

## الباب الخامس والأربعون (ص66)

### في صناعة البوارد من البقول وعملها من اطراف الاصول

#### الباذنجان (1)

صفة باذنجان محشي لابن المهدي:

يؤخذ الباذنجان فيصلق (2) حتى ينضج ثم يخرج من الماء الحارّ ويطرح في ماء بارد وتؤخذ قدر صغيرة ويؤخذ شي من بصل وابزار رطب مقطّع وتلقّي (3) بالزيت وتاخذ (4) خلّاً ومريّاً وبنا (4) وكرويا ودار صيني فتخلطه (5) وتطرحه في (5) البصل المقلوّ وتاخذ الباذنجان فتقطع (6) اقماعه وتصبّ الخلّ والحوايج فوقه وتصبّ عليه شيا من زيت ويوكل ان شا الله .

باذنجان محشي له ايضا:

تاخذ الباذنجان فتسلقه (7) وتقطعه صفارا وتاخذ الجوز (8) فتدقّه وتجعله في اناء وتطرح عليه ملحاً (9) وتعجنه بخلّ وتلصقه في طيفورية وتبخره بزيت يصبّ على النار حتى يدخن (10) وتقلعه من الطيفورية كالقرص (10) فتقلبه (11) من الجانبين حتى يدخن وتديفه بشي من خلّ وكرويا فان احببت ان تلقي عليه بطلا فافعل وصبّ عليه زيتا وقدمه ان شا الله .

باذنجان محشي له ايضا:

تاخذ الباذنجان (12) فتسلقه وتقطعه (12) صفارا (13) بعد ان تسلقه (13) وتاخذ جاما (14) فتصبّ فيه شيا من خلّ (15) وسكّر (16) ابيض ولوز مدقوق وزعفران وكرويا ودار صيني (16) وتاخذ الباذنجان والبصل المقلوّ فتطرحه عليه وتصبّ عليه زيتا (17) وتقدمه ان شا الله .

باذنجان بوران:

تاخذ الصفار منه فتعرّزه (18) بالسكين وتقطع (19) اقماعه ويكوّن (20) في ماء وملح ثم تؤخذ قدر (66ظ) صغيرة فتصبّ فيها زيت وبشيرج وتلقّي (21) الباذنجان فيها ويقلّى (22) حتى ينضج ثم ترش عليه مري وفلفل

1: س هـ / 2: فيسلق هـ / 3: ويغلى هـ / 4-4: خل ومري هـ / 5-5: وتطرح فيه هـ / 6: فتقلع هـ / 7: فتسلقه هـ / 8: جوز هـ / 9: ملح هـ / 10-10: وتكب الطيفورية عليه هـ / 11: وتقلبه هـ / 12-12: فتقطعه هـ / 13-13: ز هـ / 14: جام هـ / 15: خلا هـ / 16-16: س هـ / 17: زيت هـ / 18: فتغرز هـ / 19: وتقلع هـ / 20: ويلقى هـ / 21: ويغلى هـ / 22: س هـ .

وكرويا وتقطع عليه ورق سذاب ويقدم ان شالله .

باذنجان اخر مثله :

يؤخذ الباذنجان الصغار فيشقق بالسكين طولاً ويفصل ويلقى في ماء وملح ثم خذ (23) قدر صغيرة فتصب فيها زيت طيب وشيرج مخلوطين جميعاً حتى اذا حميا القي الباذنجان في القدر وانضج فاذا نضج رش عليه مرياً (24) والقي فيه قطعة دار صيني وخولنجان صحاح وطاقت سذاب ثم اخرجه الى جام ودق له (25) عشر جوزات والقها عليه وهو حارّ وغمّة بمنديل حتى يرخي الجوز دهنه ثم صب على وجهه شيا من الكراث رطب (26) (27) مقلو (27) بزيت وفيه كزبرة (28) رطبة وسذاب وقدمه ان شالله .

صفة (29) باذنجان مقور:

يؤخذ الباذنجان في آخر السنة فتقطع اقماعه ويطلق (30) بالخل حتى ينضج ثم يخرج ويعصر ويعزل في ناحية ثم تعمد الى البصل المدور فيقطع (31) صغار (32) مع (33) كزبرة رطبة (33) وسذاب وكرفس ويقل بالزيت الكثير قلياً جيداً حتى يحمر ثم تصب عليه الخل وتطرح فيه الابرار وتصفّ الباذنجان في براني وتصب عليه الخل الذي فيه البقل المقلو حتى يغمره ويرفع فانه يقيم سنة لا يتغير فاذا احتيج الى اكله اخرج في جام وقطع عليه سذاب وقدم (34) ان شالله (34) .

لابي الفتح في الباذنجان:

ولست (36) بمقلع عنه الطبيب	(67ص) يعاتبني على الابذنج (35) جهلا
ظفرت به فعارضني رقيب	فقلت له كانكما حبيــــــــــــــــب
لتاكله فحالفك الصليب	فان خالفتني يوما اليــــــــــــــــه
كطعم الريق جاد به الحبيب	وللباذنج (37) في الافواه طعم
زبرجدة تضمنتها قضيب	جمان ضمته سح عليــــــــــــــــه
فمعجله (38) ومنضجه يطيب	تميز طعمه من كل (38) طعم
اليه لانه شي عجيب	وتاقت انفس الظرفاء طــــــــــــــــرا
وليس يحبه الا اريب (39)	فليس يعافه الا عــــــــــــــــي

باردة من جزر محشي:

يؤخذ الجزر فيملىق (40) ويقطع امثال الدراهم مدورات (41) ثم يعزل ناحية ثم يؤخذ بصل وابزار رطب وسذاب فيقطع ويقل بالزيت قلياً جيداً

23: يؤخذ هـ / 24: مري هـ / 25: عليه هـ / 26: كراث هـ / 27-27: مقلو  
 رطب هـ / 28: كسبرة هـ / 29: ز هـ / 30: ويسلق هـ / 31: فيقطعه هـ / 32:  
 صغارا هـ / 33-33: الكسبرة الرطبة هـ / 34-34: ز هـ / 35: الباذنج هـ /  
 36: وليس هـ / 37: فللباذنج هـ / 38-38: طعمه بمعجله هـ / 39: الاديبي  
 هـ / 40: فيسلق هـ / 41: ز هـ .

ويصّب عليه مري وخلّ ودارصيني وفلفل وخولنججان وكزبرة (42) وكرويا وزنجبيل وسنبل وقرنفل مدقوق جميعه (43) ويغلى بالخل والمرى والابازير عليه جيدا (44) ثم يصب على (45) الجزر في جام (46) ويقطع على وجهه سذاب ويقرب (46) ان شالله .

ولمحمود بن الحسين فيه (47):

ودنانير من عقيق وتبــــــــــــر	في اناء من رقة كساد يجري
هن مجموعة به (48) تتــــــــــــلالا	كتلالي (48) العقيق من فوق درّ
فتراهنّ في الانا بــــــــــــارزات	باقتران (49) ما بين نظم ونثر
ولها من افواي العطر رــــــــــــح	كنسيم العبير ديف بخمر
(67) فوقها من لالي ولجــــــــــــين	قطع فصلت بدرّ وشــــــــــــذر
صاغها طاهي ورقرق (50) فيها	فهي تزهى بطيب طعم ونشــــــــــــر
وكانّ السذاب ان نشــــــــــــروه	شبه (51) فيروزج من الزهر خضر
فهي رجاجة تميد بــــــــــــمري	وبزيت ما بين مدّ وجــــــــــــزر

صفة (52) باردة من الباقلي (53) لابن ماسويه :  
يؤخذ الباقلي الاخضر فيقرض (54) ويصلق (55) ثم يقشر من قشرته ويجعل في جام ويصّب عليه مري وخلّ قد اغليا بما البصل الرطب وطرح فيهما كسفرة (56) يابسة وكمون ودارصيني وسنبل وقرنفل وكرويا وقطع على وجهها كرفسا (57) وقدمها ان شالله .

صفة (58) باردة اخرى لابن ماسويه :  
يؤخذ الباقلي (59) الاخضر فيقرض (60) ويصلق (61) ثم يقشر من قشرته ويجعل في جام ويؤخذ له (62) من رغوّة الخردل المحلاة وشي من مري يسير ومثل ربع الخردل سكنجبين ويصّب على الباقلي ويقطع على وجهه نعنــــــــع وسذاب وطرخون وصعتر رطب ويدقّ له دار صيني وزنجبيل وسنبل وقرنفل ويصّب عليه زيت طفة (63) .

صفة (64) باردة من باقلي لابن ابي نوح الكاتب:  
يقرض (65) الباقلي ويصلق (66) ويقشر ويدقّ في الهاون مع ورق سلق مسلوقة (67) ايضا ويدق معه فستق مقشر وجوز ولوز ثم (68) يخرج من (68)

---

42: وكسبرا ه/ 43: س ه/ 44: جيدة ه/ 45-45: الجوز ه/ 46-46:  
س ه/ 47: في صفته ه/ 48-48: يتلاليين تلاللي ه/ 49: بافرات ه/ 50:  
ودقق ه/ 51: قضب ه/ 52: س ه/ 53: ياقلي ه/ 54: فيفـــــرط ه/ 55:  
ويصلق ه/ 56: كسيرة ه/ 57: كرفس ه/ 58: س ه/ 59: الباقلا ه/ 60:  
فيفرط ه/ 61: ويسلق ه/ 62: ز ه/ 63: طيب ه/ 64: س ه/ 65: يفرط  
ه/ 66: ويسلق ه/ 67: مسلوقة ه/ 68-68: يؤخذ في ه/ .

الهاون ويقلى في مقلى (69) بدهن الشيرج (70) وزيت مخلوطين مع بيضاى  
البصل ثم يطرح فيه فلغل وقرنفل وسنبيل (71) ودارصيني وكسبرة (72)  
وكمون ومري وهو في (68ص) المقلى ثم تخرجه الى جام فيجعل فيه ثم تصف  
(73) على وجهه (73) لوز مقشور (74) مثل النجوم وتصفى بعضها بزعفران  
وتتخذ له (75) من زيد (75) الخردل ويقدم (76) معه ان شالله .

(77) ولابي الفرج في الباقلي وفي التنزه في حراقة (77):

وباقتلا حسن المجـرد	مسك الشرى شهد الجنى غضى ندى
ذي رونق يكحل عين الارمـد	ورقة تشفى اوار المكمـد
وموقع يبرد من حر الصـدي	ريان من نوء السمك الاجود (78)
كالعقد الا انه لم يعقـد	او كالفصوص في اكف الخـرد
او كبسات اللؤلؤ المنضـد	في طي اصداف من الزبرجد
جنى يوم لم يوخر لغـد	ولم ينقل من يد الى يد
احلا (79) من الاغفاء عقب السهد	ومن وفاء خلة بموعـد
ومن امان في فواد (80) مرعد (80)	باكرته والطير لم يفرـد
والشمس مثل النصل لم يجـرد	في عصبة من ولد المؤيـد
من كل غطريف خضم اصيـد	مرشح للملك ندب قعـد
موزر بكل ملك سـددى (81)	حتى وردناه (82) انيق المورد
بطيب رياه اليه نهتـدي	لشد ما اغنى عن التـزود
مما طهته لك ايدي الاغيـد	ثم دعونا بغزال اغيـد
فجا من صهبا لم تصـرد	بقهوة كذده المـورد
يحشها حسن غنا معبـد	امتع بها من غدوة لمغتـد
	احمدت (83) عقبى العيش فيهاواليد

(68ظ) (84) والبوارد من البقول التي تقع في الالبان (84) (85) هي  
القرع واصول السلق واضلاع السلق وورق السلق والغسولة والرجلـة (85)  
ايما اخذته وصلفته (86) وقطعته وجعلته في اناء وغمرته بالشيراز  
الطيب العذب ومزجته بالخردل المدقوق والزيت المعسول (87) كان طيبا .

69: المقلى هـ / 70: شيرج هـ / 71: س هـ / 72: وكسبرة هـ / 73-73:  
عليه هـ / 74: مقشر هـ / 75-75: ز هـ / 76: ويقدمه هـ / 77-77: لابي  
الفتح في الباقتلا في فراحة هـ / 78: الاجيد هـ / 79: احلى هـ / 80-80:  
فوات موعـد هـ / 81: مرتدي هـ / 82: وردنا هـ / 83: اكمدت هـ / 84-84:  
البوارد من البقول والالبان هـ / 85-85: اصول السلق، القرع، اضلاع  
السلق، ورق السلق، الغسولة، الرجلـة، هـ / 86: وسلفته هـ / 87: س هـ .



## الباب السادس والاربعون

### ما ياكل النصارى من الطعام المزور في الصيام

باردة (1) من سلق لعلون (1):  
 يوخذ (2) الطلق فتطلق (2) منه ورقه ثم يعصر من الماء وتندق معه ابزار  
 رطب وسذاب وكف (3) باقلي مسلوقة (3) فذق فيه حتى يصير ارباعا ثم تضع  
 فيه ملح وكزبرة (4) يابسة ولفل ودارصيني وخولنجان وكمون جميعه (5)  
 مدقوق ثم يوخذ بياض البصل (6) مع خضرته وان كان رطبا كان اجود ويقلى  
 في المقلى بالزيت الطيب ثم تلقي عليه في المقلى السلق المدقوق بما  
 فيه ثم (7) يقلى (7) ثم يخرج من المقلى الى جام وتقطع عليه سذاب  
 ويقدم (8) ان شالله (8).

#### الكمأة:

اطيب الوان الكمأة لوان احدهما المكعبة المملولة وهي توكل بالملح  
 الجريش واللفل والاخر الكمأة المملولة تقشر وهي حارة ثم تجعل (9) في  
 قصعة وترش بفهر ويذّر عليها (10) ملح جريش (11) ويرش معها (11) وهي  
 حارة ويذّر عليها (12) الفلفل وتخلط وتوكل فاما السلق (13) كان  
 يستعمل (14) الدهقان فانه كان يباخذ الكمأة بعد غسلها وتقشيرها (69ص)  
 فيجعلها في قدر فخار ضيقة الراس فان لم يكن قدر فكوز جديد ويصعب  
 عليها غمرها من الزيت الطيب وحاجتها من الملح او (15) المـري  
 وي طرح (16) فيها صعر (17) يابس او رطب ويوتنج (18) نهري ويطيـن  
 راسها ويذقها (19) في نار التنور ساعة فاذا علمت انها قد نضجت (20)  
 اخرجتها وقدمتها تاكل (21) طعاما طيبا ان شالله.  
 وفي الجملة ان (22) الكمأة لطيفة فيما جعلت من الطعام والالوان طابت  
 فيه (23) وهي توكل شوي (24) وكباب وفي الوان الطبخ وفي اجـواف  
 الجدا (25) والخراف وفي (26) العجج ومقلّوات بصل وابازير ومـري  
 ومقلوه بوران بزيت (27) ولفل ومري (27) فانها غاية من الغايات وفي  
 السفايد كردناج وفي النار مدفونات ومرققات (28) وكزبرة (29) ودار

1-1: س هـ / 2: السلق فيسلق هـ / 33: باقلا مسلوقة هـ / 4: وكسبرة هـ  
 5: س هـ / 6: بصل مدور هـ / 7-7: ز هـ / 8-8: س هـ / 9: تدع هـ  
 10: عليه هـ / 11-11: ويذّر عليها هـ / 12: عليه هـ / 13: ما هـ / 14:  
 يستعملها هـ / 15: و هـ / 16: فتطرح هـ / 17: صعر هـ / 18: قرنفل هـ  
 19: كذا في المتن وهـ ولكن لعل المراد ذلك / 20: نضجت هـ / 21: فتاكل هـ  
 22: فان هـ / 23: س هـ / 24: شوا هـ / 25: الجـدى هـ / 26: و هـ  
 27-27: ومري ولفل هـ / 28: ز هـ / 29: بكسبرة هـ.

صيني و (30) تبسط مثل الاقراص مدورات رفاق (31) ثم تعمد الى المقلسى فتصب فيه الزيت (32) وتقلبه حتى ينضج ثم تخرجه الى جام وتجعل معه من (33) اللوبية المصلوقة (33) معصورة بالكف على صيغة الاكر فتجعل (34) بين الاقراص ثم تقدم ويوكل الجمع بالخردل.

(35) صفة كماء مقلية :

تاخذ الكماء المدقوقة المصنوعة اقراص... (35)

صنعة (36) باردة من لوبية يابسة (37) :

تطلق (38) اللوبيا (39) وتعصرها (47) من الماء وتجعلها (39) في غضارة وتصب عليها (40) الخردل المحلى والخل العذب والزيت الطيب (40) اجزاء سوا وتذر عليه (41) الجوز الكثير مدقوقا وتقطع عليه كرفس وسذاب (42) ويقدم ان شالله (42).

باردة اخرى من اللوبيا :

(43) تطلق اللوبيا وتعصر (43) من الماء وتجعل في جام ثم تصب عليها ما السماق (44) او ما حصرم او الليمون (44) وان احببت ان تذر السماق فافعل وقطع عليه (45) سذابا وصب عليه (46) زيتا (69ظ) وقدمه (47) ان شا الله .

باردة من فرهرا (48) لابن دهقانة :

يوخذ الفرهرا (49) فينقع في الماء حتى يبتل ويغسل غسلا نظيفا ويوضع في قدر نظيفة وتقطع عليه من البصل الرطب مثله (50) وباقه من كسفرة (51) وسذاب رطب (52) (53) وتصب عليه من الزيت مثل الفريغرا ويغلى بنار لينة (53) وتصب (54) عليه كف ما حتى اذا نضج صب عليه خل طيب حتى يرضيك طعمه ومثله مري طيب واطرح فيه من الابازير اليابسة كزبرة (55) مدقوقة (56) (57) ولفل مدقوق ودارصيني وزنجبيل وسنبل وقرنفل وكرويا جميع ذلك مدقوق (57) واتركه (58) ساعة فاذا اردت انزالها عن النار

30 : ثم هـ / 31 : س هـ . 32 : زيتا هـ / 33-33 : اللوبيا المصلوقة هـ / 34 : وتجعل هـ / 35-35 : زيادة على حاشية هـ / 36 : ز هـ / 37 : الوصفتان التاليتان تردان بترتيب مختلف في هـ . وان كان ترتيب العنوانين يتفق وترتيب ا / 38 : تسلق هـ / 39-39 : وتعصر ماها وتجعل هـ / 40-40 : خردل محلى وخل عذب وزيت معسول هـ / 41 : عليها هـ / 42-42 : س هـ / 43-43 : تسلق اللوبيا وتعصرها هـ / 44-44 : س هـ / 45 : عليها هـ / 46 : عليها هـ / 47 : وقربه هـ / 48 : فريغرا هـ / 49 : الفريغرا هـ / 50 : مثليه هـ / 51 : كسبرة هـ / 52 : س هـ / 53-53 : ز هـ / 54 : وينضج هـ / 55 : كسبرة هـ / 56 : س هـ / 57-57 : ز هـ / 58 : و تتركه هـ .

رششت على وجهها شيا من نبيذ عنب (59) وانزلها (60) واغرفها وقطع  
(60) عليها سدابا وقدمها (61) (62) ان شالله (62).

عمل (63) القنابري:

(64) يوخذ القنابري (64) فتنقا (65) قلوبه ثم يترك (66) في ظلّ (66)  
ثلاثة ايام حتى يذبل ثم (67) يوخذ الملح الحلو فيدق ويوخذ القنابري  
فيجعل في جفنة ويذر عليها (68) الملح ويعرك به حتى تراه قد انعرك  
(69) وسال منه ما فاذا رايت ذلك فاعصره من الماء واعمد الى حبّ فاجعل  
فيه من القنابري سافا سافا (70) وذرّ عليه شيا من (71) ملح مدقوق  
(71) وشيا كثيرا من (72) كزبرة يابسة (72) مدقوقة انصافا (73)  
واعزله (74) ويكون الملح والكزبرة بين كل ساف حتى يدخل في اجزايه  
اجمع (74) فاذا احتجت الى اكله اخرجت منه في جام وصبت عليه خلا  
وزيتا واكلته وهذا مقور النصارى في الصوم (75).

مزورة ربيشا من (76) غير (76) ربيشا:

يوخذ عدس مقشر منقا (77) ثم يدق ناعما ثم يلقي عليه من الملسح ما  
احتاج (78) اليه ويصبّ عليه ما ويترك يوما وليلة ويلطخ منه على رقاق  
ويجعل معه زيت وصعتر فلا ينكر احد انه ربيشا.

صفة صحنة من غير سمك:

توخذ الحبة الخضرا الحديثة فتدق مثل الدماغ حتى لا يبقا (79) من  
العجم شي (79) ثم (80) يقطع فجلا صفارا ثم يدق معه دقا ناعما ويدق  
صعتر وشي من ملح بقدر ما يحتاج اليه ويرفع في جرة ويوكل عند الحاجة  
اليه ان شالله.

عمل لبن من غير ضرع:

يوخذ جوز الهند (81) فيقشر عن (82) قشره الاسود (83) تقشيرا  
حسنا (84) ثم يخرط بالسكين ويصير (85) في اناء قوارير لطيف ثم يصب  
عليه الماء ويمرس باليد مرسا شديدا (86) حتى اذا ذقته فرايته مثل  
اللبن فاعصره عصرا شديدا (87) والقه فيه وصفه فانك تجده لنا خاشرا

59: س هـ / 60-60: وغرفها وقطعت هـ / 61: وقدمتها هـ / 62-62: س هـ /  
63: عرق هـ / 64-64: ز هـ / 65: وتنقى هـ / 66-66: س هـ / 67: و هـ /  
68: عليه هـ / 69: طمس لفظ "انعرك" واستبدل الناسخ به ولكن علسى  
حاشية هـ لفظ "ذبل" / 70: ز هـ / 71-71: الملح المدقوق هـ / 72-72:  
الكسبرة اليابسة هـ / 73: انصاف هـ / 74-74: زيادة بخظ ناسخ آخر على  
حاشية هـ / 75: الصيام هـ / 76-76: بغير هـ / 77: منقى هـ / 78: يحتاج  
هـ / 79: يبقى هـ / 80: ز هـ / 81: هند هـ / 82: عنه هـ / 83: س هـ / 84:  
جيذا هـ / 85: ويصب هـ / 86: جيذا هـ / 87: جيذا هـ.

كثير الدم واجعله في اناء وغمه قليلا كما يغم (88) اللبن حتى يصير حامضا .

عمل اللبا من غير لبن:

يوخذ شهدانج فيدق دقا ناعما ويصير عليه ماء وامرسه مرسا شديدا ثم صفه بمنخل شعر ثم (89) صفه ايضا (89) بخرقة رقيقة ثم اجلسه في قدر (90) واطبق القدر (90) واطبخه بنار لينة حتى ينعقد ثم برده لثلا يذهب ماءه (91) فيحترق ثم اخرجه تجده لبا لا ينكره احد .

عجة من غير بيض:

تاخذ حمصا فتسلقه (92) حتى يصير مثل (93) المنخ واطلق ببلا ودقسه (93) معه وصبا عليه شيا من زيت ومرري وكزبرة (94) وفلفل وما الصمغ ثم القه في مقلى واقله بزيت حتى ينضج ان شالله .

كامخ من غير لبن يوكل من يومه :

يوخذ كعك فيدق وينخل وكذلك زبيب منزوع النوا (95) ويوخذ سنبل وقرنفل وكمون من كل واحد نصف اوقية (96) ودار صيني اوقية واتبعه مثاقيل قرنفل وفلفل اوقية (96) يدق (97) كله وينخل ويخلط الجميع (98) بعسل وخل وشي من مري .

صفة شيراز من غير لبن:

(70ظ) يوخذ حمصا الاترج (99) فينقا (100) ويدق لوز مقشور (101) من قشرته ويسحق ويخلط به ومن احب صير فيه (102) سذابا وكرفسا (102) وشونيز فانه يجي شيرازا (103) .

### الوان الروبيان

صفة طباهجة من الروبيان:

يوخذ الروبيان (104) فينقا ويطلق (104) ويخرج من الماء (105) ويعصر برفق او يصبر عليه حتى ينشف من الماء (105) ويجعل في قدر و (106) يقطع معه (107) بصل (108) ويقلى بزيت وتطرح فيه الالبازير اليابسة وينضج عليه خل ويرش على وجهه سذاب ويقدم (109) .

---

88: يعمّل هـ/ 89-89: ز هـ/ 90-90: س هـ/ 91: ماوه هـ/ 92: فتسلقه هـ/ 93-93: الدماغ والبصل ايضا فتسلقه وتدقه هـ/ 94: وكسبرة هـ/ 95: من عجمه هـ/ 96-96: س هـ/ 97: فيدق هـ/ 98: س هـ/ 99: الاترج هـ/ 100: فينقى هـ/ 101: مقشر هـ/ 102-102: سذاب وكرفس هـ/ 103: شيراز هـ/ 104-104: فينقى ويسلق هـ/ 105-105: ز هـ/ 106: ثم هـ/ 107: س هـ/ 108: البصل هـ/ 109: ز هـ/ .

صفة غامض منه :

ينقا (110) ويطلق ويصف في جام ويصب عليه السماق ويصب عليه زيت طيب ويوكل (110) .

صفة مغمومة منه (111) :

(112) ينقا ويطلق (112) ويجعل في قدر ويقطع البصل مثل الدراهم فان كان جزر وباذنجان قطع معه وعمل ساف وساف وبينهما اليازير اليابسة الحريفة ويصب عليه (113) خل وزيت ومري (113) ويغم برغيف (114) حتى اذا (114) نضج قدم (115) ان شالله (115) .

سنبوسج منه :

(116) ينقا ويطلق (116) ثم يدق مع قلقاس مطلوق (117) لمن احب ذلك او وجده ويذرّ عليه بياض بصل مدقوق وما بصل مشرح (118) ويدق الروبيان بسكين وتطرح عليه ايازير يابسة وافاوي ومري وان احبت ان تحمضه فاجعل فيه ما (119) سماق ثم لفه (120) في رفاق على عمل السنبوسج ويقلّى بالزيت الطيب ويقدم (121) فانه طيب (121) .

صفة ممقور منه :

(122) ينقا ويطلق ويصف في برنية ساف بينهما الملح والكسفرة اليابسة والكرفس المقطع ويصب عليه الخل ويرفع فاذا احتجت اليه قدمت منه في جام فانه طيب وقد يخرج من الخل ويقلّى بزيت طيب ويعاد عليه الخل ان شالله .

صفة ممصوص منه (122) :

(71ص) (123) ينقا ويطلق (123) ويقطع معه كرفس مثله وكزبرة (124) رطبة وسذاب ويطبخ حتى ينضج ثم يغرف في غضارة ومن احب ان يجعل فيه زعفران فعل .

### الوان الطبيخ

صفة هريسة لعبدون (125) :

يؤخذ الارز فيطبخ بماء حتى يقارب النضج ثم يلقى فيه كرات قد صلقت (126) (127) ونتف مثل الخيوط في الدقة (127) (128) وسقي بما (128) القرطم المطبوخ حتى ينعقد ولا يزال يعقد حتى يجي مثل (129) الهريسة فانه غاية من الغايات.

110-111: هذه المادة ساقطة كلها من هـ / 111: هذا العنوان ساقط من

هـ / 112-113: ينقى ويسلق هـ / 113-113: الخل والزيت والمـري هـ /

114-114: فاذا هـ / 115-115: س هـ / 116-116: ينقى ويسلق هـ =



## الباب السابع والاربعون

### عمل الخل<sup>(1)</sup> والزيت في الشريد<sup>(2)</sup> والخبز المفتوت

صفة خل وزيت:

يؤخذ جام له حرف ويؤخذ (2) من خل خمر (3) ثلث رطل فيجعل في قدح وتجعل معه قطعة شلج وما (4) وتحرك الشلج في الخل (71ظ) حتى يذوب ثم تجعل فيه قطعة (65) سكر وشي من ملح ثم تجعل في القدح كعك يابس ابيض مخمر نضيج ويحرك فيه بملعقة ثم يخرج من القدح ويجعل في جام وتصير ما في القدح على ذلك الكعك ويروى من الزيت ثم تقطع عليه لب خيار وورق الصعتر (6) الطري والبادروج الطري الحريف وقليل ملح ويقدم ان شالله ويقدم معه فراريج حارة .

اخر لابن عليون:

يؤخذ رغيف سميد له حرف فتحز (7) حرفه بالسكين ثم (8) وجهه ثم تكب (9) عليه (9) ماحصرم طري وبرده بثلج فاذا روى قلب حتى يروى ظهره ثم يجعل (10) في جام واسع ويؤخذ عشرون لوزة مقشرة مسحوقة فتجعل في ذلك الماء حصرم (11) وتمات به وتروى بالزيت ثم تصب على الرغيف وتنتف عليه صدور الفراريج مشوية وتقطع لب خيار ونعنع وبادروج عليه ويبرد بالثلج .

لون اخر:

يؤخذ رغيف سميد فيقطع ويصب عليه خل مصوغ بزعفران ويجعل فيه قطعة سكر ودارصيني وانجدان وصعتر مدقوق ثم ينتف عليه صدور الدجاج ويروى بالزيت فاذا طعم به قطع (13) عليه لب خيار ونعنع وبادروج وجعل فيه قليل (14) ملح وقدم (15) (16) ان شالله (16) .

خل وزيت نبطي:

يؤخذ خل خمر فيجعل في اناء ويصب عليه السكر المدقوق (17) مثل نصفه ويلقى فيه شي يسير (18) من ملح ثم يؤخذ رغيف فيقطع في اناء اخر ويصب عليه ما ويترك ساعة ويصفا (19) الماء عنه ويقطع عليه لب خيار

- 
- 1-1: والزيت بالشريد ه/ 2: فيؤخذ ه/ 3: الخمر ه/ 4: وملح ه/  
 5: ز ه/ 6: الصعتر ه/ 7: فحي ه/ 8: من ه/ 9-9: ركب على ه/  
 10: جعل ه/ 11: الحصرم ه/ 12: س ه/ 13: فقطع ه/ 14: س ه/  
 15: وتقدمه ه/ 16-16: ز ه/ 17: مدقوق ه/ 18: س ه/ 19: ويصفي ه/ .

وشي من بياض بصل وجبن (20) حريف ونعنع وطرخون وكرفس (72ص) وصعتر  
 وباذروج ويخلط به (21) خلطا جيدا ثم يصبّ عليه الخل المضروب بالسكر  
 حتى يفرقه ويفضل (22) عليه ثم (22) يصب عليه اوقية زيت معسول ويصف  
 على وجهه خيار مقطع مثل الدراهم ويكسر عليه الثلج ويرش عليه باليد  
 شي من جلاب قد مزج (23) بقليل (24) خل فانه يجي (25) غايصة (26) من  
 الغايات (26) (27) ان شالله (27).

---

20: خبز هـ / 21: ز هـ / 22-22: عنه و هـ / 23: نضح هـ / 24: قليل هـ /  
 25: س هـ / 26-26: س هـ / 27-27: زهـ / .



## الباب الثامن والأربعون

### عمل طبيخ الماء والملح والصباغ الفج<sup>(1)</sup>

طبع لحم (2) حمار الوحش وذكر عمله :  
 ماريّ من الوحش احمد لحما من البري ولا سيما الجحش ولحم الهرم من  
 الوحش يولد دما رديا وهو (3) بعيد الانهضام معفنا (4) ومن ... (5) عنه  
 لم يكد يبيل واطيب شي فيه سرته وكثير من الناس يستطيبون جلده مسموطا  
 مشويا ويجدون فيه طعما من صدور الدجاج وشحمه نافع من الكلف اذا لطح  
 به ومن وجع الظهر والكليتين العارض من البلغم والرياح الغليظة .

واطيب لحم (66) الوحش في الطبيخ الماء وملح والنار بـ (8)  
 والطباهجات والشرايح المبرزات.

ومن اخذ سرّة (9) حمار الوحش فسلقها سلقة خفيفة ثم اخرجها وبزرها  
 بالابازير الحريفة وزيتها ونضح عليها شيا (10) من خل ومري وغرّز فيها  
 اسنانا من ثوم مدقوقة (11) في الصفاق ثم دلاها في التنور حتى تنضج  
 اكل منها طعاما طيبا سريع الانهضام نافعا لوجع الظهر زايد (12) في  
 الماء.

وكل ما اكلت من لحم الوحش بعد الكدّ والطرّد كان اسرع (72ظ) انهضاما  
 واخف في المعدة واكثر منفعة واحمد عاقبة .

وزعمت العرب ان اول من طرد الوحش (13) على الخيل ربيعة بن نزار ولما  
 ركب الفرس (14) ركضه على (14) بقرة وحشية فلجات الى سدره فاستتجرت  
 بها فرق لها ورحمها فرجع عنها وتركها .

ولحم بقر الوحش يولد دما قريبا من السودا وبطنها من اطيب ما فيها  
 وتطبخ بالخلّ حتى تقرب من النضج ثم يصبّ عنه ذلك الخل ويجدد له خل  
 شان (15) وربما اكلت لحومها نارياج وسماقية واطيب لحومها الطباهجة  
 والشرايح المبرزة وكل ما (16) وافقه الخل (16) من الطباهجات  
 والشرايح كان اطيب.

1: س هـ / 2: س هـ / 3: س هـ / 4: مفتي هـ / 5: فسحج وهو غامض في أ و  
 هـ / 6: لحوم هـ / 7: والملح هـ / 8: والنارياج هـ / 9: سر هـ / 10: شي  
 هـ / 11: مدفونة هـ / 12: زيادا هـ / 13: الوحوش هـ / 14-14: طرد عليه  
 هـ / 15: ثاني هـ / 16-16: وافق الجهل هـ .

واستحسنت شعر (17) محمود ابن الحسن في صفة صيد الحمار بالنشاب  
وبالسيوف المشبهة بالاهلية فاما في (18) صيدها (19) بالنشاب فهو (20)  
قوله :

لما بدا الصبح فقبل اسفرا	وفوتى (21) الليل فقبل شمرا
واذكت الريح نسيمًا عطرا	كانما يوقد منه عنبرًا
غدت بنا جود طوين ضمًا	اطمح من عين محب نظرا
اسرع من لمع البروق حضرا	مكسوة من الشمال (22) حيرا
ابلقها وجونها والاشقرا	حتى اذا (23) ما العان (23) عنت سبرا
وظهرت وقربت ان تظهرا	وقال من كان احد بصرا
لمن يليه جندلا مستبشرا	اما ترى اما (24) ترى اما ترى (24)
فمقبض او مستجد (25) وترا	ومطلق (26) اسهم فقصرًا (26)
وممسك اجدر به ان يظفرا	وكنت من اشد هم تنظرا
(73ص) ما (27) انفذ القدمه واستظهرا	حتى اذا امكنني ان اقدرا
بهرتهم سيقا ومثلي بهرا	فقدم المقدار من تاخرًا
من احسن الورد اجساد الصدرا	فكم راينا مستحلا (28) معفرا
مكتسيا من دمه معصفرا	ما خصني بل كان للجيش قرا
وكان فيه غرضي ان اشكرا	لله ما اعلمه واكثرًا
لصدق (29) النبي فيما اخبرًا	اذقال ان المصيد (30) في جنب الغرا

وقال في صيده بالاهلية (31) :

لما نضت اشوابها الحنسادس	ورنق الكوكب فهو ناعس
والصبح داج (32) والاطلام نابس (33)	غدت (34) بنا ضوامر عوابس
تطوي بايدي حضرها (35) البسابس	كانها عواصف دوامس (36)
او انجم منقضفة كوانس	اطلال ما تطا به دوارس
يرعن حمرا وردها حوابس (37)	بمثل شهبشبهن قابس
اهلة لكنسها مناحس	ترمي بها الاعقاب لا المغاطس
حتى يرى القايم وهو جالس	ما الصيد الا ماراع الفارس

(38) ذكر لحوم (38) الطبا :

ولحوم الطبا تولد دما قريبا (39) من السودا (40) غير انه اقل ضررا

17: اشعار هـ / 18: ز هـ / 19: صيده هـ / 20: ز هـ / 21: وقوتى هـ / 22:  
الشباك هـ / 23-23: العانة هـ / 24-24: ترا اما ترا هـ / 25: مستحيد  
هـ / 26-26: يسهمه مقصرا هـ / 27: لا هـ / 28: مسحلا هـ / 29: بصدق هـ  
30: الصيد هـ / 31: بالاهلة هـ / 32: راج هـ / 33: يابس هـ / 34: عدت هـ  
35: حضرها هـ / 36: روامس هـ / 37: حوامس هـ / 38-38: س هـ / 39: قريب  
هـ / 40: السوار هـ .

من لحم البقر وطبخه بالماء والملح احمد والكوشابية (41) منه عجيبة جدا وكانت ملوك الاعاجم تختارها وهي من الكوشب وهو ماء البصل بالمتن ومعناها (42) بالفارسية لحم هذا العضو والقديد منه اكثر داء لانه (73ظ) يزداد بتقديده يبسا ولا معنى له في السكباغ ولافي الشوا واطيب شي فيه كبده واطيب ما اكلت مشوية وشحوم الظبا تغذوا غذا (43) كثيرا (44).

وكتب محمود بن الحسن (45) الكاتب الى صديق له يصف جديا باردا وكشتابية من لحم غزال ويساله (46) المصير اليه ليأكل معه من (47) ذلك:

لنا جدي الى التربيع ماهو	كأن القطن يندف تحت جلده
عنيننا بالرضاع له زممانا	نسمته فجا نسيج وحده
وكشتابية من لحم طبيبي	اتك به الجوارح بعد كده
اذا شينا صحناه (48) برراح	كوجنة شادن وكلون خده
فان لم تأتينا عجلا حثيثا	فعاقبك الحبيب بطول صده

صفة ماء وملح من لحم وحش للمأمون:

يوخذ من اطايب الوحش من السنام والسرة ويفصل كبارا ويجعل في قدر ويصب عليه ماء ويغلى حتى يشتد اللحم ثم يخرج الى ما بارد ويرمى بالماء الاول عنه ويعصر ويعاد الى القدر ويصب عليه ما وزيت عذب ويصل مقطع وصحاح وعود خولنجان ودارصيني وباقه شبت (49) وكف ملح ويقلا (50) فاذا نضج جعل فيه الابازير اليابسة مثل الكزبرة (51) المدقوقة والفلفل والكمون والزنجبيل وهي على النار فاذا احتيج الى الغرف غرف في طيفورية كبيرة وصف اللحم وزين بما شيت من المحاشي وقطع عليه سذاب وقدم مع صباغ (52) ان شالله (52).

صفة ماوملح خراساني:

(74ص) يوخذ ان شيت من الوحش او (53) من الغنم البشت و (54) اصول الافخاذ فتصلف (55) (56) كما هي (56) في قدر واسعة (57) قبل ان تقطع (57) وترمي بالماء عنه (58) وتطرح فيه مكانه (59) اوقية زيت طيب وملح حلو وخولنجان ودارصيني وزنجبيل وشبت (60) وبياض بصل ويصل صحاح وتقلية ثم تجعل فيه (61) قبة محشوة من (62) لحم مدقوق وتنضجه بالنار

41: والكوشابية ه/ 42: ومعناه ه/ 43: س ه/ 44: كبيــــــــرا ه/  
 45: الحسين ه/ 46: ويسله ه/ 47: ز ه/ 48: طبخناها ه/ 49: شبت ه/  
 50: ويغلي ه/ 51: الكسبرة ه/ 52-52: ز ه/ 53: وان شيت ه/ 54:  
 او ه/ 55: فتسلق ه/ 56-56: ز ه/ 57-57: س ه/ 58: س ه/ 59: ز  
 ه/ 60: وشبت ه/ 61: مطموس في ه/ 62: س ه/.

نضجا (63) جيدا ثم تخرجه الى خوان فتقطعه تقطيعا حسنا وتصفه في طيفورية بلا مرقة ولا تزيده في جوانبها وتجعل القبة في وسطها وتفتحها وتذر عليها دارصيني مدقوق (64) وتنضح عليها قليل مري بالكفاً وتشرش عليها خردلا حريفا ابضا (65).

وصفة القبة ان يؤخذ اللحم الرخي فيدق مع بياض البصل (66) وكزبرة (67) رطبة (68) وتذر فيه (68) يابسة مدقوقة مع (69) فلفل ودارصيني (70) وتقطع عليه قليل كرات بقل مع قليل ارز (70) وتحشى القبة حشوا جيدا وتخيظ بعود خلاف (71) (72) وان شيت ان تقطع فيها من الكبد صفارا جدا فافعل (72) والقها (73) في الماء والملح.

ماء وملح من بطون لابي سمين:

يؤخذ من بطون الجدا (74) فقط ما امكن (75) وتخرط وتنظف وتغسل غسلا نظيفا بالملح والكرفس وتلف على شحوم الكلى والزب (76) ثم تعصر وتجعل في قدر وتصب عليها غمرها من الماء وتصب فيها (77) زيت طيب وقليل ملح فقط وعود خولنجان فقط وتغلى حتى تنضج فاذا نضجت اخرجت الى غضارة وصفت فيها صب عليها دارصيني مدقوق ونضح عليها (74ظ) من (78) ماء البصل ساعة اخرجها فانها غاية من الغيات.

ما و ملح من لحم غزال:

يقطع لحم الغزال تقطيعا كبارا ويطرح عليه ملح كثير وحمى منقوع (79) وخولنجان ودارصيني ويطرح عليه عيدان شيت وفلفل ويصل مدور ونصف اسكرجة زيت ويغم (80) بالماء ويطبخ حتى ينضج ويشرد تحته برازيذج ويصب عليه ما خردل وما حصرم ويغرف ان شالله .

صفة صباغ الماء والملح:

يؤخذ من الجوز جزء (81) ومن اللوز جزء ومن ما الزبيب المدقوق الممزوج بالخل ثلثة اجزا ومن الخردل المعمول الفج جزءين (82) ومن المـري العتيق جزء ومن احب ان يعمل فيه سكر فليعمل (83) نصف جزء ونصف جزء ماورد طيب ويضرب الجميع ويصب على (84) الماء والملح بعد ان يذر عليه الدارصيني (85) ان شا الله (85) ومن احب ان يعمل (86) صباغا في اسكرجة فعل.

ولعبدالله بن طاهر في الماء والملح:

للماء والملح في الافواه منزلة ليست كطعم مضيرات وسكبـاج

63: انضاجا هـ / 64: س هـ / 65: ابيق هـ / 66: بصل هـ / 67: وكسبرة هـ / 68-68: س هـ / 69: و هـ / 70-70: س هـ / 71: ز هـ / 72-72: س هـ / 73: وتلقي هـ / 74: الجدي هـ / 75: امكنك هـ / 76: والشروب هـ / 77: =

فيه (87) ملايف من لحم الوحوش اذا ما ازبدت بين (88) تفريج ادماج (88)  
 في صحفة حولها من لحم جـوذرة وبين اجزآيها من لحم درآج  
 ووسطها قبة محشوة فلها فضل على كل سكباج وزرباج (89)  
 يرتاح قلبي اليها انها صفت فيها غداة (90) لمنهوك ومحتاج

---

عليها هـ / 78: س هـ / 79: منقع هـ / 80: ويغمر هـ / 81: جزو هـ وهـذا  
 يتكرر في الفقرة كلها / 82: جزين هـ / 83: فليعمل هـ / 84: عليه هـ /  
 85-85: س هـ / 86: يجعله هـ / 87: فيها هـ / 88-88: تعريج وازماج هـ /  
 89: ودعباج هـ / 90: غذا هـ .

## الباب التاسع والأربعون

### (75ص) في عمل السكاجات والثرايد والمبلقات

فيما (1) يحكى عن كسرى انوشروان انه امتحن جماعة من الطهاة وقال ليطبخ كل رجل (2) منكم اجلاً ما يحسنه من الطبخ وفرقهم في اماكن مختلفة فكلهم طبخ سكاجا وكان كسرى يسميها ملكة الطعام وينفق عليها الف درهم في كل يوم. ويحكى (3) ان هذه السكاج اول سكاج اتخذت لكسرى انوشروان وكان السبب في اتخاذها قلت شهوته للطعام فاتخذ له طباخه هذه السكاج فمكث حيناً لا ياكل غيرها ولا يدع احداً ياكلها ثم اذن في (4) ذلك للكتاب فلم يكن احد (5) سوى اهل بيت المملكة والكتاب (6) ياكلونها الى ان زال الملك عن فارس .

وهذه (7) صفته (7):

يؤخذ من اطيب اللحم الغنمي اربعة ارطال ومن لحم البقر السمين مثل ذلك ودجاجة سمينة قد باتت مذبوحة معلقة (8) غير مسموطة فتسقط (8) وتشق بنصفين واربعة افرخ سمان فتجعل لحم البقر بعد احكام غسله في قدر وتصب عليه من الخل العذب غمره ويجعل على الفحم حتى يغلي لحم البقر ثلث غليات ويقارب نضجه ثم اخرج (9) لحم البقر من تلك القدر و (10) تجعل فوقه لحم الغنم بعد تقطيعه وتنظيفه ثم تجعل فوق ذلك من الخل الصرف ما يغمره وزيادة اربع اصابع (11) ثم يغلي غليات وتنظف الدجاجة وتفصل وتطرح في القدر (11) ثم تجعل في ذلك جرجير طري ومثله كرفس ومثله كزبرة (12) وجزة سذاب ومن ورق الاترج الغض الطسري (13) عشرون (14) ورقة اوساطا ثم يغلي حتى يقارب (15) ما في القدر (15) (75ظ) النضج فاذا ذبل جميع ما فيها من البقول اخرج ثم جعل فوق ذلك الفراخ بعد تنظيفها صحاحا وتغلي غلية ثم تجعل فيها (16) ثلثين درهما كزبرة (17) يابسة مدقوقة مشدودة في خرقة شدا واسعا وباقاة شاهسفرم (18) صغيرة مرضوضة وعشرة دراهم ثوم مشكوك في خلال وتترك على الجمر حتى ينضج كل (19) ما فيها ثم يؤخذ من (20) العسل النحل ومن السكر بعداد ربع الخل او ازيد ان كان الخل حاد الطعم ومن الزعفران درهمين او اكثر ان احتمل ما لا يقوي طعمه مطحونا (20) ومن الكاشم المسحوق

1: س هـ / 2: واحد هـ / 3: وحكى هـ / 4: بعد هـ / 5: احدا هـ / 6: ز هـ / 7-7: س هـ / 8-8: متصلة في ريشها ثم يسمط هـ / 9: تخرج هـ / 10: ثم هـ / 11-11: س هـ / 12: كسبرة هـ / 13: ز هـ / 14: عشرين هـ / 15-15: جميع ما فيها من اللحم هـ / 16: فيه هـ / 17: كسبرة هـ / 18: شاهسفرم هـ / 19: جميع هـ / 20-20: السكر الطبرزد والعسل خمسة دراهم ووزن اربعة دراهم زعفران مسحوق هـ.

وزن ثلثي درهم ثم ينزل عن (21) النار (22) بعد ان يهدا ثم (22) يغرف (23) ان شالله .

قال يوسف بن ابراهيم مولى ابراهيم بن المهدي: كان لابراهيم بن المهدي جارية صفرا مولدة اهداها له (24) الرشيد عند رجوعه من ولاية (25) دمشق وكانت تلك الجارية احذق الناس بالطبخ وابعصرهم بعمل البوارد والحلوى واليهما (26) النهاية في الحذق. قال (27) وان الامين قد كان وقف على بعض خبرها فاشتها (28) على ابن (29) اسق من طبيخها سكباجا من بقري وان تكون قدرا جامعة للحم من ساير (30) اطياب (31) لحم (32) البقر ومن الغنم ومن المعز ومن الطير واشترط عليه (33) ان لا يكون في يومها غيرها وانه ان قدم اليه قبله (34) او بعدها شيا (35) من الطبيخ لم يطعم وانه انما شهوته اكلها والشرب على المائدة الى ان يسكر من قبل غسل اليد وانصرف ابراهيم (36) من عند الامين وامر بالجارية فاحضرت وكان اسمها بدعة فقال لها: يا بدعة ان مولاك امير المومنين قد اشتى علي قدر سكباج وزعم انك طبختها (37) للرشيد في يوم من الايام فانه (38) طعم معه منها (37ص) فاستطابها جدا وكانت من ساير اللحوم فقالت: السمع والطاعة لامير المومنين ثم امر ابراهيم وكيل (39) المطبخ باحضار (40) ما تطلبه (41) من الحوايج (42) من غير اخلال بشي فلم يلبث صاحب خدمة (43) المطبخ حتى احضرها ما امرته به (44) من الحوايج (44) واصبحت بدعة فاخذت في شأنها ثم امرت باحضارها (45) مثقال عنبر و (45) مثقالين عود هندي (46) لتبخر به اللحمان وكل الحوايج بعد غسلها على سلة او مكبة قفص او مشجب ويغطا بنعار او جبّ واسع الراس او يلف المشجب بكسا او ما يقوم مقامه ما يحبس البخور على ما داخله ويكون ذلك معدّ قبل غليان الخل والماء وان بخرت القدر جاز بعد الغسل التنظيف على ما ذكرت اولا وتبخر الطيفورية قبل الغرف وتطرح فيها قليل مسك بعد حطبها عن النار ثم تغرف (46) .

قال ابو (47) يوسف: فلما قدّمت المائدة وجي بالسكباج سطعت روايحها وفاح عطرها وابزارها ونظر الامين (48) الى حسن صنعها وزينتها بانواع التزيين والمحاشي والمباعر والبزماورد والطرديينات والسنبوسجات

21: على هـ / 22-22: س هـ / 23: ويغرف هـ / 24: اليه هـ / 25: ز هـ / 26: وانها هـ / 27: ز هـ / 28: فاشتى هـ / 29: ابي هـ / 30: زهـ / 31: اطياب هـ / 32: زهـ / 33: عليها هـ / 34: قبلها هـ / 35: شبي هـ / 36: ابراهيم هـ / 37: طبختيها هـ / 38: وانه هـ / 39: صاحب هـ / 40: حتى احضرها هـ / 41: امرته هـ / 42-42: بالغما ما بلغست هـ / 43: س هـ / 44-44: س هـ / 45-45: ز هـ / 46-46: فبخرت بذلك القدر قبل الطبيخ بعد الغسل وبخرت الطيفورية قبل الغرف هـ / 47: س هـ / 48: س هـ .

واللقائق وتفصل ذلك بالبقول وباطراف الرياحين بهيئة (49) حسنة وتفصيل منتظم على طبقات مصفوفات او (50) في وسطها اسكرجة خردل ابيض حريف نظيف فجات كانها (51) زهرة بستان (51) قد حسنت بانواع التحاسين وزينت بصنوف التزايبين (52) كالعروس التي تجلى وكالسيف المحلى (52) فلما وضعت بين يديه (53) وكان هو وابراهيم واسحق الموصلي وخادم للامين كان يحيه فقط استحسنها واستطاب روايحها فلما طعمه (54) منها استلذها واعجبته واقبل على الاكل فاكل من كل (76ظ) صنف منها ما جازه منها (55) شي فقال ياعم لقد ضم هذا اللون ثلثين لونا وانه ليوفي على ساير الالوان (56) وانها لاسرى واطيب من التي اكلت مع الرشيد امير المومنين ولقد امرت باصلاحها فماجيات على هذا الحسن (57) فقال له (58) يا امير المومنين ان هذا اليوم عظمت علي فيه النعمة لله وجلت له المننة اذ رآني (58) اميرالمومنين موضعا لانس ومكانا لشهوته وامره فزاد الله امير المومنين (59) انعاما وافضالا (59) وبرا واکراما ثم دعا بالشراب فشرب على المائدة هو ومن حضر

فلم ترفع المائدة ولا غسل يده الا بعد السكر ثم انصرف من عنده وبعث لبدعة (60) بعقد كان شراه عليه (61) عشرة (62) الف درهم وبعث الى ابراهيم 63 ثلثة اسفاط من العطر (64) الفاخر (65) وثلثة مراكب من مراكب الرشيد وثلثة بدر وكتب اليه بهذه الابيات:

ولقد اتتنا بدعة بطعامها	فكانه عند العيان وقد بدا
ضح بصيغه لونه وذكايه	ضح بصيغه لونه وذكايه
ارج يفوح نسيمه وبخاره	ارج يفوح نسيمه وبخاره
وكأن بين جفونها من ظرفها	وكأن بين جفونها من ظرفها
فيها من الخل الثقيف بحقها	فيها من الخل الثقيف بحقها
والزعفران يجول فيها (66) كثرة	والزعفران يجول فيها (66) كثرة
فيها من اصناف اللحوم سمينها	فيها من اصناف اللحوم سمينها
(77ص) وبها من الباذنج حظا وافر قد	(77ص) وبها من الباذنج حظا وافر قد
فاذا (67) راها صايم متورع	فاذا (67) راها صايم متورع
فكانها فوق الخوان بحقها	فكانها فوق الخوان بحقها

49: تزيينة هـ / 50: و هـ / 51-51: زهر البستانين هـ / 52-52: ز هـ / 53: يدي الامين هـ / 54: طعم هـ / 55: س هـ / 56: انواع الطبخ هـ / 57: الجنس هـ / 58-58: يايها الامين ان هذا اليوم من اعظم الايام عندي بركة وافضله واجله لدي اذ راى هـ / 59-59: افضالا وانعاما هـ / 60: الى بدعة هـ / 61: ز هـ / 62: ثلثين هـ / 63: ابراهيم هـ / 64: مطموس في هـ ولكن اضيف على الحاشية لفظ "الثياب" / 65: الفاخرة هـ / 66: فيه هـ / 67: واذا هـ.



فاجابه ابراهيم 68:

ياواحد الظرفاء والاحرار ومصافي الخلط والسمار  
 لله درك من امام (69) فاضل متفضل من معشر ابرار  
 فرع (70) النبوة والخلافة (70) والهدى (71) ومغارس الاقيال والاحرار (72)  
 شرفتنني بزيارة في معشر اهلا بكم من معشر زوار  
 فلاشكرنك في السدي اوليتنني في النثر والمنظوم من اشعار (73)

(74) فلنشرح السكياج (74):

(75) صفة سكياج بدعة للامين:

يوخذ اللحم البقري من اطاييه مثل الباطنة والسنام والقصير او بواطن  
 الافخاذ والتمن وتوخذ البطون باسرها مثل العرق والدوارة والمبعر  
 والرمانة وبنات اللبن ما خلا الكبد والطحال فتغسل غسلا نظيفا بالملح  
 والكرفس مرات ثم تجعل في قدر نظيفة كبيرة قد بخرت بعود وتصب فيها من  
 الخل الصرف ما يغمر ذلك وقليل ماء زايد فوق غمره وتصب فيها اوقية  
 زيت طيب وقليل ملح وبقا سذاب واخرى كرفس وبقا كزبرة رطبة حتى اذا  
 غلت القدر اخذت جديا مسلوخا فقطعته قطعا كبارا والقيته فيها فاذا  
 غلى غليتين اخذت خروفا سميطا فجعلته فيها على صدره مضموم الافخاذ  
 والاعضا والقيت فيها (77ظ) ثلث دجاجات فايقة وخمسة افرخ سمان وخمسة  
 فراريج تلقي ذلك شيا بعد شي ثم تعمد الى دق الطير مثل السمسان  
 والعصافير فتلقي في القدر ما امكنك منها فاذا نضجت طرحت فيها كفا من  
 ملح وكفا من كزبرة يابسة مدقوقة والقيت فيها باذنجانا قد قشر وسلق في  
 الخل في قدر اخرى مع جزر ويصل والقيت فيها اوقية زعفران ان احتملت او  
 نصفها عند قطع النار من تحتها واتركها تهدا على النار فاذا هدأت  
 فاعمد الى اكبر ما يكون من الطيافير واعمقه واوسعه فاشرد فيها خبزا  
 مقطعا مثل الشوابير ثم اغرف من المرق عليه حتى يتشرب ثم اخرج الخروف  
 المبارك السميط الذي في القدر فاجعله في وسط الطيفورية كما هو بارك  
 وحوله الدجاج والغراخ ثم اعمد الى لحم الجدي المفصل اعضا فاقسم به  
 الطيفورية ثم اجعل في قسمته لحم البقر وفي تفصيله لحم الجدي المسلوخ  
 ثم اخرج البطون وقطعها شوابير وضعها فوقه واجعل دون ذلك الباذنجان  
 والبصل والجزر وبين ذلك الفراريج والعصافير والطير الصغير وزينه  
 بهزماورد وطردين ولقائق ومحاشي ومباعر وقباب محشوة وقطع الجبين

68: ابراهيم ه/ 69: اديب ه/ 70-70: الخلافة والنبوة ه/ 71:  
 والهدا ه/ 72: والاصرار ه/ 73: اشعاري ه/ 74-74: س ه/ 75: بسبب  
 التباين الواضح بين أ و ه فيما يتعلق بهذا النص فأننا سنورد النص  
 كما جاء في ه بعد نظيره في أ مباشرة/.

واجعله في التفصيل ومهما وجدت من خلل فاجعل فيه بقلا اخضرا حسنا وقطع على وجهه كرفس وسذاب وقدمها مع خردل ان شال الله .

صفة السكباج:

يؤخذ من اللحم البقري من اطايبه مثل الباطنة والسنام والقصيرا او بواطن الافخاذ والتمن وتؤخذ البطون باسرها مثل العروق والسدورة والمبعر والرمانة وبنات اللبن فتجعل في برمة بعد الغسل والتقطيع اجزا متساوية حتى اذا انسلق دون النضاج اخرج وترك على طبق ويؤخذ من الدجاج السمين شيا غاية فيجعل في البرمة ويجعل عليه خل خمر غير الخل الاول فاذا نضج الدجاج اخذ كسيرة يابسة خمسة دراهم ودرهم زنجبيل وثلاثة دراهم زعفران ووزن درهمين فلغل وكرفس وسذاب ويكون الجبن مقطعا مثل الشوابير ثم اغرف من المرق عليه حتى يتشرب ونضد اللحم فوقه تنضيد والدجاج وزينه ببزماورد وطردين ولفايق ومحاشي ومباعر وقطع عليه الجبن وقدمه مع خردل ان شال الله .

صفة سكباج المسك للرشيد:

تاخذ اطايب البطون فتقطعها كما تريده (76) ويلقى في قدر نظيفة حتى اذا انسلق (77) ولم (78) ينضج اخرج ونشر (78ص) على طبق ثم يؤخذ اللحم فيقطع ويصلق (79) في قدر اخرى فاذا غلى غلية اخرج ونشر ايضا فاذا برد اخذ له خل خمر جيد فالقى عليه (80) (81) قليل ماء او قدر ما يحتمل فان كان ضعيف الحمض لا تترك فيه ما فاذا غلى فاطرح فيه ذلك اللحم وتغسل البطون بعد التسلق وتطرحها (81) ثم يؤخذ جرجير وكرفس وبصل (82) وقليل ملح (82) فيلقى (83) في القدر (83) ويكسون (84) البصل مربوطا (84) ثم تطرح (85) فيها (86) كزبرة (87) يابسة ولفغل (88) وكمون مدقوقة (88) حتى اذا كاد ينضج اخرج اللحم (89) وصفيها المرقه بخرقه صفيقة نظيفة (89) حتى لايبقا (90) من الازرار (91) فيه شي (91) فاذا اخذت صفوه (92) اعد (93) اللحم والمرق الى القدر واغله (94) حتى ينضج (95) واطرح فيه (95) (96) الزعفران مع قيراط مسك وان احتاج الى كسر حمضه فالق فيه سكر ا بقدر ماتريد (96) ثم تقطع فيسه

76: تزيد هـ / 77: انسلق هـ / 78: ولما هـ / 79: ويسلق هـ / 80: فيه هـ / 81-81: وقد غسل اللحم قبل ذلك هـ / 82-82: وملح قليل هـ / 83-83: فيه هـ / 84-84: البقل جزرة هـ / 85: يؤخذ هـ / 86: س هـ / 87: كسيرة هـ / 88-88: وزعفران وزن درهمين هـ / 89-89: ثم تؤخذ كرياسة صفيقة فيصفي المرق فيها هـ، نشير هنا الى انه قد ورد لفظ "وصفيها" في أ ونرى انه خطأ سماع يدل على ان ثمة كان من يملئ على الناسخ وهذه ليست المرة الاولى التي تعتور فيها النص هنات سماع من هذا القبيل / 90: يبقى فيه شي هـ / 91-91: س هـ / 92: صفوته هـ / 93: اعيد هـ / 94: واغلى هـ / 95-95: وطرح عليه هـ / 96-96: وزن حبتين مسك هـ .

(97) الخبز السميذ وتغرف عليه المرق واللحم وتصف كما تفعل بغيرها .

صفة الملبقة (98) :

تاخذ (99) لبّ اقراص التنور (99) ولبّ اقراص الفرن يكون (100) فيه بعض الجفوف تسحقه بيدك وتنخله بالمنخل وتطرحه في القدر (101) وتصبّ عليه من دسم السكباغ ثم توقد تحته وتزيد فيه (102) قليل شيرجا الا ان يكون المرق دسم فلا يحتاج الى الشيرج وتزيده (102) حلاوة (103) وتلق فيسه (103) دارصيني (104) وسنبلا وزنجبيل وزعفران قليلا من كل واحد مسحوقا وتغلي المرق فاذا غلت (104) صببتها (105) على الباب (106) الذي في القدر وتحركه حتى يشتد ويستوفي (107) ثم تغرفه في طيفوريسة (108) وتصف اللحم حوله مع المحشو (109) وتزينه بقليل بقل وقطع عليه قليل سذاب وكرفس وقدمه ان شا الله .

---

97: ز هـ / 98: ملبقة هـ / 99-99: لب الجولان هـ / 100: س هـ / 101: الطبق هـ / 102-102: س هـ / 103-103: وتسقيه هـ / 104-104: وقليل سنبل وزنجبيل وقليل زعفران فاذا غلى المرق هـ / 105: صبته هـ / 106: اللباب هـ / 107: ويستوي هـ / 108: طيفور هـ / 109: الحشو هـ .

## الباب الخمسون (78ظ)

### عمل الهرايس الرزيات<sup>(1)</sup> والحنطيات

صفة هريسة الارز:

يوخذ لحم سمين فيغسل ويطرح في القدر وتصب عليه ما وملح واغله على النار حتى ينضج ويتهرا وينشر اللحم من العظم فاذا تهرا<sup>(2)</sup> انزلته عن النار فان كان غليظا فدقه في الهاون ثم خذ<sup>(3)</sup> ارزا<sup>(2)</sup> ابيض<sup>(2)</sup> فنقه واغسله ثلاث مرات وصب اللبن المصفا<sup>(3)</sup> على مرق اللحم فاذا غلى غلية<sup>(4)</sup> طرحت عليه الارز فاذا نضج الارز طرحت اللحم المدقوق عليه ثم حركته حتى ينطحن الارز وتسقيه زبدا<sup>(5)</sup> او<sup>(6)</sup> سمنا<sup>(7)</sup> او دهنا مسلوا بشيرج نصفين<sup>(7)</sup> او لبنا وتضربه ابدا حتى ينطحن كله ولا تزال تحركه حتى يصير مثل الناطف ولا يبقا<sup>(8)</sup> من اللحم شي صحيح حتى يصير مثل الخيوط منعقدا<sup>(9)</sup> مع الارز لا يبين منه<sup>(10)</sup> شي واجعل معه ايضا<sup>(11)</sup> اسكرجة مري وقدمه ان شالله .

صفة هريسة بخبز:

توخذ ثلث دجاجات سمان فتسمط وتشوى ويجعل تحتها ما يسيل فيه دسم الدجاج ثم يوخذ الصدر<sup>(12)</sup> فينتف ما فيها<sup>(13)</sup> من اللحم نتفا حتى يبقى<sup>(14)</sup> مثل الخيوط الرقاق<sup>(15)</sup> ثم يجعل في قدر نظيفة<sup>(16)</sup> ويصب عليه<sup>(16)</sup> ربع رطل زيت<sup>(17)</sup> او شيرج<sup>(17)</sup> ومثل ما يغمرها في القدر<sup>(18)</sup> من الخيوط التي من الصدر<sup>(19)</sup> وتجعل على النار وتترك ساعة حتى تنشف الحرارة اكثر الماء ثم تاخذ لباب خبز سميد منخول فتلقيه في القدر ويكون بالقرب منك لبن حليب وما كان في الماء<sup>(79ص)</sup> الذي كان تحت الدجاج مع دسمها ثم تصب ذلك في القدر وتحركها<sup>(20)</sup> فكل ما<sup>(20)</sup> نقص ماوها مددتها<sup>(21)</sup> بشئ من ذلك اللبن وداوم<sup>(22)</sup> ذلك ابدا<sup>(23)</sup> حتى تتعقد<sup>(24)</sup> اكثر العقاد<sup>(25)</sup> من الهرايس<sup>(26)</sup> المتخذة من<sup>(27)</sup> الحنطة ثم اغرفها وقرب معها مريا نبطيا وقدمها ان شالله .

1: والارزيات ه/ 2-2: ارز ابيض ه/ 3: المصفاى ه/ 4: ز ه/  
5: زيتا ه/ 6: و ه/ 7-7: س ه/ 8: يبقى ه/ 9: منعقد ه/ 10:  
معه ه/ 11: معه ز ه/ 12: الصدور ه/ 13: عليها ه/ 14: يصير ه/  
15: الراقاق ه/ 16-16: ويصير عليها ه/ 17-17: س ه/ 18: القدور ه/  
19: الصدور ه/ 20-20: فكلما ه/ 21: امدتها ه/ 22: وداوم ه/  
23: ز ه/ 34: ينعقد ه/ 25: انعقاد ه/ 26: هرايس ه/ 27-27: س ه/ .

هريسة من كروش (28) لابن المهدي (28) :

تاخذ الكروش (29) بعد الغسل والسمط فتقطعها (29) وتنظفها (30) تنظيفا جيدا ثم تعلقها كما تعلق (31) اللحم ثم تنتفها خيوطا خيوطا اذق ما تقدر عليه ثم تطرحها في القدر وتغمرها بلبن حليب وتطرح فيها عود دارصيني وخولنجان وشحم دجاج مذوّب ثم تلقي عليها الارز المطحون وتحركها حتى تنعقد وتطرح فيها من الملح حاجتها ثم تسقيها بدسم شحم الكلى من المقلّى ثم تغرفها في طيغورية وتذر عليها (32) شيئا من (32) دارصيني مدقوق وتوكل بمرى ان شا الله .

هريسة كانونية (33) كانت تصنع للواثق لابي سمين توكل في المكان (33) :  
يوخذ من صدر (34) الدجاج المشوي فينتف خيوطا ويغلى اللبن به (35) والارز (36) المطحون فاذا نضج طرح فيه اللحم المنتف وضرب ضربا جيدا بدهن دجاج مصفا (37) فالق فيه الملح العذب (38) بقدر (39) ما يحتاج (39) واضربها ضربا جيدا ثم اغرفها في طيغورية وقربها مع مري (40) ان شا الله (40) .

هريسة اخرى كانونية :

يجمع اللحم (41) والحنطة المقشورة المشوشة بعد غسلهما (41) في قدر نظيفة (42) فوق الديكران (43) كما تفعل بها في التنور وتطبخ حتى يتهرا الجميع ويضرب فوق (44) (79ظ) حتى ينعقد وربما انضج كل واحد منهما على حدة ثم جمع او دق اللحم في الحجر بعد الطبخ وخلص (45) وضرب وربما جعل القمح مع الارز نصفين وتعمد (46) من ارز مطحون وارز صحيح واي ذلك كان فهما يزيدان في طيبة اللبن وفي دسمها الزبد وشحم البط والدجاج (47) اطيب ذلك كله واشبه بطعام السراة وكذلك عملها من صدور الدجاج (47) ولباب الخبز وتعمل ايضا (48) من صدور الدجاج مع ارز ولبن حليب (49) وسكر وتسمى المهلبية .

صفة خيطية :

يوخذ اللحم السمين من الاضلاع والاعجاز والالية فيقطع ويوضع في قدر نظيفة وتصبّ عليه وزن درهمين زيت طيب وتصبّ عليه غمره من الماء وتلقي فيه عود دارصيني وعود خولنجان ويغلى حتى اذا قارب النضج القيت فيه (50) الحنطة المقشورة (50) المشجوشة (51) المصلوقة (52) على حدة

28-28: ز هـ / 29-29: س هـ / 30: فتنظفها هـ / 31: تسلق هـ / 32-32:  
س هـ / 33-33: وتوكل على المكان لابي سمين كانت تصنع للواثق هـ / 34:  
صدور هـ / 35: ز هـ / 36: الارز هـ / 37: مصفر هـ / 38: النقي هـ /  
39-39: الحاجنة هـ / 40-40: ز هـ / 41-41: س هـ / 42: س هـ / 43:  
الديكران هـ / 44: س هـ / 45: س هـ / 46: وتعمل هـ / 47-47: ز هـ / 48:  
س هـ / 49: س هـ / 50-50: حنطة مقشورة هـ / 51: س هـ / 52: مسلوقة هـ /

فاذا غلى غلية او غليتين عمدت الى الارز وغسلته (53) غسلا نظيفا (53)  
 (54) مرارا متتابعة (54) ثم نشفته (55) بمنديل والقيتسه (56) في  
 القدر (57) واحذر ان تحركها ثم تعمد عند نشفها للما (58) فترويها من  
 اللبن الحليب ثم توقد تحتها وقودا لبنا فاذا نشف اللبن زيد فيها لبن  
 (59) فلا تزال تزيد فيها اللبن وتوقد تحتها حتى ينتهي شربها ونضجها  
 ثم (60) تلقى فيها الملح وتحركها تحريكا دقيقا وملاك الامر ان تبدأ  
 (61) في اول طبخها بقلع الرغوة عن وجهها لتجيك نظيفة وتغرفها في  
 طيفورية وفي وسطها اسكرجة مري (62) ان شاء الله (62) .

انشدني ابو العباس الاديب (63) في هريسة :

الذّ ما (64) ياكله الانسان وطابت الجدا والخرفان  
 (80ص) لهن طيب الكف والاتقان وتلقى (66) في قدرها الادهمان  
 وبعده الاوز (67) والسمنان (68) وبعدها الارز والالبمان  
 وبعده الملح وخولنجان كانها زيد ونسريان (69)  
 اذا بدت يحملها الغلمان وفوقها كالقنوخيزان  
 مقبب وماله اركان تقمر من..... (72) العينان  
 يورثها الجايح والشعبان لها على اضرابها سلطان  
 وانتفعت باكلها الابندان واعجبت كسرى انوشروان  
 اذا اتى بصيفه (65) نيسان هريسة تصنعها النسوان  
 يجمع فيها الطير والحمان واللحم والالية والشحمان  
 والحنطة البيضاء والجبان جوده بطحانه الطحان  
 قد تعبت بعقدها الابدان تخجل من رويتها الالوان  
 تضمها الصفحة والخوان (70) يمسكه (71) سقف له حيطان  
 ابرزها للاكل الولدان والمري (73) فيها فله مكان  
 ويشتهيها الاهل والضيفان (74) تصفوا بها العقول والاذهان  
 ابدعها في عصرها ساسان اذا رآها الجايح الفرشان (75)  
 لم يعط صبورا معها الجيعان

وانشدني ايضا:

بني قمر الرجال بني منير بني شمس النهار المستنير

53-54: غسلة نظيفة ه/ 54-54: ز ه/ 55: سته ه/ 56: والقه ه/  
 57: القدر ه/ 58: ز ه/ 59: لبنا ه/ 60: ز ه/ 61: تبدوا ه/  
 62-62: ز ه/ 63: ز ه/ 64-64: ماما ه/ 65: من صيفه ه/ 66:  
 وتلقى ه/ 67: افيد ه/ 68: السمان ه/ 69: بنسيمان ه/ 70:  
 والاخوان ه/ 71: يمسكه ه/ 72: غير واضح في أ رهبتهها ه/ 73:  
 والمرء ه/ 74: الصبيان ه/ 75: العربيان ه/ .

في الله ثم من العشيـــــــــــــــــر  
 قبيل الظهر من (76) قبل الظهر  
 يدا طاه (77) وسكاج كثير  
 فتصفع نفسها بقفا المضيـــــــــر

بما بيني وبينكم فاني اخ  
 فغدوا السير يوم السبت نحوي  
 (80ظ) فثم هريسة قد احكمتها  
 تقوم الزيرباج اذا راتها

## الباب الحادي والخمسون

### عمل الارزيات الملبينات

صفة ارزية ساذجة للواشق:

يؤخذ لحم حمل فينظف ويلقى في القدر (1) ويصب عليه قطرات زيت وعود خولنجان وعود دارصيني وكف ملح (2) بقدر الحاجة (2) ثم يوقد تحته حتى ينضج وتلقى رغوته اولا فاولا حتى لا يبقا (3) من الرغوة شي ثم يؤخذ الارز فيغسل غسلا حتى يتنظف جدا ثم يلقي في وسط القدر ويوقد تحتها بنار لينة ويسقى اللبن حالا بعد حال حتى يستوي انعقادها ويتكامل نضجها ثم تترك وتغرف في صفة نظيفة وتقدم في وسطها اسكرجة مري (4) ان شالله (4).

ارزية ساذجة بلبن للمتوكل (5):

يؤخذ اللبن الحليب فيصب في قدر نظيفة ويغلى غلية خفيفة بدارصيني وخولنجان (6) ثم تخرج منه الدارصيني والخولنجان (6) ثم (7) تلقي فيه الارز المنقى (8) المغسول غسلا (9) نظيفا ويترك على النار حتى يتكامل نضجه ثم تحركه (10) تحريكا شديدا حتى ينطن ويدخل بعضه في بعض ثم تلقي (11) فيه شي (11) من ملح (12) كفايته (13) وكلما نشفت زيدت لبن (14) حليب (15) وعقدت حتى ترتوي (16) ولا تحتاج الى زيادة ولا تقبله (17) ويجاد عقدها على جمر هاد (18) فان اردت ان تلقي فيها مثل ربعها سكر ابيضي (19) على ما (19) كانت الفرس تعمل (20) فاجعل مع السكر سمنا طيبا (21) (22) عذبا طريا (22) واعقدها (81ص) به عقدا جيدا حتى اذا رويت من الزبد (23) والسمن (23) وهدت انزلتها وغرفتها ان شالله.

انشدني الحافظ (24) في ارزية يعارض ابن (25) المهدي في شلجميته:

لله درّ ارزة توافنا (26) بها طاه كحسن البدر وسط سماء

---

1: قدره هر / 2-2: س هر / 3: يبقى هر / 4-4: ز هر / 5: متوكليسة هر / 6-6: س هر / 7: و هر / 8: ز هر / 9: ز هر / 10: تحرك هر / 11-11: شيا سيرا هر / 12: الملح هر / 13: س هر / 14: لبنا هر / 15: س هر / 16: تروى هر / 17: تقلبه هر / 18: هادي هر / 19-19: كما هر / 20: تفعل، تعمل، ه وقد كتبهما الناسخ فوق بعضهما البعض / 21: س هر / 22-22: طريا عذبا هر / 23-23: السمن هر / 24: للحافظ هر / 25: بن هر / 26: وافى هر.



انقى من الثلج المضاعف نسجه من صبغة (27) الالهوا والانداء  
فكانتها في صفحة مقعدودة (28) بيضا مثل الدرّة البيضاء  
بهرت عيون الناظرين بضوءها وارترك ضوء البدر قبل مساء (29)  
وكان سكرها على اكنافها نور تجسد فوقها بضياء

صفة ارز بلبن للواثق:

ينقع الارز بعد غسله في لبن حليب ليلة الى الغد ثم يجعل في طنجير او  
(30) قدر ومن (31) العما ما يكفي للارز (32) او دون ذلك وتجعل (33)  
فيه ما تريد (34) من سمن البقر او (35) دهن لوز او (36) شيرج طري  
(36) (37) ويغلى غلية (37) ثم تصب عليه الارز (38) بعد ان يغلي (38)  
وتصير فيه من العسل شي صالح وتصبر (39) حتى يقارب النضج ثم يمسد  
باللبن الحليب قليلا قليلا (40) حتى ينضج ويشرب اللبن ثم ينزل عن  
النار وان جعلت مكان العسل سكر (41) نقيا (41) مدقوقا كان احسن  
(42) (43) ونقع الارز في اللبن يكون عقيب حلبه ويكون في زمان البرد  
(43).

ارزية (44) لابراهيم بن (44) المهدي:

يؤخذ من اللحم الاحمر من اصول الافخاذ ومن الالية فيشرحان رقيقا  
ويدخنان بالدخان حتى يحمر اللحم ثم تعمد الى قدر فتصب فيها زيتا  
فاذا غلى القيت فيه الالية واللحم المدخن وقليته حتى ينضج ثم رششت  
عليه ما وملحا (45) ولا تقرب المري لثلا تسوده ثم اعمد الى قدر كبيرة  
(81ظ) فصب فيها من اللبن الحليب نصفها واغله حتى اذا غلى (46) طرحت  
فيه عود خولنجان ودارصيني (47) وما يحتاج من ملح (47) ثم اعمد (48)  
الى الارز فاغسله (49) غسلا جيدا ثم اطرحه (50) في اللبن فاذا نضج  
واستوى واشتد عمدت الى اللحم المقلو فطرحته بدهنه (51) فيه وحركته  
تحريكا جيدا وقدمته ان شالله .

ولابراهيم (52) فيها:

ارزة باللبن الحليب نقية اللون من المعيب  
ساذجة الجسم من الحبوب غريقة بدهنها المصبوب  
ولحمها وشحمها العجيب فيها من اللحم على التقريب

27: صنعة هـ / 28: مقدورة هـ / 29: سماء هـ / 30: و هـ / 31: من هـ /  
32: الارز هـ / 33: واجل هـ / 34: تريده هـ / 35: و هـ / 36-36: زيت  
هـ / 37-37: ويلقى عليه هـ / 38-38: ز هـ / 39: ويتترك هـ / 40: س هـ /  
41-41: سكر طبرزد هـ / 42: اطيب هـ / 43-43: س هـ / 44-44: لابن هـ /  
45: وملح هـ / 46: غلا هـ / 47-47: وفلفل ملح هـ / 48: عمدت هـ / 49:  
فغسلته هـ / 50: طرحته هـ / 51: بدسمه هـ / 52: ولابراهيم بن المهدي هـ .

ياحسنها في جامها الرحيب  
كانها بدر بلا عيوب

شرائع كالرطب الرطيب  
يخالها (53) الناظر من قريب

## الباب الثاني والخمسون

### في عمل الحنطيات المثلاث

/...../

تطبخ اللحم الاحمر والسمين بالقمع المقشور (2) حتى ينضج من غير ان يتهرأ (3) فينطحن (4) وتطرح فيه (5) قطعاً من (5) دار صيني وخولنجان مشدوخا (6) وربما عملته (7) بقمع اخضر فريك وصبّ فيها لبن حليب (8) وربما خلط مع القمع الاول لبن حليب (8) بقدر ومن احبّ جعل فيه (9) سكرًا ليس بالكثير.

صفة ثلاثية (10) ايضا:

(11) يعمد الى (11) هذا المثل من غير ترك للدار (12) صيني والخولنجان بارز (13) وعدس ولوبيا بيضا (14) ويكون العدس اقلها ومن احب (15) زاد مثل (15) العدس حمصا مرضوضا وصب عليها (16) بعد الغرف دهنًا (17) مقلوا (18) (82ص) وجعل حولها رقاقا منشورا وملفونًا.

صفة ثلاثية (19) اخرى ارزية (20) تنورية:

تعمل بارز وحده ويحمى معه بصل وبغير (21) بصل وتعمل بلوبيا حمرا (22) بيضا شخينة ورقيقة حتى يكون لها كالمرق ولا يكون الحب بالمجتمع ويكون باطراف ويعلق (23) فوقها (24) (25) الجدي او الخروف السمين (25) فان لم يكن فجنب (26) او دجاجة (26) وربما اطبق فوقها رقاقة وربما جعل مع ذلك عصان ليزوب ما فيه (27) عليها فاذا قدّمت وهي ناشفة جعل العصان حولها وصفًا (28) في الطيفورية (28) ايضا الجنب معه مفرقا ضلعين ضلعين دائرها (29) (30) كما بدون الطيفورية وتقرب (30) ان شا الله .

1: س هـ / 2: س هـ / 3: يتهرى هـ / 4: مطموس في هـ / 5-5: قطعة هـ / 6: مشدوختين هـ / 7: عملت هـ / 8-8: س هـ / 9: فيها هـ / 10: مثلثة هـ / 11-11: يعمل على هـ / 12: الدار هـ / 13: وارز هـ / 14: ابيض هـ / 15-15: جعل بدل هـ / 16: عليه هـ / 17: دسما هـ / 18: مطموس في هـ / 19: مثلثة هـ / 20: ز هـ / 21: فتغير هـ / 22: او هـ / 23: يعلق هـ / 24: فوّه هـ / 25-25: اما اطراف خروف او جدي سمين فان قصر سمئها عما يقنع كفايته فيها علق معه دجاجة سمينّة هـ / 26-26: س هـ / 27: فيها هـ / 28-28: س هـ / 29: حواليهما هـ / 30-30: ز هـ .

## الباب الثالث والخمسون

### في عمل الاسباناخات<sup>(21)</sup> والكرنبيات

(3) واحد عمل (3) (4) الاسباناخيات والكرنبيات (4) ولا فرق بينهما ولا اختلاف الا بالبقل فاذا (5) اردت عملها (6) او احدهما فابداً بايهما شيت اما بالاسفاناخ (7) او بالكرنب (8) فتنقه (9) (10) مما فيه (10) من غيره وارم (11) منه اطرافه واصوله ثم اسلقه بالماء حتى يقارب النضج ثم اخرجه الى ماء بارد (12) ثم اعمد الى اللحم فقطع منه (13) من اطراف الملحا واولل الاضلاع والسمين من اللحم قطعاً متوسطاً (14) ثم اقه في قدر نظيفة واطرح عليه بيض بصل وقطر عليه قطرات من زيت طيب (15) وعودي خولنجان ودارصيني ثم اغرفه (16) ثم اغمره بالماء واقلع ما يعلوه من الرغوة والقذا (17) فاذا نضج اللحم غسلت له الارز غسلًا نظيفاً (18) والقيته فيه مع (19) شي من (19) ملح بقدره (20) وقليل فلفل ثم تلقي عليه البقل بعد ذلك واتركه على النار قليلاً واغرفه فان احببت (22) ان تطرح فيها جزراً صحاحاً ثم (21) تخرج فتقطع (21) دراهم وتصفى على وجهها بعد الغرف وتقدم مع المري (22) ان شالله (22).

1: س هـ / 2: الاسفيدباجات هـ / 3-3: عملهما واحد هـ / 4-4: س هـ / 5: فان هـ / 6: عملهما هـ / 7: بالاسباناخ هـ / 8: الكرنب هـ / 9: فنقيه هـ / 10-10: س هـ / 11: وارمي هـ / 12: ز هـ / 13: ز هـ / 14: متوسطة هـ / 15: س هـ / 16: غرّفه هـ / 17: والقذى هـ / 18: جيداً هـ / 19-19: ز هـ / 20: س هـ / 21-21: تخرجه فتقطعه هـ / 22-22: ز هـ.

## الباب الرابع والخمسون

### عمل الفجليات والشلجيات

كلاهما (1) واحد ولا فرق بينهما والصفة لواحدة (2) تغني عن صفة (3) الاخرى.

صفة شلجمية لابراهيم (4) بن المهدي:

يؤخذ اللحم السمين والمبعر والدوارة وعرق الكرش فينظف ويطبخ ببياض البصل حتى يقارب النضج ثم تطرح فيه شلجم مقطع كبار (5) وبصل مقشر (6) صحاح فاذا نضج اخرج البصل والشلجم فسحقا في حجر سحقا ناعما (7) جيدا مع (8) ربع رطل (8) كزبرة (9) يابسة و (10) نصف اوقية (10) كمون و (11) ثلثة دراهم (11) فلفل (12) مدقوقات وتطرح في القدر و تهدا على النار وتغرف (12) وقد تتخذ من القرع والبصل في وقت لا يوجد فيه لغت فتجعل فيه مع (13) سحق تلك (13) الالبازير ويترك (14) حتى ينضج فانه يغني عن اللغت ان شا الله .

منه (15) شلجمية اخرى:

يقطع اللحم قبضات (16) ويكون اللحم (17) (18) لحما مجزعا (18) وينظف ويطرح في قدر مع بياض بصل مقطع وحمص مرضوض وعودي (19) خولنجان ودارصيني صحيحين (20) وكزبرة (21) رطبة مقطعة وملح وزيت وماء غمره ويطبخ حتى يقارب النضج ويؤخذ له شلجم فيقشر ويطلق (22) صحاح (23) بماء حار ويخرج ويبرد ويقطع مدور ويسحق شطره (24) في حجر مع كسفرة (25) يابسة ولوز مقشر مسحوق وشي من حمص مبلول ويبل له ارز ويؤخذ لحم احمر فيدق (26) مع بياض بصل في حجر ويصب عليه شي من مري وكزبرة (27) وفلفل ودارصيني وكمون (83ص) ويكيب (28) ويحمل على (29) القدر التي (30) على النار فاذا غليت الق (31) فيها اللحم المدقوق مع الالبازير وتحرك فاذا قاربت النضج سقيتها لبن حليب (32) حتى ينضج جميع ما فيها

1: وعملهما هـ / 2: واحد هـ / 3: ز هـ / 4: لابراهيم هـ / 5: ز هـ / 6: ز هـ / 7: ز هـ / 8-8: ز هـ / 9: كسبرة هـ / 10-10: ز هـ / 11-11: ز هـ / 12-12: س هـ / 13-13: السحق ذلك هـ / 14: ز هـ / 15: ز هـ / 16: اربعة اصابع هـ / 17: ز هـ / 18-18: لحم مجزع هـ / 19: وعودني هـ / 20: ز هـ / 21: وكسبرة هـ / 22: ويسلق هـ / 23: س هـ / 24: بعضه هـ / 25: كسبرة هـ / 26: ويدق هـ / 27: وكسبرة هـ / 28: ويخلط هـ / 29: س هـ / 30: س هـ / 31: القى هـ / 32: طيب هـ .

وتلقي فيها (33) الشلجم الصحيح مع الارز فاذا نضج الجميــــــــع بيزرت  
بدارصيني ولفل (34) وسنبل وانزلت.

شلجمية اخرى لابن المهدي:

تؤخذ صدور الدجاج او غيره فتشرح (35) رقاقا وتلقى (36) في قدر مع  
دهن (37) كثير غالب وتصب ماءً حتى يغمره ثم تنزع رغوته وتطرح عليه  
حمص وزيت وبياض بصل فاذا نضج (38) ذرّ عليه (38) فلغل وكمون ثم تاخذ  
الشلجم فتصلقه (39) حتى ينضج ثم تسحقه حتى لا يكون فيه خشونة ثم  
تصفيه (40) بمنخل ثم (41) تلقيه في القدر ثم تاخذ (42) لوزا مقشرا  
(42) فتلقيه في الحجر وتطرح معه قطعة جبن وتسحقه سحقا ناعما ثم تغص  
(43) عليه بياض (44) خمس بيضات (45) بياضها لا غير (45) وتسحقه حتى  
يلين ثم القيه (46) على اللفت فان كان فيها لبن سقيتها شيا من سنبل  
ثم تترك القدر (47) على (48) النار تهذا (48) (49) ثم اغرفها (49)  
وقدم معها خردلا.

ولابن (50) المهدي فيها (51) التي عارضه الحافظ بأرخته (51):

ولما رايت الشلجمية راعني	منها الضيا بصحفة قوراء
وبها دراهم شلجم منثورة	لم يبقها النقّاد يوم عطاء
فكانها بدر تكون بدعاء	وكانه فيها نجوم سماء
(52) تبدوا لناظرها فيحسب انها	من فضة مسبوكة بضياء (52)
قد اشبعنت لبنا طيبا فارتوت	منه (53) وقد كشفت (53) قناع ضياء
فاذا راها الصائمون تبادروا	سعيها اليها عند كل مساء

33: فيه هـ / 34: ز هـ / 35: فتشرحه هـ / 36: والقه هـ / 37: دسم هـ /  
38-38: سقيته هـ / 39: فتصلقه هـ / 40: تصفه هـ / 41: و هـ / 42-42:  
لوز مقشر هـ / 43: تغص هـ / 44: س هـ / 45-45: ز هـ / 46: تلقيه هـ /  
47: ز هـ / 48-48: نار لينة هـ / 49-49: ز هـ / 50: ولابراهيم بن هـ /  
51-51: س هـ / 52-52: س هـ / 53-53: فقد كسبت هـ .

## الباب الخامس والخمسون (ظ83)

### في عمل المخلوطات من الارزيات واللوبيات<sup>(2)</sup>

صفة اسحاقية :

تأخذ (3) من اسمن ما (4) تقدر عليه (4) من اللحم مما يلي الخاصة والجنب والاضلاع فتقطعه (5) قطعاً لطافاً ويغسل وغسلاً نظيفاً ويجعل في قدر نظيفة وتصبّ عليه وزن درهمين زيت (6) وعود خولنجان (6) وعود دارصيني ووزن (7) درهم بياض بصل فاذا غرغرت صبّ عليه نصف غمره ما فاذا (8) بلغ نصف نضجه (8) القى عليه من اللوبيا البيضاء (9) الذي ليس فيها شي من الاحمر والاسود (9) ليكون (10) نضج اللوبيا (10) بتمام نضج (11) اللحم ثم تلقي عليه من الارز النقي مثل اللوبيا مرة ونصف وتصبّ عليه من اللبن الحليب غمره وكلما نشف زيد عليه (12) لبن حليب (12) حتى يرتوي ويتعقد ولتكثر تعاهد القدر لثلاث تحترق وتصبّ فيها مقدار (13) اوقية دهن الالية وتحركها به وتلقي فيها (14) من الملح بقدر الحاجة وسكنها (15) على النار (16) واغرفها وقدمها (16) (17) ان شالله (17).

صفة نحريّة :

هذا اللون كالذي تقدّم وصفه والعمل واحد والتدبير واحد الا انه تجعل مكان اللوبيا عدس مقشر منقا (18) منسوف (19) ومثله مرة ونصف ارزا (20) نظيف (21) والا فما يضرك واعمل فيها بعملك (22) في الاخرى الدهن (23) والمري فانها لا يشك (24) اكلها انها جلبانية.

1: س هـ / 2: واللوبيات هـ / 3: يوخذ هـ / 4-4: يكون هـ / 5: فتقطع هـ / 6-6: س هـ / 7: ز هـ / 8-8: نضج هـ / 9-9: س هـ / 10-10: نضجها هـ / 11: نضاج هـ / 12-12: غمره هـ / 13: س هـ / 14: فيسه هـ / 15: وتسكنها هـ / 16-16: وتغرفها وتقدمها هـ / 17-17: ز هـ / 18: منقى هـ / 19: ز هـ / 20: ارز هـ / 21: ز هـ / 22: كعملك هـ / 23: الدسم هـ / 24: يحل على هـ.



## الباب السادس والخمسون

### عمل الديكبريكات المزعفرات والسواذج الكوفيات<sup>(1)</sup>

صفة ذاجبرجة (2) لابراهيم (3) بن المهدي صنعها للمعتصم:  
 (4) وهي توخذ (4) ثلثة (84ص) ارطال لحم حمل مسموط فتجعل في القدر  
 وتصب عليه (5) ثلث اوقي (5) زيت معسول وتطرح فيه عود خولنجان ورطل  
 بصل صحاح ودرهمان (6) ملح اندراني وما حملت (7) الراحة و (7) الاصابع  
 (8) كزبرة رطبة ومن الماء ما يغمر الجميع وزياد اربع اصابع (8)  
 ويغلى الى ان يقارب البصل النضج ثم تخرج البصل صحاحا فيعزل وتصب (9)  
 على القدر (9) رطل خل خمر وتحركه حتى ينضج اللحم او يكاد ثم تلقى  
 فيه (10) (11) باقة كراث او جزر وكراث شامي او باذنجان او قرع (11)  
 ثم يغطا (12) واسحق البصل الذي كنت اخرجته منها مع وزن (13) خمسة  
 دراهم كسفرة (14) يابسة ونصف (15) درهم فلفل (16) وخمسة دراهم (16)  
 كرويا واجعل الجميع في غضارة وصب عليه اوقيتين مري نبطي وشيا (17)  
 من مرق القدر ثم يذاب (18) الجميع ويرد الى القدر ودعها تغلي عليه  
 ثم ترفعها عن (19) النار وهي تغلي وتطرح فيها شيا من كزبرة (20)  
 رطبة مقطعة وتغطيها حتى تسكن ثم (21) تغرفها وتقدمها (21) ان شالله .

وانشدت (22) لابراهيم (23) بن المهدي فيها:

وطاه اتلانا في الطعام بصحة	مللمة (24) كالشمس وقت المشارق
بزيرباجة قد احكمت بنظافة	وقد رتبت في الغرف من كف حاذق
مفصلة قد شذرت بحوايــــــــــــــــج	كما فصل الصواغ سلك المخانق
بها البصل المقشور (25) فصل دره	بقرع كامثال الزمرد رايق
ومن جزر فيها لطيف كانــــــــــــــــه	سبايك عقيان بدا في مناطق
وقد صبغت بالزعفران فلونهاــــــــــــــــا	اذا ابصرتها العين لون الشقايق
(84ظ) وفيها من الباذنج جسم كانه	لصفرتة منها اصفرار العقايق (26)

1: الديكبريات ه/ 2: ديكبريكة ه/ 3: لابراهيم ه/ 4-4: تاخذ ه/  
 5-5: ثلثة اواقي ه/ 6: ووزن درهيمين ه/ 7-7: ز ه/ 8-8: س ه/  
 9-9: عليها ه/ 10: عليه ه/ 11-11: بقل الرمان اما الكــــــــــــــــرات  
 والجزر واما الباذنجان والقرع ه/ 12: غطها ه/ 13: ز ه/ 14: كسفرة  
 ه/ 15: ووزن نصف ه/ 16-16: ووزن خمسة الدراهم ه/ 17: وشي ه/  
 18: يذوب ه/ 19: على ه/ 20: كسفرة ه/ 21-21: تقدمها ه/ 22: =



لهاريح كافور ومسك وعنبر  
 فلم ار مثل الديباجة اقبلت  
 لها طوق لحم في الشريد كانه  
 فها هي عندي في الطعام اذا اتت

وطعم كطعم الشهد في فم ذايق  
 كزهرة بستان ونور الحدايق  
 مناطق تبر في بياض القراطيق  
 الذ واشهى من نفيس العلايق

## الباب السابع والخمسون<sup>(1)</sup>

### في عمل الزيرباجات والابراهيميات

زيرباجة للمامون:

يوخذ فروج فيسقط وينظف ويجعل في قدر ويصب ماء عذب وزيت انفاق وحمص  
مروضو ميلول وخردله وملح ويصل فاذا غلى جعل عليه خل وكراث وكزبرة  
ويغليان مع الفروج ويترك حتى يسكن ويصبغ بزعفران (1).

زيرباجة بيضا لابن المهدي:

توخذ (2) دجاجة فايقة فتغسل وتنظف (3) وتقطع اعضا (3) ثم تجعل في  
قدر نظيفة ويصب عليها نصف رطل ما عذب ونصف اوقية (4) زيتا طيبا (4)  
وشي من بياض بصل ويغلى فاذا غلى صبّ عليه من الخل الابيض المصفا (5)  
نصف رطل ومن السكر الابيض واللوز المقشور اوقيتين (6) واوقية (7) ومن  
الماورد اوقية ومن الابازير فلفل ودار صيني وزنجبيل مصور في خرقة  
رقيقة لان لا تغير لونها وتهدا (8) على النار قليلا ثم تترك بعهد ان  
تنعقد وتغرف (9) ان شالله (9).

زيرباجة خضرا لابي سمين:

تاخذ (10) من اللحم مما يلي الاطلاع (11) فتقطع (12) وسطا وتاخذ دجاجة  
(85ص) فتمسطها (13) وتنظفها (14) وترمي براسها وعنقها وبطنها  
وتفصلها باربع قطع وتجعل الجميع في قدر نظيفة وتصب عليه من الماء  
والماورد (15) مايغمره واجعل فيه بصلا صحاحا ثم اوقد تحته بنار لينية  
ثم تاخذ (16) كرفسا رطبا (16) وغصن (17) سذاب وكفا (18) من فستق  
منقا (19) فتسحق الجميع سحقا جيدا وتلقيه في القدر وتطرح عليه شيا  
يسيرا (20) من ملح او ما (21) كامخ وكسفرة (22) يابسة وفلفل ودار  
صيني مدقوقة (23) ثم امسح حول القدر واغرفها ان شالله .

زيرباجة السفرجل لابن المهدي كان (24) المهددي كان (25) يسميها مطحة المعدة (26)

1-1: س هر / 2: تاخذ هر / 3-3: ز هر / 4-4: زيت معسول هر / 5:  
المصفى هر / 6: اوقية هر / 7: س هر / 8: وتهدى هر / 9-9: س هر / 10:  
توخذ هر / 11: الاضلاع هر / 12: فتقطعه هر / 13: س هر / 14: فتتنظفها هر  
15: ز هر / 16-16: كرفس رطب هر / 17: وشيا من هر / 18: وكفف هر  
19: منقى هر / 20: س هر / 21: س هر / 22: كسفرة هر / 23: س هر / 24:  
لابراهيم بن هر / 25: وكان هر / 26: للمعدة هر.

ويسمىها برمة المعدة :

يوخذ فروج سمين فيغسل ويجعل في قدر نظيفة وتجعل معه عود خولنجبان وكف حمص مبلول مقشر ورطل بصل صحاح ويسير (27) ملح وتصب على ذلك من الماء والملح (28) ما يغمره من الزيت وزن ثلث اواق (29) ثم تجعـل القدر على النار حتى ينضج البصل ثم يخرج منها كله حتى لا يبقا (30) منه شي فترمي به ثم تصب في القدر ربع رطل خل وتصير عليها حتى ينضج الخل ثم تصب فيها نصف (31) رطل ماء السفرجل طري قد عصر في ذلك اليوم ويلقا (32) فيه نصف (33) اوقية كسفرة (34) يابسة ونصف (35) درهم فلفل وسنبل (36) مثله (37) وثلاثة دراهم كمونا (38) وعشرون (39) درهما لباب الخبز وترفع عن (40) النار وتغسل حولها وتترك حتى تسكن وتغرف (41) ان شا الله (41) .

زيرباجة خميرية تتخذ من فراخ الحمام للواثق: وهي (42) توخذ اربعة افرخ (43) نواهي سمان فتقطع بنصفين ثم تحكـم غسلها وتجعل في قدر مع كف حمص مبلول مقشور ويسير (44) ملح ونصف رطل بصل مقطع (85ظ) (45) وياقة كزبرة (45) رطبة مقطعة ونصف رطل زيت (46) طري عذب (46) ومن الماء ما يغمرها وتجعلها على النار (47) حتى تنضج نصف نضجها ثم تصب في القدر ثلث رطل خل خمر جيد وكسفرة (48) مسحوقة وربع رطل مري يضرب الى البياض في لونه وتاخذ من خمير السميد الذي قد اتت عليه ليال (49) مقدار جوزتين فيمرس (50) بثلث رطل نبيذ شراب (51) ريحاني وتجعل فيه وزن (52) نصف درهم فلفل (53) ونصف درهم دارفلفل ومثل ذلك دارصيني (53) ومثله زنجبيل ودرهمان (54) كمون ثم يضرب بالنبيذ المذاب فيه (55) الخمير ضربا جيدا ويصير في القدر وترفعها عن النار (56) بعد نضج الخمير (56) وتغطيها بشي يمنع بخارها من الخروج الى وقت الحاجة اليها (57) ان شا الله (57) .

زيرباجة بيضا بسفرجل لبرهيم (58) بن المهدي: تاخذ دجاجتين فتقطعهما على المفاصل وتصيرهما في القدر وتاخذ بياض بصل وحمصا مرضوفا فتلقيه (59) فيها ويكون السفرجل في قدر اخرى يطبخ بما (60) حتى اذا نضج السفرجل اخرجته من القدر وسحقته سحقا ناعما (61) على المنخل (61) وسقه (62) فلفلا وكسفرة (62) ودارصيني وشيا من مري وخل وصير المسحوق فوقه وخذ (63) نعنن وطرخون فقطعه (64) قطعاً

27: ووزن درهمين هـ / 28: س هـ / 29: رطل هـ / 30: يبقى هـ / 31: ز هـ / 32: ويلقى هـ / 33: س هـ / 34: كسفرة هـ / 35: ووزن هـ / 36: ودرهم سنبل هـ / 37: س هـ / 38: كمون هـ / 39: وعشرين هـ / 40: علسى هـ / 41-41: ز هـ / 42: س هـ / 43: فراخ هـ / 44: ووزن درهمين هـ / 45-45: وربع رطل كسفرة هـ / 46-46: معسول هـ / 47: الجمر هـ / 48: وكسفرة هـ / 49: الليالي هـ / 50: فيمات هـ / 51: س هـ / 52: ز هـ / 53-53: ز هـ =

(65) صفارا فيها ثم اغرفها (66) بعد الغلي والتسكين (66) ويكون عندك مبعر محشو ودواره واغرفه على خبز مفتوت وصف المبعر حولـه فان كان فيها حموضة تكره (67) طرحت فيها سكرا وطرحت السفرجل المسحوق فيها وهي على النار (68) قبل تسكينها (68) واغرفها على الصفة ان شاالله .

وقال الجاحظ (69) في زيرباجة :

(86هـ) للزيرباجة معنى (70) ليس يعرفه من البرية الا السادة النجيب  
 صفراً تفتت عن لون حكاها لـنـا اذا اتى في الربيع الزهر والعشب  
 قد اشبعت من سحيق الزعفران فما فيها لذايقها عيب ولا ريب  
 في صفحة (71) من لجين ابيض يقق كأنها من ضياء البدر تستلب  
 اذا اتتك (72) بلون فاقع نظرت (72) عيناك منها لجينا (73) حشوه ذهب  
 فيها فراخ ولوز بعـد سكرها وزعفران وخل طعمه عـذب  
 وما ورد وابزار وانضجها من بعد (74) ذاكـلـه النيران والحطب  
 فاجعل (75) مكان الفراخ ان شيت فايقة دجاجة انها في قدرها (76) عجب  
 فهذه قد طهتها كـف حاذقة لها على غيرها الاحسان والادب

---

54 : ووزن درهمين هـ / 55 : به هـ / 56-56 : س هـ / 57-57 : ز هـ / 58 :  
 لبراهيم هـ / 59 : فالحها هـ / 60 : ز هـ / 61-61 : س هـ / 62-62 : قليلا  
 كسيرة هـ / 63 : ز هـ / 64 : قطعة هـ . / 65 : س هـ / 66-66 : س هـ / 67 : س  
 هـ / 68-68 : ودعها حتى تسكن هـ / 69 : الحافظ هـ / 70 : معنا هـ / 71 :  
 صفحة هـ / 72-72 : يكون قاطع نظرك هـ / 73 : الى در هـ / 74 : ز هـ / 75 :  
 واجعل هـ / 76 : قدرنا هـ .

## الباب الثامن والخمسون

### في عمل الحماضيات والرمانيات

صفة حماضية للمامون:

يؤخذ اللحم فيقطع وسطا وتصب عليه ما يغمره وتقطع معه بصل وكزبرة (1) رطبة وتطرح فيه زيت فايق (2) وحمص مسحوق ودرهم (3) ملح فاذا نضج اللحم فتصب (4) عليه من حماض الاترج (5) شيئا لم يدق (5) (6) او حماض ما ركب منه على الليمون شيئا بقدر اللحم (6) فاذا غلى فان كان طعمها حامضا جدا رش (7) عليها ما (8) رمان حلو وقطعة سكر ويزورها بفلفل وكسفرة (9) يابسة وزنجبيل فاذا لحقت فاجعل لها شريد واجعل اللحم حولها.

حماضية من عمل عبادة:

يؤخذ (10) فروج او (10) فرخين (11) فيسمطا وينظفا ويفصلا ويجعلا (11) في برمة نظيفة ويصير معها كفا حمص مرضوض مقشر وقطعة (12) (86ظ) خولنجان ودار صيني ويصب عليها من الماء ما يغمرها (13) ثم تطبخ فاذا غلى غلية اخذ ما يرتفع من الزبد والوسخ بالخرفة حتى لا يبقا (14) منه شي ويطرح فيها بياض البصل (15) مقطعا ملو (15) كفا ثم يوقد تحته فاذا قارب (16) تنضج طرح فيها كسفرة (17) ولفل فل بقدر ثم تغطا القدر حتى ينضج الفروج (18) ثم يطرح فيها (19) لب الحماض مقدار اسكرجة وتغطا (20) من غير ان تعصر وليكن منقا (21) من حبه وجلوده ويطرح عليها (22) دارصيني مسحوق بمقدار ما تحمله ثلث اصابع قايمة وتترك ساعة بقدر ما يتهرا الحماض ويصب عليه (23) ايضا مغرفة ما حصرم ويدق لها (24) عشر لوزات مقشرة (25) من قشرتها (25) وتنثر عليه (26) ثم يترك ان شا الله .

رمانية ايتاخ:

تقطع دجاجة سمينة (27) رخصة اربعا (28) وتغسل وتصير في قدر مع درهم

1: كسبرة هر / 2: انفاق هر / 3: س هر / 4: فصب هر / 5-5: ز هر / 6-6: س هر / 7: رششت هر / 8: س هر / 9: وكسبرة هر / 10-10: ز هر / 11-11: فيفصلان ويغسلان وينظفان ويجعلان هر / 12: وقطعتين هر / 13: يغمرهما هر / 14: يبقي هر / 15-15: المقطع ملي هر / 16: كان هر / 17: كسبرة هر / 18: ز هر / 19: س هر / 20: وتغطي هر / 21: منقلى هر / 22: ز هر / 23: عليها هر / 24: له هر / 25-25: ز هر / 26: عليها هر / 27: رطبة هر / 28:

(29) ملح وتوقد تحتها فاذا (30) نضب ماؤها ونشفته دق (30) بصل مدور واستخرج ماؤه (31) والقي في القدر مع حمص مبلول مقشر وعودين خولنجان (32) ودارصيني وصبّ عليه زيت وحرك قليلا وطرح قليل ما فيه (32) واوقد تحتها بنار لينة ليلا تتشيط فاذا نشفت (33) ماها فاعصر (34) رمانا حامضا (34) احمر وصبّ فيها مقدار رطل ونصف (35) وانزع رغوتها وذرّ (36) عليها دارصيني مسحوقا (37) وقطع عليها سدابا ان شالله .

رمانية لعجيب المتوكلي:

تقطع دجاجة وفروجين وتغسل وتصبّر في قدر مع بصل مقطع (38) ونصّف اسكرجة (38) (39) ويصبّ عليها (39) زيت وتغلى ثم يصبّ فيها ما رمانتين حامضتين (40) (41) ثلث حلو وثلث حامض (41) ويغلى ويصب فيه شي من مري ولفل وكسفرة (42) (87ص) وكرويا وقرنفل ويترك حتى ينضج ويغرف (43) (44) ان شالله (44) .

حماضية ابراهيمية (45):

يؤخذ من لحم جدي سمين اربعة اربطال فتقطع وتتخذ من نحو رطل لحم احمر صاف من العروق من فخذة او كشمازجة وشي من شحمه او الية وغيره فيدق ويجعل في قدر على الجمر ويلقى حتى ينضج ويرش عليه حمض مثل ماليموا وخل خمر وماسماق وحماض اترج وينشف على النار ثم ينزل فيجعل منه سنوسج في عجين قوي قد احكم عجنه وعرك وتعزله ناحية وان شيت قليت اللحم المدقوق وعملته بمصل وكزبرة رطبة ويابسة سنوسجا وتعزله ثم يؤخذ اللحم بعد قطعه وغسله وتنظيفه فيجعل في قدر ويترك فيه من الحمص المبلول المقلو كف ومن الدارصيني قطعان نحو من درهمين ومــــ الخولنجان قطعة نحو درهم ومن الكزبرة الرطبة المقطعة وبياض البصل شي صالح ومن الزيت العذب ثلث رطل ويسير ملح ويصب في القدر من الحماض غمرها وتجعل على النار حتى ينضج ما فيها ثم يلقى فيها من الابازير اليابسة كسفرة ولفل ويسير من زنجبيل مسحوق ويجعل السنوسج فيها برفق ثم يصبر عليها قليلا حتى ينضج السنوسج ويجعل فيها قدر درهم ورق سداب طري مقطع ويترك على الجمر حتى تسكن ثم تغرف وقد تتخذ من ماء الحصرم والتفاح الحامض وما حماض الاترج وقد اتخذت من التوت الشامسي والاجاص الصفار الحامض والريباس (87ظ) وان خلط ما التوت بالمــــري الرازي الاسود وعمل على عمل الرخبينة وجعل فيها اسباناخ فيتوهم اكلها انه ياكل رخبينة طيبة وسلم من مضرته وعفونته .

= اعضا هـ / 29: س هـ / 30-30: ارسلت ماها تاخــــذ هـ / 31: ماه هـ / 32-32: وزيت وقليل ما هـ / 33: نشف هـ / 34-34: رمان حامض هـ / 35: ز هـ / 36: وتذر هـ / 37: مقطوع هـ / 38-38: ز هـ / 39-39: س هـ / 40: ز هـ / 41-41: س هـ / 42: وكسبــــرة هـ / 43-43: س هـ / 44-44: ز هـ / 45: بسبب الاختلاف الكبير بين نصي أ و هـ فأننا سنثبت النص كما جاء =

## حماضية ابراهيمية :

يوخذ من لحم جدي سمين اربعة ارطال وتتخذ من نحو رطل من لحم وشحم جوفه سنبوسج بمصل وكسبرة رطبة ويابسة ثم تجعل بعد الدق وقبل ان تجعل في العجين في قدر وتجعل على الجمر وتغلى حتى تنضج نصف نضجة او اكثر ثم تترك فيجعل منها سنبوسج من عجين خبز الما الذي قد احكم عجينه ويعزل ناحية ثم يوخذ اللحم فيجعل بعد قطعه وتنظيفه في قدر ويجعل فيه من الحمص المبلول المفلق كف ومن الدارصيني قطعتين نحو درهمين ومن الخولنجان قطعة نحو درهم ومن الكسبرة الرطبة المقطعة وبياض البصل شي صالح ومن الزيت العذب نحو نصف رطل ومن الملح الاندراي المسحوق قدر الحاجة ويصب في القدر من الحماض غمر ما فيها وتجعل على الجمر حتى ينضج ما فيها ثم يلقى فيها من الابازير اليابسة كسبرة ولفل و شي يسير من الزنجبيل المسحوق ويجعل السنبوسج فيها برفق ثم يصير عليها قليلا حتى ينضج ما فيها من السنبوسج ويجعل فيها وزن درهمين ورق سذاب طري مقطع وتترك على الجمر حتى تسكن ثم تغرف ان شالله . وقد اتخذت من التوت الشامي والاجاص والريباس مثل ما تتخذ من ما الحصرم والتفاح الحامض وماحماض الاترج وان خلط ما التوت بالمرى الرازي الاسود وعمل على عمل الرخبينة وجعل فيها اسفيدباخ توهم اكلها انما ياكل رخبينة طيبة وسلم من مضرته وعفونته .

(46) وقال الحافظ محمد بن الوزير في ريباسية :

ان كنت ترغب في (47) طعام قامع (47)	في الصيف للحمرآ (48) والصفراء
فاعمد الى لحم الدجاج مفصلا	عضوا فعضوا الطف (49) الاعضاء
واغسله بالماء القراح متابعها	للفصل او ينقأ من الاقذاء
واجعله في قدر وقطر فوقه	زيتا (50) طريا صافيا كالماء (50)
واعمد الى البصل المدور فانتزع	من قلبه جزوا (51) من الاجزاء
واقطعه تقطيعا لطيفا والقاه	في القدر فوق اللحم قبل الماء
واعمد الى الريباس شمت دقه	واعصره بالمصفاة جوف اناء
واصبه جوف (52) القدر واجعل فوقه	مقدار ما يلقى من الحلواء
من سكر الاهواز او فطبرزد (53)	واصب عليه غمره من ماء
من ماء ورد كاللجين (54) وريحه	كذكاء مسك في بخور نساء
ثم انتزع منها الذي يعلوا على	اعلايها من رغوة واذا
واعمد الى اللوز المقشردقه	حتى يصير كزبدة بيضاء
حتى اذا ما اكملت في نضجها	واتتك في ليين وحسن صفاء

في ه بعد نظيره مباشرة / 46: هنا نعود لاستخدام أ كمتن و ه كنصي للمقارنة / 47-47: الطعام القامع ه / 48: للسودا ه / 49: الكطف ه / 50-50: ركابيا كلون الماء ه / 51: جزا ه / 52: فوق ه / 53: فطبرزه =

القيت فيها لوزها وتركتها  
 وغرقتها في صفة مفسولة (56) تهدا (55) بما فيها على الرمضاء  
 شم الق فيها ما ورد انها تعطيك ريحا ساعة الالقاء  
 (88ص) (57) فاذا اكلت هناك (57) ياخير الوري (58) فادر لكأس (58) الخمرة العذراء



## الباب التاسع والخمسون

### عمل الاسفيد باجات الصغديات والمخضرات<sup>(1)</sup>

يحكى عن ابي سمين انه قال:

اول من اتخذ الاسفيد باج باذان الصغدي وانها لم تكن تعرف مزينة وانما (2) كانت شبة الماء والملح الا ان فيها جبن وعجين ولحم مدقوق ويصل فامر ان لا يجعل فيها شبت وان يجعل الجبن مدقوقا وزاد فيها بيضا مضروبا بجبن واما بالعجين محشي فيه الالبازير واللحم المدقوق (3) وامر ان لا يجعل فيها بصل وامر ان يعصر البصل ويؤخذ مآوه (4) ثم يجعل (5) فيها بعد ذلك ثم (6) المحاشي والتزايين وما شبه (7) ذلك فجأت عجا واتخذها الناس بعده ونسبوا اليه (8).

هذه (9) صفة اسفيد باج (10) مرملة (11) بكماة: يؤخذ اللحم فيقطع صفارا ويفسل ويلقى في قدر وتترك (12) عليه حمص مبلول وزيت معسول وقطعتان (13) خولنجان ودارصيني وبصل مقطع وابزار رطب مقطع (14) وشي (15) من ملح وتصب عليها شي من ماء وتضعها على النار فاذا غلت نزع رغوتها واخذت لها (16) الكماة السوداء (16) قبل اللحم فتقطعها على تقطيع اللحم فان لم يكن كماة فجزر فان لم يكن جزر فقرع مقطع مثل تقطيع اللحم ويلقى (17) فيها ثم تطرح فيها (18) (19) فلفل وكزبرة (19) وكمون كرمانى (20) وشي (21) من جبن ودارصيني مدقوق وتعقد راسها ببيض كثير (22) وتهدا وتغرف (22) (23) ان شالله (23).

اسفيد باجة خضرا لبرهيم (24) بن المهدي:

يؤخذ من لحم شني اربعة ارطال (88ظ) فتقطع لقمة لقمة وتجعل في قدر مع (25) قطعة دارصيني ورطل بصل مقطع وثلاث رطل زيت وحاجته من الملح وغمره من الماء وتجعل القدر على نافخ نفسه او على كانون عجلان فاذا نضج نصف نضجا (26) طرح معه (27) الجبن قطع قدر (27) خمسة دراهم فاذا قارب (28) النضج (29) ترك فيها من ما الكزبرة مع ما الكرفس نصف رطل ويذق كسفرة يابسة ودرهم فلفل ونصف درهم دارصيني وتترك الى ان تهدا وترفع وتقدم ان شالله (29).

1: في هر 2: وانها هر 3: س هر 4: ماه هر 5: جعل هر 6: مطموس  
في هر 7: اشبه هر 8: ان شالله هر 9: ز هر 10: اسفيد باج هر  
11: مطموس في هر 12: ويلقى هر 13: وقطعتين هر 14: س هر 15: في  
شي هر 16-16: كماة هر 17: ويلقى هر 18-18: يسقيها هر 19-19=

(30) اسفيدباجة خضرا لبراهيم بن المهدي:  
 يُوخذ من لحم شني اربعة ارطال فتقطع على مايمكن الأكل اكله القطعة  
 منها في لقمة وتجعل معه في القدر عود دارصيني ورطل بصل مقطع وممن  
 الزيت ثلث رطل ومن الملح قدر الحاجة ومن الما ما يغمرها في القدر  
 وتجعل في القدر على نافخ نفسه وتترك حتى ينضج اللحم نصف نضجة ثم  
 تلقي فيها اربع قطع خبز في كل قطعة خمسة دراهم وتترك الى ان تنضج  
 نصف نضجها ثم تصب فيها نصف رطل ما كسيرة خضرا وربع رطل ما ورق  
 اللوفين وتلقي فيها مقدار كف كسيرة يابسة ووزن درهمين فلغل ونصف  
 درهم دارصيني وترفع عن النار اذا نضجت.

ولابن (31) المهدي فيها:

جأت بها عجا في الحسن لم تعب	لله در خضيرا من يدي قمر
والبيض من فوقها ذو منظر عجب	كانها في وسط جام ابيض يقق
حافاته بعين صفن من ذهب	زمرد اخضر في فضا نظمت

---

فلغلا وكسيرة ه/ 20: ز ه/ 21: وشيا ه/ 22-22: وتغرفها ه/  
 23-23: ز ه/ 24: لبراهيم ه/ 25: ومعه ه/ 26: نضاجة ه/ 27-27:  
 اربع قطع جبن حريف في كل قطعة ه/ 28: قرب ه/ 29-29: صب فيها نصف  
 رطل ما كسيرة وربع رطل ما ورق الكرفس ويلقى فيها كف كسيرة يابسة  
 ووزن درهمين فلغل ووزن درهمين دار صيني وترفع بعد النضاج وتقدم ان  
 شا الله ه/ 30: هذه القطعة المعنونة ب"اسفيدباجة خضرا لبراهيم بن  
 المهدي" وردت في أ مرة وفي ه في مرتين ولكن بمضمونين مختلفين بعض  
 الاختلاف وفي اغلب الظن فان ناسخ أ قد جمع من الوصفتين ما شاء وادرج  
 ما جمعه تحت العنوان المشار اليه / 31: ولبراهيم بن ه/.

## الباب الستون

### في عمل البقلات السواذج والمزينات

صفة بقلية بيضا للمامون:

تاخذ اللحم الرخص فتقطع عليه بياض البصل وتضربه بالسكاكين حتى يصير مثل المخ وتلقيه في القدر (1) وتطرح عليه حمصا مبلولا وزيتا معسولا وخولنجان ودارصيني وتصب عليه الماء (2) بقدر وملح (3) وترفع القدر على النار واجمع (4) اصول السلق والكراث (5) (6) فاطلق ذلك (6) ويكون مثل اللحم وتضربه بالسكاكين (7) (8) ثم تلقه (8) فيها وسقيه (9) كزبرة وكمون (10) وجبنا مقطعا وزيتونا مقطعا (10) وتحركه حتى يختلط ثم تفقس (11) على راسه اربع بيضات وتدق لها جبنا (12) آخر مع لوز (89ص) مقشور (13) وتديفه ببياض البيض فانه يعقدها وتنزلها عن النار (14) ان شالله (14).

(15) بقلية بكبود ذو قوانص له ايضا (15):  
توخذ قوانص (16) الدجاج وكبودها (17) فتصلق (18) حتى تكاد تنضج ويذهب ماؤها ثم تخرج وتوخذ قدر فيجعل فيها شحم دجاج وزيت طيب ويصل مقطع وكسفرة (19) مدقوقة وحمص منقوع ومدقوق وقطعة دارصيني وقليل ماء وتوضع على الجمر (20) وتقلى حتى ينضج البصل وغيره ثم تجعل القوانص والكبود المملوقة (21) فيها ويؤخذ من الملوخية والسلق شي صالح فيطلق (22) ويعصر من مائه ثم يسحق بوزن نصف (23) درهم فلفل وسبعة دراهم كسفرة (24) ودرهم دارصيني مدقوق مسحوق (25) وخمسة دراهم (26) جبنا حريفا مسحوقا (26) حتى اذا صار مثل المخ جعل في القدر وحرك حتى يختلط ثم يغلى غلية جيدة (27) ثم يؤخذ عشر محات بيض فتضرب بشي من مري ضربا جيدا وتصب في القدر وتحرك حتى تختلط ثم توخذ عشر بيضات اخرى فيضرب بياضها (28) بقليل (29) مري ودارصيني وتجعل في القدر ولا تحرك فاذا جمد البيض قليت في قصعة وقدم (30) معها سنبوسج متخذ باللحم المدقوق مقلو بالزيت

2: قدر هـ / 3: ما هـ / 4: ز هـ / 5: و تاخذ هـ / 5: و اصول الكسرات هـ / 6-6: فتسلقه هـ / 7: بالسكاكين هـ / 8-8: وتلقيه هـ / 9: وتسقيه هـ / 10-10: وخبز مقطع وزيتون مقطع هـ / 11: تفقس هـ / 12: خبزا هـ / 13: مقشر هـ / 14-14: ز هـ / 15-15: بقلية له ايضا بكبود وقوانص ودجاج هـ / 16: قوانص هـ / 17: س هـ / 18: فتصلق هـ / 19: وكسفرة هـ / 20: جمر هـ / 21: المملوقة هـ / 22: فيسلق هـ / 23: س هـ / 24: كسفرة هـ / 25: س هـ / 26-26: جبن حريف فيسحق ناعم هـ / 27: صالحة هـ / 28: ببياضها هـ / 29: وقليل هـ / 30: وجعل هـ / .

## الباب الحادي والستون

### في عمل الثريد المفتوت بـ<sup>(1)</sup> الحمص والباقلي المنبوت

مآ حمص للمامون:

تأخذ من الحمص (2) قدر نصف رطل فتنقعه (2) في الماء حتى يربوا (3) ثم (4) تؤخذ قدر نظيفة فتجعل فيها (5) فروجان سمينان مفضلان (5) (89ظ) (6) وفي خرقة كتان مصور فيها (6) ثلثة (7) دراهم (8) كمونا صحيحا (8) (9) وكفايته ملحا (9) وتصب على ذلك من ما الحمص وتجعل فيه نصف الحمص وينصب على النار ويترك حتى ينضج نصف نضجه ثم تلقي فيها من البصل الصحاح الصفار رطل ومن الجبن العتيق (10) الحريف سبع قطع في (11) كل قطعة درهم (12) فاذا نضج الفروجان والبصل جعل فيها من الغلغل درهما (13) وفقص (14) فيها سبع بيضات على صفة (15) عيون البقر ورفعته عن النار وقطع لها خبز سميد ثم سقى ذلك الخبز من ماء المرق وغرف حول الثريد اعضا الفروجين والبصل ولم يغرف من الحمص شي ثم تصب عليه (16) من الزيت العذب نحو نصف رطل ويقرب (17) (18) ان شاء الله (18).

صفة مآ حمص آخر:

يؤخذ اربعة (19) فراريج سمان ونحو رطل من البصل وشي صالح من الملح وثلثة اعواد شبت (20) وفي صرة (20) ثلثة (21) دراهم كمون وعود خولنجان ويصب على ذلك ثلث (22) رطل زيت عذب وواقية زيت (23) ركابي ثم يصب على ذلك الما حمص المنقع مع الحمص الذي فيه ويترك حتى ينضج جميع ذلك ثم يقطع له حروف خبز (24) جرادق تقطيعا (25) غير رقيق ويجعل ذلك في قدر نظيفة ويصب عليه (26) اكثر ذلك الما والزيت وتوضع القدر على نار لينة حتى يتشرب ذلك الخبز المقطع الما حمص ثم تكسب القدر في قصعة واسعة ويجعل حولها الفراريج (27) والبصل ويغرف من الحمص للقصعة (28) شي يسير ويقدم (29) ان شاء الله (29).

1-1: بالما حمص هـ / 2-2: نحو ثمن كيلجة فتنقع هـ / 3: تبتل هـ / 4: و هـ / 5-5: فرخان سمان مفطين هـ / 6-6: س هـ / 7: وثلثة هـ / 8-8: كمون صحيح في صرة هـ / 9-9: وخمسة دراهم ملح اندرانسي هـ / 10: س هـ / 11: ز هـ / 12: اربعة دراهم هـ / 13: درهمين هـ / 14: وفقس هـ / 15: خلقة هـ / 16: في ذلك هـ / 17: س هـ / 18-18: ز هـ / 19: ارببع هـ / 20-20: س هـ / 21: وخمسة هـ / 22: نصف هـ / 23: س هـ / 24: ز هـ / 25: ز هـ / 26: عليها هـ / 27: الفراخ هـ / 28: في القصعة هـ / 29-29: ز هـ /

## الباب الثاني والستون

### في عمل الحصرميات والبستانيات

حصرمية اسحق (1) ابن ابراهيم (1):  
 يبوخذ لحم حولي من الجنب والقص (2) والملحاة (3) والكتف (90ص) فتقطعه  
 تقطيعا (4) وسطا ثم يغسل ويلقى في قدر نظيفة (5) وتصب عليه ما حصرم  
 مقدار ما يغمره وتلقي فيه كف حمص مدقوق وكف بصل مقطع صفارا وكزبرة  
 (6) مقطعة وليكن بقدر نصف بصل (7) وكراث مثل ذلك ومغرفة زيت معسول  
 وعود خولنجان وعود دارصيني وملح بقدر الحاجة وتنصب القدر على النار  
 وتنزع الرغوة اولا واولا ويبوخذ (8) من الثوم ثلثة اسنان تغرز في خلال  
 وتلقي في القدر صحاحا وتبوخذ ثلث خيارات فتقشر وتقطع خيارات (9)  
 تقطيعا صفارا (10) وتقطع خيارة مثل الدراهم ويبوخذ من الطرخون باقة  
 ومن النعنع والكرفس الرومي من كل واحد باقة فيبوخذ ورق ذلك اجمع  
 وترمي (11) عيدانه ثم تقطع الورق صفارا مع الخيار واجعل فيها عودا  
 واحدا من البوتنج (12) الطري او اليابس (13) وتلقي في القدر (14)  
 يسير فلفل (14) ودارصيني مدقوق وتفرك فيه (15) قليل صعتسر (16)  
 بستاني (17) يابس ويلقى مع البقول على الخيار وتكون مزة معتدلة  
 المزازة وخذ شيا من لوز مقشر (18) مسحوق في الهاون فالقه في القدر  
 وان لم يكن بماحصرم وكان ما (19) رمان حامض فيعصر ويلقى مع اللحم  
 حتى ينضج اللحم ثم تخرج اللحم عن (20) القدر (21) ويبوخذ الحصرم  
 فيمات ويصفى بمنخل ويطرح في القدر (21) على الصفة التي وصفت (22)  
 ويغرف (23) ان شالله (23).

بستانيّة من نسخة ابي سمين:

يبوخذ (24) من الاجاص الصفار الحامض (24) فيغسل ثم (25) يلف في منديل  
 مندّا (26) (27) ان كان يابسا وان كان طريا مرس بالما وصفسي  
 بالمصفاة (27) ثم توخذ صدور الدجاج فتقطع طولاً مثل الاصابع (28) ثم

1-1: لاسحق بن ابراهيم ه/ 2: والقس ه/ 3: والملحاة ه/ 4: ز ه/  
 5: س ه/ 6: وكسبرة ه/ 7: البصل ه/ 8: وتاخذ ه/ 9: خيارتين ه/  
 10: ناعما ه/ 11: وتطرح ه/ 12: البوتنك ه/ 13: يابس ه/ 14-14:  
 فلفل يسير ه/ 15: فيها ه/ 16: سطر ه/ 17: س ه/ 18: ز ه/ 19: ز  
 ه/ 20: من ه/ 21-21: س ه/ 22: وصفنا ه/ 23-23: ز ه/ 24-24:  
 الخوخ ه/ 25: و ه/ 26: مندّي ه/ 27-27: او خرقة ه/ 28: اصبع  
 ه/.



تطرح معها (29) من اللحم ما تريد وتطرح (30) الخسوخ (30) ثم (31) يغلى معه و (32) تطيب القدر (33) بفلغل وماكامخ (90ظ) وزيت وشي من ابزار وشي من سكر وغل خمر (34) وخمس جوزات تسحق ذلك ناعما (35) ثم يلقي فيه وتكسر عليه (36) بيضا وتعقده به (36) ان شا الله .

#### صفة مشمشية :

توخذ دجاجة سمينة فتسمط وتنظف (37) وتغسل غسلا جيدا وتفصل اعضاء او (38) تعزل ناحية ثم تعمد الى المشمش (39) البالغ الاصفر الحامض (39) فتجعله في قدر وتصب عليه ماء وتغليه غلية ثم تمرسه في مائه وتصفيه (40) في اناء ثم ترجع (41) الى الدجاجة فتجعل اعضاءها في قدر نظيفة وتجعل معها بياض بصل وكزبرة (42) رطبة وسذاب وعود خولنجان وقطعة دارصيني وزنجبيل صحاحا (43) ثم (44) توقد تحته (45) فاذا غلى رششت عليه (46) ما بصل (47) ايضا ثم تعمد الى (48) ذلك الماء من (48) المشمش فتغمره به وتبزره (49) بكسفرة (50) وفلغل ودار صيني مدقوقة وتتركه (51) حتى يستوى وتغرفه (52) .

---

29: معه هـ / 30-30: ومن الملح والخسوخ هـ / 31: و هـ / 32: ثم هـ /  
 33: س هـ / 34: س هـ / 35: س هـ / 36-36: خمس بيضات وتعمد به هـ / 37:  
 س هـ / 38: و هـ / 39-39: الاصفر البالغ هـ / 40: ز هـ / 41: ترجعه هـ /  
 42: وكسبرة هـ / 43: صحاح هـ / 44: و هـ / 45: تحتها هـ / 46: عليها هـ /  
 47: البصل هـ / 48-48: ما هـ / 49: وبزره هـ / 50: بكسبرة هـ / 51:  
 وتترك هـ / 52: وتغرف هـ / .

## الباب الثالث والستون

### عمل الكشكيات والموصليات والبابكيات<sup>(1)</sup>

(2) كشكية من نسخة محمد بن هرون (2) :

يوخذ ثلثة ارطال لحم فتغسل وتصير في قدر وتطرح عليها نصف رطل بصل مقطع وربع رطل ابزار اخضر (3) رطب وكف حمى وعود خولنجان وربع رطل زيت وتصب عليه من الماء ما يغمره ويغلي حتى يقارب النضج و(4) تطرح فيه من بقول الزمان ما اخضر وشي من سلق فاذا نضج الجميع عمدت السى ثلث (5) رؤوس (6) من كشك حامض و (7) نصف رطل من كشك البوسحر (8) او الموصلي او البابكي يدق دقا (9) ناعما وتصب عليه رطل من ما الحصرم (10) فاذا نضج (11) الكشك طرح فيه وزن (12) درهمان (13) كمون ومثله (14) دارصيني وتكون (91ص) قد قطعت كف بصل تقطيعا صغارا وتطرحه (15) في اعلا (16) القدر فاذا انهرأ (17) البصل طرحت فيها (18) وزن دانقي (19) قرنفل ومثلها (20) سنبل (21) وسكنها على (21) النار وانزلتها (22) ان شا الله .

وهذه الكشكية تنوب عما سواها (23) مما يتنوع من هذا الفن (23) ويزيد (24) فيها ما احب الاكل لها (25) من الحموضة والبقول وغير ذلك.

(26) ولابرهيم بن المهدي في كشكية (26) :

اذا ما اشتهى المخمور اكلا فانما  
اذا فاته السكباج قام مقامه  
بملحة (29) كتف من خروف ومثله  
وصب عليه غمره ما حصرم  
ومن بصل فيه كدر خلال  
واضلاع سلق كاللجين تخالها  
انابيب من در رطيب منضد

اجل طعام يغذييه (27) وياكله  
من الكشك (28) لون حامض قد يعاجله  
من اليته كيما تراها تعادله  
فاكسبه طيبا فلذت مأكله  
من الجزر المقشور تبرر يقابله  
اذا ما (30) راتها العين فما (30) تماثله  
فان لم يكن كالدرد فهو يشاكله

1: س هـ / 2-2: ز هـ / 3: س هـ / 4: ثم هـ / 5: ز هـ / 6: روس هـ / 7: او هـ / 8: البرسحي هـ / 9: ز هـ / 10: حصرم هـ / 11: انضج هـ / 12: ز هـ / 13: درهمين هـ / 14: ووزن ثلثة دراهم هـ / 15: فطرحة هـ / 16: اعلى هـ / 17: انماث هـ / 18: فيه هـ / 19: دناقين هـ / 20: او وزن دانقين هـ / 21-21: وانزلها عن هـ / 22: س هـ / 23-23: من ساير الالوان في هذا المعنى هـ / 24: ويزاد هـ / 25: ز هـ / 26-26: ولابن المهدي هـ / 27: =

طهته بنان من غزال فجآنا كنهته ريجا وطعما مقابله  
 عليه فتيت اللون(31) من فوق وجهه كما قد غلت جسم الغزال غلايله (32)  
 اذا ما حسالمخمور منها خلا الذي به من خممار لم يكن ليزايله  
 فلولا الذي قد كان يوما مواكلا لنا حين وافى لم تتم فضايله

---

يغتذيه هـ / 28: الشكل هـ / 29: بلحم هـ / 30-30: رايتها فيها هـ / 31:  
 الوجه هـ / 32: حلايله هـ .



## الباب الرابع والستون

### عمل العدسيات الصفر والجلبانيات

.....

تاخذ العدس المقشر فتغسله وتنظفه ثم تطبخه حتى يتهراً جداً (1) وتجعل (91ظ) معه (2) بصلًا مدورا وزيتا وملحا (2) ثم تصير عليه الخل فمن احب جعل فيه سكرا وتطرح فيه زعفران (3) ومن احب ان لا يطرح فيه زعفران ولا بصل (3) صبّ (4) فيه الخل ثم طرح (5) فيه ثوم مشدوخا (6) (7) ويذر فيه قليل كمون (7) من غير ان يلقي فيه زعفران.

صفة عدسية اخرى:

تطبخ اللحم ببصل مقطع (8) وزيت فاذا غليت (9) القدر ونزعت الرغوة (10) (11) طرحت فيها العدس المقشر حتى يتهرا (11) ثم تصب فيها خلا (12) وتطيب (13) بكسفرة (14) وكمون واطرح فيها (15) ثوم ومن احب طرح فيها جبنا مدقوقا ومن احب صفرها بزعفران واطرح فيها (15) اضلاع سلق بلا جبن ولا ثوم ومن احب طرح فيها حلاوة (16) ومن احب جعل اللحم في هذه المصفرة مطحونا مثل الهريسة وترك معه جبنا صحيحا بقشره (17) ويجعله اذا غرفها وسط الطيفورية.

صفة عدس (18) جليل غير مقشور (18):

يوخذ العدس بعد تنقيه (19) وغسله فيطبخ (20) ويطرح فيه بصل مدور وجبن (21) واصل (22) السلق (23) (24) واطرحه وقلوبه (24) ويفقس (25) عليه بيض صحاح ويطيب بكسفرة (26) (27) وكمون وقليل دارصيني وخولنجان ويلقي فيها قبل النضج شبت كثير (27) وفودنج او الفلياً.

صفة اخرى:

يطبخ اللحم ببصل مقطع وزيت وخولنجان ودارصيني صحيح مشدوخ (28) فاذا غلى ونزعت رغوته طرحت فيه (29) عدسا صحيحا منقى مفسولا (29) فاذا

---

1: س هـ / 2-2: رايتها فيها هـ / 3-3: بغير بصل هـ / 4: ويصب هـ / 5: يطرح هـ / 6: مشدوخ هـ / 7-7: وتترك فوّه يسير كمون هـ / 8: س هـ / 9: غلت هـ / 10: رغوته هـ / 11-11: س هـ / 12: خل هـ / 13: وطيبها هـ / 14: بكسفرة هـ / 15-15: س هـ / 16: سكرا هـ / 17: يقشره هـ / 18-18: خليلي غير مقشر هـ / 19: تنقيته هـ / 20: فيطحنه هـ / 21: ويطرح فيه هـ / 22: وقلوب هـ / 23: سلق هـ / 24-24: س هـ / 25: ويفقس هـ =

قارب النضج القيت فيها قطع جبن وزيتون وطيبتها بكسفرة (30) وكمسون  
 وخولنجان وفلفل ومن احب (31) فقس عليها بيضا ومن احب (31) زاد فيها  
 اضلاع سلق وطاقات فودنج (32) وهو الفليّا (32).

---

26: بكسفرة ه/ 27-27: ز ه/ 28: ومشدوخ ه/ 29-29: عدس صحيح  
 منقى مغسول ه/ 30: بكسفرة ه/ 31-31: ز ه/ 32-32: العليا ه، الا  
 ان الناسخ عاد فطمسها/.

## الباب الخامس والستون

### (ص92) في عمل اللوبيات والجلبانيات<sup>(1)</sup>

صفة لوبيائية:

يؤخذ اللحم من الكتف والقصيرا والاطراف والالية فتقطع (3) تقطيعا حسنا (3) ثم تلقى في قدر (4) بعد غسله نظيفا وتلقي عليه (4) بياض بصل وشي من زيت وقطعة دارصيني وتصب عليه غمره ما فاذا غلى غليات القوي عليه لوبيه (5) حمرا منقاة مغسولة وطبخ (6) حتى ينضج فاذا (7) نضج سقي (7) الية مذابة والقوي فيه (8) من الملح حاجتها واغرفها وصب عليها من ذلك الدهن (9) المذاب (10) وقدم معها خردلا ان شالله. ومن احسب ان يجعل فيها لوبيه (11) بيضا فعل (12) ان شالله (12).

صفة لوبية (13) بيضا:

تؤخذ اللوبيا (14) فتعلق (15) وتشدخ ويصب عليها خل وملح وخردل وزيت ويقطع فوقه كرفس ونعنع (16) وسذاب وان جعل مكان الملح مري كان طيبا (17) ويعمل بخل ومري وزيت وحده ويقطع البقل فوقها (17) (18) ان شالله (18).

صفة (19) لوبيائية حمرا:

تعلق (20) ولا تشدخ ويصب عليها (21) من مايبها مع (21) مري وزيت وحده ويقطع فوقها (22) قليل سذاب وسمك مالح مقلو ومطوق ويعلق (23) بيض ويقطع طوالا فان اكله مما (24) يطيب به ان شالله.

---

1: ز هر / 2: اللوبيات هر / 3-3: ز هر / 4-4: مع هر / 5: لوبيا هر /  
 6: وطجتها هر / 7-7: نضجت سقيت هر / 8: فيها هر / 9: الدسم هر / 10: س هر /  
 11: لوبيا هر / 12-12: ز هر / 13: لوبيائية هر / 14: الوبيا هر /  
 15: فتعلق هر / 16: س هر / 17-17: مطموس في هر / 18-18: س هر / 19: س هر /  
 20: تسلق هر / 21-21: س هر / 22: فوقه هر / 23: ويسلق هر / 24: س هر /

## الباب السادس والستون

### في عمل الطفشيل من الحبوب والبقول

طفشيل صالح (2) بن علي:

(3) تعمد الى (3) جزء (4) من عدس وجزء (5) من لوبيا وجزء من حمص وجزء من ماش وجزء من ارز (6) وليكن اقل الاجزا (92ظ) ثم يغسل ويعزل وتأخذ لحما سمينا وقديدا سمينا وتغسله نظيفا ثم تلقيه في قدر نظيفة وتصب عليه اعلا من غمره وتطبخه نصف طبخة وتلقي فيه سلقا مسلوقا باصوله واضلاعه فاذا غلى طرحت فيه الحبوب المنقوعة (6) ثم تلقي معه الجبن العتيق وتصب عليه خل وخردل (7) وزيت (8) (9) وكزبرة وكمون (9) وفلفل مدقوقة (10) ويحرك فاذا نضج عمدت الى خبز السميد فعركته ثم لتته بزيت انفاق ثم غرفت عليه وقدمته (11) ان شالله (11).

طفشيلة (12) بيضا:

تؤخذ من اللحم المجزع ثمانية ارطال فتشرح ويؤخذ من الحمص المبلول (13) شي صالح ومن اللوبية البيضاء المبلولة (13) ضعف اللحم (14) الحمص فيقشران جميعا بالايدي ويجعلان في القدر (15) وبعد (16) غليانها (17) ويؤخذ عدس مقشر فيسلق سلقة خفيفة ثم تؤخذ قدر كبيرة فيجعل فيها اللحم المشرح (18) بعد غسله (18) (19) ويترك عليه من البصل الصحيح (19) رطل ونصف صحاحا (20) ثم يؤخذ من (21) الخل الحامض (22) الابيض المبيض بالدقيق رطل يمزج (23) باربعة ارطال ماء ويصب على اللحم والبصل ثم تجعل القدر على النار (24) حتى ينضج اللحم نصف نضجه ثم يخرج اللحم والبصل من القدر ويلقا (25) في حجر (26) ويدق (27) حتى يصير (28) انعم من لحم اللقائق (29) (30) وكذلك تفعل بالبصل الذي كان مع اللحم (30) ثم تفعل ذلك بقضبان السلق والحبوب فاذا سحق الجميع جمع في الحجر (31) حتى يختلط وتجعل (32) معه كسفرة (33) يابسة وفلفل ويزر الرازيانج (34) ومن الثوم وزن درهمين (34) ثم يؤخذ خل ابيض حامض فيضرب بدرهمين (35) دقيق سميد وتجعل (36) ذلك مع (36) جميع

1: ز هـ / 2: لصالح هـ / 3-3: تاخذ هـ / 4: جز هـ / 5: وجزء هـ، وهذا الامر يتكرر في الصفة كلها / 6-6: ثم يلقي الجميع في قدر نظيفة ثم يلقي معه لحما سمينا وقديدا سمينا ويطبخ فاذا غلى ثلث غليات القيت فيها سلقا مسلوقا باصوله وقضبان هـ / 7: ز هـ / 8: س هـ / 9-9: ويبرز بكمون وكسفرة هـ / 10: س هـ / 11-11: ز هـ / 12: طفشيلية هـ / 13-13: س هـ / 14: ز هـ / 15: قدر هـ / 16: س هـ / 17: ويغليان هـ / 18-18: =

(37) (93ص) ما سحق من اللحم وغيره في القدر التي طبخ فيها اللحم وفيها مرق ذلك اللحم فصب (38) على ذلك من الزيت العذب رطلا (39) ورد القدر على الجمر وادخل فيها محراكا (40) لا تخرج منها حتى تحطها (41) عن النار ويدام تحريكها حتى تصير مثل الهريسة المحكمة ثم ترفع عن النار (42) وتغطا (43) الى وقت الحاجة وتغرف فلا يشك في انها هريسة وربما اكلت مع رغوة الخردل ان شاالله .

---

س هـ / 19-19: ويجعل مع ذلك البصل الاوساط هـ / 20: ز هـ / 21: ز هـ / 22:  
 س هـ / 23: فيمزج هـ / 24: الجمر هـ / 25: ويلقيان هـ / 26: الحجر هـ /  
 27: ويدقان هـ / 28: يصيرا هـ / 29: القايق هـ / 30-30: هو والبصل  
 جميعا هـ / 31: جرن حجر هـ / 32: وجعل هـ / 33: كسيرة هـ / 34-34: ووزن  
 درهمين ثوم هـ / 35: بوزن درهمين هـ / 36-36: س هـ / 37: جمع هـ / 38:  
 صب هـ / 39: رطل هـ / 40: محراك هـ / 41: ترفع هـ / 42: الجميع هـ / 43:  
 وتغطى هـ / .

## الباب السابع والستون

### في عمل النارباجات الحلوات والحامضات<sup>(1)</sup>

نارباج للمامون:

يوخذ لحم و (2) فراريح فتقطع اللحم و (3) تفصل الفراريح (4) وتغسل الجميع غسلا نظيفا وتترك في القدر بعد غليان ماء يغمره (4) وتصير فيه (5) حمصا مرضوفا مبلولا وكزبرة (6) رطبة مقطعة (7) وزيت انفاق وملحا (8) فاذا غلى فاطرح فيه حب رمان صحيح وزبيب صحيح فاذا نضج فرش عليه مري وفلفل ودارصيني وخولنجبان مدقوقة (9) (10) واتركها تهــــرا (10) واغرفها ان شال الله .

وعلى هذه الصفة :

يوخذ الزبيب فيدق ويمزج بقليل خل ويعصر ويصفا (11) بمنخل وكذلك (12) الحب رمان (12) ويصب على اللحم في القدر والعمل واحد فاعرفه (13) .

نارباجة (14) ظريفة لاسحق بن ابرهيم (15) الموصلي: تاخذ لحما (16) فتقطعه وسطا وتجعله في قدر نظيفة وتلقي عليه حصاة (17) من (18) ملح وبياض البصل (19) (29) وثوما مدقوقا (20) مع كسفرة (21) يابسة (22) وتلقيه في القدر (22) وتصب في القدر ما يغمرها من الماء ثم تاخذ (23) لوزا (93ظ) رطبا (23) اغض ما يكون منسه قدر حفنتين فتسحقه (24) اجمع بقشره (24) سحقا جيدا حتى يصير مثل المرهم وتلقيه في القدر اذا نضج اللحم وتلقي عليه اسكرجة من خل خمر وامسح حولها وهزها على النار فانها طريفة .

---

1-1: الحلويات والمحمضات ه/ 2: او ه/ 3: او ه/ 4-4: س ه/ 5: معه ه/ 6: وكسبرة ه/ 7: ز ه/ 8: وما عذب وملح ه/ 9: مدقوق ه/ 10-10: س ه/ 11: ويصفي ه/ 12-12: حب الرمان ه/ 13: والصنعة واحدة ه/ 14: نيرباجة ه/ 15: ابراهيم ه/ 16: لحم ه/ 17: شيا ه/ 18: ز ه/ 19: بصل ه/ 20-20: وثوم مدقوق ه/ 21: كسبــــرة ه/ 22-22: س ه/ 23-23: لوز رطب ه/ 24-24: بعد قشره ه/ .

## الباب الثامن والستون

### (1) في عمل السماقيات والهارونيات

سماقية تدعى الهارونية :

تأخذ من اطايب اللحم فتقطعه (2) تقطيعا حسنا (2) ويجعل في القدر (3) بعد ان تغسل نظيفا (4) وتصب عليه زيت طيب وشي يسير (5) من ملح درهم (6) وتقطع عليه باقة كراث البصل وتقلي به يسيرا ثم تصب عليه فوق غمره باربع اصابع ما السماق المصفا (7) .

وعمل ما السماق:

اما ان يجعل الماء والسماق في الشمس واما ان يصب عليه ما حار ولا خير فيه اذا غلى (8) السماق في الماء على النار ثم (9) تلقى فيه ما حصرم بقل الرمان وتجعل فيه كف من جوز مدقوق وكفا (10) من جوز صحيح وتبزر القدر بكسفرة (11) يابسة (12) ولفل ودارصيني وخولنجان مدقوق وتغرفها على شريدة قد نر فوقها جوز مدقوق على ما تقدم من صفة اللحم وتزيينه (13) وانثر (14) فوقها ايضا (15) (16) جوزا مدقوقا (16) ونعنع مقطعا (17) (18) ان شالله (18) .

1:س هـ / 2-2: زهـ / 3: قدر هـ / 4: س هـ / 5: س هـ / 6: س هـ / 7: المصع هـ / 8: اعلـى هـ / 9: و هـ / 10: وكف هـ / 11: بكسفرة هـ / 12: س هـ / 13: وتزيينه هـ / 14: وتنثر هـ / 15: ز هـ / 16-16: جوز هـ / 17: مقطع هـ / 18-18: ز هـ .



## الباب التاسع والستون

### في عمل المضائر المعقودات والمضائر التفطيات<sup>(1)</sup>

مضيرة من نسخة ابراهيم (2) بن المهدي:  
 تاخذ (3) اللبن على مقدار اللحم وليكن (4) حامضا متوسط الحموضة فان كان شديد الحموضة فليكن ثلثاه حامضا (94ص) وثلثه حليبا ثم توقد تحته بنار لينة ثم تنزله (5) وتغطيه وتصبر عليه ساعة (6) فينزل اللبن الى اسفل ويصعد (7) الماء الى فوق فتصفي (8) الماء عنه وتتركه (9) ناحية ثم تاخذ (10) اللحم من الكتف والقصير وتقطعه لطيفا وتغسله وتسلقه سلقة خفيفة ان كنت مستعجلا ثم تخرجه من القدر وتغمره من (11) ماء بارد وتنشفه فاذا سال عنه الماء وضعت القدر التي فيها اللبن على النار بعد ان تطرح اللحم فيه وتوقد تحته بنار لينة حتى اذا غلى غليتين قششرت (12) باذنجانا وقرعا مقطعا (12) وبصلا مدورا (13) وطرحته على ماء وملح ساعة ثم اطرحه في القدر حتى اذا غلى غلية طرحت فيه باقة نعنعنا (14) فاذا انعقد فرش عليه قليلا قليلا (15) من ذلك الماء المصفى (16) منه قبل وامسح حول القدر واتركه على الجمر (17) ولا تطرح فيها من الازرار الا الكمون (18) وحده (19) ثم اخرج النعنع الاول واطرح فيه (20) نعنع طري (20) ليلا يسود فان لم تبال بسواده فاطرح فيه (21) مع الكمون كسفرة (22) يابسة وان اصبت الهليون فاطرح فيه .

مضيرة للمعتمد (23):

تاخذ اللبن فتعمل به كالأولى وكذلك اللحم ويكون اللبن طري قليلا الحموضة فاذا طرحت الخولنج طرحت عليها رطل ماء الحصرم في ثلث دفعات ثم تنزل الازرار في خرقة كتان مصرورا في القدر وهو كزبرة وكمون ودارصيني وخولنجان مرضوخ جميعه فاذا انعقد اللبن رش عليه قليل من ذلك الماء المصفى منه وامسح حول القدر واتركها على الجمر وصب فيها ان شيت الية مسبوكة (94ظ) او شحم دجاج مذوب او زيدا وان شيت تجعل فيها عوض الهليون بقله الحمقا او قطف عوض الحوائج المذكورة فافعل ثم هزها على النار ليرتفع دسمها ثم اغرفها .

1: ز هـ / 2: ابراهيم هـ / 3: يوخذ هـ / 4: فليكن هـ / 5: تتركه هـ / 6: سويعة هـ / 7: ويصفو هـ / 8: فتبعد هـ / 9: وتترك هـ / 10: يوخذ هـ / 11: في هـ / 12-12: باذنجان وقرع مقطع هـ / 13: مدور هـ / 14: نعنع هـ / 15: س هـ / 16: المصفى هـ / 17: النار هـ / 18: كمونا هـ / 19: حسب هـ / 20-20: نعنعنا طريا هـ / 21: ز هـ / 22: كسفرة هـ / 23: بسبب الاختلاف =



صفة مضية اخرى للمعتمد:

تاخذ اللبن على قدر اللحم ويكون حامضا متوسط الحموضة فان كان شديدا الحموضة فليكن ثلثيه حامضا وثلثيه طيبا ليعتدل وتوقد تحته بنار لينة ليعتدل حتى تغليه غلية ثم تنزله وتغطيه وتصبر عليه ساعة وينزل اللبن الى اسفل ويصعد الما الى فوق فتصفي الماعنه وتتركه ناحية ثم تاخذ اللحم من الكتف والقصيرا فتقطعه لطيفا وتغسله ناعما وتسلقه سلقه خفيفة ان كنت مستعجلا ثم تخرجه من القدر وتغمره في ما بارد فاذا سال الما عنه وضعت القدر التي فيها اللبن على النار وتوقد تحتها بنار لينة حتى اذا غلى غليتين او ثلثة قشرت الباذنجان ويكون القمع عليه والقرع في الما والملح ساعة ثم طرحت الجميع في القدر حتى اذا غلى ساعة طرحت فيه باقة نعنن فاذا انعقد اللبن رش عليه قليلا من ذلك الما المصفى منه قليلا وامسح حول القدر واتركها على الجمر واطرح عليها شحما مذوبا وهو الاجود ولا تطرح فيه من الازرار الا الكمون وحده واخرج النعنن الاول واطرح فيه نعننا طريا ليلا يسود والاجود ان تكون الازرار في صرة لطيفة واطرح مع الكمون كسبرة يابسة مدقوقة وعيدان القرقة وان اصبت الهليون فاطرح فيها واطرح فيه عود خولنجان وان احببت ان تجعل فيه بقله الحمقى فافعل ثم هد القدر على النار ساعة ليرتفع الدسم على وجهها ثم تغرف ان شا الله .

وانشدني ابو الحسين (24) في مضية (25):

كالبدر في ليل التمام	ان المضية في الطعام
كالمضيء على الظلام	اشراقها فوق الموايد
للناس من ظل الغمام	مثل الهلال اذا بدا
من جزع التهام	في صفة مملووة
اذ اتت بين (26) الطعام	قد اعجبت لابي هريرة
بهواه عن طلب الصيام	حتى لقد مال الهوى
حظا فبادر بالقيام	ولقد رأى في اكلها
كل البر (27) الامام	ولقد تنكب ان يكون (27) موا
تشفي السقيم من السقام	اذ ليس ثم مضية
من غير اتيان الحرام	لا غرو في اتيانها
والعجبية في الانام	فهي (28) الذيدة (29) والغريبة

الكبير بين النسختين أ و ه فأننا آثرنا ادراج نص الاولى ثم يليه نص الثانية مباشرة / 24: الحسن ه/ 25: هذه الابيات مثبتة في النسختين أ و ه الامر الذي يعني عودتنا لاستخدام الاولى متنا والثانية نصا للمقارنة والمقابلة / 26: فوق ه/ 27-27: مواكلا للطاهر البر ه/ 28: وهي ه/ 29: اللذيدة ه/.

## الباب السبعون

### في عمل المصليات والتنبريسيات

صفة (1) مصلية لابرهيم (2) بن المهدي:  
 يوخذ من لحم (3) حمل صغير (3) فيقطع طوال (4) مثل الاصابع (5) ثم  
 يجعل في القدر (6) (7) بعد غسله نظيفا (7) وتصب عليه (8) زيت طيب  
 (9) وعود خولنجان وعود دارصيني وتطرح عليه (10) كزبرة (11) رطبة  
 (12) ويصل مقطع (12) وينضج فاذا لحق (13) ذرّ عليه (13) فلفلًا وكسبرة  
 (14) يابسة وكمونا مدقوقة (15) ثم (16) تسلق السلق وتلقيه في القدر  
 ثم تدق المصل (17) دقا ناعما ثم تلقيه (95ص) عليه وتغرفه (18) ان  
 شالله (18)

مصلية (19) اخرى للواثق:

يوخذ لحم مجزع مما على الاضلاع فيقطع صفارا ويجعل في قدر (20) نظيفة  
 بعد غسله بالماء نظيفا ثم تصب عليه من الماء ما يغمره (20) و (21)  
 تطرح فيه بصلا مقطعا فاذا غلى طرحت (22) فيه جوزا مدقوقا (23) وبصلا  
 مدقوقا ثم تطرح فيه شيا يسيرا من باذنجان مقطع صفار (24) و (25)  
 تغليه ثم (26) تطرح فيه من الازرار كزبرة (27) يابسة و فلفل فاذا  
 غليت بالازرار انزلتها عن النار ليلا تتشيط ولا يكون لها مرقة الا قدر  
 مغرقتين وتغرفها (28) وتقدمها (29) (30) ان شالله (30).

مصلية (31) ساذجة عملت (32) للواثق (33):

يوخذ (34) لحم فيه (35) اضلاع فيصلق (36) حتى يصب ثم يخرج فيقطع  
 دقا (37) طوالا ويجعل (38) في قدر نظيفة وتصير معه حمص مرضوخ وبصل  
 كثير مقطع ودارصيني وخولنجان ويوخذ مثله سلق فتقطع اصوله على قدر  
 اللحم ثم يلق (39) على حدة في قدر اخرى ويعزل فاذا نضج اخذ كف لوز  
 (40) مسحوقا (41) ناعما واخذ بياض عشرين بيضة فتضرب (42) باللوز  
 المسحوق حتى تختلط ثم تعزل ناحية ويوخذ بصل مدقوق دقا جيدا فيصير

1: ز هـ / 2: لبراهيم هـ / 3-3: الحمل الصغير هـ / 4: طوالا هـ / 5:  
 الاصبع هـ / 6: قدر هـ / 7-7: س هـ / 8: عليها هـ / 9: معسول هـ / 10: ز  
 هـ / 11: كسبرة هـ / 12-12: وبصلا مقطعا هـ / 13-13: سقيته هـ / 14:  
 وكسبرة هـ / 15: س هـ / 16: و هـ / 17: بصل هـ / 18-18: زهـ / 19: بصلية  
 هـ / 20-20: ويغمره بالما هـ / 21: ثم هـ / 22: صيرت هـ / 23: مقطعا هـ /  
 24: صفارا هـ / 25: ثم هـ / 26: و هـ / 27: كسبرة هـ / 28: س هـ =

فوق القدر ويؤخذ لبن حامض قدر (43) رطل فيصب في القدر ثم يؤخذ ذلك اللوز والبييض فيصب (44) فوق القدر ويعقد به على النار ويترك حتى يسكن ويغرف أن شاء الله .

صفة (45) مصلية اخرى:

يؤخذ لحم سمين (46) بعد غسله نظيفا (46) فيقطع قطعا (47) دقاقا ثم يجعل في قدر ومعه بياض بصل مقطع وحمص مدقوق (48) مبلول مقشور (49) وزيت عذب وملح ثم يغلى حتى يقارب النضج وخذ (50) البصل الطري فاسحقه (51) ببياض خمس بيضات ثم الق (52) فيها ذلك (53) وخذ (54) اضلاع (55) سلق مسلوقة (95ظ) فقطعها (56) طوالا والقها (57) في القدر فاذا نضجت بزرت بفلفل وكسفرة (58) وشي من كمون وثلاثة اسنان ثوم واتركها (59) حتى تسكن واغرفها وقدمها (60) (61) ان شاء الله (61) .

---

29: وتقدم هـ / 30-30: ز هـ / 31: بطلية هـ / 32: س هـ / 33: للمامون هـ / 34: تاخذ هـ / 35: وفيه هـ / 36: فيسلق هـ / 37: رقاقا هـ / 38: وتصير هـ / 39: يسلق هـ / 40: ملح هـ / 41: ز هـ / 42: فضربت هـ / 43: نحو هـ / 44: فيصير هـ / 45: ز هـ / 46-46: س هـ / 47: س هـ / 48: ز هـ / 49: س هـ / 50: ويؤخذ هـ / 51: فيسحق هـ / 52: القه هـ / 53: س هـ / 54: ويؤخذ هـ / 55: قضبان هـ / 56: فيقطع هـ / 57: ويلقى هـ / 58: وكسيرة هـ / 59: وتتركها هـ / 60: س هـ / 61-61: ز هـ .

## الباب الحادي والسبعون

### في عمل المعشوقات والنرجسيات<sup>(1)</sup>

.....(2):

يقطع اللحم بلا عظام على حكاية القلية في الصغر ثم تغسله غسلا نظيفا وتأخذ الشحم على قدر اللحم وتطرح معه قليل زيت ويكون الشحم مدقوقا حتى لا تكون له حم وتتركه في قدر نظيفة فاذا ذاب الشحم مع الزيت طرحت عليه اللحم بعد صلته على حدة فاذا تقلى فسقه قليل ما الحصرم فان لم يحضر فما السماق مذابا فيه لوز مدقوق مصفى الى ان تراه قد نشف ما قدره رطلا واحدا من الماحصرم واحمر فان كان مع الماحصرم قليل خل وعسل فيكون طرحه للعسل وصب ما الحصرم في وقت واحد وبزره بكسفرة يابسة وقليل فلفل وخولنجان ودارصيني وكمون مدقوقة يكون من الفلفل والخولنجان نصف درهم ومثله ملح واسقها رائحة زعفران وخذ اللوز المقشر فدق بعضه ناعما ومنه جريشا مع لباب خبز لتطرحه على راس القدر وتمسح حوالي القدر بقليل سذاب بعد ان اذيب اللوز الناعم بقليل ماورد وحركت به اللحم وتغرر من السذاب في وسطه قليلا لياخذ طعمه ثم تنزعه وتكون القدر قليلة المرقة جدا الا ما يكون بقدر الصباغ والمري.

.....

يؤخذ اللحم بغير عظام على حكاية القلية في الصغر فتغسله غسلا لطيفا وتأخذ الشحم على قدر اللحم وتطرح مع الشحم قليل زيت ويكون الشحم مدقوقا حتى لا يكون له حم ويطرح في القدر فاذا ذاب الشحم مع الزيت طرحت عليه اللحم وقليل ما وخولنجان وزنجبيل صحيح فاذا شرب الماء ونضج فاسقه قليل ما حصرم فان لم يحضر فخل بعد ان تراه قد احمر ونشف الماء وشيا من عسل نحل ويكون طرحه للعسل وصبك الماحصرم في وقت واحد وتطرح عليه من الابازير كسيرة يابسة وقليل فلفل وكمون ودارصيني ويكسون الدارصيني مدقوق وقليل ملح واسقها قليل زعفران وتأخذ اللوز المقشر يكون يعصر جريشا ويعصر مدقوقا دقا ناعما ولباب الخبز فتطرحها على راس القدر وتمسح حوالي القدر بقليل سذاب وتغرر من السذاب في وسط القدر قليلا لياخذ طعمه ثم تنقيه وتكون القدر قليلة المرقة.

صفة نرجسية :

يؤخذ لحم جدي او خروف او فراخ فتقطع صفارا (3) (96ص) مثل المدقوق

1: ز ه/ 2: نورد نص ه بعد نص أ لأن الاختلاف بين النصين كبير/ 3: =

وتصير معه كزبرة (4) رطبة وبياض بصل وزيت وملح 5 وقليل ما (5) ويغلى غلية ثم تلقي فيه (6) بعد نضجه (6) باقلا مقشر من قشرته وينضج وتطرح فيه كزبرة (7) يابسة ولفل وكماة مقطعة رطبة مملوكة (8) وتفقس (9) عليه خمس بيضات مثل عيون البقر وتغرفها (10) (11) ان شالله (11).

صفة عشيقة المامون بلحم طير (12):

تؤخذ فراريح او دجاجة سمينة او غيرها من الطير فتسمط وتفصل وتغسل نظيفا وتوضع في قدر ماء بقدر ما ينضجها ثم تغلى ويترج عليه ونرمي رغوته ويصلق فيه الى ان ينضج الماء وتطرح عليه كزبرة رطبة وبياض بصل وعود خولنجان ويؤخذ نصف رطل جوز طري فيدق ناعما ويصفى برطبل ما الحصرم ويصب في القدر ويغلى حتى تسكن رغوته ويشم رايحة فلفل ودار صيني وخولنجان وكمون مدقوقة يسير وان احببت ان تترك فيها رخبين تديفه بما الحصرم وان احببت مكان الجوز فستقا فافعل.

صفة عشيقة من لحم طير للمامون:

تؤخذ فراريح او غيرها من الطير فتقطع اعضا وتوضع في قدر وتطرح عليه كسبرة رطبة وبصلا وكراشا وخولنجان وملحا وتنصب القدر على النار فان كان ما حصرم جعل فيها نحو رطل والا فخل ثقيف وتغلي حتى تنضج وتطرح عليه فلفل وكسبرة ودارصيني وخولنجان مدقوق وكمون وزنجبيل يدا فبما حصرم وجوز مقشر وفستق مدقوق.

صفة عشيقة (13) ابن المهدي بزيت (13):

تقطع (14) حبارى او (14) بطة او دجاجة فتغسل (15) وتنظف (16) وتصير في قدر مع زيت وحمص وملح وبصل وكزبرة (17) رطبة ويقطعان (18) ويغلا (19) غلية ثم يصب عليه ما ويطنخ ويدق لحم من الفخذ دقا ناعما مع بصل وكزبرة (20) (21) رطبة ويابسة (21) (22) وقليل فلفل (22) ودارصيني فاذا نضج الطير (23) طرح المدقوق فيه ودق (24) (25) لوز وجوز (25) وفستق (26) واذيب بما الحصرم وطرح فيه وان شيت ان تترك (96) فيه اسفاناخ او سمرق فافعل وان شيت ان تطرح فيه رخبين مذا بـ حصرم (26)

صغار هـ / 4: كسبرة هـ / 5-5: وما قليل هـ / 6-6: س هـ / 7: كسبرة هـ / 8: س هـ / 9: وتفقس هـ / 10: وتقدم هـ / 11-11: ز هـ / 12: انظر الهامش 2 / 13-13: لابراهيم بن المهدي هـ / 14-14: س هـ / 15: وتغسل هـ / 16: س هـ / 17: كسبرة هـ / 18: س هـ / 19: ويغلي هـ / 20: وكسبرة هـ / 21-21: يابسة هـ / 22-22: ولفل هـ / 23: الطائر هـ / 24: ومعه هـ / 25-25: جوز و لوز هـ / 26-26: مدقوق كله واسفاناخ او سمرق او شبت ولفل وكسبرة ورخبين مذا بـ حصرم او ماء ان شالله هـ هذا ولقـ استدرك مستدرك مفسرا على حاشية هـ بالعبارة التالية: السمرق هو القطف.

وقال ابن المهدي ( 27 ) في صفة ( 28 ) النرجسية :

ياسايلى عن اطيب الماكــــــــــــل	سالت عنه اليوم غير جاهل
خذ ياخليلي اظلعا (29) من لحم	ولحم فخذ بعده وشحم
فاقطع من اللحم السمين الرطب	واغسله بالما القراح العذب
واطرحه في الطابق فوق النار	ثم اقله بالزيت والابزار
حتى اذا صار فيه احمر	قطع عليه بصلا مدورا
وبصلا رطبا طريا اخضر	والق عليه سدابا وكزبرا (30)
وسقه مريسا وزنجبيل	وفلغلا من بعده قليلا
واضعف عليه بعده هليون	وافقى (31) عليه بيضه عيونا
مثل نجوم الفلك المنيرة	وزهرة الرخبين (32) مستديرة
واذرر عليه قطع السداب	وبعضه قد قام بانتصاب
وقرب الطابق في غلاف	او سلة من قصب الخلاف
ثم اذكر الله وكل هنيا	اكلا لذيا طيبا مريا

27: الرومي هـ / 28: ز هـ / 29: اظلعا هـ / 30: وكسبرا هـ / 31: وافقى هـ / 32: النرجس هـ.

## الباب الثاني والسبعون

### في عمل النباطيات من الاطيار المطبوخات<sup>(1)</sup>

(97ص) نباطية لاسحق بن ابراهيم الموصلي:

تؤخذ دجاجتان فايقتان فتنضفان وتفصلان اعضاً وتلقيان في قدر ويلقى عليهما بيض بصل مقطع وزيت عذب وحمص مبلول مرضوف و عود دار صيني وتغلى على النار سويعة ثم يصب فوقها غمرها ماء وتغلى غليتين ويلقى فيها قطعة جبن وافرة وحاجتها من الملح ويلقى فيها من الابازير كزبرة يابسة مدقوقة وفلفل مدقوق و دارصيني وخولنجان وسنبل وقرنفل وجوزبوا ودارفلفل وزنجبيل كل ذلك مدقوق فاذا غلت بعد طرح الابزار غليسة او غليتين القيت فيها ثلث كفوف اطرية معمولة من عجين ابيض وصّب فيها وزن عشرة دراهم ماورد واتركها حتى تنضج الاطرية بنار هادية واقشر فوقها خمس بيضات واصبر عليها تخمد واغرفها واخرج القطعة الجبن والبيضي وقطعهما وصفهما حولها ومن احب ان يلقي فيها كف ارز وشرايح مدخنة فان ذلك حسن لذيد طيب ان شاء الله تعالى.

ولاسحاق الموصلي فيها:

ونباطية بلحم دجاج	في نقا لون كانسه لون عاج
اكلها في الشتا انفع عندي	يوم قر تلفى من السكبجاج
(97ظ)دهنها فوقها يعوم اذا ما	لحظتها العيون كالامواج
فهي كالبدر في الضيا اذا ما	لاح في منزل من الابجاج
وبها البيضي كالنجوم تترات	تتجلا في ظلمة وديجاج
لمحه في البياض ان قيس حسنا	كخلوق مصرح في زجاج
وكان الجبن اذا لاح فيها	نظم در يلوح من فوق تجاج

نرجسية اخرى غاية (2):

يشرح اللحم ويقطع قطعاً ليست بالصفار بل وسطاً مع شحم ويطبخ بخضرة بصل صحيح وكراث صحيح ايضاً ويجعل في اعلا اللحم وزيت وقطعة دارصيني

1: سقط الباب الثاني والسبعون كله من هذا عدا العنوان وقد ترك الناسخ صفحة بيضاء على امل العودة الى نسخ الباب في وقت لاحق اما في ا فان الباب المذكور قد جاء بخط ناسخ مختلف وباسلوب مختلف وعلى ورقة دست بين اوراق المتن وهي ورقة تختلف عن اوراق المتن حجماً ونوعياً وخطاً وقد دست بين الصفحتين 96 و 98 ورقمت بالرقم 97 / 2: صفحة =

وخولنجان مشدوخ ويطيّب بكزبرة يابسة ومن احب زاد فيها شيا من كمون  
يسير وفقس عليه بيض عيون حتى يملا وجه القدر ويكون مقلا حجر ويقدم  
بحاله في طبق خيزران ويغرز في صفرة كل بيضة طاقة سذاب ويلبس المقلا  
رقاقة مقورة الوسط على قدر سعة ليغطي سواد ظاعرتة اذا قدم على  
المايدة وصلى الله على محمد وآله .

---

الترجسية هذه قد وردت في أ بخط الناسخ المشار اليه في الهامش الاول  
لهذا الباب ولكن الصفة هذه ترد في متني النسختين تحت أسم "ترجسية  
عونية" في أ و" نرجسية غاية" في هـ وفي مطلع الباب الثالث  
والسابعون اي انه لايفصل بينها وبين الصفة المشار اليها شي غير عنوان  
الباب ومحتواه / .



## الباب الثالث والسبعون<sup>(1)</sup>

### في عمل النرجسيات الصيفيات والشتويات<sup>(2)</sup>

نرجسية عونية (3):

يشرح اللحم ويقطع قطعاً ليست بالصغار مع شحم ويطبخ بخضر (4) بصل صحيح (5) او كراث نبطي صحيح ايضاً يجعل في اعلا اللحم وملح وزيت (98ص) وقطعة دار صيني وخولنجان مشدوخين (6) ويطيبّ بكسفرة (7) يابسة ومن احب زاد فيها شيا من كمون يسيرا وفقس عليه (8) بيضا عيونا (8) (9) حتى يميلا (9) وجه القدر ويكون (10) مقلًا حجرا (10) ويقدم بحاله في طبق خيزران (11) ويغرس (12) في صفة كل بيضة طاقة سذاب ويلبس المقلّى رقائق مقلّرة الوسط على قدر سعته لتغطي سواد ظاهره اذا قدّم على المائدة .

صفة نرجسية اخرى:

وتعمل ايضاً على هذه الصفة (13) جينا مقطعا (13) وياقلي منبوتا (14) وتفقس (15) عليه (16) (17) بيضا عيونا (17) ثم تشوش بالكشّاب حتى يختلط المح بعضه (18) مع بعض (18) وتغمّ راس المقلّى ثم تخرج الجبن من خلاله ويقطع فوقه ويزين بلبقائق (19) وسنبوسج ورقاق مقلّ وهذا (20) يطيّب بفراخ وفراريج معها بغير لحم (21) مجموعة (22) .

1: في هذا الباب نعود الى الصفحة (96ظ) / 2: ز هـ / 3: قد اشرنا الى الاختلاف في العنوان بين المتنين في هوامش الباب السابق / 4: بخضره هـ / 5: ز هـ / 6: مشدوخ هـ / 7: بكسفرة هـ / 8-8: بيض عيون هـ / 9-9: على هـ / 10-10: مقلّى حجر هـ / 11: ز هـ / 12: ويغرز هـ / 13-13: جبن مقطع هـ / 14: منبوت هـ / 15-15: وتفقس هـ / 16: عليها هـ / 17-17: بيض عيون هـ / 18-18: بعض هـ / 19: بنقائق هـ / 20: وهذه هي هـ / 21: لحوم هـ / 22: مجموعة هـ .

## الباب الرابع والسبعون

### في عمل المغمومات السواذج والمخللات<sup>(1)</sup>

صفة مغمومة طيبة (2) لاسحق بن ابراهيم (3) الموصلي (4):  
 يُوخذ لحم سمين فيقطع ارقّ ما يمكن (5) ويُوخذ بصل مدور فيقطع رقاق (6)  
 مثل الدراهم وتُوخذ برمة نظيفة (7) فتبسّط ساف لحم وتلقي عليه فلفل  
 وكزبرة (8) وكرويا وتبسّط فوق ذلك بصل (9) مقطع دراهم ساف (10) وفوقه  
 (11) لحم وشحم (12) وابزار وملح ساف (13) (14) وفوق ذلك ساف (14)  
 بصل ويغمم (15) يرغيف ويطيخ بنار لينّة حتى يدرك وتقلبه في غصارة  
 وتقدمه ان شا الله .

صفة مغمومة اخرى:

يُوخذ (16) فروجان سمينان (16) فيفصلان (17) بعد تنظيفهما (17) ويجعلان  
 في قدر ويجعل عليها (18) من الكسفرة (19) اليابسة وزن (20) درهمين  
 (98ظ) ومن الفلفل والخولنجان والزنجبيل المسحوق من كل واحد ربع (21)  
 درهم ومن الدارصيني المدقوق (22) درهم ثم يُوخذ من الخل ثلثي (23)  
 رطل ومن ما (24) البصل رطل (25) ومن الكسفرة الرطبة اوقية ومن الزيت  
 نصف رطل (25) فيخلط جميع ذلك ويصب في القدر ثم يطبق عليها رغيف وتجعل  
 على الجمر حتى تدرك ثم ترفع عن النار وتترك حتى تسكّن وان شرح  
 الفروجان تشريحاً رقيقاً كان ذلك ابلغ (26) في طيب اللـون (26) ان  
 شا الله .

صفة (27) مغمومة اخرى (28) خراسانية:

تقطع البصل المدور امثال الدراهم وتشرح اللحم رقيقاً (29) ويغسل  
 نظيفاً (29) وتصب اولاً في القدر زيت صالح وتطرح ساف لحم وساف بصل  
 وتُوخذ غصارة فتصب فيها مغرقتين من (30) الخل الحامض (30) ومثلثه  
 ماكامخ والبق معه كسفرة (31) يابسة وفلفل وكمون وكرويا ويصب في القدر

1: ز هـ / 2: ز هـ / 3: ابراهيم هـ / 4: ز هـ / 5: يقدر عليه هـ / 6:  
 رقاق هـ / 7: لطيفة هـ / 8: وكسفرة هـ / 9: البصل هـ / 10: وساف هـ /  
 11: س هـ / 12: ز هـ / 13: وساف هـ / 14-14: س هـ / 15: ويغمم هـ /  
 16-16: فروجين سمينين هـ / 17-17: س هـ / 18: عليهما هـ / 19:  
 الكسفرة هـ / 20: ز هـ / 21: نصف هـ / 22: المسحوق هـ / 23: ثلث هـ / 24:  
 ز هـ / 25-25: س هـ / 26-26: واطيب في طعم اللون هـ / 27: س هـ / 28:  
 ز هـ / 29-29: س هـ / 30-30: خل الخمر هـ / 31: كسفرة هـ .

ويغمّ برغيف حتى ينضج ولا يحرك ثم يقلب الى غضارة ويقدم (32) (33) ان  
شالله (33).

صفة مغمومة (34) من نسخة ابي سمين (34):  
يوخذ فروجان كسكريان (35) بعد تنظيفهما (35) فيفصلان ويجعلان في قدر  
ويجعل عليهما قليل (36) (37) كزبرة يابسة (37) (38) وزن درهم (38)  
ومن الفلفل والدارفلغل والخولنجان والزنجبيل المسحوق من كل واحد  
دانق (39) ومن الدارصيني المسحوق نصف (40) درهم ثم يوخذ من الخل نصف  
(41) رطل ومن البصل مثله (42) ومن الكزبرة (43) الرطبة (44) اوقية  
ومن المري النبطي المعروف (45) بالثاني اوقيتين (46) ومن الزيت  
العذب ثلث (47) رطل (48) فيخلطان جميعا ويصبا (48) في القدر ثم يطبق  
عليها (49) رغيف (50) ويجعل على الجمر حتى ينضج (51) ثم ترفع عنه  
(52) النار ويترك حتى يسكن وان شرح الفروجان تشريحا (53) غير رقيق  
(53) (99ص) كان ابلغ في طعم اللون ان شالله.

صفة (54) مغمومة بهليون لابن المهدي:

يوخذ الهليون الغض (55) فيصلق طقة (55) خفيفة ويقطع صفارا ويعزل  
ويؤخذ اللحم فيقطع صفارا ثم يوخذ شحم الدجاج وقوانسها (56) وكبودها  
فتطرح في القدر بعد ان تنظف غير (57) الكبد فانها (58) تلقى اخر شي  
وتصبّ عليها زيت معسول وحمّى مرضوض وملح مسحوق (59) وبياض بصل (60)  
وكزبرة (61) رطبة وكراث جميعه (62) مقطع وتصب عليه من الماء (63)  
اقل مما (63) يغمره (64) ويقلّى (65) حتى ينضج فاذا نضج طرح الهليون  
فيها مع جوز مدقوق وجبن مدقوق وزيتون مقشر من نواه وتطرح فيه كسفرة  
(66) يابسة وفلفل ويؤخذ بيض فيكسر في غضارة وتطرح فيه (67) ايضا  
فلغل وكزبرة (68) ويضرب ضربا جيدا وتكون قد طرحت فيها قبل البييض  
الجبن والزيتون ثم تصب فيها البيض وتحرك وتصب ايضا فيها شي من مري  
وتطبخها حتى تنشف ثم خذ رغيفا وقورّ حواليه على قدر القدر واقله في  
مقلّى بزيت على حدة ثم اجعله فوق اللحم الذي في القدر مع ابراره فاذا  
اردت ان تغرفها فاغرفها فوق ذلك (69) الرغيف وقدمها ان شالله.

32: س هـ / 33-33: ز هـ / 34-34: اخرى لابي سمين هـ / 35-35: س هـ /  
36: من هـ / 37-37: الكسيرة اليابسة هـ / 38-38: ز هـ / 39: نصف  
درهم هـ / 40: وزن هـ / 41: نحو ثلث هـ / 42: نحو رطل هـ / 43: الكسيرة  
هـ / 44: س هـ / 45: الذي يعرف هـ / 46: اوقية هـ / 47: نصف هـ / 48-48:  
فيخلط الجميع هـ / 49: عليه هـ / 50: رغيفا هـ / 51: يدرك هـ / 52: على  
هـ / 53-53: س هـ / 54: س هـ / 55-55: فيسلق سلقه هـ / 56: وقوانسها  
هـ / 57: الا هـ / 58: فانه هـ / 59: مسوى هـ / 60: البصل هـ / 61: وكسيرة  
هـ / 62: كل ذلك هـ / 63-63: مطموس في هـ / 64: س هـ / 65: ويغلي هـ /  
66: كسيرة هـ / 67: فيها هـ / 68: وكسيرة هـ / 69: تلك هـ /

وقال ابن (70) المهدي في صفة مغمومة :

من كان يعجبه لون على قرم  
اني اذا ما اناسا (71) كان مطعمهم  
فانني ابتغي في الحرّ مجتهدا (72)  
ما كان بالخل معمولا سررت به  
ان الصنيعة للسكباج تعجيني  
(99ظ) والحصمية جدا فهي تنفعني  
وللمضيرة لون قد اسر به  
وللتي اشتبهها موقع عجب  
فرحانة لا ازال الدهر اطلبها  
اذا ادبرت بقدر ثم عباد لها  
واركبت (77) ساف لحم فوق اليته  
وساف باذنق قد قشرت اوجهه  
وان جعلت سوا (78) باذنقها جزرا  
واصب عليه (80) من المري العتيق  
حتى اذا كملت في قدرها وغسلت  
وشلتها فوق نار بعد وقدها (82)  
حتى اذا نضجت ارخت دسومتها (85)  
فهذه عندكم مغمومة حزنت  
فرحانة تفرح الجيعان ان بدرت (86)

من الحبوب فما بالخل يعجيني  
ما قد يضر من الالوان في الزمن  
من الطعام الذي لاشك ينفعني  
وما سواه من الالوان يحزنني  
كعجب ذي ادب بالفقه والسمن  
نفع (73) الصلافة للاعضاء والبدن (73)  
لله عزتها من منظر حسن  
عندي (74) اشتياقي سهران الى الوسن (74)  
من الطهارة فاعطي (75) غاية الثمن (76)  
طوق من الخل والابزار في قرن  
وساف من بصل حلو ومن ثمن  
مقطعا في مثال الدرهم الحسن  
جاتك في غاية التطيب (79) والبنن  
(81) وماقطعت من كزيرطب (81) من الغصن  
اطبقت من فوقها قرصا من الفسرن  
ومكنت (83) من لهيب النار والدهن (84)  
اقلبها في اناء واسع البسطن  
لكنها مارأت يوما من الحزن  
في صفة كمشال البدر في الدجن

70: بن هـ / 71: اناس هـ / 72: والصد هـ / 73-73: السلافة للاعضاء  
والدن هـ / 74-74: كما اشتاق عطشان الى المزن هـ / 75: واعطى هـ / 76:  
الثلث هـ / 77: وركبت هـ / 78: سوى هـ / 79: التطيب هـ / 80: عليها هـ /  
81-81: او الملح الاندراي مقطوفا هـ / 82: وقده هـ / 83: بكيست هـ /  
84: بالدهن هـ / 85: دسايمها هـ / 86: برزت هـ / .

## الباب الخامس والسبعون

### في عمل الملهوجات من اللحوم المعجلات <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>

(100ص) 3 ملهوجة 5 كانت تعمل للرشيد كثيرا:

يوخذ اللحم فيقطع صفارا ويجعل في قدر ويصب عليه زيت ويصل وكزبرة رطبة وسذاب وكراث مقطع ويغلى حتى يحمر ثم يسقى كزبرة يابسة وكرويا وفلفل وشيا من مري وقليل خل ودارصيني وخولنجان فاذا فرغت فانضح عليها شيا من العسل وقطع عليها كزبرة رطبة وقدمها.

ملهوجة اخرى:

يوخذ لحم حمل صغير فيشرح وينظف ويجعل في قدر ويصب عليه زيت وحمص مرضوخ ودارصيني وملح وقليل ما ويغلى فاذا نضج صب عليه ما حصرم مقدار مغرقتين ممزوج بشي من مري فاذا نضجت بزرت بفلفل وكرويا ووزن درهمين سنبل وقرنفل مسحوقين (100ظ)

ملهوجة اخرى:

يوخذ لحم جدي سمين فيشرح ويجعل في قدر ويجعل عليه شحم دجاج وزيت وقطعة خولنجان وملح وما البصل وما الكزبرة وتغلى نعما ويجعل فيها من ما التفاح الشامي ممزوج بخل خمر حارق قدر مغرقتين وشي من حمص مرضوخ فاذا نضجت بزرت بفلفل وكزبرة وكرويا ووزن نصف درهم قرنفل مسحوق.

وانشد ابو القاسم بن المذبوح في ملهوجة:

ان اجذب الناس لم تجذب مكارمه	والعيش راتعه والسيف مسلول
قب سمان على اكنافها قلـــــــــــــــــل	كانما لها في ابائها فيل
غدا بها علينا طاه ملهـــــــــــــــــوجا	واطيب الاكل ترويح وتعجيل
والخمر صافية صرف معتقـــــــــــــــــة	والنفس طيبة والكيس محلول

وانشد ابو عمر الشيال لاعرابي:

ملهوجات من لحوم الخشف	من لحم جنبه وبعض الكتف
لقيته ما بكتهم من خلــــــــــــــــف	يزهون بالحدق وطيب الكف

1: ز هـ / 2-2: لحوم العجلات هـ / 3: سقط الباب الخامس والسبعون  
كله ما عدا العنوان من هـ وعلى امل العودة لكتابه فأن الناسخ قد =

كالشمس لاحت من ورا السجف      اشبه شي بمذاق الرشـف  
 اطيب عندي من لقا الزحف      ومن قتال الالف بعد الالف  
 لوهجها الطاهون يوم نصف      جاوا بها رجراجة تتافي  
 تزيل ما بي من اذى وضعف      ملهوجات مع نبيد صـرف

---

ترك قرابة الصفحة من فراغ ابيض موزع على صفتين متواليتين نهاية  
 الاولى ومطلع الثانية، اما في أ فإن الباب المذكور قد كتب بخط مختلف  
 وباسلوب مختلف وهما خط واسلوب الناسخ المشار اليه في هوامش الباب  
 72 ، هذا ولقد دسّت بين اوراق متن أ ورقة رقمت بالرقم 100، بيــــن  
 الورقتين 99 و 101/.

## (99ظ) الباب السادس والسبعون<sup>(1)</sup>

### في عمل البصليات والهاشميات

بصلية للمعتمد:

تأخذ لحم الضلع والفخذ شرايح (2) فتقطعها صفارا على مثال الاصابع (101ص) وتطرح في الماء البارد (3) لان الماء البارد يخرج الدم والوسخ والحرار يقبضه فيه (3) ثم تخرجه منه (4) وتطرحه في ماء آخر ويكون معه شحم كثير مدقوق فان (5) احببت ان تطرح فيه خولنجان (6) ودار صيني (6) فافعل ويحتاج اللحم (7) الى مثل ثلثه (8) بطلا مقطعا (8) فان كان ايام القرع قطعه على مقدار (9) اللحم فاذا غلى (10) اللحم غلية طرحت عليه البصل والقرع وتصب (11) على اللحم قليل ماء في الاول (12) فاذا نشفت القدر (13) الماء سقيته مريا وابزارا بابسا مثل (14) فلفل (15) ودارصيني وكزبرة (16) يابسة وكمون ومغرفة خل وشي من سذاب.

بصلية للواثق:

تقطع اللحم طولا وتطرح عليه كزبرة (17) رطبة وبصل وزيت طيب (18) فاذا نضج (20) سقيته فلفلا وكزبرة (20) وكموننا (21) ثم تقطع شيئا من كراث البقل ثم تلقيه في ذلك اللحم ثم دعها تهذا 22 على النار ساعة واغرفها وقدمها (23) (24) ان شالله (24).

بصلية كانت تعمل للمامون:

تأخذ من لحم الضلع والفخذ شرايح (25) ما (26) تقطعه (27) صفارا على مقدار الاصابع (28) ويطرح في الماء البارد (29) ساعة ثم تخرجه (30) بعد نظافته (30) ويكون معه شحم كثير مدقوق ودار صيني وخولنجان وحمص مرضوض مبلول من قبل ثم تأخذ من بصل (31) بمقدار نصف اللحم فتقطعه صفارا فان كان ايام الخس (33) قطعت معه (33) (34) اصول الخس مثل الدراهم وصبرت عليه الى نضجه (34) (35) ثم تصب (35) عليه قليل ماورد

1: نعود الى الصفحة رقم (99ظ) / 2: ز هر / 3-3: ز هر / 4: س هر / 5: وان هر / 6-6: س هر / 7: ز هر / 8-8: بصل مقطع هر / 9: مثال هر / 10: غلا هر / 11: وتصب هر / 12: اول الامر هر / 13: س هر / 14: س هر / 15: وفلفلا هر / 16: وكسرة هر / 17: كسرة هر / 18: انفاق هر / 19: لحق هر / 20: وكسرة هر / 21: وكمون هر / 22: تهدي هر / 23: س هر / 24-24: ز هر / 25: ز هر / 26: س هر / 27: فتقطعها هر / 28: اصبع اصبع هر / 29: س هر / 30-30: وتلقيه في ماء اخر هر / 31: البصل هر / 32: القرع هر / 33: فيه هر / 34-34: من القرع هر / 35-35: صب هر.



(36) فان كان قد نشف الما فسقه (36) مريا (37) وابزارا يابسا (37) مثل الكسفرة (38) والفلغل والدارصيني والكمون ومغرفة (39) ما حصرم (39) وسذاب واخرج (40) من تحته النار حتى ينعقد اللحم (41) (101ظ) على الفحم واطرح عليه باقة نعنغ في وسط القدر (42) فاذا هدت (42) فاغرفها (43) ان شالله .

صفة (44) بصلية اخرى:

يؤخذ من لحم الضلع واصول الافخاذ والالية مقطعا (45) صفارا (46) (47) ويغسل نظيفا ويطرح في القدر بعد طلقه ونزل عليه (47) كزبرة (48) رطبة وسذاب مقطوعات (49) ايضا (50) وعود دارصيني وعود (51) خولنجان فاذا حمي (52) (53) ساعة وارخي اللحم ماه صب عليه مثل نصفه ما طيب فاذا نضج (53) القى عليه (54) مغرفة دهن (55) الدجاج المصفى (56) او شحم الكلا (57) (58) فاذا تقلى بابزار صب عليه مرقة طلقه وطرح من بياض البصل المروس مثل اللحم ثلث كرات ثم تغطى القدر وتوقد تحته بنار لينة وتكون المرقة وقت طرح البصل دون غمره فاذا نضج البصل وانهرت النار واطرح تحتها فحما قويا ودعها تنعقد على الجمر السى ان تصير مثل الفالودجة حلوة وانعقادا (58) فاطرح (59) فيها (60) (61) نصف درهم زعفرانا (61) ومن (62) الابزار رايحة (63) فلفلفل ودارصيني وسنبل وقرنفل (64) من كل واحد نصف دانق (64) وكسفرة (65) يابسة (66) وقصبت نعنغ (66) وقوم طعمها (67) بالملح واتركه على النار (68) تهذا فان جأت رقيقة (68) فاعقد (69) راسها بلباب من (70) خبز سميد او (71) بلوز مدقوق مقشور (72) او بجوز مدقوق ناعم (73) ورش (74) عليه قليل ماورد وغطها (75) (76) ثم اغرفها مع خيار مقشر (76)

---

36-36: فاذا نشفت الما سقيته هـ / 37-37: وابازير يابسة هـ / 38: الكسبرة هـ / 39-39: خل هـ / 40: فاخرج هـ / 41: س هـ / 42-42: س هـ / 43: واغرفها هـ / 44: ز هـ / 45: مقطع هـ / 46: صفار صفار هـ / 47-47: س هـ / 48: وكسبرة هـ / 49: مقطعين هـ / 50: ز هـ / 51: ز هـ / 52: غلى هـ / 53-53: ز هـ / 54: فيه هـ / 55: من شحم هـ / 56: ز هـ / 57: الكلى هـ / 58-58: س هـ / 59: واجعل هـ / 60: فيه هـ / 61-61: س هـ / 62: من هـ / 63: س هـ / 64-64: س هـ / 65: وكسبرة هـ / 66-66: ز هـ / 67: طعمه هـ / 68-68: فاذا هدا هـ / 69: عقد هـ / 70: س هـ / 71: و هـ / 72: س هـ / 73: س هـ / 74: فرش هـ / 75: وغطها هـ / 76-76: ويقطع عليها سدابا ان شا الله .



## الباب السابع والسبعون

### في عمل الجزوريات والبنيات

صفة جزورية بلحم (1) جزور:

تاخذ (2) من اطايب لحم الجزور فتقطعه بالطول على مقدار ما تقطع للقلايا وتقطع من السنام مثل ذلك ثم تاخذ بصلا فتقطعه صفارا وتسحقه حتى لا يستبين وتغسل قدرا وتنظفها (102ص) وتلقي اللحم فيها بلا سنام ثم توعد تحتها ولا تجعل فيها بنا ولا خلا الا اللحم وحده فاذا علمت ان اللحم قد ارخى الماء (3) ورجع نشفه (3) ولم يبق فيه شي من ما فالق في القدر البصل المسحوق وشيا من ملح والق السنام ثم اقله ابدا حتى يطيب ويرخي السنام (4) دهنه (5) ثم الق فيه ابزازه (6) وخلا (7) وما كاماخ ولفل وكسفرة (8) وكرويا فاذا غلى (9) وهذا فاتركه (10) واغرفه ان شا الله .

صفة (11) جزورية اخرى:

تعمل على هذه الصفة التي تقدمت والق فيها بدل ما (12) كامخ (13) بنا وشيا (13) من رازيانج مدقوق وخل وجميع الابزار وكلما (14) في الاول من العمل وتجعل فيها شيا من زعفران (15) ان شا الله (15) .

صفة (16) جزورية اخرى:

تقطع اللحم امثال الاصابع وكبد وسنام وتجعله (17) في برمة وقطع فيه كزبرة (18) رطبة وبصلا (19) (20) وتترك فيه قليل (20) فلفل (21) وملحا وزيتا (21) وسكرتين (22) مدقوقين (23) ثم اوعد تحت القدر النار (24) وحرك (25) اللحم حتى ينضج وصب عليه من الماء ما يكفي لقلية (26) ثم اوعد تحت القدر حتى تغلي (29) ثم خذ حمصا مدقوقا فالقه فيها ثم حركه فاذا نضج فذق القدر فان اشتهدت الملوحة فاجعل فيها مريا وحركها (29) ثم قطع فيها (28) بصلا فاطرحه (29) واوعد (30) تحت القدر (30) حتى ينضج البصل واطرح فيها يسيير (31) فلفل وكسفرة

1: من هـ / 2: يوخذ هـ / 3-3: ز هـ / 4: ز هـ / 5: ودكه هـ / 6: ابزارا هـ / 7: وخل هـ / 8: وكسفرة هـ / 9: غلا هـ / 10: فانزله هـ / 11: ز هـ / 12: الماء هـ / 13-13: بن وشي هـ / 14: وكل ما هـ / 15-15: ز هـ / 16: س هـ / 17: فتجعله هـ / 18: كسبرة هـ / 19: وبصل هـ / 20-20: وشيا من هـ / 21-21: وملح وزيت هـ / 22: وسكرين هـ / 23: ز هـ / 24: س هـ / 25: وحول هـ / 26: القلية هـ / 27-27: س هـ / 28: ز هـ / 29: صحاحا صفارا هـ / 30-30: ز هـ / 31: س هـ .

(32) يابسة وكمونا (33) فاذا (34) اكمل نضجها (34) فاجعل فيها ماء حارا (35) وقطع (36) فيها كزبرة (37) رطبة وسذابا (38) واطرحه فيها (38) والبق فيها شيا من سمن ثم ارفع القدر عن (39) النار ان شالله .

صفة جزورية من لحم غنم لابن المهدي:

يؤخذ من اطاييب لحم (40) الجزور اربعة ارطال ورطل كبد ورطل من (41) سنام ثم تقطع (102ظ) الجميع قطعاً مستطيلة دقاقا (42) (43) ولا تخلط (43) ثم تاخذ رطل بصل مقطع (44) فتصيره في (44) (45) قدر بعد غسل الكلّ وصبّ عليه (45) (46) وثلثي رطل زيت ونصف رطل ما وثلثة دراهم ملحاً (47) وتنزع رغوته ثم تغطيه حتى ينشف الماء وما اللحم والبصل واكشفه وحركه والبق فيه السنام وادمن تحريكه حتى ينقلي اللحم والسنام ثم تسقه (48) رطل خلّ (49) جيد فاذا (49) نضج اللحم فالق الكبد وحركه القدر والبق فيها (50) سذابا مقطعا (50) درهمين (51) وحركها (52) حتى تظهر رايحته (53) ثم تتعهد بنضج الماء حتى يلين اللحم ثم تلقي فيه نصف رطل بصل مسحوق بربع رطل كسبرة ويحرك (53) وسقه (54) ربع رطل مريا (55) وفلفل (56) (57) وكرويا وهزها (57) وان (58) كانت بلحم غنم والية وكبد (59) فانه تقوم (60) الالية كالسنام (60) .

جزورية (61) لعبادة الغنمي (61):

يؤخذ اللحم الرخص السمين فيقطع صفارا ويجعل في قدر بعد (62) غسلها نظيفا (62) وتصبّ عليه زيت عذب وملح وقليل ما ويقلى حتى يقارب النضج ثم تجعل فيه بياض البصل مقطعا (63) وباذنجان لطاف مقطع شبسه (64) الدراهم (65) قد نقع (66) بالماء (67) والملح فاذا نضج الباذنجان جعل فيها من الخل مغفرتين فاذا نضج الخل جعل فيها من بن عتيق مداف بشي من المرق ويزرّ كزبرة (68) وفلفل (69) وهزها (70) وقدمها ان شالله .

صفة جزورية لعباس بن الرشيد:

يقطع لحم الجزور ويجعل في قدر (71) بعد غسلها (71) وتلقي فيه ملح وزيت انفاق (72) وبصل صحاح وكراث رومي وجزرة (73) كراث فارسي وباقية (74) كزبرة (75) رطبة فاذا غلت البرمة نزع رغوتها فاذا نضج اللحم

32: وكسبرة هـ / 33: وكمون هـ / 34-34: نضجت هـ / 35: حار هـ / 36:  
واقطع هـ / 37: كسبرة هـ / 38-38: س هـ / 39: على هـ / 40: س هـ / 41: ز  
هـ / 42: س هـ / 43-43: ز هـ / 44-44: فتصير فيها هـ / 45-45: س هـ /  
46: ز هـ / 47: ملح هـ / 48: تسقيه هـ / 49-49: وصب اخـــــــره هـ /  
50-50: سذاب مقطع هـ / 51: وزن ثلثة دراهم هـ / 51: س هـ / 52: وتحرك  
هـ / 53-53: ز هـ / 54: وسقى هـ / 55: مري هـ / 56: واربعة دراهم فلفل  
هـ / 57-57: وتترك هـ / 58: فان هـ / 59: س هـ / 60-60: مقام السنام  
هـ / 61-61: قلية من لحم غنم لعبادة هـ / 62-62: س هـ / 63: مقطع هـ =

فاخرج (76) البصل والكراث الرومي والفارسي والكزبرة (77) ثم بزره  
 (78) بغلغل ولوز مدقوق واثرد (79) لها شريدة وصب (80) عليها شيئا  
 (81) من زيت طيب (82) واغرفها (83) وقدمها (83) (84) ان شالله (84).

---

64: شبيها هـ / 65: بالدراهم هـ/66: انقع هـ / 67: في الماء هـ / 68:  
 بالكسبرة هـ / 69: والغلغل هـ / 70: س هـ / 71-71: س هـ / 72: ز هـ /  
 73: وجرمه هـ / 74: وجرمه هـ / 75: كسبرة هـ / 76: اخـرج هـ / 77:  
 والكسبرة هـ / 78: بزره هـ / 79: وتثرد هـ / 80: وتصب هـ / 81: شي هـ /  
 82: انفاق هـ / 83-83: وتغرف وتقدم هـ / 84-84: س هـ .

## الباب الثامن والسبعون (103ص)

### في عمل المقلويات واللحوم المدقوقة

صفة مدقوقة (1) طريفة طريفة (2) يعمل منها ثلثة الوان من نسخة اسحق بن (3) الكندي:

يؤخذ اللحم فيدق في الحجر حتى يصير مثل المخ وينزل (4) في قدر (5) نظيفة قليل ما حتى يغلي ثم تطرح عليه اللحم المدقوق واذا غلى اخذت رغوته ثم (5) صبّ (6) عليه (7) زيتا فايقا وملحا (7) وبياض البصل المقطع ثم يقلى (8) ويحرك وتلقي فيه كزبرة (9) يابسة مدقوقة (10) وفلفل وحمص ميلول وتطرح عليه حليب (11) لوز مقشر مدقوق (12) مسحوق (13) مثل المخ (13) وتصبّ عليه بياض البصل ويترك حتى يجمد ويغرف ان شالله . فان اردتها (14) ان تكون مطوية طرحت فيها في وقت القسي (15) اللوز مصل ابيض وشي من كمون ثم تطرح البيض (16) وشيا من كمون (16) بعد ان ينضج المصل والتدبير واحد. فان اردتها حصصية (17) او سماقية او ليمونية (17) القيت فيها وقت طرح اللوز ما احدها (18) بقدر (19) ما يكفيها وننعم (20) ويقله الحمص ان(شيت (20) وقش وخيار فاذا نضج الجميع الق (21) فيها عود سذاب والتدبير واحد.

صفة (22) مدقوقة (23) اخرى:

يؤخذ اللحم فيقطع صفارا مثل الشحم ثم يؤخذ ابزار رطب وبصل وسذاب فتقطع صفارا ثم تدق بسكين حتى تصير مثل المرهم ثم تاخذ دارصيني وفلفل وكرويا وما كامخ (24) وخلا وزيتا (24) فترشه (25) عليه ويعجن حتى يختلط وتصب عليه (26) ويغلي نصف غلية ثم خذ (26) نصف رطل الية مذابة وما احببت من الفواكه اليابسة مثل الجوز واللوز والغستق وتضرب له (103ظ) عشر بيضات في اناء وتصبّ عليه فانه يجئ مثل الفرنيسة وتقدمها (27) ان شالله (27).

مدققة اخرى:

يؤخذ لحم حولي رخص (28) من الفخذ فيشرح ويدق ناعما وتلقي معه بياض

---

1: مدققة هـ / 2: س هـ / 3: س هـ / 4: ويجعل هـ / 5-5: س هـ / 6: ويصب هـ / 7-7: زيت انفاق وملح هـ / 8: يغلي هـ / 9: كسبرة هـ / 10: س هـ / 11: كف من هـ / 12: ز هـ / 13-13: ز هـ / 14: اردت هـ / 15: القاء هـ / 16-16: س هـ / 17-17: س هـ / 18: حصص هـ / 19: س هـ / 20-20: وفرنحين وهو البقلة الحمقا هـ / 21: القى هـ / 22: س هـ / 23: مدققة هـ =

بصل مقطع صغارا او كراث البقل مقطعا وابزار مثل كسفرة وكمون  
 ودارصيني مدقوق وتخلط الجميع في الحجر ويكبب بزيت طيب ويعزل في اناء  
 ثم تاخذ قدرا نظيفة فتغلي فيها من الماء ما يغمر الكعب فاذا غلى  
 فاطرح فيه المدقوق وخذ رغوته (28) وتصب فيه (29) زيت طيب (30) وملح  
 مسحوق (30) وحمص مرضوض منقوع (31) وبصل وكراث وكزبرة (32) رطبة  
 مقطعة ويغلي حتى يقارب النضج (33) ويؤخذ ثلثون درهما من لوز مقشر  
 مدقوق مثل المخ فيداف بما يطرح فيه وتنزل فيه ملح بقدر حاجته (33)  
 وتضرب له (34) عشر بيضات (34) وتصب عليه ويحرك تحريكا (35) شديدا  
 حتى يختلط البيض مع اللحم (36) وتذر فيه (36) كسفرة (37) ورايحة  
 (38) فلفل (39) ودار صيني (40) وتصب عليه طلع سمساني (40) ويتسرك  
 ساعة (41) (42) حتى يسكن ويغرف (42) ويقدم ان شالله .

---

24-24: وخل وزيت هـ / 25: فترش هـ / 26-26: ز هـ / 27-27: ز هـ /  
 28-28: فيقطع ثم يدق ويلقى في قدر هـ / 29: عليه هـ / 30-30: ز هـ /  
 31: منقع هـ / 32: وكسبرة هـ / 33-33: س هـ / 34-34: بيض هـ / 35: ز  
 هـ / 36-36: ويقطع عليه شي من سذاب هـ / 37: وكسبرة يابسة هـ / 38: س  
 هـ / 39: وفلفل هـ / 40-40: ز هـ / 41: ز هـ / 42-42: وينزل عن النار  
 هـ .

## الباب التاسع والسبعون

### في عمل العجج المدورات والمخلطات

صفة عجة بيضا لابي سمين:

تاخذ مقلى فتغسله نظيفا ثم تصب فيه اوقية من زيت عذب (1) ثم تعمد الى عشر بيضات فتفقسها (2) في غضارة وتصب عليه (3) ثلث (4) اواقى حليب وتطرح فيها كف من (5) فستق ولوز وجوز مدقوق (6) كله ثم تضربه ضربا جيدا ثم تصبه في المقلى حتى اذا نضج الوجه (7) الواحد قلبت الاخر وانزلتها مثل البسر في (104ص) غاية الجودة والطبيبة (8) ان شالله (8).

صفة عجة ببصل (9) اخضر (10) حريف له ايضا (11):  
يوخذ من البصل الحريف ثلث باقات فتقطع صفارا ثم تملق (12) في قدر بماء حتى تنضج ثم تحول (13) الى مقلى وفيه زيت فتقلى به حتى تحمر ثم تخرج الى غضارة نظيفة وتعمد الى عشر بيضات فتفقس (14) عليه وتضرب (15) جيدا وتصب في المقلى وهو يغلي بالزيت حتى اذا احمر الوجه الواحد اقلب الاخر (16) فاذا نضج (16) قربت (17) مع اسكرجة خل (18) ان شالله (18).

صفة عجة من باقلي:

يفض (19) الباقلي (20) الاخضر من قشرته (20) ويصلق (21) ثم يقلى (22) بالزيت حتى اذا نضج فعل به كما فعل بالبصل وضرب بالبيخ في غضارة وصب في المقلى (23) حتى اذا نضج الوجه الواحد (23) واقلب (24) الوجه الاخر وقدم في (25) اسكرجة خل (26) ان شالله (26).

صفة عجة مقلوية فرنية (27) للرشيد:

تاخذ اللحم فتدقه (28) بالسكين (29) مع الازار الرطب والكرات حتى

---

1: انفاق هـ / 2: فتفقسها هـ / 3: عليها هـ / 4: ثلثة هـ / 5: ز هـ / 6: مكسور هـ / 7: الواحد هـ / 8-8: ز هـ / 9-9: بيضا هـ / 10: س هـ / 11: ز هـ / 12: تسلق هـ / 13: تحمل هـ / 14: فتفقسها هـ / 15: وتضربها هـ / 16-16: س هـ / 17: وقربت هـ / 18-18: ز هـ / 19: يفرط هـ / 20-20: س هـ / 21: ويسلق سلقة خفيفة هـ / 22: يغلي هـ / 23-23: ز هـ / 24: اقلب هـ / 25: مع هـ / 26-26: س هـ / 27: س هـ / 28: فتضربه هـ / 29: بالسكاكين هـ.

يصير مثل المخ ثم تطرحه في المقلى وتصب عليه (30) شي من زيت وملح وتحركه حتى يرخي ماء وينشف وينضج وترش عليه (30) شيئا من مري فاذا استحكم سقيته فلغل وكزبرة (31) ثم تخرجه من القدر وتصيره ثلثة اجزآ (32) ثلثا منه (32). بمصل وجوز كثير وثلثا (33) منه برخبين وفتسق ولوز كثير والثلث الاخر اسفيداج بجن ولوز مسحوق فالثلث الذي بجن اطرح عليه (34) شيئا من (34) كمون والذي برخبين الق عليه شيئا من سنبل وقرنفل مسحوق والذي بمصل اطرح عليه دارصيني وكرويا ثم خذ الدقاق (35) مع العجين فاعمل منه سنبوسجا من كل الالوان ولتكن لطافا ثم خذ قدرا فاقله فيها (36) بدسم كثير وزيت معسول (36) ثم (37) اجعله فيها صفا صفا وضعها على (104ظ) نار بفحم كثير واضرب (37) لها من البيض ما يغمر السنبوسج ثم صبه (38) عليه واجعله (39) على فحم لين او في تنور هادي (40) فاذا جمد اخرجته واتركه (41) حتى يبرد قليلا ثم تكبه يخرج (42) فرنية حمرا احسن (43) شي.

صفة (44) عجة بكمأة :

تاخذ اللحم فتدقه (45) بالسكين (46) حتى يصير مثل الخ وتاخذ الكمأة فتصنع بها مثل ذلك ثم تلقى في قدر (47) (48) نظيفة فيها (48) (49) زيت معسول ودسم كثير (49) ثم تلقي الكمأة مع اللحم في القدر وتحركه (50) على النار (50) حتى ينضج ثم سقه (51) مريا ولفلا ودارصيني (52) ثم تمرجه وتجعله (53) في غضارة وتكسر على كل رطل من (54) لحم خمس بيضات مع الكمأة وتاخذ مقلى (55) سع فتر له حرف (55) فتصب فيه دهنا (56) او زيتا وتضعه على فحم لين (57) فاذا حمى الزيت ضربت ذلك بالبيض (58) (59) مع ذلك اللحم (59) حتى يختلط اختلاطا (60) جيدا ثم تصبه في المقلى (61) صبا برفق (62) ويتفقط (63) ساعة بعد ساعة على (64) النار حتى يتداخله الدهن فاذا قلبت المقلى و (65) رفعت بناره حتى ينضج على مهل ويجمد كله واذا (66) قلبت الجانبين فهو (67) احسن والا فكيه كبا ويكون صباغه (68) نبيذ زبيب (68) وعسل (69) فانه اطيب مأكله به (70).

عجة بنشا (71) بيضا :

يوخذ بيض البصل (72) ونشا فيضبان جميعا ويؤخذ لوز وفتسق ولبن حليب ويغلى (73) فاذا نضج صب عليه مري (74) ان شالله (74).

---

30-30: ز هـ / 31: وكسيرة هـ / 32-32: ثلث هـ / 33: وثلث هـ / 34-34:  
 س هـ / 35: الرقاق هـ / 36-36: بزيت معسول ودسم كثير هـ / 37-37:  
 صيرها على النار فاذا حمى صفت ذلك السنبوسج عليه صفا صفا وتجعلها  
 على نار فحم ثم تضرب هـ / 38: تصبه هـ / 39: وتجعله هـ / 40: س هـ / 41:  
 وتركته هـ / 42: فيخرج هـ / 43: كاحسن هـ / 44: ز هـ / 45: فتضربه هـ /  
 46: بالسكاكين هـ / 47: القدر هـ / 48-48: س هـ / 49-49: زيتا =

صفة عجة اخرى (75) من عصافير:  
 تاخذ عصافير فتنظفها وتقليبها بزيت وملح حتى تحمار (76) ثم خذ عشر  
 بيضات فاضربها بشي (77) من فلفل وكزبرة (78) رطبة مقطعة ثم صبها على  
 العصافير واقليبها (79) حتى تنضج وقدمها (80) ان شالله .

صفة عجة اخرى بيضا:  
 تقطع كزبرة (81) وكراث وبصل ويقلى بشي (105ص) من زيت وتصب عليه  
 مغرفة مري ومغرفة (82) خل ويؤخذ عشر بيضات وتكسرهما في غصارة وذر  
 عليها فلفل وورق سذاب وتضرب في القدر وتقلب عجة على الغضارة .

صفة عجة (83) اخرى:  
 يؤخذ البيض فتفرغ بياضه على حدة وتلقي على البياض شي من عسل ويضرب  
 به وتقطع عليه سذاب وطرخون ونعنع وباذروج ويضرب جيدا ويجعل (84) في  
 قدر وتوقد تحته حتى ينعقد وتنثر عليه شئ من كمون ودارصيني ومري وزيت  
 (85) ويقلب في جام وينثر على الصفرة التي عزلتها بعد ان تعقدتها بسكر  
 (86) ويقدم (87) (88) ان شالله (88) .

---

معسولا ودسما كثيرا هـ / 50-50: س هـ / 51: تسقيه هـ / 52: صيني هـ /  
 53: وتصيره هـ / 54: ز هـ / 55-55: جيد الحرف هـ / 56: دسما هـ / 57:  
 ز هـ / 58: البيض هـ / 59-59: ز هـ / 60: ز هـ / 61: قدر هـ / 62: رقيقا  
 هـ / 63: ويرحرج هـ / 64: عن هـ / 65: ز هـ / 66: فاذا هـ / 67: فانه هـ /  
 68-68: نبيذا زبيبا هـ / 69: ز هـ / 70: ز هـ / 71: س هـ / 72: البيض  
 هـ / 73: فيغلي هـ / 74-74: ز هـ / 75: س هـ / 76: تحمر هـ / 77: شي هـ /  
 78: وكسيرة هـ / 79: واقليبها هـ / 80: ز هـ / 81: كسيرة هـ / 82: ونصف  
 مغرفة هـ / 83: س هـ / 84: ويصير هـ / 85: س هـ / 86: مع السكر هـ / 87:  
 س هـ / 88-88: ز هـ .



## الباب الثمانون

### في عمل الانجذانيات والكسرويات السرخسيات<sup>(1)</sup>

(2) صفة انجذانية ليحيى بن خالد البرمكي (2):  
 يشرح اللحم ويقطع البصل والابزار الرطب ويطرح في قدر ويصير فيه زيت  
 فايق (3) فاذا غلت القدر واحمر اللحم اسقيه (4) (5) فلغلا وكموننا  
 (5) وكرويا وقليل (6) مري واطرح فيه انجذانا (7) مسحوقا بقدر الحاجة  
 (7) وافقس (8) فيه بيضا وهدّها (9) (10) بقدر الحاجة ان شا الله  
 .(10)

صفة انجذانية لابن عمر:  
 يوخذ اللحم فيقطع مثل تقطيع القلايا ثم تاخذ الشحم فتقطعه (11) صفارا  
 ويقلى فاذا ذاب اخرج اللحم ثم تطرح فيه ابزار رطب وبصل مقطّع واللحم  
 ثم يقلى حتى اذا انقلا اخذت انجذانا بقدر (12) ما تحتاج اليه (12)  
 فطرحته (13) عليه ثم تاخذ (14) دارصيني ولفل وكرويا وشيا (15) من  
 خل وماكامخ فتلقيه (16) عليه (17) ثم ترش عليه شيا من ماء وتهديّه  
 (18) وتقدمه ان شا الله .

(105ظ) صفة انجذانية اخرى:  
 يقطع اللحم ويغسل ويجعل (19) في قدر نظيفة (20) ويصير معه قليل ملح  
 وزيت وتوقد تحته حتى يحمر ثم تدق بصل وكزبرة (21) رطبة (22) وتطرح  
 فيه ويحرك وتجعل فيه خل ومري وقليل ماء ولفل وكسفرة (23) وكمون  
 (24) وشي من انجذان وتفقس (25) عليه بيض ويقدم (26) وان شا الله  
 .(26)

1: ز هـ / 2-2: س هـ / 3: انفاق هـ / 4: اسقيته هـ / 5-5: فلفل و  
 كمون هـ / 6: ولفل هـ / 7-7: س هـ / 8: وافقس هـ / 9: س هـ / 10-10: ز  
 هـ / 11: فتقطع هـ / 12-12: الحاجة هـ / 13: وطرحته هـ / 14: اخذت هـ /  
 15: وشي هـ / 16: وتلقيه هـ / 17: ز هـ / 18: س هـ / 19: ويصير هـ / 20:  
 س هـ / 21: وكسبرة هـ / 22: س هـ / 23: وكسبرة هـ / 24: ز هـ / 25: وتفقس  
 هـ / 26-26: ز هـ .

## الباب الحادي والثمانون

### في عمل اللخشات المتخذات بالصباغات

اول من عمل اللخشة واتخذها كسرى وذلك انه قال لطباخه في يوم بارد وقد اهدي له حمار وحش اصلح لنا منه ما وملحا (1) فانسه يوم بارد فاصلح (2) (3) منه ما وملح (3) ثم قال اني اجدني قد تاقنت نفسي الي اكل شي فيه مرارة وحرافة فقال بعض ندمايه اصلح الله الملك اني اكلت لحما مبردا من ما وملح بصباغ قد عمل من (4) المصل والجوز (4) والثوم فقال كسرى لطباخه اصلح لنا هذا الصباغ ناكل به الماء والملح واطبخ في الماء اذا اخرجت اللحم عجينا فاذا نضج فقربه الينا اولا اولا (5) ففعل ذلك الطباخ وقرب اليه اللحم وغرف له من العجين فكان ياكل اللحم والعجين ويغمسه في ذلك الصباغ فلما اكل كسرى الماء وملح (6) (7) بالعجين والصباغ استطاب (7) ذلك (8) واكل منه اكلا كثيرا ولم ياكل في يومه ذلك غيره واصبح في غد فاكل منه استطاية له واقام (9) ثلثة ايام يدعوا به في كل يوم فياكله (10) وسمى ذلك الصباغ اللخشة (11) ثم استن به (12) الناس (13) من بعد كسرى (13) (14) فاكلوا به (14) (15) الماء وملح (15) والسلك والكهيات (16).

صفة الماء وملح (17):

(106ص) يوخذ اللحم من المتن والسنام والسرة والافخاذ فيغسل غسلا نظيفا (18) ويطلق طلقة (18) خفيفة ويخرج من الماء ويرمي الماء عنه ويعاد الى القدر ويصب عليه ما ويلقى فيه ملح وعود دارصيني وعود خولنجان ولا يلقي فيه بصل ثم يغلى فاذا غلى (19) غلية (20) القى فيه شبت (21) ثم انضج فاذا نضج (22) القيت (23) عليه الابازير اليابسة وهي كسفرة (24) ولفلل ودارصيني مدقوق ويخرج اللحم (25) ويعزل في قدر اخرى مع شي (26) يسير من المرق ليلا يبرد ثم اعمد الى العجين الشديد فابسطه بالشوبق على مثال الجرمازج ثم اعمد (27) بالسكين طوالا (28) فقطعه

1: وملح هـ / 2: ففعل هـ / 3-3: س هـ / 4-4: الجوز والمصل هـ / 5: فاولا هـ / 6: والملح هـ / 7-7: والعجين بهذا الصباغ استطابه هـ / 8: س هـ / 9: فاقام هـ / 10: قبل اكله هـ / 11: لخشة هـ / 12: بعــــده هـ / 13-13: س هـ / 14-14: واكلوه هـ / 15-15: بالماء والملح هـ / 16: والكرنبيات هـ / 17: والملح هـ / 18-18: ويسلق سلقــــة هـ / 19: غلا هـ / 20: س هـ / 21: من الشبت قدر ما يحتاج اليه هـ / 22: انضج هـ / 23: القى هـ / 24: كسبرة هـ / 25: ز هـ / 26: ز هـ / 27: اقطعه هـ / 28: ز هـ.

(29) شوابير ثم القه في الما والملح الذي اخرجت منه اللحم واغله حتى ينضج وان احتجت الى زيادة ملح فزده (30) ثم (31) اغرفه (32) بمغرفة من عيدان الخلاف (32) واجعله في وسط طيفورية (33) (34) وان احتجت ان تترك عليه من الصباغ (34) وصف (35) اللحم فوقه وحواليه ثم قربه مع صباغه (35).

صفة عمل (36) الصباغ:

يؤخذ من المصل جزءين (37) ومن الجوز جزء (38) ومن الثوم جزء (39) فتجمع ذلك في قدر وتصب عليه من مرق الما وملح (40) ما يغمره ويزيد على غمره ثم تغليه على النار فاذا غلى القيت فيه حصص محمي سبع حصيات ثم اغرفه في جام نظيف وقدمه (41) ان شالله (41).

صفة (42) رخبينة (43) عرفه لابن الشطرنجي (44):  
يؤخذ من اطايب اللحم واسمنه فيقطع قطعاً (45) مربعاً ثم يلقى في قدر نظيفة ثم (46) تقطع عليه بياض بصل وكراث البقل وتقلي به مع قليل زيت وكف حمص مرضوض وعود دارصيني وعود خولنجان ويغلى وترمي (106ظ) برغوته ثم تطرح فيه كل الفواكه اليابسة من الجوز واللوز (47) والفستق والبندق فاذا استوى (48) نضج اللحم (48) اذفت (49) الرخبين بمسرق القدر (50) والقيتة (51) في القدر (51) والقيت فيها ما كان (52) عندك من المحاشي مع (53) كف ملح ولفلغل ودارصيني مدقوق وكسفرة (54) يابسة وكمون وكرويا فاذا هدأت فقمت (55) فيها عشر بيضات فاذا غرقتها زينتها بالبيض والمحاشي واللحانق والطردين والبقل (56) وما اشبه ذلك ان شالله (56).

صفة رخبينة (57) لابن دهقانة:

تؤخذ فرايج (58) وغير (59) ذلك من اللحم السمين والطير (60) فتقطع اعضاءه (61) وتجعل في قدر وتقطع فيها ابزار رطب وبصل وتجعل فيها قطعة خولنجان وملح وزيت وشي من ماء ويقلّى جيداً (62) ثم تجعل فيه نحو من ثلثي رطل ما الحصرم (63) ثم يغلى وتجعل فيها ابازير كسفرة (64) وكمون ودارصيني مدقوقة (65) ثم يؤخذ شي من رخبين فيداف بما الحصرم (66) ويجعل فيها فاذا نضجت وسكنت غرقت (67) ان شالله (67).

29: ثم قطعه قطعة هـ / 30: فزد فيه بقدر هـ / 31: و هـ / 32-32: و برده هـ / 33: الطيفورية هـ / 34-34: س هـ / 35-35: حواليه اللحم صفا حسنا ثم قربه مع صباغه ان شالله هـ / 36: س هـ / 37: جزين هـ / 38: جزو هـ / 39: جزو هـ / 40: والملح هـ / 41-41: ز هـ / 42: ز هـ / 43: رخبينية هـ / 44: الشطرنج هـ / 45: ز هـ / 46: و هـ / 47: س هـ / 48-48: في اللحم وانضجته هـ / 49: اذيت هـ / 50: ز هـ / 51-51: فيها هـ / 52: س هـ / 53: والقيت فيها هـ / 54: وكسفرة هـ / 55: فقسست هـ =

صفحة (68) رخبينة (69) من عمل (70) نظيف للمقتدري (70):  
 يقطع اللحم وسطا (71) وينظف ويطرح في القدر مع حمص مرضوخ متنوع وزيت  
 وملح وعود (72) خولنجان (73) ويغلا (74) ثم يصبّ عليه ما البصل وما  
 الكراث وما الكزبرة (75) الرطبة وما السذاب ثم ينقع الرخبين ويطرح  
 في القدر مع جريز (76) صحيح فاذا نضج القوي فيها (77) ابازير مدقوقة  
 كسفرة يابسة ورايحة فلفل (77) وزنجبيل (78) (79) وجوز مقشّر (79)  
 ودار صيني وسكّنت (80) وقدمت (81) ان شالله (81).

---

56-56: ز هـ / 57: رخبينية هـ / 58: فراريج هـ / 59: او غيره هـ / 60:  
 او الطير هـ / 61: اعضا هـ / 62: س هـ / 63: حصرم هـ / 64: كسيرة هـ /  
 65: س هـ / 66: حصرم هـ / 67-67: ز هـ / 68: ز هـ / 69: رخبينية هـ /  
 70-70: وظيف المقتدري هـ / 71: ز هـ / 72: س هـ / 73: وخولنجان هـ /  
 74: ويغلي هـ / 75: الكسيرة هـ / 76: جريز هـ / 77-77: كسيرة يابسة  
 وفلفل هـ / 78: زنجبيل هـ / 79-79: ز هـ / 80: س هـ / 81-81: ز هـ /

## الباب الثاني والثمانون

في عمل الملين<sup>(1)</sup> (ص 107) بالدجاج واللحم السمين

(2) ما ذكر فيه شيا (2)

## الباب الثالث والثمانون

### في عمل الثرايد الشاميات والثرايد الملبقات

صفة (1) شريدة شامية :

يؤخذ لحم غنم ولحم طير من (2) دجاج او فراخ وما اشبه ذلك وان احببت ان يكون احم الغنم وحده او لحم (3) الطير وحده فافعل (4) ثم قطع ذلك قطعا (5) وسطا ونظفه واخرج بطون الدجاج وارم رروسها (6) واعناقها (7) ثم الق ذلك في قدر نظيفة ثم تاخذ كمأة فتنقعها قبل ذلك ليلة في الماء بعد ان تغسلها ثم تصفي ماءها (8) وتلقيه في القدر بقدر ما يغمر اللحم فان لم تجد كمأة فخذ شيئا من عسل فاغله (9) حتى يسود ثم صب عليه شيئا من ما كامخ والقه في القدر مع شي من حمص وملح ثم اوقد تحت القدر وخذ (10) سذابا رطبا وكراشا (11) رومي او نبطيها (12) وكزبرة (13) رطبة وتجعل الجميع باقة واحدة ثم ضعها (14) في القدر ثم الق (15) ابزارا مدقوقا (15) (16) كسفرة وكمون وكرويا ولفل (16) واوقد (17) تحت القدر حتى ينضج اللحم (18) ثم اشرد (19) الخبز النقي والق (20) عليه من (21) المرق ما يغمره (22) واغرف (23) اللحم عليه (24) وزينه (25) (26) باللقائن والطرذين (26) حول (27) الصفحة .

صفة (28) شريدة اخرى :

يؤخذ عصبان من (29) بطن (30) جدي او حولي وشيا (31) من اضلاعه فيغسل غسلا جيدا ثم تعمد الى قدر نظيفة فتصب فيها من الماء بقدر ما يغمر اللحم (32) ثم تغلي الماء (33) غلية ثم تلقي فيه اللحم والعصبان والاضلاع جميعا ثم تلقي عليه (107ظ) بياض البصل وتوقد تحت القدر وقودا لينا وتطرح فيه (34) سذاب رطب وشي من حمص مقشر (34) وشيا من الكمأة وتعجن للثريد من الليل عجين (35) وتخبز من الغد ويكون قد حمض

1: زهر / 2: س هر / 3: زهر / 4: فذاك الييك هر / 5: ز هر / 6: بروسها هر / 7: ز هر / 8: ماها هر / 9: فتغليه هر / 10: ثم خذ هر / 11: وكراش هر / 12: نبطي هر / 13: وكسبرة هر / 14: القها هر / 15-15: بعده هر / 16-16: كسبرة يابسة ولفل وكمون وكرويا مدقوق هر / 17: يوقد هر / 18: زهر / 19: تشرد هر / 20: وتلقي هر / 21: س هر / 22-22: حتى يتشرب هر / 23: ويغرف هر / 24: س هر / 25: ويزين هر / 26-26: بالطرذين واللقائن هر / 27: حوالي هر / 28: س هر / 29: س هر / 30: بطون هر / 31: وشي هر / 32: يغمر هر / 33: زهر / 34-34: سذابا رطبا وشيا من الحمص المقشر هر / 35: عجنا هر .

وانما تزداد حموضته ثم تسحق بصل (36) بكزبرة (37) وكمون سحقا جيدا حتى يصير مثل المخ (38) ثم (39) تلقية في القدر (40) وتخشتر به المرقة ثم تجعل في القدر ما كامخ ولفل وكسفرة (41) ثم ترش عليه قليل خل تشمه شما وشي من صعتر ان كان رطبا والا فيابسا ثم تطبخ ذلك حتى ينضج ثم تشرد الخبز وتغرف المرق عليه وتزينه باللحم والعصيان والطرديين (42) (43) ان شا الله (43).

شريدة اخرى:

يوخذ (44) من اللحم السمين فيقطع صغارا ويوضع في القدر وتطرح عليه حمص مبلول وبصل صحاح وملح وقليل ماء ثم اوقد تحته حتى ينضج فيكون اسفيداج ثم قطع من (45) الماء كل رغيف باربع قطع وصفه في القصة ورويه (46) من السمن او الزبد وليكن الخبز حارا حين يخرج (47) من التنور ثم اغرف عليه من تلك المرقة على مقداره ودق سكرا وذره على الشريد قبل الغرف (49) وصف حولها اللحم وقدمها (50) ان شا الله (50).

صفة شريدة تدعى العوهرائي:

تاخذ (51) من اطايب لحم خروف (51) فتقطعه وسطا ثم تجعله في قدر نظيفة وتلقي عليه شيا من ملح وحمص مبلول وصب عليه من الماء ما يغمره واوقد تحته حتى ينضج اللحم وصب عليه نصف اسكرجة خل وخذ قليل خمير محمص (52) فاديفه (53) (54) بقليل دهن (54) وصبه في القدر وذره عليه شيا من فلفل مدقوق وليكن شريدها خبزا (55) يابسا حواري فاجعله في الطيفورية ثم (56) اغرف عليه (108ص) من هذه المرقة واجعل عليها سمنا (57) وشيا من فلفل (58) ولا تغرف الا (59) وقت تقديمها (59) فان الخبز اليابس ان (60) ابتل قبل ذلك فسد طعمه وقدمها ان شا الله.

شريدة اخرى غريبة:

يوخذ (61) حب رمان وزبيب فيدقان بالماء وتعصرهما (62) في غضارة ثم تصب (62) في قدر نظيفة واطرح فيها (63) (64) حمصا مبلولا (65) وكزبرة (65) رطبة (66) وخذ اللحم المقطع المغسول مع البصل المقطع فاطرحهما في القدر (66) ثم اطبخه حتى ينضج ثم اعجن عجينا رقيقا ثم خذ برمة

36: بصل هر / 37: وكسيرة هر / 38: الدماغ هر / 39: و هر / 40-40: فيه هر / 41: وكسيرة هر / 42 والطرديين هر / 43-43: ز هر / 44: تاخذ هر / 45: خبز هر / 46: وروه هر / 47: خرج هر / 48: ذلك هر / 49: ان تغرف هر / 50-50: ز هر / 51-51: لحم خروف من اطايب اللحم هر / 52: س هر / 53: فادفه هر / 54-54: ببعض الودك هر / 55: خبز هر / 56: و هر / 57: وتجعل هر / 58-58: ز هر / 59-59: حين تريد ان تقدمها هر / 60: اذا هر / 61: تاخذ هر / 62-62: ثم تجعل هر / 63: عليها هر / 64-64: حمص مبلول هر / =



(67) قد غسلتها (67) فصبّ فيها شيا من سمن ثم ضع ذلك العجيين في البرمة وغطّها واجعلها في تنور حتى تنضج ثم اخرجها واضربها ثم اغرف من ذلك المرق واللحم عليها وذرّ عليها سكر سليمانى وقدمها (63) (69) ان شا الله (69) .

صفة (70) شريدة اخرى:  
تاخذ لبن حليب فتجعله في برمة نظيفة ثم تطبخه (71) حتى يغلي وتطرح فيه (72) رروس بصل صغار (73) وتحرك ولا تغفل عن (74) التحريك حتى يغلي فاذا غلى (75) فاطرح فيه (76) لحما سمينا (77) مقطعا مطوقا (77) والى معه حمصا مبلولا وبصلا (78) وكزبرة (79) وافقه بالابزار المتقدم (80) ذكره وذرّ عليه (81) سكرًا (82) وقدمه (83) (84) ان شا الله (84) .

شريدة اخرى (85) شامية (86) لبعض النصارى (86):  
تؤخذ (87) قدر (88) نظيفة فتلقى فيها قطع (89) من اللحم (90) وسطا وتقطع عليه ابزار رطب وسذاب وملح وبصل وكسفرة (91) يابسة ولفل في ودارصيني وخولنجان صحيحين واعمد (92) الى شرائح مدخنة فالحقها في القدر والى (93) كف باقلي منبوت والى (94) اضلاع سلق فالحقه (95) في القدر وخذ (96) قطعة جبن (97) (98) وافرة فالحقها في القدر والى فيها (98) مع (99) ابازير يابسة ثانية وكل (100) المعنى في تنشيطه الابزار فاذا نضجت واستوت فافقى (101) فيها خمس بيضات على مثال الكواكب ثم اعمد الى الخبز (108ظ) النقي الجيد فقطعه بالسكين لقمما وضعه في طيفورية وروّه من الزبد ثم اغرف عليها المرق وصفّ اللحم حول الشريد والسلق وزينه بالبيض والجبن (102) (103) اذا قطعته (103) وقدمها (104) ان شا الله .

صفة ملبقة (105) طيبة تتخذ من لبن رايب:  
يؤخذ من اللبن الرايب (106) الحامض اربعة ارطال فتعقد على النار

65: وكسبرة هـ/ 66-66: وقطع اللحم وقطع البصل ثم اجعلها في القدر هـ/ 67-67: نظيفة هـ/ 68: وقربها هـ/ 69-69: ز هـ/ 70: س هـ/ 71: تطبخ هـ/ 72: فيها هـ/ 73: س هـ/ 74: ز هـ/ 75: غلت هـ/ 76: فيها هـ/ 77-77: وفصله صغارا هـ/ 78: زهـ/ 79: وكسبرة رطبة هـ/ 80: الذي تقدم هـ/ 81: عليها هـ/ 82: سكر سليمانى هـ/ 83: وقدمها هـ/ 84-84: ز هـ/ 85: س هـ/ 86-86: ز هـ/ 87: تاخذ هـ/ 88: قدرا هـ/ 89: قطعها هـ/ 90: لحم هـ/ 91: وكسبرة هـ/ 92: ثم هـ/ 93: والى هـ/ 94: والى هـ/ 95: س هـ/ 96: ثم اعمد هـ/ 97: خبزن هـ/ 98-98: ز هـ/ 99: س هـ/ 100: وانما هـ/ 101: فافقى هـ/ 102: والخبز هـ/ 103-103: س هـ/ 104: وقدمه هـ/ 105: صليقة هـ/ 106: س هـ/ .



كما تعقد المضيرة وتلقي فيها (107) من السكر السليمانى الابيض منـا  
وتحرك فيه ساعة على النار ثم تذر فيه من لباب الخبز السميذ المفتوت  
المنخول الملتوت بالزيت العذب شي صالح وتحرك ساعة حتى يصير مثل  
الملبقات ثم يغرف في قصعة واسعة وتغرف حوله اما (108) لحم سكباج او  
غيره (109) من الالوان (110) التي تكون صفرا محمضة (110) وتقدم ان  
شا الله .

شريدة بيضا بخبز مفتوت لابن علون (111) الكاتب:  
تاخذ لبن حليب وتصبه (112) في قدر (113) وتطبخه حتى يغلي (113)  
وتحركه (114) حتى لا (114) ينقطع فاذا سخن فالحق فيه خبزا مفتوتا وشيا  
من فلفل فاذا علمت انه قد ابتل فسقه (115) من السمن مثل ما تسقى  
الفالودج فاذا نضج فاغرفه في قصعة قد (116) هيئات له شوي دجـجـاج  
وفراريج (117) (118) وبيضا مقطعا (118) وقدمها ان شا الله

شريدة اخرى له ايضا:

يوخذ (119) لبن حليب فيصير (120) في قدر ويطبخ (121) حتى يغلي فاذا  
غلى (122) الق (123) عليه (124) لحما سمينا (124) مقطعا وسطا (125)  
واجعل فيه حمصا مبلولا وعلقا وكزبرة (126) رطبة وافواه الطيب (127)  
حتى ينضج فاذا نضج فاخرج ما فيه من لحم وعلق وحمص وضعه في قدر (127)  
ثم اعجنه عجنا رقيقا فوق الخطمى وارق (128) من عجين الفرانسي في  
القدر بالخبز اليابس المدقوق المجفف في التهور (128) وصب (129) عليه  
سمنا (130) وغطه (131) حتى ينضج ويبرد ثم اخرجته وصبه كما ينغسي  
(109ص) وصيره في قصعة واغرف عليه اللحم (132) وذر عليه سكر ابييض  
(133) وقدمه (134) ان شا الله (134).

صفة شريدة بيضا للرشيد:

تاخذ دجاجة فتفصلها (135) او لحم جدي او ما كان من (136) لحم الضان  
(136) فتغسله وتطرحه في قدر وفوقه (137) حمصا مبلولا (138) وزيتا

---

107: فيه هـ / 108: ز هـ / 109: غير ذلك هـ / 110-110: بعد ان يكون  
ذلك اصفر هـ / 111: علوان هـ / 112: فتصيره هـ / 113-113: ز هـ /  
114-114: ليلا هـ / 115: فاسقه هـ / 116: وقد هـ / 117: وافراخ هـ /  
118-118: وبييض مقطع هـ / 119: تاخذ هـ / 120: فيصيره هـ / 121:  
ويطبخه هـ / 122: غلا هـ / 123: فالحق هـ / 124: معه هـ / 125-125: قد  
قطع اوساطا هـ / 126: وكسبرة هـ / 127-127: س هـ / 128-128: ثم تاخذ  
من خبز الفرانسي وتجعله في قدر اخرى هـ / 129: وتصب هـ / 130: سمن هـ /  
131: وتغطيه هـ / 132: المرق واللحم هـ / 133: ز هـ / 134-134: ز هـ /  
135: فتقطعها وتفصلها هـ / 136-136: اللحم هـ / 137: وتلقي عليه هـ /  
138: س هـ / .

معسولا وخولنجان ودار صيني صحيحا (139) وشيا من ملح فاذا غلى (140) اخرجت رغوته واخذت اللبن الحليب فصفيته (141) فوقها واطرح فيها بصلا مدورا وجزرا مسلوفا فاذا غلى (142) جيدا اخذت لوزا مقشرا من قشرته فدقته (143) دقا (144) ناعما وفقصت (145) عليه خمس (146) بيضات واخلطته (147) بخل خمر (148) ثم تطرحه (148) في القدر وتسقيها كزبرة (149) (150) وقليل فلفل (150) وشيا من كمون (151) ودبرها وانزلها عن النار (151) وقدمها (152) ان شالله

#### صفة شريدة عراقية :

تاخذ لحما سمينا فتقطعه للشريد (153) وتصيره في قدر وتصب (154) عليه من الماء غمره وشيا (155) من ملح وخل (156) (157) ويسيرا من (157) (158) بصل مقطعا (158) وتوقد تحتها حتى تغلي ثم ترش عليها شيا (159) من لبن حليب والبق فيها بصلا صحاحا (160) واترك فيها (160) من الابرار فلفلا (161) وكرويا وكزبرة (161) مصرورا (162) في خرقة كتان (163) والبق فيها (163) شيا من سذاب وكرفس مربوطين وخذ (164) (165) لوزا مقشرا (165) (166) فدقه ناعما (166) والقه في قدر اخرى ثم صب عليه (167) من ذلك المرق (168) بقدر ما يحتاج اليه (168) بمنخل (169) (170) وديفه به ثم اغله على النار فاذا غلى فصفي باقي مرقة اللحم عليه او بقدر ما تفت فيها من الخبز والبق فيها (170) شيا (171) من السكر (172) بقدر ما يكون طعما تسطيه (173) ثم خذ صدر دجاجة مشوية وان شيت مملوقة (174) فانشل (175) لحمها نتفا صفارا (176) ثم القه في المرق المصفا (177) (178) على اللوز (178) ثم خذ رغيف سميد (179) فرني (180) ففته وانخله بغريال (181) ثم القه في القدر (109ظ) على (182) المرق المصفا (183) (184) ثم خذ رغيفا ماسه او سميد ففته وانخله بمنخل خشكار ثم القه في القدر (184) ثم ضع تحت (185) القدر

---

139: صحاحا هـ / 140: غلا هـ / 141: فتصفيه هـ / 142: غلا هـ / 143: فدقته هـ / 144: ز هـ / 145: وافقس هـ / 146: اربع هـ / 147: ثم تلتته هـ / 148-148: وتلقيه هـ / 149: كسيرة هـ / 150-150: ولفلا قليلا هـ / 151-151: س هـ / 152: وتقدمها هـ / 153: تقطيع الشريد هـ / 154: وتلقى هـ / 155: وشي هـ / 156: وشيا من خل هـ / 157-157: س هـ / 158-158: وبصلا مقطعا يسيرا هـ / 159: شي هـ / 160-160: وسقيه هـ / 161-161: وكسيرة وشيا من كرويا هـ / 162: فصييره هـ / 163-163: والقه في القدر والبق فيه هـ / 164: ثم خذ هـ / 165-165: كف لوز مقشر هـ / 166-166: فالقه في الهاون ودقه دقا ناعما هـ / 167: س هـ / 168-168: ز هـ / 169: في منخل هـ / 170-170: وصبه على اللوز في قدر على حدة والبق فيه المرق المصفى هـ / 171: وشيا هـ / 172: سكر هـ / 173: س هـ / 174: مملوقة هـ / 175: فانشف هـ / 176: ز هـ / 177: المصفى هـ / 178-178: س هـ / 179: ماسة او سميد هـ / 180: س هـ / 181: بمنخل =

نارا (186) فاترة وحركها وروها بدسم القدر او سمن ثم اغرفها وصف  
اللحم حولها وقربها (187) ان شالله .

## الباب الرابع والثمانون

### في عمل القلايا باللحوم والاليا<sup>(1)</sup>

(2) صفة قلية للمعتمد:

تشرّح اللحم تشريحا رقيقا وتجعل قبله القدر على النار وفيها زيت وتقلّي اللحم المشرح فيها وترش عليه من الماء والملح فاذا تقلّس ترك عليه كزبرة يابسة وكمون رايحة فلفل حتى اذا ظهر طعم الملح اخذت شيئا من بياض البصل فاسحقه مع طحين اللوز المقشور ثم ترش على القدر خل خمر وتلقي البصل واللوز عليها ظاهرا ان شا الله .

:.....

تشرّح اللحم تشريحا رقيقا وتجعل القدر على النار وفيها زيت وتقلّي اللحم فاذا علمت انه قد انقلى سقيته كسبرة يابسة وفلفل ورش عليه الماء والملح حتى يكون طعمه فيه وقد اخذت شيئا من بياض البصل فتسحقه مع لوز مقشر من فستق به ثم ترش على القدر خل خمر وتلقي البصل واللوز فيها ويكون عليها ما طاهر ان شا الله .

(3) قلية شامية للمعتمد:

تاخذ من لحم خروف قوي الضلع فتقطع عضامه عرضا ثم تلقه في القدر مع لحم الكتف مقطعا قدر لقمة ومثله الية وتقطر عليه زيتا طيبا وتوقد تحته فاذا تقلّى طرحت شيئا من بصل وتصلق حمصا وتعزله فاذا نضج قليلا بعد ان ترش عليه ماء وملحا اطرح الحمص المصلوق فوقه وابزارا مدقوقا وكسفرة يابسة وكرويا وقليل فلفل ودارصيني وخذ عشر بيضات فاضربها في غضارة حتى تختلط مع الابزار وقليل مري فاذا نضج اللحم فالحق عليه غضارة اللحم المضروب وتحركه حتى يقلّى وان احببت ان ترش عليه خل خمر فافعل.

صفة قلية شامية للمعتمد:

تاخذ من لحم الاضلاع بعظامه فتقطعه طويلا ثم تلقه في برمة وتقطع فيها شي من بصل وتصلق له حمصا وتعزله على حدة وتقطر عليه زيت انفاق وتوقد تحته حتى ينضج اللحم قليلا ثم تلقي فيه الحمص المصلوق وكسفرة يابسة ومدقوقة وفلفل وكرويا ومري فاذا نضج اللحم الق فيه خل خمر جيد حسب الكفاية ثم تاخذ كسفرة رطبة وشيئا من ابزار فتضرب في بيض وتلقيه في

1-1: واللحوم والاليا هـ/ 2: بسبب الاختلاف البين في النصين فاننا نشبت هنا النص كما ورد في هـ على اثر نظيره كما ورد في أ/.

القدر وتتركها حتى تهدي وتغرفها ان شا الله .

(4) صفة قلية شامية ايضا:

تاخذ من لحم حمل شني الكتف فتقطع من احمرها على هية قنّ النرد وكذلك الالية ثم تغسله وتلقه طقة واحدة وتخرجه من القدر وتعزله (110ص) ثم تاخذ جزرا مثلي اللحم فتقطعه مثل الجوز وتصله في ما اللحم الذي في القدر حتى يقارب النضج ثم تخرجه وان طقت معه حمصا منقوعا جاز فاذا اخرجتهما فضعهما على طبق خلاف حتى ينشف وخذ مقلّى فارعه على النار وصبّ اما زيتا طيبا او شيرجا طريا واطرح فيه الجزر والحمص المملوق وقلية حتى يحمرّ فاذا تقلّى فاعزله وخذ الدهن فاطرحه في القدر البرام واترك عليه بياض بصل ومن الابرار كسفرة يابسة وكمون وكرويا ودارصيني مدقوقة وفلفل دانق ونصف وزعفران ثم اطرح اللحم المملوق وقلية بالدهن والابرار فاذا تقلّى بحقه ونضج صبّ عليه قليل مري ومثله من المسرق ثم اطرح فوقه الجزر المقلّي بعد حطّها عن النار واغرفها وقدمها وان احببت مع المري خلا فاعمله منقورا ان شا الله .

صفة قلية شامية ايضا:

تاخذ اللحم فتقطعه وسطا ثم تلقيه في البرمة وتقطع فيع قليل كسبرة وبصل وملح وزيت وسكرتين ثم توقد تحته وتحركه حتى يحمر وتسقيه الماء قليلا قليلا فاذا نضج تصب عليه ما حار حتى يغمره ثم توقد تحته حتى تغلي القدر والق فيها حمصا وحركها ودقها فان اردتها مالحة فالق فيها مريا وصب فيها خل طيب وفلفل وكسبرة يابسة وكرويا وكسبرة رطبة واطرح فيها زيت واكسر فيها بيض وقطّع على وجهها سذابا وقدمها ان شا الله .

(5) صفة قلية مداينية:

يؤخذ لحم من الكتف والاضلاع فيقطع طوال وتلقيه في برمة وتلقي معه شيا من ملح وزيت وتقلية فاذا احمرّ رشّت عليه ما قد اذيب فيه قدر ربع رطل جوز مدقوق فاذا نشف ونضج القيت عليه زيادة دهن وقطعت فيه بياض بصل وبزرتة بكسفرة يابسة مدقوقة وكرويا وكمون ودارصيني مدقوقة بقدر الكزبرة ورايحة زعفران وتهدا وتصب فيها مري وانشر عليها جوزا مرضوضا وقدمها ان شا الله .

صفة قلية مدينية:

تاخذ لحما من الاضلاع فتقطعه طوالا وتلقيه في برمة وتلقي معه شيا من ملح وزيت وتقلية فاذا احمرّ القيت فيه كسبرة يابسة مدقوقة وفلفل وكرويا وكمون ومري وخذ واطرح راس من بصل فتقطعه صفارا وتدقسه مع الكسبرة اليابسة وتطرّحه فيه وتلونه بشي من الزعفران وتهدي القدر على النار وتغرفها وتنشر عليها شيا من السذاب وتقدمها ان شا الله .

(6) قليّة اخرى صفرا:

يؤخذ لحم حمل سمين وليكن شحمه على اضلاعه فتقطع من الاضلاع والكتف (110ظ) اربعة اربطال قدر اصبعين واصبعين ويغسل ويجعل في قدر وتجعل فيها زيت وملح وتقلي ببياض بصل ثم تصب عليه قدر رطل ماء ويغلى حتى ينضج وينشف فاذا تقلّى طرحت عليه ابزارا يابسا حتى يحمرّ بقلية فاذا تاخذ رطل خل وديف فيه نصف درهم زعفران واطرحه مع سذاب وكرفس مقطّع فاذا غلى فاقطع النار وهذها واغرفها وقدم معها كل البقل ان شالله .

صفة قليّة اخرى:

يؤخذ لحم سمين وليكن سمنه على اضلاعه فيقطع مع الاضلاع نحو اصبعين واصبعين ويجعل في قدر وتجعل عليه ملح وزيت عذب ثم يقلّى حتى يحمر ثم تجعل فيه قليل خل فاذا نضج الخل يزرّ بفلفل وكمون ورش عليه مري وقطع عليه ورق سذاب ثم يغرف ان شالله .

(7) صفة قليّة سودا:

يؤخذ لحم احمر رخص والية سميّنة فتقطعان صفارا كالبندق وتصلق نصف النضج ثم تعرفه وتغرف المرق وتطرح في القدر زيت والالية فوقه واللحم بعده ويقلّى حتى يحمرّ وينضج وتلقي عليه الابزار المدقوق الكزبرة والكمون والكرويا والدارصيني ثم يؤخذ ثلث مري وثلثي مرقة الصلّق او قدر ما تطيب لك ملوحته ثم تصب عليه وتقطع النار وتهدأ وتغرف وتقدم معها اخيار مقشر.

صفة قليّة اخرى:

يؤخذ لحم سمين رخص فيقطع صفارا ويقلّى بزيت حتى ينشف الزيت وترش عليه مري وتقطع عليه سذاب ويقدم ان شالله .

(8) قليّة تعمل ببصل:

يؤخذ اللحم السمين فيقطع صفارا ويجعل في مقلّى برام وتجعل عليه بصل مقطّع مثله والية مقطعة وزيت عذب ورطل ماء ويقلّى حتى ينضج الجميع وتذر عليه ابزارا يابسا وتقلية حتى يحمرّ ويغرق في دهنه فاذا احكم نضجه طرحت عليه قليل ماء وملح وسكنته وغرفته ان شالله

صفة قليّة اخرى:

يؤخذ اللحم السمين فيقطع صفارا ويجعل في قدر وتلقي عليه بصل مقطّع وقليل زيت عذب وملح ثم يقلّى فاذا نضج يزرّ بكسيرة يابسة وفلفل وترش عليه شي من مري وتقدمه ان شالله .

(9) قلية بياذنجان وقرع طيبة :

يؤخذ اللحم السمين الرخص فيقطع صفارا ويصلق في قدر قد اغلي فيها ما يغمره وتجعل معه قرع مقطع وبياذنجان صفار مقشر وتصلق الجميع ثم تخرج اولا القرع دون نضجه وتخرج بعده البياذنجان وقد نضج فان اخرجته وما نضج وبرد تكيد فلم ينضج وتخرج (11ص) اللحم ثم تغرف المرقة من اسفل القدر وتطرح فيها دهنا وزيتا طيبا ثم تقطع بياض بصل وتتركه فيها مع ابزار يابس مدقوق كامل وتطرح اللحم معه وتقليه حتى يحمر ثم اطرح فوqe القرع وقلية حتى ينضجان واطرح البياذنجان وقلية الجميع واكثر الدهن واعمد الى مري وزعفران ودارصيني ومثله مرقة فصبا ذلك على القدر واقطع النار وهدها وان اردتها حامضة فاجعل عوض المري خلا وكموننا واغرفها وقدمها ان شا الله .

صفة قلية بياذنجان وقرع طيبة :

يؤخذ اللحم السمين الرخص فيقطع صفارا ويجعل في قدر مع بصل مقطوع وقليل زيت عذب وملح ثم يقلى حتى يحمر قليلا وينضج البصل ثم تلقي فيه بياذنجان صفار وقرع مقطع ويقلى حتى ينضج البياذنجان والقرع ثم تجعل فيها خل فاذا نضج الخل بزر بكسبرة وكمون وكرويا وفلفل ودار صيني وقدمها ان شا الله .

(10) صفة قلية سودا للرشيد :

تاخذ السماق الجيد فتدقه وتغلي ما وتصبه عليه ثم تصبر ساعة وتصفيه ولا تصفي منه شيئا تستعمله في هذه القلية ثم تاخذ ربع رطل لوز مدقوق ناعما فتديفه بالفم الاول من السماق ثم تعمد الى ثلثة ارباط لحم حمل سمين فتقطعها صفارا تشريحا ثم تغسله وتغلي في قدر رطل ما وتطرحه فوقه وتصب عليه زيتا طيبا ونصف رطل دهن دجاج وتوقد تحته حتى ينضج وتبزره بكزبرة يابسة وكمون وكرويا ودارصيني ونعنع يابس مدقوقة وبياض بصل مقطع وتصب عليه السماق واللوز وتتركه حتى ينشف ويسود ولا تحرقه بل يكون فيه يسير رطوبة ودق حصة سكر وذرها عليه وسكنها واغرفها ان شا الله .

صفة قلية سودا للرشيد :

تاخذ من اللحم الاضلاع فتقطعها الى الطول ماهو ويكون على مثال ما تقطع لحم المصلية وتاخذ الشحم فتقطعها صفارا فاذا انقلى اخرج الشحم ثم تلقي اللحم وزيت كثير معسول وماكامخ ويقلى حتى يسود شديد ولا تحرقه ويغرف ان شا الله .

(11) قلية رطبة للصولي :

تاخذ لحم حولي من المقدم وتقطعها صفارا وتقطع معه البية ثم تاخذ اصول

الخن الكبار فتقشرها وتقطعها مثل الجوز وتاخذ حمصا منقوعا فتطرح الجميع بعد طلق اللحم في القدر كما فعلت بالقرع فاذا قارب الكل النضج فاخرجه من القدر واعزل المرقة وصفها ونشف اللحم والحمص واصل الخن (111ظ) ثم اترك في القدر دهنا غزيرا واطرح بعده الخولنج مع ثلث بصلات مدورة وبزره وضع اللحم وقله حتى يحمرّ وبزره ثانيا ثم صبّ عليه مريا وخلا نصفين وان جعلت عوض الخل ماليموا كان طيبا وانضه بقليل مرقة قد اديف فيها نصف درهم زعفران وانثر فيها كف زبيب منقا او سكرا وهدّها واغرفها وقدمها ان شا الله .

قلية رطبة للصولي :

تقطع اللحم صفارا وتجعل معه حمص مرضوض وثلث بصلات مقطعات وحفنة زبيب منقى واغل جميع ذلك بشي من مري واخل فاذا اقترب نضجه فاطرح الابرار كله واقله فاذا اخذ طعم الابرار كله دفت سكر بخل وما قليل بزعفران وصبّ عليها وقدمها ان شا الله .

(12) صفة قلية تعرف بقلية ام حكيم :

يؤخذ لحم احمر كستمازج ووجه الكتف والية فقطع الجميع صفارا وتغسل نظيفا ثم يؤخذ قدر نظيفة فتغلي فيها من الماء دون ما يغمر اللحم ثم يطلق اللحم فيها ثم يرفع منها ويؤخذ مقلّى نظيف فتصب فيه زيتا وتطرح الالية فوقه حتى تنسلي ثم ترمي اللحم عليه ثم تقطع عليه بياض يصل وقلية حتى يحمرّ وذرّ عليه ابرارا مدقوقا كسفرة وكرويا ودارصيني وسنبلا ويسير قرنفل ثم خذ عشر بيضات فافقصها عليه بعد بسطه في المقلّى ولا تشوش البيض ولا تحركه حتى ينضج ويجي مثل عيون البقر وذرّ عليه ملحاً مسحوقا وقدمه مع خل خمر وبقل او خيار مقشر ان شا الله .

صفة قلية اخرى تعرف بقلية ام حكيم :

يؤخذ لحم سمين وتقلّى الشحم وتلقي عليه اللحم الاحمر وتاخذ دارصيني وسنبل وقرنفل وسذاب وكراث وكسبرة رطبة فتدق وتخرج ماها وشي من مري واخل فتصب فوقها وتترك حتى تنتهي وتقدم ان شا الله .

(13) صفة قلية بكماة :

تؤخذ شرايح من لحم احمر سمين وكماة مقطعة مثل الدراهم فيصلقان طليقة جيدة ثم يرفعان بقليل مرقة معزولة ثم تنصب مقلّى مقعرا فتقلي شريحتين وثلثة كل نوبة ثم تقلّي الكماة كما يقلّى السنسوج وترفع الجميع الى صحن ثم تصب الدهن الذي قليت به القدر ثم تقطع عليه بياض بصل وتقلية وبزره بغلغل وكسفرة وكرويا وكمون وانجذان رائحته مسحوقة وصب عليه مريا وخلا ومثلهما (112ص) من المرقة فاذا غلى فصيه من القدر على



الصحن الذي فيه الشرايح والكمأة وديف معه خردلا معمولا ان احببت وقطع عليه سذابا .

صفة قلية بكمأة :

تؤخذ شرايح من لحم سمين وكمأة مقطعة مثل الدراهم فتغلى شريحة شريحة بزيت عذب حتى تحمر وتفعل بالكمأة مثل ذلك وتسقى شي من خل ومري وتغلى حتى تنشف وتبزرر بفلغل وانجذان ثم تترك وتجعل الشرايح والكمأة في جام وتصب عليها خردل معمول والزيت الذي قليت به فوق الخردل وتقطع عليها ورق سذاب وتخلط حتى تتشرب .

(14) قلية اخرى تدعى المدينية :

يؤخذ من اضلاع حولي سمين ثلاثة ارطال فتقطع اقل من طول الاصبع بعد ان تفصل ضلعا ضلعا وتصب عليه رطل ماء وتديم تحريكها على النار حتى تنشف فاذا نضج بزرتها بكسفرة وكرويا وكمون وفلغل ودارصيني وتصب عليه ثلث رطل مري ونصف رطل خل وتهديها على الجمر وترش حولها بمقدار اوقية نبيذ ريحاني وتغسل جوانبها باوقية اخرى ان شا الله .

صفة قلية اخرى تدعى المدينية :

يؤخذ من اضلاع خروف ثلاثة ارطال فتقطع اقل من طول الاصبع بعد ان تفصل ضلعا ضلعا وتصب عليها ثلث رطل ما وتديم تحريكها على النار وتزيد في الماء ليلا يببس اللحم ثم يسقي نصف رطل خل حامض فاذا نضج ونشف اكثر تزيينها بما حملت اصابعك كسفرة يابسة ووزن درهمين فلغل ودرهمين كرويا ومقدار ثلث رطل مري مضروب بوزن نصف درهم زعفران ومثله دارصيني ويترك وتغسل حولهما بمقدار اوقية نبيذ ريحاني وتنضج عليها منه اوقية اخرى وتغلى ان شا الله .

## الباب الخامس والثمانون

### في عمل الكشائيات المطيبات الخمریات<sup>(1)</sup>

(2) هذا الاسم الواقع على هذا اللون سببه ما يحكى: قيل ان بعض ملوك الفرس كان كثير السفر بمعسكره وكان قد اتخذ طاهيا عربيا مجيد الصنعة فكان اذا نزل من ركابه ومن عوده عن سياقه اقبل على الطاهي وقال له كشت بيا فيكون عنده شرايح قد عملها على الجمر او لحم مطوق فيقدم ذلك له مع صباغ فاتق في بعض ايامه اقبل عليه وقد شرح اللحم ولم يكن او قد نارا فاخذها ووضعها في مقلى وصب عليها دهنا واوقد تحتها ورش عليها ماء وملحا وقطع فيها بصلا وابزارا مدقوقا وغطاها بغضارة رصاص واضرم نارها شديدا فجأت في اعجل ما يكون غرقة بمائها ورطوبتها ودهنها واستطابها الملك وكان يطلبها (112ظ) منه فسماها الطباغ كشائيا وفرغ منها الوانا وعملها الناس باللحم والالية وسموها كشت وذنبه والفرق بينها وبين القلايا ان هذه لا تكون ناشفة جدا من رطوبتها بل تتقل برطوبة يسيرة ولا تكون كثيرة مثل المرقة بل كل ما نشفت رش عليها من ما بملح او خل او ما الحصرم او المري مخلوطا بمثلها ما الليموا وهي بين المقلي والمطوق فمن ذلك:

صفة كشائية بمائها من نسخة ابن (3) عمر: يشرح اللحم تشريحا رقيقا ويغسل جيدا (4) وي طرح في القدر ويصب عليه اوقيتان (5) زيت معسول (6) وقليل ملح وعود سذاب وينصب على النار ويغطا (7) راسها حتى ترخي (8) ماها ثم تسقا (9) فلغل وكسفرة (10) وشي من دارصيني وقليل ماء (11) كامخ وتغرف ان شا الله .

(12) صفة كشائية اخرى من نسخة ابن دهقانة: يشرح اللحم تشريحا رقيقا وي طرح في القدر وليكن لحم حمل ويلقا معه شحم الدجاج او زيت ويصب عليه من ما البصل اوقية ويغلا ويرش بماء الليموا مخلوطا بمثله مري فاذا نضج طرحت عليه كسفرة وكمونا وقليل فلغل ويغرف ان شا الله .

صفة كشائية اخرى من نسخة بن دهقانة: تشرح اللحم تشريحا رقيقا وانقعه في شي من مري ساعة ثم اخرجه وانثر

1-1: والمطيبات والخمریات ه/ 2: مدخل هذا الباب ساقط كله من ه/ 3: بن ه/ 4: س ه/ 5: اوقيتين ه/ 6: ز ه/ 7: ويغطي ه/ 8: تخرج ه/ 9: تسقى ه/ 10: وقليل كسفرة ه/ 11: من ه/ 12: بسبب الاختلاف =

عليه كسيرة يابسة شيا صالحا وقليل فلغل وكمون وكرويا ثم يغلى بزيت فاذا نضج رش عليه مطبوخ وقطع عليه كسيرة رطبة وسذاب ان شا الله .

(13) صفة كشتابية اخرى بما الحصرم :

يشرح اللحم ويلقى في برمة بعد غسله ويلقا معه حمص مرضوض وكزبرة رطبة مقطعة ويصب فيه من ما البصل مغرفة ومن ماء الحصرم اوقيتان ومثلها ماء وعود خولنجان واوقية زيتا طيبا فاذا نضج سقي ابزار مدقوق كسفرة وكمون ودارصيني وغرف.

(14) صفة كشتابية مفتوقة بخل:

يوخذ لحم مجزغ فيشرح رقاقا ويلقى (113ص) في برمة ويصب عليه شي من خل فاذا نضج بخل يرش عليه ما الحصرم ويذر عليه ابزار مدقوق ويرش عليه قليل مطبوخ ويغرف ويقطع عليه سذاب.

(15) صفة كشتابية لابن عمر:

تشرح اللحم الرخص تشريحا رقيقا وانقعه في شي من مري ساعة ثم اخرجيه وانثر عليه كسفرة يابسة مدقوقة شيا كثيرا وكمونا وكرويا وقليل فلغل ثم تقلا في دهن وترش عليها مطبوخ وماء فاذا نضج قطع عليه كزبرة رطبة وسذاب وتغرف ان شا الله .

صفة كشتابية اخرى (16) كبدية للهادي:

يشرح الكبد ويغسل غسلا (17) بالماء البارد ثم ينقع في الخل ساعة ويغسل ويصب (18) في قدر مع (19) اوقيتين من الزيت (20) ومثلها دهنا (20) ويلقى حتى يقوى (21) ثم يرش عليه (22) مري نبطي ويحرك (23) حتى ينضج (23) وينثر عليه (24) ابزار وقليل (24) فلغل ويقطع عليه سذاب ويقدم (25) ان شا الله (25) .

صفة كشتابية اخرى (26) له ايضا (26) :

يوخذ اللحم الرخص فيقطع صفارا (27) مثل الحمص (27) ثم يغسل ويجعل في قدر ويغمر بالزيت ودهن (28) الالية او دهن الدجاج (28) ويلقى بقليل سذاب وكزبرة (29) رطبة وماء بصل ويلقى عليه حمص (30) منقوع مقشور (30) وشي من مري (31) وخل خمر يرش عليه (31) (32) فاذا نضج صب عليه

---

البين النصين فأننا نشبت هنا نص ه بعد نص 1 / 13: هذه الصفة ساقطة من ه / 14: انظر هامش 13 / 15: انظر هامش 13 / 16: ز ه / 17: ز ه / 18: ثم يصب ه / 19: س ه / 20-20: ويلقى عليه الكبد ه / 21: يحمر ه / 22: على ه / 23-23: س ه / 24-24: س ه / 25-25: س ه / 26-26: س ه / 27-27: شبه المدقوق ه / 28-28: س ه / 29: وكسيرة ه / 30-30: مرضوض ه / 31-31: ويرش عليه من خل ه / 32-32: السكبيجين =

شي من سکنجبين الخل وبزّره (32) (33) بكسفرة ولفلفل (33) ورش (34) عليه بعد غرفه (35) (36) ما الورد (36) وقدّمه (37) ان شا الله .

کتابية اخرى لحامد تعرف بالقرنفلية :

يوخذ لحم خروف (38) من البستمازجات (39) وارطب لحم يكون في الحمل (40) فيشرّح تشريحا رقيقا ويصير في غضارة نظيفة ويغمّ (41) بالما (42) وفيه ملح (42) (113ظ) من صلاة (43) الغداة الى ضحوة ثم ترمي بالما (44) عنه ويغسل غسلا (45) نظيفا حتى يصير ابضا (46) ثم يلقى (47) في قدر نظيفة ويلقى عليه عود دارصيني وقطعة خولنجان (47) واوقية زيت معسول (48) ويرفع (49) على النار (50) هادية (51) ولا يسقى شي (52) من الماء (53) فانه يرخي ما كثيرا فاذا غلى غليتين القيت فيه كف حمص مرضوض مبلول (54) واستخرجت له من ما البصل وزن (55) عشرين درهما وصبته في القدر والقيت فيها (56) وزن ثلثة دراهم ملح وعود (57) سذاب صحيا (57) وعشرين (58) درهما من (59) ما القرنفل مصعدا حتى اذا بدت تنضج (60) وضع فيها (60) قدح (61) من شراب (62) عطر حلو (62) وغرفت (63) ان شا الله (63) .

---

هـ / 33-33: ويلقى عليه فلفل وكسبرة وكمون هـ / 34: ويشرش هـ / 35:  
 الغرف هـ / 36-36: شي من ماورد وسذاب هـ / 37: ويقدم هـ / 38: الخروف  
 هـ / 39: البستمازجات هـ / 40: الخروف هـ / 41: ويغمر هـ / 42-42: س هـ /  
 43: ز هـ / 44: ز هـ / 45: ز هـ / 46: ابض هـ / 47-47: عليه عود  
 خولنجان وكمون في قدر نظيفة وعود دار صيني هـ / 48: ز هـ / 49: وتشال  
 هـ / 50: نار هـ / 51: ز هـ / 52: شيا هـ / 53: ما هـ / 54: س هـ / 55: ز  
 هـ / 56: عليه هـ / 57-57: س هـ / 58: ووزن عشريين هـ / 59: س هـ /  
 60-60: سقيت هـ / 61: قدحا هـ / 62-62: بعسل هـ / 63-63: ز هـ / .

## الباب السادس والثمانون

### في عمل الطباهجات الرطبات واليابسات

يحكى ان الطباهجات لم تعمل الا في ايام بهرام جور وان السبب كان في (1) عملها (1) ان بهرام جور خرج متصيذا وابتعد في الطلب حتى تقطع عنه اصحابه الى (2) ان (2) لم يبق معه الا غلامان من ابنا الاشراف ثم ظهرت له ابيات فاتاها ورمى عند قرية منها ظبيا سرح له فاصابه ونزل وهو يشتكي الاعيا والجوع وذهب به النوم فاخذ الغلامان الطبي فشرحا عجزه ومتمنه تشريحا رقيقا ثم اخذا شراب (3) الطبي وشحم كلاه فاذاباه وجعلا الشرايح في القدر وذرا عليها ملحا واوقدا تحتها حتى نضجت ثم صارا الى بهرام جور (4) فاخبراه ان عندهما ما ان اكله استطابه فامرهما باحضاره فلما راه قال... (5) وتفسيره (6) من افسد هذا اللحم (7) لان اللحم لا (8) يشرح هكذا (9) ثم اكل منه فامر عند استطابته اياه (10) بان سمي اسما فارسيا تفسيره المعشوق (10) ثم اعرب هذا الاسم فسمي طباهجة (11) وما يبعد هذا ان يكون حقا (11). (12) والفرق بين الطباهجة والمقلي (114ص) ان الطباهجة ما كان بصياغ وتوابل كالباذنجان وغيره ويكون لحمها مشرحا والقلية يكون لحمها مبدقا كالفصوص وتكون بلا توابل فمرئ لك (12).

صفة طباهجة اخرى (13) لابن المهدي:

تاخذ اللحم وتشرحه وتغسله غسلا (14) نظيفا وتطرح في القدر (15) نصف رطل ماء ثم تغليه وتطرح عليه اللحم (15) وتصب فوقه (16) زيت (17) طيب (18) وقليل ملح (19) وتقطع فيه باذنجان مقشر وبصل مدور (19) فاذا نضج (20) ونشف (21) الماء رشنت عليه ماكامخ (22) او مري (22) قدر (23) نصف مغرفة ومثله خلا (24) (25) ان شيت (25) ثم تعمد الى (26) الابرار المدقوق (26) (27) الكسفرة او الكرويا والدارصيني والكمون (27) (28) من كل واحد قليل (28) فتذره (29) عليه وتحركه

1-1: فيها هـ / 2-2: طمسها الناسخ واستبدالها بلفظ "حتى" في هـ / 3: شرب هـ / 4: س هـ / 5: بياض في ا اما في هـ فلقد ورد لفظ "ابركيباه" وقد فسره الناسخ مباشرة / 6: س هـ / 7: ز هـ / 8: لم يكن هـ / 9: قبل ذلك هـ / 10-10: ابي المعشوق هـ / 11-11: ز هـ / 12-12: س هـ / 13: ز هـ / 14: ز هـ / 15-15: س هـ / 16: عليه هـ / 17: بزيست هـ / 18: س هـ / 19-19: ويقلنى ثم يوخذ بصل مدور فيقطع على قدر الدراهم وبادنجان مثله وتلقي عليه هـ / 20: س هـ / 21: نشف هـ / 22-22: س هـ / 23: مقدار =

(30) ساعة (31) و (32) تغسل حافيات (33) القدر بمغرفة ماء (34) وتطرح عليه عودين وسذاب (34) ويترك ساعة (35) حتى يسكن (36) وتغرف ان شا الله (36).

صفة طباهجة بجين طري (37):

يؤخذ اللحم فيشرّح رقيقا (38) ويغسل ويطرح (38) في القدر وتصبّ عليه زيت كثير وتلقي فيه (39) ملح وينصب على النار حتى (40) يغلي و (41) ينشف الما (42) وتذر عليه (42) (43) قليل فلفل (43) وانجذان (44) ثم تاخذ الجبن (45) الرطب الذي قد وضع في الملح عشرة ايام فتغسله من الملح وتقطعه تشريحا شوابير (45) وتمسطه (46) في القدر حتى ينقلبي (46) ثم تكسر عليه (47) عشر بيضات وتضربها (48) بما كامخ او مري (48) وتصبها عليه (49) وتجمدها (50) وتقدمها (51) ان شا الله (51).

طباهجة من نسخة يحيى بن خالد:

تاخذ غضارة فتصب فيها المري النبطي ربع رطل ومن العسل الجيد (52) اوقية وتضربهما فاذا اختلطا صفا بمنخل ثم صير معهما وزن (53) درهم كسفرة (54) ووزن (55) ونصف درهم دارصيني (56) (57) ودانقين فلفل مدقوقة (57) ثم (58) تاخذ من لحم رخص (59) مقدار (60) رطلين فتشرحه تشريحا رقيقا عريضا وتصيره في هذا الصباغ ساعة ثم تضع قدرا على النار وتصب (114ظ) فيها اربع اواقي (61) زيتا طيبا (61) فاذا صار الزيت يغلي طرحت الشرايح في القدر بصاغها مع وزن دانقين (62) ملحا مسحوقا (62) ثم تطبخ اللحم حتى (63) ينضج وينشف (63) الصباغ ثم يغرف وتقطع عليه (64) شي من كسبرة رطبة و (64) سذاب وشي (65) من خردل اخضر (66) ويقدم (67) وهي طباهجة انجذانية ان شيت (67).

(68) طباهجة من نسخة عبد الله بن عمر عملها ابو سمين للواثق: توخذ شرايح من لحم جدي سمين او حولي من الضان فتقطع اصابعا وتجعل في القدر ومن الملح حاجته وتصب على ذلك من الزيت ربع رطل ومن الماء ربع رطل وتجعل القدر على النار وتاخذ غضارة وتصب فيها رطل خل خمر وتذوب

هـ / 24: خل هـ / 25-25: س هـ / 26-26: س هـ / 27-27: كسبرة وفلفل وكرويا ودار صيني هـ / 28-28: ز هـ / 29: وتذر هـ / 30: وتحرك هـ / 31: ز هـ / 32: ثم هـ / 33: راس هـ / 34-34: ز هـ / 35: ز هـ / 36-36: ز هـ / 37: رطب هـ / 38-38: ويغسله ويطرحه هـ / 39: عليه هـ / 40: و هـ / 41: حتى ينشف هـ / 42-42: ثم تسقي القدر هـ / 43-43: فلفلا هـ / 44: وتلقي فيها وقليل انجذان هـ / 45-45: وتشرحه هـ / 46-46: فوق اللحم ويشر عليه ما كامخ هـ / 47: ز هـ / 48-48: س هـ / 49: عليها هـ / 50: س هـ / 51-51: ز هـ / 52: س هـ / 53: ز هـ / 54: كسبرة هـ / 55: ز هـ / 56: فلفل هـ / 57-57: ووزن دانقين هـ / 58: و هـ / 59: حمل هـ / 60: ز هـ =

فيه ربع رطل جوز أو لوز مدقوق ناعما ومن لباب الخبز السميذ المنخول خمسة دراهم وتضرب وتصب فيها وتغلي حاي تنشف في دفعسات عدة فلا تزال تفعل ذلك حتى يصير جميع الخل واللوز فيها ثم تبرز بقليل فلفل وكمون وكزبرة قليلا وتقلا في عرقها ودهتها وتنزل وتقدم .

طباهجة أخرى من نسخة عبدالله بن عمر عملها ابو اسحق بن سمين للواثق: تاخذ شرايح من لحم جدي أو حولي فتقطع اصابع وتجعل في قدر ومن الملح مقدار الحاجة وتصب فيها رطل خل خمر وتضرب ذلك بوزن خمسة دراهم من لباب الخبز أيضا منخول نقي فاذا نشفت ما في القدر من ذلك القيت الخل ولا تزال تفعل ذلك قليلا حتى يصير جميع الخل فيهما ثم تجعل فيها وزن درهمين فلفل وتقدم ان شا الله .

(69) طباهجة عملت بعسل للمعتصم :

يوخذ من لحم حمل حولي ثلاثة ارطل من احمره واصفاه فيشرح ويغسل نظيفا وتوخذ قدر نظيفة فتصب فيها رطل ونصف ما ويغلى ثم تطرح فيه خرقة كتان فيها كسفرة وكمون ودارصيني مشدودة فاذا غلى طرح اللحم ولا يزال حتى يقارب ان ينشف فترمي منه خرقة الابرار وتصب فيه من الشيرج الطري نصف رطل ومن دهن الدجاج ربع رطل ويغلى الى ان ينضج ويتقلا في دهنه فاذا احمر من القلي طرح فيه من الابرار دانق زنجبيل ودانقان زعفران مسحوقان وتصب عليه من العسل المنزوع الرغوة رطلان ويترك حتى يحمصا فاذا (115ص) حمي اخذت له اربع اواق نشا وادفتها بأوقيصة ماورد وأوقيتين ما وصبته في القدر ولا تزال تحركه الى ان ينعقد فاذا انعقد اخرجت النار من تحته وعقدته حتى يقذف دهنه وانزلته عن النار وغرقته وتكون قد رضت جوزا ولوزا مقشورا فتشوره عليه وتقدمه وان شيت ان تعمل عوض النشا دقيق سميذ فاطرحه قبل العسل حتى ينقلي في الدهن يابسوا واتبعه بالعسل وحركه الى ان ينعقد واخرج النار من تحته كما فعلت.

(70) طباهجة أخرى للواثق:

تشرح اللحم ارق ما يمكن ويغسل نظيفا وتستخرج من الماء البصل في الهاون خمسة عشر درهما وتجعل القدر على النار وتصب فيها زيت طيب وشحم مقطع فاذا تقلا طرح اللحم عليه فاذا تقلا صب عليه ماء البصل فاذا تشرب الماء بزرته بكسفرة وكمون وكرويا وفلفل وزنجبيل مدقوقة فاذا تقلا بالابرار سقيته مري شعير قد اديف فيه ربع رطل لوز مطحون او طحين

61-61: زيت معسول ه/ 62-62: ملح مسحوق ه/ 63-63: يكاد ينشف ه/  
64-64: ز ه/ 65: وتصب عليه شي ه/ 66: س ه/ 67-67: ان شا الله  
ه/ 68: نورد نى ه بعد نى ا مباشرة لان الاختلاف بين النصين كبير /  
69: هذه الصفة ساقطة كلياً من ه/ 70: انظر الهامش 68/.

السمسم وتتركه على الفحم بهذا فان اردت غرفه رششت عليه شرابا عطرا او ماورد وقطع عليه سذابا وقدمه ان شالله .

طباهجة اخرى للواثق:

تشرح اللحم وما تقدر عليه ويلقى في الماء البارد ساعة ثم يجعل في ما اخر حتى يتنظف ثم تستخرج ما البصل في الهاون وتحمل القدر على النار وتصب فيها زيت طيب وشحم مقطع فاذا انقلى طرح اللحم عليه فاذا تشرب الماء اسقيته شي من مري الشعير وما البصل وعود خولنجان وسذاب والقيث فيه كمون وكسبرة وزنجبيل وتتركه على الفحم فاذا اردت ان تغرفه رششت عليه شيا من ماورد وقطعت عليه سذابا وقدمته .

(71) طباهجة اخرى تدعى ام الطباهجات:

يؤخذ من الشرايح المتخذة من حمل حولي ثلثة ارطال فتجعل بعد غسلها قدر وتصب عليها من الزيت ربع رطل مع مثله دهن الية مذابا ومن الملح درهمين وترش عليه من الماء قدر نصف رطل ما ينضج مع نشافه فاذا نضج ونشف صب عليه من المري الطري ثلث رطل وتذرى عليه ابزاز (115ظ) من الغلغل والزنجبيل درهم ومن الكسبرة والكرويا والدارصيني شي يكفيه ثم تغرف منه نحو الثلث فانه يوكل منها طباهجة طيبة وتصب في القدر بعد ذلك اوقيتان خلا وتصر عليه ان يوكل ما غرف من القدر ثم تغرفه بعد ذلك وتذرى عليه سذابا مقطعا فانه لون طيب.

طباهجة اخرى تدعى الطباهجات:

تؤخذ من الشرايح المتخذة نحو ثلثة ارطال فتجعل في قدر وتصب عليه من الزيت خمس اواق ومن الماء ربع رطل ومن الملح وزن درهم ويجعل على الجمر وتصر عليه حتى تنشف الحرارة ما فيها (72) من الماييصة ثم تصبها (72) من مري الطلى ثلث رطل وتذرى عليه من كل واحد من الغلغل والزنجبيل مثقال وتغرف منه نحو الثلث فانه يوكل منها طباهجة طيبة وتصب في القدر بعد ذلك اوقيتين خل (73) ثم تغرف منه الثلث الثاني (73) (74) ويتلوح عليه الى ان (74) يوكل ما غرف من القدر ثم تغرف بعد ذلك ما في القدر وتقطع عليه وزن درهم سذاب فانه يقدم من ذلك لون طيب ان شالله .

(75) طباهجة بفراخ وكبود:

يؤخذ شحم الدجاج فيداف مع ملح وتقطع الفراخ السمان اعضا وتلقى بشحم الدجاج فاذا دننا نضجها بزرت بكسبرة يابسة وغلغل ورش فيها مري نبطي وقطع فيها قليل سذاب وكرفس وقدمها .

71: انظر الهامش السابق/ 72-72: زيادة على الهامش بخط ناسخ آخر/

73-73: انظر الهامش السابق/74-74: مطموس / 75: هذه الصفة =



(76) طباهجة اخرى تعمل بعسل:

تؤخذ غضارة فتصب مري مقدار ربع رطل واوقية عسل ويماث العسل بالمري فاذا اختلطا صفا بمنخل ثم صير فيها من الابرار اليابس وزن درهم كسيرة ونصف درهم فلفل ووزن دانقين دارصيني ودانقين انجذان ثم تشرح من لحم حمل مقدار رطلين ويصير في هذا الصباغ ثم تنصب قدرا على النار وتصير فيها مقدار ثلث رطل زيت طيب فاذا غلى الزيت طرحت الشرايين بالصباغ في القدر (77) وفي القدر المسحوق وزن دانقين (77) ثم تطبخ اللحم حتى يكاد ينشف الصباغ ثم يترك ساعة ثم تغرف الطباهجة وتقطع عليها كسيرة رطبة وسذاب.

## الباب السابع والثمانون

### في عمل الشوى في التنور وشي اللحم في القدور<sup>(2)</sup>

صفة جنب مبزر ليحيى بن خالد البرمكي (3):  
 يُوخذ جنب حمل سمين فينظف ويخرج نخاعه وغدده واسفيدجه (4) وكبده (5)  
 وطحاله (6) وكلوته (7) ان وجد (8) فيه ويبيّت في الخل ويلقا (9) عليه  
 كف ملح وكفان (10) ابازيرا (11) يابسة وهي الكسفرة (12) والكمون  
 (13) والفلفل والدارصيني مدقوقة (14) فاذا كان (15) وقت الغداة (15)  
 طرّي بخل (16) وغير ذلك (16) الخل وابزار غير ذلك (17) الابازير (18)  
 ودلّي في التنور (19) ان شالله (19).

(20) صفة جنب مبزر له ايضا:  
 يُوخذ جنب حمل فيطلق بالخل الشديد الحمض نصف نضجه ويترك فيه حتى يبرد  
 بعد رفعه عن النار ويخرج من الخل فتلقى عليه الابازير اليابسة التي  
 تقدّمه (21) مدقوقة ويدلى في التنور.

صفة جنب مبزر له ايضا:  
 يُوخذ جنب حمل فيسلق بالخل حتى يقارب النضج ثم يخرج وتلقى عليه  
 الابازير اليابسة المدقوقة كسبرة وكمون وفلفل ودارصيني ويدلّي في  
 التنور ان شالله.

(22) صفة شيّ قصبة معلق لابن عمر:  
 توخذ قصبة كبد بريّتها فتغسل وتنظف ثم تنفخ ويصب فيها خل وزيت مع  
 كرويا مدقوقة وينفخ فيها مع درهم ملح وتدلّي في التنور ان شالله.

صفة قصبة لابن عمر:  
 توخذ قصبة فتغسل ما فيها من الادوا والاذا ثم تنفخ وتصب فيها خل وزيت  
 وكرويا وملح وتدلّي في التنور ان شالله.

1: صفة هـ / 2: الشوا هـ / 3: الكاتب هـ / 4: س هـ / 5: وكبدا هـ / 6:  
 وطحال هـ / 7: س هـ / 8: كان هـ / 9: ويلقى هـ / 10: وثلثة اكف هـ / 11:  
 ابازير هـ / 12: الكسفرة هـ / 13: س هـ / 14: س هـ / 15-15: بالغداة هـ /  
 16-16: غير هـ / 17: تلك هـ / 18: ز هـ / 19-19: س هـ / 20: بسبب  
 الاختلاف البيّن بين أ و هـ فأننا سنثبت النصين الواحد تلو الاخر / 21:  
 كذا والمراد في اعتقادنا "تقدمت" / 22: انظر الهامش 20/.

صفة عصيان للمعتمد:

تؤخذ كبود الجدا (23) والخراف (24) فتسلق (25) (26) بما وصعتر وزيت (26) (27) طلقة دون (116ص) النضج (27) ثم تقطع مثل الشبور الرقاق فاذا فعلت ذلك اخذت شروب الجدا (28) والحملان (29) فطرحتها (30) (31) بعد غسلها (31) في ماء حار (32) حتى تنبسط فاذا انبسطت جعلت الكبود فيها ونضح عليها مري وزيت وعود سذاب وصعتر ثم ادرجت وشددت (33) بالمصارين (34) المعقلوبة المغسولة بالملح والكرفس (34) وطيبب (35) بزيت ودلي (36) في التنور.

صفة جنب ميزر يوكل (37) من ساعته من نسخة ابن (38) المهدي: يؤخذ جنب حمل فيصلق (39) بالخل (40) الجيد الحمضي على نصف نضجه ثم يرفع عن النار ويترك في خله حتى يبرد (40) ثم يخرج (41) من الخسل (41) فيعصر عصرا شديدا وتطرح عليه الكسفرة (42) والكمون (43) والفلفل والدارصيني مدقوقة (44) ثم يدلى في التنور حتى يقب (45) وان اردت بعد غليانه تخرجه من الخل الحار فتضعه في خل بارد فاذا برد فاعصره وبزره ودليه (45).

صفة داكبريان:

هذا الاسم بالفارسية وتفسيره بالعربية شوي القدر : تاخذ قدرا من برام لها علو (46) فتثقب في وسط (47) (48) ما بين شفتها وارضها (48) ست ثقب (49) متقابلة كالطوق الداير (49) وتدخل من الثقب الى الثقب عودا (50) من (51) خلاف منحوت (52) حتى تجعل فيها ثلث (53) عيدان وتسد الثقب من خارج القدر بعجين (54) وتصب من الماء في القدر ولا يبلغ الى (55) العيدان والق فيسه عودا (56) من (57) خولنجان وعودا (58) من (59) دارصيني واعمد الى قطعة من (60) جنب حمل (61) سمين (62) مع كتفها (62) (63) فنظفه وملحه وزيته واجعله على العيدان التي (63) فوق الماء وتغطا القدر وتطين ويوقد تحتها بنار متوسطة (64) حتى تعلم ان الجنب قد نضج (116ظ) فافتح القدر واخرج

23: جدا هـ / 24: س هـ / 25: فتسلق هـ / 26-26: بزيت وصعتر وماء هـ / 27-27: حتى تنضج هـ / 28: جدا هـ / 29: س هـ / 30: فطرحت هـ / 31-31: س هـ / 32: س هـ / 33: وشدت هـ / 34-34: س هـ / 35: وطلبيست هـ / 36: ودليت هـ / 37: ويوكل هـ / 38: ابراهيم بن هـ / 39: فيسلق هـ / 40-40: حتى ينضج هـ / 41-41: ز هـ / 42: الكسفرة اليابسة هـ / 43: س هـ / 44: س هـ / 45-45: ثم يخرج ويوكل هـ / 46: سمك هـ / 47: وسطها هـ / 48-48: س هـ / 49-49: س هـ / 50: عود هـ / 51: س هـ / 52: مبرأ هـ والممراد مبري / 53: ثلثية هـ / 54: س هـ / 55: ز هـ / 56: عود هـ / 57: س هـ / 58: وعود هـ / 59: س هـ / 60: ز هـ / 61: س هـ / 62-62: س هـ / 63-63: فتتنظف وتزيت وتملح وتجعل فوق العيدان والعيدان هـ / 64: لينسة هـ.

الجنب واعزله واللق في الماء الذي في القدر ارزًا ولبنا واعمله كما تعمل الجوداب (65) .

وان احببت ان تجعل في الماء شهدا او سكّرا او زعفرانا (66) او غيره فافعل (66) (67) مما يعمل (67) من انواع الجواذيب (68) (69) ان شا الله (69) .

صفة شواء (70) كالهلام (71) لابراهيم (72) بن المهدي: توخذ ابزارات الاهلام الرطبة واليابسة فيحشى بها جدي فايق (73) سمين مسموط في كل موضع مشرّح منه وتحكمه من باطنه وتشرح تحت جلده وتحشيه من الابازير وتاخذ قدرا مستطيلة مثل السفت براما فتجعل في ارضها مفروشا من الابازير (73) ثم تجعل الجدي في القدر وتجعل عليه (74) ايضا من ابزارات الاهلام ثم يغمر بخل حاذق (75) ويترك فيه يوم وليلة ثم يخرج فيجعل في سفود من سفافيد السمك ويشدّ بشريط (76) ثم يدلى في التنور ويقدم حارا (77) ان شا الله (77) .

(78) صفة جدي مغموم بدجاجة:

يوخذ جدي رضيع ودجاجة سمينة فيسمطان وينظفان ويؤخذ شرب حمل سمين فيلف به الجدي بعد ان تلف الدجاجة في ثربه وتحشا في جوفه ويؤخذ كرشا كثيرا فيسمط ويغسل بالملح والكرفس صحيحا من غير ان يشق الا بقدر ما يدخل منه الجدي ثم تخيطه ويدخل في تنور الدّواس ويبيت فيه وتتخذ له الوان خردل محمص ومحلا بزبيب وسكر وغير ذلك ويقدم بعد ان ينحى عنه الشرب فيوكل لحمه وعظامه وجلده والدجاجة التي فيه .

(79) صفة جدي مغموم لابن المهدي:

توخذ دجاجة فايقة فتدهن بزيت كثير وذرّ عليها ملح مسحوق وفلفل ثم تلف في شحم شرب وتدخل في تنور الرواس وتبيت فيه وتتخذ له الوان خردل محمص ومحلا بزبيب وسكر وغير ذلك وتقدم ان تنحى عنه الشرب فيوكل لحمه وعظامه والدجاجة التي فيه ان شا الله .

(80) صفة شوي الصفاير المظفور (80):

يوخذ بشتمازج سمين رخص في طول (81) البشتمازج مما يكون (81) وزنه

---

65: الجودابات هـ / 66-66: فافعل او غيره هـ / 67-67: س هـ /  
 68: الجودابات هـ / 69-69: س هـ / 70: شوي هـ / 71: كاهلام هـ / 72:  
 لابراهيم هـ / 73-73: ويؤخذ ايضا منها فيجعل في قدر مفروشا في اسفلها  
 هـ / 74: عليها هـ / 75: س هـ / 76: بشريطال هـ / 77-77: س هـ / 78: هذه  
 الصفة ساقطة من هـ / 79: هذه الصفة ساقطة من أ / 80-80: صفة الصفاير  
 هـ / 81-81: ما يكون البشتمازج ويكون هـ .

رطلين (117ص) ومن كبد الفصيل في طولها مثل ذلك ومن سنامه في طولـه مثل ذلك فيشرح كل واحد منها اطول ما يمكن (82) في استدارة الاصبع (83) ثم يشرب المري (84) والكسفرة والكمون والدارصيني مدقوق (84) ثم يـؤخذ (85) كل ثلثة منها (85) من الشماريخ (86) فتجمع روسه بـخلال وتظفر (87) كما يظفر (88) الشعر حتى تعمل (89) كذلك جميع الشرايـح وتشد اسافلها ايضا كيلا (90) تنحل ثم تطلـى من ذلك المري والزيت وفلفل (91) وتجعل في سفود او خطاف (92) وتعلق في التنور حتى تنضج ثم تقدم حارة (93) وتقطع على المايـدة (94) قبضة قبضة (94) وتوكل بهـذا الصباغ.

وصفته :

تاخذ انجدانا وفلفلا وخولنجانا من كل واحد ثلث دراهم (95) ومن الصعتر الفارسي مثقال فتدقه (96) وتنخله (97) (98) ثم تديفه (98) بخل خمـر ومري عتيق ويقدم مع (99) هذه الشرايح (99) (100) فان ذلك غايـسة (100).

(101) صفة جنب مشوي:

تاخذ جنبا من الحملان الصفار فتشرحه وتدلـكه بملح وخل وانجدان وصعتر ويجعل في كلاب على قدر ما فيها ما ورقاق السنبوسج ويكون بينها وبين الجنب اربع اصابع ويطين التنور.

صفة جنب مشوي:

تاخذ جنوب الحملان الصفار فتشـرح وتدلـك بملح وخل وانجدان وصعتر فارسي وتجعل في سفود وتعلق في تنور على قدر فيها ما يكون بينها وبين المـا اربع اصابع وتطين التنور.

صفة جنب آخر مبرز لابي سمين:

يؤخذ الجنب فينظف ويخرج ما فيه من النخاع وغير ذلك فيغسل (102) بالماء والملح وينقع في ماء السماق (103) بعد تنشيفه (103) حتى يتشرب حمضه (104) وتلقي عليه الـابازير ويدلـى في التنور ويخرج فيوكـل حارا ومن احب ان يعمل بدل السماق ما حصرم فعل.

82: يكون هر / 83: راس الانملة هر / 84-84: والفلفل والزيت العذب هر / 85-85: من كل واحد هر / 86: الشرايح هر / 87: وتظفر هر / 88: يظفر هر / 89: تستعمل هر / 90: ليلا هر / 91: والفلفل هر / 92: سفايـد هر / 93: حار هر / 94-94: س هر / 95: مثقال هر / 96: يدق هر / 97: وينخل هر / 98-98: ويداف هر / 99-99: هذا الشوى هر / 100-100: فانه غايـسة من الغايات هر / 101: نشبت هنا نص ا ونبتهه بنص ه لان الاختلاف بين الاثنـين كبير / 102: ويغسل هر / 103-103: س هر /

وانشدني ابو الحسين الكاتب :

اعددت للضيف اذا ما حضـرا  
 (117ظ) يشبه في الحسن اذا ما ابصرا  
 و جنب ضان وافرا (105) مـبـزـرا  
 جوّده الطاهي لنا وعطـرا  
 ومن افاويه به قد اكثـرا  
 او قد تنورا (107) له وسجـرا  
 دلاه في تنوره ودثـرا  
 انضاجه فيه فلاقا (108) قـدرا  
 اخرجه الطاهي لنا وكسبـرا  
 يخاله الناظر امّا نظـرا  
 وجآ (110) بالجنب لنا مـبتـدرا  
 خبزا نقيبا احمررا مختمـرا  
 فوق خوان قمرا منـوـرا  
 مخللا مطيبا مزعفـرا  
 من (106) مريه وملحه (106) وبـزرا  
 بيته ليلة وبكـرا  
 مجردا نيرانه والشـرا  
 وغاب عنه ساعة منتظـرا  
 حتى اذا الجنب تهرا (109) وانفرا  
 مجردا مجسدا معصفـرا  
 بسررا من النخل جنيا نضـرا  
 احسن شي منظرا ومخبـرا

104: س هـ / 105: وافر هـ / 106-106: ملحه او مريه هـ / 107: تنور هـ /

108: فلاقى هـ / 109: تهرى هـ / 110: وجانا هـ.