



الطعام عند الدانيين والحيانيين في دادان دراسة تاريخية حضارية تحليلية في ضوء الاكتشافات الأثرية الحديثة

إيمان بنت سعد علي النفيعي*

قسم العلوم الاجتماعية، كلية الآداب، جامعة الطائف، المملكة العربية السعودية

Eman.n@tu.edu.sa

المستخلص:

يُلقي هذا البحث الضوء على الطعام عند الدانيين والحيانيين في دادان، من خلال دراسة مصادره الأصلية نحو النقوش، والرسوم الصخرية الحيوانية، والأواني الفخارية والحجرية، واللقي الطبيعية مثل بقايا عظام الحيوانات، والأصداف، والدمى الفخارية، والتماثيل الحجرية، والمنحوتات الحجرية، والصناعات اليدوية كالحلي مما لها صلة بالموضوع. ويهدف البحث إلى تقديم صورة شاملة لأنواع الطعام المتناولة، والمنكهات المستخدمة في تحسين مذاقه. ويستعرض البحث أدوات وأواني الطعام المستخدمة في تحضيره، وطهوه، وخبزه، وتقديمه، وحفظه، وتخزينه. ويتبعها بدراسة تحليلية لفهم العوامل المساعدة على توفر الطعام طوال مدة حكم المملكتين الدانية والحيانية، ولمعرفة الطرائق المتبعة في طهوه. ويختم البحث بمجموعة من النتائج أبرزها إثبات تنوع النظام الغذائي لسكان دادان، والذي يشمل على الحبوب، والتمور، واللحوم، والمحار والأصداف، والفواكه، والخضراوات، والتوصل إلى وجود نوعين من الخبز المحضر، وأن أرض دادان بمواردها الطبيعية هي مصدر الثروة الغذائية، فضلاً عن الجهود التي بُذلت من قِبل السكان للحفاظ على هذه الثروة وتنميتها. ودُيِل البحث بمجموعة من التوصيات، أبرزها توجيه المراكز البحثية لإجراء دراسات تحليلية للمخلفات العضوية الموجودة داخل الأواني الفخارية المكتشفة.

الكلمات المفتاحية: الإبل، الأواني الفخارية، دادان، التمور، النقوش للحيانية.

تاريخ الاستلام: 2024/09/27

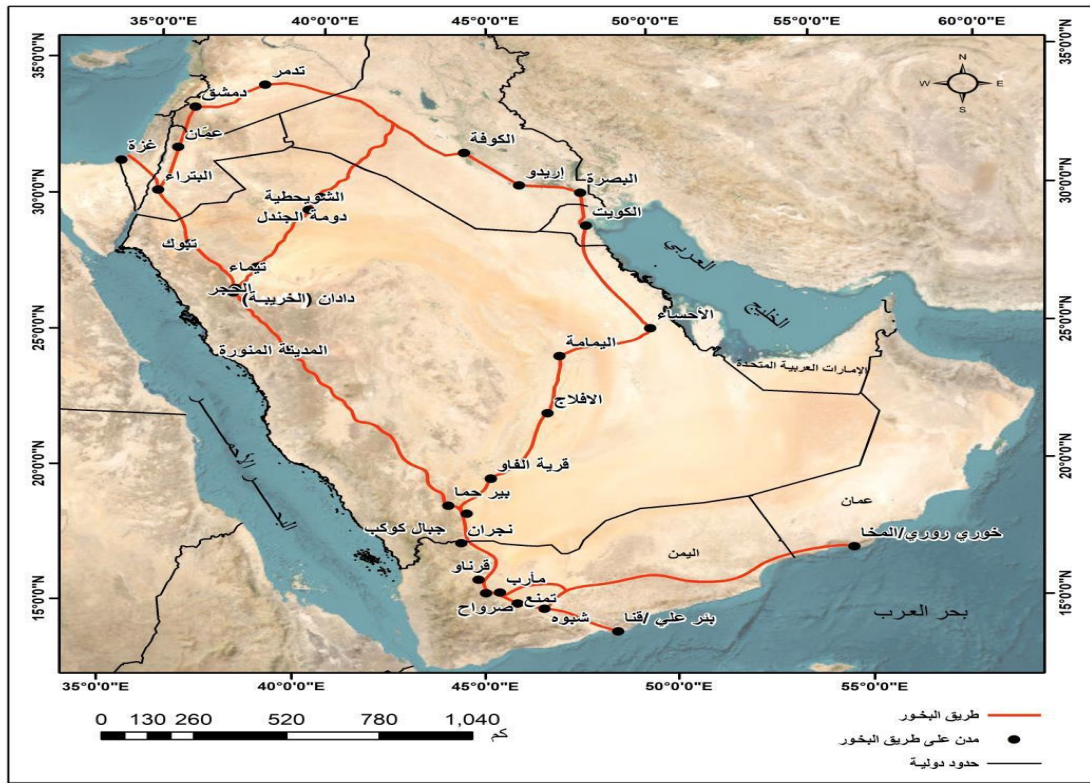
تاريخ قبول البحث: 2024/10/05

تاريخ النشر: 2024/12/30

المقدمة:

تقع دادان (محافظة العلا حالياً) في شمال غرب المملكة العربية السعودية بين دائرتي عرض 8 26 و25° و00 27 30 شمالاً (الفقير، 2009، ص.123)، وترتبط إدارياً بمنطقة المدينة المنورة (الزهراني وصالح، 2011، ص.214) (شكل 1). وأثبتت الدراسات الأثرية أن موقع دادان شهد استيطان مبكر في بعض أوديته مثل: وادي العلا، ووادي عكمة، ووادي القرى المشهورة برسومها الفنية، ويُعدّ الموقع من أبرز مواقع المملكة العربية السعودية التي شهدت عمقاً حضارياً منذ حقبة ما قبل التاريخ حتى العصور التاريخية (المزروع، 2019، ص.46). وتملك دادان أكبر عدد من النقوش المكتوبة بالخط العربي الشمالي القديم مقارنة بالوحدات الأخرى، إذ يوجد فيها ما يقرب من ألفي نقش (ماكدونالد، 2019، ص.57)، وجاء اسم دادان في النقوش الدادانية واللحيانية (الأنصاري وآخرون، 1984، ص.14-15)، والمعينية (جونسون سافيناك، 1909/1424 هـ، ج1، ص.275)، وتكرر ذكرها في العهد القديم (العامر، 2021، ص.17).

وازدهر الموقع بشكل واضح خلال الألف الأول قبل الميلاد تزامناً مع ظهور مملكتين، الأولى هي: المملكة الدادانية التي أشتق اسمها من اسم المكان الأصلي دادان (Al-Said, 2011B, p.197)، وتؤرخ بنهاية القرن التاسع أو بداية القرن الثامن قبل الميلاد حتى نهاية القرن السادس أو بداية الخامس قبل الميلاد (السحبياني، 2019، ص.60)، وظهر حتى الآن أسماء خمسة ملوك ممن حكموها، وتلقب كل واحد منهم بلقب ملك دادان (السحبياني، 2023، ص.118، 125)، وقد امتازت هذه المملكة بأسلوبها المعماري الفريد من حيث التقنية والإتقان، مستفيدة من إمكانات الموقع الطبيعية (العامر والأحمري، 2019، ص.44)، ويستدل من النقوش أنها امتدت شمالاً حتى تبوك (العامر، 2021، ص.16)، وارتبطت بعلاقات وثيقة مع الممالك الأرامية في بلاد الشام (العامر والأحمري، 2019، ص.44)، واحتفظت بعلاقات قوية مع جنوب شبه الجزيرة العربية (بودن، 2001، ص.75). والمملكة الثانية هي: المملكة اللحيانية التي اتخذت هي الأخرى من دادان مركزاً وقاعدة لها منذ قيامها في القرن الخامس قبل الميلاد (السعيد، 1420 هـ، ص.2)، إلى زوالها في نهاية القرن الأول قبل الميلاد (السعيد، 2023، ص.78؛ Rohmer & Charloux, 2015، p.310، وتولى حكمها من الملوك حسب ما جاء في الكتابات القديمة ما لا يقل عن ثلاثة عشر ملك، كل منهم تلقب بلقب ملك لحيان (السحبياني، 2023، ص.125).



شكل (1)

خريطة توضح الموقع الجغرافي لدادان (الذبيبي، 2024، ص. 332).

وتمثل هذه المملكة مرحلة الازدهار والتوسع الجغرافي إذ سيطرت على تيماء، وأصبح لها نشاط تجاري واسع، ووصفت بالدولة الإقليمية، فعاصمتها شكلت نقطة محورية في الطرق التجارية، التي تربط شمال شبه الجزيرة العربية بجنوبها (العامر والأحمري، 2019، ص. 44)، وامتدت في حدودها شمالا حتى وصلت مدينة الحجر -مدائن صالح- (الأنصاري، 1975، ص. 79).

مشكلة البحث:

يُعنى البحث بجانب من جوانب الحياة اليومية عندالدانين واللحيانين، وهو موضوع الطعام إنتاجاً واستهلاكاً وتقدماً وتخزيناً، وهو من المواضيع التي لم تطرح بصورة شمولية من قبل من قبل الباحثين -على حد علم الباحثة- وذلك بسبب قلة المادة العلمية المتوفرة في ذلك الحين، والتي كانت تعتمد على ألفاظ وردت في سياق متن النقوش المرتبطة بالجانب الديني في تقديم زكوات للمعبود الرئيس ذو غابة عن ممتلكات بعض الأفراد، وتناثر المادة المرتبطة بموضوعنا في مواسم التنقيب وأعمال المسح الأثري التي جرت بالموقع، ف جاء دورنا هنا في جمع هذه المعلومات المتفرقة من مصادرها المباشرة وغير المباشرة، ودراستها للوصول إلى الحقيقة التاريخية.

أسباب اختيار موضوع البحث:

1- الاكتشافات الأثرية المستمرة في الموقع، وظهور بعض نتائجها، ونشرها في هيئة تقارير في حولية أطلال الأثرية، والتي تضمنت مجموعة من المعثورات ستسهم بشكل جيد في دراسة موضوعنا.

2- ما احتوته النقوش الدادانية واللحيانية المنشورة من ألفاظ تتعلق بالطعام سواء ألفاظ مباشرة تتعلق بأسماء الحيوانات الاقتصادية التي امتلكوها، أو غير مباشرة من خلال أسماء الأعلام ذات الصلة بموضوعنا، حيث ستساعد هذه الألفاظ في تغطية جانب من موضوع بحثنا.

3- الإسهام في إثراء الدراسات التاريخية حول مملكتي دادان ولحيان بتغطية جانب من جوانب الحياة الاجتماعية فيها، ودراستها من مصادرها الأصيلة.

4- ما تميزت به هذه الفترة الزمنية من تاريخ مدينة دادان حيث تمثل مرحلة ازدهار للموقع وظهوره كمحطة على طول الطرق التجارية القديمة.

أهداف موضوع البحث:

1- التعرف على أنواع الطعام المتناول عند كل من الدادانيين واللحيانيين في دادان.

2- التعرف على الطرائق المتبعة في إعداد وتحضير الطعام وتقديمه.

3- الإحاطة بطرائق تخزين الطعام وحفظه.

4- إيضاح العلاقة بين طرائق طبخ الطعام ونوعية الأواني المستخدمة في الطبخ.

5- الوقوف على العوامل التي أسهمت في استمرارية توفر الطعام في دادان طوال مدة حكم المملكتين السابقتين.

حدود البحث الزمنية والمكانية:

تتمثل حدود البحث الزمنية في مدة حكم المملكتين الدادانية واللحيانية والتي تمتد من نهاية القرن التاسع قبل الميلاد حتى نهاية القرن الأول قبل الميلاد. أما الحدود المكانية فهي مدينة دادان، بما تضمه من مواقع أثرية نحو: الخريبة¹، وتل الكثيب²، وجبل أم درج³، وجبل عكمة⁴، وقد اشتمل بحثنا هذا على دراسة لهذه المواقع جميعها من داخل المدينة؛ للخروج بصورة واضحة عن الطعام في دادان (شكل 2).

منهج البحث وتساؤلاته:

اعتمد البحث على منهج البحث التاريخي في استقاء المعلومات من النقوش الدادانية واللحيانية، والرسوم الصخرية الحيوانية، والأواني الفخارية والحجرية، واللقى الطبيعية نحو بقايا عظام الحيوانات والأصداف، والدمى الفخارية، والتماثيل الحجرية، والمنحوتات الحجرية، والصناعات اليدوية كالحلي، وما ورد في المصادر الكلاسيكية، ومن ثم استقراءها واستنطاقها وتحليلها ومناقشتها في سبيل معرفة أنواع الطعام الذي أنتجه واستهلكه شعبا مملكتي دادان ولحيان. وللإجابة عن مجموعة التساؤلات الآتية:

1- ما أنواع الطعام التي عرفها الدادانيون واللحيانيون في مدينة دادان؟

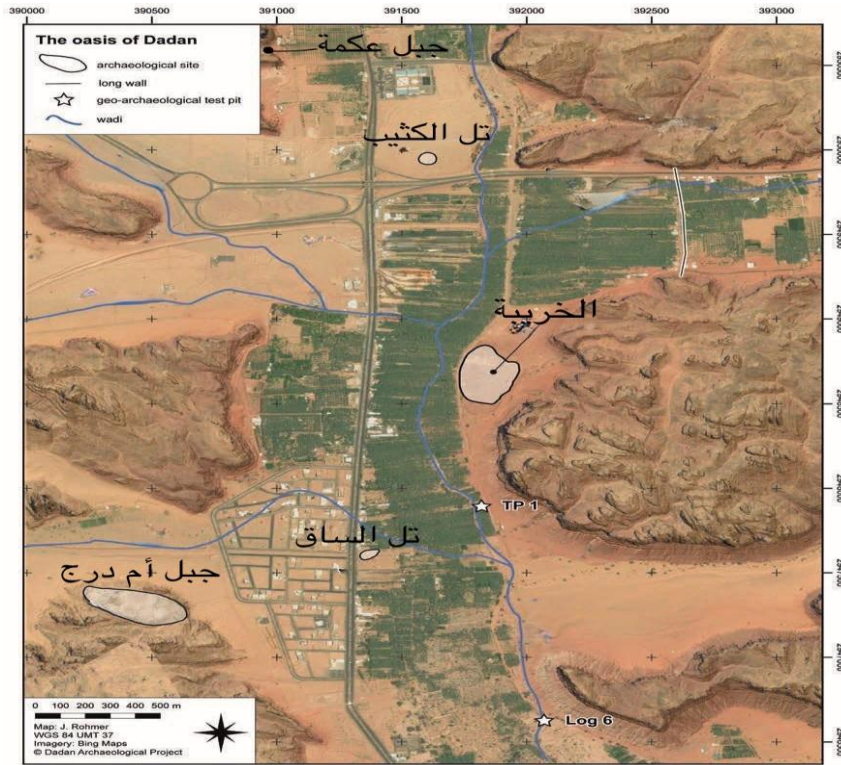
2- ما أصناف الطعام المقدمة على مائدة الدادانيين واللحيانيين؟

3- ما طرائق إعداد الوجبات الغذائية؟ وكيف حُفظ الطعام؟

4- إلى أي مدى كانت الظروف البيئية والجغرافية للموقع مواتية لإنتاج الطعام؟

5- هل توفر لسكان دادان ما يكفي من الطعام الذي يمد أجسامهم بالطاقة؟

شكل (2)



ملاحظة: خريطة توضح موقع الخريبة وتل الكثيب وأم درج وجبل عكمة (Rohmer et al, 2022, p.3).

وقد أجرت الباحثة بعض التعديلات على الخريطة، وهي ترجمة المواقع، وإضافة موقع جبل عكمة، وإزالة بعض المواقع التي لا تمت بصلة لموضوع البحث من الخريطة الأصل.

أولاً: الطعام عند الدادانيين واللحيانيين في دادان:

الطعام هو مجموع المواد التي يأخذها الجسم كي تُشبع جوعه وتغذيّه (غرانسي، 2011/1999، ص.26)، وقد تنوعت الأطعمة التي تناولها سكان دادان ما بين أطعمة نباتية وأخرى حيوانية، واختلفت فيما بينها في القيمة الغذائية، إلا أنها كانت مكتملة لبعضها البعض في توفير الغذاء الصحي للسكان، وهذه الأطعمة هي على النحو الآتي:

أ- الحبوب:

تُعد الحبوب من المحاصيل الغذائية المهمة، التي لا غنى عنها لأي شعب من الشعوب، مثل: القمح، والشعير، والدخن، والذرة. وإن مسألة إثبات قيام الدادانيين واللحيانيين بزراعة الحبوب بمختلف أنواعها يعد أمراً مستحيلًا في ضوء نقوشهم الكتابية -المكتشفة حتى الآن- التي تركوها لنا؛ لخلوها من ذكر الألفاظ الدالة عليها. وهذا الاختفاء من النص يجعلنا نتساءل هل استوردوها من خارج دادان؟ ولما لم يرد نقش عن تفاصيل زراعتها محليًا؟ إن التفكير في مسألة الاستيراد دون الزراعة يُعد أمر غير منطقي؛ لطول المدة الزمنية التي حكمت فيها المملكتين، والتي استمرت لقرون عديدة، يستحيل معها الاعتماد بشكل كلي على الاستيراد، وضمان كفاية حاجة السكان محليًا. هنا كان لزامًا علينا البحث عن أدلة تضيء لنا الطريق، وتكشف لنا حقيقة زراعة الحبوب في الموقع من عدمها. وبالفعل عند البحث في مخلفاتهم الأثرية، وجدت

الباحثة بقايا القش والتبن قد دخلت في صناعاتهم الفخارية، ومن المعلوم أن هاتين المادتين هما ما تهشم وبقي من سيقان القمح والشعير بعد درسه وتذريته. ففي أثناء أعمال التنقيب للموسم الثامن في دادان أجريت دراسة على عينة لكسر فخارية محلية الصنع، اتضح احتواءها على شوائب من جزيئات القش والتبن (الذبيب، د.ت، ص.170؛ الذبيب وآخرون، 2019، ص.35-37)، ومن ثل الكثيب عُثر على كسر فخارية أضيف لها التبن أو القش لتقويتها (عوض الزهراني، 2007، ص.114)، وكذلك عُثر على مجمرة من الفخار تعود للمرحلة الدادانية أضيف لها القش إلى جانب الجير والرمل (الذبيب وآخرون، 1437هـ، ص.294)، واستمر ظهور هاتين المادتين الخام في الكسر الفخارية من الموسم العاشر (الشهري، 2017، ص.85). وترى الباحثة أن توالي ظهور القش والتبن في الصناعات الفخارية المحلية يثبت زراعة الحبوب محلياً، بدليل الاستفادة من مخلفاتها الزراعية في الصناعة.

وعن تجهيز الحبوب للطحن فقد كشفت أعمال التنقيب للموسمين الرابع والخامس عن العديد من أدوات الطحن البازلتية والرملية (السعيد وآخرون، 2017، ص.77؛ السعيد وآخرون، 2018، ص.107)، والتي تشير بوضوح إلى الوضع الاقتصادي الجيد لموقع الخريبة، ومن ثمَّ إلى توفر الحبوب للسكان (السعيد وآخرون، 2017، ص.79)، وأصبحت مواسم التنقيب الأخرى عن توفر عدد كبير من أدوات الطحن نحو الأرحية، والمجارش، والمساحن في الموقع -سنتحدث عنها أدناه تفادٍ للتكرار-.

ب- التمر:

عرف سكان دادان النخلة، ونستدل على هذه المعرفة من خلال منحوتة حجرية تعود للمرحلة الدادانية إذ تضمنت نقش داداني مع نحت لـ "شجرة النخيل" (Al-Said, 2011B, p.200)، ومن بعدُ جاءت الشواهد النصية في النقوش اللحيانية تؤكد معرفتهم لها ولثمرها التمر، منها لفظ (ن خ ل هـ م / نخلهم - ن خ ل هـ / نخله - ن خ ل هـ / نخلها - ن خ ل / نخل) (أبو الحسن، 1997، ص.180، 282، 123، 128، 214، 288) كزكوات مقدمة للمعبود ذو غابة، وتدل كثرة ظهور لفظة النخيل في نقوشهم على انتشار مزارعها وسعي ملاكها إلى تقديم الزكاة عنها؛ طلباً لرضا المعبود، وضماناً لاستمرارية إنتاجية مزارعهم من محصول التمر.

وظهرت زخرفة سعفة النخيل على كسرة فخارية (الشهري، 2017، ص.91)، ويبدو لبعض الباحثين أن مزارع النخيل الواقعة في الناحية الغربية من دادان كانت قائمة إبان ازدهار الموقع خلال الألف الأول قبل الميلاد، ولعل ذلك يعزز تلك الإشارات التي جاءت في النقوش اللحيانية، التي أشارت إلى زراعة النخيل في دادان (السعيد وآخرون، 2010، ص.59)، وإلى وقتنا الحالي ما زالت مزارع النخيل الغنية بتربتها الخصبة تحيط بالخريبة من الجهة الشمالية والغربية (عبد الناصر الزهراني، 2013، ص.374).

ج- جوز الهند:

تُعد ثمرة جوز الهند من ثمار الفاكهة الشهية، التي يتعذر زراعتها محلياً؛ لحاجتها إلى مناخ استوائي؛ لتنمو وتثمر، وهذا لا يتوفر في مناخ دادان، إلا أننا نرجح معرفتهم لهذه الثمرة، وتناولوها على مائدتهم. إذ عُثر خلال الموسم العاشر

على قطعة من لحاء خشب جوز الهند (الذبيب وآخرون، 1437هـ، ص. 255-256) (شكل 3). ووجود هذه القطعة يجعل الباحثة تعتقد بوصول الثمار إلى الموقع عن طريق القوافل التجارية، وتناولتها الطبقات الثرية والمترفة في المجتمع، ومما يعزز رأينا هذا هو أن بقايا القشرة الخارجية لثمرة جوز الهند قد عُثِرَ عليها في موقع الحجر داخل إحدى المقابر النبطية (نعمة وآخرون، 2010، ص. 281؛ Bouchaud, 2010, p.307) - وهو موقع قريب من دادان - مما يعني إمكانية تناقلها تجارياً عبر طرق التجارة في شمال الجزيرة العربية، ومن ثمَّ وَجَدت هذه الثمرة طريقها إلى مائدة الأسر الغنية؛ بسبب تكلفة نقلها وندرته كما نظن.

شكل (3)



قطعة من لحاء خشب جوز الهند (الذبيب وآخرون، 1437هـ، ص. 255-256).

د- الزيتون:

من الثمار الغنية بالقيمة الغذائية العالية، وكان اللحيانيون على علم ودراية بشجرة الزيتون. ويشهد على ذلك عملة لحيانية كانت من المكتشفات المميزة في الخريبة، حيث ظهر على وجه العملة رأس آدمي واعتلاه كتابة لحيانية، وعلى ظهرها بومة وورقة زيتون (الذبيب وآخرون، 1437هـ، ص. 251). وإن وجود ورقة الزيتون على العملة يُبَيِّن قيمة وأهمية هذه الشجرة وثمرتها لدى اللحيانيين، حتى وإن غابت عن الظهور في العينات الأثرية نحو نوى الزيتون وأخشابه. إذ يمكن استيراده من المدن القريبة، مثل: أدوماتو، والحجر. حيث رجح (Bouchaud 2013) صلاحية أرض الحجر لزراعته بعد العثور على فحم خشبه وبذوره (p.13-14). ولا نستبعد جلبه من بلاد الشام عن طريق القوافل التجارية.

هـ- الثمار والمحاصيل غير المحددة:

احترف اللحيانيون الزراعة، وقدموا الزكاة عن أراضيهم الزراعية التي عُرفت في نقوشهم من جبل عكمة بـ (ث ب ر ت هـ/ ثبرته، ثبرتها- ث ب ر ت هـ م ي/ ثربتها) (أبو الحسن، 1997، ص. 106، 111، 224-225، 229-230، 300، 330، 175)، "والثيرة هي الأرض الزراعية" (أبو الحسن، 1997، ص. 106). ويستدل من هذه اللفظة أن اللحيانيين ميّزوا بين الأرض الصالحة للزراعة والأرض البور، وفي سبيل استمرار عطاءها أخرجوا الزكاة عنها للمعبود طلباً للبركة. أما عن نوع المحاصيل المزروعة فيها فلم تحدد بالوصف في نقوشهم، بل جاء ذكرها على وجه العموم بالثمار، مع التمييز بين ثمار فصل الربيع والخريف. فكانت لفظه (د ث أ/دثأ - د ث هـ/دثه - د ث أ هـ/دثأه - د ث أ هم/دثأهم - د ث هـ/دثأها - ذ ث أ هـ/ذثأه - د ت أ هـ/دتأه) (أبو الحسن، 1997، ص. 95، 104، 123-122، 131، 142، 144، 156-157، 182-183، 192، 308-309، 312-313، 337-338، 239-

240، 263-262، 319-320؛ 2002، 129-130)، ولفظة الدث هنا المقصود بها "ثمار فصل الربيع وغلاله" (أبو الحسن، 1997، ص. 96)، أما لفظة (خ ر ف/خرف- خ ر ف هـ/خرفه) (أبو الحسن، 1997، ص. 95، 101-102) فالمقصود بها "غلال فصل الخريف" (أبو الحسن، 1997، ص. 96).

ونستنبط من هاتين اللفظتين أن الأراضي المزروعة في المرحلة اللحيانية كانت تُنتج أنواعًا وأصنافًا متعددة ومختلفة من الفاكهة، والخضراوات، والبقول، والحبوب. ولكن السؤال هنا لماذا لم يذكرها اللحيانيين بمسماها صراحة في نقوشهم كأن يقولوا زكاة محصول الحمضيات من الليمون والبرتقال وغيرها، أو زكاة محصول الخضراوات من الخيار والفجل وغيرها. في الحقيقة عند تتبع وتأمل النقوش التي وردت فيها لفظتي الدث والخرف، نجدها نقوش دينية تقريبية من المعبود، يلزم صياغة النص فيها الاختصار، وليست نصوص اقتصادية قانونية تُفصّل في بيان أسماء محاصيل الفاكهة، والخضراوات، والبقول ليُجن من ورائها الضرائب، لذا؛ يصعب معها تعدادها بمسماها في نص تعبدي. كما يستدل من هاتين اللفظتين أيضًا على شدة خصوبة الأراضي الزراعية التي أنتجت أكثر من محصول في السنة، ومن المحتمل زراعة أشجار الحمضيات، والخضراوات، والورقيات بين أشجار النخيل، فضلًا عن النباتات الفضولية مثل: البقلة.

ويمكننا القول بإمكان زراعة شجرة التين، فقد زرعها اللحيانيين، وسبقهم إليها الدادانيين بحكم قربهم من العصر البرونزي. ودليلنا على ذلك هو ما توصلت إليه دراسة التحليل النباتي الأولي للبقايا النباتية من تل الساق الأثري إلى وجود بذور التين التي تعود إلى العصر البرونزي، وتشير الأدلة إلى استيطان سكاني خلال هذا العصر داخل واحة دادان (Hausleiter et al, 2021, p.126-127) (شكل 2). وهذا يؤكد زراعة شجر التين في الموقع، ومعه نرجح معرفة سكان دادان خلال مدة دراستنا بزراعة التين وتناوله، مع أن الحفريات الأثرية لم تزودنا ببقايا نباتية للتين تؤكد هذا الافتراض حتى الآن، وفي انتظار ما ستكشف عنه المواسم المقبلة.

ومن الأمور المميزة في مسألة موضوع الزراعة وإنتاج الطعام للحصول على الغذاء في دادان، هو أن المحاصيل كانت متوفرة طوال العام، وهو ما نستنتجه من نقش المدعو مقن اللحياني، الذي بادر بتقديم زكاة محاصيل أرضه في فصلي الربيع والخريف لمعبوده ذو غابة، ونقشه كالاتي: "م ق ح ن/س ل ح/ذ غ ب ت/أ ط ل ل/ب ك هـ ل/ع ل ي/م ك ن/ل هـ/ب ذ ث ع ل/م ن/د ث أ/و خ ر ف ر ض هـ/و أ ث ب هـ- مقن سلح ذي غابة أطل (قدم) بكهل على ما كان له بذني ثعل من دثأ (ثمار الربيع) وخرف (ثمار الخريف) فرضي عنه وأثابه" (أبو الحسن، 1997، ص. 95). يشهد النقش على قوة إنتاجية مزرعة مقن، وهذا يدل على شدة خصوبتها ومعرفة اللحيانيين بطرائق الاستفادة من الأرض الزراعية لإنتاج أكثر من محصول طوال العام، ويعكس خبرتهم في تسميد الأرض، والعناية بها، مما أثمر في نهاية المطاف بمحاصيل متنوعة.

و-اللحوم:

تُعد اللحوم مصدرًا غذائيًا أساسيًا للبروتين الحيواني في غذاء الإنسان قديمًا وحديثًا؛ نظرًا لما تحويه من عناصر غذائية قيّمة ومفيدة لصحته، وقد استهلك الدادانيون واللحيانيون أنواعًا من اللحوم المختلفة، وهي كالآتي:

1-الإبل:

الإبل من الحيوانات ذات القيمة الاقتصادية العالية عند مجتمعات وممالك شبه الجزيرة العربية القديمة، بما فيها مملكتي دادان ولحيان. وتتعدد الشواهد الأثرية التي تُثبت وجوده في منطقة الدراسة منها منحوتة حجرية تعود للمملكة الدادانية نُحت عليها جملين أحدهما على الجانب الأيمن والآخر على الجانب الأيسر من الأسفل (Al-Said, 2011B, p.200)(شكل 4). ولوحة من الحجر الرملي⁵ نُحت عليها جمل في حالة الحركة نحو الأمام، ويمتطيه شخص ممسك بيده اليسرى الخطام (السعيد وآخرون، 2010، ص.71).

شكل (4)



منحوتة حجرية عليها نحت لجملين. (Al-Said, 2011B, p.199).

كما تنتشر الرسومات الصخرية للإبل في جبل أم درج (أبو الحسن، 2001، ص.274)، وجاءت مصاحبة لنقوش لحيانية (شكل 5).

شكل (5)



رسم صخري لإبل مصحوبة بنقوش لحيانية(أبو الحسن، 2001، لوحة 143ب).

وجُسدت الإبل في الملتقطات الأثرية من الدُمى الفخارية وتكرر ظهورها في ستة مواسم (السعيد وآخرون، 2010، ص.68؛ السعيد وآخرون، 2011، ص.23-24؛ السعيد وعمار، 2013-2014، ص.255؛ السعيد وآخرون، 2018ب، ص.28-29؛ الذبيب وآخرون، 2019، ص.29-30؛ الذبيبي وآخرون، 2020، ص.25-26)، وخلال

الموسم العاشر عُثِرَ على أربعة دمي ترجع لجمال، منها دمية متميزة أضاف النحات لها كتلة طينية على السنام مثل فيها حمولة الجمل (الذبيب وآخرون، 1437هـ، ص 272-274) (شكل 6). ويرى الشهري (2017، ص.84) أن هذه الكتلة الطينية ما هي إلا سنام الجمل، بينما تؤيد الباحثة الرأي الأول في اعتبار الكتلة الطينية أنها حمولة الجمل؛ نظراً لبروز الكتلة الطينية عن سنام الجمل تشكيليًا واتخاذها شكلًا مختلفًا عن هيئة السنام.

شكل (6)



صورة دمية جمل فخارية يظهر على سنامه حمولة (الذبيب وآخرون، 1437هـ، ص. 273).

ومن تل الكثيب عُثِرَ على جزئيين من دمتين فخاريتين لجمالين، يظهر على سطوحهما زخرفة تمثل الشداد الذي يُربط على ظهر الجمال (عوض الزهراني، 2007، ص.234).

وميّز اللحيانيون بين ذكور الإبل وإناثها فيما تركوه لنا من آثار. فقد كُشف عن مجموعة دمي فخارية تعود لمجموعة من النوق، وميّزها الصانع جميعها بعمل ثقبين في المؤخرة، للتعبير عن العضو التناسلي وفتحة الإخراج (السعيد وعمار، 2013-2014، ص ص.258-259، 261؛ السعيد وآخرون، 2018ب، ص.29)، وكذا جاءت الناقة منحوتة على جانبي مزولة حجرية -ساعة شمسية- (الذبيبي، 2024، ص.339).

وقد جمعوا بين الجمل والناقة في منحوتة واحدة، صنفت على أنها مذبح. والذي جاء بنحتٍ بارزٍ لجمل وناقة (الذبيب وآخرون، 2019، ص.30). وإن وجود عدد كبير من دُمى الإبل في دادان يعكس مدى أهميته ودوره الرئيس في تشكيل الاقتصاد المعيشي للسكان منذ ذلك الوقت (الشهري، 2017، ص.84).

ولم يقتصر اللحيانيون على التمييز بين الجمال والنوق في مجال النحت فقط، بل ميزوا بينها لفظًا في نقوشهم، فجاءت لفظة "ه ن ق/النوق" (أبو الحسن، 1997، صص. 53-62، 64، 81-82، 121، 223؛ أبو الحسن، 2002، صص. 30، 99-100، 114، 121، 129-130، 133-134، 138-140)، في العديد من النقوش الدينية كزكوات للمعبود. وإن تكرار ذِكر النوق في النقوش من قبل عدد من الأفراد يعطينا تصور عن كثرة قطعان الإبل ووفرته في المجتمع اللحياني، وبيان لدرجة ثراءهم الاقتصادي. فمن شدة ثراء بعضهم نجد أحدهم يفصح عن ما مجموعه خمس وأربعون ناقة قدمها زكاة لمعبوده، ونصه: (... ه ط ل (ل) // ط ل ل / ه ن ق.../ أ ر ب ع ن و خ م س وقراءته: ... هطل (قدم) طلل (زكاة) النوق ... خمس وأربعين) (أبو الحسن، 2002، ص.114).

وأبدى اللحيانيون اهتمامًا كبيرًا بتنمية ثرواتهم من الإبل وتغذيتها. واستدلينا على ذلك من نقش يعود لرجل لحياني يُدعى عذرع الذي أفحل نوقه، ونصه: (ع ر ذ ع، ب ل ك ع م / ن ق ن ه- / ق ر ط- وقراءته: عذرع طرق النوق مع

كلب) (أبو الحسن، 2002، ص.213). والطرُق هو ماء الفحل، ويقال: طَرَقَ الفحل الناقة يطرقها طرَقاً وطروقاً أي قعا عليها وضربها، ويقال: أطرقني فحكك أي أعرنى فحكك ليضرب في إبلي (ابن منظور، ت. 711هـ، د.ت، مادة طرق). ويرى أبو الحسن (2002) أن المقصود بالطرق في هذا النقش هو إحضار فحل لضرب النوق (ص.214).

ومن مظاهر الاهتمام بالإبل ورعايتها هو قيام البعض برعيها بنفسه، والتصريح بمهنة الرعي في نصه، ففي أحد النقوش على لسان صاحبها ذكر صراحة مهنته "ي ع ر ه ن ع م / معن الراعي" (أبو الحسن، 2002، ص. 223)، وهناك من جعل ابنه يرعى له، نحو: "ع م ر / ش ع / و ر ع ه ن ع م أ ب ه - عمر شع ورعى هذه النعم لأبيه" (أبو الحسن، 1997، ص. 355).

ومن المظاهر الأخرى للاهتمام بالإبل هو ما ورد في نقوش لحيانية تعود لنساء امتلكن قطعاً من الإبل، وحرصن على زيادتها وتنميتها من خلال تقديم زكاتها للمعبود، فجاءت لفظة "ن ع م هـ/نعما" (أبو الحسن، 1997، ص.ص. 207-208، 211، 310-311) في سياق نقوشهن الدينية. والنَّعَمَ واحدة الأنعام وهي المال الراعية من الإبل، والجمع أنعام وأناعيم، وقيل النَّعَم هي الإبل خاصة والأنعام الإبل، والبقر، والغنم (ابن منظور، د.ت، مادة نَعَم). وكذلك جاءت لفظة "ش ي م هـ/شيمه-شيمها" (أبو الحسن، 1997، ص.ص. 300، 318، 255) في نقوش دينية اثنان منها تعود لرجلين لحيانيين، ونص واحد يعود لامرأة لحيانية. وشيم الإبل وشومها أي سودها، والشامة هي الناقة السوداء، وجمعها شام (ابن منظور، د.ت، مادة شيم).

وثمة دليل آخر على دخول لحوم الإبل في غذاء السكان إذ أفصحت أعمال التنقيب خلال الموسم السابع في الخريبة عن العثور على بقايا عظام لجمال، منها ما يمثل عظام الساق والصدر (السعيد وآخرون، 2018، ب، ص.35).

2- الثيران والأبقار:

نستطيع استقراء معلوماتنا عن الثيران والأبقار عند سكان دادان من خلال عدة مصادر أثرية، هي أولاً: الرسوم الصخرية، إذ تنتشر في جبل أم درج رسومات لأبقار (أبو الحسن، 2001، ص.274)، ومن طبيعة بعض السكان رسم حيواناتهم على الصخور، وسبق أن ذكرنا ظهور الإبل على الصخور رسماً، ولالأبقار نصيب من هذا الرسم أيضاً. ثانياً: المنحوتات الحجرية إذ جاء الثور منحوتاً على إحدى القطع الحجرية (Al-Said, 2011b, p.200)، التي تعود للمرحلة الدادانية (شكل 7). فضلاً عن عمود أسطواني من الحجر الرملي نُحت على سطحه مجموعة ثيران (السعيد وآخرون، 2011، ص.23)، وكذلك جاء الثور منحوتاً نحتاً بارزاً على جزء من مذبح من الحجر الرملي (الذبيبي وآخرون، 2020، ص.28). وثالث المصادر هي: الدمى الفخارية، فقد أشار تقرير الموسم العاشر إلى العثور على دمية يُحتمل أن تكون رأس ثور، إلى جانب جزء من رأس دمية أخرى ذات شكل مخروطي، يُرجح أنها تخص ثور أيضاً (الذبيبي وآخرون، 1437هـ، ص.277)، بالإضافة إلى ذلك عثر على رأس ثور فاقد القرنين وجزء من الرأس (السعيد وعمار، 2013-2014، ص.ص. 266-267؛ السعيد وآخرون، 2018، ب، ص.29).

ونلاحظ من خلال المصادر الثلاثة غياب تمثيل الثيران والأبقار في البقايا العظمية المستخرجة من الموقع، إلا أن هذه المصادر تُعد كافية من وجهة نظر الباحثة لإدخالها في النظام الغذائي المعتمد على اللحوم في دادان.

شكل (7)



توضيح: يظهر نحت الثور في الجانب الأيسر، والغزال في الجانب الأيمن. (Al-Said, 2011B, p.199).

3- الماعز والأغنام⁶:

تتميز حيوانات الماعز والأغنام بقلّة متطلباتها الغذائية من العلف والحشائش، ومخلفات النباتات التي تُترك في الحقول بعد الحصاد، وبغزارة إنتاجها من اللحوم والألبان (الفقير، 2009، ص.264).

وترجع بداية معرفتنا التاريخية عن وجود الماعز والأغنام في غذاء سكان دادان إن أردنا ترتيبها وفقًا للتسلسل الزمني لأعمال المسح والكشف والتنقيب الأثري، فإننا نجعلها بدايةً في مجموعة النقوش اللحيانية التي نُشرت عام 1984م، ودُكر فيها اسم علم لشخص يدعى (ع ن ز هـ/عنز هـ) (الأنصاري وآخرون، 1984، ص.11)، وترى الباحثة أن ورود هذا الاسم في الأعلام اللحيانية ليس عبثًا؛ وإنما أطلقه والداه عليه في صغره تيمناً بالخير والبركة، لما تتميز به العنز من وفرة الإنتاج، وربما رغبة منهم في أن يتصف ابنهم بالصبر والقدرة على التحمل، وهي إحدى الصفات المميزة للماعز، وجاءت هذه التسمية بعد ملاحظة الأسرة لحيوان الماعز وسلوكياته مما يدل على وجوده في بيئتهم، ولعلمهم امتلكوا قطيعاً منه، فأطلقوا الاسم على ابنهم شأنهم في ذلك شأن بعض الأسر في المجتمعات القديمة التي سمّت أبناءها بأسماء الحيوانات وبعض الظواهر الطبيعية في محيطهم.

واستمرت جهود الباحثين في الكشف عن المزيد من النقوش اللحيانية، وتقديم قراءة لها، والتعليق على معناها ومدلولها، على سبيل المثال لفظة "هـ غ ن ي و/الغنى" (أبو الحسن، 2002، صص. 30، 138-140)، التي جاءت في سياق نقش ديني تعبدية، والمقصود بها مئة من الغنم، استناداً إلى تفسير كلمة غنى في لسان العرب، وأن أصحاب النقش جاؤوا إلى المعبد ومعهم مئة من الغنم لتقديمها للمعبود (أبو الحسن، 2002، ص.35)، ويوحى هذا العددنا عن مدى ثراء هذه الأسرة اللحيانية.

وفي سياق تتبعنا للنشر الأثري للمكتشفات وجدنا صورة لمذبح حجري أسطواني الشكل، منحوت عليه شريط لحيوان الماعز، يؤرخ لفترة القرنين الرابع والثالث قبل الميلاد (كفافي، 2017، ص.498؛ Al-said, 2011A, p.132) (شكل

8). وترى الباحثة أن تجسيد بدن الماعز بتفاصيله الدقيقة وحركته، لا تكون بهذا المستوى المتقن من النحت إلا بعد مشاهدة النحات ومتابعته لحركاته مراراً وتكراراً في محيط بيئته الطبيعية، وهذا يدل على تربيته في دادان خلال مدة دراستنا. ولا يتوقف الأمر على هذا الكم والحد من الشواهد النقشية والمنحوتات الحجرية لإثبات وجود الماعز والأغنام في غذاء سكان دادان، فقد جاءت البقايا العظمية داعمة ومؤكدة للمصادر السابقة. إذ كُشف عن كميات كبيرة من عظام الأغنام والماعز، منها عظام الساق والصدر، وحلقات من العمود الفقري، وفكّان لخروفيين، تؤرخ للفترة ما بين القرنين السادس والخامس قبل الميلاد (السعيد وآخرون، 2018، ص.35)، ورأس كبش (الديري، 2016، ص.36).

شكل (8)



صورة مذبح حجري نُحت عليه مجموعة من الماعز (Al-Said, 2011A, p.132).

4-الوعول:

مفردها وعل، وهو تيس الجبل، من جنس المعز الجبلية، له قرنان قويان منحنيان كسيفين أحدين يلتقيان حول ذنبه من أعلاه (المعلوف، 1932، ص.132)، وهو أحد الأصناف الغذائية المدرجة في غذاء سكان دادان. فقد أشار أبو الحسن (2001) إلى انتشار رسومات له في جبل أم درج (ص.274)، وعُرف منذ عهد المملكة الدادانية، إذ جاء منحوتاً على قطعة حجرية وخلفه شجرة النخيل (Al-Said, 2011b, p.200) (شكل 9).

شكل (9)



صورة منحوتة حجرية نُحت عليها وعل وخلفه نخلة (Al-Said, 2011B, p.199).

كما عُثر على جزء من تمثال لرأس وعل (السعيد وآخرون، 2017، ص.79)، وظهر مزخرفاً على بعض العناصر المعمارية (السحبياني والحاج، 2017، ص.175)، ففي أثناء التنقيب في الخريبة كُشف عن عامود عليه نُحت بارز لوعلين، وعمود آخر عليه نُحت بارز لوعل، وقطعة حجرية أسطوانية الشكل يحيط بها صفان من الوعول (السعيد

وآخرون، 2010، ص.67)، وعمود أسطوانى من الحجر الرملى نُحت على سطحه وبشكل بارز مجموعة من الوعول(السعيد وآخرون، 2011، ص.23)، ومن أم درج عُثر على مجمرة نُحت عليها صفاً من الوعول(أبو الحسن، 2002، ص.368؛ الغزي، 2009، ص.20، 2009ب، ص.71).

ويتبين لنا مما سبق عرضه أن الوعول كانت أحد الخيارات الغذائية المتناولة عند بعض سكان دادان خلال مرحلة حكم كل من المملكتين الدادانية واللحيانية.

5-الظباء:

تُعد لحوم الظباء من اللحوم اللذيذة والصحية التي تناولها اللحيانيين. والشاهد على وجودها في بيئتهم هو اسم علم لرجل لحياني يدعى "ري م/ريم" (أبو الحسن، 2002، ص.96)، والريم هو الظبي الأبيض الخالص البياض (الصالح والأحمد، 1401هـ، ص.221).

6-الغزلان:

إن الأدلة الأثرية المتعلقة بوجود الغزلان في بيئة دادان ومحيطها تكاد تكون معدومة؛ فلم نجد سوى قطعة حجرية منحوت على أحد أوجها صورة لغزال، وترجع للمرحلة الدادانية(Al-Said, 2011b, p.200) (شكل 7). ونرجح أن سكان دادان تذوقوا لحوم الغزلان وحصلوا عليها عن طريق الصيد.

7-الطيور:

تتكون عناصر الثروة الحيوانية البرية في دادان في الوقت الحاضر من مجموعة من الطيور المقيمة كالحجل، والحمام الجبلي، والقنابر الصحراوية، والقماري، والدجاج البري، والسمان وغيرها من الطيور العابرة (الفقير، 2009، ص.132)، لكن ماذا عن الماضي هل عرف سكان دادان القدماء هذه الطيور أو غيرها؟ إن جئنا على مستوى النقوش الصخرية سنجد أن فناني الحضارات المتعاقبة في تاريخ دادان أبدعوا في نحت رسوم لمجموعة من الحيوانات في بيئتهم، وكان منها طائر النعام (الفقير، 2009، ص.132)، إلا أنه لا نجزم ولا نحسم بعودتها لحقبة دراستنا خلال حكم المملكتين؛ لسببين مهمين الأول: هو عدم اقتران هذه الرسوم بنقوش تؤكد انتماءها وملكيته للدادانيين أو اللحيانيين، وثانياً: فهو لا توجد دراسة حتى الآن -على حد علم الباحثة- درست تاريخ عتق الصخر المرسوم عليه، وحددت فيه المرحلة الزمنية لرسمه. ولم يُذكر فيما اطلعنا عليه من تقارير علمية منشورة شيئاً عن العثور على عظام طائر النعام أو قشر بيضه؛ إلا أن انعدام الدليل الأثري -في الوقت الحاضر- عن وجود هذا الطائر في بيئة دادان خلال مدة دراستنا لا ينفى انعدام وجوده وتناول لحمه وبيضه من قبل الدادانيين واللحيانيين، خاصة عندما نعلم بأن التنقيبات الأثرية للموقع كانت في منطقة المعبد بالخريبة، ولو كُشف عن المنطقة السكنية بكاملها، ونُقب فيها، لأسهم بشكل كبير في إظهار عظام وقشور بيض هذا الطائر في أراضيات المساكن والمطابخ كونها تمثل جزءاً من أماكن المعيشة.

أما عن أنواع الطيور الأخرى فقد عُثر على دمية فخارية تشكل رأس طائر رقبته طويلة له منقار بارزمكسور، وعيناه دائريتان، وعلى عنقه خطان متوازيان باللون الأسود المائل للحمرة، وعلى الجانب أسفل الشريط السفلي خطان

رأسيان متوازيان (السعيد وآخرون، 2018، ص. 29) (شكل 10). وغير ذلك من الأدلة لم يظهر شيئاً، وإن ندرة تماثيل الطيور في الموقع قد أرجع سببها بعض الباحثين إلى صغر حجمها كقرايين وندور تقدم للمعبودات من ناحية، وقلة أثرها في الحياة الاقتصادية للسكان من ناحية أخرى، فيما لو قورنت بالحيوانات الأخرى كالجمال، والخيول وغيرها (السعيد وعمار، 2013-2014، ص. 267). وتعتقد الباحثة أن أنواعاً من الطيور المختلفة كانت تؤكل في دادان خلال مدة الدراسة؛ نظراً لطبيعة الموقع ذو الأرض الخصبة، والمياه الوفيرة، والأراضي المزروعة حينها، كل هذا يُعد من عوامل جذب الطيور للموقع، وتوفر مثل هذه العوامل كان قد ساعد على تربية أنواع من الطيور من أجل الغذاء.

شكل (10)



رأس دمية فخارية يمثل طائراً (السعيد وآخرون، 2018، لوحة 1، 18هـ).

ز-المحار والصدف:

يُعد المحار والصدف أحد الأصناف الغذائية المتناولة في دادان، وظهرت أدلته بشكل جلي في المكتشفات الأثرية الكتابية والمادية. فكتابياً نجد أن النقوش اللحيانية جاءت على ذكره كزكوات مقدمة للإله، وجاء بصيغة: "ه م ح ر و - ه م ح ر ي/المحار-المحري" (أبو الحسن، 2002، صص. 67-68، 123، 219)، ومادياً عُثر على خرزة كروية من الصدف استخدمت كزينة (السعيد وآخرون، 2010، ص. 68)، وقوقعة مكسور جزء منها، وصدفة محدبة الشكل (السعيد وآخرون، 2011، ص. 26)، إلى جانب مجموعة من الأصداف جاءت بأشكال وأنواع مختلفة، فضلاً عن صدفة كبيرة الحجم تُعد من الأصداف المميزة التي كُشف عنها خلال الموسم السابع للتنقيب (السعيد وآخرون، 2018، ص. 30-31) (شكل 11). وصدفة أخرى بيضاء اللون حلزونية الشكل (الذبيب وآخرون، 1437هـ، ص. 255)، وفي تل الكتيب عثر على عدد أربعة أصداف صغيرة متقوبة استخدمت كزينة (عوض الزهراني، 2007، ص. 265، 335).

شكل (11)



صورة لصدفة كبيرة الحجم (السعيد وآخرون، 2018، لوحة 1، 19هـ).

وتوصل عطية (2020) من خلال دراسته للحلي في دادان إلى نتيجة مفادها أن الأصداف المستخدمة في تزيينها هي من النوع البحري (ص.204). مما يجعلنا نتساءل هنا من أي البحار جلب سكان دادان المحار والأصداف؟ وللحصول على إجابة شافية عن هذا السؤال في ظل صمت النقوش الدادانية واللحيانية عن الحديث عن مصادر، ومواطن، وطرائق جلب المحار والأصداف، نلجأ للكتابات الكلاسيكية التي تحدثت عن الجزيرة العربية وشعوبها. فنجد أن بلينيوس⁷ عندما ذكر شعوب الجزيرة العربية على ساحل البحر الأحمر قد ذكر اللحيانيين فيما نصه: "يلي ذلك خليج يمتد إلى الداخل ويعيش فيه اللحيانيون (Laeonitae) الذين منحوه اسمهم" (بلينيوس، 2017، ص. 119-120)، وكذلك جاء ديودوروس الصقلي⁸ على ذكره بسمى "خليج اللحيانيين (Laeonites Gulf)" (الصقلي، 2017، ص. 87)، ويرى Al-Ansary (1999) أن خليج العقبة هو خليج لحيان، وظل يُعرف بهذا الاسم لأكثر من ثلاثة قرون (p.195)، وعلى أية حال نستطيع أن نستدل من نصيبلينيوس و ديودوروس على أن نفوذ اللحيانيين وصل إلى ساحل البحر الأحمر، ومنه جلبوا المحار والأصداف.

وهذا المنفذ البحري يجعلنا نفترض أن الأسماك دخلت في غذاء سكان دادان حتى وإن افتقدنا للدليل المادي المتمثل في عظامها لعدة أسباب منها: أن من المتوقع وصولها إليهم مجففة منعاً لفسادها أثناء عمليات النقل، فضلاً عن رقة عظام الأسماك، وصغر حجمها مقارنة بغيرها من عظام الحيوانات، ما يجعلها هشة سهلة التكسر والتحلل والاختفاء مع مرور الزمن. وتوفر المحار والأصداف البحرية في الموقع يعزز افتراضنا بتوفر الأسماك، فوجود جزء من صيد البحر يؤدي بالتالي لتوفر الأسماك، وربما توفير السمك أسهل بكثير من توفير المحار.

ثانياً: منكهات الطعام:

ونقصد بها كل ما يُضاف إلى الطعام لتحسين مذاقه وإضفاء طعم مختلف عليه، وهي كالاتي:

أ- التوابل والملح:

عند طرح فكرة استخدام سكان دادان لمنكهات الطعام في أثناء إعداد وجباتهم، نجد أنفسنا أمام أدلة تاريخية غير مباشرة وأخرى مباشرة. فمن الأدلة غير المباشرة هو الموقع الاستراتيجي للمدينة. إذ تقع دادان على الطريق التجاري الرئيس الذي يربط جنوب شبه الجزيرة العربية مع بلاد الرافدين، ومصر، وبلاد الشام، وكان يُنقل عبر هذا الطريق تجارة البخور والتوابل (عبد الناصر الزهراني وصالح، 2011، ص.216؛ عبد الناصر الزهراني، 2013، ص.372-373)، وبالمقابل ترجح الباحثة حصولهم عليها وتذوقهم لها؛ لمرور التجارة بأراضيهم. بينما يأتي دليلنا الآخر المساند في مجموعة النقوش والمقابر المعينية التي كُشف عنها في شرق الخريبة. والتي تؤكد على أن دادان كانت طوال فترة حُكامها مدينة تجارية، عملت بتجارة الطيوب التي أنتجتها ممالك جنوب شبه الجزيرة العربية ونقلتها بواسطة الجمال إلى الشمال إذ تزايد الطلب عليها (الأنصاري وآخرون، 1984، ص.15). ونستدل من هذه النقوش على معرفة السكان للتوابل من خلال اختلاطهم بالمعينيّن الذين كانوا قد استخدموها في بلادهم، ثم نقلوا ثقافتهم الغذائية معهم إلى دادان، وزادت معرفة سكان دادان بأنواعها من خلال الاحتكاك بهم.

أما عن الأدلة المباشرة لاستخدامهم منكهات الطعام على سبيل المثال: الفلفل، والقرفة، والزنجبيل، والقرنفل، والكزبرة وغيرها هي المعثورات الأثرية التي وُجِدَت بكثرة نحو المدقات، والهاون، التي طُحنت بداخلها التوابل -سناتي في الحديث عنها في الصفحات الآتية-.

ولا تستبعد الباحثة قيام سكان دادان بجلب الملح من مدينة تيماء القريبة منهم، والتي ارتبطوا معها في بعض أنشطتها الاقتصادية. إذ ترى القحطاني (2014) أن سكان تيماء استفادوا من سبختها المالحة في استخراج الملح، والاشتغال بهذه الصناعة (ص.212-213). وصَدَّرَوه إلى المناطق المجاورة (الضوي، 2007، ص.21).

ب-السمن والدهن:

السمن هو ما يستخلص من حليب الأبقار أو الأغنام بعد خضّه وتكوّن زبده (جنيدل، 1428هـ، ص.24)، وتشير الحيوانات الاقتصادية عند سكان دادان معرفتهم بالسمن من خلال استخراجهم من حليب الأبقار والأغنام والماعز، وأدخلوه في بعض وجباتهم. وسمّوا بعض أبنائهم بصفاته، فقد عُثِرَ على نقش لحياياني قصير به اسم علم لرجل يُدعى (ز ن خ/زَنخ) (السعيد، 2003، ص.96)، والزخ في اللغة من زخ الدهنُ والسمن، وَيَزْنُحُ زَنْحًا: أي تغيرت رائحته فهو زَنخٌ (ابن منظور، دت، مادة زرخ). كما استخراجوا الدهن من شحوم الحيوانات، واستخدموه في الطهي والقلي.

ثالثًا: أدوات وأواني الطعام:

تنوعت أدوات وأواني الطعام المستخدمة من قِبل سكان دادان تنوعًا ملحوظًا، ينم عن وفرة الطعام وتنوع أصنافه وأنواعه، وقد قمنا بتصنيفها وترتيبها من حيث الاستخدام على النحو الآتي:

أ-أدوات وأواني تحضير وطهو الطعام:

استخدم سكان دادان مجموعة من أدوات وأواني تحضير وطهو الطعام لإعداد وجباتهم، مما يعكس تنوع أساليبهم في التحضير والطهي، وهي كما يلي:

1-الأرحية:

مفردتها رحي، وهي الأداة التي يُطحن بها الحبوب، وهي عبارة عن حجرين مستديرين، يوضع أحدهما فوق الآخر ويدار الأعلى على قُطب، وجمعه أرحاءٌ وأرحيةٌ (شلهوب، 2004، ص.305). وأسفرت أعمال التنقيب خلال الموسم الأول في الكشف عن رحي كبيرة وجزء من رحي أخرى كلاهما صنّعت من الحجر الرملي (السعيد وآخرون، 2010، ص.67)، وفي الموسم الرابع عُثِرَ على أرحية صنّعت من الحجارة البازلتية، ويتيح تنوع هذه الحجارة إلى إنتاج أدوات متخصصة في طحن الحبوب طحنا خشنًا أو ناعمًا، فمنها ما يُنتج طحين، ومنها ما يَطحن جريش بدرجات خشونة مختلفة (السعيد وآخرون، 2017، ص.80). وخلال الموسم السابع كُشِفَ عن عدد كبير من الأرحية مختلفة الأشكال والأحجام، وشكلت مواد الطحن النسبة الأكبر من المعثورات الأثرية خلال هذا الموسم (السعيد وآخرون، 2018، ص.27). (شكل12).



شكل (12)

نماذج لرحى منحوتة من الحجر الرملي على اليمين، والأخرى من الحجر الرسوبي
(الذبيبي وآخرون، 2014، ص. 417).

إن اختلاف أشكال وأحجام الأرحية يدفعنا إلى القول بتنوع الحبوب المتناولة، مثل: القمح، والشعير، والدخن، والذرة وغيرها، فلكل نوع منها طريقة للطحن استخدمها الدادانيون واللحيانيون، أما اختلاف الحجم فلعل مرده أحد الأمور الآتية: أولها: أن الحجارة التي صنعت منها الأرحية توفرت بأحجام مختلفة، ولم ترد للصانع بحجم معين مما دعاه إلى صنع هذه الأحجام. ثانيًا: أن اختلاف الأحجام قد يعني رغبة السكان في التحكم في حجم الحبوب المطحونة من الحبوب من خلال تحديد حجم الرحى. ثالثًا: أن معظم الأرحية المكتشفة جاءت من منطقة المعبد، فربما يعود السبب إلى اختلاف المستويات الاقتصادية لقاصديه من الزوار والمتعبدين، والتي تؤدي إلى اختلاف أحجام ونوع الأرحية المقدمة إما كهدايا أو نذور، ولعل العاملين في داخل المعبد كثر، فتوزعت المهام بينهم على أكثر من رحى خدمة للمعبد وزواره.

2-المجارش:

الجرش في اللغة من جرشه جرشًا أي حك الشيء الخشن بمثله وذلكه، ويجرشه جرشًا فهو مجروش وجريش، والجريش: دقيق فيه غلظٌ يصلح للخبيص المرمّل (ابن منظور، د.ت، مادة جرش)، وقيل: الجريش هو المجروش من الحبوب وغيرها (شلهوب، 2004، ص. 129)، وقد استخدمت أداة المجرشة في دادان إذ عُثر على جزء من مجرشة من حجر الخفاف البركاني مسامية، وترتفع عند طرف محيطها وتتحد للداخل وطرفها مقوس (الذبيبي وآخرون، 2014، ص. 419)، وكادت أن تكون هذه المجرشة هي الوحيدة التي عُثر عليها خلال المواسم السبعة الأولى، إلا أنه بعد تتبع ما نُشر خلال المواسم اللاحقة، وجدت الباحثة مجرشة أخرى صنعت من ذات الحجر، كُشف عنها خلال أعمال الموسم العاشر، واستخدمت في الطحن (الذبيبي وآخرون، 1437هـ، ص. 214) (شكل 13)؛ للاستفادة من الفراغات المسامية في بنية هذا الحجر؛ للحصول على حبوب طحنها خشن (الذبيبي وآخرون، 2014، ص. 419).

شكل (13) مجارش من حجر الخفاف.



(الذبيبي وآخرون، 2014، ص. 419).

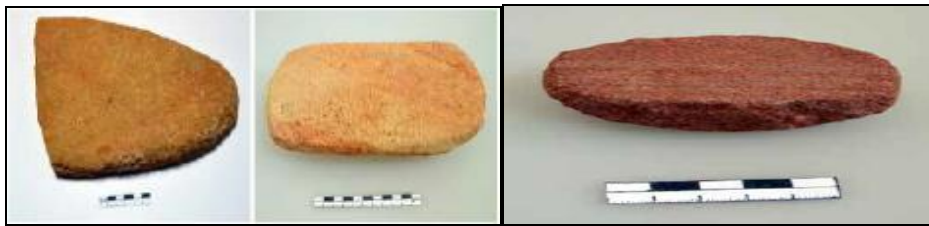


(الذبيبي وآخرون، ٤٣٧هـ، ص. ٢١٥).

3-المساحن:

وُجد عدد من أدوات السحن خلال الموسم الأول يظهر عليها آثار الاستعمال، منها مسحن مستطيل الشكل قاعدته محدبة من الحجر البركاني، ومسحنان من الحجر الرملي مستطिला الشكل أحدهما قاعدته محدبة والآخر قاعدته مستوية، وأيدي مساحن أسطوانية وكروية (السعيد وآخرون، 2010، ص. 66-67)، ومن الموسم الثاني جزء من مسحن، ومسحن كامل من الحجر الرملي، وأداة سحن على هيئة هاون من الحجر البركاني الأسود (السعيد وآخرون، 2011، ص. 24-25)، واستمر ظهور المساحن البازلتية والرملية بأعداد كبيرة خلال الموسم السابع، وكانت نسبتها مع أدوات الطحن الأخرى ونقصد الرحي عالية، حيث تُشكل النسبة الأكبر من معثورات هذا الموسم (السعيد وآخرون، 2018، ص. 27-28)، ومن الموسم التاسع جزء من مسحن من الحجر الرملي الرسوبي مثلث الشكل سطحه مستو ومصقول، وأداة سحن هرمية أضلاعها الأربعة مستوية وناعمة ومصقولة، وأداة سحن مستطيلة من الحجر الرملي سطحها مصقول (الذبيبي وآخرون، 2020، ص. 26)، وسُجلت إحدى عشرة قطعة تعود لمساحن خلال الموسم العاشر (الذبيبي وآخرون، 1437هـ، ص. 214) (شكل 14).

شكل (14)



صور نماذج لمجموعة من المساحن (الذبيبي وآخرون، 2020، لوحة 2,4ب).

ويمكننا استنتاج من خلال ما سبق عرضه أن هناك وفرة وتنوعاً في أدوات الطحن من حيث الشكل والنوع، مثل الأرحية، والمجارش، والمساحن، وهو ما يعكس وفرة وتنوع الحبوب في دادان.

4-المقارص:

تستخدم المقارص لإنضاج الخبز، إذ يوضع المقرص على النار حتى يسخن، ثم يفرد عليه عجين الخبز ويُخبز. وفي لسان العرب يقال للمرأة قرصي العجين أي سوي قرصه (ابن منظور، د.ت، مادة قرص)، وظهر المقرص في تل الكتيب، وصُنِع من الحجر الرملي وله حافة ورجل أسطوانية الشكل، وعليه آثار حريق في السطح الخارجي، مما يعني استخدامه في عمل الخبز (عوض الزهراني، 2007، ص.ص. 232، 329) (شكل 15).

شكل (15)



جزء من مقرص مصنوع من الحجر الرملي (عوض الزهراني، 2007، ص. 232).

5-القدور:

دخلت القدور في صناعة الطعام في المطبخ الداداني واللحياني، وتتنوع المادة المصنوعة منها ما بين قدور حجرية وفخارية. ففي الخريبة عُثِر على جزء من حافة وبدن قدر من الحجر الصابوني له مقبض صغير قريب من الحافة (السعيد وآخرون، 2010، ص.66)، وجزء من حافة وبدن ومقبض قدر طبخ من الفخار، وعلى سطحه طبقة سوداء من آثار الاستخدام في الطبخ (الذبيبي وآخرون، 2020، ص.24)، ومقابض أذنية فخارية صُنعت لقدور كروية متوسطة الحجم ذات فوهات واسعة (الشهري، 2019، ص.75)، فضلًا عن كسر فخارية لقدور بنية اللون ذات سطح ناعم، يُلاحظ على سطحها الخارجي آثار حريق ناتج عن استخدامها في الطبخ، وقدور ذات رقاب متوسطة الطول لها مقابض جاءت جميعها من تل الكتيب (عوض الزهراني، 2007، ص.ص. 109، 131).

6-المدقات:

الدَّقُّ هو الكسر والرَّضُّ في كل وجه، وقيل هو أن تضرب الشيء بالشيء حتى تهشمه، والتدقيق: إنعام الدَّقِّ، والمدَّقُّ والمدَّقَّةُ: ما دققت به الشيء (ابن منظور، د.ت، مادة دقق)، وكانت المدقات من الأدوات الشائعة الاستخدام في المطبخ الداداني واللحياني. إذ عُثِر على مدقات مصنوعة من الحجارة البركانية السوداء، وتتنوع أشكالها بين الكروي، والأسطواناني (السعيد وآخرون، 2017، ص.80)، والمستطيل (السعيد وآخرون، 2018، ص.28)، والبيضاوي، والمستدير، وتميز أحدها بوجود حُفْر مقعرة قليلة العمق على أحد وجوهه، والتي قد تكون ناتجة عن الاستخدام (الذبيبي وآخرون، 1437هـ، ص.217-218). كما وُجِد مدق كروي من حجر البازلت الأسود، أُستخدم في دق التوابل (الذبيبي، د.ت، ص.193) (شكل 16)، فضلًا عن الجوز واللوز والثوم والزنجبيل، حسب ما تظنه الباحثة.

شكل (16)



صور نماذج من المدقات (الذبيب وآخرون، 2020، لوحة 2,5 ج).

7-الهاون:

أداة تشابه المدق من حيث الوظيفة، إلا أنه أكبر حجمًا؛ مما يجعله مناسبًا لدق مواد أكثر خشونة، ويتكون من قطعتين: الهاون نفسه ويده، وقد عُثِرَ على مجموعة من أجزاء لعدد من الهاون المصنوع من الحجر الرملي (الذبيب وآخرون، 1437هـ، ص. 220-221) (شكل 17).

شكل (17)

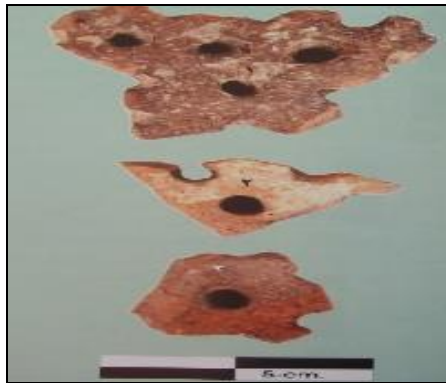


صورة لجزء من بدن ويد هاون (الذبيب وآخرون، 1437هـ، ص. 222).

8-المناقل:

هي عبارة عن ألواح تستخدم عادة في أغراض الطبخ، ووظيفتها توزيع الحرارة على قدور الطبخ، من خلال الثقوب التي عملت بها. وقد وجدت المناقل طريقها للمطبخ في دادان، إذ عُثِرَ في تل الكثيب على مناقل فخارية بهيئة ألواح يتراوح سمكها ما بين 2-3 سم تقريبًا، وبها ثقوب نافذة عملت بواسطة الأصبع، وتختلف في أحجامها (عوض الزهراني، 2007، ص. 252) (شكل 18)، ومن أم درج عُثِرَ على منقل فخاري به ثقوب نافذة ومتراسة، يؤرخ استنادًا إلى المعثورات الأخرى من الموقع بالمرحلة الحيانية (Nasif, 1981 كما نُكِرَ في عوض الزهراني، 2007، ص. 252).

شكل (18)



أجزاء متبقية من مناقل فخارية (عوض الزهراني، 2007، ص. 253).

9-التنور:

يقصد به الفرن الذي يُخبز فيه، وجمعه تنانير (شلهوب، 2004، ص.104)، وخلال الموسم العاشر كُشف عن تنور يعود للمرحلة اللحيانية في الغرفة الأولى، يبلغ طوله 75سم، وعرضه 57سم، وعمقه 10,5سم، وقطره 56سم، وفي الزاوية الشمالية الشرقية من الغرفة وُجدت معثورات محروقة مثل العظام والفخار، بالإضافة إلى حوض من الحجر الرملي (الذبيب وآخرون، 1437هـ، ص.37، 43-45) (شكل19). وتفسر الباحثة وجود الحوض بالقرب من التنور ليوضع فيه الماء؛ حتى يتمكن الخباز أو الطاهي من غمر يده فيه؛ لتخفيف حرارة لهيب التنور. أما عن الفخار المحروق فمن المحتمل أنها تعود لقدور طبخ فيها الطعام داخل التنور، وبهذا نتوصل إلى أن التنور تمت الاستفادة القصوى منه في خبز الخبز وطبخ الطعام في آن واحد، وتقليل الهدر في حرق الحطب أو الفحم المستخدم في الإشعال، وتقليل الوقت اللازم لإعداد الطعام، خاصة عند تحضير وجبات لمجموعة من الأفراد.

شكل (19)



صورة تُظهر التنور قبل ترميمه وبعده (الذبيب وآخرون، 1437هـ، ص.43).

ب-أواني المائدة:

تعددت وتنوعت الأواني الموضوعية على مائدة الدادانيين واللحيانيين، وهي على النحو الآتي:

1-الزبديات:

الزبدية هي وعاء من الخزف المحروق يُختر فيه اللبن، وجمعه زبادي، ويقال: لبن الزبادي (شلهوب، 2004، ص.335)، وكانت الزبديات من بين الأواني المتواجدة على المائدة في دادان. ففي الخريبة عُثر على جزء من بدن وقاعدة زبدية فخارية (السعيد وآخرون، 2018ب، ص.32)، كما وُجدت كسر لمجموعة من الزبديات الفخارية (الذبيب وآخرون، 1437هـ، ص.286-291)، فضلا عن مقابض أذنية فخارية لزبديات متوسطة الحجم، وأخرى أسطوانية الشكل لزبديات صغيرة الحجم (الشهري، 2019، ص.74-75)، ومن موضع تل الكثيب كُشف عن زبدية فخارية أخرى (عوض الزهراني، 2007، ص.99)، ونلاحظ هنا أن جميع الزبديات المكتشفة صُنعت من الفخار؛ وهو ما يعزى إلى كون الفخار المادة الأنسب لتخمير اللبن، حيث لا يؤثر على طعمه وخصائصه الكيميائية مقارنة بالحجر.

2- الطاسات:

الطاس هو إناء يشرب فيه أو به، والعامّة يقولون طاسة (شلهوب، 2004، ص.462)، وقد استخدم سكان دادان الطاسات في الشرب. إذ يتبين مما تبقى من الكسر الفخارية أن هناك أشكالًا متعددة لها، فمنها ما كان له جوانب منفرجة إلى الخارج، ومنها ما كان له جدران شبه مستقيمة، وأخرى بجوانب منفرجة إلى الخارج بشبه استقامة، والبعض له جدران مستقيمة، ومن الطاسات ذات الجدران المنفرجة من الأعلى إلى الأسفل، ويرجح تأريخها ما بين القرنين الثامن والسادس قبل الميلاد وقد تستمر إلى نهاية القرن الرابع قبل الميلاد (Alghazzi, 2023, pp.119-120, 127)، ومن تل الكثيب عُثر على كسر لطاسات فخارية متوسطة وصغيرة الحجم، وكسر أخرى لها مقابض إما على البدن أو ملتصقة بحافتها (عوض الزهراني، 2007، ص.104، 109، 126)، ونستنتج من هذه المقابض أن الحساء المسكوب بداخلها كان ساخنًا، ووضعت المقابض لتخفيف حرارة الإناء على الممسك به أثناء الشرب، ومانعًا للانزلاق. ونعتقد أن ما وضع داخل الطاسات هو حساء يختلف نوعه من حيث القوام سائل أو ثخين بناءً على شكل جوانب وحواف الطاسات المختلفة.

3- الأطباق:

الطبق هو الإناء الذي يؤكل فيه، ويجمع على أطباق وطباق (مجمع اللغة العربية، 1990، ص.386)، واستخدم سكان دادان الأطباق لتقديم بعض طعامهم. إذ عُثر في الخريبة على جزء من طبق صغير من الحجر الصابوني سطحه مصقول من الداخل والخارج (السعيد وآخرون، 2010، ص.66)، ومن تل الكثيب كُشف عن جزء من حافة وبدن طبق فخاري، على سطحه الخارجي وحافته طلاء بالمغرة الحمراء (عوض الزهراني، 2007، ص.311)، ووجدت مقابض أذنية فخارية صنعت لأطباق متوسطة الحجم (الشهري، 2019، ص.75).

4- الصحون:

الصحن هو إناء واسع ذو حافه قصيرة، يستخدم لتقديم الطعام (جنيدل، 1428هـ، ص.31)، وصنع سكان دادان الصحون من مواد متنوعة، مثل الحجر والفخار، وهو ما تؤكدته الشواهد الأثرية. إذ عُثر على جزء من صحن اسطواني الشكل من الحجر الرملي (السعيد وآخرون، 2011، ص.25)، ومُيزت أربع كسر من الأواني الحجرية تعود لصحون، حيث كانت حوافها ملتصقة بقواعدها عبر البدن؛ ومن بينها صحن ذو سطح أملس وحافه مشذبة بشكل جيد، ومصنوع من الحجر الصابوني (الذبيب، د.ت، ص.147؛ الذبيب وآخرون، 2019، ص.31)، بالإضافة إلى ذلك، مُيزت أربع قطع حجرية أخرى تعود لصحون، حيث بقيت بعض حوافها ملتصقة بقواعدها عبر البدن، وكان أحدها مصنوعًا من الحجر البركاني، بينما كانت البقية من الحجر الرملي (الذبيب وآخرون، 1437هـ، ص.241)، كما وُجد صحن من الفخار متوسط الحجم، حافته ملاصقة لقاعدته (الذبيب، د.ت، ص.144؛ الذبيب وآخرون، 2019، ص.30).

5- الملاعق:

عُثر في الخريبة على ملعقة برونزية (السعيد وآخرون، 2018، ص.110) (شكل 20). ولم ترد بيانات أخرى عن طول هذه الملعقة، أو شكلها من حيث التسطح أو التقعر، أو طولها وعرضها، حتى نحدد طبيعة استخدامها هل

استخدمت لتناول الحساء، أم لطعام آخر أكثر تماسكًا، أم لتحريك الطعام داخل القدر. ويظهر على الملعقة التآكسد، مما يصعب استنتاج استخدامها الفعلي استنادًا إلى المعاينة البصرية فقط. لذا، يستحسن إجراء صيانة دقيقة لها، وتزويدنا بمعلومات تفصيلية عنها بعد الصيانة. وهذا الإجراء ضروري لفهم طرائق تناول الطعام وأنواعه لدى سكان دادان بشكل دقيق.

شكل (20)



صورة ملعقة برونزية (السعيد وآخرون، 2018، لوحة 4,7د).

ج-أواني حفظ وتخزين الطعام:

ونقصد بها كل أنية استخدمت في حفظ الطعام وتخزينه لمُدّة زمنية طويلة أو قصيرة، وهي كالأتي:

1-الجرار:

حرص سكان دادان على حفظ الطعام وتخزينه في مجموعة من الجرار الفخارية مختلفة الأحجام. فقد كشفت أعمال التنقيب في الخريبة للموسم الثامن عن مجموعة من الكسر الفخارية تعود لجرار تخزين (الذبيب وآخرون، 2019، ص.37)، وعُثر في الموسم التالي على جزء من حافة وبدن مقبض جرة كبيرة كانت قد استعملت للتخزين (الذبيبي وآخرون، 2020، ص.24)، وتوالت الكسر الفخارية في الظهور خلال الموسم العاشر ولكن هذه المرة كانت لجرار صغيرة بقي منها فوهات وأعناقها وأجزاء من مقابضها (الذبيب وآخرون، 1437هـ، ص.280-285)، وتوصلت دراسة أجريت على أحجام المقابض الفخارية في الخريبة أن من بينها مقابض كبيرة الحجم، ومثل هذا النوع كان قد صنّع لأوان وجرار ذات أحجام كبيرة تتناسب مع أحجامها لتقوم بدورها المصنوعة من أجله (الشهري، 2019، ص.73)، وهو التخزين. فضلًا عن مقابض أذنية صنعت لأوان متوسطة الحجم مثل الجرار البرميلية، للإمساك بها عند رفعها ونقلها من مكان لآخر (الشهري، 2019، ص.75)، وتبين من كسر الأواني الفخارية المكتشفة للموسم العاشر، أنها استخدمت في تخزين الحبوب والثمار، وحفظ السوائل (الشهري، 2017، ص.92).

وتميّز الموسم العاشر للتنقيب في الخريبة بتسجيل ثلاثة قطع من الحجر على هيئة أقراص دائرية، يرجح أنها استخدمت سدادات للجرار، والذي يدعم هذا الافتراض أن قرصين منها وجدًا في الوحدة الأولى مع عدد من الجرار الفخارية (الذبيب وآخرون، 1437هـ، ص.246). ونلاحظ هنا أن السدادات الحجرية تخالف الجرار الفخارية من حيث المادة المصنوعة منها؛ ولعل السبب في ذلك لإحكام إغلاق الجرار، والحيلولة دون تحريكها من قِبَل القوارض، ولمنع دخول الحشرات إلى داخلها لتقل حجمها.

وعن موقع تل الكثيب فقد أمدنا هو الآخر بكسر فخارية تعود لجرار كبيرة، ذات حواف بسيطة مع بطانة على سطوح بعض هذه الكسر (عوض الزهراني، 2007، ص.114). ومما سبق نستنتج أن هذه الجرار من خلال حجمها وهيئتها قد استخدمت لتخزين الطعام والسوائل لفترات طويلة.

2- الزمزميات:

يمكننا اعتبار الزمزميات من أواني تخزين السوائل لمُدّة زمنية قصيرة إلى حين الحاجة إلى السائل الذي بداخلها، ويمكن حملها من مكان إلى آخر. وعلى الرغم من انعدام العثور على زمزميات كاملة إلا أن الدلائل الأثرية تشير إلى وجودها. إذ عُثر على مقابض متوسطة الحجم، صنّعت لأوان متوسطة الحجم كالزمزميات (الشهري، 2019، ص.74).

رابعاً: أماكن تخزين الطعام:

اتبع سكان دادان عدة طرائق ووسائل لحفظ الطعام منها ما عرضناه أعلاه من حفظها في بعض الأواني، وكذا حفظوه لمُدّة طويلة في أماكن خاصة بالتخزين. والشاهد على ذلك هو الكشف عن وحدة سكنية من مكوناتها ثلاثة غرف صغيرة من تل الكثيب، ويؤكد الزهراني (2007) أنها استخدمت لأغراض تخزين المواد الغذائية؛ نظراً لصغر مساحتها (ص.58، 64). وفي موقع دادان كُشف عن وحدات معمارية خصصت للتخزين، وجاءت أرضيتها مفروشة بطبقة من الطين المرشوش بالماء، والمخلوط بكسر صغيرة من الحصى لزيادة التماسك (السحبياني، 2019، ص.199).

خامساً: الدراسة التحليلية:

من خلال عرضنا السابق لموضوع الطعام اتضح لنا الصورة حول التنوع الغذائي في دادان، وما نَعْم به الدادانيين واللحيانيين من وفرة الطعام لفترات طويلة من الزمن، وعلى الرغم من وضوح هذه الصورة إلا أنه يبقى لدينا مجموعة من التساؤلات تحتاج إلى تفسير وتحليل.

كان أولها ما مقومات أرض دادان التي أسهمت في تحقيق الاستقرار الغذائي لمملكتي دادان ولحيان؟ في الواقع إن وفرة الطعام وتنوعه الملحوظ، يُعزى إلى عدة عوامل منها، عيون مائها العديدة، وترتبتها الخصبة في عصورها القديمة، التي أتاحت تطوير زراعة مروية مكثفة (ماركير، 2019، ص.50)، وتعززت القدرات الزراعية للسكان بموقع الدولة على ضفاف وادي القرى؛ الذي يتمتع بظروف بيئية مواتية، وإمدادات مياه وفيرة (Al-Said, 2011A, p.127). كما أسهم التكوين الجيولوجي لجبل عكمة في انحدار مياه الأمطار المتساقطة عليه في هيئة شلالات تغذي الأراضي القريبة منه بالمياه السطحية، مما وفر غطاء نباتي أكبر (Amushawh et al, 2023, p.19) ومن ثمّ شجع على قيام الزراعة. ونضيف لهذين العاملين عامل ثالث لا يقل أهمية عنهما، وهو حسن إدارة سكان واحة دادان لمواردهم الطبيعية بالصورة المثلى، سواء فيما يتعلق بالحفاظ على خصوبة الأرض الزراعية، أو فيما يتعلق باستغلال المياه والحفاظ عليها، مما مكّنهم من توفير الغذاء لفترات طويلة من الزمن، وتنويع خياراته بين حبوب، وتمور، ومحاصيل الخريف والربيع، وهذه الإدارة المتميزة في الجانب الزراعي والمائي انعكس بالإيجاب على تربية أنواع مختلفة من الحيوانات وتغذيتها، وسقايتها،

وتتميتها بأعداد وفيرة نحو الإبل، والثيران والأبقار، والأغنام، والماعز. أضف إلى ذلك استفادتهم مما حولهم من المواد الخام الطبيعية المتوفرة، ووظفوها لخدمتهم فصنعوا أدوات وأواني الطعام منها.

وعلى الرغم من وفرة أدوات الطحن التي تُعبر عن وفرة الحبوب في الموقع، إلا أننا لم نجد في التقارير المنشورة ما يشير إلى أماكن ظهرت فيها مخلفات حصاد الحبوب مثل: قشور القمح والشعير وسيقانها، فقبل عملية طحن الحبوب للحصول على الدقيق لا بد من درسها وتذريتها وتجهيزها للطحن، إن عدم العثور على مخلفات الحصاد في المواضع التي تطرقنا لها بالدراسة في مدينة دادان يجعلنا نفترض بأن عمليات الدرس والتذرية تمت خارج هذه المواضع، ثم حُمِلت الحبوب الجاهزة في أوعية وجرار إلى أماكن الطحن والاستهلاك، ونعتقد بأن هذه العملية تمت في المزارع أو في ناحية أخرى من الواحة لم يكشف عنها إلى الآن.

ونلفت الانتباه هنا إلى أن الأرحية المستخدمة في الطحن هي من الأنواع الصغيرة التي تُستخدم يدوياً، ولم يعثر على أرحية كبيرة تُستخدم فيها الدواب. ويفهم من ذلك أن عملية طحن الحبوب كانت موزعة على عدد كبير من الأفراد، حيث كان لكل أسرة، بالإضافة إلى العاملين في المعبد دور في طحن الحبوب وفقاً لاحتياجهم.

وعن تحضير الإبل والثيران والأبقار والأغنام والماعز للذبح من أجل الاستهلاك الغذائي، فلم ترد دراسة علمية حتى الآن عن الأعمار المخصصة لذبحها من أجل تناولها، وهذا يجعلنا نطرح سؤالاً مهماً هنا، وهو هل هناك سن معينة لذبحها من أجل تناول لحومها؟ للإجابة عن هذا السؤال نُذكر بما ذكرناه سابقاً بأن أعمال التفتيش أفصحت عن عدد من عظام الجمال والأغنام والماعز؛ إلا أن هذا الإفصاح لم يقترن بتحديد أعمارها؛ نظراً لعدم إجراء دراسات خاصة عليها، لذا؛ يبقى تحديد أعمارها مجهولاً وغامضاً إلى وقتنا الحاضر؛ إلا في حالة واحدة من الممكن أن نستفيد منها، وهو رأس الكبش الذي عُثر عليه، والكبش مثلما عرّفه يعقوب (1994) هو الذكر من الغنم إذا كبر (ص.335). ومن خلال هذا التعريف نفترض أن ذكور الأغنام تذبح إذا كبرت، بينما تترك الإناث لمدة أطول للاستفادة منها في الإنجاب، ودر الحليب. وعن أنماط تجهيز اللحوم أثناء الذبح باستخدام السكين أو الساطور أو أي أداة أخرى فلم يرد عنها شيء. كما لم تحدد التقارير المنشورة معدل عظام الإبل والثيران والأبقار والأغنام والماعز التي استهلكت في الموقع، حتى يتسنى لنا دراستها ومعرفة نسبة استهلاك أنواع اللحوم بعضها لبعض، وأيهما يُفضل تناوله على الآخر بالنسبة للسكان، وما الأسباب في ذلك، ولعل الدراسات التحليلية لعينات العظام المكتشفة-التي نأمل وجودها- في المستقبل تكشف لنا المزيد عن هذا الشأن.

وفي مجال تحضير اللحوم، يبرز تساؤل حول كيفية طهيها؟ بناءً على المواد الأثرية المتاحة، يمكن تحديد طريقتين رئيسيتين. الأولى تتضمن طهي اللحوم في الماء باستخدام قدور ذات عنق قصيرة وفوهة واسعة، وهذا الاستنتاج مبني على تصميم قدور الطبخ المكتشفة. أما الطريقة الثانية، فتتمثل في شواء اللحوم. فقد ورد اسم علم لحياني "ك ب ب / كباب" (نصيف، 2002، ص. 363)، ومن المجاز قول كَبَّبُوا اللحم، والتَّكَبَّبَ عمله من الكباب، وهو اللحم يُكب على الجمر أي يلقى عليه (الزبيدي، 1987، 98/4)، ويقدم نصيف (2002) عدة تفسيرات لاسم كباب، من بينها تفسير يشير إلى اللحم

المشرّح المشوي على النار إذا قرأنا الكلمة بفتح الكاف، لتصبح كباب (ص.365)، وهو تفسير مقبول، وإن أخذنا به يعني طريقة من طرائق إعداد الطعام الشهي.

ونوع سكان دادان مصادر البروتين الحيواني، فلم يقتصروا على تناول لحوم الحيوانات التي قاموا بتربيتها فحسب، بل مارسوا الصيد، حيث صادوا الوعول والظباء والغزلان.

ومن المتعارف عليه بين الشعوب أن هناك مادة رئيسة تدخل في صناعة الطعام، وتكون علامة فارقة في تمييز الأكلات والأطباق بين شعب عن آخر، سواء كان قمحاً أو أرزاً أو لحمًا ونحوه، هذا التمييز الغذائي في تركيبه الطعام الأساسية جعلنا نتساءل عن إمكان التوصل إلى معرفة المكون الرئيس الداخل في صناعة الطعام عند سكان دادان من خلال المصادر الأثرية المتاحة، فما هو هذا المكون؟ إننا نعتقد في ضوء ما هو متاح من مادة علمية، أن الحبوب بأنواعها المختلفة، وفي مقدمتها القمح هو المكون الرئيس الذي دخل في صناعة الطعام، بدلالة وفرة أدوات الطحن من الأرحية والمجارش والمساحن، ومن بعدها اللحوم بأنواعها لتكرار ورودها في نقوشهم كالإبل والأغنام والماعز، وفي صناعاتهم الفنية نحو الثيران والأبقار والوعول، ثم المحاصيل الخريفية والربيعية مكملّة للوجبات الرئيسية.

ونلاحظ من خلال تتبع المادة الأثرية المنشورة حتى الآن غياب الألفاظ الخاصة بتحديد أسماء الوجبات الغذائية المحضرة، وكذلك تحديد الخبز بمسماه ونوعه.

وعن صناعة الخبز فقد وجدنا أنها على نوعين، منه ما يوضع داخل التتور، ومنه ما يمدد ويفرد على المقرص، والخبز المعد داخل التتور يختلف من حيث طريقة التحضير والقوام عن ذلك المعد على المقرص، فما كان في التتور سمكه ثخيناً وله لب، وقد يكون مخمراً، وما كان على المقرص فسمكه رقيق، ولا يحتاج إلى تخمير، ويُتناول مع وجبة طعام تحتوي على مرق؛ من أجل تليينه لأنه أفسى بعض الشيء من خبز التتور، وقد يُتناول مع الحليب الساخن.

ولقد حصل سكان دادان على الغذاء الكافي لنمو سليم وصحة جيدة، وتوصلت الباحثة إلى هذه النتيجة بعد البحث والتقصي في مضامين نصوص النقوش الدادانية والحيانية التي خلت من أي إشارة إلى نقص الغذاء، أو التوجه للمعبود طلباً للمساعدة وللشفاء من أمراض نقص التغذية، بل على العكس تماماً جاءت هذه النصوص معبرة عن وفرة الغذاء وتنوعه، بالإشارة إلى زكاة الإبل والأنعام والمحار والنخيل والثمار في فصلي الربيع والخريف.

وأن آثارهم التي تركوها لنا نحو المعابد وملحقاتها، والمقابر المحفورة في الصخر، وقنوات الري، والآبار، والأحواض، والتمائيل الحجرية، ومصنوعاتهم المختلفة لأدوات وأواني الطعام والشراب من الحجارة والفخار، والمسارج، والمباخر، والمذابح، وزراعة الحقول والعناية بها، وتربية المواشي وتنميتها، والقيام على خدمة القوافل التجارية وحرصاتها، وغيرها من الأعمال، كل ذلك لم يكن بالمستطاع القيام به فيما لو عانى السكان من نقص في الغذاء.

ومن مؤشرات التغذية الجيدة لبعض السكان هو ما نستشفه من قوة الفنان اللحياني الجسدية في نحت التماثيل الحجرية، فقد كان في حاجة للطاقة من أجل العمل، وقص الحجارة بأحجام مختلفة لنحت التماثيل. ويرى أبو الحسن (2010) أن الفنان اللحياني نجح في إبراز عضلات الساعدين والركبة، والساقين، والجذع، والبطن (ص.268-269)،

(271). ومن وجهة نظر الباحثة لن يكون هذا الإتقان والوعي بتركيبية العضلات إلا بعد ملاحظة مستمرة ومعاينة لأجساد أشخاص نعموا وتمتعوا بصحة جيدة، فأدرك الفنان هذه التقسيمات العضلية وجسدها من خلال النحت.

ومن خلال البحث في موضوع الطعام في دادان توصلنا إلى أن السكان قد تميزوا بالدقة ومراعاة التفاصيل في تحضير الطعام، بدءاً من مرحلة تصنيع أدوات طحن الحبوب، فقد اعتنوا باختيار نوع الحجر الذي صنعت منه الأرحية، والمجارش، والمساحن ما بين حجر رملي، وحجر بازلتي، وحجر الخفاف البركاني؛ وهذا التنوع في اختيار نوع الحجر يحقق لهم رغباتهم في تحديد صنف الوجبات المعدة بقوام ومذاق مختلف ما بين خبز، وجريش، وعصيدة، وغيرها. واهتموا كذلك بتفاصيل صناعة القدر من حيث المادة الخام المصنوعة منها إما حجراً أو فخاراً، ونرى أن السبب في تنوع المادة المصنوعة منها القدر؛ هو إدراكهم للفرق بين الطعام المطهو في القدر الحجري عن ذلك المطهو في القدر الفخاري من حيث المذاق فلكل منهما مذاق خاص لا يشبه الآخر.

وعن شكل القدر فقد اهتموا بهذه الناحية، إذ نوعوا في تصميمها فهناك القدر ذات الرقاب متوسطة الطول، وهذا النوع يطبخ فيه الطعام على البخار معتمداً على سوائل مكونات الطعام الموضوعه بداخله من لحوم وخضراوات ونحوها دون الحاجة إلى إضافة ماء داخل القدر لإتمام عملية نضج الطعام. وهناك القدر الكروية ذات الفوهات الواسعة، وهذا النوع من حيث التصميم يحتاج إلى وضع الماء مع باقي مكونات الطعام لينضج، والغرض من هذا القدر هو الحصول على وجبات غذائية تحتوي على مرق، كما تستخدم هذه القدر لإعداد الحساء. والطهو فيه يحتاج إلى تحريك الطعام بداخله بين وقت وآخر، بينما النوع الأول ذو الرقاب المتوسطة فلا يحتاج إلى ذلك. وهذا الاختلاف في تصميم أشكال القدر يعطينا تصوراً واضحاً حول تنوع أصناف الوجبات الغذائية التي أعدها وقدموها على مائدتهم.

وفيما يتعلق بأساليب الطبخ التي استخدمها السكان عند وضع قديرهم على النار، فقد توصلنا إلى تحديد طريقتين. الأولى: وضع القدر مباشرة على النار أو بالقرب منها، ويشهد على ذلك وجود طبقات سوداء على السطح الخارجي لبعض القدر الفخارية، وهي ناتجة عن تعرضها المباشر للهب. الثانية: وضع القدر على المناقل، التي توضع فوق النار لتوزيع الحرارة بشكل متساوٍ على القدر.

أما بالنسبة لوقت نضج الطعام في القدر فتختلف، إذ تجد الباحثة أن الدادانيين واللحيانيين قد توصلوا إلى معرفة الوقت المخصص لنضج الطعام؛ من خلال عنايتهم بتصميم أشكال مختلفة للقدر، فعلى سبيل المثال القدر ذات العنق المتوسطة، التي نسميها القدر الكاتمة؛ لكتمها بخار الطعام تُسرّع من إنضاجه في مدة أقصر من القدر ذات الفوهة الواسعة. ونضيف أيضاً الوقت الطويل للتوصل بالطهو البطيء إلى النضج في وضع القدر على المناقل بدلاً من وضعها على النار مباشرة، وكذلك الجمع بين وضع الخبز والقدر في تنور واحد.

وتفنن سكان دادان في استخدام منكهات الطعام لتطيبه، وتنوعت هذه المنكهات بتنوع المدقات والهاون المستخدمة في طحنها.

ومن سمات إعداد الطعام في دادان هو الاهتمام بطرائق تقديمه على المائدة ما بين زبديات، وطاسات، وأطباق، وصحون.

وعن طريقة تناولهم للطعام من الأنية المقدمة فيها فلم يرد ما يفصل ذلك سواء نص أو رسم لنهتدي به للطريقة سوى الملعقة البرونزية؛ ونظرًا لندرة الملاعق المكتشفة يمكن القول في الوقت الحاضر على الأقل أن سكان دادان استعملوا أصابعهم في تناول الطعام، وهذا يعني أن الطعام نفسه وقت التحضير كان مقطوعًا قطعًا صغيرة مناسبة للتناول والالتقاط، ونرجح وجود الخبز في أغلب الوجبات لتناوله مع الطعام والتقاطه في ظل غياب الملاعق، ونفترض كذلك أن الطعام جزء ليس بالقليل منه كان صلبًا يسهل تناوله باليد عوضًا عن الملعقة. ومن تنوع هينات جوانب الطاسات المختلفة -التي أشرنا لها أعلاه- نهتدي إلى طريقة ارتشاف الحساء أو السوائل الساخنة مباشرة من الطاسة دون الحاجة إلى ملعقة عند البعض، فاختلاف تصميم جوانب الطاسات يعني اختلاف الوظيفة التي تؤديها.

النتائج:

- 1- أكد البحث من خلال تتبع المنهجي للأدلة الأثرية، بما في ذلك الأرحية والمجارش والمساحن والمقارص والتتور وبقايا القش والتبن في الأواني الفخارية، أن الحبوب كانت تشكل العنصر الغذائي الأساسي في طعام الدادانيين واللحيانيين.
- 2- أثبت البحث تنوع النظام الغذائي لسكان دادان من خلال احتوائه على مجموعة من العناصر الغذائية، تشمل الحبوب بأنواعها، والتمور، والفواكه والخضراوات الموسمية من محاصيل الربيع والخريف، بالإضافة إلى اللحوم بأنواعها، والمحار والأصداف، والسمن، والدهن.
- 3- توصل البحث إلى أن بعض سكان دادان قاموا بتوفير جزء من اللحوم للاستهلاك الغذائي من خلال الصيد، حيث تناولوا لحوم الوعول والظباء والغزلان.
- 4- استنتج البحث أن سكان دادان استخدموا مجموعة متنوعة من منكهات الطعام، وذلك بناءً على تنوع الأدوات المستخدمة في عمليات الدق والطحن، مثل المدقات والهاون.
- 5- أظهر البحث تنوعًا في نظام الخبز لدى سكان دادان، حيث تم التعرف على نوعين من الخبز: أحدهما يُعد على المقارص، والآخر يُخبز في التتور.
- 6- كشف البحث عن تنوع الأساليب والطرائق المستخدمة في تحضير الطعام وطهيته لدى سكان دادان.
- 7- أوضح البحث تنوع أدوات وأواني الطعام من حيث الشكل والوظيفة، مما يدل على تنوع الأصناف الغذائية المتناولة في دادان.
- 8- أكد البحث أن موارد أرض دادان الطبيعية وموقعها الجغرافي يشكلان مصدرًا أساسيًا للثروة الغذائية للسكان، إلى جانب اهتمامهم وجهودهم المستمرة في الحفاظ على هذه الثروة وتعزيزها بوسائل شتى.

التوصيات:

- 1- توجيه المراكز البحثية لإجراء دراسات تحليلية للمخلفات العضوية الموجودة داخل الأواني الفخارية المكتشفة.
- 2- إجراء دراسات متخصصة على العظام الحيوانية تشمل تحديد أنواعها وأعمارها وطرائق تحضيرها للاستهلاك الغذائي.
- 3- إنشاء منصة إلكترونية تُسهل التواصل بين الباحثين وهيئة التراث بوزارة الثقافة، لتوفير صور بعض المكتشفات الأثرية التي ذُكرت نصياً في التقارير العلمية المنشورة دون تضمين صور لها.
- 4- إعداد برنامج يهدف إلى دعوة الأكاديميين المتخصصين في مجالات التاريخ والتاريخ والآثار من جامعات المملكة العربية السعودية، وذلك في نهاية مواسم التنقيب الأثري، لإجراء أبحاث ودراسات تاريخية مفصلة حول المكتشفات الأثرية الحديثة.
- 5- توجيه الباحثين لإجراء دراسات تحليلية حول وظيفة وشكل الأواني الحجرية والفخارية المكتشفة في الموقع.

Abstract**Food among the Dadanites and Lihyanites in Dadan****A historical and cultural analytical study in light of recent archaeological discoveries****By Eman bint Saad Ali Al-Nafie**

This study sheds light on food of the Dadanites and Lihyanites in Dadan, by studying its authentic sources such as inscriptions, animal drawings on rocks, pottery and stone vessels, and natural finds such as animal bone remains, shells, pottery dolls, stone statues, stone sculptures, and handicrafts such as jewelry related to the subject. The study aims to provide a comprehensive concept of the types of food consumed, and the spices used to improve its taste. The study reviews the tools and utensils used in preparing, cooking, baking, serving, preserving, and storing foods. It is followed by an analytical study to understand the factors that helped provide food throughout the reign of the Dadan and Lihyan kingdoms, and to know the methods used in cooking it. The study reached some results, the most prominent of which is proving the diversity of Dadanites and Lihyanites food, including grains, dates, meat, shellfish, shells, fruits, and vegetables, there were two types of bread, and that the land of Dadan with its natural resources was the source of food wealth, in addition to the efforts made by the people to preserve and develop this wealth. The study is concluded with a set of recommendations, The study is concluded with a set of recommendations, the most notable of which is directing research centers to conduct analytical studies of the organic residues found within the discovered pottery.

Keywords: Camels, Pottery, Dadan, Dates, Lihyanite inscriptions.

الهوامش

- ¹ الخريبة: تقع في الناحية الشمالية الشرقية من العلا. (الأنصاري وأبو الحسن، 2005، ص. 22). وسميت بالخريبة لأنها عبارة عن خرائب وتلال من الحجارة المتناثرة. (الطلحي، 1444هـ، ص. 41)
- ² تل الكثيب: هو جزء من مدينة دادان، ويقع على بعد 2 كلم إلى الشمال منها. (الطلحي، 1444هـ، ص. 43).
- ³ جبل أم درج: سمي بذلك لوجود درج منحوت في صخره من سفحه إلى قمته، ويقع على زاوية المدخل الجنوبي لواد ساق في الناحية الشمالية الغربية من العلا مقابل الخريبة. (أبو الحسن، 2001، ص. 271).
- ⁴ جبل عكمة: هو أحد الجبال الواقعة في شمال العلا، ويُعد مكتبة مفتوحة لكثرة النقوش به، والتي تتحدث عن تاريخ مملكتي دادان ولحيان، ورسوم لأشكال آدمية، وحيوانية، وبعض الآلات الموسيقية. (الأنصاري وأبو الحسن، 2005، ص. 26-27).
- ⁵ الحجر الرملي: هو صخر رسوبي يتميز بنسيج فتاتي متماسك، ومن ألوانه الأصفر، والأحمر، والبني، وهو قادر على تخزين الماء؛ بسبب مساميته العالية. (الفقير، 2019، ص. 380).

⁶ ماعز وماعزة الأنثى منها عنز، والذكر تيس، وهي من ذوات الشعر، بينما الغنم فهي من ذوات الصوف وهي الضأن، والذكر من الضأن كبش، والأنثى نعجة، والصغير حمل، والخروف في اللغة الذكر من أولاد الضأن مُطلقاً إذا رعى وقوي. (المعلوف، 1932، ص ص. 116، 179).

⁷ بلينيوس: هو مؤرخ روماني من طبقة الفرسان، وعُرف ببليوني الأكبر، ولد في عام 23م، وهلك في ثورة بركان فيزفيوس في عام 79م، وخدم في الجيش تحت قيادة الإمبراطور تيتوس. (الفاسي، 2013، ص ص. 61-62).

⁸ ديودوروس الصقلي: هو مؤرخ وجغرافي، له كتاب يسمى (المكتبة التاريخية) التي ازدهرت في المدّة بين (60-30 ق.م)، ويُعد كتابه من أهم المصادر الكلاسيكية التي تحدثت عن الشعوب العربية القديمة، إذ أفرد حديثاً مفصلاً عن العرب في المجلد الثالث من كتابه. (شمسان، 1993، ص. 23).

قائمة المصادر والمراجع:

أولاً: المصادر والمراجع العربية:

- ابن منظور، أبي الفضل جمال الدين محمد بن مكرم. (ت. 711هـ، د.ت.). لسان العرب. دار صادر.
- أبو الحسن، حسين. (1997). قراءة لكتابات لحيانية من جبل عكمة بمنطقة العلا. مطبوعات مكتبة الملك فهد الوطنية.
- أبو الحسن، حسين. (2001). تقرير مبدئي عن المسح الأثري لموقع أم درج بمحافظة العلا. *أطلال*، (16)، 271-275.
- أبو الحسن، حسين. (2002). نقوش لحيانية من منطقة العلا (دراسة تحليلية مقارنة). وزارة المعارف.
- أبو الحسن، حسين. (2010). مملكة لحيان. في علي الغبان، بياتريس أندريه-سالفيني، فرانسواز ديمانج، كارين جوفين، ماريان كوئي، عبد العزيز الغزي، سعود الذياب، وعبد الله السعود (إشراف)، كتاب دليل معرض طرق التجارة القديمة روائع آثار المملكة العربية السعودية (ص ص. 261-275). الهيئة العامة للسياحة والآثار.
- أبو الحسن، حسين. (2019). موقع أم درج: مكوناته ومكانته لدى اللحيانيين. في نتالي بابو، ولورانس بيدرو (محررين)، كتاب العلا واحة العجائب في الجزيرة العربية (ص ص. 68-69). معهد العالم العربي.
- الأنصاري، عبد الرحمن. (1975). لمحات عن: بعض المدن القديمة في شمال غربي الجزيرة العربية. *الدارة*، 1 (1)، 76-89.
- الأنصاري، عبد الرحمن، غزال، أحمد، وكنج، جفري. (1984). مواقع أثرية وصور من حضارة العرب في المملكة العربية السعودية *العلا* (بيدان) الحجر (مدائن صالح). قسم الآثار والمتاحف في جامعة الملك سعود.
- الأنصاري، عبد الرحمن، وأبو الحسن، حسين. (2005). *العلا ومدائن صالح (الحجر) حضارة مدينتين* (ط. 2). دار القوافل للنشر والتوزيع.
- بلينيوس والجزيرة العربية. (2017). (علي عبد الجيد، مترجم). دار الملك عبد العزيز.
- بودن، جارت. (2001). موقع خيف الزهرة وطبيعة السيادة الدادانية بواحة العلا. *أطلال*، (3)، 74-84.
- جنيدل، سعد. (1428هـ). الأظعمة وأنيتهها. دار الملك عبد العزيز.
- جوسن، أنطونان، وسافيناك، رفايل. (1424هـ). رحلة استكشافية أثرية إلى الجزيرة العربية. (ج 1). (صبا الفارس، مترجم). دار الملك عبد العزيز. (العمل الأصلي نشر في 1909).
- الديري، محمد. (2016). العمارة الدينية اللحيانية كما دلت عليها المكتشفات الأثرية في موقع دادان (الخريبة) بمحافظة العلا. *مجلة دراسات في علم الآثار والتراث*، (7)، 13-62.
- ديودوروس الصقلي والجزيرة العربية. (2017). (أحمد غانم، مترجم). دار الملك عبد العزيز.
- الذبيبي، محمد. (2024). الإبل في فنون دادان "الخريبة" بالمملكة العربية السعودية. *مجلة كلية الآثار*، (27)، 331-351.
- الذبيبي، محمد، العامر، فؤاد، وآل غانم، كامل. (2014). الأواني والمصنوعات الحجرية. في سعيد السعيد وعبد العزيز الغزي (محررين)، *كنوز أثرية من دادان نتائج تنقيبات المواسم السبعة الأولى* (ص ص. 362-435). الجمعية السعودية للدراسات الأثرية.
- الذبيبي، محمد، العامر، فؤاد، ومشبي، إبراهيم. (2020). نتائج أعمال التنقيب الميداني في دادان (الخريبة) بالعلا (الموسم التاسع 1433هـ/2012م). *أطلال*، (29)، 15-30.
- الذبيبي، سليمان. (د.ت.). الخريبة (بدن) عاصمة مملكتي دادان ولحيان التقرير الأولي للموسم الثامن 2011م. جامعة الملك سعود.

- الذبيب، سليمان، عمار، حسني، الذبيبي، محمد، ومشبي، إبراهيم. (2019). نتائج أعمال التنقيب الميداني في دادان (الخرابية) بالعلا (الموسم الثامن 1432هـ/2011م). *أطلال*، (27)، 7-40.
- الذبيب، سليمان، مشبي، إبراهيم، العامر، فؤاد، الدهام، سلطان، والديري، جهاد. (1437هـ). *دنان عاصمة مملكتي دادان ولحيان نتائج الموسم العاشر 2013م*. مركز الملك فيصل للبحوث والدراسات الإسلامية.
- الذبيب، سليمان، مشبي، إبراهيم، العامر، فؤاد، الديري، محمد، الأحمري، سعيد، الدوسري، مبارك، والسحيمي، محمد. (2020). نتائج أعمال التنقيب الميداني في دادان (الخرابية) بالعلا (الموسم العاشر 1434هـ/2013م). *أطلال*، (30)، 13-63.
- ريجوا، جان باتيست. (2019). منطقة العلا السمات الجغرافية واستصلاح الأرض للزراعة. في نتالي بايو، ولورانس بيدرو (محررين). *كتاب العلا واحة العجائب في الجزيرة العربية* (ص ص. 28-31). معهد العالم العربي.
- الزبيدي، السيد محمد مرتضى الحسيني. (1987). *تاج العروس من جواهر القاموس*. وزارة الإعلام.
- الزهراني، عبد الناصر. (2013). دراسة مواد البناء المستخدمة في موقع دادان الأثري بمحافظة العلا المملكة العربية السعودية. *مجلة الخليج للتاريخ والآثار*، (8)، 371-405.
- الزهراني، عبد الناصر، وصالح، محسن. (2011، يناير 5-6). ترميم جدار حجري مائل في موقع دادان "الخرابية" العلا المملكة العربية السعودية: دراسة ميدانية تطبيقية [عرض ورقة]. اللقاء الثاني للجمعية السعودية للدراسات الأثرية في دورتها الرابعة، مدينة الرياض.
- الزهراني، عوض. (2007). *تل الكثيب بالعلا دراسة أثرية مقارنة*. وكالة الآثار والمتاحف بوزارة التربية والتعليم.
- السحبياني، عبد الرحمن. (2019). دادان ولحيان. في نتالي بايو، ولورانس بيدرو (محررين). *كتاب العلا واحة العجائب في الجزيرة العربية* (ص ص. 60-65). معهد العالم العربي.
- السحبياني، عبد الرحمن. (2019). مواد وعناصر البناء المستخدمة في موقع دادان شمال غرب المملكة العربية السعودية القرن الخامس ق.م إلى نهاية القرن الثاني ق.م. *مجلة آداب*، (42)، 191-210.
- السحبياني، عبد الرحمن. (2023). دادان ولحيان مملكة أم مملكتان دراسة نقدية من خلال الأدلة الأثرية. *المجلة الأردنية للتاريخ والآثار*، (1)، 117-131.
- السحبياني، عبد الرحمن، والحاج، محمد. (2017). الأبعاد الدلالية للبسطة الزخرفية في فنون موقع دادان (الخرابية). *مجلة السياحة والآثار*، (2)، 167-179.
- السحبياني، عبد الرحمن، جيروم، لورا، سيباستيانو، دوما-لاتاك، بيير، والأحمري، سعيد. (2023). إضاءات جديدة على التسلسل الزمني للحرم الديني في دادان من خلال التنقيبات الأثرية الحديثة. *أدوماتو*، (47)، 85-94.
- السعيد، سعيد. (1420هـ). نقوش لحيانية غير منشورة من المتحف الوطني الرياض - المملكة العربية السعودية. مركز البحوثكلية اللغات والترجمة، (14)، 1-48.
- السعيد، سعيد. (2003). *العلاقات الحضارية بين الجزيرة العربية ومصر في ضوء النقوش العربية القديمة*. مكتبة الملك فهد الوطنية.
- السعيد، سعيد. (2010). دادان (العلا). في علي الغبان، بياتريس أندريه-سالفيني، فرانسوازديمانج، كارين جوفين، ماريان كوئي، عبد العزيز الغزي، سعود الذياب، وعبد الله السعود (إشراف). *كتاب دليل معرض طرق التجارة القديمة روائع آثار المملكة العربية السعودية* (ص ص. 253-259). الهيئة العامة للسياحة والآثار.
- السعيد، سعيد. (2023). مملكة لحيان بين النشأة والانحيار قراءة في آراء متباينة. *مجلة دراسات في علم الآثار والتراث*، (13)، 70-82.
- السعيد، سعيد، الديري، محمد، الذبيبي، محمد، العامر، فؤاد. (2017). نتائج أعمال التنقيب الميداني في دادان (الخرابية) بالعلا (الموسم الرابع 1428هـ-2007م) جامعة الملك سعود - قسم الآثار. *أطلال*، (24)، 61-86.
- السعيد، سعيد، الديري، محمد، سحلة، سامر، عمر، جمال، العامر، فؤاد، والدهام، سلطان. (2018). نتائج أعمال التنقيب الميداني في دادان (الخرابية) بالعلا (الموسم الخامس 1429هـ-2008م) جامعة الملك سعود - قسم الآثار. *أطلال*، (25)، 95-111.
- السعيد، سعيد، سحلة، سامر، الحسن، أحمد أبو القاسم، عمر، جمال، العامر، فؤاد، ومشبي، إبراهيم. (2010). دادان (الموسم الأول 1425هـ/2004م) نتائج التنقيب الأثري لقسم الآثار بجامعة الملك سعود. *أطلال*، (20)، 55-72.
- السعيد، سعيد، وعمار، حسني. (2013-2014). التماثيل الفخارية في سعيد السعيد وعبد العزيز الغزي (محررين). *بكنوز أثرية من دادان نتائج تنقيبات المواسم السبعة الأولى* (ص ص. 251-279). الجمعية السعودية الأولى للدراسات الأثرية.

- السعيد، سعيد، عمار، حسني، سحلة، سامر، الذبيبي، محمد، الديري، محمد، والعامر، فؤاد. (2018ب). التقرير الأولي عن أعمال التنقيب الأثري لقسم الآثار بجامعة الملك سعود في موقع دادان (الخرابية) (الموسم السابع 1431هـ/2010م). *أطلال*، (26)، 13-36.
- السعيد، سعيد، الغزي، عبد العزيز، سحلة، سامر، الديري، محمد، عمر، جمال، والعامر، فؤاد. (2011). تقرير عن أعمال التنقيب في موقع دادان (الموسم الثاني 1426هـ/2005م). *أطلال*، (21)، 16-27.
- شلهوب، صالح. (2004). *الكشاف قاموس عربي-عربي*. دار أسامة للنشر والتوزيع.
- شمسان، أحمد. (1993). المصادر التاريخية الكلاسيكية. *مجلة التاريخ والآثار*، (1)، 22-25.
- الشهري، محمد. (2017). عيّنات من فخار موقع دادان الموسم العاشر: دراسة وصفية تحليلية. *مجلة دراسات في علم الآثار والتراث*، (8)، 77-132.
- الشهري، محمد. (2019). مقابض فخارية من موقع دادان "الخرابية" الموسم العاشر لعام 1434هـ/2013م دراسة تحليلية مقارنة. *مجلة الخليج للتاريخ والآثار*، (14)، 67-104.
- الصالح، صالح، والأحمد، أمينة. (1401هـ). *المعجم الصافي في اللغة العربية*.
- الضوي، سالم. (2007). *طرق القوافل وآثارها في شمال جزيرة العرب*. (ج1). خطوات للنشر والتوزيع.
- الطلحي، ضيف الله. (1444هـ). *آثار ما قبل الإسلام في المملكة العربية السعودية*. الرياض.
- العامر، فؤاد. (2021، إبريل 10-12). ملك ديداني جديد في ضوء أحد النقوش المكتشفة في محافظة العلا شمال غرب المملكة العربية السعودية [عرض ورقة]. اللقاء العلمي السنوي العشرين لجمعية التاريخ والآثار بدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية، مسقط-سلطنة عمان.
- العامر، فؤاد، والأحمري، سعيد. (2019). نقوش ملوك ديدان (د د ن). *مجلة الخليج للتاريخ والآثار*، (14)، 41-66.
- عطية، محمود. (2020). الحلي القديمة من موقعي دادان ودومة الجندل بالمملكة العربية السعودية. *مجلة دراسات في علم الآثار والتراث*، (10)، 171-221.
- غرانسي، بيتر. (2011). *الطعام والمجتمع في العصر الكلاسيكي القديم (علي للو، مترجم)*. هيئة أبو ظبي للثقافة والتراث. (العمل الأصلي نشر في 1999).
- الغزي، عبد العزيز. (2009أ). دراسة أثرية لمجامر المواسم الأربعة الأولى لحفريات قسم الآثار في موقع دادان في محافظة العلا. *مجلة جامعة الملك سعود للسياحة والآثار* 21(1)، 19-56.
- الغزي، عبد العزيز. (2009ب). *المجامر المكعبة في المملكة العربية السعودية دراسة أثرية*. مؤسسة ركن الطباعة.
- الفاسي، هتون. (2013). الجزيرة العربية بين إسترابون وبليني قراءة في المصادر الكلاسيكية. *مجلة الخليج للتاريخ والآثار*، (8)، 55-91.
- الفقيه، بدر. (2009). *الطبيعة والآثار في محافظة العلا جوهرة سياحية*. الرياض.
- الفقيه، بدر. (2019). *روائع التراث الطبيعي في شمال غرب المملكة العربية السعودية*. مطابع ألوان.
- القحطاني، رزنه. (2014). *النشاط الاقتصادي في واحة تيماء (من ق 6 ق م-2م)* [رسالة ماجستير غير منشورة]. جامعة الملك خالد.
- كفافي، زيدان. (2017). *تاريخ شبه الجزيرة العربية وآثارها قبل الإسلام*. مركز عبد الرحمن السديري الثقافي.
- ماركير، سيلين. (2019). المنشآت المائية. في نتالي بايو، ولورانس بيدرو (محررين)، *كتاب العلا واحة العجائب في الجزيرة العربية (ص 50-53)*. معهد العالم العربي.
- ماكدونالد، مايكل. (2019). اللغات والكتابات في شمال الجزيرة العربية واستعمالها في العلا ومدائن صالح. في نتالي بايو، ولورانس بيدرو (محررين)، *كتاب العلا واحة العجائب في الجزيرة العربية (ص 56-95)*. معهد العالم العربي.
- مجمع اللغة العربية. (1990). *المعجم الوجيز*. طبعة خاصة بوزارة التربية والتعليم، مصر.
- المزروع، حميد. (2019). الفنون الصخرية في منطقة العلا. في نتالي بايو، ولورانس بيدرو (محررين)، *كتاب العلا واحة العجائب في الجزيرة العربية (ص 46-49)*. معهد العالم العربي.
- المعلوف، أمين. (1932). *معجم الحيوان*. مطبعة المقطف.
- نصيف، عبد الله. (2002). نقوش لحينية مؤرخة من العلا- المملكة العربية السعودية. *مجلة جامعة الملك سعود للأدب*، 14 (2)، 351-369.

نعمة، ليلي، الطلحي، ضيف الله، وفيلينوف، فرانسوا. (2010). الحجز في بلاد العرب السعيدة. في علي الغبان، بياتريس أندريه، فرانسوازديمانج، كارين جوفين، ماريان كوئي، عبد العزيز الغزي، سعود الذياب، وعبد الله السعود (إشراف). دليل معرض طرق التجارة القديمة روائع آثار المملكة العربية السعودية (ص ص. 277-297). باريس.

يعقوب، إميل. (1994). المعجم المفصل في المذكر والمؤنث. دار الكتب العلمية.

ثانياً: المراجع الأجنبية:

- Al-Ansary, A. (1999). The State of Lihyān: A New Perspective. *Topoi*, 9(1), 191-195.
- Alghazzi, A. (2023). A New Pottery Collection from Jabal Dādān (al-Khurayba) in al-ʿUlā. *Darah Journal of Arabian Peninsula Studies*, (1), 117-135.
- Al-Said, S. (2011A). Dedan: Treasures of a Spectacular Culture. In Ute Franke, Ali Al-Ghabban, Joachim Gierlich & Stefan Weber (Eds.), *Roads of Arabia the Archaeological Treasures of Saudi Arabia* (pp. 125-135). Berlin.
- Al-Said, S. (2011B). Recent epigraphic evidence from the excavations at Al-ʿUla reveals a new king of Dadān. *Arabian Archaeology and Epigraphy*, (22), 196-200.
- Amushawh, M., AlAhmari, S., Alshammery, S., & Alremaily, A. (2023). New Insights into the Archaeological Record at Jabal Ikmaḥ in AlUla Oasis. *Journal of Studies in the History and Civilization of Arabia*, 1(1), 1-39.
- Bouchaud, Ch. (2010). Preliminary Report on Archaeobotanical Remains. In Nehmé, L., Al-Talhi, D., & Villeneuve, F. (Eds.), *Report on the First Excavation Season at Madā'inSālih 2008 Saudi Arabia Hegra 1* (pp.305-315). Saudi Commission for Tourism and Antiquities.
- Bouchaud, Ch. (2013). Exploitation végétale des oasis d'Arabie Production, commerce et utilisation des plantes. L'exemple de Madā'inSālih (Arabie Saoudite) entre le IV^e siècle av. J.-C. et le VII^e siècle ap. J.-C. *Revue d'ethnoécologie*, (4), 1-17.
- Hausleiter, A., Dinies, M., Bouchaud, Ch., Intilia, A., Schimmel, L., & Zur, Alina. (2021). Al-Ula Saudi-Arabia Archaeology and Environment from the Early Bronze Age (3rd mill. BCE) onwards Season 2019. *Forschungsberichte des DeutschenArchäologischenInstituts*(pp.124-133). DeutschesArchäologischesInstitut.
- Rohmer, J., &Charloux, G. (2015, July 25-27). From Lihyān to the Nabataeans: dating the end of the Iron Age in north-west Arabia. *Proceedings of the Seminar for Arabian Studies* [Symposium]. Papers from the forty-eighth meeting of the Seminar for Arabian Studies held at the British Museum, London.
- Rohmer, J., Lesguer, F., Bouchaud, Ch., Purdue, L., Alsuhaibani, A., Francelin, T., Monchot, H., Dabrowski, V., Decaix, A., Desormeau, X., Alkontar, R., &Reiller, H. (2022). New clues to the development of the oasis of Dadan Results from a test excavation at Tall al-Sālimīyah (al-ʿUlā, Saudi Arabia) Revealing Cultural Landscapes in Northwest Arabia, *Proceedings of the Seminar for Arabian Studies* [Symposium]. Oxford.