مصطلحات الأطعمة عند أبي بكر الرازي (ت:٣١٠هـ) في كتابه الطب الملوكي دراسة تحليلية

الكلمات المفتاحية: المصطلح ، الاطعمة ، الطب الملوكي

دعاء عبد الله مسعود **أ.د. إبراهيم رحمن حميد الأركي**

جامعة ديالى/ كلية التربية للعلوم الإنسانية

125ar.hum@uodiala.edu.iq Profibraheemaa@yahoo.com

الملخص

عنيت اللغة العربية بالعديد من المصطلحات ومن بينها المصطلحات الاطعمة لأهميتها في الحياة ، فمن الملاحظ أنه لا يخلو كتاب لغوي من بعض هذهِ المصطلحات، وإن الرازي (ت:٣١٠هـ) جمعها في كتابه (الطب الملوكي) الذي اخترته عينة لبحثي ، وذلك لأنه زاخرٌ وغنيٌ بالمصطلحات الاطعمة. وفي هذا البحث سأتناول بالعناية والدراسة أحد أنواع المصطلحات الأطعمة مبينة معناها وصناعتها، وارتأيت أن أقسمها على قسمين بحسب المكون الأساسي لها وهي: اللحوم والمعجنات.

المقدمة

الحمدُ للهِ غَيْرَ مقنوطٍ من رحمتِهِ ولا مخلوٍ من نعمتِهِ ، والصلاة والسلام على حير الأنام ومحقق الإسلام وعلى صحبه المنتجبين وآله الطاهرين.

أما بعدُ...

فيعد كتاب الطب الملوكي لأبي بكر الرازي (ت:٣١٠هـ) من أوائل الكتب العربية الطبية وفي مقدمتها ، وقد حضينا بدراسته لغوياً لما فيه من مادة لغوية تستحق العناية والاهتمام لكونها ذات صلة وثيقة بعروبة وفصاحة عصر الكتاب في القرن الرابع الهجري عصر الازدهار والتطور اللغوي والعلمي واستهدفت هذهِ الدراسة المصطلحات الطبية لكونها مصطلحات لغوية عربية محضة أو دخيلة خاضعة لقوانين العربية. وفي هذهِ المصطلحات ، مصطلحات الأغذية الطبية الواردة في هذا الكتاب وهي كثيرة فالمتصفح لهذا الكتاب يشعر بأنه كتاب مختص بالأغذية ويوظفها لعلاج داء معين ، وقد فضلها الرازي على الادوية الكيميائية واستعان بها لعلاج المرضى والأطعمة أحد أهم الادوية التي أدرجها الرازي من

كتابه الطب الملوكي ، فجاء عنوان البحث بـ(المصطلح الطبي عند أبي بكر الرازي (ت:٣١٠هـ) في كتابه الطب الملوكي دراسة تحليلية مصطلحات الأغذية (الطبية انموذجاً).

ويشتمل البحث على مقدمة ومطلبين الأول: اللحوم ، والثاني: المعجنات، مستندة إلى المكون الأساسي للغذاء الطبي.

ثم خاتمة لأهم ما توصل إليه البحث من نتائج تليها قائمة ثبت المصادر والمراجع.

ختاماً لا كمال الا لوجههِ الكريم وما ادعي إلا الاجتهاد والمحاولة للوصول إلى شيء يفيد القارئ الكريم ولوجهه تعالى خالصاً ، ومن الله التوفيق والسداد.

(مصطلحات الأطعمة)

الأطعمة أحد أهم الأدوية التي أدرجها الرازي في كتابهِ الطب الملوكي ومنها ما صنعها واصطلح عليها بنفسه ، ومنها ما أخذها عن اليونانيين والفرس وسنورد إن شاء الله تعالى مصطلحات الأطعمة مبينين معناها وصناعتها، وقد قسمتُ المصطلحات على لحوم ، وحبوب ، ومعجنات ، وحلوى، مستندة إلى المكون الرئيس فيها:

أولاً: اللحوم:

❖ **الإسْفِيذَبَاج**[١]

معرب عن اللفظ الفارسي (اسفيداب) وأصل معناه (الماء الأبيض)[٢]، ويروى (الإسفيذباج) بالذال المعجمة أو الدال المهملة (الإسفيدباج) وكذلك (اسْفِيذَاج)، هو اسم الطعام مصنوع من اللحم المقطع رفيعاً ويطبخ بالتوابل والأفاوية حتى ينضج ويتهرى ويحمص قليلاً بالخل والليمون[٣].

وقد استعمله الرازي في علاج الماليخوليا (الوسواس السوداوي)[٤].

❖ **إهَال**[٥]

الإهال والإهالة من أصل (أهل) والإهالة : "ما أُذيب من الشحم"[٦] ، وهو :"كل شيء من الأدهان مما يؤتدم بهِ"[٧].

والإهالة: "بكسر أولهِ على لفظ ما أذيب من الشحم ، موضع بين جبلي طيء وفيد"[٨].

والإهال هو: "ماء الخلباج المصفى من اللحوم والبقول"[٩]، وقيل هو: "البقول المطبوخة بالخلِ"[١٠]، وقيل: هو الزيت ، وقيل: الخل من الصبغ المتخذ من اللحوم والبقول المطبوخة في الخل[١١].

والإهال عند الرازي هو: "مرق لحم البقر أو غيره المطبوخ بالخل والليمون ومصفى من الدسم ومبرد"[١٢]، وقد استعمله في علاج أصحاب داء ضعف المعدة والاستسقاء ، وأكله ينفع في أوجاع المفاصل الحارة[١٣]

❖ **الجُرْجَانِية**[١٤]

نسبة إلى مدينة (جُرْجَانِية) وهي: "قصبة ناحية خوارزم مدينة عظيمة مشهورة على شاطئ جيحون"[١٥]، وهو مصطلح معرب من (كَرْكَانج) ، وصفتها: لحم وبصل وفلفل وزنجبيل ودار صيني وجوز مقشر وحب رمان[١٦].

وقد استعمل الرازي هذا الغذاء علاجاً لـ"جميع ضروب الصداع الحار وإن كان معها مادة"[١٧].

❖ **الحَصْرَمِية**[١٨]:

نسبة إلى (الحَصْرَم) وهو تسمية إلى للعنب الأخضر غير الناضج[١٩]. وهو يضاف إلى الصنيع الآتي ليكتسب المركب تسميته منه ، وصنعته: لحم يطبخ مع بصل وباذنجان وأفاوي مع حصرم وماء الليمون[٢٠].

وهذا الغذاء نافع جداً للصداع وأنواعه[٢١].

❖ **الخِشْخَاشِية**[٢٢]:

وهو طبيخ اللحم والسكر والخِشْخَاش[٢٣]، وسمي كذلك من باب تسمية الكل باسم البعض ، والخشخاش هو نبت يؤخذ من بذوره خبزاً يؤكل ، ويعد من أهم أدوية السعال وتهدئته[٢٤].

وقد استعمل هذا الطبيخ لعلاج السعال وَخاصة الجاف[٢٥].

❖ **الزِيْرَبَاج**[٢٦]:

بكسر الزاي وهو مصطلح فارسي مركب من (زيرا) وهو (الكمون) ومن (باج) بمعنى (طبيخ)[٢٧]، وذُكِرَ بأن (الزِيْرَباج) هو مرق متخذ من لحم وفواكه يابسة والكمون[٢٨] ، ولهذا الغذاء فوائد كثيرة في علاج الاستسقاء[٢٩].

❖ **السِكْبَاج**[٣٠]

مصطلح معرب مركب من اللفظ الفارسي (السِك) وهو الخل و(بَاج) وهو طبيخ أي طعام[٣١] ، والسِكْبَاج : "صنف من الأطعمة يطبخ باللحم والخل وبعض الأفاويه والتوابل"[٣٢].

وقيل: أن السِكْبَاج بمعنى اللوز بالخل بتفسير (السِك) بالخل و(بَاج) بمعنى اللوز[٣٣].

وذكر أيضاً بأنه: " لون من الطبيخ يسمى بالمغرب المخلل ومعنى هذا الاسم في الفارسي لون الخل"[٣٤].

ولهذا الغذاء فوائد جمة في إصلاح برد المعدة[٣٥].

❖ **السُمَّاقِّية**[٣٦]:

نسبة إلى (السُمَّاق) وهو شجر صغير من فصيلة شجر الفستق والبطم والبلاذر والتي تسمى فصيلة (البَطْمِية) ، و حباته تشبه حبات العدس ، أما (السُمَّاقية) فهو مصطلح يطلق على غذاء مصنوع من اللحم والسلق والجزر والباذنجان وأهم مواده السماق[٣٧]، الذي نُسِبَ إليه هذا الغذاء من باب تسمية الكل باسم البعض ومن فوائد هذا الغذاء التي ذكرها الرازي هو معالجة النزف وقطعه من الأرحام والبواسير[٣٨].

❖ **شَحْمُ البطِ**[٣٩]:

(الشَحْمُ) معروف ، فهو عبارة عن لحم لم ينضج بعد ، ويراد به عند اطلاق المصطلح (السمن) وأجوده في الطيور[٤٠]، كما هو الآن (شحم البط) وهو ينفع في علاج البواسير كما ذكره الرازي[٤١].

❖ **الطَبَاهِجَة**[٤٢]:

مصطلح غذائي معرب من اللفظ الفارسي (تَبَاهَجة) فأُبدلت التاء طاءً عندما دخلت قالب العربية ، و(طَبَاهِجَة) بمعنى اللحم المطبوخ في القِدر ، وهو ما يقطع من اللحم ويُحرك في القدرِ حتى ينشوي[٤٣].

وهذا الغذاء يصلح لأصحاب الأكباد الباردة المصحوب بشراب المز الريحاني[٤٤].

❖ **القَلَايَا**[٤٥]:

وتسمى (القَلِيَّة)[٤٦] وهو ما يُقْلَى من اللحم المقطع في القدر ثم يُضاف إليه الماء ويُغلى إلى أن يقل الماء ويبقى اللحم طرياً هشاً فيه طراوة ولين[٤٧].

يُستنتج مما سبق تغير المصطلح مع تغير أحد خاصية المطبوخ ، فهذهِ الدقة في اختيار المصطلحات واضحة وحقيقية لوضع كل مصطلح في مكانه الصحيح وللقلايا فوائد كثيرة ، إذ ذكر الرازي بأنها تصلح لأصحاب الماليخوليا والصرع[٤٨].

❖ **الكَرْدَنَاك أو الكَرْدَنَاج**[٤٩]:

هي كلمة فارسية[٥٠] ، يلفظ بالكاف والجيم على حدٍ سواء (الكَرْدْنَاج)، و(الكَرْدانك) ، ومعناه "اللحم المشوي في الحديد على النار بطريق الدوران"[٥١].

ويصطلح عليه في العربية (المَصْلِية) و(المِشْمسة) أو "المصلي المشوي بالتنور معلقاً بالسفود، ويعرف اليوم باسم شورمة"[٥٢].

وهذا الغذاء يُعدُّ من الأغذية المهمة لأصحاب الهيضة والقيء خاصة إذا ذبلوا[٥٣].

❖ **اللِّفْتِيَّة**[٥٤]:

وهو اللحم المطبوخ باللِّفت[٥٥] ، وقد سُمِي هذا المصطلح كذلك نسبة إلى أهم مكوناته وهو اللفت ، وهو ما يُسمى أيضاً ب(السَّلجم أو الشَّلجم) وهو مُعَرَّب[٥٦]، واللفت هو: "بقل زراعي جذري من الفصيلة الصليبية (Gruciferes) التي تشمل اللفت والكرنب"[٥٧].

❖ **المَشْمَشية**[٥٨]:

عند سماع المصطلح يتبادر إلى الذهن أنه مكون من ثمر المشمش ، إلا أن المصطلح هنا يطلق على غذاء مكون من : "لحم أحمر يدق ناعماً ويعمل كبباً على هيئة المشمش وفي جوف كل واحدة لوزة حلوة مقشورة ..."[٥٩] ، هي علاقة مشابهة بين المعنى اللفظي والاصطلاحي ويستخدم هذا الغذاء علاجاً عند يبس الطبيعة[٦٠].

❖ **المُصْلِيَّة**[٦١]:

وهو :"طبيخ من اللبن الذي وضع في وعاء خوص أو خرق ليقطر ماؤه"[٦٢] ، وقيل أنها غذاء رديء يضر بالمعدة[٦٣].

والمصطلح مشتق من لفظ (مُصْل) وهو: "بنادق تتخذ من دقيق الشعير تسقى باللبن الحامض حتى تشتد حموضتها وتجفف وتخثر بها الطعام"[٦٤].

أما المُصْلية فهي: "اللحم المطبوخ بمُصلِ اللبن"[٦٥].

هذا إذا كان المصطلح بضم الميم (المُصلية) وهو ما قصده الرازي ، أما ما كان بالفتحِ (المَصْلية) من (صَلِيَ) ويُقال: شاةٌ مَصْلِيّة ، أي مُشْوَاة[٦٦].

❖ **المَصُوْص**[٦٧]:

من أصل (مَصَّ ، مُصاصاً) والمُصاص خَالِص كُلِّ شيء ، ويقال: مُصاص الشيء ومُصاصته: أخلصه ، وفلان مُصاص قومه : أخلصهم[٦٨].

أما المَصُوص فذُكِرَ أنَّه طعام من لحم يطبخ وينقع في الخل أو ينقع في الخل ثم يُطبخ ، وهو من لحم الطير خاصة[٦٩].

وجاء أيضاً بأنه نوع من الأغذية يصنع بأن تُحشى بطون الفراريج والفراخ ونحوها ، تحشى بالبقول الباردة أو الحارة مثل الخس والكزبرة والكرَفَس والكُرَّاث والثوم ثم يُغلى في الخل[٧٠].

نستنتج مما سبق أن (المصوص) مصطلح يطلق على لحم الطير المحشو بأنواع البقول الباردة أو الحارة ، أما تسميته فلعلها تتعلق بأنه غذاء ينقع في الخل الخالص، ولهذا الغذاء فائدة طبية في علاج الفم من القُلاع والبثور الحارة في الفم[٧١].

❖ **المُطْجَنَات**[٧٢]:

مشتق من لفظ (طَجَنَ) (طَاْجِن) أي المقلي ، وهو معرب فقيل: هو فارسي ، وقيل: يوناني الأصل لكون معنى القلي في الفارسية هو لفظ (تَابَه)[٧٣].

أما (المُطْجَنَات) فهو ما يقطع من اللحم ثم يشوى في أي دهن كان زيتاً أو سمناً[٧٤].

فمن خلال ما تقدم يستنتج من تعريفه أنه يقلى اللحم المقطع بالزيت أو السمن ، فمن ذلك أتت التسمية.

وهذا الغذاء يصلح لأصحاب استرخاء العصب[٧٥].

❖ **نَمَكْسُود**[٧٦]:

وهو مصطلح فارسي معرب مكون من كلمتين (نمك) و(سود) أي اللحم المملح[٧٧]، وهو معروف عند الأتراك باسم (بصدرمة)، وعُرِّب إلى (باسطرمة)[٧٨]، ومعناه اللحم المقدد المجفف بالملح[٧٩]، وقيل أنه يجف نيئاً ولا خير فيهِ[٨٠].

أما عند الرازي فهو مفيد لأصحاب استرخاء العصب[٨١].

❖ **الهَلام**[٨٢]:

ويروى بالضم (الهُلام) وهو مرق لحم العجل بجلده أو هو المسمى (السِكْبَاج) المبرد المصفى[٨٣]، وقد سمي كذلك لأن الهلام هو مادة بروتينية شفافة تكون تحت الجلد، فعندما طبخوا اللحم بجلده أعطوه هذهِ التسمية وأن صحَّ ذلك فهذا دليل على دقة الاصطلاح عند الأطباء وسعة معلوماتهم.

وللهَلام فوائد جمة في اصلاح المعدة الحارة[٨٤].

❖ **الإبْرَاهِيْمِيةَ**[٨٥]:

نسبة إلى منطقة بواسط وبجزيرة ابن عمر وبنهر عيسى نسبة إلى إبراهيم الإمام ابن محمد بن علي بن عباس[٨٦].

وهو كـ(الزِيْرَبَاج) وهو مرق متخذ من اللحم وخل وفواكه وقد بيَّنَّاه ، فالإبراهيمية مثل هذا الغذاء الا أنه يتخذ بماء الحصرم والسميد ويُعطر بالعود والسنبل[٨٧].

ولهذا الغذاء فوائد في علاج البطن المنطلقة (الإسهال)[٨٨].

ثانياً: الحبوب:

❖ **الأُطِريَّة**[٨٩]:

من أصل (طرو) (طراوةً) مصدر الشيء الطريّ ، فهو (طَرِيَ) (يطري) (طراوةً) ، وطريته تطرية ، وعند أهل مكة (طريتُ البناء) إذ طينته ، وتأتي بفتح الألف (الأطرية) وبكسرها (الإطرية)[٩٠]، ومنهم من عَدَّ الكسر أفصح والفتح لحن عندهم[٩١].

أما معناه فهو طعام يتخذه أهل الشام ، وهو طعام من الدقيق ، كالخيوط يشبه الكنافة ، وقيل فيه خبز يتخذ من عجين السميد بسمن الحيوانات ويقطع صغاراً ، وقد يسمى (الرشتة) وهو معرب فارسي، عجين يرقق ويقطع سيوراً رقاقاً ويطبخ بالماء والدهن[٩٢]، ومما جاء فيه أنه يصطلح على هذا الطعام حديثاً باسم (الشعرية)[٩٣].

ومما سبق نجد أن العلاقة بين المصطلح والمعنى اللغوي كامنة في معنى الليونة والطراوة ، فقوام الطعام هو الذي أَدّى إلى اصطلاح هكذا لفظ على هذا الطعام.

وللإطرية فوائد في معالجة (بول الدم)[٩٤] رغم أنه غذاء من العجين الفطير.

❖ **الخُبْزُ الحُوَّارِى**[٩٥]:

وهذا المصطلح من أصل (حَوِرَ) ومعناه هو شدة بياض العين في شدَّة سواداه ، ومنه الحواريون ، سموا كذلك لأنهم كانوا يحورون ثيابهم بمعنى يبيضونها[٩٦] ، "ومن ذلك قولهم: خبز حواري إذا كان أبيض"[٩٧]، وقيل: "الحواري الناصح وأصله الشيء الخالص وكل شيء خلص لونه فهو حَوَارِيٌّ"[٩٨].

هذا ما جاء في اللغة أما في الاصطلاح فحُوَّارَي هو "الدقيق الأبيض المنزوع النخالة"[٩٩].

ويسمى (الدرمك) ، و(خبز الحُّوارِى) هو من الدقيق الناعم المنزوع النخل الشديد البياض[١٠٠].

ونلاحظ مما تقدم أن المصطلح قد أعتُمِدَ في اطلاقه على المشابهة، فالمشترك بين المعنى الأصل والاصطلاح هو اللون الأبيض الخالص.

والخبز الحُواري "ينفع من الصداع الحار بلا مادة"[١٠١].

❖ **خُبز الخُشْكَار**[١٠٢]:

مصطلح فارسي بمعنى الطحين الخشن ويسمى أيضاً (الخُشْكر)[١٠٣]، وهو " الدقيق الذي لم يطحن جيداً ولم ينخل جيداً ،...، والعامة تقول: خِشكار"[١٠٤]، بكسر أولهِ.

وبذلك يكون (خُبز الخُشْكَار) هو الخبز غير المصفى من النخالة[١٠٥].

ويعدُّ هذا النوع من الخبز علاجاً لأصحاب مرض الطبيعة اللينة [١٠٦].

❖ **دقيق سَمِيد**[١٠٧]:

وهو: "لباب الدقيق ، نوع من الطحين الأبيض الخشن"[١٠٨]، وأيضاً هو: "ما نُقِيَ وبُلَّ ثُمَّ طُحِنَ ويسمى أيضاً خبز الموالد"[١٠٩]، ويسمى أيضاً السميد الحُوّاري ، وهو الدقيق الأبيض الجيد وهو لباب الدقيق[١١٠].

ويجعل هذا الدقيق أقراصاً بعد العجن ويجفف ويؤكل لعلاج لين الإسهال[١١١].

❖ **السَّوِيق**[١١٢] **(سويق الشعير)**:

وهو" "عبارة عن طحن ما يؤكل بعد قليه على النار ، إما من الحبوب كالشعير والحنطة ، وأما من فواكه كالنبق والغبيراء"[١١٣].

ويقال فيه: سَوِيق وصَوِيق ، وورد أن السين هي الأصل كون الصاد مطبقة مفخمة عنها والدليل قولهم: (سُقْتُ)، وأن الاطباق ما هو إلا فرع عن الأصل[١١٤].

وسُمِي السويق بذلك ؛لانسياقه وسلاسته في الحلق فَسُمِيَ به الخمر أيضاً[١١٥].

وقيل أنه السدر البري[١١٦] ، أما السويق من الحبوب فيراد به "ما جوِّد تمحيصه وطحنه ثم سل دفعه بماء حار وأخرى بالبارد ليزول ما اكتسبه في القلي في اليبس والحرارة"[١١٧].

نستنتج مما سبق أن لفظ (سويق) يدل على السلاسة والانسياق المرن في الحلق وسُمي بهِ من يحمل هذهِ الصفة كهذا الطعام وكذلك الخمر والسدر البري.

و(سويق الشعير) بالكسر "ينفع من الصداع الحار بلا مادة"[١١٨].

❖ **الفُقَّاع**[١١٩]:

من أصل (فَقَع) (فاقع) وهو الشديد الوضوح ، أما (الفُقَّاع) ، فقيل: هو(الكُرُمَّان) الذي يشرب ، وقيل هو: شرابٌ يصنع من الشعير وقد سمي بذلك لارتفاع وعلو الزّبَد فيه ، وقيل: الفقاع نبات[١٢٠].

أما عند أهل الطب ، فالفُقَّاع: "يتخذ من دقيق الشعير المنبت المجفف المطحون المخمر بالعسل ، ... ، ومنه ما يتخذ بالخبز السميد"[١٢١].

ويطلق هذا المصطلح أيضاً على الأنبذة المسكرة المتخذة من الحبوب كالشعير والحنطة والأرز[١٢٢].

نستخلص مما سبق أن (الفُقَّاع) يصطلح على شراب مكونه الأساسي الشعير ، ويسمى كذلك لعلو الزبد فيه ، أي أن الاصطلاح ها اعتُمِدَ على هيئة المصنوع عند الطبخ فهو يعلوه الزبد (الفوح) فَسُمِي فُقّاعاً.

ولهذا (الفُقَّاع) فائدة كبيرة في علاج عسر البول فهو يعد من المدررات[١٢٣].

❖ **الكَشْكُ (كَشْكُ الشعيرِ)**[١٢٤]:

جاء في اللغة الكشك هو: (ماء الشعير)[١٢٥]، وقيل: أنها فارسية بمعنى نوع من أنواع الجبن المصنوع من الحليب الحامض[١٢٦].

أما عند البحث فقد وجدت الباحثة أن لفظ (الكشك) ورد أنه لفظ "فارسي محض وهو ماء الشعير المطبوخ"[١٢٧]، ولم يرد بأنه أحد أنواع الجبن.

وجاء فيه أنه ما يهرس بالمهراس من الحنطة والشعير فيدق دقاً حتى يتقشر[١٢٨].

وقد استعمل الرازي (كشك الشعير) في علاج خشونة الصدر والسعال واصطلاحها[١٢٩].

❖ **(النَّشاء) أو(النِّشَأ)**[١٣٠]:

وهو مصطلح معرب من اللفظ الفارسي (نشاسته) وهو ما يستخلص من الحنطة إذا ما نقعناها حتى تلين وتمرس حتى تخالط الماء ثم تَصفى وتجفف ، وفي التركية يقال له أيضاً: (نشاسته) والكردية (نِشا)[١٣١].

وقد دخلت لفظ (نشاسته) العربية عن طريق حذف عجزها للتخفيف فأصبحت (نشا) ويقال أن معناها في الفارسية الذي (قَرَّ فسكن)[١٣٢].

نستنتج مما سبق أن العرب استعملوا هذا اللفظ الأعجمي لمعناه (الذي قَرَّ فسكن) فالنشأ هو ما سكن من حبوب الحنطة.

ويدخل النشأ في علاج أصحاب البطن المنطلقة[١٣٣].

ثالثاً: المعجنات:

❖ **الخَشْكَانك**[١٣٤]:

مصطلح معرب من الفارسية ، ويطلق عليه (الخشكناج) و(الشَّهْدَناك)، و(خشكنان) و(خشكنانج) والصواب الشَهْدَانج[١٣٥].

ومعناه هو ما يصنع من أنواع الفطير كالبقلاوة ، وصنعته: دقيق سميد وشيرج[١٣٦] يعجن ويقرص ويجعل في وسطه لوز وسكر[١٣٧].

وقد بين الرازي أن هذا الغذاء لا يصلح لأصحاب الاستسقاء مع يبس[١٣٨].

نلاحظ أن الرازي قد أفاد كثيراً في بيان الأطعمة الضارة أيضاً فعمله لم يقتصر على وصف العلاج فقط ، إنما النصح فيه وبيان مضاره أن وجد في غير محلهِ.

❖ **السَنْبُوسَك**[١٣٩]:

وتأتي بالكسر أيضاً (السَنْبُوسِك) والصواب (سنبوسج)[١٤٠] وتلفظ أيضاً بالقاف (سنبوسق) وهي معربة من الفظ الفارسي (سَنْبُوسَه)[١٤١] ، وهي في اليونانية (بزماورد) أو (زماورد) وقيل أنه غير السنبوسك[١٤٢].

أما معناه فهو "عجين يحكم عجنه بالإدهان كالشيرج والسمن، ثم يُرّقق ويحشى بلحم قد نعم طعمه ،...، ويقلى في الدهن أو يخبز"[١٤٣].

أما من يسميه (بزماورد) فحقيقتهِ هو الشواء المدقوق يُلَفُ في الرقاق ثم يقطع ويسمى (أوساطاً)[١٤٤].

وقد استعمل الرازي هذا الغذاء مضافاً إليه القرع والخس والمربا في علاج ألم البطن مع قلة في النوم[١٤٥].

❖ **القَطَائِف**[١٤٦]:

جمع (قَطَفَ)، فيقال: (قَطَفْتُ العنب) ، (والقَطِيفة) مفرده أيضاً بمعنى كساء له خمل ، والجمع (قطائف) ، وهو القياس ، وقد يُكَسّر جمعه فنقول: (قُطُوف) ، وبذلك يكون معناها ، الخَمِيلة[١٤٧].

وعُرِف قديماً بأنه: "خبز يعجن قريباً من الميوعة ويخمر جداً ويسكب على الفولاذ أو طابق ، وأجوده المخمور النقي البياض الذي بدنه كالإسفنج ، ثم يفرك بدهن اللوز والعسل، وقد يحشى بالفستق والعسل مبخراً"[١٤٨].

أما حديثاً فتعرف باسم (فطائر) ويكثر صنعها في شهر رمضان المبارك[١٤٩]، نستنتج مما سبق أن للفظ اللغوي علاقة جزئية تشبيهية بالمصطلح إذ إن معناه الحقيقي هو كساء أو دثار مُخْمَل وله وَبَرَ ، أما اصطلاحاً فهو نوع من أنواع المعجنات المصنوعة من عجين يصنع كالإسفنج ، فالقاسم المشترك بينهما هو التشابه من حيث المظهر فَيُشَبِه العجين بالكساء المخملي.

❖ **الكَامَخ**[١٥٠]:

وهو مصطلح دخيل[١٥١]، معرب اللفظ الفارسي (كامه) وهو بمعنى إدام يؤتدم به يسمى المري[١٥٢]، والكمخ (السلح) ، وروي أنه: "قُدِّمَ إلى إعرابي خبز وكامخ فلم يعرفه ، فقيل له: هذا كامخ، فقال: قد علمت أنه كامخ ، أيكم كمخ به؟ يريد سلح به ، وكمخ بأنفه: تكبر والاكماخ جلوس المتعظم"[١٥٣] ، ويجمع على (كوامِخ).

أما صنعتها: "أن يعجن دقيق الشعير فطيراً ويعمل منه جُرادق[١٥٤]، ويدفن في التبن أربعين يوماً حتى يتكرج[١٥٥]، ويعمل منه الكواميخ بأن يصب عليه اللبن الحليب ويربى في الشمس

ويحرك كل يوم ويزاد فيه اللبن كل وقت فإذا ادرك رُفِعَ وُجِعَل في جزء منه انجدان[١٥٦]، فيكون كامخ الانجدان"[١٥٧].

وقد استعمله الرازي علاجاً لأصحاب الرعشة[١٥٨].

الخاتمة:

١-أن للأطعمة مكانة رئيسة في كتاب الطب الملوكي ، فقد عدها الرازي البديل عن الادوية الكيميائية واهتم بطعومها وطيبها بأنواع المطيبات لكيلا ينفر المريض منها.

٢-كثرة المصطلحات الفارسية المعبرة عن صفة الطعام.

٣-وجود ظاهرة تسمية الكل باسم البعض فنرى أن المصطلح يعبر عن المكون الأساسي للصنيع فيسمى باسمه.

٤-كثرة الأطعمة المصنوعة واللحوم على غيرها وبذلك كثُرت مصطلحاتها.

٥-في طريق البحث ومعالجة المصطلحات تبين للباحثة ندرة ظهورها في كتب اللغة والمعاجم.

The Food Terms of Abu Bakr al-Razi (D. 310 AH) in His Book (Al-Tib Al-Maluke) Translated as Royal Medicine
An Analytical Study

.Prof
(.Ibrahim Rahman Hameed Al-Arake (Ph.D
University of Diyala
College of Education for Humanities
Duaa Abdullah Masoud

Keywords: The Term, Food, Royal Medicine, Abu Bakir Al-Razi

Abstract

The Arabic language is concerned with many terms, including food terms for its importance in life. It is noticeable that it is not without any linguistic book is full of some of these terms. Al-Razi (D. 310 AH) collected them in his book (Al-Tib Al-Maluke) translated as (Royal Medicine) which is chosen as a research sample, because it is full and rich with food terms. In this research, the researcher will deal with care and study of one of the types of food terms indicating their meaning to their basic component: meat and pastries .

الهوامش

[١] يُنظر: الطب الملوكي: ١٣٩.

[٢] يُنظر: الألفاظ الفارسية المعربة: ١٠.

[٣] يُنظر: منافع الأغذية ودفع مضارها:١.

[٤] يُنظر: الطب الملوكي: ١٣٩.

[٥] يُنظر: المصدر نفسه: ١٧٣.

[٦] جامع الأصول: ٦٨٩/٤، ويُنظر: جامع المسانيد لأبن الجوزي:١٨٤/١.

[٧] المصدر نفسه: ٢٦٥/٨، ويُنظر: أنساب الأشراف للبلاذري: ٧٣/١٣، و جامع المسانيد والسنن :٥٩٧/٥

[٨] معجم ما استعجم من أسماء البلاد والمواضع: ٢٠٥/١.

[٩] التنوير في الاصطلاحات الطبية: ٢٥٢.

[١٠] معجم الماء: ١٥٤/١.

[١١] يُنظر: معجم الماء: ١٥٤/١ ،وقاموس الاطبا وناموس الالبا: ٣٣١/١.

[١٢] منافع الأغذية ودفع مضارها: ٢٢/٢.

[١٣] يُنظر: الطب الملوكي: ١٧٣، ٢٠٢، ٢٤٩.

[١٤] يُنظر: الطب الملوكي: ١١٢.

[١٥] آثار البلاد وأخبار العباد: ٥١٩ ، ومعجم متن اللغة: ٥٠١/١.

[١٦] يُنظر: منافع الأغذية ودفع مضارها :٣١ ، وكتاب الطبيخ: ١٤.

[١٧] الطب الملوكي:١١٢.

[١٨] يُنظر: المصدر نفسه: ١٠٩.

[١٩] يُنظر: قاموس الغذاء: ١٧٤ ، والوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبيات والطيب: ٥٨١.

[٢٠] يُنظر: التقسيم والتَشجير: ٨٥٢، وكتاب الطبيخ: ١٧.

[٢١] يُنظر: الطب الملوكي: ١٠٩.

[٢٢] يُنظر: المصدر نفسه: ٢٥٣.

[٢٣] يُنظر: كتاب الطبيخ:٤٧.

[٢٤] يُنظر: الجامع لمفردات الادوية والاغذية:٣٢٨/١، وتذكرة اولي الالباب:٣٢٧/١، ومعجم أسماء النبات:٢٣٤/٦.

[٢٥] يُنظر: الطب الملوكي: ٢٥٣.

[٢٦] يُنظر: المصدر نفسه: ٢٠٢.

[٢٧] يُنظر: الألفاظ الفارسية المعربة:٨٢.

[٢٨] يُنظر: منافع الأغذية ودفع مضارها:٥، وكتاب الطبيخ:١٦، وقاموس الأطبا وناموس الالبا:٨٧/١.

[٢٩] يُنظر: الطب الملوكي: ٢٠٢.

[٣٠] يُنظر: المصدر نفسه: ١٧٤.

[٣١] يُنظر: الألفاظ الفارسية المعربة: ٩٢.

[٣٢] منافع الأغذية ودفع مضارها:٥.

[٣٣] يُنظر: منهاج الدكان: ١٣٥.

[٣٤] مفيد العلوم ومبيد الهموم: ١١٩.

[٣٥] يُنظر: الطب الملوكي: ١٧٤.

[٣٦] يُنظر: المصدر نفسه: ٢٢١.

[٣٧] يُنظر: كتاب الطبيخ: ١٩، والوصلة إلى الحبيب: ٥٨٧-٥٨٩.

[٣٨] يُنظر: الطب الملوكي: ٢٢١.

[٣٩] يُنظر: المصدر نفسه: ٢٩٣.

[٤٠] يُنظر: مجمل اللغة: ٥٢٣، وتذكرة اولي الالباب:٥١٠/١.

[٤١] يُنظر: الطب الملوكي: ٢٩٣.

[٤٢] يُنظر: المصدر نفسه: ١٨٧.

[٤٣] يُنظر: منافع الأغذية ودفع مضارها:٦، والتنوير في الاصطلاحات الطبية: ٢٤٥، وكتاب الطبيخ: ١٦.

[٤٤] يُنظر: الطب الملوكي: ١٨٧.

[٤٥] يُنظر: المصدر نفسه: ١٤١.

[٤٦] يُنظر: لسان العرب :١٩٨/١٥.

[٤٧] يُنظر: التنوير في الاصطلاحات الطبية: ٢٤٧.

[٤٨] يُنظر: الطب الملوكي: ١٤١.

[٤٩] يُنظر: المصدر نفسه: ١٨٣.

[٥٠] يُنظر: تكملة المعاجم العربية:٥٩/٩.

[٥١] منافع الأغذية ودفع مضارها:٧.

[٥٢] معجم متن اللغة: ٤٨٨/٣.

[٥٣] يُنظر: الطب الملوكي: ١٨٣.

[٥٤] يُنظر: المصدر نفسه: ١٦٣.

[٥٥] يُنظر: منافع الأغذية ودفع مضارها:٧.

[٥٦] يُنظر: قاموس الأطبا وناموس الالبا: ١٠٤/٢.

[٥٧] قاموس الغذاء والتداوي بالنبات: ٦٣٤.

[٥٨] يُنظر: الطب الملوكي: ١١٣.

[٥٩] كتاب الطبيخ: ٣٦.

[٦٠] يُنظر: الطب الملوكي:١١٣.

[٦١] يُنظر: المصدر نفسه: ٢٤٠.

[٦٢] يُنظر: لسان العرب: ٤٩٥/٣.

[٦٣] يُنظر: القاموس المحيط: ١٥/٤.

[٦٤] مفيد العلوم ومبيد الهموم: ٧٤.

[٦٥] منافع الأغذية ودفع مضارها: ٧ ، ويُنظر: كتاب الطبيخ: ٢٦.

[٦٦] يُنظر: جمهرة اللغة:٨٩٨/٢.

[٦٧] يُنظر: الطب الملوكي: ١٥٦.

[٦٨] يُنظر: جمهرة اللغة: ١٤٤/١، ولسان العرب: ٩١/٧.

[٦٩] يُنظر: معجم الماء: ٣٧٢/٣،وتاج العروس: ١٥٨/١٨.

[٧٠] يُنظر: منافع الأغذية ودفع مضارها:٨ ، وكتاب الطبيخ: ٥٦، والتنوير في الاصطلاحات الطبية: ٢٥٠.

[٧١] يُنظر: الطب الملوكي: ١٥٦.

[٧٢] يُنظر: المصدر نفسه: ١٤١.

[٧٣] يُنظر: الألفاظ الفارسية المعربة: ١١١.

[٧٤] يُنظر: التنوير في الاصطلاحات الطبية: ٢٤٦، وكتاب الطبيخ:٥٦.

[٧٥] يُنظر: الطب الملوكي: ١٤١.

[٧٦] يُنظر: المصدر نفسه:١٤١.

[٧٧] يُنظر: تكملة المعاجم العربية: ٣١٦/١٠.

[٧٨] يُنظر: متن اللغة:٦٣/٥.

[٧٩] يُنظر: منافع الأغذية ودفع مضارها: ٨ ، والجامع لمفردات الادوية والاغذية: ٤٨٣/٢.

[٨٠] يُنظر: تذكرة أولى الألباب: ٢١٩/٢.

[٨١] يُنظر: الطب الملوكي: ١٤١.

[٨٢] يُنظر: المصدر نفسه: ١٧٤.

[٨٣] يُنظر:العين:٥٦/٤ ، ومنافع الأغذية ودفع مضارها: ٨ ،و لسان العرب: ٥٨/٧، ، وقاموس الأطبا وناموس الالبا: ١٣٢/٢.

(٨٤) يُنظر: الطب الملوكي: ١٧٤.

(٨٥) يُنظر: المصدر نفسه:١٠٩.

(٨٦) يُنظر: تاج العروس: ٥١/١٦.

(٨٧) يُنظر: المختارات في الطب: ٢٤١/١.

(٨٨) يُنظر: الطب الملوكي: ١٠٩.

(٨٩) يُنظر: المصدر نفسه: ٢٤١.

(٩٠) يُنظر: العين: ٤٤٥/٧، وأساس البلاغة: ٦٠٣/١.

(٩١) يُنظر: تهذيب اللغة: ٨/١٤.

(٩٢) يُنظر: مفتاح الطب: ١٥٩ ، وقاموس الأطبا وناموس الألبا: ٢٥٨/٢.

(٩٣) يُنظر: تكملة المعاجم العربية: ٩/٢.

(٩٤) يُنظر: الطب الملوكي: ٢٤١.

(٩٥) يُنظر: المصدر نفسه: ١٠٣.

(٩٦) يُنظر: غريب الحديث ، للقاسم بن سلام: ١٦/٢.

(٩٧) الزاهر في معاني كلمات الناس: ٢٦/١.

(٩٨) تهذيب اللغة: ١٤٨/٥، ويُنظر: الصحاح: ٦٤٠/٢، التلخيص في معرفة أسماء الأشياء: ٢٣٨.

(٩٩) جامع المفردات: ٣٠٥/١.

(١٠٠) يُنظر: منافع الأغذية ودفع مضارها:٤، ومنهاج الدكان: ١٢٨، التنوير في الاصطلاحات الطبية: ٢٤١.

(١٠١) الطب الملوكي: ١٠٣.

(١٠٢) يُنظر: المصدر نفسه: ٢١٠.

(١٠٣) يُنظر: الألفاظ الفارسية المعربة :٥٥.

(١٠٤) تكملة المعاجم العربية: ١٠٢/٤.

(١٠٥) يُنظر: منافع الأغذية ودفع مضارها:٣، والتنوير في الاصطلاحات الطبية: ٢٣٩.

(١٠٦) يُنظر: الطب الملوكي: ٢١٠.

(١٠٧) يُنظر: المصدر نفسه: ١٣٤.

(١٠٨) معجم اللغة العربية المعاصرة :١٠٥/٢.

(١٠٩) التنوير في الاصطلاحات الطبية: ٢٤٠.

(١١٠) يُنظر: قاموس الأطبا وناموس الالبا: ١٣٤/١، ١٩٢.

(١١١) يُنظر: الطب الملوكي: ١٣٤.

(١١٢) يُنظر: المصدر نفسه: ١٠٣.

[١١٣] قاموس الأطبا وناموس الألبا:١/٣٠٤.

[١١٤] يُنظر: المخصص: ١/٤٣٦.

[١١٥] يُنظر: المصدر نفسه: ١/٤٣٧ ، ولسان العرب: ٢/٤٢.

[١١٦] يُنظر: معجم الأطباء: ٢/٩٧.

[١١٧] تذكرة أولي الألباب: ١/٤٩٢، ويُنظر: المطَّلِع على ألفاظ المقنع: ١٧٦.

[١١٨] الطب الملوكي: ١٠٣.

[١١٩] يُنظر: المصدر نفسه: ٢٩٢.

[١٢٠] يُنظر: تاج العروس: ٢١/٥٠٩.

[١٢١] الجامع لمفردات الادوية: ٢/٢٢٥.

[١٢٢] منافع الأغذية:٦، ويُنظر: اقرباذين القلانسي:١٦٩، وقاموس الأطبا وناموس الألبا: ١/٢٦٤،

[١٢٣] يُنظر: الطب الملوكي: ٢٩٢.

[١٢٤] يُنظر: المصدر نفسه: ١٦٠.

[١٢٥] يُنظر: لسان العرب: ١٠/٤٨١.

[١٢٦] يُنظر: تكملة المعاجم العربية: ٩/٩٨.

[١٢٧] الألفاظ الفارسية المعربة: ١٣٥.

[١٢٨] يُنظر: مفتاح الطب:١٦٠.

[١٢٩] يُنظر: الطب الملوكي: ١٦٠.

[١٣٠] يُنظر: المصدر نفسه: ١٠٩.

[١٣١] يُنظر: تذكرة أولي الألباب: ٢/٢١٤،والألفاظ الفارسية المعربة: ١٥٣،

[١٣٢] يُنظر: مفيد العلوم: ٨٧.

[١٣٣] يُنظر: الطب الملوكي: ١٠٩.

[١٣٤] يُنظر: المصدر نفسه: ٢٠٣.

[١٣٥] يُنظر: تصحيح التصحيف وتحرير التحريف: ٣٤٢.

[١٣٦] وهو معرب من (شيرة) وهو دهن السمسم ، يُنظر: المغرب في ترتيب المعرب: ١/٢٤٧، والمصباح المنير: ١/٣٠٨.

[١٣٧] يُنظر: منافع الأغذية ودفع مضارها: ٤، وكتاب الطبيخ: ٧٩.

[١٣٨] يُنظر: الطب الملوكي: ٢٠٣.

[١٣٩] يُنظر: المصدر نفسه: ١١٠.

[١٤٠] يُنظر: تصحيح التصحيف وتحرير التحريف: ٣١٩.

[١٤١] يُنظر: الألفاظ الفارسية المعربة: ٩٥

(١٤٢) يُنظر: كتاب الطبيخ: ٥٧-٥٨.

(١٤٣) تذكرة أولى الألباب: ٤٨٦/١.

(١٤٤) يُنظر: مختار الصحاح: ٣٣٦.

(١٤٥) يُنظر: الطب الملوكي: ١١٠.

(١٤٦) يُنظر: المصدر نفسه: ١٩٠.

(١٤٧) يُنظر: الصحاح:١٤١٧/٤ ، والمخصص:٣٩٠/١، والعباب الزاخر: ٤٩٨/١ ، والمصباح المنير: ٥٠٩/٢، وتاج العروس: ٢٧٠/٢٤.

(١٤٨) تذكرة أولي الألباب: ٥٨/٢.

(١٤٩) يُنظر: تكملة المعاجم العربية: ٣٤٥/٥، ومعجم اللغة العربية المعاصرة: ١٨٣٩/٣.

(١٥٠) يُنظر: الطب الملوكي: ١٢٧.

(١٥١) يُنظر: العين: ١٥٧/٤.

(١٥٢) يُنظر: الألفاظ الفارسية المعربة: ١٣٧.

(١٥٣) الصحاح:٤٣٠/١، و يُنظر: المغرب في ترتيب المعرب: ٤١٦.

(١٥٤) هو كل شيء مدور ، فارسي ، يُنظر: معجم متن اللغة: ٥٠٥/١.

(١٥٥) أي يفسد ويتعفن ، يُنظر: تاج العروس: ١٧٢/٦.

(١٥٦) نبات من فصيلة الخيمية وهو شجر الحلتيت، يُنظر: تذكرة اولي الالباب: ١١١/١، ومعجم الأطباء:٨٢/٨.

(١٥٧) التنوير في الاصطلاحات الطبية: ٢٥٨.

(١٥٨) يُنظر: الطب الملوكي: ١٢٧.

المصادر والمراجع

- **آثار البلاد وأخبار العباد** : زكريا بن محمد بن محمود القزويني: دار صادر – بيروت.
- **الألفاظ الفارسية المعربة** ، السيد ادّى شير، دار العرب للبستاني ، القاهرة، ط٢ ، ١٩٨٨م.
- **تاج العروس من جواهر القاموس:** محمّد بن محمّد بن عبد الرزّاق الحسيني، أبو الفيض، الملقّب بمرتضى، الزَّبيدي ، تح: مجموعة من المحققين ، الناشر: دار الهداية.
- **تذكرة اولى الالباب** : الشيخ داود الانطاكي ، المكتبة الثقافية، بيروت _ لبنان.

- **تصحيح التصحيف وتحرير التخريف:** صلاح الدين خليل بن أيبك الصفدي ، حققه وعلق عليه وصنع فهارسه: السيد الشرقاوي ، راجعه: الدكتور رمضان عبد التواب الناشر: مكتبة الخانجي – القاهرة ، ط١ ، ١٤٠٧ هـ – ١٩٨٧م.
- **التقسيم والتَشجير:** ابو بكر محمد بزكريا الرازي ، تح: صبحي محمود حامي ، من منشورات جامعة حلب ، ١٩٩٢م.
- **تكملة المعاجم العربية** : رينهارت بيتر آن دُوزِي (المتوفى: ١٣٠٠هـ)، نقله إلى العربية وعلق عليه: محمَّد سَليم النعَيمي و جمال الخياط ، الناشر: وزارة الثقافة والإعلام، الجمهورية العراقية ، ط١، من ١٩٧٩ – ٢٠٠٠م.
- **التنوير في الاصطلاحات الطبية** : ابو منصور الحسن بن نوح القمري : تح: د. غادة حسن الكرمي، مكتب التربية العربي لدول الخليج _الرياض ١٩٩١م.
- **جامع الأصول في أحاديث الرسول** ، مجد الدين أبو السعادات المبارك بن محمد بن محمد بن محمد ابن عبد الكريم الشيباني الجزري ابن الأثير، تح: عبد القادر الأرنؤوط – التتمة تحقيق بشير عيون ، مكتبة الحلواني – مطبعة الملاح – مكتبة دار البيان ،ط١.
- **جامع المسانيد:** ابن الجوزي، عبد الرحمن بن علي، تح: الدكتور علي حسين البواب : مكتبة الرشد – الرياض ، ط١، ١٤٢٦ هـ – ٢٠٠٥م.
- **الجامع لمفردات الادوية والاغذية** : ابو محمد ضياء الدين بن احمد الاندلسي المعروف بابن البيطار، دار الكتب العلمية، بيروت_لبنان ، ط١ ، ١٩٩٢مز
- **جمهرة اللغة** : أبو بكر محمد بن الحسن بن دريد الأزدي ،تح: رمزي منير بعلبكي، الناشر: دار العلم للملايين – بيروت ، ط١، ١٩٨٧م.
- **الصحاح تاج اللغة وصحاح العربية:** أبو نصر إسماعيل بن حماد الجوهري الفارابي تح: أحمد عبد الغفور عطار ، الناشر: دار العلم للملايين – بيروت ، ط٤، ١٤٠٧ هـ – ١٩٨٧م.
- **الطب الملوكي** ، ابو بكر محمد بن زكريا الرازي ، تح: د. محمد ياسر زكور ، دار المنهاج ، المملكة العربية السعودية_ جدة ، ط١، ٢٠٠٩م.

- **العباب الزاخر واللباب الفاخر:** رضي الدين الحسن بن محمد بن الحسن بن حيدر العدوي العمري القرشي الصغاني الحنفي .
- **العين:** أبو عبد الرحمن الخليل بن أحمد بن عمرو بن تميم الفراهيدي البصري ، تح: د مهدي المخزومي، د إبراهيم السامرائي ،الناشر: دار ومكتبة الهلال .
- **قاموس الأطبا ونـاموس الالبا :** مدين بن عبد الرحمن القوصوني المصري : من منشورات مؤسسة مطالعات تاريخ بزكشى _ مركز القائمية باصفهان للبحوث والتحريات.
- **قاموس الغذاء والتداوي بالنبات** ، احمد قدامة ،دار النفائس ، بيروت ، ط٢ ، ١٩٨٢م.
- **القاموس المحيط:** مجد الدين أبو طاهر محمد بن يعقوب الفيروزآبادى تحقيق: مكتب تحقيق التراث في مؤسسة الرسالة بإشراف: محمد نعيم العرقسُوسي، الناشر: مؤسسة الرسالة للطباعة والنشر والتوزيع، بيروت – لبنان ، ط٢، ١٤٢٦ هـ – ٢٠٠٥م.
- **كتاب الطبيخ** : محمد بن الحسن بن محمد الكاتب البغدادي ، اعاد نشره فخري البارودي ، دار الكتاب الجديد ، ١٩٦٤.
- **لسان العرب** : محمد بن مكرم بن على، أبو الفضل، جمال الدين ابن منظور الأنصاري الرويفعى الإفريقى ، الناشر: دار صادر – بيروت ،الطبعة: الثالثة – ١٤١٤هـ.
- **مجمل اللغة** : أحمد بن فارس بن زكريا القزويني الرازي، أبو الحسين، تح: زهير ط٢ – ١٤٠٦ هـ – ١٩٨٦م.
- **مختار الصحاح:** زين الدين أبو عبد الله محمد بن أبي بكر بن عبد القادر الحنفي الرازي ، تح: يوسف الشيخ محمد ، الناشر: المكتبة العصرية – الدار النموذجية، بيروت – صيدا ، ط٥، ١٤٢٠هـ / ١٩٩٩م.
- **المختارات في الطب** : مهذب الدين علي بن احمد بن علي البغدادي ، مطبعة جمعية دائرة المعارف العثمانية _حيدر آباد ، ١٣٦٢هـ.
- **المخصص** :أبو الحسن علي بن إسماعيل بن سيده المرسي ،تح: خليل إبراهم جفال الناشر: دار إحياء التراث العربي – بيروت ، ط١، ١٤١٧هـ ١٩٩٦م.

- **المصباح المنير في غريب الشرح الكبير**: أحمد بن محمد بن علي الفيومي ثم الحموي، أبو العباس ، الناشر: المكتبة العلمية – بيروت.
- **معجم أسماء النباتات الواردة في تاج العروس** : محمود مصطفى الدمياطي ، مطبعة لجنة البيان العربي ، المؤسسة المصرية العامة للتأليف والنشر ١٩٦٥م.
- **معجم الاطباء** : د. احمد عيسى بك ، دار الرائد العربي ، بيروت _لبنان ، ط٢ ١٩٨٢م.
- **معجم اللغة العربية المعاصرة** : د أحمد مختار عبد الحميد عمر، الناشر: عالم الكتب ، ط١، ١٤٢٩ هـ - ٢٠٠٨م.
- **معجم الماء** : ابو محمد عبدالله بن محمد الازدي الصحاري ، تح: د. هادي حسن حمودي ، من مطبوعات وزارة التراث والثقافة _ سلطنة عمان ، ط٢ ، ٢٠١٥م.
- **معجم ما استعجم من أسماء البلاد والمواضع** : أبو عبيد عبد الله بن عبد العزيز بن محمد البكري الأندلسي ، عالم الكتب، بيروت ، ط٣، ١٤٠٣ هـ.
- معجم متن اللغة : المؤلف: أحمد رضا (عضو المجمع العلمي العربي بدمشق)، دار مكتبة الحياة – بيروت ،١٣٧٧ - ١٣٨٠ هـ.
- **المغرب في ترتيب المعرب**: ناصر بن عبد السيد أبى المكارم ابن على، أبو الفتح، برهان الدين الخوارزمي المُطَرِّزِىّ ، الناشر: دار الكتاب العربي ، (د.ط، د.ت).
- **مفيد العلوم ومبيد الهموم** : ابو جعفر احمد بن محمد بن الحشاء ، من مطبوعات معهد العلوم العليا الغربية.
- **منافع الأغذية ودفع مضارها** ، ابو بكر محمد بن زكريا الرازي ، (١٣٠٥هـ)، المطبعة الخيرية _ مصر .
- **منهاج الدكان ودستور الاعيان في اعمال وتراكيب الادوية النافعة للابدان**: ابو المنى داود بن ابي النصر المعروف بالعطار الهاروني، المطبعة اليوسفية ، الناشر: مكتبة الجمهورية المصرية.
- **والوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبيات والطيب** : ينسب لابن العديم : تح: تشارلز بيري ، المكتبة العربية.