

واکاوی چند واژه از تاریخ بیهقی*

دکتر زهرا اختیاری**

چکیده

کلمات و تعبیری که در گویش‌ها رایج است، به حل بسیاری از مشکلات متون ادبی کمک می‌کند. در آثار گذشته، از جمله تاریخ بیهقی عباراتی پیدا می‌شود که معنای آن برای بیشتر اهل خراسان روشن و بدون ابهام است؛ در حالی که توضیحات شروح گوناگون باعث اشتباه یا ابهام در معنای برخی از این کلمات یا عبارات شده است.

در معنای بعضی از کلمه‌ها نیز تضاد و دوگانگی معنایی هم در شرح‌های تاریخ بیهقی و هم در فرهنگ‌های معتبر فارسی دیده می‌شود که این دوگانگی با توجه به معنای رایج آن‌ها در گویش‌ها برطرف شدنی است. در این مقاله، معنای چند واژه که در توضیحات شروح تاریخ بیهقی و در فرهنگ‌های گذشته فارسی آمده، با معناهای رایج آن‌ها در گویش‌ها مقایسه و سرانجام به بیان معنای درست و مناسب این کلمه‌ها پرداخته شده است.

واژه‌های کلیدی: گویش، تاریخ بیهقی، کَفَّه (کَفَّه)، کامه، تاسیدن، لاکشته.

* - تاریخ وصول: ۸۷/۹/۱۷ تأیید نهایی: ۸۸/۵/۱۰

** - عضو هیأت علمی دانشگاه فردوسی مشهد

مقدمه

کلمه‌ها، لغت‌ها و تعبیرهای فراوانی در بین فارسی‌زبانان و به خصوص گویشوران خراسانی رایج است که در فرهنگ‌های لغت فارسی گذشته، ثبت نشده است. همین طور برخی کلمات در بین مردم، به معنا یا معانی خاصی به کار می‌رود، اما در فرهنگ‌های لغت، بدان معانی اشاره‌ای نشده است. از این رو گاه در شرح متون ادبی کهن فارسی، مشکل پیش می‌آید و گاهی معنای متن با توجه به شرحی که در فرهنگ‌های لغت برای کلمه ذکر شده است، درست به نظر نمی‌رسد. در حالی که با استفاده از معنای رایج آن‌ها در بین مردم، بخصوص گویشوران خراسانی، ابهام و اشتباه در معنای متن از بین می‌رود. این است که گویش‌ها، کمک بزرگی به حلّ پاره‌ای از مشکلات متون ادبی می‌کند. «زیرا این گویش‌ها در حقیقت ادامه یا هم خانوادهٔ زبانی است که در متون کهن فارسی به کار رفته است» (زمردیان، ۱۳۸۵، ۲).

در طی سالیانی که تاریخ بیهقی را در مقاطع کارشناسی و کارشناسی ارشد تدریس کرده‌ام، بارها با عباراتی مواجه شده‌ام که معنایش برای خودم - به عنوان یک خراسانی - روشن بود. در حالی که با توجه به توضیحاتی که در برخی از شرح‌های این کتاب آمده، معنای مطلب نادرست به نظر می‌رسید.

از این رو در این مقاله به مقایسهٔ معنای برخی از این کلمات در فرهنگ‌های لغت گذشته و شرح‌های تاریخ بیهقی با معنای رایج آن‌ها در گویش‌های مناطقی از خراسان پرداخته، آن گاه نشان داده‌ام که برخی کلمه‌ها معنایی دارند علاوه بر آنچه در کتب لغت آمده است. البته مراد ابوالفضل بیهقی ظاهراً آن معنایی بوده است که در فرهنگ‌های لغت نیامده، اما در میان اهل خراسان به ویژه همشهریان وی هنوز رایج است. باشد که خواننده به معنای درست کلمات مورد نظر در تاریخ بیهقی دست یابد.

اهمّ کلماتی که در این نوشته بررسی شده‌اند، عبارت‌اند از: «کَفَّه» (کَپَّه)، «کامه»، «ناسیدن» و «لاکشته».

اکنون به بررسی یکایک این کلمات پرداخته می‌شود.

۱- کَفَّه

در تاریخ بیهقی به هنگام بیان داستان صبر و سلامتی بزرگمهر در زندان، آمده است: «کسری فرمود تا وی را در خانه‌ای کردند سخت تاریک چون گوری و به آهن گران او را بستند و صوفی سخت در وی پوشیدند و هر روز دو قرص جو و یک کَفَّه نمک و

سبویی آب او را وظیفه کردند و مشرفان گماشت که انفاس وی می‌شمرند و بدو می‌رسانند» (بیهقی، ۱۳۵۶، ۴۲۷).

معانی کلمه «کفه» در فرهنگ‌های لغت گذشته از این قرار است: در فرهنگ قوّاس یک معنا برای کفه ذکر شده است: «کفه: پله ترازو» (مبارکشاه غزنوی، ۱۳۵۳، ۱۴۲). در مجمع‌الفرس و فرهنگ جهانگیری در معنای «کَفَه» و «كَفَّه» این گونه نوشته شده است: «با اول و ثانی مفتوح، دف و دایره بود و با ثانی مشدّد، نام شهر است» (سروری، ۱۳۴۱، ۱۱۳۰ و انجو شیرازی، ۱۳۵۱، ج ۲، ۱۴۹۳). در فرهنگ نظام علاوه بر معانی ذکر شده، چنین آمده است: «(kaffe) خوشه جو و گندم که در وقت خرمن کوفتن، کوفته نشده باشد و پس از پاک کردن خرمن آن را دوباره بکوبند» (داعی الاسلام، ۱۳۶۳، ج ۴، ۲۸۱۸).^۱

در لغت نامه دهخدا «كَفَّه و كَفَه» بالغ بر ده مدخل را به خود اختصاص داده است (دهخدا، ۱۳۷۳، ج ۱۱، ۱۶۲۵۰-۱۶۲۴۹). همچنین «كَبَّه» و ترکیب‌های ساخته شده با آن، در لغت‌نامه هجده مدخل دارد (دهخدا، ۱۳۷۳، ج ۱۱، ۱۶۰۰۸-۱۶۰۰۷). عمده معنای لغت‌نامه، همانی است که در فرهنگ‌های قبل آمده است.

اما معانی ذکر شده، هیچ کدام معنی درست عبارت مذکور در تاریخ بیهقی نیست. همچنین بر معنای رایج در خراسان، صدق نمی‌کند و معنایی که برای کلمه کفه در خراسان رایج است در لغت نامه دهخدا هم نیامده است.

در تاریخ بیهقی تصحیح مرحوم سعید نفیسی به جای «کفه»، کلمه «کف» آمده است (بیهقی، ۱۳۱۹، ۴۰۴). اگر «کف» به معنای «مقداری قلیل، اندکی» (معین، ۱۳۶۴، ج ۳، ۲۹۹۸) گرفته شود، درست است. اما اگر به معنای «سطح داخلی دست که متصل به انگشتان است» (همان) معنا شود، در این جا نادرست می‌آید. شارحان تاریخ بیهقی، جز یک شارح، بقیه به معنای این کلمه نپرداخته‌اند. در شرح دکتر خطیب رهبر بر تاریخ بیهقی که «کَفَه» معنا شده، این گونه آمده است: «کفه: بفتح اول و تشدید دوم چنگ، کفه ظاهراً مأخوذ از کف است؛ به معنی مشت و چنگ» (بیهقی، ۱۳۸۱، ۵۷۸).

حال باید بررسی نمود که آیا «كَفَّه» در این عبارت معنای «مشت و چنگ» را دارد؟ کلمه «كَفَّه» یا «كَبَّه»، در اغلب گویش‌های خراسان در معنایی به کار می‌رود که با مفهوم به کار رفته در تاریخ بیهقی مناسبت دارد. «كَفَّه و كَبَّه» در گویش‌های خراسان بدین معناست: «مقدار کمی از خوردنی‌های خشک و کوبیده شده از قبیل سفوف، شاتره و غیره که حدوداً به اندازه یک قاشق می‌شود و با کف دست به یک بار در دهان

می‌ریزند». و به صورت «کَفَّه کردن» و «کَپَّه کردن» هر دو تلفظ می‌شود. برای مثال یکی از افرادی که شاهد زلزله سال چهل و هفت جنوب خراسان بوده است، ضمن نقل خاطراتش این گونه می‌گفت: «در موقع زلزله چون وسیله و فرصتی نبود که چای درست کنند، کربلایی هم عادت به چای داشت، کمی چای خشک را به او دادم و گفتم در کف دستت و امال و خُردش کن و کَپَّه کن، که سردردت خوب شود» (به نقل از شهربانو محمدیان ۸۵ ساله).

دکتر زمردیان هم در معنای کلمه «کَپَّه» نوشته‌اند: «محتوی یک کف دست جمع شده از خوردنی‌های ریز کوبیده یا دانه که در کف دست جای گرفته» (زمردیان، ۱۳۸۵، ۱۴۱). و در گفت‌وگویی که با ایشان داشتم، افزودند: «بیشتر در مورد داروهای کوبیده گیاهی به کار می‌رود». ^۲ در واژه‌نامه گویش بیرجند «کَپَیدن» به همان معنا آمده است: «کَپَیدن: خوردن آردگونه‌ها که با کف دست در دهان ریزند» (رضایی، ۱۳۷۳، ۳۵۸) و در کتاب لغات عامیانه فارسی افغانستان، آمده است: کَپَّه کردن: «سفوف و امثال آن را در دهن انداختن» (افغانی‌نویس، ۱۳۶۹، ۴۴۴) و در فرهنگنامه گویش سبزواری این گونه معنا شده: «کَپه کردن (kappa kerdan) مقدار چیزی را که در کف دست جای گیرد، یک باره به دهان ریختن» (محتشم، ۱۳۷۵، ۴۱۴). در تعریفی دیگر نوشته شده است: «کَپَّه: مقداری از خوردنی ریزه و کوبیده که در کف دست جمع شده، جای گیرد» (اکبری، ۱۳۷۰، ۲۳۱).

محمدعلی جمال‌زاده در معنای «کَفَلَمه کردن» این گونه آورده است: «کفلمه کردن به معنای چیزی را در کف دست نهادن و خرد کردن و به دهان ریختن. یعنی در کف دستش خرد کرده، به دهان می‌ریزد و می‌بلعد» (جمال‌زاده، ۱۳۴۱، ۳۲۷). معنای «کفلمه» به «کَپَّه کردن» یا «کَفَّه کردن» شبیه است. خلاصه «کَفَّه» علاوه بر معنایی که در فرهنگ‌های قدیم برایش نوشته‌اند، معنای رایج دیگری هم دارد که منظور ابوالفضل بیهقی، همین معنایی است که امروز همشهریان او به کار می‌برند.

وقتی قوت و غذای بزرگمهر، روزانه دو قرص نان جو و یک سبو آب و یک کَفَّه نمک، تعیین شده است، خوردن «یک مشت نمک» به همراه دو قرص نان و یک کوزه آب در شبانه روز، درست نمی‌نماید.

پس در این عبارت تاریخ بیهقی «کَفَّه» به همان معنای «مقدار کمی، به اندازه یک قاشق، از چیزهای کوبیده شده که در کف دست جمع شده، ریزند و به یک بار در دهان اندازند»، درست است.

۲- کامه

در تاریخ بیهقی، از مانک علی میمون، از اهالی غزنین، سخن گفته شده که برای سلطان محمود و امیر مسعود، خوراکی‌های خوشمزه می‌آورد. از جمله این خوراکی‌ها «کامه» است: «قصه مانک علی میمون با امیر چنان افتاد که این مرد عادت داشت که هر سالی بسیار آچارها و کامه‌های نیکو ساختی و پیش امیر محمود رحمة الله علیه بردی» (بیهقی، ۱۳۵۶، ۱۵۴).

در فرهنگ‌های لغت در معنای کلمه «کامه» چنین نوشته‌اند: «شیر و دوغ به هم جوشانیده را گویند و نان خورشی است مشهور که بیشتر مردم صفاهان سازند و خورند و ریچال را نیز گویند که مرتبای دوشابی باشد، و بعضی گویند طعامی است که به زبان عربی کامخ گویند» (برهان، ۱۳۶۲، ج ۳، ۱۵۷۹ و پادشاه، ۱۳۶۶، ج ۵، ۳۳۴۸). «کامه ریچالی است که با طعام خورند و آن چنان باشد که اسفند تازه در شیر کنند تا بسته گردد و ترش شود» (حسینی مدنی تتوی، ۱۳۳۷، ج ۲، ۱۰۸۷). «نان خورشی است ترش‌مزه» (رامپوری، ۱۳۶۰، ۶۹۷). «... و ریچال و مرتبای دوشابی و آچار و ...» (داعی‌الاسلام، ج ۴، ۲۷۵۰).^۳

در لغت‌نامه، علاوه بر نقل تعاریف فرهنگ‌های مذکور، به صورت یادداشت مؤلف آمده است: «خامه، نوعی روغن که روی شیر ایستد چون شبی بر او بگذرد» (دهخدا، ۱۳۷۳، ۱۵۹۶۱).

کامه از منظر شارحان تاریخ بیهقی: مرحوم ادیب پیشاوری در حاشیه تاریخ بیهقی در معنای «کامه» آورده است: «به معنی پنیر و کشک و امثال آن و گویا نانخورش مخصوصی است» (بیهقی، ۱۳۰۷، ۱۲۳). شادروان سعید نفیسی در ذیل این کلمه همان معنایی را که در برهان آمده، نقل کرده است (بیهقی، ۱۳۱۹، ۱۴۰).

در شرح منوچهر دانش‌پژوه بر تاریخ بیهقی، با استناد به سخن ادیب و سعید نفیسی و دهخدا، این گونه نوشته شده است: «پنیر و کشک و امثال آن، شیر و دوغ درهم جوشانده، خامه (نوعی روغن که روی شیر ایستد)» (بیهقی، ۱۳۸۴، ج ۱، ۱۹۸). در شرح دکتر خطیب رهبر این گونه آمده است: «کامه نانخورشی است مشهور ... و ریچال را نیز گویند که مرتبای دوشابی باشد» (بیهقی، ۱۳۸۱، ۳۱۷). در این شروح، همان چیزی را نوشته‌اند که در فرهنگ‌های لغت گذشته آمده است؛ بدون این که به تفاوت این دو خوردنی توجه شود.

همان‌گونه که بیان شد، در فرهنگ‌های لغت گذشته و هم در شرح‌های تاریخ بیهقی ضمن آن که «کامه» و «ریچال»، یکی دانسته شده است، به طور کلی چند معنا برای «کامه» آورده‌اند:

۱- یک نوع لبنی که طعم ترش دارد و غالباً سبزی‌های معطر مثل شبت و کاکوتی را با آن مخلوط می‌کنند؛

۲- خامه یا سری که بر روی شیر می‌بندد، وقتی یک شب بماند؛

۳- آچار (ترشی)؛

۴- ریچال، نوعی مرتبا که با شیرۀ انگور (دوشاب) می‌پزند.

حال باید دید کدام یک از این معناها، در مورد «کامه» صادق است؟

در گویش مردم سبزوار، موطن بیهقی، کامه - یا به تلفظ مردم آن دیار «کمه» - به نوعی لبنی گفته می‌شود و در فرهنگنامه گویش سبزوار این‌گونه تعریف شده است: «کمه (kama) نوعی از لبنیات است. برای تهیه آن ابتدا دوغ را جوشانده در کیسه پارچه‌ای می‌ریزند تا آب خود را از دست بدهد. سپس در مشک می‌ریزند تا مجدداً آب باقی مانده را از دست بدهد. در این حالت «کمه نارس» است که باید چند بار آن را با دوغ تازه مخلوط کنند تا «کمه رسیده» به دست آید» (محتشم، ۱۳۷۵، ۴۳۲).

در جنوب خراسان به جای «کامه»، از لفظ «شیراز» استفاده می‌کنند. در برهان قاطع آمده است: شیراز آن است «که شبت ریزه کنند و با ماست بیامیزند و قدری شیر بر آن ریزند و در مشکی یا ظرفی کنند و چند روزی بگذارند تا ترش گردد» (برهان، ۱۳۶۲، ج ۳، ۱۳۲۲) و «در عربی نیز استعمال کرده و با شواریز جمع بسته‌اند» (پادشاه، ۱۳۳۶، ج ۴، ۲۷۰۷).

پس از این که ماست در تلم زده شد و کره‌اش را جدا کردند، دوغ باقی‌مانده را در کیسه یا مشک می‌ریزند تا آب آن کشیده شود. چکیده آن به شیراز مشهور است (و نیز: اکبری، ۱۳۷۰، ۲۱۴).

دکتر زمردیان نوشته‌اند: «هرگاه دوغ را در مشک کنند که بتراود و در نتیجه آب خود را از دست بدهد، بعد از تراوش آب ماده‌ای باقی می‌ماند که شیراز نامیده می‌شود. این ماده به ظاهر شبیه ماست چکیده و ماست خیکی است اما چون چربی آن گرفته شده، از آن ترش‌تر است که غالباً با افزودن برخی از گیاه‌های معطر به آن مانند کاکوتی طعم آن مطبوع می‌شود» (زمردیان، ۱۳۸۵، ۱۲۹).

پس از تعریف «کامه» (شیراز) به بررسی بیشتر آن می‌پردازیم. در چهار مقاله «کامه» در رسته لبنیات و ترشی‌ها شمرده شده است: «من این معالجت نتوانم کرد. تو را از ترشی‌ها و لبنیات نهی کرده‌ام، تو زیربای خوری، و از کامه و انبجات پرهیز نکنی، معالجت موافق نیفتد» (نظامی عروضی، ۱۳۸۵، ۱۳۱).

در *هدایة المتعلمین* چند نوع کامه بر شمرده شده که برخی از آن با شبت درست می‌شده است و این معنا مناسب همان تعریفی است که در فرهنگ‌ها، از کامه به معنای «شیراز» (نوعی لبنی) آمده است: «قلیه سرکا و آبکامه و برین آبکامه شونیز و شبت و رازیانه به کار برده بود» (الاخوینی، ۱۳۷۱، ۳۶۷). افزون بر این در کتب طبّی قدیم، کامه جزو چیزهای شور به حساب آمده است (الاخوینی، ۱۳۷۱، ۵۹۵). که شوری، با طعم لبنی ترش، تناسب دارد.

معنای دیگری که برای «کامه» ذکر شده، «خامه» است. البته کامه به معنای خامه هم قابل تأمل است؛ زیرا خامه و سرشیر زود خراب می‌شده است و در گذشته به جاهای دور نمی‌توانستند ببرند. دلیل دیگر این است که فرهنگ‌های لغت تقریباً، اتفاق نظر دارند که کامه را به همراه سبزی‌هایی مثل شبت درست می‌کردند و مخلوط کردن شبت با سرشیر، نه تنها خوشمزه نمی‌شود، بلکه بدمزه و غیرقابل خوردن می‌شود. در کتاب معتبری چون *هدایة المتعلمین* کامه جزو شوری‌ها آمده و بیانگر آن است که کامه نمی‌تواند سرشیر باشد. چون سرشیر، به طور طبیعی، طعم شیرین دارد و اگر شور شود، بدطعم می‌شود: «این خارش و کر، دو گونه بود. یکی تر و دیگر خشک، و این خشک از آن بدید آید که چیزهای شور جن کامه و آنچه به وی ماند به کار داشته بود» (اخوینی، ۱۳۷۱، ۵۹۵).

نکته دیگر این است که در *تاریخ بیهقی*، کلمه «ساختن» را برای کامه به کار برده است. با توجه به دقتی که دبیر توانا، ابوالفضل بیهقی، در انتخاب کلمات دارد، کلمه «ساختن» نشان می‌دهد که زمانی صرف تهیه و فرآوری کامه می‌شده است. چون طرز تهیه کامه در طعم آن خیلی مؤثر است. در حالی که خامه و سرشیر نیاز به ساختن ندارد.

کلمه «آچار» هم که در معنای ترشی، مشهور است و با کامه کاملاً تفاوت دارد. کلمه دیگری که در فرهنگ‌ها هم‌معنای «کامه» نوشته شده، «ریچار» است. «کامه و لیچار» چیزی شبیه به هم معنی شده‌اند؛ در حالی که در گویش‌های خراسان، دو غذای متفاوت با دو طعم متضادند. کامه نوعی از لبنیات است که طعم ترش دارد و لیچار نوعی مربّا است که با شیرۀ انگور درست می‌شود.

«لیچار» که به صورت‌های مختلف از جمله: «ریچال، لیچار، ریچار، لوچار، لیچار، لچار، لچار، لچار و لچار» ضبط و تلفظ می‌شده است، در فرهنگ‌های فارسی چنین معنی شده است: «لیچار، لیچال به معنی ریچار است که مطلق مرتبا باشد عموماً و هر مرتبایی که از دوشاب سازند خصوصاً. و آنچه از شیر و دوغ و ماست بپزند» (برهان قاطع، ج ۳، ۱۹۲۰). و صاحب‌اندرج این گونه آورده است: «... و به و سیب و غیره را در دوشاب بجوشانند و نگاه دارند و در وقت حاجت صرف کنند...» (پادشاه، ۱۳۳۶، ج ۳، ۲۱۶۷ و همان، ج ۵، ۳۷۲۹). در فرهنگ نظام (داعی‌الاسلام، ج ۴، ۲۹۹۸) و سرمه سلیمانی (اوحدی بلیانی، ۱۳۶۴، ۱۱۸) همان دو معنای قبل، نقل گردیده است و در غیث‌اللغات به معنای «آچار» آمده است (غیث‌اللغات).^۵

مجموع تعاریفی که در فرهنگ‌های لغت معتبر فارسی، برای کلمه «لیچار» و تلفظ‌های دیگر آن آمده، به این معانی است:

- ۱- مرتبای دوشابی خصوصاً (مرتبایی که با شیره انگور پزند)؛
- ۲- نوعی مرتبا عموماً (مطلق مرتبا)؛
- ۳- آنچه از شیر و دوغ و ماست پزند، کامه؛
- ۴- آچار (ترشی).

حال محل تأمل است که: ریچال بر «کامه» مصداق پیدا می‌کند یا بر «مرتبای دوشابی» اطلاق می‌شود؟

صاحب فرهنگ جهانگیری چنین نوشته است: «ریچال و ریچار مرتبا باشد و متأخرین مرتبایی را نامند که به دوشاب بپزند و آن را لیچار و لیچال نیز خوانند» (انجو شیرازی، ۱۳۵۱ ج ۲، ۲۲۸۸). این تعریف فرهنگ جهانگیری، به عنوان یکی از قدیم‌ترین فرهنگ‌های فارسی، که مأخذ فرهنگ‌های بعد از خود قرار گرفته، همان معنایی است از لیچار، که امروز هم در خراسان به کار می‌رود.

در جنوب خراسان، «لیچار» و دیگر تلفظ‌هایش، به معنای مرتبایی است که با شیره انگور درست می‌شود. «لچار: مرتبایی که با شیره انگور ساخته باشند. مثال: لچار کدو، لیچار کدو، مرتبای کدو.» (زمردیان، ۱۳۸۵، ۱۶۶ و زمردیان، ۱۳۸۲، ۵۸) «لیچار: مرتبای کدو» (دانشگر، ۱۳۷۴، ۲۱۵).

لیچار یا لوچار، مرتبایی است ترد و لطیف و خوشمزه که غالباً با کدو تنبل درست می‌شود. با شیره انگور تازه چند نوع لوچار می‌سازند؛ از قبیل، لوچار کدو، لوچار سیب، لوچار بهی (به). البته خوشمزه‌تر و لطیف‌تر از همه لوچار کدو است.^۶

بسحق اطعمه ۱۴ بار لیچار را با توجه به مرتباً بودن و درست کردن آن با دوشاب بیان کرده است (بسحق، ۱۳۸۲، ۳۲۱).

با توجه به این که لیچار را با دوشاب^۷ درست می‌کرده‌اند، و امروزه هم در غالب نقاط خراسان به همین معنی به کار می‌رود، لیچار «نوعی مرتباً» است.

تقریباً فرهنگ‌های فارسی اتفاق نظر دارند که کامه، طعم ترش داشته است و آن را به همراه سبزی‌هایی مثل شبت درست می‌کرده‌اند. پس مخلوط کردن شبت با «لیچار» (مرتبای ساخته شده با شیرۀ انگور)، امری غیرمتعارف است. بنابراین لیچار خوردنیی غیر از کامه است.

خلاصه سخن این است که چون چگونگی درست کردن کامه در طعم آن خیلی اثر می‌گذارد، مانک علی میمون، کامه را خوب و خوشمزه تهیه و فرآوری می‌کرد؛ به گونه‌ای که مزه آن برای سلاطین غزنوی خوشایند بود.

پس سرشیر و آچار و لیچار، خوردنی‌های دیگری غیر از کامه است و کامه به کار رفته در تاریخ بیهقی، به همان معنایی بوده است که امروز نیز در سبزوار (بیهق) و خیلی از مناطق خراسان به کار می‌رود؛ یعنی: «نوعی لبنی با طعم ترش».

۳- تاسیدن

در سال ۴۲۶ که لشکریان سلطان مسعود به فرماندهی بگتغدی، از ترکمانان شکست خوردند و در بیابان با گرما و تشنگی شدید دست به گریبان شدند، بیهقی می‌نویسد: «جنگی به پای شد که از آن سخت‌تر نباشد، که خصمان کار در مطاولت افکندند و نیک بکوشیدند، و نه چنان آمد و بر آن جمله که اندیشیده بودند که به نخست حمله، خصمان بگریزند. و روز سخت گرم شد و ریگ بتفت و لشکر و ستوران از تشنگی بتاسیدند» (بیهقی، ۱۳۵۶، ۶۳۱).

برای کلمه «تاسیدن» در خیلی از فرهنگ‌های لغت مدخلی ذکر نشده است. در فرهنگ‌هایی هم که معنای آن ذکر شده، اختلاف معنایی وجود دارد.

در *سرمه سلیمانی*، این کلمه چنین معنی شده است: «بتاسیدن از گرما بیخود شدن» (اوحدی بلیانی، ۱۳۶۴، ۶۷) و صاحب فرهنگ *آندراج* «تاسیدن» را در معنای «مضطرب و اندوهناک» آورده است (پادشاه، ۱۳۳۶، ج ۲، ۱۰۰۵). در فرهنگ نفیسی *(ناظم‌الاطب)* به معنای «غمناک و دلگیر شدن» آمده (نفیسی، ۱۳۴۳، ج ۲، ۷۷۸) و در

لغت‌نامه دهخدا همان اندک معنایی که در دیگر فرهنگ‌ها بوده نقل شده است (۱۳۷۳، ج ۴، ۵۴۸۵-۵۴۸۴).

در شروح تاریخ بیهقی، در معنای «از تشنگی بتاسیدند»، اختلاف به نظر می‌رسد. ظاهراً کلمه «تاسیدن» برای مرحوم ادیب پیشاوری غریب به نظر آمده. زیرا وی در متن تاریخ بیهقی مصحح خویش، به جای کلمه «تاسیدن»، «بستوه آمدند» را گذاشته‌اند. «روز سخت گرم شد و ریگ بتفت و لشکر و ستوران از تشنگی به ستوه آمدند» (بیهقی، ۱۳۰۷، ۴۹۳).

مرحوم سعید نفیسی در زیرنویس عبارت مذکور در تاریخ بیهقی افزوده است: «تاسیدن به معنی غمناک و دلگیر شدن و بی‌آرامی و بی‌قراری کردن است» (بیهقی، ۱۳۱۹، ج ۱، ۵۹۰). دکتر غنی و فیاض هم در معنای این کلمه تردید نشان داده‌اند و معنایی را که برای کلمه تاسیدن آمده است، «غریب» دانسته‌اند (بیهقی، ۱۳۲۴، ۴۸۵). در شرح دکتر خطیب رهبر در معنای «بتاسیدند» این‌گونه آمده است: «از سستی در رفتار ماندند. مصدر آن تاسیدن و اسم آن تاسه» (بیهقی، ۱۳۸۱، ۸۲۷). در شرح تاریخ بیهقی از منوچهر دانش‌پژوه، به توضیح این کلمه پراخته نشده است.

خلاصه این بزرگان «تاسیدن» را براساس فرهنگ‌ها در معنای «از سستی در رفتار ماندن، دلگیر و غمناک شدن و بی‌قراری» نوشته‌اند و در نظر برخی از آنان کلمه غریب آمده است. به هر حال جای تأمل و بررسی دارد که: «تاسیدن» در عبارت مذکور از تاریخ بیهقی به چه معنایی است. با توجه به این که در بیابان روز سخت گرم شد، چنان گرم که از شدت گرما ریگ تفته شد، شدت اثر تشنگی و بی‌حالی بر لشکریان و ستوران باید چیزی بیشتر از «سستی و غمناکی» و حتی «بی‌قراری» باشد.

در غالب نقاط خراسان، به حالتی که انسان را بر اثر درد یا تشنگی یا غم، مشرف به مرگ می‌کند، «تاسیدن» اطلاق می‌شود. گفته می‌شود: «فلانی بر اثر غصه واتسید» (از بس غصه خورد، مُرد).

«واتسیدن» را در فرهنگ‌های واژگان گویش‌های مربوط به قاین و بیرجند - که توسط اساتید زبان‌شناس تألیف شده - این‌گونه معنا نموده‌اند: «واتسیده (مص) هلاک شدن، حالتی که ممکن است به بچه شیرخوار، در نتیجه زیاد گریه کردن دست بدهد» (زمردیان، ۱۳۸۵، ۲۹۱). «واتسیده [ن] 1 vatasid n: هول کردن و ترسیدن زیاد؛ ۲- فرونشستن و خشک شدن آب یا مایع در ظرف؛ ۳- خشک شدن آب بدن بر

اثر تابش آفتاب و گرما و تشنگی به ویژه در بیابان» (رضایی، ۱۳۷۳، ۴۷۰) و نیز «تاسیده [n tasid] تاسیدن ۱- ترسیدن زیاد و هول کردن؛ ۲- خشک شدن ماست و مانند آن در ظرف و چسبیدن به دیواره ظرف؛ ۳- خشک شدن بدن از گرما و تشنگی زیاد در بیابان» (رضایی، ۱۳۷۳، ۱۳۳).

مثلاً وقتی بر اثر تشنگی یا گرسنگی یا درد شدید و غیرقابل تحمل، حالت غش و بی‌حالی به کسی به خصوص کودکان دست دهد، گفته می‌شود: «واتسید». برای مثال: «بچه از بس گریه کرد واتسید (یعنی حالت غش به او دست داد). «از بس ماندند از تشنگی و گرسنگی واتسیدند» (به آنها حالت بی‌حالی و غش دست داد).

با توجه به آنچه در بیشتر گویش‌های خراسان رایج است، «تاسیدن» و «بتاسیدن» حالتی را نشان می‌دهد که فرد از شدت تشنگی، گرسنگی یا درد و اندوه، مشرف به هلاک باشد. گاهی که فرد غم زیاد را نمی‌تواند تحمل کند و بر اثر غم و درد، بیمار می‌شود یا می‌میرد، می‌گویند: «از غصه واتسید» یا جاندارانی در بیابانی بر اثر گرما از تشنگی به حالت غش درآیند یا بمیرند، می‌گویند: «از تشنگی واتسیدند».

سخن غزالی در کیمیای سعادت می‌تواند مؤید این نظر باشد: «... چنان که دست و پا تاسیده شود و خداری در وی پدید آید تا اگر آتش به وی رسد در حال بندانند چون آن خدر از وی برود و در آتش بُود به یکره دردی عظیم بیابد، همچنین دلها در دنیا تاسیده باشد و این خدر به مرگ بشود» (غزالی، ۱۳۶۸، ج ۱، ۱۰۹). «تاسیده شدن» در این جا معنای «بی‌حسی و بی‌ادراکی» می‌دهد.

خلاصه سخن این است که در عبارت مذکور در تاریخ بیهقی، «تاسیدن و بتاسیدن» مفهومی بیشتر از «سستی» و «بیقراری» دارد. در چنان بیابان گرمی که از شدت گرما ریگ تفته می‌شد، معلوم است تشنگی بر سپاهیان آن قدر فشار آورده بود که از گرما بی‌خود شدند و در حالتی نزدیک به هلاک قرار گرفتند و از فرط تشنگی و بی‌خودی، صحنه جنگ را رها کردند. «تاسیدن» در عبارت یاد شده، به معنای «مشرف به هلاک شدن» درست به نظر می‌رسد.

۴- لاکشته

در تاریخ بیهقی می‌خوانیم: «خوانچه‌ها آوردن گرفتند پیش امیر بر تخت یکی، و پیش غازی و پیش اریارق یکی، و پیش عارض بوسهل زوزنی و بونصر مشکان یکی، پیش ندیمان هر دو تن را یکی - و بوالقاسم کثیر به رسم ندیمان می‌نشست- و لاکشته

و رشته فرموده بودند، بیاوردند سخت بسیار. پس این بزرگان چون نان بخوردند برخاستند» (بیهقی، ۱۳۲۴، ۲۲۵).

در فرهنگ‌ها «لاکشته و لاخشته» به صورت‌های مختلف ضبط شده است از جمله: «لاکشته، لاگشته، لاکشه، لاکچه، لاکجه، لاخشته و لاخسه» و آن را به معنای نوعی آش دانسته‌اند (برهان، ۱۳۶۲، ج ۳، ۱۸۷۵ و آندراج، پادشاه، ۱۳۳۶، ج ۵، ۳۶۵۶). در فرهنگ‌های جهانگیری، برهان، نظام و آندراج، لاخسه و لاخشته را تتماج معنا کرده‌اند (انجو شیرازی، ۱۳۵۹، ج ۱، ۴۷۲). صاحب فرهنگ نظام علاوه بر ذکر معانی مذکور «آش رشته» را هم افزوده است (داعی‌الاسلام، ج ۴، ۲۹۳۲).

شارحان تاریخ بیهقی نیز معنای این کلمه را بر اساس فرهنگ‌های لغت، نوعی آش نوشته‌اند. در تاریخ بیهقی به اهتمام و تصحیح دکتر غنی و دکتر فیاض - به نقل از حواشی مرحوم ادیب بر تاریخ بیهقی - نوشته‌اند: «لاکشته و لاخسه نوعی از آش است که از سماق پزند». همچنین به نقل از برهان آن را به معنی «آش تتماج» و «نوعی آش آرد» گرفته‌اند و افزوده‌اند: «احتمال می‌دهیم این لاخشته و لاخسه همان آش خمیری است که امروز در خراسان به نام «لخشک» معروف است» (بیهقی، ۱۳۲۴، ۲۲۵).

مرحوم سعید نفیسی، در معنای آن با تردید نوشته است: «در فرهنگ‌های فارسی این کلمه به این صورت نیست و تنها لاکچه بر وزن باغچه ضبط شده به معنی تتماج و آن آشی است معروف و لاخشته و لاخسه را نوعی از آش آرد دانسته‌اند و گفته‌اند آش تتماج است ... و بدین قرار لاکچه و یا لاخشته و یا لاخسه چیزی بوده مانند آش خمیر و آش رشته یا آش سماق امروز» (بیهقی، ۱۳۱۹، ۲۶۱).

کوتاه سخن این است که در آش بودن کلمه «لاکشته» اتفاق نظر است، اما تردید در باره نوع آش است. با توجه به این که در همان مجلس امیر مسعود و در همان سفره، آش دیگری به نام «رشته» هم وجود داشت و رشته را نیز نوعی آش به نام، «شوربا»^۸ معنا کرده‌اند (بیهقی، ۱۳۸۳، ۷۳۱)، این پرسش مطرح می‌شود که: از انواع آش‌های مختلفی که وجود داشته است، «لاکشته یا لاخشته» کدام نوع است؟

توجه به چند نکته، رساننده ما به مقصود خواهد بود:

۱- محققان و ادبای معاصر معنای «لاکشته و لاخسه» را با تردید بیان کرده‌اند. از جمله سعید نفیسی (بیهقی، ۱۳۱۹، ۲۶۱). دکتر معین ذیل کلمه «لاخشته» نوشته است: «لاکشته... نوعی رشته، رشته‌ای که لوزی برند، آشی که از آن پزند» (برهان، ۱۳۶۲، ج ۳، ۱۸۷۵). دکتر غنی و فیاض احتمال داده‌اند که «لاخشته و لاخسه همان آش خمیری است که امروز در خراسان بنام «لخشک» معروف است» (بیهقی، ۱۳۲۴، ۲۲۵).

مرحوم فروزانفر به نقل از برهان قاطع نوشته است: «لاکشته»: تتماج، یعنی نوعی آش از خمیر است که با دوغ یا کشک سازند» (مولوی، ۱۳۶۲، ۲۴۲).

۲- در اکثر نسخ مصحح تاریخ بیهقی، این کلمه به صورت «لاکشته» ضبط شده است. نکته مهم در این جا «کِشتن» است. به نظر می‌رسد «لاکشته» آش یا غذایی بوده است که در لابه‌لای آن چیزی قرار می‌داده‌اند. از آش‌ها، آشی هست با نام «جوش پَره» که داخل خمیر این آش را از موادی مثل سبزی و گوشت و حبوبات پُر می‌کنند. ظاهر آن وقتی پُر شد مثل قالب‌های کوچک خِشت است. به نظر می‌رسد «لاکشته» و «لاکشته» همان آش «جوش پَره» است.

۳- کلمه «لاکشته»، که نام نوعی آش است، نمی‌تواند آش معمولی باشد. یک نوع آشی است بهتر از دیگر انواع آن. به تعبیر بسحق اطعمه، «شوربا» در مقابل جاه و مقام «جوش پره» کاره‌ای نیست (بسحق اطعمه، ۱۳۸۲، ۵۹). این نکته را طرز بیان بیهقی هم تأیید می‌کند. زیرا در کتابت هم، «لاکشته» را بر «رشته» سابق آورده است.

اما «جوش پره»^{۱۰} یکی از آش‌های خوشمزه است که به صورت‌های «جوش پره، جوش پَره، جوش بره و جوشبیره» تلفظ می‌شده است و هنوز هم معمولاً آن را به صورت مهمانی دادن صرف می‌کنند. این کلمه در فرهنگ لغت آندراج این گونه معنی شده است: جوش پَره: «نام آشی مشهور که از خمیر به اندام مثلث و مربع طولانی ساخته، از گوشت و سبزی و مصالح پرکنند و در آب جوشانند و ماست و کشک بر بالای آن خورند و ظاهراً هر دو یکی است؛ طعامی است که از آرد فطیر سازند و قیمه در آن ریزند» (پادشاه، ۱۳۳۶، ج ۲، ۱۳۷۹). در فرهنگنامه گویش سبزوار نوشته شده است: «نام آش مخصوصی است که برای پخته شدن باید مدت بیشتری بجوشد. برای تهیه این آش، خمیر آرد گندم را به صورت ورقه‌هایی درمی‌آورند و مقداری سبزی، گوشت کوبیده و چیزهای دیگر داخل آن قرار داده، در آب جوش می‌پزند. سپس مقداری ماست و ادویه داخل آن می‌ریزند» (محتشم، ۱۳۷۵، ۱۹۵).

۴- در کتاب طبّی هدایه‌المتعلمین در مورد «لاکجه یا لاکشته» این گونه آمده است: «باید که لختی از اغذیه غلیظ یاد کنم چُن لاکجه و عصیده و رشته و سر بریان و بایجه و ...» (اخوینی، ۱۳۷۱، ۴۳۹) «و بدان که گوشت و هرپسه و عصیده و ماهی و لاکجه و هرچ از شکم گوسپند آید و گوشت وی هیچ نشاید خوردن» (اخوینی، ۱۳۷۱، ۴۴۳). در این کتاب، «لاکشته» جزو غذاهای سنگین شمرده شده، که گوشت به همراه داشته

است. پس مسلّم به نظر می‌رسد که «لاکشته یا لاکشه» آش «جوش‌پره» بوده است که آن را به همراه گوشت درست می‌کرده‌اند و جزء غذاهای مقوی و سنگین به حساب می‌آمده است.

بسحق اطعمه گر چه حدود بیست نوع آش را نام می‌برد، اما نام آش‌های «لاکشته و لاخشه» و دیگر تلفظ‌های آن، در دیوانش نیامده، ولی از «جوش‌پره» حدود سی بار نام برده است. با توجه به این که دیوان وی دربرگیرنده مجموعه غذاهاست، می‌توان نتیجه گرفت که چون جوش‌پره را به همان مفهوم «لاخشه و لاکشته» به کار برده، به همین سبب نام «لاکشته» را نیاورده است.

بسحق اطعمه جوش‌پره را غذای سور و جشن می‌داند:

به گردِ باروی بغرا که قلعه‌اش قلیه است، ز جوش‌پره، چه در خور کشیده‌اندش سور
(بسحق اطعمه، ۱۳۸۲، ۴۲)

وی ابیاتی در وصف جوش‌پره دارد از جمله:

دل چو تاج جوش‌پره، دید و تختِ قیمه‌اش

گفت: خواهد رفت، روغن، در سر این تخت و تاج

(بسحق اطعمه، ۱۳۸۲، ۱۱۶)

شعری هم باعنوان «جوش‌پره» دارد:

این چرخ عصابه شکل، درزی است از طرف کلاه جوش‌پره^{۱۱}

(بسحق اطعمه، ۱۳۸۲، ۵۹)

نتیجه

کلمه‌های کَفّه (کپّه)، «کامه»، «تاسیدن» و «لاکشته» در گویش‌های بسیاری از مناطق خراسان معانی خاصی دارند که در تاریخ بیهقی هم به همین معانی رایج در خراسان به کار رفته‌اند. در حالی که این معانی در فرهنگ‌های لغت گذشته و در شروح تاریخ بیهقی ثبت نشده‌اند.

با توجه به سیاق عبارت در تاریخ بیهقی و معنای رایج این کلمات در خراسان، معانی این چند کلمه این‌گونه درست به نظر می‌رسد:

۱- کَفّه (کپّه) به معنای: مقدار اندکی، به اندازه یک قاشق، از خوراکی‌های کوبیده شده، که به یک بار در دهان ریزند.

۲- کامه: نوعی لبنی با طعم ترش که غالباً با سبزی‌های معطر فرآوری می‌شود.

۳- تاسیدن به معنای از شدت تشنگی یا درد و امثال آن مشرف به هلاک شدن.

۴- لاکشته: نوعی آش است که داخل خمیر آن را با موادی از قبیل سبزی‌های خودرو، گوشت و برخی حبوبات پرمی‌کنند.

پی‌نوشت‌ها

- ۱- در *برهان قاطع* و فرهنگ جهانگیری مطالب فرهنگ *نظام* نقل شده است. صاحب فرهنگ رشیدی - که آن را با مقابله دقیق با *برهان* و سروری تألیف کرده - عیناً نوشته *برهان* را آورده است (حسینی مدنی، ۱۳۳۷، ج ۲، ۱۱۶۸).
- ۲- در گفتگوی حضوری که در اردیبهشت هشتاد و هفت در خدمت ایشان داشتم.
- ۳- و نیز در *مجمع‌الفرس* در معنای کلمه «کامه» این‌گونه نوشته‌اند: «کامه، ریچالی است که در خوزستان نیک سازند» (سروری، ۱۳۴۱، ج ۳، ۱۱۴۲). همچنین «کامه: آب‌کامه و نانخوری که از شیر و ماست و تخم سپندان و خمیر خشک و سرکه سازند و به تازی کامخ نامند و شیر و دوغ درهم، و ریچال و مرتبای دوشابی و آچار» (داعی‌الاسلام، ج ۴، ۲۷۵۰). «کامه: ریچالی است مخصوص بعضی اماکن» (اوحدی بلیانی، ۱۳۶۴، ۲۰۷) و در فرهنگ جهانگیری نوشته شده: «چیزی باشد که آن را زنان بسازند، به جهت نان‌خورش» (جهانگیری، ۱۳۵۹، ج ۱، ۴۴۹).
- ۴- در تربت حیدریه به دوغی که از ماست گرفته می‌شود و آن را در پوست می‌ریزند با مقداری ماست تا چکیده شود، شیراز می‌گویند (به نقل از یکی از دانشجویان).
- ۵- نویسندگان *فرهنگ‌های نظام* (نفیسی، ۲۵۳۵، ج ۴، ۲۹۹۸) و *آندراج* (آندراج، پادشاه، ۱۳۳۶، ج ۵، ۳۷۲۹) و *لغت‌نامه* (دهخدا، ۱۳۷۳، ۱۷۵۳۲) عیناً سخن *برهان* را نقل کرده‌اند. در *لغت فرس* در معنی «بتکوب» نوشته شده: «ریچالست که از مغز گوز و سیر و ماست کنند» (اسدی طوسی، ۱۳۶۵، ۳۶).
- ۶- طرز تهیه لیچار به این صورت است: کدو تنبل رسیده را به تکه‌های مناسب خرد می‌کنند و مدت یک شبانه روز در آب آهک می‌خوابانند تا ترد و شکننده شود، بعد از شستن و خواباندن در آب خالص، در داخل شیرۀ انگور تازه می‌جوشانند تا به صورت مرتباً قوام بگیرد.
- ۷- در *لغت‌نامه* در معنای «دوشاب» این‌گونه آمده است: «شیرۀ انگور، و بعضی گفته‌اند شیرۀ انگور که آن را یک دو روز نگاه دارند تا ترش شود و به همین سبب آن را دوشاب گویند که آب انگور است و شب بر آن گذشته است.» آب انگور را خاک معدنی مخصوصی می‌زنند تا ببرد و شیرین شود. اگر خوب نبرد، شیرهاش طعم ترش مزه‌ای دارد. انگور اگر ترش هم باشد خاک که بزنند و ببرد، شیرۀ آن شیرین است.
- ۸- شورا: آشی که به بیمار دهند. وجه تسمیه این است که گاهی در آن آش نمک بیشتر می‌ریزند. شورا مبدل شورا است» (داعی‌الاسلام، ۱۳۶۳، ج ۳، ۵۶۸).
- ۹- در نسخ خطی قدیم، رسم بود که حروف «ک» و «گ» را به صورت «ک» می‌نوشتند. به همین دلیل در برخی از چاپ‌های تاریخ بیهقی، این کلمه «لاکشته» و در بعضی دیگر «لاگشته» چاپ شده است.

۱۰- طرز تهیه جوش پره: از شب قبل حبوبات (نوعی نخود فرنگی (مُجک) و کمی نخود) را بار می‌گذارند که به آرامی بپزد. خمیر آرد گندم ورز داده شده را به شکل مستطیل‌های نازک می‌برند. آن گاه حبوبات له شده و گردوی آسیاب شده و مقداری پیاز خرد شده خام را داخل تکه‌های خمیر می‌گذارند و دو طرف خمیر را روی هم می‌اندازند و کمی فشار می‌دهند تا خمیر بسته شود (هنگام پیچیدن و پختن جوش پره باید دقت کرد تا سوراخ نشود و محتویات آن خارج نگردد). وقتی آب جوش آمد، سبزی خرد شده را داخل آن می‌ریزند. بعد قالب‌های پر شده را اضافه می‌کنند تا پخته شود. گوشت گوسفندی را هم به قطعه‌های کوچک خرد می‌کنند و به آرامی در روغن خودش تفت می‌دهند. وقتی همه چیز پخته شد، پیاز سرخ شده و گوشت (قورمه) و کشک تازه درست شده و گردو را داخل جوش پره می‌ریزند. غذای خوشمزه‌ای به دست می‌آید.

فصل پختن جوش پره، آغازین روزهای عید نوروز است. زیرا طعم خوش این غذا، به سبزی آن وابسته است. جوش پره را باید با سبزی‌های نورسته کوهی (از قبیل ترخ، بلقیست، سلمه، کرفس کوهی، کمی پونه تازه روییده، کمی سیرموک (نوعی تره خودرو) و کمی برگ تازه سیر) درست کرد.

۱۱- ادامه شعر جوش پره بسحق اطعمه:

دوش از افق قدح، برآمد	رخسار چو ماه جوش پره
از آفت تیغ، دنبه، می‌شد	هر دم به پناه جوش پره
این تزلزل شوربا، که باشد	با منصب و جاه جوش پره...

(بسحق اطعمه، ۱۳۸۲، ۵۹)

پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی
پرتال جامع علوم انسانی

منابع

- ۱- اخوینی البخاری، ابوبکر ربیع بن احمد. ۱۳۷۱، *هدایة المتعلمین فی الطب*، به اهتمام جلال متینی، مشهد، دانشگاه مشهد.
- ۱- اسدی طوسی، ابومنصور احمد بن علی. ۱۳۶۵، *لغت فرس*، به تصحیح فتح الله مجتبائی و علی اشرف صادقی، تهران، خوارزمی.
- ۲- اکبری شالچی، امیر حسین. ۱۳۷۰، *فرهنگ گویش خراسان بزرگ*، تهران، نشر مرکز.
- ۴- افغانی نوپس، عبدالله. ۱۳۶۹، *لغات عامیانه فارسی افغانستان*، افغانستان، مؤسسه تحقیقات انتشارات بلخ، چاپ دوم.
- ۵- انجو شیرازی، میرجمال الدین حسین بن فخرالدین حسن. ۱۳۵۹، *فرهنگ جهانگیری*، جلد اول و دوم، ویراسته رحیم عقیفی، مشهد، دانشگاه مشهد، چاپ دوم.
- ۶- اوحدی بلیانی، تقی الدین. ۱۳۶۴، *سرمه سلیمانی*، تصحیح و حواشی محمود مدبری، نشر دانشگاهی، تهران.
- ۷- برهان، محمدحسین بن خلف تبریزی متخلص به برهان. ۱۳۶۲، *برهان قاطع*، به اهتمام دکتر محمد معین، تهران، امیرکبیر، چاپ پنجم.
- ۸- بسحق اطعمه، جمال الدین ابواسحق حلاج اطعمه شیرازی معروف به بسحق اطعمه. ۱۳۸۲، *کلیات بسحق اطعمه شیرازی*، تصحیح منصور رستگار فسایی، تهران، مرکز نشر میراث مکتوب با همکاری بنیاد فارس شناسی.
- ۹- بیهقی، ابوالفضل محمد بن حسین. ۱۳۰۷، *تاریخ بیهقی*، چاپ سنگی، تصحیح و تحشیه سید احمد ادیب، تهران، دارالطباعة میرزا حبیب الله.
- ۱۰- _____ . ۱۳۸۴، *تاریخ بیهقی*، توضیحات و تعلیقات منوچهر دانش‌پژوه، تهران، انتشارات هیرمند، چاپ سوم.
- ۱۱- _____ . ۱۳۵۶، *تاریخ بیهقی*، تصحیح علی اکبر فیاض، مشهد، انتشارات دانشگاه فردوسی.
- ۱۲- _____ . ۱۳۲۴، *تاریخ بیهقی*، به اهتمام دکتر غنی و دکتر فیاض، تهران، چاپخانه بانک ملی.
- ۱۳- _____ . ۱۳۸۱، *تاریخ بیهقی* بامعنی واژه‌ها و شرح جمله‌های دشوار، به کوشش دکتر خلیل خطیب رهبر، تهران، مهتاب، چاپ هشتم.
- ۱۴- _____ . ۱۳۱۹، *تاریخ مسعودی* معروف به *تاریخ بیهقی*، با مقابله و تصحیح و حواشی و تعلیقات سعید نفیسی، تهران، شرکت کتابفروشی ادب.
- ۱۵- _____ . ۱۳۸۳، *تاریخ بیهقی*، تصحیح دکتر علی اکبر فیاض، به اهتمام دکتر محمد جعفر یاحقی، مشهد، انتشارات دانشگاه فردوسی، چاپ چهارم.

- ۱۶- پادشاه، محمد متخلص به شاد. ۶- ۱۳۳۵، *آندراج*، زیر نظر محمد دبیرسیاقی، تهران، کتابفروشی خیام.
- ۱۷- جمال زاده، محمدعلی. ۱۳۴۱، *فرهنگ لغات عامیانه*، به کوشش محمدجعفر محبوب، تهران، انتشارات فرهنگ ایران.
- ۱۸- حسینی مدنی تتوی، عبدالرشید بن عبدالغفور. ۱۳۳۷، *فرهنگ رشیدی*، تحقیق و تصحیح محمد عباسی، طهران، کتابفروشی بارانی.
- ۱۹- داعی الاسلام، سیدمحمدعلی. ۱۳۶۳، *فرهنگ نظام*، تهران، شرکت دانش.
- ۲۰- دانشگر، احمد. ۱۳۷۴، *فرهنگ واژه‌های رایج تربت حیدریه*، ویراستاران: دکتر رضا زمردیان، علی سالیانی، مشهد، آستان قدس رضوی.
- ۲۱- دهخدا، علی‌اکبر. ۱۳۷۳، *لغت‌نامه*، تهران، دانشگاه تهران، چاپ اول از دوره جدید.
- ۲۲- رامپوری، غیاث‌الدین محمد. ۱۳۶۳، *غیاث‌اللغات*، به کوشش منصور ثروت، تهران، امیرکبیر.
- ۲۳- رضائی، جمال. ۱۳۷۳، *واژه‌نامه گویش بیرجند*، به اهتمام و هزینه محمود رفیعی، تهران، انتشارات روزبهان.
- ۲۴- زمردیان، رضا. ۱۳۸۲، «نقش گویشها در کمک به از میان بردن برخی ابهامات واژگانی متون کهن فارسی دری» *مجله دانشکده ادبیات و علوم انسانی*، تخصصی زبان و ادب فارسی، سال سی و ششم، شماره اول (شماره پی در پی ۱۴۰)، مشهد، دانشگاه فردوسی.
- ۲۵- _____ . ۱۳۸۵، *واژه‌نامه گویش قاین*، تهران، فرهنگستان زبان و ادب فارسی (نشر آثار)، چاپ اول.
- ۲۶- سروری، محمد قاسم بن حاجی محمد کاشانی متخلص به سروری. ۴۱- ۱۳۳۸، *مجمع الفُرس*، به کوشش محمد دبیر سیاقی، بی‌جا، کتابفروشی علی‌اکبر علمی.
- ۲۷- غزالی، ابوحامد محمد. ۱۳۶۸، *کیمیای سعادت*، تهران، علمی و فرهنگی، چاپ چهارم.
- ۲۸- فخری اصفهانی، شمس. ۱۳۳۷، *واژه‌نامه فارسی (بخش چهارم معیار جمالی)*، ویراسته دکتر صادق کیا، تهران، چاپخانه دانشگاه.
- ۲۹- قوأس غزنوی، فخرالدین مبارکشاه. ۱۳۵۳، *فرهنگ قوأس*، به اهتمام نذیر احمد، تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب.
- ۳۰- محتشم، حسن. ۱۳۷۵، *فرهنگ‌نامه گویش سبزوار*، زیر نظر عباس محمدیان، سبزوار، دانشگاه آزاد اسلامی.
- ۳۱- معین، محمد. ۱۳۶۴، *فرهنگ فارسی (۶ جلدی)*، تهران، امیرکبیر.
- ۳۲- مولوی، مولانا جلال‌الدین محمد. ۱۳۶۲، *فیه ما فیه*، تصحیح بدیع‌الزمان فروزانفر، تهران، امیرکبیر، چاپ پنجم.
- ۳۳- نظامی عروضی، احمدبن عمر بن علی. ۱۳۸۵، *چهار مقاله*، تصحیح محمد قزوینی، به کوشش محمد معین، تهران، زوآر.
- ۳۴- نفیسی، علی‌اکبر (ناظم‌الاطباء). ۲۵۳۵ (۱۳۵۵)، *فرهنگ نفیسی*، بی‌جا، کتابفروشی خیام.