

الباب الثالث

في ذكر ما يطيب به القدر من الابرار والعطر

ذكر مابه تعبق القدر المركبة من الحبوب والمياه مما يغرف على شريدة او غير شريدة من جميع اصناف الالوان ومما لابد للقدر منه من الابرار والبقول والعطر والالبان وغير ذلك مما تخوفت ان يسقط عن الطهارة اذا لم يجدوه مثبتا مجملا في صدر الكتاب ومغصلا في ساير الابواب.

فمما يلقي فيها من العطر:

المسك، العنبر، الماورد، الزعفران، الدارصيني، الخولنجان، السنبل ، القرنفل، المصطكى، جوزبوا، قاقلة، بسباسة، هال.

ومن الفواكه اليابسة:

اللوز، الجوز، الفستق، البندق، الصوبر، الجوزهند، العناب، الزبيب، التمر.

ومن الفواكه الرطبة:

الرمان الحامض، الرمان الحلو، التفاح الحامض، الريباس، (13اظ) الحصرم ، الاجاص الاسود، الموز، التفاح الشامي، البطيخ، المشمش.

ومن الحلوا:

السكر، العسل النحل، والسكر الاحمر، والعسل من سكر وغيره .

ومن الكواميخ:

البن، المري وقد يسميه الطباخون ماكاخ، والزيتون ، ومري الزيتون.

ومن الحبوب:

الحمص ، الباقلي اخضر، ومنبوت الحنطة ، الارز ، الجلبان ، العسديس ، اللوبيا، الماش.

ومن البقول:

البصل، الثوم، ما البصل، ما الثوم، الكرفس ، الجرجير، الكراث الشامي ، القرط، الفجل، السلق، الكسفرة رطبة ، السذاب، النعنع، كراث حريف، القرع، القطف، الهليون، ورق الاترج، الشبت، الفرخين، الباذنجان، الجزر ، الشلجم، الكرنب، الاسفاناخ، راس الفرخين، الصعتر، ومفردة البيضي.

ومن الازاير:

الفلفل، الكسفرة اليابسة، الكمون، الكرويا، الزنجبيل، الدارفلغل،
الكاشم، الحلتيت، الانجدان، الملح، الزيت، الخل، الماحصرم، المصل،
الرخبين، اللبن الحليب، الزيد، القنبريس، القرشه، البيراف.

ومن الشراب:

الخمير المطبوخ، الزبيبي العسلي، الشمسي الحمهوري (14ص).

ومن الاصباغ:

للحلوا الازورد، الزعفران، الزنجفر، السيقون، الاسفيداج، الخضرة،
لون السماء، النيل، فاما الخضرة فزعفران وازورد وقد يعمل بدل ذلك
عصارة بقلة الخضر مثل الفصة والسلق وما يهذلك وقد يعمل منها لوان
فستقي ولسقي واما لون السماء فاسفيداج وقد يصيغ الاحمر الفاقس
بعصارة بستان ابرويز او بالكك المعمول والفاقع الصفرة بالزعفران
واللك او عصارة بستان ابرويز.

الباب الرابع

مذاقة الطاهي للون والمشاهي

مذاقة الاطعمة كلها ثمنية انواع من ذلك الحلو والحامض والمالح والدم والتفه وهو البشع والحريف والمر والسنخ ولكل واحد منها قوة تاليف على حدة واقرب المذاقة الى الطباع الحلاوة وما لم يكن منهافيه بعض الحلاوة لايكاد يغذي غذا الحلو المعتدل في الحرارة فالحامض بارد لطيف حديد والدم له قوة وفيه شي من لطافة لمافيه من قوة الجـو والمالح حار وفيه قبض لمكان ما فيه من قوة الارض ، التفه وهو البشع البارد شبيه القوة لجوهر الارض ، الحريف حار لطيف(14ظ) شبيه القوة بالنار في اليبس ، المر حار لطيف حديد فيه بعض قوة الارض في القبض ، الحلو حار لطيف قريب الاعتدال ، السنخ فيه قوة الماء في الرطوبة الى البرد فاسد سنخ. وانما نسبت القوات الى الارض والجو والماء والنار لان جميع الاشجار والاطعمة انما الفت من قوة هذه الاربعة الاشياء فمنها ما يغلب عليه قوة احدها ومن الاشياء مايكون الغالب عليها ثلثة ومنها ما ركبت من الاربع فاعلم ذلك فالمرارة حارة نسبت الى الحرارة والى الارض والحموضة نسبت الى البرد واللطافة والبشع غليظ خشن ينسب الى البرد في قوة الارض والحلو لطيف ينسب الى الهواء في اللطافة وما كان من ذوق طعم ليس فيه حلاوة ولا مرارة وليس فيه ذوق من الطعم شيء سنخا فافهم ذلك واعرفه فهذا حكاة جالينوس في كتاب الاغذية المستعملة .

الباب الخامس

ما يذهب بالاحتراق من القدور المطبوخات

إذا احترقت الأوزية فالق فيه سذابا فإنه يذهب باحتراقها إن شاء الله
وإذا احترقت اللوبياية والعدسية فبخر تحتها بصوف يذهب برايجتها وإذا
وجدت الزهومة في ساير القدور فالق فيها جوزة أو جوزتين صحاحا
واتركها ساعة فإنها تنشف الزهومة وعلامة ذلك أنك تخرج الجوزة من
القدر وتكسرهما فلا تقدر شمها من زهومتها (ص15) وإذا جعلت القدر فوق
البول ذهب احتراقها كأيضا ما كانت والأجود في ذلك أن تترك القدر التي
احترقت وتقلب على قدر أخرى وتقلع منها ما احترق فهذا من المعمول به
والمعمول عليه .

الباب السادس

ما يوافق الشبان والشيخوخة من الوان الطبخ

صاحب الدم من غلب عليه الدم فليكن طعامه جدي سميننا يعمل بخسل او فراريج او قنابرا وغيرهما من الطير مما جانسها يطبخ بماء الرمان الحامض او بماء الثوث او بماء العنب الحامض او سكباج او لحم رخصي وليكن قليل الثوم او سمك طريا بخل والكواميخ له صالحة او لحم سمين بسماق او ما شاكل هذه الالوان ويصلح له من الفاكهة الرمان الحامض والكمثري ومن الحلوا ماكان باردا مسكنا. صاحب المرة الصفراء ليكن طعامه كشكية او زيرباج او لحم جدي مشوي وسمك طري وسكباج وحصرميصة وريباسية ورمانية وسماقية وما شاكل ذلك ومن البقل الخس والهندبسا والبقلة الحمقا وما شبه ذلك ومن الحلوا ما كان بسكر طبرزد ودهن لوز ولوزينج وما شبه ذلك. صاحب المرة السوداء من غلبت عليه المرة السوداء فليكن طعامه لحم غنم سمين وكباب وطباهجات وفراريج الحمام مشوي ولحم زيرباجة والكواميخ صالحة له ومن البقول الكراث والبصل والفجل (15ظ) ومن الحلوا عصيدة التمر بسمن وما عمل من الحلوا بالسكر الاحمر والعسل الاحمر. صاحب البلغم من غلب عليه البلغم فليكن طعامه لحم شواء ياكله بخردل والخبز بالعسل وانجذانية بخردل والاسفيدباجات والارزيمات واللفتيات وما اكل من الطعام بخردل فهو صالح له ومن الفاكهة اليابسة والجوز والتين والتمر وما شبه ذلك.

تقدير الطعام في كل يوم من الايام .

وجد في خزائن كسرى خوان مرصع بالجواهر مكتوب عليه بالذهب ليكن طعامك من اجود الغذاء تحكم به اساس جسدك واعلم انك تاكل ما تشتهي ومالاتشتهي فهو ياكلك فلا تقارب الشبع ولا الجوع وقال عمر بن هبيرة عليكم بمباكرة الغذاء فان فيه خلافا لثلاثة يطيب النكهة ويطفي المصرة الشائرة ويعين على المرورة فلا تتوق النفس الى طعام غيرها وكمان المامون ياكل ثلث اكلات في يومين يوم نصف النهار ويوم بالغداه والعشي وكان يقول يستحب مباكرة الغذاء في الصيف لخلال ثلث طيب الهوى وبسرد الماء وقلة الذباب وفي الشتاء لطول الليل ولاشتغال المعدة بما فيها وتغييرها قبل الطعام قبل الصباح وقد قدر الله الغذاء والعشا لاهل الجنة فقال تعالى ولهم رزقهم فيها بكرة وعشيا .

وانشدني ابو العباس الاريبي في هذا المعنى:

(16ص) انما قدر الاله تعالى ذكره في الجنان قوتا سويا
فهم يرزقون في كل يوم اطيب الرزق بكرة وعشيرا

الباب السابع

الابتدا في ذكر قوى الغذاء

الحلو حار الا انه ليس بشديد الحرارة ولا يظهر له اسخنان قوي الا ان يدمن او يكون له الاكل متهييا لذلك كالمحمومين واصحاب الامزاج الحارة والادمان له يكثر الصفرا والدم ويهيج الامراض الكاينة منها ويولد السودا والورم في الكبد والطحال ولا سيما اذا كانت مستعدة لذلك ويطلق البطن ويرخي المعدة وهو صالح للصدر والرية مخصب للبدن مكثرا للمني واما الحامض فبارد الا انه ليس بقوي البرد يقمع الصفرا والدم ويعقل البطن اذا كانت المعدة والامعاء نقية ويطلقها اذا كان فيها بلاغم كثيرة ويبرد البدن ويوهن قوة الهضم من الكبد خاصة ويضر بالعصب والاعضاء العصبية ويجفف البدن الا انه يثر الشهوة الغريزية واما الدم فمرخي للمعدة مطلق للبطن ويسخن ولا سيما للمحمومين واصحاب الاكباد الحارة والمعدة الحارة ويرطب البدن ويلينه ويزيد في البلغم ويبلد الفكر ويكثر النوم واما القابض فيبرد البدن زيغفه ويقلل لحمه ودمه ان ادمن ويقوي المعدة ويعقل البطن على الامر الاكثر (16ظ) ويولد دما سوداويا واما المر فمسخن ويجفف بقوة ويسرع بالدم الى الاحتسراق والرداة وتكثر منه المرة الصفرا واما الحريف فيسخن اسخانا قويا اكثر مما يسخن المر فهو لذلك يهيج الحرارة ويلهب البدن سريعا ويحرق ويميل به اولا الى الصفراء ثم الى السوداء واما التفه فممنه ما هو اكثر اغذا وهو قريب من الاعتدال ومنه ما يسخن باعتدال ومنه ما يبرد باعتدال مثل ذلك التبريد فان كانت معه رطوبة كبيرة رطب وان كان يابس القوام جفف وان كان احد هذه الطعوم والغالب علي الشئ حتى لا يحس فيه من غيره الا بالشئ اليسير فان فعله في البدن الفعل الذي ذكرناه .

الباب الثامن

في قوى اللحم من ساير الحيوان وما ينفع منه ويضر الانسان

اللحم اقوى الاغذية واكثرها غذا ويقوي البدن ومن ادمنه كثر فيه الامتلا واحتاج الى متواترة الفصد سيما اذا ادمن الشراب واما لحوم المسنة الهرمة والاجنة التي تستخرج من بطون الحيوانات ردية لا خير في اكلها. وكلما كان الحيوان اطرا وارطب كان لحمه اجود وكلما كان اسن كان لحمه ايبس وكلما سخن ولا يصلح للمحموم ولا للممتلي واللحم الاحمر اغذا من السمين واشد تقوية للمعدة والغليظ من اللحم يصلح لمن يكسد ويتعب اللطيف (ص17) بالصد.

لحم الجدي:

معتدل بري من كل دم يولد دما معتدلا غير انه لا يصلح لمن يكثُر كده وتعبه ولا ينبغي ان يختار عليه لمن حاله ضد هذه الحال فانه ليس يبلغ من ضعفه ان يسقط القوة ويهدمها ولا يبلغ من كثرة اغذائه او من غلظه ان يملا البدن او يولد فيه دما غليظا بل الذي يتولد عنه بين الرقعة والغلظ.

واما لحم الحمل:

فانه اغلظ من لحوم الجدا واقوى واسخن واكثر فضولا وهو تالي لحم الجدا في الجودة .

واما لحم الماعز:

فانه ابرد من لحم الضان واقل فضولا وهو اقل قوة واغذاء ولا يصلح لاصحاب الامزجة الباردة والذين تعثر بهم العلل الباردة لان لحوم الضان اوفق لهم كما ان لحوم الماعز اوفق لاصحاب الامزجة الحارة وتتعاهدهم الامراض.

ولحم البقر:

غليظ ولا يصلح الا لمن يكثُر كده ولا ينبغي ان ياكله من تعثره امراض سوداوية .

لحم الفرس:

غليظ يتولد منه دم غليظ تؤول عاقبته الى السوداء.

واما لحم الجزور:
فانه شديد الحرارة يتولد منه دم غليظ وليس تصلح هذه الثلثة اللحوم
الا لمن يكذب ويتعب ولحم البقر اصلح على كل حال.

واما لحوم الضبي(1):
فانها اصلح لحوم الصيد والدم المتولد (17ظ) عنه قليل الفضول يابس
يميل(2) الى السوداء.

واما لحوم التيوس الجبلية:
فانه اغلظ واقرب الى السوداء وكذلك لحم الايل والحمر الوحشية كذلك
وهي تسخن مع ذلك اسخانا ظاهرا وكل هذه (3) اللحوم تولد دما
سوداويا(4) لا سيما لحوم الارانب فانها تولد السوداء(4).

واما النمسود(5):
فانه معفن(6) اقل رطوبة واكثر حرا مفسد للدم.

ذكر اللحم من الطير:

لحم الطيهوج:
اخف من(7)لحوم الطير واجودها لمن يريد ان يلطف تدبيره.

واما الدراج:
فانه مثل ذلك وهو قليل الفضول ليس له اسخان كثير وكذلك فراري
الدجاج ثم التدرج فانها(8) مثل لحوم الدجاج ولحوم الدجاج اغلظ الا
انه(9) يولد دما جيدا ويزيد في المنى.

لحم القبيج:
اغلظ من هذه ويمسك البطن وهو اقوى الغذاء.

واما لحم القنابير:
يمسك البطن المنطلق.

ولحوم العصافير:
حارة تهيج الباه وتزيد فيه.

1:كذا في المتن وصوابه الضبي/2: من هنا تعود هـ لمواكبة ا/ 3:
ذلك هـ / 4: س هـ/ 5: التكمسود هـ / 6: معفرا هـ / 7: ز هـ / 8:
فانه هـ / 9: انها هـ.

ولحوم الفراخ:

ايضا تزيد في الباه وتحركه وهي قوية الحرارة يتولد منها دم يسرع (10) الى الحميات (11).

(12) واما لحم البط:

فاكثرها فضولا واوخم وما هي باكثر (12) غذا من الدجاج.

واما القطا والطيور الجبلية كلها:

فهي اشد اسخانا واميل الى توليد دم وماكانت له رايحة فلا ينبغي ان يوكل منه وكذلك لطير (13) الماء.

واما النعام:

فكثير الرطوبة بطي في المعدة وقوانص النعام الطف من (18) لحمه وانفع ولحمه في الهرايس طعم عجيب والتخمة منه خطر (14) لا يكاد صاحبها يبسل وربما طبخ لحمه فجلية واكثر فيها من الجبن فجات طيبة.

واما لحم الكراكي (15):

عضل جدا ولا يطيب حتى يعلق ويشغل وتسل (16) عروقه واطيب شي في الكراكي (17) قانسته وفي الكراكي (18) خاصة عجبية انه يعول والديه اذا كبرا (19) ولا يعرف ذلك في الوعل.

وعاتب (20) محمود بن الحسن ابنه على قلة بره له فقال:

اتجد (21) في خلعة للكراسي (22) (23) اتجد فيك (23) خلعة الوطواط
انا ان لم تبرني في (24) عناء (25) وبيري ترجوا جواز الصراط

10: اسود هـ / 11: الحميات هـ / 12-12: س هـ / 13: طير هـ / 14: خطير هـ / 15: الكركي هـ / 16: تسلل هـ / 17: الكركي هـ / 18: الكركي هـ / 19: كبر هـ / 20: محمد هـ / 21: اتخذه هـ / 22: في الكراكي هـ / 23-23: كذا في المتن وفي هـ ونعتقد ان الصواب هو "واجد فيك" / 24: فيه هـ / 25: عنا هـ.

الباب التاسع

في قوى الاعضا والاطراف وسائر البطون والاجواف

الروءوس:

كثيرة الاغذا مسخنة لاينبغي ان توكل الا في الزمان البارد وكثيرا منها ما يهيج الحمى والقولنج لكنها تقوي غاية (1) التقوية .

الدماغ:

بارد مغشي ملطخ للمعدة ينبغي ان يوءكل قبل سائر الطعام الا من عزم على العلاج ويصلح لاصحاب الامزاج الحارة ولا يصلح لمن تعثره العسل الباردة .

المخ:

قريبا من الاعتدال في الحر والبرد الا انه مايل الى الحرارة ويزيد في المنى ويرخي المعدة .

واما الضرع:

فانه بارد غليظ كثير الاغذاء بطي الهضم صالح لاصحاب المععدة (2) الحارة (18اظ) اذا اكل سكباج .

واما الكبد:

فانها حارة كثيرة الاغذا ثقيلة بطية الهضم (3) .

والكلى:

بطية الهضم غير جيدة الدم ولا كثيرة الاغذا .

الطحال:

بطي (4) الهضم ردي (5) الغذاء يولد دما اسودا ويلطخ المعدة ويشبع سريعا .

البطون:

عسيرة الهضم قليلة الاغذاء باردة تولد دما بلغميا .

واما لحم القلب:

حار (6) صلب عسر الهضم ليس بكثير الاغذا .

1: عليه هـ / 2: المعد هـ / 3: الهضم هـ / 4: ثقيلة بطية هـ / 5: ردية هـ / 6: فحار هـ .

الرية :

عسرة الهضم قليلة الاغذاء باردة الفضل تولد دما فيه لزوجة .

واما اللحم الاحمر:

فانه يولد دما يابسا قليل الفضول وهو اكثر اغذاء من السمين .

والسمين:

يولد دما كثير الرطوبة وهو اقل اغذاء من اللحم المجزع .

(7)واللحم المجزع (7) :

يولد دما معتدلا الا ان فيه حرارة رديئة ويولد المرة الصفرا .

واما الجلود:

فانها تولد دما باردا فيه لزوجة كثيرة تورث السدد .

واما الاكارع:

فانها تولد دما ابرد والزج واخف ما يولد اللحم .

مقاديم الحيوان ومواخيرها :

اشقل واهرد .

الباب العاشر

في تركيب الالوان المطبوخة وصناعاتها والمقلوة والمشوية وطبايعها

الكباب:

كثير الاغذا يقوي البدن ويغذوه بسرعة ويصلح لمن استفرغ دمه غير انه بطي الانهضام لا(2)يكاد ينهض عن اخره ولا ينبغي ان يوكل على طعام قد تقدم ولا يخلط بغيره ولا يشرب عليه (19ص)ساعة ولا(3)يوكل الا شيا يسييرا ان لم يكن منه بد وما قلبي من اللحم السمين كان وخما بطي النزول قوي الاغذاء وهو اشقل من المكبب على النار وما قلبي بالزيت كان اخف.

واما المطبنة :

فردية الاغذا قليلة تصلح لمن يتجشأ(4) حامضا وكل ضروب القلايا المطبنتات قليلة الاغذا بالاضافة الى الالوان التي لها برد(5)وامراق تصلح للذيمن يشكون الرطوبات(6) ويحبون تجفيف ابدانهم وتلطيفها.

الشوى:

غليظ لا يستمره الا اصحاب المعد القوية ويمسك البطن وخاصة ان لم يوكل السمين منه والجواذيب(7) ان لم تقدم قبله او توكل معه وكثير ما يتولد عنه القولنج خاصة اذا اكل معه بقل كثير وشرب عليه الماء .

السكاج:

بارد قاعم للصفرا(8) والدم يصلح لاصحاب الاكباد الحارة الذين يعترتهم السدد والسدود واليرقان ويصلح للمفتصدين ولا يصلح لشرب الدواء وهو ردي لمن به علة في العصب ولاصحاب الابدان الضعيفة النحيفة التي تحتاج الى تقوية وفيه تجفيف وتلطيف جيد ويعقل البطن .

الحصرمية:

باردة قامة للصفرا والدم ممسكة للبطن غير انه لا تفتح السدد ولا تلتف كما يفعل (9) السكاج وفي نحوها الريباسة والرمانية والسماقية وهي من الاغذية النافعة في الصيف اذا جعل فيها القرع والبقلة الحمقاء والخيار ونحوها وكل هذه ردية لمن به خشونة .

(19ظ) الزيرباج:

باردة غليظة كثيرة الاغذاء موافقة للمحرورين والنحفا ردي(10)لممن

1: س هـ / 2: ولا هـ / 3: و هـ / 4: يجشى هـ / 5: شرد هـ / 6: الرطوبة هـ / 7: والجواذبات هـ / 8: للمرة الصفراء هـ / 9: تعقل هـ / 10: ردية هـ

(24) الزلابية :

تسخن تعطش وتورث الحشا .

اللوزينج :

في نحوها غير انه اخف منها كثيرا (24) .

الناطف من العسل التمر (25) :

حار يابس غليظ بطي مولد للسدد .

الفانيد :

حار ملين للطلق والبطن والمثانة (20ص) مسخن لنواحي الكلي صالح للصدر .
وجميع الحلوا (26) زيادة في الدم والمنى مخصصة للبدن ردية للكبد
والطحال جيدة للطلق والرية زيادة في المخ والدماغ وما اتخذ منه
بالسكر كان اقل حرا من المتخذ بالعسل واصح الادهان لها دهن اللوز .

الباب الحادي عشر

في طباع الاسماك وصفة صيدها بالشباك

السماك الطري بارد رطب كله عسر الهضم بطئ الوقوف في المعدة معطش يتولد (2) من الطري منه دم بلغمي يرطب البدن ويزيد في المنى ردي (3) للقولنج ولمن تعثره الامراض الباردة صالح للمحوررين واصحاب المرة الصفرا على انه في الجملة يبس الغذاء طويل الوقوف في المعدة كثير الاعطاش له لزوجات رديئة في البدن يتولد منها ضروب الامراض واصلحه الهازبا والبنني وما جانسها (4) وفي الجملة يتخير ما لم يكن لزج اللحم ولا مفرط السمن ولا سهك الريح يسرع اليه العفن والنتن ولا ما صيد من الاجام والمياه الراكدة ومواضع فيها اقدار نتن (5) وحماً (6) وحشايش رديئة نابئة (7) في ذلك (8) الماء وما ليس بعظيم (9) الجثة جدا واما المالح فليس بصالح (10) ان يوكل منه الا يوم يعزم فيه على العلاج او يوكل القليل اليسير منه مع الاغذية الدسمة او بحاله او مقور ليقوي (11) الشهوة قليلا واما (12) المقلي (13) منه فهو اخف من المشوي واقل اذى لان الزيت ملطفه (14) (20) في القلي ويزيل بعض اذاه واما القريس فقد عدم هاتان المنفعتان جميعا فلا هو يبرد ولاهو يقطع ويلطف ولاهو يعدم طول (15) الوقوف والاعطاش واحمد الاسماك ما صيد من الانهار الكثيرة المدود الحارة الجري (16) المستحصية التربة (17) البارزة للشمس التي لاتسترها اشجار ولا تكفي (18) عليها جبال فالدجيلي (19) افضل من الفراتي والفراتي افضل من النيلي ويذم سمك البطايح والاجام والمياه الراكدة وهي التي تسميها العرب الدايمة وجا في الخبر نهى عن البول في الماء الدائم لان الاقدار تتخثر فيه فانما كره سمك ما هذه صفته لتعفن الماء وغلبة الطحلب عليه وتولد حيتانه وتتغذي من هذه العفونات فيزيد ذلك في رطوبتها وسرعة استحالتها الى الكيموس الغليظ واذا تحرك فيه (20) وجرى (21) مدة نفس الاقدار (22) وتحالت (23) اجزائه فخلصت (24) وخف ولطف ونظف غذا سمكه فعذب وطاب وما بعد قعره من الانهار وكان رضاضا (25) كان احمد صيدا لانه بناني فلا تصل اليه الاوساخ والاقذاء (26) فلا تدخل (26) عليه حتى يتلاشها فليس (27) يغتذي سمكه منه الا يرى نقيها ومن المحمود ما صيد من الابواب

-
- 1: طبايح ه/ 2: مولد ه/ 3: ويؤذي ه/ 4: جانسها ه/ 5: س ه/ 6: وحماه ه/ 7: شابئة ه/ 8: ز ه/ 9: لم يكن ه/ 10: يصلح ه/ 11: ليقوم ه/ 12: فاما ه/ 13: المقلو ه/ 14: يلطفه ه/ 15: س ه/ 16: الجرية ه/ 17: البرية ه/ 18: يلتفي ه/ 19: والدجلي ه/ 20: ز ه/ 21: رجد ه/ 22: الاقذا ه/ 23: وتحاكت ه/ 24: فخلص ه/ 25: رضاضيا ه/ 26-26: الداخلة ه/ 27: فلا ه/.

والسكور والشاذروانات وشباك الليل ارزق واغتم لسلطان المد في الليل
ولما حكاه صاحب المنطق من نوم السمك وسكونه فان كانت الليالي مقمرة
فالصيد اكثر لأن (21ص) المدود في اقوال المنجمين تبتي بمسير القمر من
مركز الشرق الى وتد وسط السماء والسمك يصطاد (28) بالشباك والرزق
والحرا (28) بالليل في المياه الدائمة الصافية وبان يسك
الموضع (29) ويصطاد بالشص.

وقد قالت الشعراء (30) في كل صنف من انواع صيده فأكثرت فاخترنا في كل
صنف (30) شعرا حسنا فالحقناه في هذا الموضوع لاستحساننا اياه واستصوابنا
معناه . فمن ذلك قول علي بن عباس بن الرومي:

| | |
|-------------------------|--------------------------|
| عسرت علينا دعوة السمك | اني وجودك ضامن الدرک |
| يامن اضأ شهاب غرته | فجلا ظلام الليل ذي الحلك |
| اعلم وقبت الجهل انك في | قصر تليه مطارج السمك |
| وبنات دجلة في فنايك | ماسورة في كل معتك |
| تحوي بامثال الدروع واحي | انا بمثل نواقد السكك |
| بيض كامثال السبايك بل | مشحونة بالشحم كالعكك |
| حسنت مناظرها وساعدها | طعم كحل معاقد التكك |
| والناقه الغرشان يرقبه | قلق الخواطر متعب الفلك |
| فليصطد الصياد حاجتنا | يصطد مودتنا بلا شكك |
| فثناء مثلي غير مطرح | وسوال مثلك غير متكك |

وقال محمود (31) بن الحسين في (32) صيد السمك (32):

| | |
|------------------------------|-------------------------------|
| سارب نهر متاق (33) ملآن | جم المدود مغمر (34) معان (35) |
| (20ظ) من كل مختار من الحيتان | الزجر والشبوط والبنان |
| كالطلع مجنيا من الجنان | او كقدود اذرع الغوانسي |
| مكسوة من صنعة الرحمين | مثل دروع البهم الفرسان |
| كانما ينظرن من عقيان | او يتطرفن بارجوان |
| باكرته مع باكر الغربان | في فتية افاضل اقران |
| يعنون بالديوان والميدان | في السرد من مجد انوشروان (36) |
| ويعملون الكاس والمئانسي | ولا يعفون عن القيان |

28-29: بالشبك والرزق بالحرا (هـ) 29: المواضع (هـ) 30-31: س (هـ) 31:
محمد (هـ) 32-33: صيده للسمك (هـ) 33: تياق (هـ) 34: معمر (هـ) 35: تجدر
الإشارة الى اختلاف قصيدة كشاجم الواردة في المتن وفي هـ اختلافا كلياً في
ترتيب صورها واعجازها عن الترتيب الوارد في ديوان كشاجم او في هوامش
القصيدة في الديوان حيث اورد المحقق شكلاً آخر للقصيدة .

بمثل احداق بلا اجفان
 كانها جبهة (37) افعاون
 بواطن الماء عن الاقطان(38)
 من الضواري الغصف(39) الاذان
 اقنع بصيد النهر للفتيان
 من حاجة الجايح والعطشان
 محذوة كحذو طيلسان
 تززع بالاطماع والحرمان
 اجدى على صيدها الغرثان
 وكاسر البراة والعقبان
 يجمع في ذلك معنيان

وقال احمد بن محمد الصنوبري في صيده (40) بالشى والشبكة (40):

اكرم ما اعدده من العدد
 بنات قين جاز في الحدق الامد
 او مثل ما عاينت اصناف الزرد
 كمثل انياب الافاعي او احمد
 تشب(42) في اذنان حبل اذ تشد
 (22ص) نيظت باطراف يراع تستعد
 عجننا بها في حيث ما عاج احد
 شاطي نهر لابس درع زرد(45)
 فاطلقت ايديهم اطلاق يمد
 ولم تزل ترسل طورا وتورد
 ثم بعثنا الف عين في جسد
 الفنا(47) من الحيتان بيض كالبرد
 كذلك الارزاق من جزر ومد
 وما حوى صبي به غننا الابد
 على مقادير مخاليب الصرد
 لها رؤوس في اعاليها اود
 ذوات طعم(41) يكل عن(41) النكد
 ممرة الفتل(43) كامرار المسد(44)
 صم الانايب قريبات العقود
 في ظل صفاف علينا قد بررد
 حتى تنادوا قدمن الحيتان قد
 فجبينا مثلهن(46) في العدد
 مكسوة دراهما ما تنتقد
 فالحمد للمهيمن الفرد الصمد

وقال(48) آخر في صفته (49):

وزجور كالمهني(50) بيض قصف(51)
 كممثل(52) ماقد طويت بيض الصحف
 فهي كممثل الطير في الماء تسف(52) لابسات صوب وشي من صدف
 مرهفات قد طواهن هيف
 ذوات ارواح خفاف تستخف

36: تبدل موضع الصدر والعجز في هر 37: جلدة هر 38: قواطن الاوطان هر
 39: الصصف هر 40-40: بالشبكة والشى هر 41-41: نكد من هر 42: تشد
 هر 43: القتل هر 44: الاسد هر 45: زيد هر 46: بمثلهن هر 47: الف
 هر 48: ز هر 49: صفة السمك هر 50: كالمها هر 51: قطف هر 52: مثال
 هر 53: تشف هر.

الباب الثاني عشر

في طبع بيض الدجاج والبط والدرّاج¹

ان اصلح البيض للناس بيض الدجاج والتدرج وبعدهما بيض البط على انسه رديّ الغذاء فاما ساير البيض كبيض العصافير والطيور فانما تطلع ان توخذ على سبيل الدواء وهاتان(2) اعني بيض التدرج والدجاج تزيد في المنى زيادة كثيرة وتحركان الشهوة وبيض الاوز وخم سهك واما(3) بيض الدجاج والتدرج معتدل موافق وصفرة(4) البيض حارة باعتدال جيدة الغذاء وبياضه بارد (22ظ) لزج عسر الهضم والبيض الصليق(5) و(6) المشترك اكثر اغذا(7) الا انه اعسر هضما وابطى(8) نزولا والدقيق سريع الاغذاء والبيض المطبوخ(9) اقل ضرا واسرع انهضاما من الصليق والبيض جيد لخشونة الحلق والرثة والدم المتولد منه معتدل صالح القوة ينوب عن اللحم في بعض الاوقات ولا ينبغي للمرطوبين ان يديموا(10) اكله فاعلم ذلك ان شا الله .

1: والتدرج هـ / 2: هذان هـ / 3: فاما هـ / 4: وصفوة هـ / 5: الصليق هـ / 6: س هـ / 7: الاغذا هـ / 8: وابطا هـ / 9: الطبخ هـ / 10: يديموا هـ .

الجليبان:

بارد مجفف قليل الاغذاء ردي الدم مضر بالعصب.

اللوييا:

حارة رطبة وما احمرار(18)منها كان اكثر حرارة (19)وهو يولد (19)خلطاً غليظاً ردياً للمعدة .

الذرة :

باردة يابسة قليلة الاغذاء عاقلة للطبيعة .

ذكر الخبز المتخذ من الحنطة :

الخبز المتخذ من الحنطة الزم لأكثر الناس وما أكثر فيه من الخميـــــ
والمـلح واجيد تخميره وانضاجه كان اخف واسرع هضماً واما الجرمنــــاج
والدقاق(20)فاقل غذا واسرع هضماً واما خبز الملة والطابق وكلمــــا لم
يستوفي اختماره ولم ينضج فانه عسر الهضم مهيج لوجع البطن لا يحتمل
ادمانه الا اصحاب الكد والتعب واما الاطرية وخبز(21) الخشكنانج(22)
والقطايف والسنبوسج والاحشية فالحال فيها كالحال في الفطير الا ما عجن
من هذه بدهن لوز او لبن كان اغلظ واوخم واكثر غذا واما خبز الشعير
فانه بالقياس الى خبز الحنطة بارد قليل الاغذاء مهيج(23)لرــــيــــاج
القولنج والامراض الباردة عاقل للبطن(23)واما الخبز المتخذ من ساير
الحبوب التي ذكرناها فطبعه في نحو طبع الحب الذي اتخذ منه واما خبز
الارز فانه اقل نفخاً من الحنطة واكثر حراً واما سويق الحنطة فانه يطفئ
الحرارة والعطش وينفع اصحاب الاكباد الحارة اذا شرب بالماء البارد(24)
الكثير والسكر بعد غسله بالماء الحار(24)واما سويق الشعير فانه اكثر
تبريداً الا ان هذا اغذا واعذب والين.

عمل الخبز والرقاق(25)

صفة خبز الماء النبطي:

يؤخذ من الدقيق السميذ الفايق مكوك فينخل في جفنة ويخلط به (26)ثلث
اواق(26)من خمير وملح وزن ثلثين درهما يذوب بماء ويصفا ويعجن عجناً
يابساً مثل الحجر ويداس في الجفنة دوساً جيداً ويسقا من الماء على
اسفله مسحا وزن خمسة (27)دراهم مائة (28)وعشرون فما (28) حتى اذا صار

18: احمر هـ / 19-19: وهي تولد هـ / 20: والرقاق هـ / 21: س هـ / 22:

الخشكنانج هـ / 23: للطبع هـ / 24-24: س هـ / 25: بياض في هـ / 26: ثلثة

اواق هـ / 27: عشرة هـ / 28-28: وعشرين درهما هـ .

اييس من الزلابية قليلا غطي حتى يختمر ثم يقطع بشيرج مقشر على عمل الفرائي ثم تحمى له التنور وتسكن النار تسكينا لنا (29) جيدا وتمسح خزفة التنور وتمسح (30) على كل فرنية وزن درهمين شيرج او زيت فاق (31) ثم تبسط على البد على مقدار ما تريد من الارغفة وتلرزق (32) في تنور هادي ومقدار (33) كذلك في كل مرة (33) من هذه الصفة خمسة عشر رغيفا فاذا الزقتها (34) كلها في التنور غطي التنور قليلا اذا (35) علمت انه قد جمد الخبز فانضح في وجهه قليلا من الماء يكون مقدار نصف كوز ورد الفطا عليه كما كان واصبر عليه لحظة واكشف عنه (24ص) وافتح عين التنور في وجهه فاذا احمار (36) قلعتة وحككت اسفله بسكين (37) ومسحت اسفله بقليل ماء واطبقت رغيفا على رغيف وادخلته في منديل (38) ميلولة وغمتمته ساعة فاذا احتجت اليه قدمه (39) فانه غاية (39) ان شا الله .

صفة خبز يعرف بخبز القناني:

يؤخذ من الدقيق النقي (40) السميذ بقدر الحاجة ويعجن عجنا لنا حتى يصير مثل عجين الزلابية وتؤخذ القناني الرقاق الواسعة الافواه التي تحتمل النار فتصب فيها زيتا نقياً او شيرجا ثم ترسل العجين في القناني بعد ان ترش عليها ماورد حتى يبلغ الى مخائنها ثم تجلس على قراميد في التنور وتكون ناره معتدلة فاذا نضج ذلك العجين في القناني وعلامة نضجه ان تغرز (41) في العجين خلافاً فان خرج نقياً فقد نضج وان كان غير ذلك ترك الى ان ينضج فاذا نضج اخرج القناني واكسرهما فان مافيها يخرج كامثال القناني (42) ان شا الله وان احببت ان تسقيها اللبن الحليب المصفى المعمول بالمصطكى والماورد والسكر فافعل وان شئت بالحليب والعسل وان شئت ساذج (43) ان شا الله (43)

عمل الخبز المعروف:

يؤخذ من الدقيق مكوك ويجعل من الخمير ثلث او اقل ومن الملح عشرين (44) درهما ويعجن عجنا شديداً يابساً ويغطي حتى يختمر فاذا اختتم كثير (45) رش عليه (46) بمقدار ثلثين درهما ماء في ثلثة افهام وقطع (24ظ) عليه ارغفة وعركه (47) على رخامة لينة بالزيت عركاً جيداً متتابعاً ثم يقرص ويغطا بمنديل ندي ويوقد له التنور وتكون ناره لينة ويرش في وجهه (48) الى مقدار (48) ماء مع اللبن ويغطي التنور بالغطاء ومن فوقه بخيش مبلول حتى ينضج وتفتح (49) عليه العين حتى يحمر وجهه ويمسح وجهه بالما اذا خرج حتى ينصلق فان مسح (50) في التنور كان احسن.

29: س هـ / 30: ثم يجعل هـ / 31: انفاق هـ / 32: وتلصق هـ / 33-33: زيادة في حاشية هـ / 34: الصقتها هـ / 35: فاذا هـ / 36: احمر هـ / 37: بالسكين هـ / 38: مناديل هـ / 39-39: ز هـ / 40: ز هـ / 41: تعرض هـ / 42: الفرائي هـ / 43-43: ز هـ / 44: عشرون هـ / 45: ز هـ / 46: ز هـ / 47: ثم عرك هـ / 48-48: ز هـ / 49: ثم تفتح هـ / 50: وان هـ .

التنور حارة توقد لا تهدى بته ولا يحتمل ان يلزق(77) في التنور اكثر من رقاقة لانه انما يعمل الرقاقة ويلزقها (78) ويوقف لاجراها من التنور فاذا اخرجها مسح على وجهها ما (79) على راس التنور ورفع بعضا (80) على بعض حتى تتكامل ان شا الله .

لابن الرومي (81) في الرقاق (81) :

ما انس لا انسس خبازا مررت به يدحوا الرقاقة مثل اللحم بالبصر
 (25ظ) ما بين رويتها في كفه كرة وبين رويتها قورا كالقمر
 الا بمقدار ما تندار (82) دايسرة في لجة الماء يرمى فيه بالحجر

عمل خبز ابي حمزة :

(83) يوخذ من الدقيق السميد مقدار الحاجة و(84) هذا الخبز لا يكون الا جافا (84) والعجين واحد وهو (85) على عمل خبز البرازينج (86) (87) رقاق الطف منها قليلا مريشة كثيرة (87) التريش (88) ولا يقع فيها بورق ولا حلاوة ويقع فيها الزيت الانفاق يعجن (89) به على مقدار (90) الذي يريد من كثرة الزيت وقتله فاذا الزقت في التنور ونضجت واخرجت (91) من جعلت (92) بعضها على بعض فوق راس التنور حتى تجف وترفع في السلال الى وقت الحاجة .

عمل كحك كان يعمل لابي عطا سهل بن سليم (93) الكاتب: (94) يوخذ من الدقيق السميد كيلجة او مكوك ويعجن بمائة درهم من طحين السمسم الذي لم يعتصر واوقية من دهن اللوز ووزن درهمين ملح ويجعل في المكوك اوقيتين سكر ابيض ووزن ثلثة دراهم زعفران ويعجن بوزن عشرة دراهم خمير حتى اذا اختمر عرك بقليل دهن وماورد مضرابين ثم يبسط على لوح بسطا مربعا ويقطع فصوصا مربعة ويلزق في التنور فاذا نضج اخرج وترك على راس التنور لحظة فانه يجف ان شا الله .

عمل خبز اقراص فتيت لابراهيم بن المهدي:

يوخذ كيلجة دقيق سميد ويوخذ له نصف رطل سكر طبرزد (26ص) منداف برطل من ماء ويعجن به عجنا شديدا ويترك حتى يختمر فاذا اختمر صب عليه خمس اواقي بالبغدادى دهن لوز مقشور وعجن به عجنا خفيفا وقرص اقراصا على مقدار متساوي بقالب وذر على وجهه سمسم مقشور وريش وخبز في التنور حتى يحمار فاذا اخرج من التنور ترك في الهوى ساعة حتى اذا جف اكل

77: يلصق هـ / 78: وتلصقها هـ / 79: ز هـ / 80: بعض هـ / 81-81: س هـ / 82: تنداح هـ / 83-83: ز هـ / 84: يابس هـ / 85: س هـ / 86: البازينج هـ / 87-87: س هـ / 88: والتريش هـ / 89: ويعجن هـ / 90: المقدار هـ / 91: اخرجت هـ / 92: وجعلت هـ / 93: سليمان هـ / 94: هنا تنقطع هـ /

الخطمي ثم خذ السكر الطبرزد فدقه وانخله بحريرة ثم اجعل من السكر اربعة اجزا ومن السويق القرشي غير ملتوت جزؤ ومن اللوز المسحوق جزء فاخلطه كل وانخله بمنخل شعر واجعل (27ص) فيه وزن درهمين زعفران ووزن دانق مسك ووزن دانق كافور.

سويق قرشي:

تؤخذ حنطة بيضا فتنقا وتغسل غسلا نظيفا ثم رضا قبل ان تجف ثم انشرها علي مسح ثم نقها من قشرها كحنطة الهراس ثم اغسلها مرة اخرى ثم ابسطها حتى تجف ادنا جفاف ثم تقلا قليلا جيدا وتحرك بحيث لا تحترق حتى تنضج وتنزل عن النار فاذا برد فاطحنه ناعما ما استطعت ثم انخله بحريرة ولت كل مكوك باوقية سمن عربي وانخله ايضا بعدما تلتته بمنخل شعر ضيق وارفعه ان شا الله . والذي يدعى من السويق مطبوخا صنعته مثل صنعة القرشي غير انك تطبخ حنطة ان شا الله .

سويق رمان:

تاخذ الحنطة فتصنع بها مثل ما صنعت بحنطة القرشي ثم خذ الرمان فنقيه واجعل لكل ثلاثة اجزا حنطة وجزوين حب رمان منقا كل واحد منهما على حدة ثم اخلطهما ثم اطبخهما مثل الدقيق ثم انخله بالحريرة ما استطعت والا فمخل صغيرة وتلت لكل جزء منه باوقية من سكر سليمانى واعلم ان الحنطة البيضاء اطيب واحسن لكل سويق ثم الصفرا .

ولبعض الشعراء :

| | |
|----------------------------------|-------------------------|
| ليس في الحج ممن اخ او صديق | غير قعب مملوة من سويق |
| نعم اخ الفتى اذا اخذ الحـ | انفاسه ونعم الرفيق |
| طحنوه من الشعير فاضحـ | بعدهما قلوبه مثل الدقيق |
| فيه من سكر الطبرزد جـ | مثله دق فيه غير سحيق |
| (27ظ) فاذا خاضه المسافر في القعب | بما الشرب غير مريق |
| سد جوعا وبرد القلب منـ | بعد وقد من حرة وحريق |
| واذا ذاقه اللبيب بفيـ | ظنه في مذاقه من رحيق |
| ليس في الارض مثله لطريق | فاتخذه مصاحبا للطريق |

الباب الرابع عشر

في طبائع بقل الزمان الملقى في ساير الالوان

الخن:

بارد مسكن للهيب المعدة الحارة قاطع للباه جالب للنوم .

الهندبا:

مطفي جيد للكبد والمعدة الملتهبة باعث للشهوة .

الكراث:

حار يابس باعث للشهوة مصدع يوري احلاما ردة .

الكسفرة الرطبة:

باردة لا ينبغي ان يكثر منها فانه ربما قتلت والقليل منها يعمل ما يعمل الخن غير انها لا ترطب .

الجرجير:

حار يابس له نفخ ويصدع الراس ويبطي الهضم وينعظ .

الرشاد:

حار يابس يبعث الشهوة .

الخلبة:

حارة منفخة مصدعة .

الهندقوقا:

مصدع حار غير انه لا ينفخ .

الطرخون:

حار غليظ منفخ بطي الهضم .

السذاب:

حار يابس لطيف مخلل للرياح .

النعنع:

حار معه نفخة وينعظ ويشهي الطعام ويسكن القي والفواق .

الباذروج:

حار مصدع ردي الغذاء يظلم البصر ان ادمن ويجفف المني الا انه جيد لغم المعدة يقويها (28ص) وينفع القلب.

الكرفس:

حار فتاح ينفخ ويهيج الباه وينفع البخر وينبغي ان يجتنب.

البصل:

حار يابس معطش باعث للشهوة مهيج للباه مصدع ان اكل نيا ويورث المعدة رطوبات وبلاغم .

الكرنب الموصلني والكرنب النبطي:

حاران يابسان يولدان السودا غير انهما يلينان الحلق والصدر ويطلقان.

الصعتر:

حار يابس جيد للرياح والبلغم وهو ضريان بستاني وبري والبري اقوى من البستاني.

السلق:

بارد يابس ردي للمعدة مطلق للبطن قاطع للبلغم .

الفرجين:

بارد مطفي للعطش واللهيب عاقل للبطن مذهب للضرس جيد لاصحاب الصفرا .

البقلة اليمانية :

قريبة من ذلك الا انها تسخن وهي اقل رطوبة .

الملوخية :

قريبة من القطف الا انها اخف منه .

الاسفناخ:

معتدل جيد للحلق والرية والمعدة والكبد ويلين البطن وغداؤه جيّد محمود .

الحماضي:

بارد يابس يعقل البطن ويدبغ .

الشيت:

حار ردي للمعدة مغشي يزيد في اللبن ويلين البطن .

الفجل:

حار غليظ بطي الوقوف يقطع البلغم ويطفوا بالطعام في المعدة ويمنع القوة واما ورقه فانه يهضم ويبعث الشهوة اذا اكل.

القنابري:

مطلق للبطن مفتوح لما فيها من السدد.

الراسن:

حار يابس للمعدة التي فيها رطوبات يفتح سد(28ظ) الكبد والطحال والاكثار منه يفسد الدم ويقلل المنى.

اللفت:

حار لين يولد الخام والارياح ويهيج الباه ويلين الحلق والصدر ويسخن الكلي والظهر.

البقلة الحمقاء:

باردة لطيفة مسكنة للحرارة مذهبة بها جدا زايدة في الباه نافعة للصفرا وقد ذكرناها وهي الغرفين.

كراث البقل :

حار يابس مفسد للراسن مصدع مورث للسودا.

الكبر:

اذا صنع فقاحه بالخل كما يصنع القنابري لطف وقد تصنع منه الكواميخ ايضا ومخلل وهو حار يابس وفيه امتزاج من قوى القبض ويقوي الاعضاء وينفع لورم الطحال.

الباب الخامس عشر

في طبائع الالبان وما يعمل منها من الاجبان

اللبن الحليب:

قريب من الاعتدال الا انه مايل الى البرودة والرطوبة مخصب البسطن
ويرطبه نافع من الدق والسل والسعال اليابس وحرقة البول وممن شرب
البنج والدراريح ويغذوا الابدان اليابسة واجود اغداء ويميل بها الى
الاعتدال ويزيد في الدم والمني واستحالتها سريعة فلذلك لا يشفي اصحاب
الحماهات الحارة ويضر بمن يعتره سداق وقولنج والامراض الباردة
واخلافه كثير بحسب نوع الحيوان ومراعاته وقرب عهده فالولادة .

لبن الاتن:

ارقها كلها ويشفي من علل الرية .

لبن البقر:

(29ص) اغلظها كلها ووافقها لمن يريد خصب بدنه .

لبن الماعز:

معتدل بينهما .

لبن اللقاح:

يشفي من وجع الكبد وفساد المزاج .

والبان الحيوانات الفتية الخصبة التي تتحرك للمرعا وتغتذي من حشائش
جيدة وعهدها بالولادة عهد قريب

الماست:

ابرد الالبان يطفى الحرارة ويصلح ان يوكل يوم لعب وحر .

الرايب:

ابرد من الماست كثيرا ووافق للمعدة الحارة والمحرورين غير انه ردي
للعصب والعلل الباردة .

المخيض:

جيد للحلقة الصفراوية الحارة مع نهول الابدان وضعفها واجوده بعد ذلك

ما طبخ بعد نزع زيده بقطع حديد محمأة تلقى فيه حتى تغلظ قليلا فان هذا جيد للحلقة الصفراوية وقروح الامعاء .

ماء الجبن:

يسهل الصفرا وينفع من الجرب والبثور والسعفة واليرقان ومن قد اضر به شرب الشراب الصرف.

الزبد:

نافع لخشونة الحلق وللقوبا والسعفة اليابسة اذا دلكت به وهو وخم يطفوا في فم المعدة .

السمن:

مرخي للمعدة ملين للاصلاب اذا صعدت به نافع من نهش الافاعي والسموم الحارة ويهيج من ادمانه الامراض البلغمية .

الجبن :

حديثه بارد غليظ يكسر لهيب المعدة ولا يصلح للمبرودين وعتيقه يختلف بمقدار عتقه والحريف حار معطش ردي الغذاء جدا غير انه يقوي فم المعدة اذا تلقم بعد الطعام ويذهب بالبشم والوخومة (29ظ) التي تحلبتها الاغذية الحلوة الدسمة في فم المعدة وينبغي ان يترك حديثه وعتيقه .

المصل:

قوي البرد مسكن للعطش مطفي للمرة الصفرا ردي للعصب وكذلك الكشك معتدل الطبع سريع للانضمام صالح لاصحاب الخمار.

الباب السادس عشر

في منافع الالبان لضرر الابدان

:.....

اذا طبخ بقطع حديد نفع من السعال وقروح الامعا والكليتين والمثانة
والسل باذن الله .

لبن البقر:

لايشفي لشي من الاوجاع الا القولنج يكون في الامعاء فهو نافع من قروح
الامعا وفساد مزاج الحرارة في الكبد.

لبن الاتن:

نافع من عسر النفس ولنقت اشتعال القلب والرية .

لبن اللقاح:

نافع من الماء الاصفر ومن اراد شربه لهذه العلة فلا يتعشى بالليل ثم
يغدوا صلاة الغداة فيشرب منه ساعة يحلب وهو حار قدر اربعة ارطال
ويشرب معه اوقيتين من بول الابل ويصبر ساعتين.

دوغ البقر:

نافع للسعال والاحراق واليرقان العتيق فمن رايت به هذه العلة فداوه
برايب البقر الحلو ثلثة اسابيع وليكن طعامه عند الظهر خبز نقي ومرقه
زيرياج ويشرب عليه ثلثة اقداح شراب دقيق ممزوج ان شا الله .
واعلم ان الرايب من اللبن قد يتعالجون به النساء للسمنة ومن اراد ذلك
فياخذ منه غدوة رطلا ممزوجا بما ويصبر عليه ثلث ساعات(30ص) من النهار
ثم بعد ذلك ياخذن مثل ما اخذن ثم تاكل وقت الظهر مرقه زيرباجة بلحم
دراج او لحم جدا او فراريج ويشربون من الشراب ثلثة اقداح ويشمون من
انواع الرياحين الطيبة ويصمدون المعدة بالافاويه عشرة ايام ولا ياكلن
الا الخبز بلحوم الدراج والحجل.

الباب السابع عشر

في طبائع الادهان المسعملة في الالوان

الزيت:

حار لين وما عتق منه كان احر وان كان فيه شي من قوة القبض فان رطوبته وحرارته اكثر والذي يعمل من الزيتون الغض فان فيسه حرارة يسيرة مختلطة مع البزر وليست فيه رطوبة راسا وهو قابض نافع للمعدة يقويها واجوده الحديث واذا عتق اشتد حره وقلت فيه قوة القبض.

الشيرج :

رطب وفيه بعض الحرارة لا خير فيه للمعدة اذا اكل لما فيه من الرطوبة .

دهن الجوز:

حار لين قد ينفع من الكليتين والمعدة وهو فيها معتدل .

دهن اللوز:

معتدل جيد للمعدة والكبد مفتح لسدد الكبد وهو اقل رطوبة واقل حر من دهن الجوز جيد للرية والصدر .

دهن الفستق:

حار رطب ينفع من السعال ووجع الصدر ومن وجع الكليتين وقد ينفسح من لدغ العقرب واذا اكل الفستق فهو نافع من ذلك ايضا .

دهن الخردل:

حار لطيف قد يجفف الرطوبات وييبسها وينفع من داء الشعب .

دهن البطن:

ينفع المثانة ويذيب الحص .

الباب الثامن عشر (30ط)

في طبع الابازير المطبية للتدور

الملح:

حار يابس يذهب بوخامة الطبخ ويلطفه ويهيج الشهوة ويشحذها والاكثار منه يحرق الدم ويضعف البصر ويقلل المنى ويقوي السودا ويضعف الصفرا والدم ويلطف الاطعمة اذا عملت به .

المري:

يعمل عمل الملح الا انه اقوى والطف منه يسهل البطن ويقطع اللزوجات ويلطف الاغذية الغليظة غير انه يسخن المعدة والكبد ويعطش العليل قوي الحرارة واليبس ويهضم الطعام بقوته .

الكسفرة:

باردة شانها ان توقف الغذاء في المعدة ليتم هضمه ولذلك لاينبغي ان يكثر منها في الاغذية الغليظة .

الكمون:

حار يابس دون الغلغل يهضم الطعام ويحلل النفخ .

الكرويا:

مثل الكمون في الحر واليبس غير انه يوافق المعدة ويعقل البطن .

الكاشم:

حار يابس غير انه طويل الوقوف في المعدة ويحلل النفخ ويحرك الباه .

الدار صيني:

حار يابس مقوي للمعدة والكبد طارد للرياح معين على الهضم .

الخولنجان:

حار يابس مقوي للمعدة .

الزنجبيل:

اكثر حرا منها وابعد انهضاما .

الانجدان:
الاسود منه منتن يخلط بالادوية والابيض يخلط بالطعمة وهو اقل حرارة من
الانجدان.

الباب التاسع عشر (ص31)

في طبائع مايلقى في التدور من الطيب المشهور

المسك:

حار يابس اذا طرح في القدر صدع المحرورين سريعا ونفع من العسل الباردة في الراس وهو حافظ للقلب مقوي للمعدة جيد للغشي وسقوط القوة .

العنبر:

حار اذا بخرت به القدر كان الطبخ مقويا للدماغ والقلب.

العود:

حار يابس جيد للمعدة ومصدع يشغل الراس ويجلب النوم جيد للمعدة الرطبة الكثفة .

الزعفران:

حار يابس ردي للمعدة مغيث مصدع يشغل الراس ويجلب النوم .

الماورد:

بارد لطيف يسكن الصداع الحار والغشي والاكثار منه في الطبخ والملازمة له تبيخ الشعر .

القرنفل:

حار يابس مقوي للمعدة والقلب والمصطكى مثله والخولنجان والدار صيني مثله .

عصافير السنبل:

حارة يابسة مطيبة للمعدة وتهضم الطعام .

جوزبوا:

حار يابس .

الكبابية:

فيها قوتان متضادتان من الحرارة والبرد جيدة للحلق تحمي البطن .

الباب العشرون

في طبائع مايلقى في القدور من الفواكه والتبور

التمر:

حار غليظ كثير الاغذا يولد ادمانه غلظا في الاحشأ ويفسد الاحشأ ويزيد في المنى والدم .

الحصرم :

بارد عاقل (31ظ) للبطن قانع للصفرا والدم .

اللوز:

سريع الاستحالة الى الصفرا يسقط الشهوة ويلين البطن ويذهب خشونة الصدر ويدر البول ويذهب بالحرقه التي تكون عند خروجه وينفع السعال .

الجوز:

حار يابس وخم ثقيل في المعدة يولد دما سوداويا ويسخن ويعطش .

الفسق:

حار يفتح سد الكبد وهو احر من اللوز .

الجوز الهندي:

حار يزيد في المنى ويسخن الكلى ويحرك الباه .

الصنوبر:

يسخن الجسد جدا وينفع من به رعشة وريو ويزيد في المنى .

العناب:

معتدل الحرارة جيد للطلق ويظفي بعض شايرة الدم .

العسل:

حار يابس سريع الاستحالة الى المرة الصفرا جيد للمسايح والمبروديين ردي في الصيف لذوي الامزاج الحارة .

السكر:

يلين الحلق والبطن ولا يسخن واذا طرح الكثير منه في القدر يطلق البطن والطبرزد الطف من السليمانى والمن معتدل جيد للصدر .

الخردل:

حار في الدرجة الثالثة وفيه بعض اللدونة واذا صنع مثل المرهم بالخل ثم وضع على عرق النسا سخنه وحلله وينبغي ان يعجن بالخل ويفسـل بما ورماد الكرم ثم يغسل ويرش عليه الخل حتى تخرج رغوته ويخلط معه دهن لوز او زيت وماء الرمان وما الزبيب لحرافته وهو محلل من الرطوبة من الراس والمعدة والبدن مجفف للسان محلل للبلغم .

العصيرات:

عصير الرمان والتفاح والسفرجل(32ص):
كله بارد مقبض جيد للحصاة ويحبس البطن.

عصير الريباس:

قابض جيد للمرة الصفراء.

عصير الاجاص:

بارد ملين.

عصير التوت:

بارد جيد للحرق في الحلق نافع منه .

الباب الحادي والعشرون

ذكر عمل الخل وتطيب الملح للاكل

تاخذ بصل الفأر فتجعل له سكيناً من قصب ومخيطاً من قصب وخيط صوف ثم تقشر البصل بالسكين وتلقي خارجه ويؤخذ وسطه ويلقى من اصوله ما كان حتى القلب فاذا جمعت منه حاجتك نظمته في الخيط الصوف ثم علقه في الظل ثلاثة ايام حتى يضر ثم تاخذ من خل العنب الحامض الحاد الجيد عشرة ارطال فتجعله في جرة كبيرة تكون الى نصفها وتعلق عليها البصل لكل خمسة اقساط رطل بصل ولا يماس البصل الخل بل يكون فوقه بثلاثة اصابع وطين الجرة واجعلها في الشمس اربعين يوماً في تموز في اشد يكون الحر ثم اخرج البصل وصفيّ الخل فان اردت ان تعمل منه شراب العنصل فبهذا الخل يعمل وان اردت استعماله فارده الى الجرة التي تحمره وتملأها فاذا اردت تطيبه فاجعل فيه سنبلًا وقرنفلاً وزنجبيلًا.

صفة خل احرق من العنصل من صفة ابي عبد الله الاحول: يؤخذ اناء مزفت فينظف غسلاً ويؤخذ العنب فيفرد ما كان سالماً من العفن والهري ويجعل في الاناء حتى (32ظ) يمتلي ويحرك حتى يجلس فيه ولا يبقى فيه نفس ثم يطين الاناء بجص ويرفع فاذا كان عند راس الحول فتح الاناء فانه يؤخذ شبكة قايمة في وسطه الاناء فيعصر في الاناء بشي ثم يؤخذ منه الشي الذي يخرج من الخل فانه يكون قليلاً ثم يحرك باليد ويصب عليه مثل ربع الاناماء ويطين ويرفع ستة اشهر ثم يفتح ويؤخذ عنه الماء ويعصر ويصب عليه نصف الاناء ويطين ويرفع ثلاثة اشهر ثم يفتح ويؤخذ ما عليه من الماء ثم يصب ثلاثة ارباعه ماء العنب ويرفع شهر ثم يصفى عنه ثم تملأ الجرة ويرفع شهراً ثم يصفى عنه عند ذلك فهذه انواع من الخسل لا يلحقها شي البتة ولا يقدر احد ان يشمها فضلاً عما سواه وانما يؤخذ من هذه الخل وزن درهم فيصب عليه اوقية ماء اذا اردت ان تستعمله وهذه الصفة تستغني بها عن ساير الخلول من الزبيب والتمر والتيسن ان شاء الله .

صفة خل الاشرغاز:

يؤخذ الخل الاحمر من خل العنب او الخمر فيصفى وتلقي عليه العشرة اجزا من خل وجزء من اشرغاز ويرفع في اناء ويطين الى وقت الحاجة .

تبييض الخل من غير تصعيد:

تلقي على الخل نخالة وتمرس به على منخل فوق اناء قليلاً قليلاً فاذا اجتمع ما يكفيك في الاناء القيت عليه جزءاً من بورق الجير وانتظرصفو

الاناء فانه يبييض بلا انبيق ولا نار ان شا الله (33ص) وقد يبييض الخسل
ايضا الخبز الحار المفتوت مع النشادر اذا القي فيه وحرك وانتظر
وصفي بعد ذلك ان شا الله وقد يبييض الخل ايضا ان يضرب فيه ببيضة كما
هي ضربا جيدا في قنينة ويجعل بين ثياب كثيرة ليحمى ويبيت ليلة فانه
يصبح ابيض.

ولبعض الشعراء في الخل:

| | |
|-------------------------------|---------------------------|
| مصعد من خل خمير ابيض | كالماء تحسه بحسن بريقه |
| فاذا امرؤ تذوق جرعة | شرقت حناجره وغى بريقه |
| واذا طبخت به بغير مزاجه | قدرا فليس يساغ من تحريقه |
| قد احكمته يداي في جر له | واخذت عنصله لدا تعليقه |
| شمسته في القيط شهرا وافيها | فاتاك في لون كلون عقيقه |
| صاف اذا قابلته فكانت | دهن من الخيري فوق حلوقه |
| وتراه في جام اذا ما قدمت | فوق الخوان يمور من برقيقه |
| شتان عند الاكل بين مولتي طعمه | ذهبا وبين مطيقه |

صفة ملح مطيب:

تاخذ سماق وحب رمان ومحروت وانجدان وسمسا مقشورا وحب السودا
وشهدانج وبزر كنان وكمون وحب الخضرا ثقلي كل واحد ويطرح على الملح
حارا ان شا الله.

ملح طيب آخر:

يؤخذ حب رمان حامض فينقع في خل خمر حامض مع انجدان يوم وليلة ثم
يلقى ويدق وينخل نخلا رقيقا ويصير مع الملح ويصير (33ظ) معه صعت
وسمس مقلو وشهدانج مقلو ثم يخلط ويخلط معه خبز مدقوق ان شا الله.

صفة ملح خراساني:

يؤخذ الملح الدراني الجيد فيدق وينخل ثم يجعل في طنجير على نار لينة
ويؤخذ خل خمر حامض يرش عليه قليلا قليلا وتحرك النار تحته يفعل ذلك به
ابدا حتى يسود ثم ينزل ويبرد ويجعل فيه الحب رمان حامض والسمساق
والحب السودان والسمسم والشاهدانج والانجدان السرخسي والمحروت ومما
اشبه ذلك.

صفة ملح كان يعمل للرشيد:

يؤخذ الملح الابيض النقي فيطحن دقيقا ثم يطحن له المحروت والانجدان
طحنا جيدا ويخلط به ويلقى عليه مثل نصفه حبة السودا كما هي صواح.

صفة ملح مسهل:

ينفع من النقرس والفعالج واللقوة واوجاع المفاصل والامراض التي تتولد

من البرد والرطوبة واوجاع الطحال ويجلوا. يؤخذ من الملح الاندراي ستة اواقي اوقية عشرة وزنجبيل وزوفا يابس وانجدان وبرد الكرفس وساذج هندي وغاريقون وسقمونيا وحرف وقرطم من كل واحد اربعة دراهم تجمع مسحوقة منخولة وترفع في اناء زجاج وتستعمل وقت الحاجة .

ولابراهيم بن المهدي في الملح:

ومستخرج من حكمة الطب

ومستخرج من حكمة الطب القيت حوايجيه فيه فتم اعتداله به المبتدا قبل الطعام وبعدما يسمى باسم الله جل جلاله وفيه من الابرار جوز وسمس وشونيز والمحروت فيه وهالسه (34ص) وكزبرة مقلوة فوق طابق وسماق جزء وانجدان مشاله وشهدانج مقلو فيه وصعتر بالزعفران المحض تمت خصاله وماء الملح مالم تقله تستلذه وبالقلي والتبزير تم كماله

الباب الثاني والعشرون

في طبع الوارد من الطعام البارد

البزماورد:

ثقيل على المعدة بعيد الانهضام ومعفن للكيموس واصح ما اكل في اول الطعام .

الايواسط:

متخمة بطيئة الهضم ولا سيما اذا اكلت بالعشي وربما اورثت التخم .

السنبوسج:

اخف من الاوساط واسرع انهضاماً .

الفراريح:

صالحة لاصحاب الحرارة اذا اكلت بماء الحصرم والنعنع .

الفراخ:

اصح ما اكلت شوي وبعده مطبنة بالزيت والمري بلا ابازير واصح ما اكلت مصوص وهي صالحة لاصحاب السودا .

الحجل المصوص:

لطيف اذا طبخ لاصحاب الاستطلاق والطف ما اكل مصوص وكذلك الفانيقن والعصافير .

الشواء البارد:

اقل غلظاً من الحار وامراً وهو بيطي الاستمرار لا يصلح لاصحاب السودا واذا اكل بالطلع اورث السودا وقطع الباه .

الطلع:

بارد ردي للمعدة يجففها ويسكن ساير الدم .

الصلاحة:

باردة واذا صب عليها الخردل اعتدلت صالحة لاصحاب الصفرا ردية لاصحاب السودا .

السكباج الباردة :

ردى لمن به خشونة في صدره مطفي للحرارة (34ظ) لا يصلح لمن به وجع الظهر ولا لاصحاب البلغم .

المضيرة الباردة :

اقل غلظا من الحارة وهي موافقة لاصحاب الحرارة المفرطة سيما اذا القي فيها من المصطكى عدلها واصلحها وطيبها وان القي فيها زبد الخردل ذهبت بالبلغم .

الحصرمية الباردة :

الطف من الحارة واقمع للصفرا .

العدسية الباردة :

الطف من الحارة وتصلح لاصحاب العلاجات اذا اكلت بالزيت الكثير والبصل الرطب واذهبت بالبلغم ونفعت الصدر منفعة بينة والطفشيل مثلها .

البادنجان:

بارد يابس شديد اليبس يولد السودا اذا ادمن اكله ويحرق الدم ويبثر الغم واذ طبخ بالخل لم يبثر الغم وطفى الصفرا بقوة مفتح للسدد والطحال والبوران اكثر ضررا واجلب للسودا وشر ما اكل الني ثم المشوي في النار ثم المقلو .

الطباهجة الباردة :

نافعة لاصحاب السودا .

القرع باللبن:

بارد رطب ردي للمعدة يسقط الشهوة ويستلب العطش ويطفى لهيب المعدة والكبد الحارين .

اصول السلق:

هي والسلق باردين رديين للمعدة مطلقين للبطن منغخين قاطعين للبلغم .

الهليون:

حار رطب يزيد في الباه ويسخن الكلبي وليس بجيد للمعدة وربما غش .

الكمأة :

باردة بطية غليظة تولد الخام والحمرا منها ردية والاكثار منها يولد القولنج وينبغي ان توكل بالتوازل .

اللوييا الرطبة :

حارة رطبة لطيفة صالحة لاصحاب(35ص) الابدان النحيفة واذا اكلت بالخل
نفعت اصحاب الصفرا .

القنبيط :

حار يابس يزيد في الدم ويورث قراقر في البطن وفي بيضه نفخ وهو عسر
الانضمام واخف ما اكل مقلات.

الجزر:

حار منفتح عسر الهضم بطي في المعدة يحرك الباه ويدر البول.

الكراث الشامي:

حار اذا طبخ بالما واكل بالخل والمري والزيت نفع المعدة الباردة
وسخنّ المنني وحركه .

الاهلام :

غليظ عفن ردي لاصحاب السوداء .

القريس:

صالح لاصحاب الصفرا .

الباب الثالث والعشرون

ذكر الاحتياط في عمل البزماورد والاوساط

صفة بز ماورد مديني:

تأخذ لحم فتدقه كما تدق اللقائق وتجعل فيه شيا من شحم الكلي وبصل وابزار رطب وسذاب ثم تلقي فيه (1) كزبرة (2) وفلفل (3) وكرويا وكمون وسنبل وقرنفل وجوزبوا وزنجبيل ودارصيني مدقوق ثم كسر (4) عليه خمس بيضات وتقطع فيه شيا (5) من ثوم مدقوق وشيا (6) من بصل وتدقه حتى يختلط الجميع ثم تاخذ شرب شاة فتبسطة على رقاقة لبق اكبر ما تقدر عليه ثم تبسط فوقه ذلك اللحم المدقوق ثم تاخذ خمس بيضات مطوقة فتقشرها وتجعلها بالطول (7) كل بيضة (8) كما هي صحيحة ثم تلف الرقاقة بمافيها لفا جيدا ثم تاخذ مصران نظيفا (9) مهيا (9) فيلف على (10) الرقاقة ثم تجعل على (11) اربع خشبات (35ظ) من عيدان الخلاف ويربط بخيط ليللا ينفسد وتدليه في التنور وتجعله على آجرة فوق النار فاذا نضج (12) اخرجه فقطعه (12) بازماورد (13) وصفه (14) وقربه (14) مع مري نبطي او خردل ان شالله .

عمل بزماورد (15) بحماض يعرف بالمماموني (15):

تقطع دجاجة وتصف على الرقاق وتبسط تحت الدجاجة جوز مقشور (16) وحماض الاترج (17) ونعنع وطرخون وساذروج وملح وبدرج .

آخر عمل للمتوكل:

يوخذ من (18) لحم جدي بارد وخروف (19) بارد من الفخذين (20) والمنتن مما ينتف مثل الخيوط ثم تعمد الى ساير انواع البقل غير الجرجير والهندبا فتقطعه على مقدار السمسم وتخلطه مع اللحم المنتف ثم تعزله ناحية وتعمد الى الجبن الحريف الجيد فتحكه بالسكين وتجمع ما سقط منه وتدق الجوز دقا جريشا وتخلطه مع البقل والجبن وتقطع مع (21) ابزار رطب وسذاب وليكن عندك من البقل المقطع معزول بلا لحم ثم تعمد الى الزيتون فتفرشه (22) وتقطعه صفارا وتخلطه معه ثم تبسط رقاقة لبق كبيرة وتنشر

-
- 1: من هنا يعود هـ لمواكبة أ / 2: كسبه هـ / 3: ز هـ / 4: تكسر هـ / 5: شي هـ / 6: وشي هـ / 7-7: س هـ / 8: لطيف هـ / 9: س هـ / 10: ز هـ / 11: س هـ / 12-12: اخرجه فقطعه هـ / 13: بزماورد هـ / 14-14: وصفته في جام وقربته هـ / 15-15: حماض يقال له المماموني هـ / 16: مقشر هـ / 17: اترج هـ / 18: ز هـ / 19: او خروف هـ / 20: الفخذ هـ / 21: معه هـ / 22: فتقشره هـ / 23-23: ملح طيب هـ / 24: المصلوق هـ .

عليها من البقل الذي ليس فيه لحم وتنثر عليه (23) من الملح المطيب (23) ثم تيسط اللحم الذي مع البقل والحوايج فوق البقل الاول وتصف عليه البيض المسلوق (24) طولاً حتى تمتلي الرقاقة ثم تنثر فوق البيض من البقل الذي فيه اللحم ومن فوقه البقل الذي ليس فيه لحم وتذر عليه (25) ملحاً طيباً (25) وترش عليه شيئاً من خل عذب وماورد وتلف الرقاقة بمسماً (36) فيها لفا جيداً وتقطع تقطيعاً مدوراً وتضعها في جام وتفرقها ان شا الله .

صفة وسط لابن دهقانة :

يؤخذ رغيف سمك (26) حواري فيقشر قشرين بسكين (27) ويعزل ثم يؤخذ من لحم سكباچ مبرد فينتف وتقطع البقل عليه (28) صغاراً (29) ثم تعمد الى البقل فتصفه على قشرات الرغيف الواحد وتصف اللحم من فوق البقل وتنثر عليه ملحاً (30) طيباً وجين (31) مقطعاً وزيتونا مقطعاً وجوزاً ولوزاً وفستقاً وذنوبراً ثم ابسط عليه البقل من فوق واطبق القشر عليه واكبه (32) ساعة واعمل من (33) هذه الاوساط ما احببت من قليل او كثير على هذا العمل ثم تقطع شوابير مربعاً وصفه في جام وقربه ان شا الله .

صفة وسط مشطور لابراهيم (34) بن المهدي:

يؤخذ رغيف فيقشر جفاؤه (35) وحروفه ويشطر بين السكارج (36) ويطلق بدهن الجوز من فوقه ويلقى على الكانون فاذا ابيض شطّر فوق البن محاح البيض النيمبرشت (37) واكل (38) ومن اراد ان يذر عليه جبناً مدقوقاً فعل فانه طيب.

ولابراهيم (39) بن المهدي فيه :

| | |
|----------------------------------|---------------------------------|
| اطيب (40) بوسط على الكانون صنعته | ببته وبدهن الجوز مشطور |
| كانت البن فيه عنبر صنعت | فيها من المسك تلميع وتأثير |
| فيه من الحبة السوداء حصته (41) | والرازيانج فيه فهو مذرور |
| وخلطة الزيت فيه عند صنعته | ففيه زينة (42) غمر وتغمير |
| (36) عليه من محّ بيض فوقه جبن | كانه مطرف يعلوه منشور |
| كانه (43) رقم خزقي (43) تلونه | وفي روايحه مسك وكافور |
| والطعم كالشهد في الافواه لذته | وخلطه من افواي (44) العطر مشهور |

25-26: ملح طيب هـ / 26: س هـ / 27: س هـ / 28: س هـ / 29: ز هـ / 30: لحمها هـ / 31: وجبنا هـ / 32: واكبسه هـ / 33: ز هـ / 34: لابراهيم هـ / 35: جوفه هـ / 36: السكاريج هـ / 37: النيمبرشت هـ / 38: مخروم في هـ / 39: ولابراهيم هـ / 40: اطنب هـ / 41: احصته هـ / 42: من رتبته هـ / 43-43: خز رقم هـ / 44: افواي هـ .

الباب الرابع والعشرون

في طبع الكواميخ من كل فن والزياتين والمخللات واللبن والتين⁽¹⁾

اللبن:

حار يابس معطش الا انه ينقي المعدة من البلغم وينفع من البخر.

الصحناة:

حارة يابسة معطشة تخلو(2) البلغم من المعدة وادمانها يفسد الدم ويولد الجرب.

(3)كامخ الكبر:

حار يابس ردي للمعدة معطش نهوك للبدن.

كامخ الثوم:

جيد لصاحب البلغم والحمى النافض(4)ويذيب الحصة .

كامخ المرزنجوش:

جيد للريح ويرد للمعدة (5)وثقل الراس الذي يعرض من البرد والبلغم . وفي الجملة الكواميخ كلها تناسب الشيء الذي تعمل منه تكتسب(6)مسن الملح والعفن طبيعة ثانية .

الربيشا:

حارة يابسة مشهة للطعام تهيج الباه .

المخللات كلها تكتسب من الخل فضل لطافة .

ثمرة الكبر:

المخلل اقل حرا من المكبوس بالملح جيد للسدد في الكبد والطحال.

البصل:

المخلل لايسخن ولا يبرد ولا يعطش ويبعث الشهوة .

1: س هـ / 2: تخلق هـ / 3: شمة تقديم وتأخير في هـ فكامخ الثوم يرد قبل كامخ الكبر/4: والنافض هـ / 5: المعدة هـ / 6: وتكتسب هـ/.

الخيار والقشا:

المخللات يبردان تبريدا قويا وهما مع ذلك لطيفان.

وكل الكواميخ المالحة والمخللات مضرة (7) لمن في حلقه خشونة والمالحة منها ردية لمن تعتريه حكة وجرب والسعفة ونحوها من الامراض (37ص) الكاينة عن احتراق الدم.

الشلجم:

المخلل بارد لا نفخة له مطفي للمرة (8) الصفرا.

الزيتون:

الذي يعمل بالما حار يابس يطلق البطن اذا قدم قبل الطعام ويقوي فم المعدة واما زيتون الزيت فان اسخانه كثير وتقويته لفم المعدة واطلاقه للبطن اقل.

الاشترغاز:

المخلل يسخن ويعين على الهضم وهو ردي الغذا والمالح منـــــــــــــــــه يسخن (9) اكثر (10).

الباب الخامس والعشرون

في طبع الصباغات للاسماك الطرية والمملوحات

الصباغ:

المتخذ بالخل والكرويا يهضم الطعام ولا يسخن (1) كثير اسخان (1) وما اتخذ بالثوم والخردل ولم يدخله خل فانه قوي الاسخان وما كان معه رخبين نقص من حرارته .

وما اتخذ بالانجذان والبصل والابازير فانه يسخن اسخانا جيدا ويهضم الطعام .

والمتخذ (2) بالزبيب وحب الرمان فليس له كثير اسخان بل (3) يجلسوا و (4) يشهي الطعام و (4) يشحن ويذهب بالطعام سريعا .

والمتخذ بالثوم والمصل والجوز فهو صباغ حار حريف يولد كبوسا (5) لزجا اذا ادمن وهو ابلغ في خلق (6) البلغم من غيره اذا زيد عليه الخردل (97) .

والمتخذ من السماق واللوز (8) وما اشبه (9) ذلك مما قد وصفت في موضعه فهو الطف مزاجا واسرع انهضاما .

1-1: كثيرا ه/ 2: والمتخذات ه/ 3: و ه/ 44: ز ه/ 5: كيموسا باردا ه/ 6: س ه/ 7: خردل ه/ 8: س ه/ 9: يشبه ه/ .

الباب السادس والعشرون

في ما يوكل في الصيف والشتا ويبدأ به من الفواكه قبل الغذاء⁽¹⁾

الرطب:

اقل حرارة من التمر الا انه لبق(2) ملطخ للمعدة .

العنب الخالي:

(37ظ) محض(3) الحلاوة فانه حار الا انه في ذلك اقل(4) حرارة من الرطب(4)
وينفخ وينقي(5) ويطلق البطن(6) ويخصب البدن سريعا ويزيد في الانعاش(7)
ومارق منه كان اسرع انحدارا واقل نفخا واما الذي تعتربه حموضة فانه
لا يسخن بل ربما طفا اذا غسل بالماء البارد واكل منه قبل الطعام .

التين:

حار ورطبه ينفخ ويلين البطن ويسخن ويورث اذا اكثر منه الحكمة والقمل
ويلين اذا اكل منه قبل الطعام .

الجميز:

حار ردي للمعدة مغثي وهو ارق من التين واسرع نزولا .

اللوز الرطب :

سريع الاستحالة الى الصفرا يسقط الشهوة ويلين البطن ويذهب بخشونة
الطلق ويدر البول ويذهب بالحرقة الكاينة عند خروجه .

قصب السكر:

حار باعتدال يلين الطلق ويدر البول ويذهب بالحرقة الكاينة عند خروجه
وينفع من السعال .

الرمان:

الخلو منه لا يبرد وينفخ ويعطش ويلين الطلق والحامض منه (8) يحسن الصدر
ويبرد المعدة والكبد خاصة ويطفي شايرة (9) الصفرا والدم ويكسر الحمى
ويمنع القي .

1-1: فيما ه/ 2: ز ه/ 3: المحض ه/ 4-4: من التمر ه/ 5:
زه/ 6: س ه/ 7: الانعاش ه/ 8: ز ه/ 9: حرارة ه/ .

الخوخ:

بارد رطب بطني للانضمام (10) ثقيل يولد الغذاء الردي.

البطيخ:

كله جيد للصدر والسعال والكلبتين والقروح في الريه والمثانة.

الخيار:

بارد رطب وفيه شي من قبض ينفع من الحرارة المفرطة والحمى الحارة.

القشا (11):

قريب الطبع منه ولكنه (12) اغلظ منه (13) فعلا.

السفرجل:

حلوه وحامضه يشد المعدة الا ان الحامض ابلغ في ذلك وخاصيته عكس البطن (14) الا انه ان اكل بعد الطعام اسرع (15) (38ص) (16) احسدار الثقيل (16).

التوت:

الحلو منه حار معتدل (17) يلطخ المعدة والحامض منه بارد (18) يطلق البطن ويقمع المرة قمعا قويا.

التفاح:

احمضه ابرده واقبضه جيد لغم المعدة غير انه يلطخ ويلزج (19).

الاجاص:

بارد يطلق البطن ويسكن المرة الصفرا ويسقط الشهوة.

المشمش:

(20) مطلق للبطن (20) منفخ يقمع الصفرا ويوهي المعدة ويطفي نارها وتتولد من اكثاره الحميات (21) بعد مدة.

الريباس:

بارد يابس عاقل للبطن مطفي للمرة الصفرا والدم.

10: الانضمام هـ / 11: القشا هـ / 12: الا انه هـ / 13: ز هـ / 14: الطبع هـ / 15: اسراع هـ / 16-16: اضاف ناسخ هـ ضمير الغائب على لفظ احسدار وطمس لفظ الثقل وان كان قد ظل مقروشا / 17: باعتدال هـ / 18: س هـ / 19: يزلج هـ / 20-20: يطلق البطن هـ / 21: الحميات هـ.

الباب السابع والعشرون

في تدبير الماكول في اوقات الفصول

الاصح ان ياكل الانسان اذا نزل الطعام المتقدم وخفت الناحية السفلى من البطن ولم يبق فيها شئ من بعده (1) وينبغي ان لا يدافع بالاكل اذا هاجت الشهوة الا ان تكون شهوة كاذبة فان اتفق في حاله ان يدافع بالغدا (2) حتى تسقط الشهوة بعد ان كانت شارت فينبغي ان يشرب جلاباً او سلنجيين (3) او يوخر الغدا ساعة حتى تبقى (4) وتنطلق الطبيعة وليغتذي كل انسان من الاغذية المألوفة بمقدار ماجرت به عادته من المراتب الا ان تكون عادته رديئة فينبغي ان ينتقل عنها قليلا قليلا بالتدريج (5) وينبغي ان لا يدمن الاغذية الردية فان ادمنت فليتعاهد بدواء مسهل شانه اخراج ذلك الخلط الردي الذي تولد عن الطعام واما في وقت اكلها فينبغي ان يوكل معها او يشرب (38ظ) معها شي يصلحها (6) على ما نحن ذاكرون وينبغي ان يقدم الغدا مثل (7) اللطف وان يكثر الالوان والشرد وان تطول مدة الاكل جدا حتى يسبق اوله اخره بوقت طول (8) وليكن الطعام في الشتا حارا بالفعل (9) وفي الصيف باردا على انه ينبغي ان يحذر الطعام الشديد الحرارة كالذي ينزل عن النار في (10) وقته ذلك ويحذر الاطعمة الباردة الشديدة البرد كالاطعمة المبردة على الثلج فان هذه ايضا ينبغي ان لا توكل الا في وقت شديد الحر وفي وقت التهاب الابدان (11) وافضل الاوقات الباردة التي (12) تكون بعدها الراحة والنوم واما الفواكه الرطبة (13) فينبغي ان توكل قبل الطعام الا ما كان له ابطاء ووقوف كثير في المعدة او فيه قبض وحموضة كالسفرجل والتفاح والرمان والاجود في حفظ الصحة ان يجتنب الفواكه الرطبة ولا يكثر منها فان اكثر منها (14) فليستعمل الدواء (14) المسهل والرياضة وينبغي ان يتوقا التختم وثقل (15) الطعام يوما (16) ويخفف (17) الغدا في الذي يليه فان اتفق ذلك في ايام متوالية فليشرب دواء مسهلا من الادوية القليلة الاسهال المستعدة لاجراج الثقل ودفعه ونفيه (18) من المعدة والامعاء وجداول الكبد كالاطريفل الصغير المقوي بالارياح والتزبد وكالحب المتخفف بالافاويه ومثل (19) جوارشن السفرجل المسهل ونحو ذلك ومن الناس من لا

1: تمدد هـ / 2: الغدا هـ / 3: سکنجبین هـ / 4: تنقسی هـ / 5: بالتدرج هـ / 6: يصلح منها هـ / 7: قبل هـ / 8: طويل هـ / 9: في الفعل هـ / 10: س هـ / 11: البدم هـ / 12: السدي هـ / 13: س هـ / 14-14: فيتلاحق بالدوا هـ / 15: ويقل هـ / 16: ز هـ / 17: وتخفيف هـ / 18: وتنفيه هـ / 19: س هـ .

يستمرى بالاغذية (20) الغليظة وتفسد في معدته الاغذية اللطيفة فاغذ
 هاولا بما لا يفسد في معدهم ويستمرونها (20) وبالضد فافعل (39ص) بمن
 حاله ضد حال هاولا ومن كثر فيه (21) تولد (22) احد الاخلاط في معدته
 (22) فاجعل اغذيته (23) بما يضاد طبع (23) ذلك الخلط ويمنع تولده
 (24) ان شا الله (24).

20-20: الاغذية اللطيفة فاغذ هاولا بما لا يفسد في معدهم ولا
 يستمرونها ه/ 21: ز ه/ 22-22: خلط ما ه/ 23-23: ما يضاد ه/
 24-24: س ه/.

الباب الثامن والعشرون

ما يوافق المعدة العليلة من الاطعمة الماكولة

ينبغي ان يطعم صاحب المعدة الحارة الرخوة الضعيفة اول مرة من الطعام البارد القابض ما كان من البقول او اللحم او الفاكهة ومن اللحم الجزور ومن السمك ما كان موضوعا في صبغة الخل والكرويا والكمون والصعتر والملح واما المعدة الحارة اليابسة فينبغي ان يطعم صاحبها اذا كان البدن يابسا من الاطعمة ما كان رطبا (2) ليس فيه شي من القوة القابضة ولا الحموضة ولا اليبس ويطعم من البقول واللحم والفاكهة ما كان مليئا (3) للبطن من ذلك القرع والسلق من غير ان يجعل في صياغ ولا يقرب من اللحم ما كان في مرق (4) مما حذرناه (4) من ذلك النيرباجات والاسفيداجات واما المعدة الرخوة الضعيفة يطعم صاحبها من الفواكه السفرجل والكمثرى والبسر الغض وصاحب المعدة اليابسة يطعم صاحبها (5) قبل كل شي من الفواكه (6) ما لان منها من ذلك التمر والموز والتين ويطعم بعدها الاشيا التي فيها بعض الحموضة .

1: فيما هـ / 2: س هـ / 3: مليون هـ/4-4: س هـ / 5: ز هـ / 6: الفاكهة هـ .

الباب التاسع والعشرون

(39ظ) في الحركة قبل الطعام والرياضة للاجسام

ينبغي ان يتحرك كل انسان قبل الطعام على قدر عادته وقوته امسـا بالركوب او بالمشي ولا ينبغي ان يبلغ من ذلك ما يحس (1) منه باعيـا واستثقال ومن شان الحركة اذا استعملت قبل الطعام ان تذكي الحرارة الغريزية فتلقا المعدة وهي حامية وتكسب البدن خصبا وشدة وليتجنب(2) الحركة ان كان مشغل البطن فانه ان كانت الحركة قبل الطعام حافظة للصحة كذلك هي (3) جالبة للمرض.

الباب الحادي والثلاثون

في عمل البوارد من الاطيار من قبل الطعام الحار

صفة بارد (1) من كتاب المامون:

يؤخذ خل ومري وتصير فيهما كزبرة (2) يابسة ودارصيني وفلفل وصعتر يابس ورطب وكمون وكرويا وكزبرة (3) رطبة ونعنع وسذاب وكرفس ولب الخيار مع راسن (4) فاسحقه واخبطه (4) وصبه على الفراريج المشوية او الفراخ.

(40ظ) بارد (5) اخرى من كتاب الواثق:

تؤخذ دجاجة قد شويت فتفصل وتنضد في جام ويضرب خردل معمول بخل خمير جيد وشي من مري وسكر ليكون مزا ويذاب فيه جوز مدقوق وقليل انجذان ويصب على لحم الدجاجة حتى يغيرها (6) ويصب عليه زيت ويقطع عليه سذاب ويزين بحب رمان (7) ان شا الله (7).

باردة طيبة كسروية :

يؤخذ من الحصرم المعصور نحو رطل ماء فيه لب خياره صغيرة اصفر ما يكون من التقطيع بعد ان يقشر عن اللب لحم الخياره ثم يشقق يشققا متقاربا ثم يقطع بسكين رقيق ولا يقطع على شي يغير طعمه ثم يضرب ذلك اللب بماء الحصرم ويقطع معه شي يسير من كزبرة (8) رطبة ثم تؤخذ فراريج رواعي سمان قد شويت في التنور واخرجت وفيها رطوبة فتفصل في جام وهي حارة ويصب عليها ذلك الصباغ (9) مع (10) اوقيتين زيت عذب ثم يجعل ورق باذروج وورق صعتر رطب ويزين بقشا (11) مقشر يقطع على مثال الدراهم ويبرد بثلج ويقدم ان شا الله .

باردة خضرا :

يؤخذ من ماء الكزبرة (12) الرطبة نحو ربع رطل ومن ماء السذاب وزن درهمين ومن ماء بقله الحمقا اوقية ومن الخل ربع رطل يخلط ذلك كله ويصب عليه من الماء ربع رطل ومن الملح قدر الحاجة ومن الفلفل والزنجبيل والدارصيني (13) والدارفلغل (13) وزن نصف درهم ومن الخولنجان (41ص) وزن (14) ربع درهم ومن الكرويا وزن درهمين ومن الفستق

1: باردة ه/ 2: صح ناسخ متأخر لفظ كسيرة فكتب فوقها كزبرة ه/ 3: وكسيرة ه/ 4-4: س ه/ 5: باردة ه/ 6: يغيرها ه/ 7-7: مخروم في ه/ 8: كسيرة ه/ 9: ز ه/ 10: ويصب عليها ه/ 11: بقشسى ه/ 12: الكسيرة ه/ 13-13: س ه/ 14: ز ه/ .

باردة بما الرمان تعمل لوانان(38) :

يعصر رمان حامض ويصب فيه شي من مري وزيت ويقطع فوق الفراريج نعننع وخيار وان جعل مكان المري ملح وفرك فيه طاقات نعننع وترك حتى ياخذ طعمه وشدخ فيه سن ثوم وترك حتى يخرج طعمه فيه ثم يخرج ذلك ويصب عليه زيت ويقطع عليه خيار ويقدم ان شا الله .

باردة دكنا:

يحل (39) ملح كثير(40) وسكر كثير يحل(41) في الخل(42) ويذاق اولاً اولاً حتى يحصل الطعم اللذيذ(42) فيلقى(43) فيه (44) بعد ذلك(44) سنبل مسحوق شي صالح حتى يظهر لونه وطعمه فيه ويصب عليه زيت ومن احب تركه تحسنت الفراريج ومن شا(42ص) زاد فيه قاقلة .

باردة برخبين لها ايضاً:

يوخذ فروج سمين فيغسل ويملح تمليحا جيداً ثم يوخذ اوقية رخبين فتداف في غضارة نظيفة بالماء وتصفا(45) بالمنخل ويصب عليه اوقية زيت معسول ثم يلطخ به الفروج داخله وخارجه ثم يجعل في سفود ويدور على النار كردباج ويكون الباقي من الرخبين تظليه عليه بريشة ويكون شيه (46) رطبا ثم يقطع على المفصلة ويشرح صدره وينضد في جام ثم يوخذ اوقية فستق منقا(47) مقشر فتسحق سحقاً ناعماً مع رطل سكر طبرزد وثلاث رطل(48) خلا حامضا(48) واوقيتين من ماء لب الخيار ونصف درهم ملح اندرائي فتصب على الفروج الذي في الجام فاذا تشرب ذلك الصباغ قطع عليه لب خيارتين تقطيعاً صغاراً ويصب عليه اوقية زيت طيب ونعننع وبذورج صغار فيقدم(49) ان شا الله .

صفة باردة معجونة :

يقطع لحم دجاجة مشوية باردة واصفر(50) ما يكون ويقطع كذلك راساً وكزبرة (51) رطبة وكرفس وسذاب ونعننع وطرخون وصعتر رطب وخيار وزنجبيل مربا ويفت فيه طلع وصفرة (52) بيض مطلوق(52) ويعجن بخل خمير ومري وكزبرة (53) يابسة ولفل وكرويا ودارصيني ويصير مثل الفرنية ويزين ببياض البصل المقطع وبالزيتون(54) الاسود المقطع(54) والشحم (55) المصبع .

باردة سودا:

(42ظ) يدق زبيب اسود دقا ناعماً ويمرّس بقليل خل ويصفا(56) ويطرح عليه

38: لونين هـ / 39: يوخذ هـ / 40: ز هـ / 41: ز هـ / 42-42: س هـ / 43: ويلقى هـ / 44-44: س هـ / 45: وتصفى هـ / 46: س هـ / 47: منقلى هـ / 48-48: خل حامض هـ / 49: ويقدم هـ / 50: اصغر هـ / 51: وكسبرة هـ / 52-52: البيض المطلوق هـ / 53: وكسبرة هـ / 54-54: المقطع الاسود هـ / 55: والسلمج هـ / 56: ويصفى هـ .

دارصيني يسير وخولنجان شي صالح وقليل زنجبيل ويصبّ عليه زيت ويقطع
فوقه قليل (57) سذاب (57) ويجعل على الفروج (58) .

صفة باردة اخرى:

يؤخذ فروج مشوي ويفصل في جام ويؤخذ عشرين لوزة مقشرة من قشرتها
فتسحق سحقاً ناعماً مع وزن خمسة دراهم سكر طبرزد وربع رطل خل خمـ
وربع رطل ما صافيا (59) ووزن نصف درهم (60) ملحا دراني (60) ووزن دانقين
زنجبيل (61) ووزن دانق دارصيني مسحوق ثم يصب على الفروج ويقطع عليه
نعنع وكرفس وسذاب قليل ويقطر عليه زيت ان شالله .

باردة سودا اخرى (62):

يؤخذ خل ويجعل فيه حاجته من الملح (63) ويطرح عليه كرويا مسحوق منخول
شي صالح وشي من دار صيني وخولنجان وتفسخ الفراريج فيه ويصب عليه زيت
ويقطع فيه شي يسير من سذاب وخيار ومن احب (64) قطع لحم الفراريج
والدجاج (65) صفارا صفارا (65) بالسكين وجعل الصباغ على قدر اللحم
وقطع (66) فوقه كرفس ونعنع بعد الزيت .

ولابرهيم (67) بن المهدي (68) في باردة (68):

| | |
|------------------------------|----------------------------------|
| اذا شيت اكل الطيبات معجـ | اذا شيت اكل الطيبات معجـ |
| فهي لها جزئين لوزا وسكـ | فهي لها (70) جزئين خلا وخـردلا |
| وخلطه في جام بتجليس عـ | يصير صباغا للخروف منشـالا (71) |
| وتجمع بقلا مع خيار مقشـ | وقشـا وفقوسا ورمـان مجمـلا |
| (43ص) فتقطع كل البقل قطعـا | وتنثره (72) في الجام نثرا مـكـلا |
| وتخلط بالقشـا (73) الخيار | وكن عند صبّ الزيت فيها مـقـلا |
| وتأخذ فروجا لطيفا مسـ | فتحكمه شيئا ونضجا مـخـلا |
| وفصله (74) اعضاء لطيفا | وصفـه فوق الجام صفا مـدـلا |
| وزينه بالرمـان من فوق وجـهـه | وباللوز والزيتون شـدرا مـفـلا |
| فكلها هداك الله ان كنت | لامثالها قبل الطعام مـجـلا |

باردة بماالرمـان على عمل الجرجانية (75) لابي اسحق (75):
يؤخذ رغييف سميد بايت فيفت فتا (76) ناعما ويؤخذ حلاله منه ويعصر من ماء
الرمـان الحامض باليد في غضارة (77) قدر ما يبتل اللباب ويصفا (78) بمنخل

57: س هـ / 58: زيادة على حاشية هـ / 59: صافي هـ / 60-60: ملح
اندراني هـ / 61: زنجبيل هـ / 62: س هـ / 63: الملح هـ / 64: ز هـ / 65:
صفار صفار هـ / 66: ويقطع هـ / 67: ولابراهيم هـ / 68-68: س هـ / 69:
فبادر به هـ / 70: لنا هـ / 71: مبللا هـ / 72: ونثره هـ / 73: بالبقل هـ /
74-74: اعطا لطافا بمدية هـ / 75-75: لاسحق هـ / 76: ز هـ / 77:
الغضارة هـ / 78: ويصفى هـ .

ويطرح فيه ملح اندراني مسحوق قدر الحاجة واولقتين سكرطبرزد ووزن(79) دانقين دارصيني ويصب على الخبز في غضارة نظيفة ويترك حتى يتشرب ثم يقلب في غضارة ميسوطة يقطع عليه كرفس وسذاب ونعنع وباذروج وصعتر رطب تقطيعا صغيرا ويؤخذ اولقتين زيت معسول واولقتين دهن لوز(80) ويخلطان ثم يصب على الشريد ويعمد الى فروج كسكري فيعمد(81) كردباج رطب يقطع على مفاصله ويصفى(82) حول القشريد في الوقت(83) الذي يقــــــــــــــــدم انشاالله (83) .

باب(84)قوانص وكبود سيلها ان(85)تقدم على الموايد مع البوارد(85):
يعمد(86)بيبي وازرار رطب(87)عجة مشوية وعجة بالابزار الرطبة بالوصل ساذجة(87) (43ظ) وتعمل مقلوة(88)بزيت ومري ويرش عليها من الماء لتترطب ويصير فيها مثل المرقة اليسيرة ثم يلقى عليها بيبي وتعمد(89) على هذه الصفة وتترك حتى تجف(90) ثم يصب (90) عليها بيبي مفقوسوي وتحرك حتى ينشف البيبي ايضا ويرش عليها مري لتكون راحة الماء وتعمل بخل وكرويا وتعمل ايضا(91)بمري وحده وزيت وبياي هذه الاضاف عملت فينبغي ان تقطع العصبتين اللتين من جانبي كل قانصة وترمي بها ومن احب(92)قطع ذلك مع الكبود صفارا او قطع الكبود نصفين(92)وتترك كل قانصة ثلث(93) قطع بعد اخرج(94)عصبيها وتسلق(95)كبد خروف او جدي سلقة خفيفة ثم تشرح وتطجن بمري وزيت وقليل فلغل وتقدم فيها(96) ان شا الله .

(97)ولابي اسحق(97)فيها:

| | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| مافي الطعام البارد المعمد | اطيب من لحم الدجاج عندي |
| يوكل مشويا بماء الحصرم(98) | الذما تاكله من مطعم |
| فاعمل له بعد صباغا عجيبا | تاكله ياصاح اكلا طيبا(99) |
| اعمد الى عصارة الرمسان | وسكر عذب وزعفران |
| وخردل بسكر وجوز | وخل خمر حاذق ولوز |
| والق فيه صعتر(100)اوفلغلا(100) | وانجداننا ابيضا وسنبلا |
| ودارصينيا ومريا وافسرا | وكسفرا(101)رطبا وجبنا(102)ناضرا |
| واقطع سذابا وافرا ونعنع | واجعله بالزيت النقي مشع |
| وبعد هذا كرويا وراسنا(103) | يجي كالوشبي اذا مازيننا |
| (44ص)وباذروجا وكرفسا ناعما | تلقا(104) صلاحا وطعاما سالما |

79: وزن هـ / 80: اللوز هـ/ 81: فيعمل هـ / 82: ويصف هـ / 83-83: س هـ /
84: باردة هـ / 85-85: تقرن بالبوارد على المايذة هـ/ 86: يعمل هـ /
87-87: عجة ومشوشة هـ/ 88: ملتوثة هـ/ 89: وتعمل هـ / 90-90: ويصب
هـ / 91: س هـ / 92-92: ذلك مع الكبود صفارا او قطع بنصفين هـ / 93:
بثلث هـ / 94: اخرج هـ / 95: وسلق هـ / 96: ز هـ / 97-97: وله هـ / 98:
حصرم هـ / 99: حببا هـ / 100-100: وفلغلا هـ / 101: وكسيرا هـ / 102:
جبنا هـ / 103: مراسنا هـ / 104: تلقي هـ .

الباب الثاني والثلاثون

في عمل المطجنات من الطيور المسنّات

المطجنات تتخذ من الطيور مثل الدجاج والفراريج (1) والفراخ والسدرّاج والطيهور والشفانين والقنابر والعصافير والصنعة لكل واحد (2) الا ان ما صلب لحمه من هذه الاجناس (3) ينبغي ان يزداد (4) في مائه (4) اذا جعل على النار مع الزيت لينضج بالماء قبل ان يلقى (5) بالزيت اذا كان كلّ لحم يقل (6) بالزيت قبل ان ينضج بالماء فانما يزيده القلي صلبة وابططاً في المعدة وكما ان اصل الطباهجات المتخذة بالخل (7) والمصري والفلفل فقط ثم تغير بعد ذلك بالوان الالبازير فكذلك (8) هــهـه من المطجنات يعمل منها بعد ان يجعل فيها من الالبازير شي يخالف به مافي غيرها .

صفة مطجنة :

يوخذ فرّوج سمين فيفصل ويفتح صدره وظهره وزمكايه (9) بالسكين من داخل حتى يبسط كل واحد منها ويغسل ويجعل في قدر ثم يصب عليه من الزيت نحو ثلث رطل ومن الماء مثله ومن الملح وزن درهم ويقلّى حتى ينشف ما فيها من الماء ثم يصب فيها من الخل (10) ثلث رطل ويديم (11) تحريكها حتى ينقلي اللحم وينضج الخل (12) ثم يصب فيها من المري ربع رطل ويذرّ عليها من الفلغل مثقال وترفع عن النار الى وقت الحاجة . واعلم انه لا فرق بين الطباهجات والمطجنات (44ظ) الا ان الطباهجات تتخذ من لحوم ذوات الاربع والمطجنات تتخذ من لحوم الطير ولحوم الطباهجات مشرّحة ولحوم المطجنات مفصلة بعظامها الا ان كل ما نفع (13) في المطجنات نفع (14) مثله في الطباهجات ولم ار احدا من اهل المعرفة بالطبخ يلقى الكزبرة (15) في شي من المطجنات (16) ولا الطباهجات (16) .

مطجنة بفراريج سمان :

يوخذ من (17) الزيت (18) بقدر الحاجة (18) فيجعل في قدر ويغلى غلية جيدة ثم توخذ فراريج مفصلة فيطرح (19) فيه شي (20) من ملح دراني (21) مسحوق وتلقى بالزيت فاذا احمرّ الوجهين (22) جميعا حركت بمغرفة ثم يصب (23)

-
- 1 : س هـ / 2 : ذلك واحده هـ / 3 : الاشيا هـ / 4-4 : فيه ما هـ / 5 : يقلّى هـ / 6 : يقلّى هـ / 7 : من الخل هـ / 8 : وكذلك هـ / 9 : زمكاته هـ / 10 : الحل هـ / 11 : ويديم هـ / 12 : بالحل هـ / 13 : يقع هـ / 14 : س هـ / 15 : الكسيرة هـ / 16-16 : والطباهجات هـ / 17 : ز هـ / 18-18 : شي صالح هـ / 19 : ويجعل هـ / 20 : وشي هـ / 21 : اندراني هـ / 22 : الوجهان هـ / 23 : صب هـ /

عليها قليل خل(24) خمر وماء حتى تصير مزة فاذا نضج الخل(25) رش عليها قليل مري واطرح فيها طاقات سذاب وحركها حتى تخرج رائحة السذاب ثم بزرها بفلغل وكمون فاذا احتيج الى غرفها جعل فيها شي(26) من لبياب الخبز مفتوت واخرج السذاب الاول منها وقطع عليها سذابا طرييا(27) ان شا الله .

مطجئة للمأمون(28) :

تقطع فراخ اعضا(29) وتقلى بالزيت المعسول(30) ويرش عليها مري واخلل ولفلغل وكسفرة(30) ويرش عليه (31) ماء ويذرّ عليه (32) فستق مسحوق(33) وسكّر مدقوقان(34) ويغرف ويقطع عليه سذاب.

مطجئة بصدر(35) الدجاج لابن المهدي:

تؤخذ صدور الدجاج فتشّرح وتقطع صفارا وتقلى بالزيت(36) حتى تبدا تنضج ويلقى عليها(37) فلفل وكزبرة(38) رطبة ويرش عليها(39) خل ومري ويذرّ عليها(39) لوز مسحوق(40) ان شا الله (40) .

مطجئة واشقية :

(45ص) يؤخذ فروج كسكري او فرخين فيستخرج(41) لحمها ويعمل(42) منه جردق ويجعل(43) في قدر ويجعل معه من البصل المقطع ثلث رطل ومن الكزبرة(44) الرطبة المقطعة نصف اوقية(45) ويصبّ عليه من الماء ضعف غمر(46) ومن الزيت العذب ثلث رطل ومن الملح(47) قدر الحاجة(47) ويجعل على النار حتى يغلي غلية ثم يؤخذ(48) من الكمأة المصلحة مثل وزن اللحم فتقطع اجل من تقطيع الجردق وتقلى(49) في القدر وتترك حتى ينضج كل ما فيها ثم يلقي فيها من(50) الكسفرة اليابسة فيها(51) ما حملت(52) روس الاصابع(52) مضمومة ومن الفلفل وزن درهم(53) ومن الزنجبيل والخولنجان من كل واحد نصف درهم ومن الدارصيني درهم(54) وتحرك ويؤخذ خمسة عشر بيضة فتغضى(55) في غضارة وتضرب بشي من كزبرة رطبة(56) ونعنع مقطعين ثم تصبّ في القدر وتحرك حتى ينقطع البيض ويختلط بالجرّدق والكمأة وتغسل جوانب القدر وتغطّى الى وقت الحاجة وليكن صبّ البيض في القدر بعد ان ترفع عن النار وقبل ان يسكن غليانها.

24: ز هـ / 25: بالخل هـ / 26: شيا هـ / 27: رطبا هـ / 28: المأمون هـ / 29: ز هـ / 30-30: س هـ / 31: عليها هـ / 32: س هـ / 33: ز هـ / 34: مدقوق هـ / 35: بصدر هـ / 36: بزيت هـ / 37: عليه هـ / 38: كسفرة هـ / 39-39: س هـ / 40-40: س هـ / 41: فيشرح هـ / 42: ويعمّد هـ / 43: ويعمل هـ / 44: الكسفرة هـ / 45: رطل هـ / 46: غمره هـ / 47-47: شي صالح هـ / 48: تاخذ هـ / 49: وتلقي هـ / 50: س هـ / 51: ز هـ / 52-52: اربع اصابع هـ / 53: درهمين هـ / 54: درهمين هـ / 55: فتفقس هـ / 56: الرطبة هـ .

لون اخر ابراهيمي :

صنعته مثل صنعة اللون الذي قبله الا ان فيه نصف رطل خل مدافا (57) بوزن درهم (58) زعفران وليس فيه من الملح الا وزن نصف درهم وفيه من المـري الرازي ربع رطل وساير عمله مثل عمل اللون الذي قبله .

مطجنة عملها ابو سمين للواثق:

يؤخذ فروجين فتفصل اعطاءهما (59) وتطرح تلك (60) في قدر ويصب عليه ربع رطل (45) زيت وشي من ملح اندراني وكف حمص ومن الماء ما يغمره ويقلى حتى يقارب النضج ويصب فيه نصف رطل خلا فاذا قارب النضج طرح في القدر كف (61) كزبرة رطبة وشي من (61) كزبرة (62) يابسة وباقه نعنق واوقيتيين مطبوخ او مشمش عتيق جيد (63) .

مطجنة اخرى اختارها (64) الرشيد (65) عملها طباخ مسرور الصغير (65):
تؤخذ اربعة (66) فرايج طرية جيّدة الصدور واربعة افرخ (67) سمان وتقطع اطراف اجنحتها واطراف افخاذها وتغسل وتلقى في برمة ضيقة السراس (68) ويصب (69) عليها من الزيت رطل (69) وشي من ملح اندراني وتنصبه على النار فاذا احمرار (70) نضج عليه نصف رطل خل خمر ولا تزال تحركه حتى ينشف الخل ويحمل على (71) النار ثانية ثم تسقيه فلغل وكسفرة (72) ثم ترش عليه ايضا (73) من الخل قدر مغرقتين وتسقيه قدر (74) مغرفة مري نبطي وتلقى عليه باقة سذاب وباقه (75) كرفس وتلقى عليه (76) من مقطوع مع لب خياره (76) مبلولة بمطبوخ وتحركه تحريكا جيدا ولا تكون مرقة شخينة .

وانشدني ابو الحسين لبعضهم (77) في مطجنة (77) :

مطجنت من فراخ فيّسق مقلّوة بالشريح المغفرق
فيهن دهن من سذاب مشرق كريح مسك في الانا مفتسق
مابين منشور وبين مشرق كزهرة الغصن الانيق المورق
تحملها خمصانة في قرطوق وخذها مثل الشقيق المشرق

ولابن الرومي في (78) عمل مطجنة (78) :

يامن تحب الاكل اللذيذ اذا من قبل ان يقدم (79) النبيذا

57: مداف هـ / 58: درهمين هـ / 59: اعضا هـ / 60: س هـ / 61-61: س هـ /
62: كسبرة هـ / 63: جيدا هـ / 64: اشتهاها هـ / 65-65: على مسرور
الخادم هـ / 66: اربع هـ / 67: افراخ هـ / 68: س هـ / 69-69: عليه رطل
زيت هـ / 70: احمر هـ / 71: عليه هـ / 72: وكسبرة هـ / 73: س هـ / 74: س هـ /
75: ز هـ / 76-76: مغرفة من خياره رطبة هـ / 77-77: س هـ /
78-78: المطجنة هـ / 79: يشرب هـ .

وفرخ شفنين سمين عسكـري
 بلحم فرخ من فراخ البط
 عضوا فعضوا وافر التقطيع
 واصبب من الزيت عليها بقدر
 ويكسبه (82) لذة ويدبه (83)
 فباحمرار اللحم تم الامر
 ثم اشوه من بعد فوق الفحم (85)
 عمدت الي مري لها فرششت
 ودار صيني فقدر (87) فيها
 مبسوطه رقيقة مـدارة
 واجعل لها طوقا من الكباب
 فانها من اطيب المعجل

(46ص) (80) فاعمد لفروج يكون (80) كسكري
 فاخلطهما يا صاح بعد السمـط
 واستعمل التفصيل للجميـع
 ثم اجمع الاعضا في قدر حجـر
 واخلط به (81) الشيرج كي يطيبه
 واقلبه (84) بالدهن او يحمر
 (85) وشرح من طري اللحم
 حتى اذا ما نضجت وقشبت (86)
 منه عليها مثل ما يكفيها
 ثم اغترفها بعد في غصارة
 ثم اكسها زهرا من السذاب
 ثم ابتد بها فـي الاول

80-80: اعمد الى فروج هـ / 81: بها هـ / 82: ويكسبه هـ / 83: ويعذبه
 هـ / 84: واقلبه هـ / 85-85: ز هـ / 86: ومشت هـ / 87: قدر هـ

الباب الثالث والثلاثون

في صنعة البوارد من السمك الطرى ومن المالح البحرى

صفة سمك محشو:

تاخذ سمكة بقدر ما تراه (2) ولتكن كبيرة فاسلخها مما يلي قفاها ولا تشق بطنها وليكن راسها واجنحتها وذنبها (3) مع الجلد سالما (4) ثم خذ اللحم وارم المرارة (5) واعزل البطون وخذ من لحم السمك من غيرها ما (6) تحشو به جلد السمكة التي سلخت ما تكتفي به ثم اخرج العظام (7) كلها (8) وخذ اللحم فدقه على لوح بسكين دقا جيّدا ثم الق عليه شيا من الملح (9) واسحقه سحقا (10) جيّدا حتى يصير (46ظ) مثل الدماغ ثم افقص عليه البيضى واسحقه معه ثم تجعل (11) فيه شيا من سكر او عسل ثم (12) اجعل فيه من الافاويه (13) سنبل وقرنفل (13) ودار صيني (14) وزنجبيل ولفل وكمون وكرويا مدقوقة (14) بقدر ما تحتاج اليه وما كامخ وزيت (15) ثم خذ (16) السذاب الرطب وكزبرة (16) رطبة (17) فقطع واجعل (17) فيه وتجعل فيه (18) لوزا مقشرا وسمسا (18) ثم اخلطه واحشوا به جلد السمكة التي سلخت حشوا جيدا وفيه الراس والاجنحة والذنب وان كانت السمكة كبيـــــرة ثم شققت لها قصبا (20) فربطتها به بالطول ثم تشدها بخيوط في موضعين او ثلثة وتدلبيها في التنور على (21) آجر قد فرش على طول السمكة واكبسه على النار كبسا جيدا ثم ضع (22) السمكة (23) كما هي (23) على الأجر حتى تشتوي (24) على مهل فاذا اشتوت (25) فاخرجها واجعل معها صباغا من بعض الصباغات وقدمها ان شا الله .

صفة هلام من السمك:

توخذ سمكة (26) من السمك الطري الكبار فتقشر حتى لا يبقا (27) عليها شي من الغلوس ثم تشق بطنها وتلق (28) ما فيها ثم تغسل غسلا جيدا ثم تقطع تقطيعا وسطا ثم تعلق بالخمر (29) والملح حتى تنضج ولا تبلــــغ به (30)

1: و هـ / 2: تريد هـ / 3: س هـ / 4: كما هو هـ / 5: بالمرارة هـ / 6: ز هـ / 7: الطعام هـ / 8: اجمع هـ / 9: ملح هـ / 10: س هـ / 11: اجعل هـ / 12: و هـ / 13-13: سنبل وقرنفل هـ / 14-14: وزنجبيل ولفل وكمون وكرويا مدقوق هـ / 15: او زيت هـ / 16-16: سذاب رطب وكسبـــــرة هـ / 17-17: فيقطع وتجعله هـ / 18-18: لوز مقشر وسمسم هـ / 19: ز هـ / 20: قصب هـ / 21-21: آجر وقد هـ / 22: توضع هـ / 23-23: ز هـ / 24: تستوي هـ / 25: استوت هـ / 26: س هـ / 27: يبقى هـ / 28: وتلقي هـ / 29: بالماء هـ / 30: ز هـ .

صفة سمكة راسها مشوي ووسطها مطبوخ وذنبها (55) مقلو: تاخذ سمكة كبيرة فتقشرها من فلوها ثم تخرج (56) ما في (56) بطنها وتجعله اذا (57) اردت محشوا كما وصفت لك اولا ثم تعمد الى السمكة وقد نظفتها فتاخذ ورق الاترج (58) وقشور التفاح وملح وصعتر وسذاب فتقطع ذلك (59) صفارا فتحشوا بها فمها واذنيها وما بين لحييها وما قدرت عليه من ذلك ثم تعمد الى حاشية ثوب غليظ فتثقبها في الزيت ثم تدع (60) الراس وما يلي الراس قدر اربع اصابع ثم اعمد الى وسطها ما يكون (61) مقدار قبضتين (61) فلف الحاشية عليه لفا جيدا ثلث (62) طبقات بعض (62) على بعض لئلا تحرق (63) فانها ان احترقت جاء كله واحدا وفسد ثم اعمد الى الثلث الاسفل الباقي فلف عليه مشاققة قد نعتت بزيت (64) وارق المشاققة عليه وان شيت فتلت خيط مشاققة دقيق ولفغه (65) على الحاشية والمشاققة ثم دلي السمكة في (66) التنور وقد اسخن جيدا (66) فاذا نضجت فاخرجها وحل الحاشية والمشاققة فانه يجيك ثلثة الوان يجيك الراس (67) مشوي ووسطها (48 ص) طبيخ (67) واسفل ذلك مقلو ثم هي لكل واحدا صباغه (68) (69) بحيث لا يشك فيه (69) (70) ان شالله (70).

سمكة شوى لابن (71) المهدي:

توخذ سمكة كبيرة في الحياة فتلقى في عصير العنب الاحمر في انا واسع يتهيا ان تفوى فيه وتضطرب (72) فيه وتشرب منه ويتداخله (72) جسمها حتى يبين نقصان العصير وحصوله في جوفها ومجاريها ثم تخرج وتنظف وتشوى وتقدم وتوكل بصباغ فيه انجذان ومري واخل خمر وما الكرفس وما النعنع والكرويا ولا معنى لها ولا لساير السمك (73) الا بالصباغ فانما (73) يستطاب اكل السمك بالصباغ.

وقد ذكر بعض الشعراء ان (74) رجلا يكذب فشبهه بالسمك بلا صباغ فقال:

ابو اسحاق ليس له دماغ وليس لماء جلده دباغ
كان كلامه سمك طوري تقدمه وليس له صباغ

وقال ابن (75) المهدي في هذه السمكة:

55: واسفلها هـ / 56-56: س هـ / 57: ان هـ / 58: اترج هـ / 59: س هـ /
60: تزم هـ / 61-61: مقداره ثلثي شبر هـ / 62-62: مرات بعضها هـ /
63: يحترق هـ / 64: بالزيت هـ / 65: ولفغته هـ / 66-66: تنور قد سجر
نعما هـ / 67-67: مشويا ووسطه طبيخا هـ / 68: صباغا هـ / 69-69: س هـ /
70-70: ز هـ / 71: لابراهيم هـ / 72-72: فتلقى الشبكة في العصير فلا
تزال تضطرب فيه وتشرب منه ويداخل هـ / 73-73: بلا صباغ هـ / 74: ز هـ /
75: بن هـ.

وطاه اتي في يوم قيظ بصحفة
 قد احكمه شيئا وصير حشوه
 وهيا له من بعد ذلك (77) صباغه
 وخلا ومريا وانجدانا ولفلا
 فجا بها كالشمس لونا وبهجة
 فلما كشفنا جلده عنه راعنا
 فلم ار شيئا كان احسن منظرا
 (48) (ظ) رايناه شمسا ساعة جانا به

وفيهما من الشبوط كالجدي (76) احمر
 كرفسا وكراشا وزيتا وصعرا
 عصارة رمان ولوزا وسكرا
 وزيتا ركابيا وجوزا وكزيرا (78)
 تعاطيك انجوجا ومسكا وعنبرا
 بياضا واشراقا وحسنا وجوهرا
 ولا منه عند الذوق اطيب مخررا
 فلما كشفنا جلده صار اقمرا

لون سمك (79) مما عمل للرشيد (79) طيب وهو قريس:
 يوخذ من (80) السمك الكبار فتقطع روزه ثم تغسل وتنظف ثم تعمد الى خل
 خمر فيصّب في قدر وتطرح فيها (81) باقة كرفس مع (82) سذاب مربوط وقطعة
 خولنجان وقطعة دارصيني وثلاث (83) بصلات صحاحا (84) وكف كسفرة (85) يابسة
 مدقوقة مصرورة في خرقة كتان وقطعة زنجبيل وسنبل وقرنفل ولفلا
 (86) ودارفلغل مصرورا ايضا في خرقة ويغلا (86) حتى ينضج فاذا نضج اديف
 (87) له زعفران (87) ما يصبغه صبغا (88) احمر بالغاً ثم اخرجت (89) الروس
 اخذت منها (89) المشافر واللسان باصله فتبشها (90) في الخل المطبوخ بعد
 ان ترمي منه (91) الدار صيني والخولنجان و(91) صرة الابرار (92) والباقة
 البصل (92) ويترك حتى تقرص ان شا الله .

ولم يكن ابراهيم (93) بن المهدي ياكل من السمك (94) غير اللسان فقط
 وياكل ما فيها (95) من حزر وساير الغلمان وياكل اللسان من ساير
 الحيوان (95) .

وقال ابن المهدي:

عندي قريس (96) من البني اصلحه
 تراه في الجام ياقوتا بلولوة
 كانه من عقيق من (97) تجسده
 اعطاه حفا من الخل الثقيف فما
 لا شي احسن منه في تلونه
 طباخنا فاتانا بعد ما بردا
 او لا ففي قدح راحا وقد جمدا
 فوق اللجين تراها العين (98) اذ وردا
 يطبق اكله من طعمه المدا
 بالزعفران خبيصا (99) جا منعقدا

76: كالجذ ه/ 77: ذاك ه/ 78: وكسيرا ه/ 79-79: وهو من عمل
 رشيد ه/ 80: زه/ 81: فيه ه/ 82: فيها ه/ 83: وثلت ه/ 84: صحاح
 ه/ 85: كسيرة ه/ 86-86: وذلك مصرور في خرقة ايضا ويغلا ه/
 87-87: فيه من الزعفران ه/ 88: صبغ ه/ 89: الروس واخذت ه/ 90:
 فتلبت ه/ 91-91: ز ه/ 92-92: وباقة البقل والبصل ه/ 93:
 ابراهيم ه/ 94: السمكة ه، الا ان الناسخ عاد فطمسها وكتب الحملان/
 95-95: ساير الغلمان ومن حضره ه/ 96: قريس ه/ 97: فسي ه/ 98:
 ربعين ه/ 99: خصيبا ه/ .

مفصلاً جا مصفوفاً ومنتظماً _____
 (49ص) لو مرّ بالقسّ يوماً في ترهبه
 تعد اجزآؤه (100) من صفوه عدداً (101)
 لطاف بالجام سبعا بعدها (102) سجداً
 (103) من نال شبعته من بعد جوعته منه فذاك الذي ياقوم قد سعداً (103)
 ارتاح في الصيف أن القاه مغتدياً حتّى ارى كل ما في الجام قد نضداً

الباب الرابع والثلاثون

في عمل الصباغات للاسماك المشويات

صفة صباغ من نسخة ابراهيم (1) بن المهدي:
يؤخذ خردل معمول ويجعل فيه كرويا وصعتر و انجذان ودار صيني وسذاب.

(2) صفة اخرى (2) من نسخه ايضا:
يؤخذ كف زبيب منقا (3) فينقع في خل ويسحق ويجعل فيه قليل شوم ويضرب بالخل ويؤخذ منه اسكرجة ومن الخل المتخذ مع الجوز والخردل اخرى ويلقى فيه انجذان ومحروت ودار صيني وكرويا وانيسون.

64 صفة صباغ اخرى (74 من نسخة المامون):
يؤخذ من المصل جزء (5) ومن الجوز مثله ومن الشوم مثله فيدق الجميع ويجعل في قدر ويصب عليه اوقية زيت معسول ويوقد تحته حتى يغلي ويحمى (6) جيدا (7) ويقلى (8) فيه مرات (9) ثم يجعل في جام ويقرب.

صفة صباغ اخرى (10) من نسخة المعتمد (11):
يؤخذ سمك سمين فيصلق ويغسل بما بارد ويجعل في الطابق شيا من خل ومري وكزبرة (12) يابسة مدقوقة ويصل مقطع صغار حتى يتم نضجه ثم يخرج فيصب عليه شي من زيت وكرويا وهو حار ويترك حتى يبرد وياخذ طعمه ان شا الله .

صفة (13) صباغ للواثق:
(49ظ) (14) يؤخذ الخردل المعمول فيداف بعصارة من زبيب مدقوق مصفى بخل مع سن شوم مدقوقة ثم يجعل محروت وصعتر وخولنجان وكمون وكزبرة يابسة وشي من انيسون ثم يخلط ويصب على سمك مملوح ثم يقطع عليه سذاب طري وكرفس ياخذ طعمه ان شا الله .

صفة صباغ للسفر والحضر (14):
يؤخذ جزء ان (15) حب رمان وجزء (16) زبيب فيدقا (17) ويجعل فيهما (18) فلفل

1: ز هـ / 2- صباغ اخر هـ / 3: منقى هـ / 4- صباغ اخر هـ /
5: جزو هـ / 6: ويحمر هـ / 7: س هـ / 8: ويلقى هـ / 9: مري هـ / 10:
اخرى هـ / 11: للعد هـ / 12: كسيرة هـ / 13: صنعة هـ / 14-14: س هـ /
15: جزان هـ / 16: وجز هـ / 17: فيدقان جميعا هـ / 18: فيها هـ .

وكمون ويعجنان ويجعل منها اقراص فاذا احتيج اليه اذيب(19) بخل واكل منه .

صباغ السمك(20) الطري:

خذ (21)خل خمر وكرفس وسذاب ونعنع وصعتر وقلفل وكمون وكرويو ودارصيني(22)وحصاة سكر(22)وملح جريش(23) .

صباغ اصهباني:

يسحق (24)ملح جريش مع(24)جبين مقشر(25)ويخلط معه جوز مدقوق ويفرك معه انجذان وصعتر وملح(27)ويخلط الجميع(27)ويصب عليه (28)خل ومري(28) .

وللمعتد(29)في صباغ:

معنى الصباغ دقيق ليس يعرفه (30) الا اخو فطنة ما(31) ان به جهل
اجل بالصباغ فيه حاجته جوز وشوم وفي اخلاطه مصل
او لا فخل ومحروت وكسفرة(32) والانجذان له في طعمه فضل
او لا فخذ خردلا بالشوم فامزجه وزد عليه(33) انجذانا مثل مصل(33)
او لا فكله بخل فيه من مصل جزء(34)فذاك له في اكله فعل

19: اميث هر / 20: للسمك هر / 21: ز هر / 22-22: س هر / 23: ز هر /
24-24: س هر / 25: س هر / 26: ز هر / 27: جميعا هر / 28-28: مري واخل
ان شا الله هر / 29: وقال المعتمد هر / 30: يفهمه هر / 31: من هر / 32:
وكسيرة هر / 33-33: انجذان مثله بصل هر / 34: جز هر .

الباب الخامس والثلاثون

(ص50) في عمل الصباغات للفراريج والكردناجات

(1) صباغ لابن ماسويه (1) :

يؤخذ من الغلغل درهمين (2) ومن الكسفرة (3) اليابسة قبضتين (4) وممن الدارصيني والقرنفل والزنجبيل والسنبل والكرويا والصعتر الفارسي من كل واحد درهم (5) ومن القردمانا (6) ثلث دراهم (6) يدق الجميع (7) وينخل ثم يؤخذ خردل وجوز مدقوق وشي من ملح فيداف بما الزبيب وحب رمان ويخلط ذلك (8) معه ويصير فيه بعد ذلك الفراريج الكردناج مفصلة (9) او الفراخ (9) المشوية (10) او اللحم (10) المشوي وتقدم ان شالله .

صباغ اخر مثله ايضا (11) :

يؤخذ من الدارصيني (12) درهمين وكسفرة (12) يابسة وكرويا من كل واحد اوقية (13) ومن الغلغل والزنجبيل والقرنفل والسنبل والانجــــــــــــذان والقردمانا (14) من كل واحد درهم (15) (16) قردمانا نصف درهم (16) فيدق جميعا ويداف بعصارة السذاب وعصارة الكزبرة (17) الرطبة والفودنـــــــــج (18) او عوضه النعنع (18) ورأس من ثوم ومن بصل مسحوق بخل خمر وملسح ويصفى من (19) ثقله ويخلط (20) جميعا مع شي (20) من مري وتصير فيـــــــــه الفراريج مشوية او مطبنة او كردناج وتقدم ان شالله .

صباغ طيب للكردناج والشوي :

يؤخذ فجل طري فيصلق (21) ويغسل بالما البارد ثم تؤخذ رغو خردل فتجعل في جام ويجعل فيه سكر وانجذان ويجعل فيه ذلك الفجل ويجعل عليه زيت عذب ويقدم مع دجاجة مشوية او فراريج .

صباغ اخر لابن المهدي :

(50ظ) تؤخذ دجاجة فايقة فتسمط وتغسل وتؤخذ عشر رمانات (22) نصفين حلو وحامض (22) فيعصر ما الجميع ويجعل في انا ويصب عليه مريا عتيقا مقدار

1-1: ز هـ / 2: اوقيتين هـ / 3: الكسفرة هـ / 4: اوقيتين هـ / 5: اوقية هـ / 6-6: س هـ / 7: جميع ذلك هـ / 8: س هـ / 9-9: والفــــــــــــراخ هـ / 10-10: واللحم هـ / 11: س هـ / 12-12: اوقية ونصف وكسفرة هـ / 13: اوقيتين هـ / 14: ز هـ / 15: اوقية هـ / 16-16: س هـ / 17: الكسفرة هـ / 18-18: من هـ / 19: ز هـ / 20-20: الجميع بشي هـ / 21: فيسلـــــــــق هـ / 22-22: منها ثلث حامضات وسبع حلوات هـ .

أوقية وتؤخذ الدجاجة فتدهن بزيت ويجعل عليها شي من ملح عذب(23) وصعتر
وتشوى على الفحم كردناجا(24) وكلما ذاب من ذلك الشحم الذي فيها ردت
الى الاناء الذي فيه عصارة الرمان والمرى حتى يتناها انضاجها وتؤخذ
عشرون جوزة فتقشر وتذق دقا ناعما(25) وتمرس في ذلك الصباغ ثم توكلل
فانها لذيدة (26) طيبة (27) عجيبة مستعملة .

يقطع صفارا وشيا من ما (31) كامخ ودارصيني وسنبل وقرنفل مدقوق (32) وليكن الفلفل اكثر (33) وتدق الجميع (33) وتاخذ الية فتقطعها صفارا اصغر ما يكون (34) ثم تلتقها (35) فيه على اللحم الذي دققت (36) وتخلط الجميع (36) حتى يصير كله واحد وتزيده دقا ثم تحشوه في مصران وتصلقه (37) وتخرجه من الصلق وتقلبه في مقلى بزيت طيب وتقطعه (38) اصابع وصفه في جام وانشر (39) عليه سذابا وقرنسه مع خردل ان شا الله .

صفة لقانق:

يوخذ لحم فخذ (40) فينزع (41) عصبه وعرقه وعظمه ويقطع ويدق (41) دقا جيدا ثم تلتقيه في الحجر وتلقي معه ملحاً وبملا وكزبرة (42) رطبة وسذابا (43) مقطعة صفارا ثم تدقه وتلقي (43) عليه الابرار الذي وصفت لك قبله (44) وماكامخ (51ظ) وبياضى خمسى بيضات (45) واسكرجة من زيت فاق (46) ثم تخلط الجميع مع اللحم حتى يصير واحدا ثم تحشوه في مصران وتصلقه وتقلبه ولا تنشر عليه سذاب ويقدم مع خردل (47) ان شا الله (47)

صفة اخرى:

يوخذ من (48) كراث البقل عشر باقات وابرار طيب (49) وسذاب ويقطع الجميع صفارا ويلقى فيه جبن مدقوق وجوز مدقوق ولحم مدقوق مبزر وملح ومنتفا (50) من صدور الدجاج واسكرجة من زيت طيب وفلفل وسنبل وقرنفل ودارصيني وخولنجان وكزبرة (51) وكمون وزنجبيل وتخلط باليد حتى تختلط ثم تحشوه (52) في مصير الدوارة (52) وتشد طرفيه بخيط وتصلقه في الماء الحار حتى ينضج ثم تعمد الى مقلى فتصب فيه (53) زيتا فايقا (53) وتلقي فيه (54) صعترا رطبا (54) ويابس (55) قشور الاترج (55) وقشور التفاح والسفرجل وقطعة دارصيني وخولنجان صحيح ثم تلقي المصير (56) في الزيت وتقلبه حتى يحمار (57) ثم تخرجه وتقطعه وتقدمه مع خردل ان شا الله .

صفة لقانق اخر:

تاخذ اللحم فتدقه على ما وصفت وتحشوه في مصران او ميعر وخذ الية فاصلقها وقطعها كما عملت بالاول (58) ثم اخلط ذلك مع الابرار واحشوه (59)

31: س هـ / 32: ز هـ / 33-33: س هـ / 34: بقدر عليه هـ / 35: تلتقيها هـ / 36-36: وتخلصه هـ / 37: ثم تلتقه هـ / 38: وقطعه هـ / 39: وانشر هـ / 40: ز هـ / 41-41: عظامه وعروقه ويقطعه ويدقه هـ / 42: وكسبرة هـ / 43-43: وتدقه ثم تلقي هـ / 44: س هـ / 45: بصلات هـ / 46: انفاق هـ / 47-47: س هـ / 48: ز هـ / 49: رطب هـ / 50: ونتايف هـ / 51: وكسبرة هـ / 52-52: ميعر هـ / 53-53: زيت انفاق هـ / 54-54: صعترا رطب هـ / 55-55: وقشور الاترج هـ / 56: الميعر هـ / 57: محمر هـ / 58: في الاول هـ / 59: واحشه هـ .

احببت من خلّ وخردل فهذه اعمال السنبوسج وجميع انواعه (86) ما خلا ما يعمل بحلاوة (86) .

ولاسحق بن ابراهيم (87) الموصلي (88) في عمله (88)

| | |
|-------------------------------|------------------------------------|
| ياسائلي عن اطيب الطعام | سالت عنه ابصر الانعام |
| اعمد الى اللحم اللطيف الاحمر | (89) فنقه والشحم (89) غير مكشور |
| واطرح عليه بصلا مـدورا | وكسفرا (90) رطبا كثيرا (91) اخضرا |
| والق السذاب بعده موفـرا | ودار صيني وكف كزيرا (92) |
| وبعده شيا (93) من القرنفل | (94) وزنجبيل صالح (94) وسنبل |
| وكف كمون وشيا من مـري | او ملـ كف ملح (95) مما قد بري (95) |
| فدقه يا سايلي شديدا | ثم اوقد له النار وقـودا |
| واجعله في القدر صب الما | من فوقه واجعل له غطا |
| حتى اذا المآ فني وقـلا | ونشقتـه النار عنه كـلا |
| فلغه ان شيت في رقـاق | ثم احكم الاطراف باللصاق (96) |
| او شيت خذ حرفا (97) من العجين | معتدل (98) التفريك متكين (98) |
| فابسطه بالشويق مستديرا | ثم اضـرن اطرافه تخفيرا |
| وصب في الطابق زيتا طيبا | وقله بالزيت قليلا عجا |
| وضعه (99) في جام له لطيف | ووسطه من خردل حريـف |
| (53ص) وكله اكلاطيبا بخردل | فهو الذـ الماكل المعجـل |

وقال اخر فيه ايضا:

| | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| سنبوسج حشوه من لحم فـروج | مقلوة بالشيشـرج منضـوج |
| مثلث الشكل مافي جسمه اود | (100) ملطف القدّ بالمدقوق مزدوج (100) |
| فيه من المري والابزار حاجته (101) | مايين ساذج اوبالمعل ممزوج (101) (102) |
| كانه الورد في تلوين حمرته | وعند عضك (103) هو (104) مسك وينجـوج |
| مما طهاه لنا ظبي فجآ به | كانه الخد منه فهـو مـزروج |

صفة اتخاذ المحّ (105):

تؤخذ الية طرية ومثلها طحال فيدقان في الحجر دقا ناعما (106) ويحشيان في انبوية رصاص ويجعل (107) المآ في (107) المقلّي او في اي الالوان (108) ان احببت (108) حتى اذا نضجت اخرجت وافرغت في جام واكلت بالملح والسكر (109) .

86-86: س هـ. 87: ابراهيم هـ / 88-88: فيه هـ / 89-89: فدقه
بالشحم هـ / 90: وكسرا هـ / 91: كبيرا هـ / 92: كسيرا هـ / 93: شي هـ /
94-94: وزنجبيل صالحا هـ / 95-95: تدمري هـ / 96: بالالزاق هـ / 97:
جزا هـ / 98-98: التحريك مستلين هـ / 99: وصفه هـ / 100-100: ترتيب =

صفة مح (110) مزور:

يؤخذ من الجوز اربعين (111) جوزة اما ان تكون رطبا طريا واما يابسا
 حديثا نقيًا فيكسر ويقشر من قشرته حتى يظهر بياضه دقه دقا ناعما
 واعجنه ببياض بيضة وان (112) جعلت محها لم يضر واجعله في قدح زجاج
 واجعل القدح في قدر فيها ماء واقدر تحت القدر حتى يغلي الماء فانسه
 ينعقد في القدح ويصير محًا عجيبا لذيذا طيبا فقدمه وكله ان شا الله .

ه مختلف عن ترتيب أ فعجز البيت الثاني هو عجز البيت الاول في ه وعجز
 الاول في أ هو عجز الثاني في ه/101: مـمـزوج ه/ 102: مـمـ...زوج ه/
 103: عضكه ه/ 104: س ه/ 105: المنح ه/ 106: جيداً ه/ 107-107:
 في الما ه/ 108-108: شيت ه/ 109: او بالسكر ه/ 110: منح ه/ 111:
 اربعون ه/ 112: فان ه/.

الباب السابع والثلاثون

في صناعة الممقور من السمك والطيور

(53ظ) يُوخذ من السمك ما كبر وعظم فيقطع قطعاً متوسطاً ويغسل بالماء البارد فان الحار يفسده غسلاً نظيفاً ويعصر منه ويوضع على طبق خلاف (1) او قفص (1) او يعلق حتى (2) ينشف نشافاً جيداً (2) ثم يُوخذ الزيت الطيب ويزيت تزييتاً جيداً (3) ثم يوضع في اناءً ويُوخذ خلّ خمر جيد فيصفاً (4) ويُوخذ من الكرفس والكزبرة (5) والسذاب بمقدار (6) ثم تقطع (6) صفاراً وتجعل بيض السمك وتجعل معه كسفرة (7) يابسة مدقوقة منصفة (8) وقطع خولنجان ودارصيني ويركب سافات ويصبّ عليه الخلّ ويرفع في برنية زجاج او قدح (9) (10) ان شا الله (10) .

ومن الناس من يجعل فيه سمسم وحبّة السودا ومنهم من يجعل فيه محروت الا انّي لم اجد في هذه النسخة .

صفة ممقور الطير:

يُوخذ الدجاج الغايق فيسمط وينظف غسلاً ويفصل اعضا (11) ويصلق صلقة (11) خفيفة بماء وملح وزيت وعود خولنجان ودارصيني ثم تعمد (12) الى برنية فتصف فيها من اجزا (13) الدجاج بعد عصره وتجفيفه (14) ما احببت ومن (14) يقول المسماة في ممقور السك ولا تترك الملح وتصف سافاً بعد ساف حتى تمتلي البرنية ثم تصبّ عليه (15) الخلّ ويرفع ومن احبّ ان يجعل فيه (16) سمسا (17) وشونيزا ومحروتا (17) فعل والا فلا يضر (18) تركه (19) فاذا احتيج اليها اخرج من الخل وقلبي في مقلبي بزيت طيب واكل ان شا الله وكذلك فليعمل بممقور السمك .

(20) ووصف اسحق بن ابراهيم (20) ذلك في شعره فقال:

ياسايلي عن صنعة الممقور ————— وقعت ياصح على الخبير

1-1: س هـ / 2-2: يجف جفافاً بليفاً هـ / 3: طيباً هـ / 4: فيصفي هـ / 5: والكسبرة هـ / 6-6: فتقطع هـ / 7: كسبرة هـ / 8: كذا / 9: غصارة هـ / 10-10: س هـ / 11-11: ويسلق سلقاً هـ / 12: اعمد هـ / 13: اجزاء هـ / 14-14: ان احببت هـ، الا ان الناسخ طمس العبارة وكتب فوقها "واجعل فيه" / 15: عليها هـ / 16: س هـ / 17-17: ومحروتا وشونيزا هـ / 18: ضير هـ / 19: س هـ / 20-20: وقد وصف ابراهيم هـ .

(54ص) خذ (21) من يد المأكل (21) الهني
 فاقشر الفلوس عن جلدها
 ثم انقعها (24) بالزلزال البارد
 حتى اذا ما انحمت (25) جفها
 وبينها الكزبر (27) والكرفس
 واعمد الى الخل الثقيف العنصل
 واجعل عليه كزبر (29) مجففا
 ومع كرفس اخضر عطري
 وكف محروت لذيذ الطعم
 وشد راس الدن (31) بالرباط
 اذا نشطت بعد ذا لاكله
 في طابق وليس بالكثير
 ثم اقله بالزيت والشرباب
 حتى اذا ما قارب الانضاج
 وكله بالخبز النقي الحار

اكبر ما في السمك البني (22)
 وقس على (23) فتريك في قطعها
 من اول الليل ويوم واحد
 فصفا في الدن (26) سافا سافا
 غضى (28) طري ليس فيه يابس
 فاغمر به السمك المفصل
 قد دق في هاونه منصفا
 كف سذاب ناعم طري
 وكف محروتين (30) وكف سمسم
 واحفظه يصاح من القطاط
 فاعمد الى الزيت الطري (32) فاغله
 فالق ما شيت من الممقور
 (33) والصعتر الرطب مع السذاب (33)
 فاجعل له من خله مزاجا
 واستعمل الكاس ولا تماري (34)

21-21: خذ يا مريد الاكل ه/. 22: البني ه/ 23: س ه/ 24: في
 الزلال ه/ 25: احكمت ه/ 26: الحب ه/ 27: الكسير ه/ 28: عصري ه/
 29: كسبرا ه/ 30: شونيز ه/ 31: الحب ه/ 32: النقي ه/ 33-33:
 والصعتران الرطب وبالسذاب ه/ 34: تمار ه/.

الباب الثامن والثلاثون

في عمل الخردل اللطيف والحار الحريف

(1) صفة الخردل (1):

يوخذ الخردل فينقى وينشف مما فيه من دق (2) ومسوس وعيدان وغير ذلك ثم يدق في الهاون دقا ناعما فان (3) تعدد دقه فالحق (54ظ) معه قطعة قطن فانه يندق سريعا فاذا اندق فالحق عليه من الجوز مثله ودقه ايضا به ثم صب عليه من الخل ما تريد وتصفيه (4) بمنخل شعر فانه يخرج لك ابيض من (5) الزبد رغوة لا غير ذلك فالحق فيه الملح وقربه ان شالله واعمل من الباقي صواب بزيت (6) مدقوق وخل وان شيت بسكر وخل فانه يجي غايبة من الغايات فان احببت ان تدقه ثم تجعله في اجانة صغيرة وتصب عليه من الماء ما تعجته ثم تستقبل به الريح وتضربه باليد ولا تزال تضربه حتى يبيض فاذا ابيض فاعمد الى الجوز مع شي من الملح فاعجته (7) بخل طيب وصبة فيه والتقط ما يعلوه من الزبد والرغوة الى اناء اخر واعمل من الباقي صوابا بزيت وسكر وغير ذلك وان احببت ان تعجته بعد دقه قريبا (8) وتلقه (9) في طيفور (10) وتذرى عليه رمادا وتغسله بماء مرات حتى يتنظف فانه يخرج منه ما وسخ متغير اللون مر ثم افعل بالوجه الاخر مثل ذلك ثم الق عليه الجوز المدقوق واضربه بيدك ضربا منكرا ثم التقط ما يعلوه (11) من (12) الرغوة والزبد (12) (13) فانما يخرج الزبد والرغوة من الضرب (13) وكثرة الجوز واعمل من (14) الباقي صوابا بزيت (15) (16) او سكر (16) او بماء الرمان (17) او بغير ذلك على ماتحب ان شالله .

1-1: س هـ / 2: ورق هـ / 3: وان هـ / 4: وصفه هـ / 5: مثل هـ / 6: بزيب هـ / 7: واعجته هـ / 8: قرصا هـ / 9: وتلقه هـ / 10: طيفورية هـ / 11: يعلوا هـ / 12-12: الزبد والرغوة هـ / 13-13: س هـ / 14: س هـ / 15: بزيب هـ / 19: وسكر هـ / 20: رمان هـ .

الباب التاسع والثلاثون

في عمل الالبان والشواريز والاجبان

عمل اللبن (1) الماست (2):

يؤخذ اللبن الحليب فيجعل في جرة من غدوة الى نصف النهار حتى تراه قد تداخلته (3) حموضة (55ص) ثم يداف به انفحة لكل عشرة ارطال وزن درهم انفحة (4) تضرب فيه (4) باليد بعد ان تدق الانفحة ويهدأ (5) الى الغد (6) فانه يجمد ويصير ماستا.

عمل الشيراز:

يؤخذ الماست اذا عمل وانتهى (7) فيجعل (8) في جرة ويطرح (9) على العشرة ثلث اواق ملحاً (10) ويحرك ويدع في زق ابيض فوق لوح حتى يرشح الماء ويبقا (11) اللبن ويتعاهد بالغسل فانه يكون شيرازا.

عمل خلاط:

يؤخذ اللبن (12) الرايب فيجعل (13) في جرة وترمي ما يصعد على راسه من الماء حتى اذا جلس طرحت فيه ما شيت من البقول بعد ان تقطع وتشمس حتى تذبل وتحشي البقول في زق ابيض وتصبّ عليها ذلك الرايب وتصبّ (14) على كل (15) العشرة (16) ارطال من البقول ثلثة امثالها من اللبن وتطرح عليه من الملح لكل عشرة ارطال رطل ملح ومن اراد ان يكون الخلاط بزبيده فيجعل اللبن الحليب البايث موضع الرايب. وصفة الحليب البايث ان يؤخذ فيجعل في اناء فخار من اول الليل الى الغداة حتى يغلظ ويرسخ مافيه من الماء وتستعمله انشا الله.

عمل الجبن:

(17) يحلب ويؤخذ (17) وهو حار فتداف فيه انفحة وذلك ان تاخذ الانفحة كما هي بجلدها وتسوطها (18) في اللبن وهو حار حتى اذا جمسد طرح في قوالب (19) خلاف وعصر وطرح عليه ملح ورفع فان اردت ان تتعجل (19) اكله فلا (20) تملح ويقال له الساذج (21).

1: س هـ / 2: ثمة اضافة بخط ناسخ آخر بعد لفظ الماست تقول "وهو المغارف" 3-3: بدا حلاوته هـ / 4-4: وتضرب فيها هـ / 5: ويهدأ هـ / 6: الغداة هـ / 7: وانتهى هـ / 8: فيطرح هـ / 9: ويجعل هـ / 10: ملح هـ / 11: ويبقى هـ / 12: ز هـ / 13: فيجلس هـ / 14: س هـ / 15: ز هـ / 16: عشرة هـ / 17-17: يؤخذ الحليب هـ / 18: فتسوطها هـ / 19-19: س هـ / 20: ولا هـ / 21: السارع هـ.

عمل القرينة :

يؤخذ ما الجبن اذا عصر فيجعل في قدر وتوقد تحته بنار لينة وترش عليه من اللبن الحليب على(22)كل(22) (55ظ) رطل اوقيتين وتنزله عن النار وتاخذ الصفة عن وجهه وترمي بالباقي فانه قرينة طيبة (23).

عمل الجاجق:

يؤخذ رزق نظيف فيطيب ثم تصب فيه اللبن وتطرح فيه ملح(24)وعلى الزق من خارج ملح(25) وتلقي فيه (25)بصل(26)مقطع وشوم منقا(27)مقشر(28)غير مدقوق وكرفس منقا(29)مقطع ونعنع وطرخون وسذاب وخيار صفار(30) وقشى واصول الخس مقشر وفي وقت الحرسف تلقي فيه الحرسف واللوز الرخى واجلا مطرح فيه من(30) النعنع(32)شي صالح(32)والطرخون والسذاب والكرفس والبصل والثوم ويتعاهد بالنظافة فاذا طبأ اكل بالزيت.

ولمحمود(33) بن الحسن في سكارج(34)البان(35) اهديت اليه :

سكارج مجموعة في طبق
واخرى بهاراييب قد شرق
خلاط البقول بزهر الورد
وطرخونه الاخضر المنشرق
ومن باذروج جنبي عبق
بطعم عجيب لمن قد يذوق
على الزبد ارى به قد غرق
بدر السماء بدا في الغسق
حليب وطعمهما(39) متفق
شباك من التبسر ما تفترق
كدور الهلال اذا ما اتسق
بداخله فهو منخرفق
وملكا مقيما كما يستحق

ومهد لنا من مبيض الحليب
فواحدة حامض طعمها(36)
وخمس سكارج مجموعة
فمن فيجن اخضر ناضر(37)
ومن صعر البقل في وقتيه
ومن خردل فج يحذوا اللسان
فواحدة ملها(38)زبد
كان شبيها لها في العيان
وشيراز في جامة مزجفة
عليه من الزيت من فوقه
(56ص)وفي جامه من لبأ الضروع
كان الزنابير قد عشاوا
ارى (40)الله مهديه غبطة

22-22 : لكل هـ / 23 : س هـ / 24 : مح هـ / 25-25 : س هـ / 26 : ويصل هـ /
27 : منقى هـ / 28 : س هـ / 29 : ز هـ / 30 : صغير هـ / 31 : ز هـ / 32-32 :
ز هـ / 33 : ولمحمد هـ / 34 : سكاريج هـ / 35 : ز هـ / 36 : ملاوها هـ / 37 :
ناعم هـ / 38 : ملاها هـ / 39 : فطعمها هـ / 40 : اي هـ .

الباب الاربعون

في عمل الكواميخ والمخللات والزياتين والصحنات

ان اول ما يجب ان يذكر في هذا الكتاب(1) المبتدا به والمعول عليه وهو الاصل للكواميخ والبنّ من الخبز المعفن والقمن (2)وهو البودج والفطير(2) ليكون الباب(3)تاماً وتذكرة جامعاً(3) انشا الله .

عمل البودج وهو القمن:

يؤخذ من دقيق(4) الشعير او الحنطة مع الشعير نصفان على قدر ما تحتاج اليه (4) ثم يعجن عجنا جيدا(5) شديدا (6)يابسا قحلا (6) ويغير خمير (7) ويملح بالملح جيدا وتكثر حتى لا يدود(7) ثم يقرّص اقراصا لطافسا سخانا ويلف(8)في ورق(8)التين (9)او في نخالته وتغمره بها (9) وتدفن (10)من فوقه بالرماد او التبن (10) اربعين يوما ثم يخرج ويجفف (11) وعلامة الجيدّ منه ما كرجّ واحمرّ فاذا احكم تجفيفه(11) استعمل (12) بعد ذلك.

تعفين الخبز:

يؤخذ الخبز الفطير(13) للبنّ والخمير للكامخ (13) فتشق جوفه (14) (15) ان كان سمكا(15)بالاصابع وتمسح على وجهه الماء وهو طري ثم تجعل بعضه فوق بعض في اجانة او جرة(16)وتكب على راسها (16) وتغطى (17)اياما مدة (17)اربعين يوما حتى اذا استحك غفنه اخرج (18) وان اردت غفنه فخذ من الخبز الفطير وهو حار فكسره واتركه بين الخبز الاول بين كل رغيفين كسرة فانه يكرج ويعفن بحيث يعيش(56ظ) فاذا اخرج جفف (18) ورمي (19) ما كان مثل العنكبوت وجفف (20) الباقي اياما(20)ودق واستعمل ان شالله .

عمل الفطير:

يؤخذ دقيق الحنطة فيعجن بغير خمير ولا ملح ويقرّص من وقته ويخبز في التنور ومن احبّ ان يجعل فيه زيتا فعل (21) ويجفف ويدق ويستعمل.

1: الباب هـ / 2-2: س هـ / 3-3: جامعاً وتذكرة تاماً هـ / 4-4:
الحنطة او الشعير المسلوقين على قدر الامكان هـ / 5: س هـ / 6-6: س هـ /
7-7: زيادة في هـ، بخط ناسخ آخر / 8-8: بورق هـ / 9-9: س هـ /
10-10: في تين هـ / 11-11: س هـ / 12: ويستعمل هـ / 13-13: س هـ /
14: اجوافه هـ / 15-15: س هـ / 16-16: س هـ / 17-17: س هـ / 18-18:
س هـ / 19: فرمى عنه هـ / 20-20: ز هـ / 21: س هـ .

عمل بين السكرج المعجل:

يؤخذ من دقيق البودج (22) المنخول بالمنخل الصفيق جزء ومن دقيق الخبز العفن (23) المنخول تسعة اجزا فيخلطان جميعا ويجعلان في اناء ويصب عليهما من الماء غمرهما ويلقى فيهما من (24) حبة السوداء والرازيانج فيدق (25) نصفه (26) دقا ناعما (26) ويترك النصف (27) الاخر صحيحا ثم يصب فيه من الزيت اوقية ويترك السلى غد (28) فاذا كان بالغداة (29) مرس باليد مرسا جيدا حتى يصير مثل المرهم ويلقا (30) فيه من الملح العذب (31) مقدار (32) ما تريد من ملحته (33) في القلصة والكثرة (34) واكثره العشر (34) ويغطى راس الاناء ويترك في الظل ويوكل منه بعد اسبوع (35) بالزيت فانه طيب غاية فان (36) احببت ان يبقا (37) مدة (38) فالق فيه خبزا طريا وابزارا وبزيتا (39) وملحسا (40) او ماء (40) فانه يقيم ما احببت ولا (41) يتغير ان (42) شالله (42).

عمل (43) الكامخ الاحمر الذي تعمل منه اصناف الكواميخ: يؤخذ من البودج المدقوق المنخول جزء واحد من لباب الخبز الفطير المنخول اربعة اجزا ويخلط الجميع ويطرح عليه كف ملح ويعجن باللبن الحليب الطري ويجعل في اناء ويجعل في الشمس في عنفوان الصيف حتى يحمرا وكلما نشف زيد عليه من اللبن الحليب ويحرك في كل يوم مرتين حتى اذا استحمت حمرة فرق فجعل اصناف الكواميخ ان شالله .

(57ص) عمل كامخ القرنفل:

يؤخذ من القرنفل اوقية فتدق وتنخل وتطرح على مقدار رطل بالشامسي من هذا الكامخ الاحمر وتجعل في اناء وتشمس.

عمل كامخ الدارصيني:

يعمل بهذا العمل وبهذا الوزن ان شالله .

كامخ الكرويا:

يؤخذ من الكرويا اوقية فتدق دقا جريشا وتطرح على مقدار رطل بالشامسي من هذا الكامخ.

كامخ الورد:

يؤخذ من الورد ماشيت فجففه ونقه من اسافله مع الكامخ.

22: البودج هـ / 23: المعفن هـ / 24: س هـ / 25: يدق هـ / 26-26: ز هـ / 27: س هـ / 28: الغد هـ / 29: بالغد هـ / 30: ويلقى هـ / 31: الحلو هـ / 32: بمقدار هـ / 33: ز هـ / 34-34: س هـ / 35: يوم او يومين او ثلثة هـ / 36: وان هـ / 37: س هـ / 38: تمده هـ / 39: وزيتا هـ / 40-40: وما هـ / 41: لا هـ / 42-42: ز هـ / 43: هنا ينقطع نص هـ .

عمل الكامخ الابيض:

تاخذ اللبن فتعمل منه كامخا على ما تريد ولا تلقي فيه شيئا من الاوراق ولا القضبان فاذا ادرك وطاب واحد اللسان صيره في جرة بيضا جديدة والق عليه لكل عشرة اربطال رطل حواري ثم اضربه بعصا والق عليه كل يوم نصف رطل حليب او اقل تفعل به ذلك خمسين يوما وتغسل الجرة من خارج وتصير في موضع بارد في الظل حتى تصير من الشخن على ما تريد ثم اقلبه السى جرة خضرا والقفيه حينئذ سذابا وقشور الاترج الاخضر مقطعين والشونيز ان شيت والا فاتركه .

كامخ الافاوي:

يوخذ سنبل وزنجبيل وكمون من كل واحد نصف اوقية ودارصيني اوقية ووزن درهم فلفل واربعة مشاقيل قرنفل تدق وتنخل ثم تاخذ زبيبا منقا من حبة مدقوقا مثل المخ ثم تخلط الكل وتعجنه باللبن الحليب قدر ما يمسكه عجنا طيبا ثم يخلّى بعسل وقليل مري .

عمل كامخ الكبير:

يوخذ من القبار ماشيت وليكن حديثا يابساً فاجعله في جرة (57ظ) خضرا وصب عليه الماء ما يغمره ثم اجعله في الشمس يوما ونصف ثم صب عنه الماء وصب عليه ماء آخر ما يغمره ثم اطرح عليه من الملح العذب ما يكففه ثم تحركه في كل يوم مرتين او ثلث باليد تفعل به ذلك ستسعة ايام ثم يصفى في اليوم السابع ويصير الماء في اجاجين خضر ويصير في الشمس ويغطا بما يكنه ويصفى في كل يوم من اجانة الى اجانة ويرمي بعكره فاذا صفي واشتد سواده صير في اناء ان شالله .

(44)كامخ(45) الصعتر:

يوخذ الصعتر الطري فيقطف من(46)ورقه(47) التي في الرووس ويجعل فيما احتمل من الكامخ الاحمر والابيض .

كامخ الريحان:

يوخذ من ورقه (47) ويجعل وهو غفي فيما احتمل من هذا الكامخ .

كامخ النانجواه :

يوخذ(48)من النانجواه(48) اوقيتين فيدق وينخل ويطرح فيما احتمل من الكامخ الاحمر(49)وكذلك الانيسون واعلم ان كل ما اردت ان يجعل في هذا الكامخ الاحمر من اصناف البقول والرياحين والابازير والعطر فاجعله على مثال ما تقدم ذكره سوا فان احتمل ان يدق فليدق وماكان منه بورق

44: هنا يعود ه لمواكبة أ / 45: بيضا في ه / 46: ز ه / 47-47: س ه / 48-48: ز ه / 49: س ه / .

فلتؤخذ اطرافه ويعمل فيما يغمره من الكامخ الاحمر و(50) الابيض وكذلك
كامخ(51) السمن وكامخ الجبن وكامخ البصل وكامخ الثوم وغير ذلك من
اصناف الماكولات فافهم .

تطيب(52) راسن من كتاب ابن(53) ماسويه :
تجعل عيون الراسن في كوز فخار جديد وتلف عليه خرقة من(54) خيش وتنضح
بالما كلما يبست عدة(55) ايام فانه يمتد ويبيض وتقل حروقتـــــــــــــــــه (56)
ويسرع(58ص) انحلاله في المعدة .

عمل المقررة :

يؤخذ من الشلجم جزء(57) ومن السفرجل ومن(58) التفاح الشامسي جزء(59) من(60)
الانرج نصف جزء(61) فتقطع صفارا وتجعل في اناء ويذرّ عليه كف ملح ويؤخذ من
خمير الحنطة(62) الحامض ويمرس بالما ويطرح عليه ويحـــــــــرك في كل يوم
مرتين ويطرح عليه كف رازيانج يابس(63) صحيح .

عمل زيتون لابن المهدي :

يؤخذ زيتون اسود و(64) اخضر والاسود اجود فيجعل(65) في برنية
واجعل(66) عليه ملح وصعتر ويغمر بالزيت الطيب ويرفع الى وقت الحاجة
ان(67)شا الله (67) .

وقال ابن(68) المعتر يصف سلّة سكاريج(69) وكواميخ(69) :

| | |
|---|----------------------------------|
| امتع بسلّة قضبان انتك وقد | حفت جوانبها الجامات اشطار |
| فيها سكارج انواع مصفوفة | حمر وصفر ومافيهن انكار |
| فيهن كامخ(70) وطرخون بزهرته(70) | وكامخ احمر فيها وقبار |
| اعطته شمس الضحى لونا فجاء به | كانه من ضياء الشمس منيار(71) |
| له روايح ترتاح النفوس لها | كانما فت فيه المسك عطار |
| فيهن كامخ مرزنجوش قابلـــــــــــــــــه | من القرنفل نوع منه يختار(72) |
| وكامخ الدارصيني فيه(73) فليس له | في(74) الطعم شبه ولا في لونه عار |
| كانما المسك ريح في تنسمـــــــــــــــــه | حريف في طعمه والريح معطار(75) |
| وكامخ الصعتر الغض الجني لـــــــــــــــــه | لون حكااه لدينا المسك والغار |
| وكامخ الثوم لما ان بصرت بـــــــــــــــــه | ابصرت عطرا لنا(76) بالاكل امار |

50 : أو هـ / 51 : بكامخ هـ / 52 : تطيب هـ / 53 : بن هـ / 54 : س هـ / 55 :
س هـ / 56 : حراقتة هـ / 57 : جزو هـ / 58 : و هـ / 59 : جزو هـ / 60 : ومن هـ /
61 : جزو هـ / 62 : الخاصة هـ / 63 : س هـ / 64 : أو هـ / 65 : فيتـــــــــرك هـ /
66 : وتجعل هـ / 67-67 : س هـ / 68 : بن هـ / 69-69 : سكارج كواميخ هـ /
70-70 : طرخون بزهره هـ / 71 : يمتار هـ / 72 : مختار هـ / 73 : ز هـ /
74 : ز هـ / 75-75 : س هـ / 76 : الي هـ .

كان زيتونها (77) لما بصرت به —————
 كان زيتونها (778) فيها ظلم دجسى
 (58ظ) اذا تأملت مافيهن من بصل
 وشلجم مستدير القد خالطه (80)
 كان ابيضه فيها واحمسه
 من (81) كل ناحية منها يلوح لنا
 كانتها زهرة البستان قابلها
 ابصرت عطرا لنا بالاكل امار (77)
 في الجنب منه من الممقور اسفار
 كانهن لجين حشوه نمار (79)
 طعم من الخل قد جادته امطار
 دراهم صفت فيهن دينمار
 نجم الينا كضو الفجر نضار (82)
 بدر وشمس واظلام وانوار

عمل الربيشا:

تؤخذ قلّة من القلال (83) (84) التي قد ترك فيها السمك الصغار الذي مثل
 الذر ويقدر الجراد وقد احكم ملحه ويسمى (84) الربيشا فتفرغ (85) ما
 فيها (85) على غربال من (86) اسل (87) جميع القلة ويكون تحسنت
 الغريبال (87) (88) قد جعل على (88) اجانة خضرا فاذا سال ماوه (89) جفف في
 الظل ثم ينشف جيدا (90) ويلقى جميع ملحه وعيدانه وما (91) خالطه من
 غيره ثم تلقى الربيشا في حجر وتسحق (92) وينعم سحقها (93) ثم يلقى
 فيه (94) عشر تفاحات شامية (95) مقشرة ووزن عشرين درهما صعتر نبطي يابس
 ويعاد سحقه مع ذلك ويجعل فيه زيت صالح ويعجن به عجنا ثم يجعل ذلك
 كله في الربيشا ويصب عليه رطل نبيذ عسل ويحرك جيدا (96) ويجعل في ثلث
 براني فتلقى في واحدة اوقية انجذان مدقوق وفي اخرى اوقية كرويا ونصف
 اوقية رازيانج مدقوق وتترك الاخرى ساذجة فيكون ذلك (97) ثلثة اصناف
 ويفعل بالصحن (98) كذلك ويطرح فيها حبة الخضرا وصعتر (99) وكمون
 ورازيانج وتغاح شامي وسفرجل ويعجن بزيت ويرفع ان شالله .

عمل الصنائة:

يؤخذ السمك الصغار فينقا (100) (59ص) ويغسل غسلة واحدة ويطرح
 عليه (101) من الملح قدر (102) اربعة ويجعل في موضع يناله حرّ الهوى ولا
 يكون في الشمس ثم (103) يطرح عليه (103) كف صعتر يابس ومثله انجذان
 سرخسي ويرفع انشالله .

77-77: يكرر ناسخ أ سهوا عجز البيت السابق مع آخر عبارة في الصدر
 اما في البيت الثالث التالي فلقد سهى الناسخ عن اثبات لفظ "كـ" ان
 زيتونها" الذي اثبته ناسخ هـ / 78-78: ز هـ، وانظر الهامش 77 - 77 /
 79: مخروم في هـ / 80: خالصة هـ / 81: في هـ / 82: قطار هـ / 83: قلال هـ /
 84-84: س هـ / 85-85: ز هـ / 86: س هـ / 87-87: س هـ / 88-88: ز
 هـ / 89: ماه هـ / 90: جيد هـ / 91: وجميع ما هـ / 92: س هـ / 93: سحقه هـ /
 94: عليه هـ / 95: ز هـ / 96: س هـ / 97: س هـ / 98: بالصنائة هـ / 99:
 او صعتر هـ / 100: فتلقى هـ / 101: عليها هـ / 102: مثل هـ /
 103-103: ويجعل فيه هـ .

صفة (104) صحناء الجراد:

يوخذ الجراد عند صيده ينقى من الميت ويخفق في الماء والملح وهو حي فاذا اختنق ومات طرح في اناء واسع ودق من الكسفرة (105) اليا بسفرة والرازيا مج والاندجان بمقدار الحاجة اليه وطرح في الاناء سافا من جراد وسافا من ابزار ويكثر من الملح عليه في خلال ذلك على قدر الحاجة الى الابزار والملح ويترك الماء الذي خنق الجراد فيه حتى يصفو او يرد عليه الماء شيئا فشيئا حتى يستوفيه وتطين الجرة (106) وليحذر ان يدخله هوا فيفسده (106) ويصبر عليه حتى يطيب ويوكل.

وقال فيه محمود بن الحسين:

| | |
|---|--|
| لما غدا فينا الجراد العابر | وخيّمت منه بنا عساكر |
| جايره وليس تملى جايــــــــــــــــر | قراضب افواها بواتــــــــــــــــر |
| مخطوفة اوساطها ضوامــــــــــــــــر | كانما افخاها مزاهــــــــــــــــر |
| كانما اذقناها (107) خناجــــــــــــــــر | كانما احداقها النواظــــــــــــــــر |
| درع غدا فيها الكميّ الفاخر (108) | تربا به والمستعيد (109) شايــــــــر |
| فهالك مخترم ودائــــــــــــــــر | وواقع مقتنص وطايــــــــــــــــر |
| بمثل هذا دارت الدوايــــــــــــــــر | والحين قد تجره الجرايــــــــــــــــر |

صفة الكشك الشامي:

(59ظ) يوخذ القمح فيطن انصافا دشيشا (110) وينسف (111) بعد سلقه وتجفيفه (111) وينظف حتى لا يبقا (112) فيه شي من النخالة ولا من الدقاق ويعجن بماء حار على قدر الحاجة من قليل وكثير ويجعل فيه شي يسير من خمير ويجعل في اجانة ويشمس بالنهار ويغطى بالليل ستة ايام او اكثر حتى تشتد حموضته ثم تجمع له البقول كلها وقطعها (113) صغارا صغارا (114) غير الهندبا والجرجير (115) فانه لا نفع فيه (115) وتكثر من كراث البقل والكزبرة (116) الرطبة والسذاب فان احبت ان تلقى فيها (117) بصلا مدورا (118) صغارا ومقطعا (118) جان (119) وبانجناتا وقرعا وكرنبا فافعل فانه يجي غاية من الغايات واجعل فيــــــــــــــــه (120) بعد ذلك (120) خوخ الدب (121) وهو الاجاص الصغار الحامض (121) ومما الحصرم (122) (123) جيدا له (123) (124) واعجنه بالجميع عجننا جيدا (124) واتركه في الشمس خمسة ايام ثم قرّصه وجفّفه فاذا جفّ فشكه في خيط (125)

104: ز هـ / 105: الكسفرة هـ / 106-106: س هـ / 107: اذناها هـ /
 108: الكافر هـ / 109: والمستعير هـ / 110: س هـ / 111-111: ز هـ /
 112: يبقى هـ / 113: وتقطعها هـ / 114: س هـ / 115-115: س هـ / 116:
 والكسفرة هـ / 117: فيه هـ / 118-118: مقطعا صغارا هـ / 119: س هـ /
 120-120: س هـ / 121-121: س هـ / 122: حصرم هـ / 123-123: س هـ /
 124-124: ز هـ / 125-125: س هـ.

على معنى الحلق(125) وعلقه ومن احبّ ان يجعل مكان الماء لبنا(126)
حامضا رايبا(126) فعل ولا يلقي فيه شيا(127) من البقول(128) الا
النعنع والكرفس(128).

صفة كشك اخر:

يؤخذ من الحنطة كيلا(129)فتقشر(130)وتتلق طلقا(130) خفيفا ثم تجفف
بعد ذلك وتجش اخرى ثم يؤخذ شي من الحمص مع(131)دقاق ذلك(131)الحنطة
فيخمر به ويعجن الجميع ويجعل في الشمس خمسة عشر يوما وكلما نشف
وصب(132) عليه من اللبن الرايب الشديد الحموضة ما يكفيه تطرح(133)
عليه(134)قليل من(134) ملح في وقت الخميرة(135) ثم يؤخذ
من(136)البقول النعنع والكرفس الفارسي والبقلة الحمقا(137)والسذاب
والكزبرة الرطبة وقرط(139)وهو كراث البقل(60ص) فيقطع ضارا ويخلط
فيه خلطا جيدا ويقرص اقراصا ويجعل في الشمس(140)ومن احبّ ان يجعل فيه
ثوما فليفعل(140) ومن احبّ ان يجعل فيه ما الحصرم(141)من غير ان
يجعل فيه لبنا فعل انشا الله .

126-126: حليباً هـ / 127: شي هـ / 128-128: س هـ / 129: كيـل هـ /
130-130: ويسلق سلقاً هـ / 131-131: رفاق تلك هـ / 132: صبـر هـ /
133: ويطرح هـ / 134-134: كف هـ / 135: تخميره هـ / 136: ز هـ /
137: الحمقى هـ / 138: والكسبرة هـ / 139: والقرط هـ / 140-140: س هـ /
141: حصرم هـ .

الباب الحادي والأربعون

في الاهلام المعمول من لحوم الضان والعجول

(1) صفة اهلام من عجل (1):

يؤخذ العجل فيذبح ويقطع راسه واطرافه ويرمى به ثم تغسل اعضاءه (2) ويلقى بطنه ويؤخذ بجلده ويقطع (3) قطعة قطعة فيجعل الجلد (4) على الجلد ويصف اللحم (5) في قدر ويغمر بالخل حتى اذا اخرج ومسح جلده باليد بما بارد فانه يتنظف ويلف في (6) خرقة خام (6) ويكبس بحجر ليلة حتى اذا الصبح (7) اخرج وجعل في براني وصب عليه خل خمر ومحروت وسذاب وكرفس مقطوع (8) وحبّة السودا وكسفرة (9) يابسة وسمسم حفتين وورق الاترج وقشر الاترج وقشر (10) التفاح اللبناني (10) وسفرجل ويرفع فاذا احتيج اليه اخرج منه وقدم في جام ان شالله .

اهلام اخر:

يؤخذ العجل ويذبح ويفصل بجلده ويفصل بالماء غسلا جيدا ثم يغلى (11) له خل (11) ويطرح فيه اللحم المفصل ويغلى حتى ينضج ويخرج السى ماء بارد ويؤخذ قطعة قطعة وينظف من الشعر ويترك على الطبق حتى يصفوا (12) ويؤخذ الخلّ الجيد ويصب (13) في جفنة ويطرح فيه خولنجان ومحروت ودارصيني وصعتر وكرفس وسفرجل واترج وحبّة (60ظ) السودا وملح ويطرح اللحم فيه ويبقى فيه ليلة ويجعل في براني زجاج او غضار فاذا اردت اكله اخرجته (14) في جام وزين بزعفران وحبّة السودا .

صفة هلام (15) من جدي:

يسمط (16) الجدي ويحك حكّا جيدا حتى لا يبقا (17) عليه شي من الوسخ ويشق من القوق والوركين حتى يصير مبسوطا وتشق الفخذين من باطنهما السى حد المفصل وتصب في قدر كبيرة واسعة عشرة اربطال خل خمر ابين مبييض بالدقيق (18) وتصب على الخل من الماء ما يغمره وفوق غمره وتلقى فيه الجدي وتوقد تحته حتى ينضج فاذا نضج فاخرجه واغسله بالماء البارد (19) والملح الاندراي ثم تخرجه وتنشره على خوان وتبسّط تحته وفوقه (20) خام من القطن الغليظ النظيف (20) وتكبسه بشي (21) حتى يصير

1-1: س هـ / 2 : س هـ / 3: ز هـ / 4: س هـ / 5: ز هـ / 6-6: كرباسة هـ / 7: اصبح هـ / 8: مقطع هـ / 9: وكسبرة هـ / 10-10: وتفاح لبناني هـ / 11-11: الخل هـ / 12: ثم هـ / 13: فيصب هـ / 14: اخرج هـ / 15: اهلام هـ / 16: يؤخذ هـ / 17: يبقى هـ / 18: بدقيق هـ / 19: ز هـ / 20-20: كرباسة نظيفة هـ / 21: س هـ .

مبسوطا وتكون قد نزعته عنه العظام كلها (22) قبل ان يصير تحسنت
الكبس (23) وتكون قد هيات (24) له صباغ (25) بخل مبيخ من الليس
بصعتر (26) وانجذان وكرفس وسذاب وتلقي فيه الجدي وتلقي (27) فيه محروت
ورق الاترج وتهبي (28) له اسكرجات فيهاجين واخرى زيتون واخرى صباغ
بما الحصرم (29) واخرى حب رمان وخردل وزنجبيل وفلفل وملح واخرى محشي
واخرى فيها صعتر منقا (30) ثم تفرش على طبق كبير بهندبا (31) وكرفس
ويقول خراسانية من كل لون وتصير الهلام في وسطه ويهيا له عشرة السوان
بزمورد من جوز مربا ومن اترج مربا ومن سفرجل مربا (32) (61ص) ومن
تفاح مربا (33) ومن قرع مربا يقطع منها وتصير حوله ويقدم كالباستان
وتكون معه شرايح مبزرة (34) ان شا الله (34)

22: س هـ / 23: الحمل هـ / 24: هيت هـ / 25: صباغا هـ / 26: وصعتر هـ /
27: وتجعل هـ / 28: وتعد هـ / 29: حصرم هـ / 30: منقى هـ / 31: هندبا
هـ / 32: مربى هـ / 33: س هـ / 34: س هـ .

الباب الثاني والأربعون

في عمل البوارد من اللحمان ومن لحوم الوحوش والضان

باردة من ارنب مشوي ليحيى بن خالد:

يؤخذ لحم ارنب مشوي فيقطع مثل السمسم وتصيره (3) في غضارة ويؤخذ خل ومري ويمزج باعتدال وتطرح عليه وزن دانقين محروتا (4) ووزن دانق انجدانا (5) ووزن درهم كرويا ووزن درهمين (6) سذابا مقطعا (6) وكذلك ابزار اوقيتين وزيت معسول وزن اربعة دراهم وسكر ابيخي وزن خمسة دراهم واجعل في المرق بطلتين صحاحا (7) فاذا اردت تقديمها فاطرح البطلتين وقدمها ان شالله . واعلم ان لحم الارنب من اخف (8) اللحوم اعني (8) الوحش وله خاصية في تقوية الماء واطيب شي فيها كشتمازجها (9) الاسفل واطيب الوانها في الطبخ النارياج والمحشي والشرايح المبزرة .

صفة باردة اخرى تتخذ من لحوم الوحش ولحوم الجدا (10):
تؤخذ (11) اوقيتان من زبيب مسحوق مصفا قد (11) استخرج ذلك بماء حب الرمان ويلقى في تلك (12) شي من ثوم قد (13) سحق بوزن درهم سذاب ثم يؤخذ من الشرايح المتخذة من المتون والكشمازج (14) وماشبه ذلك من اطايب الوحش (15) نحو من ذلك (15) فيجعل (16) في قدر ويصب عليه من الماء نحو اوقيتين ومن الزيت ربع رطل ومن الملح وزن درهم وينصب على الجمر ثم يدبر بمثل (17) (61ظ) تدبير الطباهجات حتى ينضج ويصب في القدر نحو ربع رطل مري ويبرز بوزن درهم فلفل ومثله دارصيني وترفع عن النار ويصب فيها حين ترفع وهي تغلي الخردل المعمول بالزبيب (18) والحب رمان (18) والسذاب ويصف (19) في غضارة ويوكسل (20) حارا او باردا ان شالله (20) .

(21) صفة ما (21) كان يعمل ليحيى بن خالد:
يؤخذ اللحم الاحمر فيشرح تشريحا رقيقا ثم ينثر عليه الملح ويؤخذ مقلني نظيف فيجعل على النار بلا دسم حتى يحمر (22) ثم (23) يطرح اللحم (24)

1: من هـ / 2: ز هـ / 3: وتصير هـ / 4: محروت هـ / 5: انجدان هـ / 6-6: سذاب مقطوع هـ / 7: صحاح هـ / 8-8: لحم هـ / 9: بشتمازجها هـ / 10: الجدي هـ / 11-11: اوقيتين من زيت معسول ووقيتين زبيب مسحوق مصفى وقد هـ / 12: ذلك هـ / 13: وقد هـ / 14: والشتمازج هـ / 15-15: نحو ذلك هـ ، ولكن الناسخ قد طمسها / 16: ويجعل هـ / 17: س هـ / 18-18: وحب الرمان هـ / 19: ويصفى هـ / 20-20: حار وبارد هـ / 21-21: وما هـ / 22: يحمر هـ ، ولكن الناسخ كتب فوقها لفظ يحمى / 23: و هـ / 24: س هـ .

عليه ويقلب من جنب الى جنب حتى ينضج فهذا هو الكباب الخالسي (25) بعينه .

صفة عمل (26) باردة من لحم البقر:

تاخذ من لحم البقر من الفخذ ولاتلقي فيه شحم ثم اطبخه بالماء حتى اذا نضج فاخرجه من القدر ثم ضعه (27) في ماء فاتر(28) ثم خذ عشرين جوزة فقسرها ثم القها في الهاون واسحقها سحقا ناعما ثم رش على الجوز وانت تسحقه قليلا(29)من خل واجعل معه طاقتين سذاب وشي من ملح واجعله خائرا (30) مثل الخردل ثم اخرج المطبوخ في الماء فاعتصره واجعله (30) في جام نظيف ثم رش عليه (31)ماكامخ وصب عليه الجوز المسحوق وقطر عليه (32) زيتا فايقا (32) ثم خذ (33) بيضا مسلوقا وقطعه (33) ارباعا وزينه به وانثر عليه شيا(34) من سذاب وزينه ببقل وقره .

باردة اخرى من بقري:

تاخذ من لحم المتن من البقر فتسلقه بالماء والملح فاذا فرغت (35) منه فقطعه (35) قطعا كبيرا (36) ثم خذ خمسين راسا من بصل صحاحا (62ص) فاطرحها في البرمة ايضا واجعل فيه شيا من خل وماكامخ ثم اسجر التنور (36) وضعه فيه فاذا نضج فقطع عليه سذابا وقره .

باردة اخرى من لحم غزال للواثق:

يوخذ المتن ولحم الفخذ فيقطع قطعا كبيرا ويغرز بالسكين ويحشى مكان كل غرزة لوز مقشر وفتق وان احببت في (37) بعض ثوما ويطبخ بخل خمير وملح وكرفس وسذاب وورق الاترج ودارصيني وخولنجان وكزبرة (38) يابسة وفلفل ويخرج من المرق فيبرد ويصير عليه كرفس وسذاب ونعنع ويقطع ويقرب ان شا الله .

صفة محشو لابن المهدي:

يوخذ مبعر فينظف ثم تعمد الى عشر بيضات فتفقصها (39) في غضارة وتقطع عليها شبابيرا من بياض البصل وكزبرة (40) وسذاب وتلقي في البيض من السكر السليمانى ما احببت على قدر ماتريده (41) من قلة الحلاوة وكثرتها وتضربه بالبيضا ضربا جيدا وتصبه في المصير (42) وتشد طرفيه بخيط ثم تسلقه في ماء حار حتى يجمد البيض ثم تخرجه الى مقلسى قد صب

25: الخالدي ه/ 26: س ه/ 27: اجعله ه/ 28: بارد ه/ 29: قليل ه/
30-30: ز ه/ 31: عليها ه/ 32-32: زيت انفاق ه/ 33-33: بيضى
مسلوق فقطعه ه/ 34: شي ه/ 35-35: قطعه ه/ 36-36: وتعمل من
البصل خمسون راسا وقشره تقشيرا نظيفا ه/ 37: جعلت فيسه ه/ 38:
وكسبرة ه/ 39: فتفقسها ه/ 40: وكسبرة ه/ 41: تريد ه/ 42: المبعر ه/.

فيه زيت طيب (43) واللق فيه قطعة دارصيني وخولنجان (44) وصعتر يا بسا او رطبا (44) فتقليه حتى يحمار (45) فاذا احمار اخرجته وقطعته دراهم وقربته في جام .

صفة ممقور يوكل حارا وباردا (46):

تاخذ من خاصة الخروف ماكان سميئا فينظف ويصلق (47) بالخل طلقة (48) (49) يخرج من القدر و (49) تصب عنه (50) الخلّ وتجعل عليه خل آخسر وتجعل فيه ساير حوايج الممقور (62ظ) والملح (51) (52) ثم يعاد الى القدر (52) ويطبخ حتى ينضج ثم يغرف في طيفورية ويشرح طولاً وعرضاً وتجعل عليه جميع (53) البقول التي فيه والابازير ويزين بما (54) امكن من المحاشي واللحانق (55) والطرذين والبيخ المسلوق والجبن والزيتون والبقل ان شا الله .

وكتب محمود بن الحسين الى صديق له يدعوه ويصف له بواردا (56) جمعها:

| | |
|-----------------------------|------------------------------|
| هلمّ الى قدرنا الواحدة | وعندي طباهجة (57) جامدة |
| واحسب ان لطباخننا | (58) بقايا عديسية (58) باردة |
| مزغرة مزة عذبة تقوي | من المعدة الفاسدة |
| عليها دراهم مصفوفة | من البيخ لم تبقها الناقدة |
| وتمّ عصفير مقبلوة | تقدم في اول المايطة |
| وعند حضورك يا سيدي | تزجّ (59) لنا افرخ زايطة |
| ومعقودة (60) مثل لون العقيق | اكلت واعيت يد العاقدة |
| اذا قابلت اعين الاكليين | خرت لرويتها (61) ساجدة |
| فلا تتاخرا والا هجيت (62) | وشتت بالعرس والوالدة (63) |

ولابن عبد الرحمن العطوي:

| | |
|---------------------------|--------------------------|
| لنا سمك نكبه مشر | وعند غلامنا جنب ميزر |
| وفرخان (64) قد رعيا زمانا | لباب البير في قريات كسكر |

ولابي الفتح في وصف سلّة بواردا:

متى تنشط للاكل فقد اصلحت (65) الجونه

43: س هـ / 44-44: صعتر يابس او رطب هـ / 45: يحمر هـ / 46: او باردا هـ / 47: ويسلق هـ / 48: سلقه هـ / 49-49: ز هـ / 50: عليه هـ / 51: وملح هـ / 52-52: ز هـ / 53: ساير هـ / 54: مما هـ / 55: واللفايق هـ / 56: بواردا هـ / 57: هباجة هـ / 58-58: فضله فصيلة من عديسية هـ / 59: فروج هـ / 60: ومعقده هـ / 61: لا عينها هـ / 62: هجوت هـ / 63: والواحدة هـ / 64: وفروجان هـ / 65: زينت هـ .

وقد زيتنها الطاهي لنا احسن ما زينسه
(63ص) كمازين صوب الغيث للروض افانينه
فجات وهي من اطيب مايوكل مشحونسه
فمن جدي شويناه وعصبنا مصارينسه
ونضدنا عليه نعنح البقل وطرخونسه
وفرخ وافر الزور اطلنا لك تسمينسه
وطيهوج وفروج اجدنا لك تطجينسه
(67) وحمرا من البيض الى جانب زيتونه
وسنبوسة مقلوة في اثر طردينسه (67)
واوساط شطيرات بزيت المآ مدهونسه
يولدن لذي التخمة (68) جوعا ويشهينسه
بريح ككسور الندّ بالعنبر معجونسه
وحرّيف من الجبن به الاوساط مقرونسه
وطلع كاللاكي في سموط الغيد مكنونسه
وخل ترعف الاناف (69) منه وهي مختونسه
وبادنجان بوران به نفسك مفتونسه
وهليون وعهدي بك تستعذب هليونسه
ولوزينجة في الدهن والسكر مدفونسه
وعندي لك دستيجة مطبوخ وقنينسه
وساق وعدت بالوصل عنه (70) عطفه النونسه
له شدة (71) الفاظ وفي الحاظه لينسه
(72) الا يامن لمحزون نأى عن دار محزونه
وقمري يغنيك لحونا غير ملحونسه (72)
فماعذك في ان لاترى من سكر (73) طينسه

66: س هـ / 67-67: البيتان الاول والثاني موجودان في هـ ولكن بترتيب
مختلف فالأول في المصدر المذكور هو الثاني ترتيبا والثاني هو الأول/
68: الشهوة ك/ 69: الانف هـ / 70: منه هـ / 71-71: الحاظ وفي الفاظه
هـ / 72-72: هنا اختلاف في الترتيب يشبه ما اشرنا اليه في 67-67/
73: سكرة هـ.

الباب الثالث والأربعون (63ظ)

في صفة الصلايق وانواعه واسمائه وطبائه

انواع الصلايق (2) مختلفة وكل يميل الى مايلفه ويعرفه (3) اعلم ان (3) كل انواع الصلايق (2) مختلفة وكل يميل الى مايلفه ويعرفه (3) اعلم ان (3) كل بقل يوكل نياً فهو يوكل مطوقا (4) (5) وليس كل مايوكل مطوقا يوكل نياً (5) والشهوات تختلف باختلاف الطبائع فاذا اردت ان (6) تطلق صليقا (6) كايضا ماكان فاغل الماء (7) غليبا جيدا وتبالغ في غليانه وينقا الصليق (7) ماكان ويربط باقات او (8) يطرح في الماء وهو يغلي ويكون الماء يغمر (9) ويفضل عنه ولتكن النار حامية ولا تنقص من النار اذا (10) طرح البقول (10) في الماء بل تبالح في الوقود (11) وتغطي راس القدر بغطاء لثلا يصفر ولا يزداد عليه ما بارد بعد غليانه فان ذلك يصفره ثم (12) يخرج من الماء ويصف (13) في الجام فان كان هليونا و (14) جنجلا طيب بالزيت والمري وان كان كراشا او جزرا او غير ذلك من انواع الصلايق (15) طيب بما قد اثبتناه في باب البوارد من البقول ان شالله .

اسم الصلايق (16) المعروفة الماكولة :

الهليون، القنبيط، الجنجل، اللوبيا (17) (18) اليمانية، الكراش، القطف، العوسنة (18)، السلق، الكرنب، الجزر، السلجم، الاسفانساخ، الرازيانج، اصل (19) السلق، القرع.

صفة هليون للجماع من كتاب ابن (20) ماسويه كان يستعمله المامون وابن المهدي:

يطلق (21) الهليون ولايبالح في نضجه ويوكل بزيت ومري وتاخذ ما (22) فتجعل فيه شيا (23) من عسل نحل وكسفرة (24) رطبة وسذاب (64ص) تشد منه (25) باقة بخوصة فاذا نضج اخرج من القدر وجعل (26) فيه شي من

1: السلايق هر / 2: السلايق هر / 3-3: س هر / 4: مسلوفا هر / 5-5: س هر / 6-6: تسلق صليقا هر / 7-7: غليانا شديدا جيدا وبالح في غليانه وينقى الصليق هر / 8: و هر / 9: يغمره هر / 10-10: طرح البقل هر / 11: الوقيد هر / 12: و هر / 13: ويصفى ثم يصف هر / 14: او هر / 15: السلايق هر / 16: السلايق هر / 17: اللوبيا هر / 18-18: س هر / 19: جذور هر / 20: بن هر / 21: يسلق هر / 22: ماه هر / 23: شي هر / 24: وكسفرة هر / 25: ز هر .

انيسون ولفلغل ويغلى ثم يبرد ويروق ويشرب منه بعسل او بطلسى ان
شالله .

وانشدني (27) محمد بن الحسين في صفة الهليون :

| | |
|-----------------------------|---------------------------------|
| لنا رماح في اعاليها اود | مشققات الجسم فتلا كالمسود |
| مسحسنتات ليس فيهن عقود | لها روس طالعات في جسود |
| مكسورة من صنعة الفرد الصمد | منتصبات في القراح (28) كالعمد |
| ثوب من السندس من فوق ببرد | قد اشربت حمرة لون متقود |
| كانها ممزوجة حمرة خود | قد قرصت حمرة كف حرد |
| قخالطه حمرة قد تتخذ | كانها قي صحن جام اذ ببرد |
| منضدان كتنازيد الـزرد | نسايج العسجد حسنا منتضد |
| كانها مطرف خز قد مهد | لو انها تبقى على طول الابد (29) |
| كانت فصوا لخواتيم الخرد | من فوقها مري عليها يطرد |
| يجول في جانبها جزر ومرد | مكسوة من زيتها ثوب زيود |
| كانه (30) من فوقها حين لبد | شباك تبر او لجيـن قد تشد |
| فلو رآها عابد (31) او مجتهد | افطر مما يشتهيها وسجد |

26: ويجعل هـ / 27: وانشد هـ / 28: الفراخ هـ / 29: الامد هـ / 30: كانها
هـ / 31: عابدا هـ .

صفة سلاقة (24) فارسية :

يصلق (25) راس الجدي واكارعه واطرافه وتغسل بالماء البارد ثم تجعل الراس بعد ان تخلع فكّيه ولسانه (26) في وسط جام وتقطع اللسان وماعلى اللحيين (27) من اللحم والاطراف والرقبة على قدر لقمة لقمة وتفرش في الجام حول الراس وتجعل معه عساليح سلق وتوخذ رغوّة خردل قد عمل خردلة بمخيض اللبن الحامض مكان الماء فتضرب في تلك الرغوّة سكر طبرزد وتخلط معها لبن شخين حامض وتصبّ ذلك على السلاقة (28) وتصبّ عليها زيتا (29) وتقطع عليها سذاب ومحّ (30) بيض وتقدّم ان شالله .

سلاقة (31) اخرى:

يوخذ من اللوز المقشر من قشرته خمسون (32) لوزة فينعم (33) دقّمها وسحقها (33) وتضرب برغوّة خردل وخلّ وسكرطبرزد وتوخذ (34) سلاقة الجدي المعمول (34) على ما وصفت في السلاقة (35) الفارسية وتجعل مع ذلك عساليح سلق وتصب عليه الخردل المضروب بالخلّ واللوز والسكر وتصبّ على ذلك الزيت (36) وتقطع عليه البيض ويقدم ان شالله .

صفة غامض:

تصلق (37) الكبد طلقة (38) جيدة (39) خفيفة ثم تقطع صفارا وتطرح عليها السمّاق المنخول مع ملح على مثال ذلك واقلّ (40) وتصب عليها زيت وتقطع عليها الازار الرطب وكذلك البيض المقطع المعزول صفرتة على حدة وبياضه على حدة تقسمه (65ظ) مع خضرة الازار الرطب على حدة ويعمّل ايضا من اضلاع سلق مصلوق (41) مشقق.

سلاقة (42) اخرى فارسية :

يوخذ راس الجدي واكارعه فتتنظف وتلقى في قدر نظيفة وتصبّ فيها ماء وملح (43) وحمض مقشر وتلقى الراس والاكراع (44) وشيا من ملح (44) ويطبّخ حتى ينضج وتطرح فيه شي (45) من صعر فارسي فاذا اردت ان تغرفه فاجعل معه خردلا وقدمه ان شالله .

لابي الفتح الكاتب:

عندي هداك الله جدي بارد
مما تخير لحمهن لطافة
وصلاقة من بعده وبيوارد
واجدن (46) تدبيرا لهن ولايد

24: سلاقة هـ / 25: يسلق هـ / 26: واسنانه هـ / 27: الجنبيين هـ / 28:
السلاقة هـ / 29: زيت هـ / 30: ومخيض هـ / 31: سلاقة هـ / 32: خميس هـ /
33-33: سحقها هـ / 34-34: سلاقة جدي معمول هـ / 35: السلاقة هـ / 36:
ز هـ / 37: تسلق هـ / 38: سلق هـ / 39: ز هـ / 40: س هـ / 41: مسلوق هـ /
42: سلاقة هـ / 43: زهـ / 44-44: س هـ / 45: شيا هـ / 46: واجدنت هـ .

واتين خمسا من قدور الصقــــــــــــــــت
 فيهن الوان لطاف كلمــــــــــــــــا
 ونبيذ دن في الزجاج مــــــــــــــــورد
 وخبيصة معقودة عسليــــــــــــــــة
 فانعم صباحا واتينا (48) متفضلا
 اجسامهن وهن جسم واحــــــــــــــــد
 فيهن من لون (47) علينا وارد
 بقيت حشاشته ومات الوالــــــــــــــــد
 اعيت مجاذبها وكل العاقــــــــــــــــد
 كيما تشاهد كلما انا شــــــــــــــــاهد

وانشدني لابي (49) صدقة :

عندنا جدي غذاه لنا
 احكم الطاهي صلاقتــــــــــــــــه (51)
 فابتكر للجدي مغتذيــــــــــــــــا
 فتخير من اطايــــــــــــــــب متنه
 ونبيذ ان قنعت بــــــــــــــــه
 مرضع غذاه (50) حين غذا
 واجاد الشــــــــــــــــي (52) اذ حنــــــــــــــــا
 فاصب من كبه فــــــــــــــــذا
 والقــــــــــــــــق والفخــــــــــــــــذا
 قد مضى شهران مذ نبــــــــــــــــدا