ذكر اسم الله استقاء ما في بطنه))^(١٦٢).

ومن آداب الطعام أيضاً الأكل من ذروة القصة لا من وسط الطعام بل يأكل من استدارة الرغيف إلا إذا قل الخبز فيكسر الخبز ولا يقطعه ، ولا يقطع اللحم بالسكين ، ولا يمسح يده بالخبز فإنه من بركات السماء ، وكذلك عدم النفخ في الطعام الحار بل يصبر إلى ان يسهل أكله^(١٦٣).

ومن الآداب الأخرى للطعام الحمد والشكر والدعاء بعد الطعام ، فقد كان رسول الله (θ) إذا أكل وشرب قال: ((الحمد لله حمداً كثيراً طيباً مباركاً فيه ، غير مكفور ، ولا مودع ، ولا مستغنى عنه ربنا)) وقوله (θ) : ((الطاعم الشاكر كالصائم الصابر))^(١٦٤).

إن النبي (ﷺ) بعث في العرب وعاداتهم وأوسط العادات ، ولم يكونوا يتكفون تكلف العجم ، والأخذ بها أحسن وأدنى ألا يتعمقوا في الدنيا ولا يعرضوا عن ذكر الله ، وقال (ﷺ): ((إن المؤمن يأكل في مُعى واحد ، والكافر يأكل في سبعة أماء))^(١٦٥).

عاداتهم في الشرب :

كان للعرب عاداتهم وآدابهم في الشرب منها : الشرب قاعداً ، قالوا: فإن للشرب قائماً آفات عديدة ، منها انه لا يحصل له الري التام ولا يستقر الماء في المعدة حتى يقسمه الكبد على الأعضاء وينزل بسرعة وحده إلى البدين بغير تدريج ، وكل هذا يضرب الشارب ، وفي الحديث ((إذا شرب أحدكم فليمس الماء مصاً ولا يصب عباً فإنه من الكباد))^(١٦٦). وروي عن أنس ان النبي (ﷺ) نهى عن شرب الماء قائماً ، قال وسألته عن الأكل فقال: ذلك أخبث، وري ان النبي (ﷺ) قال لرجل رآه يشرب قائماً: قئ ، قال: لم؟ قال: أتحب أن تشرب مع الهر؟ قال: لا ، قال: فقد شرب معك شر منه : الشيطان^(١٦٧).

ومن آدابهم ان يقطع عن الشرب ثلاث مرات ، فإنه أروى وأمرأ وابراً وهو الشفاء أي يبرأ من شدة العطش ، وعادتهم قطع النفس عند الشرب فإن الشارب إذا تنفس في القدر فخالط نفسه الماء استنذر ، وربما سقط من أنفه في الماء ، إلى غير ذلك من المضار وكانوا يكرهون شرب الماء وغيره من ثلثة الإناء ويكرهون الشرب من فم السقاء ويحثون على تغطية الإناء^(١٦٨).

وروي ان رجل قال: يا رسول الله اني لا أروى من نفس واحد؟ قال: ((فابن الإناء عن فيك ، ثم تنفس)) وقال (ﷺ) : ((إذا بال أحدكم فلا يمس ذكره بيمينه ، ولا يستنجي بيمينه ، ولا يتنفس في الإناء))^(١٦٩) ، وروي عنه (ﷺ) انه نهى ان ينفخ في الإناء ، وعن ابن عباس ان النبي (ﷺ) نهى عن النفخ في الشراب^(١٧٠).

رابعاً : مطعمي قريش :

برز في مكة العديد من الكرماء الذين عرفوا بانهم المطعمون من قريش وهم ساداتها وأشرفها ، وكانوا يفتحون أبوابهم وبيوتهم للضيوف ولا يمنعون أحد من دخولها ، ومن أمثالهم ممن اشتهر بالسخاء والكرم :

هاشم بن عبد مناف القرشي: جد النبي (ﷺ) كان شريف قريش وسيدها ، وكان اسم هاشم عمراً ، وهو أول من سن الرحلتين لقريش رحلة الشتاء إلى اليمن ورحلة الصيف إلى الشام ، ويقال له

(الفياض) لجوده و(مطعم الطير) لانه كان يرفع م مائدته للطير والوحوش في رؤوس الجبال ، وكان من حلماء قريش وحكمائها ، وعندما أصابت قريش سنوات ذهبن فيها الأموال ، خرج هاشم إلى الشام فأمر بخبز فخبز له فحملة في الغرائر على الإبل حتى وافى مكة وأمر بنحر الجزور ، فهشم الخبز وأمر بطبخ اللحم ووضعه على الثريد ، فأشبهه أهل مكة ، فكان ذلك أول الحيا بعد السنة التي أصابتهم فسمي بذلك هاشماً ، وقال عبد الله بن الزبير في ذلك:

عَمَرُو الْعُلَا هَشَمَ الثَّرِيدَ لِقَوْمِهِ وَرِجَالَ مَكَّةَ مُسْنِتُونَ عِجَافٌ^(١٧١).

حاتم الطائي: هو حاتم بن عبد الله بن سعد بن امرئ القيس بن عدي وينتهي نسبه إلى يشجب بن يعرب بن قحطان ، من أجواد العرب وأخباره في الجود أكثر من تحصي وأشهر من ان ينبه إليها^(١٧٢).

وقالت النوار امرأة حاتم اصابتنا سنة اقشعرت لها الأرض ، وأعبر أفق السماء وحننت المراضع عن أولادها ، وأيقنا بالهلاك فوالله اني لفي ليلة متبرة بعيدة ما بين الطرفين إذ تضاعى صبيتنا جوعاً ، ولم يسكتوا إلا بعد هدأة من الليل ، فلما تهورت النجوم إذا بشيء قد رفع كسر البيت ، فقلت: كمن هذا؟ فولى ثم عاد آخر الليل ، فقال من هذا؟ فقلت: جارتك فلانة ، أتيتك من عند صبية يتعاون عواء الذئاب ، فما وجدت معولاً إلا عليك أبا عدي ، فقال لها: اعجليهم ، فقد اشبعك الله وإياهم ، فأقبلت بهم ، فقام إلى فرسه فوجأ ليته بمديته ، فخر ، ثم كشط من جلده ودفع المدية إلى المرأة وقال: شأنك ، فاجتمعنا على اللحم نأكل ونشوي ، ثم جعل يأتيهم بيتاً بيتاً فيقول: هبوا^(١٧٣).

وكان حاتم إذا أهل الشهر الاصم الذي كانت مضر تعظمه في الجاهلية ينحر في كل يوم عشراً من الإبل فيطعم الناس ويجتمعوا إليه ، وكان ممن يأتيه من الشعراء : الحطيئة وبشر بن أبي خازم ، وكان مبدأ الأمر لحاتم في الجود انه لما ترعرع جعل يخرج طعامه فإن وجد من يأكل معه أكل وإن لم يجد طرحه ، فلما رآه أبوه يهلط طعامه قال له: الحق بالإبل فخرج إليها ووهب له جارية وفرساً وفلواها ، فلما أتى إلى الإبل أخذ يفتش على الناس فلا يجدهم ، وبينما هو كذلك إذ رأى كلباً على الطريق فأتاهم فقالوا: يا فتى هل من قرى؟ فقال تسألونني عن القرى وترون الإبل ، فنحر لهم ثلاثة من الإبل وكانوا الذين رآهم امتدحوه بها وذكروا فضله ، فقال حاتم: أردت أن أحسن إليكم فكان لكم الفضل علي^(١٧٤).

كليب بن وائل : كان سيد ربيعة في زمانه وقاد نزاراً كلها ، والعرب تضرب به المثل في العز والقوة والظلم ، وكان لا يظلم إلا القوي ، وبلغ من عزه وظلمه انه كان يحمي الكلاً فلا يقرب حِمَاه ويُجير الصيد فلا يُهاج ، وكان الناس إذا وردوا الماء لم يسق أحد منهم إلا بأمره ، ويعمد إلى الروضة تعجبه فيأمر بأن يؤخذ كلب وتشد قوائمه ويُلقى في وسطها فحيث بلغ عواؤه كان حِمى لا يُرعى ، ويضرب المثل بكليب بن وائل^(١٧٥).

وممن ضرب بهم المثل في الجود كعب بن مامة الايادي ، ومن حديثه انه خرج في ركب فيهم رجل من النمر بن قاسط في شهر ناجر ، فضلوا فتصافنوا ماءهم وهو ان يطرح في القصب حصاة ثم يصب فيه من الماء بقدر ما يغمر الحصاة وتلك الحصاة في القلة ، فيشرب كل إنسان بقدر واحد ، فقعدوا للشرب فلما دار القصب فانتهى إلى كعب أبصر النمري يحدد النظر إليه فأثره بمائه، وقال للساقي: أسق أخاك النمري فشري النمري نصيب كعب من الماء ، ثم نزلوا من غدهم المنزل الآخر فتصافنوا ببقية مائهم فنظر إليه النمري نظرة أمس ، فقال كعب كقوله أمس وارتحل ، وقالوا يا كعب ارتحل فلم تكن به قوة للنهوض ، وكانوا قد قربوا من الماء فقيل له رد كعب فإنك وارد ، فعجز عن الجواب فلما يئسوا منه خيلوا عليه بثوب يمنعه من السبع ان يأكله وتركوه مكانه ففاض ورثاه أبوه^(١٧٦).

هرم بن سنان : كان من أشهر أجواد زمانه وأرغبهم في الإحسان والمعروف وهو ممن ضرب به المثل في ذلك ، وهو صاحب زهير الذي يقول فيه:

متى تلاق على علاته هَرماً تلق السماحة في خلق وفي خلق

وكان سنان أبو هرم سيد غطفان وماتت أمه وهي حامل به ، وقالت: إذا أما مت فشقوا بطني فإن سيد غطفان فيه ، فلما ماتت شقوا بطنها فاستخرجوا منها سناناً ، وقد مدحهم زهير بأبيات عديدة ، ووفدت ابنة هرم على عمر فقال لها: ما الذي أعطى أبوك زهيراً حتى قابله من المديح بما سار فيه؟ فقالت: أعطاه خيلاً تنفى ، وإبلاً تتوى وثياباً تبلى ، ومالاً يفنى ، فقال عمر: لكن ما أعطاكم زهير لا يبليه الدهر ولا يفنيه العصر^(١٧٧).

عبد الله بن حبيب العنبري : من بني سمرة ضرب به المثل في الجود فقالوا أقرى من أكل الخبز ، لانه كان لا يأكل التمر ولا يرغب اللبن ، كان سيد بنو عنبر في زمانه وقد افتخروا وقالوا منا آكل الخبز ، وذلك لان الخبز كان ممدوح عندهم^(١٧٨).

زيد الخيل : زيد بن مهلهل الطائي ، قيل له : زيد الخيل لطول طرده بها وقيادته لها ، كان وسيماً جسيماً يُقبل المرأة على الهودج ، ويخط رجله على الأرض إذا ركب ، وكان شاعراً وقد على النبي (ﷺ) فسماه: زيد الخير وقال له: ((يا زيد ما وصف لي أمد في الجاهلية ، فرأيت في الإسلام إلا كان دون الصفة ليسك)) واقطع له رضين وكتب له بذلك ورجع مع قومه فلما كان بموضع يقال له الفردة مات هناك^(١٧٩).

عبد الله بن جدعان : كان من مشاهير الأجواد ممن سارت بجوده الأمثال في الأقطار والبلدان ، سمي بحاسي الذهب لانه كان لا يشرب في إناء من ذهب ، وقالوا في المثل ((أقرى من حاسي الذهب)) ، كان من أغنى أغنياء قريش وأول من اطعم الفالوج ووضعها في موائد مكة ، وكان يطعم الناس ويفعل المعروف ، وقد وضع له جفنة كبيرة جداً يأكل منها القائم والراكب لعظمتها^(١٨٠).

الاشربة في مائدة سكان الحجاز :

أولاً : الاشربة لغةً واصطلاحاً :

الشراب: اسم جامع لكل ما يشرب ، شَرِبَ شَرِباً وشَرِباً ، والشَّرْبُ : وقت الشرب ، والمشرب: الوجه الذي يُشرب منه ويكون موضعاً ومصدراً ، فنقول : رجلٌ شَرِبَ : شديداً الشرب ، وماء شَرِبٌ : فيه ملوحة ولا يمتنع من شربه ، والشريبُ كل ما يُشرب ، وشيبك: الذي يشرب معك ، والشريبُ : المولع بالشراب ، مولعاً به^(١٨١).

والشربةُ : ما يُشرب مرة ، وهي المرة من الشرب. والشراب والشروب : ما يشرب من المائعات ورجل شراب وشروب وشريب : كثير الشراب^(١٨٢).

والأشربة : كما مائع رقيق سائغ يُشرب حلالاً أو حراماً ، وكل شيء لا يضر فإنه يقال له : يُشرب^(١٨٣).

ويعد الماء سيد الاشربة ، وقد ورد ذكره في القرآن الكريم في قوله تعالى : {أَفَرَأَيْتُمُ الْمَاءَ الَّذِي تَشْرَبُونَ} ﴿٥﴾ أَنْتُمْ أَنْزَلْتُمُوهُ مِنَ الْمُزْنِ أَمْ نَحْنُ الْمُنزِلُونَ} ﴿١٨٤﴾.

وقد وردت في القرآن الكريم آيات فيها كلمة شراب ، في قوله تعالى : {لَهُمْ شَرَابٌ مِّنْ حَمِيمٍ وَعَذَابٌ أَلِيمٌ بِمَا كَانُوا يَكْفُرُونَ} ﴿١٨٥﴾ ، وقوله تعالى : {هُوَ الَّذِي أَنْزَلَ مِنَ السَّمَاءِ مَاءً لَّكُمْ مِنْهُ شَرَابٌ} ﴿١٨٦﴾ ، وقوله تعالى : {كُلُوا وَاشْرَبُوا مِنْ رِّزْقِ اللَّهِ} ﴿١٨٧﴾.

لقد عرفت بلاد العرب ومنها أرض الحجاز بشحة المياه وأمطارها قليلة ولاسيما أقسامها البعيدة عن البحر ، والأنهار الكبيرة المعدومة فيها والعيون قليلة أيضاً وجوها حار جاف ، وهذا الجفاف جعل أرضها صحاري قاحلة تكسوها طبقة غليظة من الرمال ، كما جعلها غير قابلة للزرع ، وعرفت مكة بشحة مياهها وارتفاع درجات الحرارة فيها وأرضها جرداء^(١٨٨) ، وقد اعتمد سكانها على مياه الآبار والعيون والأمطار في حياتهم اليومية ، لذلك عدوا شرب الماء الصالح من المفخر لديهم ، وقد افتخر بذلك عمرو بن كلثوم قائلاً :

ونشرب أن وردنا الماء صفواً ويشرب غيرنا كدرأً وطينا^(١٨٩)

فالماء هو الحياة ، وجاء في قوله تعالى : **{وَجَعَلْنَا مِنَ الْمَاءِ كُلَّ شَيْءٍ حَيًّا}**^(١٩٠).

لذلك نجد أن أهل مكة قاموا بحفر الآبار واعتمدوا عليها في حياتهم اليومية لأن أرضها جرداء وتقع في وادٍ غير ذي زرع ، وكان أشهرها بئر زمزم ، ولولاه والآبار الأخرى التي احتقرها أهله ، لهلكوا أو هجروه ، وقد بلغ عدد الآبار في مكة ثمانية وخمسون بئراً^(١٩١) ، إلا أن مياه الآبار كانت غليظة فلجأوا إلى تحليتها من خلال نبد التمر والزبيب في الماء اللذين كانا متوفرين في مكة ، وكان الأغنياء من قريش يملكون بساتين ومزارع الكروم في الطائف ، وكان بعض أغنياء مكة يستخدمون العسل في تحلية المياه ويسقون أهل مكة وغيرهم^(١٩٢).

أما في موسم الحج حيث الأعداد الكبيرة الوافدة إلى مكة التي تبقى مدة طويلة ، فكانت قريش تقيم البيوت في المواسم على الطرق وفي المعابد وتتخذ سقاية يستقي منها الناس بلا ثمن وذكر ابن منظور : أنه كان يستعذب الماء من بيوت السقاياء^(١٩٣).

ونظراً لقلّة الأمطار بصورة عامة في جزيرة العرب ، فلم تعتمد الزراعة فيها على الأمطار وإنما اعتمدت على الجعافر والعيون والآبار ولهذا نجد قلة الزراعة أو انعدامها في أغلب أراضي شبه الجزيرة العربية ، وانحصرت في الأماكن التي توجد فيها هذه الموارد المائية ، وللمحافظة على ماء المطر حفر العرب الصهاريج العميقة في البيوت وفي أماكن أخرى ليسيل إليها ، وسلطوا الميازيب على أماكن تسيل منها إلى هذه الصهاريج ، ولا يزال بعض الميازيب الجاهلية في حالة جيدة يستعمل في الأغراض التي صنع من أجلها ، وهي مصنوعة من الصخور وبعضها من المرمر الأبيض ، وكان في مسجد (حصن غيمان) صهريج جاهلي قديم يستعمل لخرن المياه ، وهناك صهاريج عديدة في

الموضع نفسه ، كلها من أيام الجاهلية ، وكان لهذه الصهاريج فتحات تستخرج منها المياه للإرواء ، وكان لها أهمية خاصة في أيام الحروب^(١٩٤).

وقد كان لهم طرق من العلاج لدفع مضرة ماء البحر إذا اضطر أحدهم إلى شربه ، منها ان يجعل في قدور ويجعل فوق القدر قصبات وعليها صوف جديد منقوش ويوقد تحت القدر حتى يرتفع بخارها إلى الصوف ، ولايزال على هذا الفعل حتى يجتمع لهم ما يريدون في الصوف من البخار ماء عذب ويبقى القدر في الزعاق ، ولهم في تصفية الماء ودفع كدورته حيل وذلك بإلقاء قطعة من خشب الساج أو جمراً ملتهباً يطفئ فيه أو طيناً ارمنياً ، فإن كدورته تسرب إلى الأسفل^(١٩٥).

وكان لأواني الشرب اسماء متعددة تختلف الواحدة عن الأخرى ، وكان يشربون الماء في بعض الأواني المعروفة لديهم كالدَّح^(١٩٦) والقُعْب^(١٩٧) والصَّحْن^(١٩٨) والعُسَّ^(١٩٩) والنبْن وهو قدح يروي العشرين والغمر وهو قدح صغير^(٢٠٠).

ثانياً : أنواع الاشربة عند الحجازيين :

١- اللبْن والحليب :

اللبْن وهو سائل أبيض يكون في إناث الادميين والحيوان ، وهو اسم جنس جمع واحده : لَبْنَةٌ^(٢٠١).

وكانوا يعبرون عن اللبن بأحد اللحمين يقولون أطمعها اللحم واسقها اللبن^(٢٠٢) ، والعرب تقول : ((إن الرثيئة تغثأ الغضب)) ، والرثيئة : اللبن الحامض يصب عليه حليب ، رثأ اللبن يَرثُوهُ رَثْأً ، وهو أطيب اللبن^(٢٠٣).

وقد وصف إعرابي خصب البادية فقال : كُنْتُ أَشْرَبُ رَثِيئَةً تَجْرُهَا الشَّفَتَانِ جَرًّا ، وقارصاً إذا تحشأت جدع أنفي ، ورأيت الكمأة تدوسها الإبل بمناسمها ، وخلصاً يشمها الكلب فيعطس^(٢٠٤).

وكان يستخرج من اللبن الزبد : وهو من اللبن والماء فتتجمع مادة دهنية وتكون الزبدة ، أما الجبن : فهو اللبن المتجبن حيث يغلظ بتسخينه وإضافة الخميرة إليه^(٢٠٥).

وكان المشهور عندهم (الخبيط) : وهو لبن رائب أو مخيض يصب عليه حليب من لبن ثم يضرب حتى يختلط فيشرب^(٢٠٦).

الصحيرة : وهو لبن يغلى حتى يحترق فهو صحيرة ، وعندما يغلى يصب عليه السمن فيشرب وقد يذر عليه بعض الدقيق فيحتسى^(٢٠٧).

وقد روي ان النبي (ﷺ) قال: ((من أطعمه الله طعاماً ، فليقل : اللهم بارك لنا فيه ، وارزقنا خيراً منه ، ومن سقاه الله لبناً ، فليقل : اللهم بارك لنا فيه ، وزدنا منه ، فإني لا أعلم ما يجزي من الطعام والشراب إلى اللين))^(٢٠٨).

والقطبية : لبن المعزى والضأن وسمي قطبية ، أي يقطبان فيخلطان ، والنخيسة وهو لبن الناقة والشاة يخلطان ويجمعان وقد يصنع منهما الزبدة^(٢٠٩).

وصنع العرب من اللبن والسمن القط والزبد^(٢١٠) ، وروي ان نبياً من الأنبياء شكا إلى الله تعالى الضعف فأوحى الله إليه أن يطبخ اللحم باللبن ، فإن القوة فيهما^(٢١١).

وروي أن النبي (ﷺ) أتى ليلة أسري به إلى بيت المقدس بقدين من خمر ولبن فنظر إليهما فأخذ اللبن ، فقال جبريل : ((الحمد لله الذي هداك للفطرة لو أخذت الخمر غوت أمتك))^(٢١٢).

وقد روي ان اللبن إذا سُخنت بالنار وسيط يعود من عيدان التين راب من ساعته ، وأن أراد صاحبه ان لا يروب وان كان فيه روبة جعل فيه شيئاً من الحيق وهو الفوذنج النهري فيبقى على هيئته^(٢١٣).

وقد حث الرسول (ﷺ) على ألبان البقر حيث قال: ((عليكم بألبان البقر وسمانها وإياكم ولحومها فإن ألبانها دواء وسمانها شفاء ولحومها داء))^(٢١٤) ، وقد روي أن رجلاً جاء إلى علي بن أبي طالب (ؓ) فشكى إليه النسيان فقال: ((عليك بألبان البقر، فإنه يشجع القلب ويذهب النسيان))^(٢١٥).

والألبان عندهم أنواع منها الصريف أي اللبن ساعة ي حلب ، والزبد وهو ما يستخرج من لبن البقر والغنم ، والجبن وهو ما يستخرج من لبن الإبل ، وقد جعلوا لكل ظرف من ظروف استعماله اسماً يعرفونه به مثل القيل والفيقة والحرعوك والضح والاهلابة والدخيس والنقش والرتبة والصرام^(٢١٦) وكذلك غيرها من اسماء اللبن التي عرفت عندهم.

٢-العسل :

العسل : لعاب النحل ، يذكر ويؤنث ، الجمع : أعسال وعُسول وعُسول وعُسلان ، يقع على الزهر وعلى غيره فليقطه النحلة ، وهو بخار يصعد فينضج في الجو فيستحيل ويغلظ في الليل فيقع عسلاً ، ويختلف بحسب ما يقع عليه من الشجر والحجر ، وأكثر الظاهر منه يلتقطه الناس ، والخفي يلتقطه النحل^(٢١٧).

وقد استعمل العسل في معالجة العديد من الأمراض ، منها : ينقي القروح الوسخة الغائرة والمطبوخ منه حتى يغلظ يلزق الجراحات الطرية ، وإذا طبخ مع الشبت الرطب ولطخت به القواهي أبرأها ، وإذا خلط بمسحوق من الملح المحترق من معادنه وقطر في الأذن سكن ديوها وأبرأها من أوجاعها ، وإذا لطخ به قتل القمل والصئبان ، والعسل نافع للعين فهو يجلو ظلمة البصر ، وإذا تُحْنُك به أو تُفَرَّغ ابرأ أورام الحلق وأورام العضل التي على جانبي اللسان والحنك واللوزتين والخناق ، ويستعمل ساخناً مع دهن الورد في معالجة السعال ، وينفع من نهش الهوام ، وماء العسل يقوي المعدة ويشهي ، وهو طارد للسموم ولعقه علاج عضة الكلب ، واكل الفطر القتال ، ويعالج به اللثة والأسنان ويحفظ أجسام الموتى والعديد من الاستعمالات^(٢١٨).

والعسل أنواع منه : الضرب : وهو عسل أبيض غليظ^(٢١٩) ، والحَمِيْت : المتين من العسل ، والطرْم : العسل إذا امتلأت منه البيوت ، وعسل داود وهو الاونومالي وعسل الطبرزد : وهو حار رطب في الدرجة الأولى وعسل الطبرزد لا يلين البطن^(٢٢٠).

وقد اشتهرت الطائف بإنتاج العسل ، وذلك يعود لكثرة الفواكه فيها فقد كان لأم سلمة زوجة الرسول (ﷺ) نسيب بالطائف يهديها عسلاً^(٢٢١).

وقد قدم العسل مع الحليب في الرقادة^(٢٢٢) ^(٢٢٣) ، والعرب تصف العسل بالبرودة ، وفي حديث أن النبي (ﷺ) سُئِلَ عن أفضل الشراب فقال: ((الحلواء البارد)) يعني العسل ، وعن عائشة قالت : كان رسول الله (ﷺ) يحب الحلواء والعسل^(٢٢٤).

ويوضع العسل في بيوت تسمى (الخلي) حيث يتخذ خليته بنفسه في الجبال أو البساتين ، فتكون خلايا طبيعية ، وقد يعملها الإنسان بنفسه ، كما يفعل من يربي النحل فيتخذ لها ما يشبه الراقود من طين ، ويقال لها (كواره) أو خشبة تنقر ليعسل فيها وأشياء أخرى^(٢٢٥).

وروي عن رسول الله (ﷺ) أنه قال : ((ثلاث يفرح لهن الجسد ويربو عليه الطعام : الطيب ولبس اللين وشرب العسل))^(٢٢٦).

ومن فوائد العسل ان جعل فيه اللحم الطري بقي على هيئته حتى لا ينتن ، ويقال من كان به داء قديم فليأخذ درهم حلالاً وليشتر به عسلاً ثم يشربه بماءٍ سواءٍ ، فإنه يبرأ بأذن الله تعالى^(٢٢٧).

وروي عن رسول الله (ﷺ) أنه قال : ((من لعق العسل ثلاث غدوات في كل شهر لم يصبه عظيم من البلاء أبداً))^(٢٢٨).

وكان النحل مصدراً من مصادر الرزق عندهم في ذلك الوقت لذلك بعد الأموال إشارة إلى أهميته ، وقيل : إن أجود أنواع العسل الذهبي الذي إذا قطرت منه قطرة على وجه الأرض استدار كما يستدار الزئبق ولم ينفش ولم يختلط بالأرض والتراب^(٢٢٩).

وذكر ان العسل جيد للحفظ ، وأن من كان يشتهي من يعينه يكتحل بالعسل^(٢٣٠).

٣- الخمر:

وهو ما أسكر من عصير العنب أو عام وقذف الزبد من عصير العنب من غير أن تمسه النار وأنه لا يزال خمراً حتى يصير خلاً ، والجمع: خمور ، وسُميت خمراً لأنها تخامر العقل أي تلابسه ، والعرب تسمي الخمر درياقة ، يريد انها شفاء كالدرياق^(٢٣١).

ويكون الخمر خالص غير ممزوج ويسمى الصِّرف ، ومنه الصُّراح وهو خمر خالصة لم تُشب بمزج ، والعسِيقَة : الشراب الكثير الماء الرديء^(٢٣٢).

ويصنع أحياناً الخمر من الزبيب ويسمى النبيذ فمنه الزبيبي : النقيع من الزبيب ، والعرقى : شراب منسوب إلى العرق وهو الزبيب ، والفقد : شراب يتخذ من الزبيب والعسل ، والمز : نبيذ الذرة ، والسُّكْرُكَة : خمر يتخذ من الذرة ، والعسكر : نبيذ عند أهل الحجاز من الذرة والشعير^(٢٣٣).

وكان الخمر عند عرب قبل الإسلام منتشرة وانتشاراً واسعاً في الحجاز بل في عموم الجزيرة العربية ، ففي مكة كانت منتشرة بكثرة ويقبل عليها أهل مكة إقبالاً شديداً ، وكانت لهم قوافل خاصة تأتي محملة بالخمور من بلاد الشام وغيرها^(٢٣٤) ، وقد امتلك بعض سادة قريش داراً مخصصة لغرض شرب الخمر وسماع الأغاني يقصدها طلاب الشهوة والمجون^(٢٣٥).

وأكبر دلالة على شيوع هذه الآفات بينهم الآيات الكثيرة التي هاجمتها في القرآن الكريم وما وضعه الإسلام لها من عقاب صارم حتى يكف العرب عنها ، وما جاء في قوله تعالى: {يَسْأَلُونَكَ عَنِ الْخَمْرِ وَالْمَيْسِرِ قُلْ فِيهِمَا إِثْمٌ كَبِيرٌ وَمَنَافِعُ لِلنَّاسِ وَإِنَّهُمَا لَعَكْبٌ مِّن نَّفْعِهِمَا}^(٢٣٦) ، وقال تعالى: {إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنصَابُ وَالْأَزْلَامُ رِجْسٌ مِّنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ}^(٢٣٧) ، وقوله تعالى: {قُلْ إِنَّمَا حَرَّمَ رَبِّيَ الْفَوَاحِشَ مَا ظَهَرَ مِنْهَا وَمَا بَطَّنَ وَإِنَّهُمُ الْبَغْيِيُّ بِغَيْرِ الْحَقِّ وَأَن تُشْرِكُوا بِاللَّهِ مَا لَمْ يُنَزِّلْ بِهِ سُلْطَانًا وَأَن تَقُولُوا عَلَى اللَّهِ مَا لَا تَعْلَمُونَ}^(٢٣٨).

وكانت الخمور تصنع من التمور والكروم والشعير والذرة ، وذكر أن الخمر ما أسكر من عصير العنب خاصة^(٢٣٩).

أما النبيذ: هو ماء الزبيب وماء التمر من قبل أن يغليا ، فإذا اشتد وصلب فهو خمر ، وقد ينبذ في وعاء عليه الماء ويستترك حتى يفور فيصير مسكراً ، وسمي نبيذاً لأنهم كانوا يأخذون القبضة من التمر أو الزبيب فينبذونها في السقاء ، وكان الأولون من الصحابة والتابعين يشربون ذلك ، يتخذونه في صدر نهارهم ويشربونه في آخره ، ويتخذونه من أول الليل ويشربونه على غذائهم وعشائهم^(٢٤٠).

وكانت الأوائل : الخمر حبيبة الروح ، وكان رجل من قدماء الأطباء إذا دخل على عليل لم ير فيه موضعاً لسقي الدواء ، سقاها الخمر الريحانية الممزوجة بالماء ليلقي الروح بحبيبه ، ويبعث من النفس بالمسرة ما قد أسقطه الداء ، فإن رأى العليل قد قوي قليلاً واحتمل بعض الدواء عاجه^(٢٤١).

وذكر ان أكثر خمور أهل المدينة هي خليط من البسر والتمر ، وأن منهم من كان يخلط الزبيب والتمر أو الرطب والبسر وكانوا ينتبذونها في الدباء والمزقت والحنتم والنقير ، ولكن الرسول (ﷺ) نهى عن ذلك من أن يخلط الزبيب والتمر ، والبسر والتمر ، قال (ﷺ) : ((لا تجمعوا بين الرطب والبسر ، وبين الزبيب والتمر ، نبيذاً))^(٢٤٢) ، وروي عن رسول الله (ﷺ) أنه قال : ((إياك والخمر ، فإن خطيئتها تفرع الخطايا كما ان شجرتها تفرع الشجر))^(٢٤٣).

وقال رسول الله (ﷺ) : ((من شرب النبيذ منكم ، فليشربه زيباً فرداً ، أو تمرأ فرداً ، أو بسراً فرداً)) ، وقال (ﷺ) : ((لا تتخذوا الزهوَ والرطب جميعاً ، ولا تنتبذوا الزبيب والتمر جميعاً وانتبذوا كل واحدٍ منهما على حدته))^(٢٤٤).

وقد نهى الرسول (ﷺ) عن الدباء والمزقت أن ينبذ فيه ، ونهى عن المزقت والحنتم والنقير ، وذكر انه (ﷺ) قال لوفد عبد القيس : ((أنهاكم عن الدباء والحنتم والنقير والمقير - والحنتم المزادة المحبوبة - ولكن أشرب في سقائك وأوله))^(٢٤٥).

وعن رسول الله (ﷺ) أنه قال : ((من شرب الخمر في الدنيا لم يشربها في الآخرة ، إلا ان يتوب ، وقال (ﷺ) : ((مدمن الخمر كعابد وثن))^(٢٤٦) ، وقال (ﷺ) : ((كل شراب أسكر فهو حرام)) ، وقوله (ﷺ) : ((كل ما أسكر عن الصلاة فهو حرام))^(٢٤٧).

تعدد أنواع الخمر المصنعة في الجزيرة العربية فمنها : الجعة هو نبيذ الشعير^(٢٤٨) ، والجريال وهي الخمر المحمرة أي شديدة الحمرة ، والبتع وهو نوع من النبيذ يصنع من العسل والسكر ، وهو نقيع التمر غير المطبوخ ، ونقيع الزبيب وهو النبيذ من ماء الزبيب المنقوع ، والطلاء وهو عصير العنب المطبوخ المعتق المصفى وله مذاق خاص عند العرب^(٢٤٩).

وعلى الرغم من انتشار الخمر وإقبال الناس عليه ، إلا ان الإسلام عندما جاء نهى عن شربه ووضع له أحكام بصورة تدريجية.

الخاتمة :

- ١- كان طعام العرب قبل الإسلام بسيطاً في مظهره ، إذ اتجهوا إلى البساطة في تدبير مأكولاتهم التي تتكون في الغالب من خبز الشعير والذرة واللحوم والألبان.
- ٢- اعتمد عرب الحجاز قبل الإسلام على خبز الشعير والقمح والذرة والتمور في إعداد مأكولاتهم وأطعمتهم اليومية فضلاً عن اللحوم ومنها لحوم الحيوانات والأسماك ولحوم الصيد.
- ٣- من أشهر أنواع الأطعمة عند العرب الحجازيين قبل الإسلام التريد والهريسة والتلبينة والخطيفة والعصيدة والرغيفة والبسيصة والمضيرة والجشيشة والعبيثة وغيرها الكثير فضلاً عن الفواكه مثل العنب والرمان والتين والاترج.
- ٤- اشتهر العرب الحجازيين بالكرم والجود والسخاء وإيواء الضيوف وإكرامهم حيث جرت العادة عندهم إيقاد النار ليلاً أمام البيوت لكي يستدل إليهم من أظل الطريق في الصحراء.
- ٥- كان من عاداتهم الشهيرة غسل اليدين والتمنل قبل تناول الطعام وبعده ، كما انهم يصغرون اللقمة عند تناول الطعام إذ يرون ذلك من الآداب العربية الموروثة.
- ٦- اعتمد عرب الحجاز على مياه العيون والآبار ومياه الأمطار في توفير الماء الصالح للشرب وسقي المزروعات والمواشي والإبل والأغنام.
- ٧- للخمر أهمية خاصة عند غالبية العرب قبل الإسلام لاسيما عند الحجازيين فكانت شرابهم المفضل في الأعياد والمناسبات أو تقديمها قرابين إلى الآلهة التي يعبدونها.

الهوامش :

(١) زادة ، طاش كبرى، مفتاح السعادة ومصباح السيادة ، ٣/١٨٣ ؛ موسى والصعيدي ، الإفصاح في فقه اللغة، ٤١٢/١.

(٢) السويق : منه سويق الحنطة والشعير وسائر الأسوقة ، فسويق الشعير أبرد من سويق الحنطة وكلا النوعين يستعملان في العديد من العلاجات كذلك يستعمل سويق الشعير غذاء للأطفال. الغساني ، المعتمد في الأدوية ، ص١٨١.

(٣) ابن سينا ، القانون في الطب ، ١/٦٥٥ ؛ الغساني ، المعتمد في الأدوية ، ص٢٩٢.

(٤) الالوسي ، بلوغ الأرب في معرفة أحوال العرب ، ١/٣٧١.

- (٥) علي ، المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام ، ٤٧/٥ .
- (٦) الغساني ، المعتمد في الأدوية ، ص ٣٨٧ .
- (٧) الشريف المرتضى ، الشافية في الإمامة ، ٧٣/٤ ؛ الطبرسي ، الاحتجاج ، ١٢٩/١ .
- (٨) الشريف المرتضى ، الشافية في الإمامة ، ٧٢/٤ ؛ الطبرسي ، الاحتجاج ، ١٢٩/١ .
- (٩) سورة البقرة : ١٧٣
- (١٠) الاصبهاني ، حلية الأولياء وطبقات الأصفياء ، ١١٥/١ - ١١٦ .
- (١١) الطرابلسي ، صناجة الطرب ، ص ١٧٩ .
- (١٢) الألوسي ، بلوغ الأرب في معرفة أحوال العرب ، ٣٧١/١ ؛ علي ، المفصل ، ٤٦/٥ .
- (١٣) الحارث بن كلدة : وهو طبيب العرب في الجاهلية ، أصله من ثقيف من أهل الطائف رحل إلى أرض فارس وأخذ الطب عن أهل تلك الديار وجاد في هذه الصناعة ، أدرك الإسلام وكان رسول الله (ﷺ) يأمر من كانت به علة أن يأتيه فيسأله عن علته ، وبقي الحارث زمن معاوية فقال له معاوية : ما الطب يا حارث ، فقال : الأزم يا معاوية ، يعني الجوع . القفطي ، أخبار العلماء بأخبار الحكماء ، ص ١٢٥-١٢٦ ؛ ابن أبي اصيبعة ، عيون الأنباء في طبقات الأطباء ، ٣٨٦/١ .
- (١٤) القفطي ، أخبار العلماء بأخبار الحكماء ، ص ١٢٦ ؛ الألوسي ، بلوغ الأرب ، ٣٧٠/١ .
- (١٥) علي ، المفصل ، ٤٣٨/٧ - ٤٣٩ .
- (١٦) الدينوري ، عيون الأخبار ، ٢٠٢/٣ ، ٢٠٩ .
- (١٧) الدينوري ، عيون الأخبار ، ٢٠١/٣ .
- (١٨) الدينوري ، عيون الأخبار ، ٢١٣/٣ .
- (١٩) الدينوري ، عيون الأخبار ، ١٩٨/٣ .
- (٢٠) ابن السكيت ، إصلاح المنطق ، ٢١٧/١ ؛ ابن عبد ربه ، العقد الفريد ، ١١٤٧/٨ ؛ الثعالبي ، فقه اللغة ، ٥٨/١ .
- (٢١) ابن سيده ، المخصص ، ٣٢٥/١ ؛ الطرابلسي ، صناجة الطرب ، ص ١٨١ .
- (٢٢) ابن ماجة ، السنن ، ص ٥٣٩ .
- (٢٣) الطرابلسي ، صناجة الطرب ، ص ١٨٠ .
- (٢٤) طقوش ، تاريخ العرب قبل الإسلام ، ص ٤٧ .
- (٢٥) علي ، المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام ، ٥٤/٧ - ٥٥ .
- (٢٦) المقدسي ، أحسن التقاسيم ، ص ٨٠ ؛ الحموي ، معجم البلدان ، ٨٢/٥ .
- (٢٧) الشريف ، مكة والمدينة في الجاهلة وعصر الرسول ، ص ٣٥٧ ؛ طقوش ، تاريخ العرب قبل الإسلام ، ص ٤٨ .
- (٢٨) ابن وحشية ، الفلاحة النبطية ، ١٣٤١/٢ ؛ الحموي ، معجم البلدان ، ٨٧/٥ ؛ دلو ، جزيرة العرب قبل الإسلام

- ، ص ٨٤ .
- (٢٩) صبري ، مرآة جزيرة العرب ، ص ٢٩٨ .
- (٣٠) طقوش ، تاريخ العرب قبل الإسلام ، ص ٥٥ .
- (٣١) ابن ماجة ، السنن الكبرى ، ص ٥٤١ ؛ الدينوري ، عيون الأخبار ، ٢٠١/٣ .
- (٣٢) ابن بشكوال ، الأطلعة السرية ، ص ٢٠١ ؛ الذهبي ، الطب النبوي ، ص ٩٠-٩١ .
- (٣٣) ابن ماجة ، السنن الكبرى ، ص ٥٤٢ .
- (٣٤) ابن ماجة ، السنن الكبرى ، ص ٥٤١ .
- (٣٥) الهيثمي ، مجمع الزوائد ، ٣٩/٥ .
- (٣٦) المسعودي ، مروج الذهب ، ٩٨/٢ .
- (٣٧) علي ، المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام ، ٤٣٨/٧ .
- (٣٨) المقرئ ، إمتاع الأسماع ، ٣٢٨/١ .
- (٣٩) البخاري ، الصحيح ، ٩٠/٣ ؛ الشريف ، مكة والمدينة ، ص ٣٥٨ ؛ دلو ، جزيرة العرب قبل الإسلام ، ص ٨٤ .
- (٤٠) علي ، المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام ، ٤٣٩/٧ .
- (٤١) ابن حبيب ، المنق ، ص ٤٢ ؛ ابن الفقيه ، البلدان ، ص ٧٥ ؛ الثعالبي ، ثمار القلوب ، ٢١٥/١ ؛ الحموي ، معجم البلدان ، ١٨٥/٥ .
- (٤٢) هوذة الحنفي : هو هوذة بن علي بن ثمامة بن عمرو بن عبد الله بن عبد العزى بن سحيم الذي مدح الأعشى ، وكان يجيز البُرد لكسرى حتى تقع بنجران فأعطاه كسرى قلنسوة قيمتها ثلاثون ألف درهم ، وهو خطيب بني حنيفة قبيل الإسلام والعهد النبوي. الكلبي ، جمهرة النسب ، ص ٥٣٩ .
- (٤٣) الجاحظ ، البخلاء ، ص ٢٣٠ ؛ الآلوسي ، بلوغ الأرب ، ٨٨/١ ؛ علي ، المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام ، ٤٤٢/٧ .
- (٤٤) بنو عنبر : قبيلة عربية من قبائل بني تميم وهي من أكبر القبائل العربية واقدمها ، وبطونها : بني جندب ، وبني كعب ، وبني مالك. السائب الكلبي ، جمهرة النسب ، ص ٢٥٢ ؛ ابن حزم ، جمهرة انساب العرب ، ٢٠٨/١ .
- (٤٥) عبد الله بن حبيب العنبري : احد بني سمرة ، وكان سيد بني الصغير في زمانه ، يقال له آكل الخبز لانه لا يأكل التمر. الجاحظ ، البخلاء ، ص ٢٣٠ .
- (٤٦) الجاحظ ، البخلاء ، ص ٢٣٠ ؛ الآلوسي ، بلوغ الأرب ، ٨٧/١ ؛ علي ، المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام ، ٤٤٣/٧ .
- (٤٧) ابن سينا ، القانون في الطب ، ٤٨١/١ ؛ الغساني ، المعتمد ، ص ٧٦-٧٧ ؛ مصطفى وآخرون ، المعجم الوسيط ، ص ١٩٨ .
- (٤٨) الغساني ، المعتمد ، ص ٧٧ .

- (٤٩) ابن سينا ، القانون في الطب ، ٦١٨/١ ؛ الغساني ، المعتمد ، ص٢٣٢ .
(٥٠) سورة البقرة : ٦١ .
- (٥١) ابن سينا ، القانون في الطب ، ٥٩٨/١ ؛ الغساني ، المعتمد ، ص١٧١ .
(٥٢) علي ، المفصل ، ٤٨/٧ .
- (٥٣) ابن سينا ، القانون في الطب ، ٥٢٦/١-٥٢٧ ؛ الغساني ، المعتمد ، ص١٧٢ ؛ عراقي ، الأعشاب دواء لكل داء ، ص١٣٦ .
- (٥٤) ابن حجر ، فتح الباري ، ٢٠١/١٠ ؛ علي ، المفصل ، ٤٩/٧ .
- (٥٥) الدينوري ، النبات ، ٧٤/٣ ، ٧٦ ؛ ابن سينا ، القانون في الطب ، ٥٢٦/١-٥٢٧ .
(٥٦) الدينوري ، النبات ، ٧٢/٣ .
- (٥٧) البخاري ، الصحيح ، ٤/١٧٠٠ ؛ ابن بشكوال ، الأطعمة السرية ، ص٢٦٢ .
(٥٨) الدينوري ، النبات ، ٧٦/٣ .
- (٥٩) ابن وحشية ، الفلاحة النبطية ، ٨٨٢/٢ ، ٨٨٥ ؛ الغساني ، المعتمد ، ص٢٧٨ .
(٦٠) ابن وحشية ، الفلاحة النبطية ، ٨٨٥/٢-٨٨٦ ؛ ابن سينا ، القانون في الطب ، ٦٥٦/١ ؛ الغساني ، المعتمد ، ص٢٧٩ .
- (٦١) ابن ماجة ، السنن ، ص٥٣٧ ، ٥٤٦ ؛ علي ، المفصل ، ٥٠/٧ .
(٦٢) سورة الصافات : ١٤٦ .
- (٦٣) ابن وحشية ، الفلاحة النبطية ، ٨٨٦/٢-٨٨٧ ؛ مصطفى وآخرون ، المعجم الوسيط ، ص٧١٥ ؛ مسعود ، المعجم الرائد ، ص٦٢١ .
- (٦٤) ابن وحشية ، الفلاحة النبطية ، ٨٩٠/٢ ؛ ابن سينا ، القانون في الطب ، ٦٥٧/١ ؛ الغساني ، المعتمد ، ص٢٧٦ .
- (٦٥) ابن ماجة ، السنن ، ص٥٤٠ .
- (٦٦) الشريف ، مكة والمدينة ، ص٣٥٨ ؛ دلو ، جزيرة العرب قبل الإسلام ، ص٨٤ .
- (٦٧) الواقدي ، المغازي ، ٣٥٧/١ ؛ ابن سعد ، الطبقات الكبرى ، ٤٢٢/٨ ؛ المقدسي ، أحسن التقاسيم ، ص٧٩ .
(٦٨) ابن سينا ، القانون في الطب ، ٦٢٢/١ .
- (٦٩) ابن وحشية ، الفلاحة النبطية ، ١١٩٣/٢ ؛ ابن سينا ، القانون في الطب ، ٦٢٢/١ ؛ الغساني ، المعتمد ، ص٢٤٤-٢٤٥ .
- (٧٠) دلو ، جزيرة العرب قبل الإسلام ، ص٨٦ ؛ علي ، المفصل ، ٥٨/٧ ؛ الحاج حسن ، حضارة العرب في عصر الجاهلية ، ص٣٩ ؛ محمود عرفة ، تاريخ العرب قبل الإسلام ، ص٢١٨ .
- (٧١) مصطفى وآخرون ، المعجم الوسيط ، ص٩٢ ؛ مسعود ، المعجم الرائد ، ص٢٥٥ .

- (٧٢) ابن وحشية ، الفلاحة النبطية ، ١٢٠١/٢-١٢٠٢ .
- (٧٣) سورة التين : ٣-١ .
- (٧٤) ابن وحشية ، الفلاحة النبطية ، ١٢٠٣/٢ ؛ الغساني ، المعتمد في الأدوية ، ص ٤٣ .
- (٧٥) ابن وحشية ، الفلاحة النبطية ، ١٢٠٤/٢ ؛ ابن سينا ، القانون في الطب ، ٦٩٣/١-٦٩٤ .
- (٧٦) محمود عرفة ، تاريخ العرب قبل الإسلام ، ص ٢١٩ ؛ علي ، المفصل ، ٥٩/٧ .
- (٧٧) الفراهيدي ، العين ، ١٥٢/٢ ؛ مصطفى وآخرون ، المعجم الوسيط ، ص ٣٧٤ ؛ مسعود ، المعجم الرائد ، ص ٤٠٢ .
- (٧٨) المقدسي ، أحسن التقاسيم ، ص ٧٩ ؛ علي ، المفصل ، ٥٩/٧ .
- (٧٩) ابن وحشية ، الفلاحة النبطية ، ١١٦٧/٢-١١٦٨ .
- (٨٠) سورة الانعام : ٩٩ .
- (٨١) ابن وحشية ، الفلاحة النبطية ، ١١٧١/٢-١١٧٢ ؛ ابن سينا ، القانون في الطب ، ٦٦٧/١ ؛ الغساني ، المعتمد ، ص ١٣٩ .
- (٨٢) الفراهيدي ، العين ، ١٨٦/١ ؛ مصطفى وآخرون ، المعجم الوسيط ، ص ٨٥ ؛ مسعود ، المعجم الرائد ، ص ٢٢٥ .
- (٨٣) ابن وحشية ، الفلاحة النبطية ، ١٢٢٠/٢ .
- (٨٤) السفرجل : شجر يحمل ثمر ذا رائحة عطرية ، يؤكل نيئاً أو تصنع منه المربيات واحدته سفرجلة ومنه بري وبستاني والبري قليل جداً ، والحامض منه يضر المعدة ويسبب مغصاً شديداً ، والحلو صحي جداً . ابن وحشية ، الفلاحة النبطية ، ١٢١٧/٢ ؛ مسعود ، المعجم الرائد ، ص ٤٤٢ .
- (٨٥) الخوخ : شجر مثمر فاكهته مختلفة الأشكال والألوان وهو أخ المشمش في كثير من الأمور إلا في العمر . ابن وحشية ، الفلاحة النبطية ، ١١٨٧/٢ .
- (٨٦) الموز : عشبة عظيمة تزرع ثمارها السكرية وتنتب في البلاد الحارة ويكون ثمرها في عناقيد منضدة بعضها فوق بعض وهو من الفاكهة المعروفة وواحدته موزة . الفراهيدي ، العين ، ١٧٣/٤ ؛ مسعود ، المعجم الرائد ، ص ٨٩١ .
- (٨٧) القلقشندي ، صبح الأعشى ، ٢٥٤/٤ ؛ دلو ، جزيرة العرب قبل الإسلام ، ص ٨٦ ؛ الجميلي ، تاريخ العرب ، ص ١٩٦ .
- (٨٨) ابن حبيب ، المنق ، ص ٤٢٦ ؛ ابن حوقل ، صورة الأرض ، ص ٣٢ .
- (٨٩) ابن وحشية ، الفلاحة النبطية ، ٨٩٤/٢ ؛ مصطفى وآخرون ، المعجم الوسيط ، ص ٦١ .
- (٩٠) الجاحظ ، البيان والتبيين ، ١٩/١ ؛ علي ، المفصل ، ٥١/٥ .
- (٩١) ابن هشام ، السيرة النبوية ، ١٤٣/١-١٤٤ ؛ ابن حبيب ، المنق ، ص ٤٢ ؛ الجاحظ ، البخلاء ، ص ٢٣٠ ؛ ابن الفقيه ، البلدان ، ص ٧٥ ؛ الفاسي ، العقد الثمين ، ١٤٨/١ .

- (٩٢) ابن سعد ، الطبقات ، ٥٧/١ ؛ ابن حبيب ، المنمق ، ص٤٢ ؛ البلاذري ، انساب الأشراف ، ٥٨/١ ؛ الحموي ، معجم البلدان ، ١٨٥/٥ .
- (٩٣) الفاسي ، العقد الثمين ، ١٥٢/١ .
- (٩٤) الجاحظ ، البخلاء ، ص٢٣٠ ؛ الحموي ، معجم البلدان ، ١٨٥/٥ ؛ الآلوسي ، بلوغ الأرب ، ٣٧٦/١ .
- (٩٥) ابن سيده ، المخصص ، ٣٢٥/١ ؛ الطرابلسي ، صناجة الطرب ، ص١٨١ .
- (٩٦) الطرابلسي ، صناجة الطرب ، ص١٨١ .
- (٩٧) الترمذي ، الجامع الصحيح ، ٢٣٩/٤ ؛ الدهلوي ، حجة الله البالغة ، ص٢٨١ ؛ علي ، المفصل ، ٩١/٧ .
- (٩٨) لحوم الحمر الأهلية : هي كل شيء من الدواب إذا أُلّف مكانه فهو أهل وأهلي أي صار أهلياً ومنه قيل أهلي لما أُلّف الناس والمنازل وبري لما استوحش ووحشي وحرّم رسول الله (ﷺ) الحمر الأهلية. الفراهيدي ، العين ، ٩٠/٤ ؛ ابن فارس ، معجم مقاييس اللغة ، ١٥٠/١ .
- (٩٩) الدهلوي ، حجة الله البالغة ، ص٢٨١ ؛ علي ، المفصل ، ٤٨/٥ .
- (١٠٠) علي ، المفصل ، ٩٣/٧ ؛ الدهلوي ، حجة الله البالغة ، ص٢٨٢ .
- (١٠١) سورة المائدة : ٩٦ .
- (١٠٢) ابن سيده ، المخصص ، ٣٢٦/١ ؛ الطرابلسي ، صناجة الطرب ، ص١٨٢ .
- (١٠٣) علي ، المفصل ، ٩٣/٧ .
- (١٠٤) ابن قتيبة ، عيون الأخبار ، ٢٠٣/٣ ؛ الأصفهاني ، الأغاني ، ٣٢٩/٨ ؛ الحموي ، معجم البلدان ، ١٨٥/٥ ؛ الابشيهي ، المستطرف في كل فن مستظرف ، ٢٦٠/١ ؛ الفاسي ، العقد الثمين ، ١٥٢/١ .
- (١٠٥) ابن حبيب ، المنمق ، ص٤٥٦ ؛ الثعالبي ، ثمار القلوب ، ٦٩/١ ؛ الحموي ، معجم البلدان ، ١٨٥/٥ .
- (١٠٦) الطرابلسي ، صناجة الطرب ، ص١٨٧ .
- (١٠٧) ابن بشكوال ، الأطعمة السرية ، ص١١٢-١١٤ .
- (١٠٨) البخاري ، صحيح البخاري ، ٢٩٧/٣ ؛ الفيومي ، المصباح المنير ، ص٨١ ؛ الحموي ، معجم البلدان ، ١٨٥/٥ ؛ علي ، المفصل ، ٤٤٣/٧ .
- (١٠٩) الابشيهي ، المستظرف ، ١٨٩/١ ؛ العيني ، عمدة القاري ، ١٠٣/٣٨ .
- (١١٠) ابن السكيت ، إصلاح المنطق ، ٣٥٦/١ .
- (١١١) ابن سيده ، المخصص ، ٤٧/١ ؛ ابن عبد ربه ، العقد الفريد ، ١١٤٦/٨ ؛ الآلوسي ، بلوغ الأرب ، ٣٧٦/١ .
- (١١٢) ابن المطرز ، المغرب ، ٢٤٠/٢ .
- (١١٣) ابن بشكوال ، الأطعمة السرية ، ص١٦١ .
- (١١٤) الخطابي ، غريب الحديث ، ١٦٨/٢ .
- (١١٥) الفيروزآبادي ، القاموس المحيط ، ٨٣/٣ .

- (١١٦) ابن الأثير ، النهاية ، ٢٤٦/٣ ، ٢٥٩/٤ .
- (١١٧) ابن سيده ، المخصص ، ٤٢٩/١ ؛ ابن منظور ، لسان العرب ، ٥٥/٤ .
- (١١٨) الزمخشري ، الفائق ، ٨٥/٣ ؛ الآلوسي ، بلوغ الأرب ، ٣٧٤/١ ؛ علي ، المفصل ، ٤٤٥/٧ .
- (١١٩) ابن منظور ، لسان العرب ، ٤٢٨/٨ .
- (١٢٠) ابن السكيت ، إصلاح المنطق ، ٣٤٧/١ ؛ ابن سيده ، المخصص ، ٤٢٩/١ .
- (١٢١) ابن سيده ، المخصص ، ٤٢٩/١ .
- (١٢٢) الدينوري ، أدب الكاتب ، ١٤٣/١ .
- (١٢٣) ابن سلام ، غريب الحديث ، ٣٣/٣ .
- (١٢٤) ابن عبد ربه ، العقد الفريد ، ١١٤٦/٨ ؛ علي ، المفصل ، ٤٤٥/٧ .
- (١٢٥) الآلوسي ، بلوغ الأرب ، ٣٧٤/١ .
- (١٢٦) الطرابلسي ، صناعة الطرب ، ص ١٨٤ .
- (١٢٧) الخطابي ، غريب الحديث ، ١٩٥/١ .
- (١٢٨) الزبيدي ، تاج العروس ، ١٣٥/١ .
- (١٢٩) الفيومي ، المصباح المنير ، ٦٣٧/٢ ؛ الطرابلسي ، صناعة الطرب ، ص ١٨٤ .
- (١٣٠) ابن منظور ، لسان العرب ، ٣٨٥/١٠ .
- (١٣١) الابشيبي ، المستطرف ، ٢٦٠/١ ؛ الطرابلسي ، صناعة الطرب ، ص ١٨٤ .
- (١٣٢) ابن عبد ربه ، العقد الفريد ، ١١٤٦/٨ .
- (١٣٣) اليسوعي ، المنجد في اللغة والأدب والعلوم ، ص ٧٥١ ؛ الشرتوني ، أقرب الموارد في فصح العربية والشوارد ، ١٢٥٤/٢ .
- (١٣٤) الشرتوني ، أقرب الموارد في فصح العربية والشوارد ، ١٢٥٤/٢ .
- (١٣٥) الجاحظ ، البخلاء ، ص ٢١٣ ؛ ابن عبد ربه ، العقد الفريد ، ٥/٨ ؛ الآلوسي ، بلوغ الأرب ، ٣٨٥/١ .
- (١٣٦) ابن عبد ربه ، العقد الفريد ، ٥/٨ ؛ اليسوعي ، المنجد في اللغة ، ص ١٧٣ ؛ الطرابلسي ، صناعة الطرب ، ص ١٨٧ .
- (١٣٧) الجاحظ ، البخلاء ، ص ٢١٣ ؛ الآلوسي ، بلوغ الأرب ، ٣٨٦/١ ؛ اليسوعي ، المنجد في اللغة ، ص ١٧٠ .
- (١٣٨) ابن عبد ربه ، العقد الفريد ، ٥/٨ ؛ ابن منظور ، لسان العرب ، ٥١٤/٤ ؛ اليسوعي ، المنجد في اللغة ، ص ٥١٤ .
- (١٣٩) ابن منظور ، لسان العرب ، ٦٤٣/١٢ ؛ الآلوسي ، بلوغ الأرب ، ٣٨٦/١ .
- (١٤٠) الجاحظ ، البخلاء ، ص ٢١٥ ؛ ابن عبد ربه ، العقد الفريد ، ٥/٨ .
- (١٤١) ابن عبد ربه ، العقد الفريد ، ٥/٨ .

- (١٤٢) الألويسي ، بلوغ الأرب ، ٣٨٦/١ .
- (١٤٣) الجاحظ ، البخلاء ، ص٢١٣ ؛ ابن عبد ربه ، العقد الفريد ، ٥/٨ ؛ اليسوعي ، المنجد في اللغة ، ص٥ ؛ الألويسي ، بلوغ الأرب ، ٣٨٦/١ .
- (١٤٤) الزمخشري ، ربيع الأبرار ونصوص الأخبار ، ٦٩٣-٦٩٥/٢ ؛ الابشيهي ، المستطرف ، ١٩٣/١ .
- (١٤٥) الألويسي ، بلوغ الأرب ، ٣٧٥/١ ؛ علي ، المفصل ، ٥٤/٥ .
- (١٤٦) الألويسي ، بلوغ الأرب ، ٣٧١/١ .
- (١٤٧) النويري ، نهاية الأرب في فنون الأدب ، ١٩٣/٣-٢ .
- (١٤٨) علي ، المفصل ، ٥٠/٥ .
- (١٤٩) ابن حبيب ، المنمق ، ص٤٢٤ ؛ الفاسي ، العقد الثمين ، ١٥٢/١ .
- (١٥٠) طاش كبرى زادة ، مفتاح السعادة ، ١٨٦/٣ .
- (١٥١) الزبيدي ، تاج العروس ، ١٠٥/٣٢ .
- (١٥٢) الدينوري ، عيون الأخبار ، ٢١٤/٣ .
- (١٥٣) ابن ماجة ، السنن ، ص٥٣١ ؛ النويري ، نهاية الأرب ، ٣٠٩/٣-٢ .
- (١٥٤) ابن ماجة ، السنن ، ص٥٣٤ ؛ الدينوري ، عيون الأخبار ، ٢٢٠/٣ .
- (١٥٥) ابن عبد ربه ، العقد الفريد ، ١١/٨ ؛ النويري ، نهاية الأرب ، ٣١٠/٣-٢ .
- (١٥٦) النيسابوري ، صحيح مسلم ، ص٩٠٢-٩٠١ ؛ ابن ماجة ، السنن ، ص٥٣٢ .
- (١٥٧) الترمذي ، الجامع الصحيح ، ٢٤٠/٤ .
- (١٥٨) ابن ماجة ، السنن ، ص٥٣١-٥٣٢ ؛ الدهلوي ، حجة الله البالغة ، ٢٨٦/٢ .
- (١٥٩) ابن ماجة ، السنن ، ص٥٣٠ .
- (١٦٠) ابن عبد ربه ، العقد الفريد ، ١٠/٨ ؛ طاش كبرى زادة ، مفتاح السعادة ، ١٨٣/٣ .
- (١٦١) طاش كبرى زادة ، مفتاح السعادة ، ١٨٤/٣ .
- (١٦٢) الدهلوي ، حجة الله البالغة ، ٢٨٧/٢ ؛ طاش كبرى زادة ، مفتاح السعادة ، ١٨٤/٣ .
- (١٦٣) طاش كبرى زادة ، مفتاح السعادة ، ١٨٥/٣ .
- (١٦٤) الدارمي ، سنن الدارمي ، ١٢٨٧-١٢٨٦/٢ .
- (١٦٥) الدهلوي ، حجة الله البالغة ، ٢٨٩/٢ .
- (١٦٦) الألويسي ، بلوغ الأرب ، ٣٨٨/١ ؛ طاش كبرى زادة ، مفتاح السعادة ، ١٨٥/٣ .
- (١٦٧) الدارمي ، المسند الجامع ، ص٥٠٩ .
- (١٦٨) الألويسي ، بلوغ الأرب ، ٣٨٩/١ .
- (١٦٩) الدارمي ، سنن الدارمي ، ١٣٤٨/٢ .

- (١٧٠) ابن ماجة ، السنن ، ٥/١١٠ ؛ الدارمي ، المسند الجامع ، ص ٥١٠ .
- (١٧١) ابن سعد ، الطبقات ، ١/٥٧ ؛ الجاحظ ، البخلاء ، ص ٢٣٠ ؛ الفاسي ، العقد الثمين ، ١/١٤٨ ؛ الحموي ، معجم البلدان ، ٥/١٨٥ .
- (١٧٢) الثعالبي ، ثمار القلوب ، ١/١٨٧ ؛ مغنية ، تاريخ العرب القديم ، ص ٢١٣ .
- (١٧٣) النويري ، نهاية الارب ، ٣٠/١٩٧ ؛ الآلوسي ، بلوغ الارب ، ١/٧٤ .
- (١٧٤) الثعالبي ، ثمار القلوب ، ١/١٨٨-١٨٩ ؛ النويري ، نهاية الارب ، ٢-٣/١٩٨ ؛ مغنية ، تاريخ العرب القديم ، ص ٢١٥ .
- (١٧٥) الثعالبي ، ثمار القلوب ، ١/١٩٠ .
- (١٧٦) النويري ، نهاية الارب ، ٢-٣/١٩٧ ؛ الآلوسي ، بلوغ الارب ، ١/٨١ .
- (١٧٧) النويري ، نهاية الارب ، ٢-٣/١٩٩ ؛ الآلوسي ، بلوغ الارب ، ١/٨٥ .
- (١٧٨) الجاحظ ، البخلاء ، ص ٢٣٠ ؛ الآلوسي ، بلوغ الارب ، ١/٨٧ .
- (١٧٩) ابن سعد ، الطبقات ، ١/٢٨٧ ؛ الثعالبي ، ثمار القلوب ، ١/١٩٣ .
- (١٨٠) الجاحظ ، البخلاء ، ص ٢٢٩ ؛ الحموي ، معجم البلدان ، ٥/١٨٥ ؛ الآلوسي ، بلوغ الارب ، ١/٨٨ .
- (١٨١) الفراهيدي ، العين ، ٢/٣١٧ ؛ مصطفى وآخرون ، المعجم الوسيط ، ص ٤٧٧ .
- (١٨٢) موسى والصعدي ، الإفصاح في فقه اللغة ، ١/٤٥٠ ؛ أحمد رضا ، معجم متن اللغة ، ٣/٢٩٥ ؛ الشرتوني ، أقرب الموارد ، ١/٥٧٩ .
- (١٨٣) الفراهيدي ، العين ، ٢/٣١٧ ؛ قلجبي ، معجم لغة الفقهاء ، ص ٦٩ .
- (١٨٤) الواقعة : ٦٨-٦٩ .
- (١٨٥) الانعام : ٧٠ ، ويونس : ٤ .
- (١٨٦) النحل : ١٠ .
- (١٨٧) البقرة : ٦٠ .
- (١٨٨) الحموي ، معجم البلدان ، ٥/١٨٣ ؛ المكي ، التاريخ القويم لمكة وبيت الله الكريم ، ١/٦٧ ؛ علي ، المفصل ، ١٢١/٧ .
- (١٨٩) الزوزني ، شعراء المعلقات ، ص ١٨٠ .
- (١٩٠) سورة الأنبياء : ٣٠ .
- (١٩١) الأزرق ، أخبار مكة ، ١/١١٣-١١٤ ؛ الفاسي ، شفاء الغرام ، ١/٣٤٠ .
- (١٩٢) الأزرق ، أخبار مكة ، ١/١١٤ ؛ ابن حبيب ، المحبر ، ص ١٧٣ ؛ الطبري ، تاريخ الطبري ، ٢/٣٤٦ .
- (١٩٣) ابن منظور ، لسان العرب ، ١٤/٣٩٢ مادة (سقي) .
- (١٩٤) علي ، المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام ، ٧/١٢٤ ، ١٣٠-١٣١ .

- (١٩٥) الألو سي ، بلوغ الأرب في معرفة أحوال العرب ، ٣٨٦-٣٨٧.
- (١٩٦) القَدْخُ : إناء يشرب به الماء أو النبيذ أو نحوهما. موسى والصعدي ، الإفصاح في فقه اللغة ، ٤٥٥/١ ؛ مصطفى وآخرون ، المعجم الوسيط ، ص٧١٧.
- (١٩٧) القُغْبُ : إناء كبير كالقصة والجمع قعاب وأقعب. موسى والصعدي ، الإفصاح في فقه اللغة ، ٤٥٥/١ ؛ مسعود ، المعجم الرائد ، ص٦٣٩.
- (١٩٨) الصَحَنُ : وعاء عريض قصير الجدار قريب القصر. أحمد رضا ، معجم متن اللغة ، ٤٢٥/٣ ؛ مصطفى وآخرون ، المعجم الوسيط ، ص٥٠٨.
- (١٩٩) العَسُّ : وهو القدح الكبير يروي الثلاثة والأربعة ، والجمع العِسة. مصطفى وآخرون ، المعجم الوسيط ، ص٦٠٠ ؛ مسعود ، المعجم الرائد ، ص٥٥٠.
- (٢٠٠) الألو سي ، بلوغ الأرب ، ٣٨٤/١ ؛ موسى والصعدي ، الإفصاح في فقه اللغة ، ٤٥٥/١.
- (٢٠١) ابن الجوزي ، تقويم اللسان ، ص١٦٠ ؛ موسى والصعدي ، الإفصاح في فقه اللغة ، ٤٥٦/١ ؛ مسعود ، المعجم الرائد ، ص٦٨٥ ؛ مصطفى وآخرون ، المعجم الوسيط ، ص٨١٤.
- (٢٠٢) الدينوري ، الأخبار الطوال ، ٢٠٨/٣ ؛ الزمخشري ، ربيع الأبرار ونصوص الأخبار ، ٦٠٢/١.
- (٢٠٣) موسى والصعدي ، الإفصاح في فقه اللغة ، ٤٦٠/١ ؛ البابيدي ، معجم اسماء الأشياء ، ص٥٤ ؛ مصطفى وآخرون ، المعجم الوسيط ، ص٣٢٨.
- (٢٠٤) الأبي ، نثر الدر ، ٧/٦.
- (٢٠٥) موسى والصعدي ، الإفصاح في فقه اللغة ، ٤٥٧/١ ؛ علي ، المفصل ، ٤٤٠/٧.
- (٢٠٦) الزبيدي ، تاج العروس ، ١٢٦/٥ ؛ موسى والصعدي ، الإفصاح في فقه اللغة ، ٤٦٠/١ ؛ البابيدي ، معجم اسماء الأشياء ، ص٥٢ ؛ مصطفى وآخرون ، المعجم الوسيط ، ص٢١٦.
- (٢٠٧) الجوهرى ، الصحاح ، ٧٠٩/٢ ؛ موسى والصعدي ، الإفصاح في فقه اللغة ، ٤٦٠/١ ؛ مصطفى وآخرون ، المعجم الوسيط ، ص٥٠٨.
- (٢٠٨) ابن ماجة ، السنن ، ص٥٤٠.
- (٢٠٩) ابن منظور ، لسان العرب ، ٦٨١/١ و ٢٢٩/٦ ؛ موسى والصعدي ، الإفصاح في فقه اللغة ، ٤٦٠/١.
- (٢١٠) ابن قتيبة ، عيون الاخبار ، ٢٧٩/١ و ٩٠/٢.
- (٢١١) الزمخشري ، ربيع الأبرار ونصوص الأخبار ، ٥٩١/١.
- (٢١٢) ابن بشكوال ، الأطعمة السرية والآلات العطرية ، ص١٤٦-١٤٧.
- (٢١٣) ابن قتيبة ، عيون الأخبار ، ٢٠٨/٣.
- (٢١٤) ابن بشكوال ، الأطعمة السرية ، ص١٤٩.
- (٢١٥) ابن بشكوال ، الأطعمة السرية ، ص١٥٢.

- (٢١٦) العسكري ، التلخيص ، ص٣٧٦ ؛ موسى والصعدي ، الإفصاح في فقه اللغة ، ٤٥٦/١ ؛ الطرابلسي ، صناجة العرب ، ص١٨٠ .
- (٢١٧) ابن سينا ، القانون في الطب ، ٦١٩/١ ؛ موسى والصعدي ، الإفصاح في فقه اللغة ، ٤٦٤/١ ؛ مسعود ، المعجم الرائد ، ص٥٥٠ ؛ مصطفى وآخرون ، المعجم الوسيط ، ص٦٠١ .
- (٢١٨) ابن سينا ، القانون في الطب ، ٦٢٠-٦٢١ ؛ الغساني ، المقدمة في الأدوية ، ص٢٣٦-٢٣٧ .
- (٢١٩) العسكري ، التلخيص ، ص٢٤٦ ؛ موسى والصعدي ، الإفصاح في فقه اللغة ، ٤٦٤/١ .
- (٢٢٠) الغساني ، المعتمد ، ص٢٣٧ ؛ البايدي ، معجم اسماء الأشياء ، ص٥٦ ؛ موسى والصعدي ، الإفصاح في فقه اللغة ، ٤٦٤/١ .
- (٢٢١) البلاذري ، انساب الأشراف ، ٤٢٧/١ .
- (٢٢٢) الرفادة : شيء كانت قریش ترافد به في الجاهلية فيخرج كل إنسان منهم مالا يقدر طاقته فيجمعون من ذلك مالا عظيماً أيام الموسم فيشترون به الجزء والطعام والزبيب فلا يزالون يطعمون الناس حتى ينتضي الموسم ، وكان أول من قام بذلك وسنه هاشم بن عبد مناف . الفراهيدي ، العين ، ٢٥/٨ ؛ ابن سلام ، غريب الحديث ، ٢٨٩/١ .
- (٢٢٣) الأزرق ، أخبار مكة ، ٧٠/١ .
- (٢٢٤) ابن ماجة ، السنن ، ص٥٤٠ ؛ ابن قتيبة ، عيون الأخبار ، ٢٠٥/٣ ؛ الترمذي ، الجامع الصحيح ، ٢٤١/٤ ؛ الزمخشري ، ربيع الأبرار ونصوص الأخبار ، ٦٠١/١ .
- (٢٢٥) الزبيدي ، تاج العروس ، ١١٨/١٠ (خلا) .
- (٢٢٦) ابن بشكوال ، الأطعمة السرية ، ص١٠٢ .
- (٢٢٧) الدينوري ، عيون الأخبار ، ٢٠٥/٣ .
- (٢٢٨) ابن بشكوال ، الأطعمة السرية ، ص١٠٣ .
- (٢٢٩) الدينوري ، عيون الأخبار ، ٢٠٦/٣ ؛ الغساني ، المعتمد في الأدوية ، ص٢٣٥ .
- (٢٣٠) ابن بشكوال ، الأطعمة السرية ، ص١٠٥-١٠٧ .
- (٢٣١) الدينوري ، كتاب الاشرية ، ص٢٩ ، ٨٣ ؛ موسى والصعدي ، الإفصاح في فقه اللغة ، ٤٦٥/١ ؛ مسعود ، المعجم الرائد ، ص٣٤٤ ؛ مصطفى وآخرون ، المعجم الوسيط ، ص٢٥٥ .
- (٢٣٢) موسى والصعدي ، الإفصاح في فقه اللغة ، ٤٦٦/١ .
- (٢٣٣) البايدي ، معجم اسماء الأشياء ، ص٥٩ ؛ موسى والصعدي ، الإفصاح في فقه اللغة ، ٤٦٩-٤٧٠ .
- (٢٣٤) ابن حبيب ، المنمق ، ص٥٦ .
- (٢٣٥) ابن حبيب ، المنمق ، ص٥٤ .
- (٢٣٦) سورة البقرة : ٢١٩ .
- (٢٣٧) سورة المائدة : ٩٠ .

(٢٣٨) سورة الأعراف : ٣٣.

(٢٣٩) علي ، المفصل ، ٤١٤/٧ .

(٢٤٠) الدينوري ، كتاب الاثرية ، ص ٣١ .

(٢٤١) الدينوري ، كتاب الاثرية ، ص ٨٤ .

(٢٤٢) النيسابوري ، صحيح مسلم ، ص ٨٨٧ .

(٢٤٣) ابن ماجة ، السنن ، ٧٧/٥ .

(٢٤٤) النيسابوري ، صحيح مسلم ، ص ٨٨٨ .

(٢٤٥) النيسابوري ، صحيح مسلم ، ص ٨٨٩-٨٩٠ .

(٢٤٦) ابن ماجة ، السنن ، ٧٨/٥ .

(٢٤٧) النيسابوري ، صحيح مسلم ، ص ٨٩٥ .

(٢٤٨) الدهلوي ، حجة الله البالغة ، ٢٩١/٢ .

(٢٤٩) عرفة ، العرب قبل الإسلام ، ص ٢٣٥ .

قائمة المصادر والمراجع :

أولاً : القرآن الكريم

ثانياً: المصادر الأولية :

الأبشيهي ، شهاب الدين محمد بن أحمد (ت ٨٥٠هـ/١٤٤٦م)

(١) المستطرف في كل فن مستظرف ، مكتبة الجمهورية العربية ، مصر ، (د.ت).

الآبي ، أبو سعد منصور بن الحسين الرازي (ت ٤٢١هـ)

(٢) نثر الدر في المحاضرات ، تحقيق: خالد عبد الغني محفوظ ، دار الكتب العلمية ، بيروت ، ط ١ ، ١٤٢٤هـ/٢٠٠٤م .

ابن الأثير ، أبو السعادات المبارك بن محمد الجزري (ت ٦٠٦هـ/١٢٠٩م)

(٣) النهاية في غريب الحديث والأثر ، تحقيق: طاهر أحمد الزاوي ومحمود محمد الطناحي ، المكتبة العلمية ، بيروت ، ١٩٧٩م .

الأزرقي ، محمد بن عبد الله (ت ٢٥٠هـ/٨٦٤م)

(٤) أخبار مكة وما جاء فيها من الآثار ، تحقيق: رشدي الصالح ملحس ، ط ٣ ، دار الأندلس للطباعة والنشر ، بيروت ، ١٩٨٣م .

ابن أبي اصيبعة ، أحمد بن القاسم بن خليفة بن يونس (ت ٦٦٨هـ)

(٥) عيون الأنباء في طبقات الأطباء ، دار مكتبة الحياة ، بيروت ، (د.ت).

البابيدي ، أحمد بن مصطفى الدمشقي (ت ١٣١٨هـ/١٩٠٠م)

- (٦) معجم اسماء الأشياء ، تحقيق: أحمد عبد التواب ، دار الفضيلة ، القاهرة ، (د.ت) البخاري ، أبو عبد الله محمد بن إسماعيل (ت ٢٥٦هـ/٨٧٠م)
- (٧) صحيح البخاري ، تحقيق : مصطفى ديب البغا ، اليمامة ، بيروت ، ١٩٨٧م.
- ابن بشكوال ، أبو القاسم خلف بن عبد الملك (ت ٥٧٨هـ/١١٨٢م)
- (٨) الأطلعة السرية والآلات العظمية ، تحقيق: محمد ياسر الشعيري ، ط ١ ، مكتبة أضواء السلف ، الرياض ، ٢٠٠٤م.
- البلاذري ، أبو العباس أحمد بن يحيى بن جابر (ت ٢٧٩هـ/٨٩٢م)
- (٩) أنساب الأشراف ، تحقيق محمد حميد الله ، دار المعارف ، مصر ، ١٩٥٩م.
- (١٠) فتوح البلدان ، تحقيق: عبد الله أنيس الطباع ، مؤسسة دار المعارف ، بيروت ، ١٩٨٧م.
- الترمذي ، أبو عيسى محمد بن عيسى بن سورة (ت ٢٧٩هـ/٨٩٢م)
- (١١) سنن الترمذي ، تحقيق: شعيب الارنؤوط وهيثم عبد الغفور ، ط ١ ، دار الرسالة العالمية ، دمشق ، ٢٠٠٩م.
- الثعالبي ، أبو منصور عبد الملك بن محمد بن إسماعيل (ت ٤٢٩هـ/١٠٣٨م)
- (١٢) ثمار القلوب في المضاف والمنسوب ، تحقيق: محمد أبو الفضل إبراهيم ، ط ١ ، المكتبة العصرية ، بيروت ، ٢٠٠٣م.
- الجاحظ ، أبو عثمان عمرو بن بحر (ت ٢٥٥هـ/٨٦٩م)
- (١٣) البخلاء ، تحقيق: طه الحاجري ، ط ٥ ، دار المعارف ، القاهرة ، ١٩٠٥م.
- (١٤) البيان والتبيين ، تحقيق: عبد السلام محمد هارون ، مكتبة الخانجي ، القاهرة ، ١٩٧٥م
- ابن الجوزي ، أبو الفرج عبد الرحمن (ت ٥٩٧هـ/١٢٠١م)
- (١٥) تقويم اللسان ، تحقيق: عبد العزيز مطر ، ط ٢ ، دار المعارف ، (د.م) ، ١٩٨٣م.
- الجوهري ، أبو نصر إسماعيل بن حماد (ت ٣٩٣هـ/١٠٠٣م)
- (١٦) الصحاح (تاج اللغة وصحاح العربية) ، تحقيق: أحمد عبد الغفور العطار ، ط ٢ ، دار العلم للملايين ، بيروت ، ١٩٧٩م.
- ابن حبيب ، محمد بن حبيب البغدادي (ت ٢٤٥هـ/٨٥٩م)
- (١٧) المحبر ، تحقيق: ايلزة ليختن شتير ، دار الآفاق الجديدة ، بيروت ، (د.ت).
- (١٨) المنطق في أخبار قریش ، تحقيق: خورشيد أحمد فاروق ، ط ١ ، عالم الكتب ، بيروت ، ١٩٨٥م.
- ابن حجر العسقلاني ، أبو الفضل أحمد بن علي (ت ٨٥٢هـ/١٤٤٨م)
- (١٩) فتح الباري في شرح صحيح البخاري ، تحقيق: فؤاد عبد الباقي ، الكتب العلمية ، بيروت ، ١٩٨٩م.
- ابن حزم ، أبو محمد علي بن أحمد بن سعيد (ت ٤٥٦هـ/١٠٦٣م)
- (٢٠) جمهرة أنساب العرب ، تحقيق: عبد السلام محمد هارون ، دار المعارف ، مصر ، ١٩٦٢م.
- الحموي ، شهاب الدين أبو عبد الله ياقوت بن عبد الله (ت ٦٢٦هـ/١٢٢٩م)

- (٢١) معجم البلدان ، دار صادر ، بيروت ، ١٩٧٧م .
- ابن حوقل ، أبو القاسم محمد بن علي النصيبي (ت ٣٦٧هـ / ٩٧٧م)
- (٢٢) صورة الأرض ، دار ومكتبة الحياة ، بيروت ، ١٩٩٢م .
- الخطابي ، أبو سليمان حمد بن محمد بن إبراهيم البستي (ت ٣٨٨هـ / ٩٩٨م)
- (٢٣) غريب الحديث ، تحقيق: عبد الكريم إبراهيم الغياوي ، جامعة أم القرى ، مكة المكرمة ، ١٩٨١م .
- الدارمي ، أبو محمد عبد الله بن عبد الرحمن بن الفضل بن بهرام (ت ٢٥٥هـ / ٨٦٩م)
- (٢٤) سنن الدارمي ، تحقيق: حسين سليم أسد الداراني ، ط ١ ، دار المغني للنشر ، الرياض ، ٢٠٠٠م .
- الدينوري ، أبو حنيفة أحمد بن داود (ت ٢٨٢هـ / ٨٩٥م)
- (٢٥) كتاب النبات ، تحقيق: برنهارد لفين ، فرانز شتاينر بفيسدان للنشر ، (د.م) ، ١٩٧٤م .
- الدلهوي ، أحمد بن عبد الرحيم بن وجبه الدين (ت ١١٧٦هـ / ١٧٦٢م)
- (٢٦) حجة الله البالغة ، تحقيق: السيد سابق ، ط ١ ، دار الجيل ، بيروت ، ٢٠٠٥م .
- الذهبي ، شمس الدين محمد بن أحمد بن عثمان (ت ١٣٤٧هـ / ١٣٤٧م)
- (٢٧) الطب النبوي ، تحقيق: أحمد البدرائي ، دار إحياء العلوم ، بيروت ، ١٩٨٤م .
- الزبيدي ، محمد مرتضى الحسيني (ت ١٢٠٥هـ / ١٧٩٠م)
- (٢٨) تاج العروس من جواهر القاموس ، مطبعة الكويت ، الكويت ، (د.ت).
- الزمخشري ، أبو القاسم محمود بن عمر (ت ٥٣٨هـ / ١١٤٣م)
- (٢٩) ربيع الأبرار ونصوص الأخبار ، تحقيق: طارق فتحي السيد ، ط ١ ، دار الكتب العلمية ، بيروت ، ٢٠٠٦م .
- (٣٠) الفائق في غريب الحديث ، تحقيق: علي محمد الجاوي ومحمد أبو الفضل إبراهيم ، ط ٢ ، دار المعرفة ، بيروت ، ١٩٧١م .
- الزوزني ، أبو عبد الله حسين بن أحمد (ت ٤٨٦هـ / ١٠٩٣م)
- (٣١) شرح المعلقات السبع ، مطبعة المعارف ، بيروت ، (د.ت).
- ابن السائب الكلبي ، أبو المنذر هشام بن محمد (ت ٢٠٤هـ / ٨١٩م)
- (٣٢) جمهرة النسب ، تحقيق: ناجي حسن ، مكتبة النهضة العربية ، بيروت ، ١٩٨٦م .
- ابن سعد ، محمد بن سعد بن منيع (ت ٢٣٠هـ / ٨٤٥م)
- (٣٣) الطبقات الكبرى ، دار صادر ، (بيروت ، د.ت) .
- ابن السكيت ، أبو يوسف يعقوب بن إسحق (ت ٢٤٤هـ / ٨٥٨م)
- (٣٤) ترتيب إصلاح المنطق ، تحقيق : احمد محمد شاكر وعبد السلام محمد هارون ، دار المعارف ، القاهرة ، ١٩٤٩م .
- ابن سلام ، أبو عبيد القاسم الهروي (ت ٢٢٤هـ / ٨٣٨م)
- (٣٥) غريب الحديث ، تحقيق: محمد عبد المعيد خان ، ط ١ ، دار الكتاب العربي ، بيروت ، ١٩٧٩م .

- ابن سيدة ، علي بن إسماعيل (ت ٤٥٨هـ / ١٠٦٥م)
- (٣٦) المخصص ، تقديم: خليل إبراهيم جفال ، ط ١ ، دار إحياء التراث العربي ، بيروت ، ١٩٩٦م.
- ابن سينا ، أبو علي الحسين بن علي (ت ٤٢٨هـ / ١٠٣٧م)
- (٣٧) القانون في الطب ، تعليق: محمد أمين الضناوي ، ط ١ ، دار الكتب العلمية ، بيروت ، ١٩٩٩م.
- طاش كبرى زادة ، أحمد بن مصطفى (ت ٩٦٩هـ / ١٥٦١م)
- (٣٨) مفتاح السعادة ومصباح السيادة ، دار الكتب العلمية ، بيروت ، ١٩٨٥م.
- الطبرسي ، أبو منصور أحمد بن علي بن أبي طالب (القرن ٥هـ)
- (٣٩) الاحتجاج ، ط ١ ، انتشارات الشريف الرضي ، مشهد ، ١٣٨٠هـ.
- الطبري ، أبو جعفر محمد بن جرير (ت ٣١٠هـ / ٩٢٢م)
- (٤٠) تاريخ الرسل والملوك، تحقيق: محمد أبو الفضل إبراهيم ، ط ٢ ، دار المعارف ، مصر ، (ب.ت)..
- ابن عبد ربه ، أحمد بن محمد الأندلسي (ت ٣٢٨هـ / ٩٤٠م)
- (٤١) العقد الفريد ، تحقيق: عبد المجيد الترحيني ، دار الكتب العلمية ، بيروت ، ١٩٨٣م.
- العسكري ، أبو هلال الحسن بن عبد الله (ت ٣٩٥هـ / ١٠٠٥م)
- (٤٢) التلخيص في معرفة أسماء الأشياء، تحقيق: عزة حسن، ط ٢ ، دار طلاس للنشر، دمشق ، ١٩٩٦م.
- الغساني ، الملك المظفر يوسف بن عمر بن علي بن رسول (ت ٦٩٤هـ / ١٢٩٥م)
- (٤٣) المعتمد في الأدوية المفردة ، ضبطه وصححه : محمود عمر الديمياني ، ط ١ ، دار الكتب العلمية، بيروت ، ٢٠٠٠م.
- ابن فارس ، أبو الحسين أحمد (ت ٣٩٥هـ / ١٠٠٤م)
- (٤٤) معجم مقاييس اللغة ، تحقيق: عبد السلام محمد هارون ، دار الفكر للطباعة والنشر ، بيروت ، ١٩٧٩م.
- الفاصي ، تقي الدين محمد بن أحمد الحسني (ت ٨٣٢هـ / ١٤٢٩م)
- (٤٥) العقد الثمين في تاريخ البلد الأمين ، تحقيق: محمد حامد الفقي ، ط ٢ ، مؤسسة الرسالة ، بيروت ، ١٩٨٦م.
- الفراهيدي ، الخليل بن أحمد (ت ١٧٥هـ / ٧٩١م)
- (٤٦) العين ، تحقيق: عبد الحميد هنداوي ، ط ١ ، دار الكتب العلمية ، بيروت ، ٢٠٠٣م.
- أبو الفرج الأصفهاني ، علي بن الحسين (ت ٣٥٦هـ / ٩٦٧م)
- (٤٧) الأغاني ، تحقيق: إبراهيم الأبياري ، دار الشعب ، القاهرة ، ١٩٧٠م.
- ابن الفقيه ، أبو عبد الله أحمد بن محمد بن إسحاق الهمذاني (ت ٣٤٠هـ / ٩٥١م)
- (٤٨) كتاب البلدان ، تحقيق: يوسف الهادي ، ط ١ ، عالم الكتب للطباعة والنشر ، بيروت ، ١٩٩٦م.
- الفيروزآبادي ، مجد الدين الطاهر محمد بن يعقوب (ت ٨١٧هـ / ١٤١٥م)
- (٤٩) القاموس المحيط ، دار المعرفة ، بيروت ، (د.ت).

- الفيومي ، أحمد بن محمد بن علي (ت ١٣٦٨/هـ ٧٧٠م)
- (٥٠) المصباح المنير في غريب الشرح الكبير ، المكتبة العلمية ، بيروت ، (د.ت).
- ابن قتيبة الدينوري ، أبو محمد عبد الدين مسلم (ت ٢٧٦/هـ ٨٨٩م)
- (٥١) عيون الأخبار ، دار الكتب العلمية ، بيروت ، ١٩٢٥م.
- القفطي ، جمال الدين أبي الحسن علي بن يوسف (ت ٢٤٨/هـ ١٢٤٨م)
- (٥٢) أخبار العلماء بأخبار الحكماء ، تحقيق: إبراهيم شمس الدين ، ط ١ ، دار الكتب العلمية ، بيروت - لبنان ، ٢٠٠٥م.
- القلقشندي ، أبو العباس أحمد بن علي (ت ٤١٨/هـ ٨٢١م)
- (٥٣) صبح الأعشى في صناعة الانشا ، المطبعة الاميرية ، القاهرة ، ١٩١٤م.
- ابن ماجة ، أبو عبد الله محمد بن يزيد القزويني (ت ٢٧٣/هـ ٨٨٦م)
- (٥٤) سنن ابن ماجة ، تحقيق: بشار عواد معروف ، ط ١ ، دار الجيل ، بيروت ، ١٩٩٨م.
- المسعودي ، أبو الحسن علي بن الحسين بن علي (ت ٣٤٦/هـ ٩٥٧م)
- (٥٥) مروج الذهب ومعادن الجوهر ، تحقيق: أسعد داغر ، ط ٦ ، دار الأندلس ، بيروت ، ١٩٨٤م.
- مسلم ، أبو الحسن بن الحجاج القشيري النيسابوري (ت ٢٦١/هـ ٨٧٥م)
- (٥٦) صحيح مسلم ، ط ١ ، دار احياء التراث العربي ، بيروت ، ٢٠٠٠م.
- ابن المطرز ، أبو الفتح ناصر الدين بن عبد السيد بن علي (ت ٢١٣/هـ ٦١٠م)
- (٥٧) المغرب في ترتيب المعرب ، تحقيق: محمود فاخوري وعبد الحميد مختار ، ط ١ ، مكتبة أسامة بن زيد ، حلب ، ١٩٧٩م.
- المقدسي ، شمس الدين أبي عبد الله محمد بن أحمد بن أبي بكر (ت ٣٨٠/هـ ٩٩٠م)
- (٥٨) أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم ، ط ٢ ، مطبعة بريل ، لندن ، ١٩٠٦م.
- المقريزي ، أبو العباس أحمد بن علي (ت ٤٤١/هـ ٨٤٥م)
- (٥٩) إمتاع الأسماع بما للنبي (ﷺ) من الأحوال والأموال والحفدة والمتاع ، تحقيق: محمود محمد شاكر ، مطبعة لجنة التأليف للطباعة والنشر ، القاهرة ، ١٩٤١م.
- ابن منظور ، أبو الفضل جمال الدين محمد بن مكرم (ت ٧١١/هـ ١٣١١م)
- (٦٠) لسان العرب ، دار صادر ، بيروت ، (د.ت).
- أبو نعيم الاصبهاني ، أحمد بن عبد الله (ت ٤٣٠/هـ ١٠٣٦م)
- (٦١) حلية الأولياء وطبقات الأصفياء ، ط ١ ، دار الفكر ، القاهرة ، ١٩٩٦م.
- النويري ، شهاب الدين أحمد بن عبد الوهاب (ت ٧٣٣/هـ ١٣٣٣م)

(٦٢) نهاية الأرب في فنون الأدب ، تحقيق: مفيد قميحة وحسن نور الدين ، ط١ ، دار الكتب العلمية ، بيروت ، ٢٠٠٤م.

ابن هشام ، أبو محمد عبد الملك (ت٢١٨هـ / ٨٣٣م)

(٦٣) السيرة النبوية ، تحقيق: مصطفى السقا وآخرون ، دار الفكر ، بيروت ، ١٩٨٦م.

الهيثمي ، نور الدين علي بن أبي بكر (ت٨٠٧هـ / ١٤٠١م)

(٦٤) مجمع الزوائد ومنبع الفوائد ، دار الكتاب العربي ، بيروت ، ١٩٨٦م.

الواقدي ، محمد بن عمر بن واقد (ت٢٠٧هـ / ٨٢٢م)

(٦٥) المغازي ، تحقيق: مارسيدين جونس ، ط٣ ، (عالم الكتب ، بيروت ، ١٤٠٤هـ / ١٩٨٤م).

ابن وحشية ، أبو بكر أحمد بن علي بن قيس الكسداني (ت٤هـ / ١٠م)

(٦٦) الفلاحة النبطية ، تحقيق: توفيق فهد ، دمشق ، ١٩٩٣م.

المراجع الثانوية :

أحمد رضا

(٦٧) معجم متن اللغة ، دار مكتبة الحياة ، بيروت ، ١٩٥٩.

الآلوسي ، محمود شكري

(٦٨) بلوغ الأرب في معرفة أحوال العرب ، تحقيق: محمد بهجة الأثري ، ط٢ ، دار الكتاب العربي ، القاهرة ، (د.ت).

الجميل ، رشيد

(٦٩) تاريخ العرب (في الجاهلية وعصر الدعوة الإسلامية) ، ط٢ ، مطبعة الرصافي ، بغداد ، ١٩٧٦م.

الحاج ، حسين حسن

(٧٠) حضارة العرب في صدر الإسلام ، ط١ ، المؤسسة الجامعية للنشر ، بيروت ، ١٩٩٢م.

دلو ، برهان الدين

(٧١) جزيرة العرب قبل الإسلام ، دار الفارابي ، بيروت ، ١٩٨٩م.

الشرتوني ، سعيد الخوري

(٧٢) أقرب الموارد في فصح العربية والشوارد ، مكتبة آية الله العظمى المرعشي ، قم - إيران ، ١٩٨٣م.

الشريف ، أحمد إبراهيم

(٧٣) مكة والمدينة في الجاهلة وعهد الرسول ، دار الفكر العربي ، مصر ، ١٩٦٥م.

صبري ، أيوب باشا

(٧٤) مرآة جزيرة العرب ، ترجمة: أحمد فؤاد وأحمد المرسي ، ط١ ، دار الأوقاف العربية ، القاهرة ، ١٩٩٩م.

الطرابلسي ، نوفل أفندي بن نعمة الله بن جرجس

(٧٥) صناجة الطرب في تقدمات العرب ، مطبعة الأميركان ، بيروت ، (د.ت).

طقوش ، محمد سهيل

(٧٦) تاريخ العرب قبل الإسلام ، ط١ ، دار النفائس ، بيروت ، ٢٠٠٩م.

عرفة ، محمود

(٧٧) العرب قبل الإسلام ، ط١ ، عين للدراسات والبحوث ، القاهرة ، ١٩٩٥م.

علي ، جواد

(٧٨) المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام، ط١ ، (دار إحياء التراث العربي، بيروت ، د.ت.).

قلعجي ، محمد رواس

(٧٩) معجم لغة الفقهاء ، ط٢ ، دار النفائس للطباعة والنشر ، (د.ت) ، ١٩٨٨م.

مجمع اللغة العربي

(٨٠) المعجم الوسيط ، ط٤ ، مكتبة الشروق الدولية للطباعة والنشر ، مصر ، ٢٠٠٤م.

مسعود ، جبران

(٨١) المعجم الرائد ، ط٧ ، دار العلم للملايين للتأليف والنشر ، بيروت - لبنان ، ١٩٩٢م.

مغنية ، الشيخ أحمد

(٨٢) تاريخ العرب القديم ، ط١ ، دار الصفاة ، بيروت ، ١٩٩٤م.

المكي ، محمد ظاهر الكردي

(٨٣) التاريخ القويم لمكة وبيت الله الكريم ، تحقيق: عبد الملك بن دهيش ، ط١ ، دار خضر ، بيروت ، ٢٠٠٠م.

موسى والصعيدي ، حسين يوسف وعبد الفتاح

(٨٤) الإفصاح في فقه اللغة ، ط٤ ، مركز الإعلام الإسلامي للنشر ، (د.م) ، ١٨٩٢م.

اليسوعي ، لويس معلوف

(٨٥) المنجد في اللغة والأدب والعلوم ، ط٥ ، المكتبة الكاثوليكية ، بيروت ، ١٩٢٧م.