

الباب الثامن والثمانون

في شي الجدي والخراف المحشوة الاجواف

صفة جدي محشو (1) بكماًة :

يوخذ جدي سمين فايق (2) فتستخرج (3) بطونه ويتخذ منها عصابين (4) صغار دقاق ويسلخ الطباخ فخذى الجدي من داخل الجلد من غير ان يفسده (6) او (6) يخرقه ثم يقشر ما على العظام من اللحم (7) من باطن الفخذين (7) وما (8) دون العجز الى اسفل الاطراف وتعمل بالكبدتين (9) مثل ذلك ولا تعرض لكسر عظم من عظام اليدين والرجلين ولا تفصل بعضها (10) (11) من بعض ثم تاخذ ذلك اللحم فينظف من عروق وغدد ويشرح رقاقا فتجعل بعضه (11) وهو مقدار (12) الثلث مع العصابين (13) وتجعل العصابين (14) (15) ورقاق اللحم (15) في قدر (118ص) وتصب عليه ربع رطل زيتا (16) وتقطع معه مقدار نصف رطل بصل ووزن اوقيتين (17) كزبرة (18) رطبة مقطعة ونصف رطل خل خمر وثلث رطل مري نبطي ونصف رطل ماء (19) ويصلق طلقة (19) خفيفة ثم يلقي في القدر نصف (20) مثقال زعفران وكسفرة (21) ثلثة (22) دراهم ودارصيني درهم (23) وفلفل وزنجبيل وزن نصف (24) درهم ومن (25) الدارفلل و (25) السنبل والخولنجان (26) من كل واحد وزن (26) نصف درهم ثم ترفع القدر (27) عن النار وتترك (29) حتى تسكن ويلقى فيها من الكماًة المقطعة مثل وزن (30) العصيان والمشرح (31) كالجردق (32) وتكون قطع الكماًة مثل العصابين (33) كل قطعة وتحركها وتدعها حتى يبرد (34) ومما في القدر (34) ثم تخرج ذلك كله (35) من القدر (35) فتضعه (36) على غربال اسل جديد نظيف (37) مغسول ولا تفعل ذلك الا (38) بعد ان يبرد (38) ليلا (39) اذا كان حارا يتلف الاسل (39) وتدعه (40) على غربال (41) حتى ينشف (42) (43) ما فيه (43) من الماء ثم تجعله في قصعة وتذره عليه ملحاً (44) وتذره عليه شيا من سكر (44) وتفقص (45) عليه (46) خمسة عشر (46) بيضة او اقل من ذلك وتحشوا (47) به جوف الجدي وتاخذ رقاقا قد اتخذت له من فطير (48) من رقاق السنبوسج (48)

1: محشوة هـ / 2: ز هـ / 3: فيشرح هـ / 4: عصيان هـ / 5: يفسد هـ / 6: و هـ / 7-7: س هـ / 8: ما هـ / 9: باليدين هـ / 10: بعضه هـ / 11-11: س هـ / 12: ز هـ / 13: العصيان هـ / 14: العصيان هـ / 15-15: وذلك الجردق هـ / 16: زيت هـ / 17: ثلثي رطل هـ / 18: كسبرة هـ / 19-19: ويسلق سلقه هـ / 20: وزن هـ / 21: وكسبرة يابسة هـ / 22: وزن خمسة هـ / 23: وزن درهمين هـ / 24: س هـ / 25-25: ز هـ / 26-26: ز هـ / 27: ز هـ / 28: =

فتجعلها (49) وقاية على الحشو (49) في جوف الجدي حول (50) الذي حشوته به (51) وفي وجهه ثم تخطيط الجدي على الرقاق وان شيت شدتته بشريط (52) الا ان الخياطة اجود من الشد ثم تاخذ الباقي (53) من (54) اللحم والجردق (55) (56) فتشرحه رقاقا اخف مما يمكن ثم تاخذ نصفه (56) فتجعله في قدر وتجعل معه من البصل مثل ثلث وزن الجردق ومن الكزبرة (57) الرطبة قريب من ذلك (58) قدر اوقيتين (58) وتصلقه (59) بالما والزيت صلقة (60) خفيفة ثم تغرف نصفه وتصب في النصف الآخر (61) شيا من الخل والمري (118ظ) فتغليه غلية (62) وتحركه وتجعله (62) على غربال (63) على المثال الذي مثلته (64) قبل ذلك ان شاله ثم تاخذ (65) من الكمأة بوزن ذلك الجردق فالقه في حجر بعد ان (66) يكون قد (66) طبخ (67) وسحق (68) سحقا ليس بالناعم واجعل نصف ذلك مع الجردق (69) الذي لا خل فيه واخلط الكمأة مع الجردق (69) ثم تقدم في رد عظام الفخذين واليدين في الجلد ثم خذ (70) كسفرة يابسة درهمين وكمون درهم ولفل ربع درهم ودارصيني نصف درهم وملح ثلثة دراهم (70) فاخلسط الجميع بالجردق الذي لا خل فيه وافقس (71) عليه خمس بيضات واخلط ذلك كله خلطا مستويا ثم احشوا منه احد الفخذين وقدم (72) الذي زال (73) عنه (74) حتى (75) يصير الحشو حول العصب الذي قشر اللحم عنهما باعتدال حتى ترد الفخذ الى ما كان واملا قليلا ثم اعمد الى ما بقى من هذا (76) اللحم الرقيق كالجردق (76) الذي لا خل فيه فالحق فيه (77) من الكمون وزن نصف درهم ومن الانجذان ربع (78) درهم وشي يسير من سذاب ثم احشوا به (79) الفخذ الاخر (79) (80) واضبط ذلك على الفخذين بما امكن (80) ثم خذ من الجردق المخلل فزد فيه ملحا والق فيه وزن (81) درهم كسفرة (82) يابسة ودارصيني وافقس (83) عليه خمس بيضات واخبطه جيدا (84) واحشوا (85) منه (86) احد اليدين (86) ثم اعمد الى ما بقى من الجردق فزد فيه شيا يسيرا من الخولنجان والسنبل مثل ذلك ومن القرنفل (87) ربع درهم (87) واجعل فيه شيا يسيرا من السكر (88) واحشوا به

على هـ / 29: وتدعها هـ / 30: ز هـ / 31: س هـ / 32: والجـردق هـ / 33: العصيان هـ / 34-34: ز هـ / 35-35: س هـ / 36: فتجعله هـ / 37: س هـ / 38-38: ان يكون جميع ما في القدر قد برد هـ / 39-39: تاخذ وهو حار طعم السلتي هـ / 40: وتدع ذلك هـ / 41: الغريبال هـ / 42: يسييل هـ / 43-43: ز هـ / 44-44: ز هـ / 45: وتفقس هـ / 46-46: خمس عشرة هـ / 47: وتحشي هـ / 48-48: ويكون اغلظ من رقاق اللبب وارق من البرازينج هـ / 49-49: س هـ / 50: فوق هـ / 51: فيه هـ / 52: بشريطه هـ / 53: باقي هـ / 54: س هـ / 55: ز هـ / 56-56: س هـ / 57: الكسيرة هـ / 58-58: س هـ / 59: وتسلقه هـ / 60: سلقه هـ / 61: س هـ / 62-62: وتحرك وتجعل ذلك هـ / 63: غربالين هـ / 64: زهـ / 65: خذ هـ / 66-66: س هـ / 67: يطبخ هـ / 68: ويسحق هـ / 69-69: س هـ / 70-70: كسيرة يابسة ووزن درهم فلفل ووزن درهم دارصيني ونصف درهم ملح ووزن ثلثة دراهم هـ / 71: وافقس =

اليد الاخرى ثم شدّ اطراف اليدين والرجلين بخيوط دقاق نظاف واشوه (89)
 وقدمه اذا ادرك فانك تاكل منه خمسة الوان مختلفة الطعوم والروايح
 (119ص) (90) في الطيبة (90) وتاكل من جنبه لونا ساذجا لذى—ذا ان
 شا الله .

هـ / 72: ويقدم هـ / 73: يزاول هـ / 74: ذلك هـ / 75: س هـ / 76-76:
 الجردق هـ / 77: س هـ / 78: وزن نصف هـ / 79-79: احدى اليدين هـ /
 80-80: س هـ / 81: ز هـ / 82: كسبرة هـ / 83: وافقس هـ / 84: س هـ /
 85: واحشو هـ / 86-86: الفخذ الثاني هـ / 87-87: اقل من ذلك هـ /
 88: سكر هـ / 89: وتشوه هـ / 90-90: طيبات هـ / .

الباب التاسع والثمانون

في شيّ الشرايح من اللحم الطرى والمالح

صفة شرايح في التنور:

تاخذ (1) لحما (2) فتشريحه (3) طوالا ويصير في قصعة وتصبّ عليه ملح وزيت (4) (5) وما كسفرة (5) وانجدان مدقوق (6) (7) ربع درهم (7) واذا (8) تشربت (9) (10) فاطليها بزيت (10) واجعل (11) الشرايح في سفود ودليه في تنور واجعل (12) في اسكرجة (13) خلا ومريا وانجداناً وكرويا (13) وقربها (14) ان شالله (14) .

صفة ضرع مشوي لابن دهقانة :

يوخذ الضرع الوافر فيغسل (15) من خارج (15) وتشريح منه المواضع (16) التي (17) لا يتخوف ان (18) يخرج (18) منها اللبا ثم تعمد الى اللبن والمري جميعا فتطليه بهما ثم تطليه بالزيت الطيب وتطرح عليه شيا من دارصيني وزنجبيل وتدليه في التنور فاذا نضج اخرجته وقطعته (19) تقطيعا حسنا (19) وقدمته مع خردل (20) ان شالله (20) .

صفة (21) جنب مبزرّ لابي سمين:

يوخذ (22) جنباً (23) سمينا (24) فينقع (25) في رطل خل (26) ورطل حب رمان وربع رطل زبيب (26) وتنقعه من اول الليل فاذا كان من الغد اخرجته وبزرته بفلغل وكسفرة (27) وانجدان مدقوق دانق (28) ودارصيني (29) مدقوق وزيته بزيت كثير وملح (29) وتدليه في تنور لين الحرارة (30) ان شالله (30) .

(31) صفة شرايح:

تاخذ غضارة فتمبّ فيها خلاّ تخين تصفيه وزبيب وجب رمان بالخل وسنيّـن

1: توخذ هر / 2: اللحم هر / 3: فتشرح هر / 4: ز هر / 5-5: وقليل ما وكسفرة هر / 6: مدقوقا هر / 7-7: س هر / 8: فاذا هر / 9: تشرب هر / 10-10: س هر / 11: فتصير هر / 12: وصير هر / 13-13: خل ومري وانجدان وكمون وكرويا هر / 14-14: ز هر / 15-15: ز هر / 16: الموضع هر / 17: الذي هر / 18-18: ز هر / 19-19: ز هر / 20-20: ز هر / 21: ز هر / 22: تاخذ هر / 23: الجنب هر / 24: س هر / 25: فينقعه هر / 26-26: وربع رطل زبيب ورطل حب رمان هر / 27: وكسفرة هر / 28: س هر / 29-29: س هر / 30-30: ز هر / 31: نص هر يلي نص أ بسبب الاختلاف الواضح بين النصين/ .

ثلثة ثوم مسحوقه بكسفرة يابسة وانقع الشرايح فيها ساعتين ثم اخرجها واكل عليها من هذا الحب رمان المصفى بخل (119ظ) كليا ثخيننا ودعها ساعة ثم اشوها في التنور وكلها بخل وانجدان وشي من كمون.

صفة شرايح:

تاخذ غضارة فتصب فيها خل وكسيرة يابسة مدقوقة وسني ثوم مسحوق وانقع الشرايح ساعتين ثم اخرجها واكل عليها من هذا الخل والحب رمان الذي انقعت فيه طليا ثخيننا ودعها ساعة ثم اشوها في التنور كلها بخل وانجدان وشي من كمون ان شالله .

صفة قديد:

يؤخذ من لحوم الطبا (32) او غيرها من اللحوم الرخصة وتنقع في الخل والملح وتترك حتى تتشرب وتنشر على جبل وتشوا (33) ان كان فيها نداوة فتكون بمنزلة الشرايح او اخف واهش واشد تفتتا في الغم وتقلي (34) ويرش عليها (35) في وقت القلي قليل ماء (35) فتصير بمنزلة بعوضي القلايا ومن احب لغها وهي (36) رطبة على قصب (37) او خشب خلاف فاذا انشقت على القضبان (37) اقامها (38) في تنور (39) ليس بالشديد (40) الحرارة (41) حتى يكون ذلك كالشي والتجفيف لها ثم تقدم في طيفورية مع اقراص ضفار مقلوة او مخبوزة رقاقا (42) او اقراص (43) خبز مرققة (44) مطلية ببن (45) وتشرح او طحين سمس (45) وربما انتقل بذلك على النبيذ من يصلح له وكذلك (46) اللقانع.

32: الطبي ه/ 33: وتشوى ه/ 34: وتغلى ه/ 35-35: قليل ما في وقت الغلي ه/ 36: س ه/ 37-37: س ه/ 38: واقامها ه/ 39: التنور ه/ 40: تشديد ه/ 41: ز ه/ 42: رقاق ه/ 43: قطع ه/ 44: ز ه/ 45-45: مصبوب فوقها زيت مقطوع عليه سذاب ه/ 46: ويستدعي مثله ه/.

الباب التسعون

فيه ذكر الكرزباج على النار من لحوم الاطيار⁽¹⁾

صفة كرزباج لابن عمر:

تؤخذ (2) الفراريج الكسكرية او ما اشبهها في السمن فتتنظف وتجعل في سفود ثم تدار على الجمر (3) حتى اذا قاربت (3) ان تنضج ثقت صدرها وجعل فيها ماكامخ واديرت ثم يؤخذ (4) زيت وملح مسحوق فيخلطان (5) وتطلا (6) الفراريج منه (7) برشة (8) تفعل بها ذلك مادامت تدار على الجمر فاذا نضجت واحمرت (9) صبّ عليها (10) شي من ما (11) كامخ واديرت ثم نزعت من السفود وتقدم مع صباغ ان شال الله .

صفة كرزباج اخر (12) لابن دهقانة :

يؤخذ من (13) الفراريج السمان فتتنظف وتجعل في سفود وتدار على الجمر (120ص) فاذا سال ماؤها اخذ لها عجين قد جعل في قوام القطايف (14) (15) او ارق قليلا (15) ثم تؤخذ (16) ثلث ريشات او اربع (17) فتشد ويطلا بها العجين على ذلك (17) الفراريج وهي تدار على الجمر يفعل بها ذلك حتى يستمك العجين عليها ويجف (18) فيتشقق (19) ثم تطلا (20) بعد ذلك وهي تدار بمرري ولفل وزيت حتى تنضج فانها تخرج رخمة طيبة جدا (21) (22) ان شال الله (22) .

صفة كرزباج طيب (23) كان قد (23) اهداه ابو الطيب حاجب مؤنس المظفر الى مؤنس في يوم شديد الحر:

يؤخذ فروج كبير سمين رطب (24) فيسمط وينظف ويبخر بالعود النسي (25) ثم يطلّى بالزيت ودهن اللوز ويغرّق بالمرري المضروب فيه المـاورد والفلغل والدارصيني ثم يدخل في سفود ويلوّح على النار فاذا احمر (26) وتهرأ القاه (27) كما هو في الصباغ المعمول من ما حصرم وصعتر وباذروج وكرفس وشي من انجذان طيب ويفت على وجه الملح (28) فانسه (29) في الصيف طيب (29) .

1-1: ز هـ / 2: تاخذ هـ / 3-3: فاذا سال ماوها وخيف هـ / 4: اخذ لها هـ / 5: فاخلطهما هـ / 6: واطليهما هـ / 7: س هـ / 8: برشية هـ / 9: س هـ / 10: عليهما هـ / 11: س هـ / 12: ز هـ / 13: س هـ / 14: الزلابيـا هـ / 15-15: ز هـ / 16: ثم تجعل هـ / 17-17: تدخل في ذلك العجين وتطلّى على تلك هـ / 18: ويجفف هـ / 19: ويتشقق هـ / 20: تطلّى هـ / 21: س هـ / 22-22: ز هـ / 23-23: س هـ / 24: س هـ / 25: ز هـ / 26: احمر هـ / 27: القيته هـ / 28: الثلج هـ / 29-29: طيب خاصة في الصيف عجيب هـ .

الباب الحادي والتسعون

في صفة التنويريات والقذور المغبومات

صفة تنورية طيبة :

تاخذ دجاجة او فروجا (1) فتطجنه بماء وملح ثم تاخذ مقلى فتصب فيه (2) شحما وزيتا (2) وتعمل رغيف عجين في المقلى وترفع جوانبه بقدر (3) ارتفاع المقلى وخذ الدجاجة او الفروج (4) او فرخين سمان (4) فانزع جوفها وابسطها على الرغيف وخذ (5) كزبرة (6) رطبة وبصل (7) مقطعا صفارا وسنبلا وقرنفلا (7) ودارصيني ولفلل وصب عليه خل خمر ومريسا (8) (9) او ان شيت (9) عصارة (10) من (11) زبيب وحب رمان وتصب (120ظ) عليه اسكرجة من سمن او زيت طيب وخمس بيضات فاخلط ذلك كله وصيره على الدجاجة وخذ رغيفا اخر عجينا فاطبقه على الرغيف الذي في الطابق ودلي (12) المقلى في التنور حتى ينضج (13) ان شالله (13) .

(14) صفة تنورية بلوبيا:

تاخذ اللوبيا المقشورة فتنقعها وان اردت ان ترضاها قبل النقع حتى تصير انصافا واغسلها نظيفا حتى لا يبقا فيها قشرة ثم خذ من الارز الجيد مثل اللوبيا واغسله جيدا واخلطهما وخذ لكل رطلين منهما عشرة ارطال من اللبن واطرح الجميع في قدر واطرح فيه قطع لحم صفار وان شيت قواني او من لحم جدي رضيع ثم صب فيها شيا من مري ابيض واطرح فيها قطعتي خولنجان ودارصيني وضعها على فحم لين حتى يحمى التنور فاذا سكن التنور فخذ الجدي السمين او الحمل بعد سمطه ونظافته وحط القدر وسط التنور وعلق عليها الحمل وسقه ملحا وطين التنور ان شا الله .

صفة تنورية بلوبيا:

تاخذ اللوبيا فتنقعها من الليل فاذا كان من الغد القي في حجر وقشر من قشرته وغسل غسلا نظيفا حتى لا يبقا فيه شي من القشور ويؤخذ الارز المتوكلي على مقدار اللوبيا ويغسل غسلا نظيفا ويخلط مع اللوبيا ويطرح في قدر ويكون اللبن اعلا من الارز بثلاث اصابع وان كان قواني او لحم رقيق او جدي رضيع القي فيها قطع لطاف بعد ان تعلق وتتطرح على راسها ثم تسقى شيا من مري ولفلل وقطعتي دار صيني وخولنجان وتوضع على فحم لين حتى يحمى التنور فاذا سكن التنور اخذ الجدي او الحمل فينظف وتجعل القدر وسط التنور ويعلق عليها ويسقى ملح وتطين ان شالله .

1: فروج هـ / 2-2: شحم او زيت هـ / 3: عن قدر هـ / 4-4: س هـ / 5: و تاخذ هـ / 6: كسبرة هـ / 7-7: مقطع صفار وسنبلا وقرنفلا هـ / 8: ومري هـ / 9-9: س هـ / 10: وعصارة هـ / 11: س هـ / 12: وضع هـ / 13-13: ز هـ / 14: بسبب الاختلاف البين بين النصين فاننا سنتبع نى أ بنى هـ .

الباب الثاني والتسعون

في عمل الجواذيب تحت الشوى الساذج منها وبالحلوا⁽⁵⁾

(6) جودابة للمعتمد:

تاخذ رغيف سميد من انقى ما يمكن وزنه رطل فيقطع لقما وينقع في غضارة يغمره ما ساعة فاذا ربا فصيره في جودابدان وصب عليه رطل عسل ورطلين سكر طبرزد وتصب عليه من الما رطل وتترك فيه طيبا وزعفرانا وتعلق عليه دجاجة سمينة ان شا الله .

صفة جودابة للمعتمد:

تاخذ رغيف سميد فتقطعها لقما قصلا وتصير في جودابدان وتصب فيها نصف رطل عسل ورطلين سكر طبرزد وتصب عليه من الما ما يغمره وفضله وتعلق عليه دجاجة ويقدم ان شا الله .

صفة جودابة المشمش من نسخة الواثق (7):

يؤخذ المشمش (8) الحلو البالغ (8) (121ص) فيفيض (9) من (10) حبه ويجعل في جودابدان (11) نظيف ساف منه (12) ومن سكر ساف (12) حتى يمتلي وتكون جعلت تحته رقاقة وفوقه رقاقة وان احببت ان تجعل فيه شيا من زعفران فافعل واغمره بالماورد وعلق فوقه دجاجة فايقة (13) ان شا الله (13) .

صفة جودابة الموز لابن المهدي:

يؤخذ الموز فيقشر ويعزل ناحية ثم تؤخذ القدر فتبسط فيها رقاقة وتصف فوقها الموز ثم تنثر عليه السكر النقي (14) ثم تؤخذ رقاقة اخرى فتجعل فوقه ثم تجعل عليها ايضا من (15) الموز والسكر حتى تمتلي وتغمر بالماورد وتعلق عليه (16) دجاجة (17) فايقة ان شا الله (17) .

صفة جودابة (18) اخر (19) لابن المهدي:

تاخذ لباب (20) حروف السميد (21) النقي (22) (23) من خبز الفرن

1-1: ز هـ / 2: الجودابات هـ / 3: السواذج هـ / 4: س هـ / 5: وبالطوى هـ / 6: بسبب الاختلاف البين بين النصين فأننا نورد نص أ ونتبعه بالنص كما ورد في هـ / 7: الواثق هـ / 8-8: س هـ / 9: فيقلع هـ / 10: منه هـ / 11: جودابدان هـ / 12-12: وساف من سكر ابدا هـ / 13-13: ز هـ / 14: الابيض هـ / 15: س هـ / 16: عليها هـ / 17-17: ز هـ / 18: جوداب هـ / 19: ز هـ / 20: س هـ / 21: خبز هـ / 22: نقي هـ / 23-23: س هـ .

والتنور (23) فتعزله (24) جيدا وتأخذ لوزا مقشرا فتدقه وتذيبه بالما وتطرحه على اللباب وتأخذ (25) سكرا نقيا (25) فتدقه دقا (26) ناعما وتخلطه معه وتأخذ قدرا (27) (28) ميسوطة واسعة قليلة العلو بقدر رقاقية صغيرة (28) (29) وتذيب فيها (29) شحم الدجاج (30) او شيرجا (31) طريا (32) وتغليه (33) على النار وتأخذ رقاقة (34) بعد ان تنزلها عن النار فتبسط الرقاقة فيها (34) وتلقي عليها اللباب (35) (36) واللوز والسكر ورطلين من لبن حليب (36) وترش عليه ماورد وتطبق الرقاقة (37) عليه وتعلق عليه دجاجة في التنور ان شالله .

(38) صفة جوذاية اخرى (38) :

تأخذ ان شيت خبز الما وان شيت كرمازج وتأخذ الجوزبدان فتتنظفه (39) وتضع فيه الخبز او الرقاق كما هو صحاح وصب عليه من الما ما يغمره وتنحي الجمر من التنور وتسد عين التنور ثم تضع الجوزبدان (121ظ) في التنور وتعلق عليه (40) جنبا سميئا (40) او دجاجة فايقة فاذا اخرجت الشوى (41) من التنور خرجت الجوزاية (42) مثل القرنية فضعها في طيفورية وانثر عليها سكرا (43) وقدمها (44) ان شالله (44) .

صفة (45) جوذاية مطبوخة (45) :

تأخذ جردقة غليظة من سميد او (46) حواري ثم تأخذ لحما (47) فتقطعها صفارا من غير ان يكون فيه شحم فاذا قطعت اللحم فاجعله في برمة ثم صب عليه شيا من سمن وعسل وفلفل ودار صيني وقرنفل مدقوق كله (48) ثم اطبخه في القدر قبل ان تضعه في التنور فاذا نضج (49) في البرمة وصب عليها شي من لبن حليب وشخن فاترك فيه اوقيتين سميد واعقده بها فاذا انعقد (49) في البرمة فخذ (50) فاحشوا به الجردقة واجعلها في البرمة وصب عليها لبنا حليبا وسمننا ثم اكسر فيها بيضات واضربها (51) في القدر (51) حتى تختلط واجعلها في التنور وعلق عليها (52) جنبا سميئا (52) (53) او دجاجة فايقة (53) .

صفة (54) جوذاية تعمل ببطيخ (54) :

تأخذ (55) من احلا ما يمكن من البطيخ الحلو فتقشره على نصف شانسة

24: فتفركه هـ / 25-25: سكر ابيني هـ / 26: ز هـ / 27: قــــدر هـ / 28-28: صغيرة هـ / 29-29: وتأخذ هـ / 30: دجاج هـ / 31: شيرج هـ / 32: س هـ / 33: وتغلي هـ / 34-34: فتصير فيها وتترك هـ / 35: اللباب هـ / 36-36: والسكر واللوز ولبن حليب هـ / 37: الرقاق هـ / 38-38: جوذاي اخر هـ / 39: فتقطعها هـ، ولكن الناسخ عاد فطمسها / 40-40: جنب سمين هـ / 41: الشوا هـ / 42: س هـ / 43: سكر طبرزد هـ / 44-44: ز هـ / 45-45: جوذاي اخر هـ / 46: ز هـ / 47: لحم هـ / 48: س هـ / 49-49: س هـ / 50: ز هـ / 51-51: ز هـ / 52-52: جنب سميــــن هـ / 53-53: س هـ / 54-54: جوذاي من بطيخ هـ / 55-55: بطيخ حلو فتقشره ويدق هـ .

الحزّة وتقطعه (55) ويلقا (56) في قدر نظيفة (57) على النار (57) وتوقد تحته بنار لينّة وتحركه حتى يثخن فاذا ثخن فالحق في غضارة والق عليه (58) نصف رطل عسل ونصف رطل سكر وعشر بيضات ويكون في القدر شحم الدجاج وضعه في التنور وعلق عليه دجاجة فايقة (59) ان شالله .

جوزابة (60) اخرى بقطايف (60):

تاخذ (61) لوزينجا او قطايفا (61) محشوة وتاخذ قدرا (62) فتبسط فيها ساف قطايف وساف شحم الدجاج (122ص) وخذ بيضا واضربه (63) مع رطل ونصف عسل وسكر مدقوق رطل (64) ونصف لبن (65) حليب واغمر القدر (66) بالشيرج او (66) الزيت (67) المعسول ليلا تلتصق (68) (69) في القدر (69) وعلق (70) عليها (71) (72) دجاجا سمنا (72) غير مملوح ليلا يسيل الملح عليه فاذا نضج الدجاج اخرجت الجوزابة (73) وملّحت الدجاج ورددته الى التنور وقلبت الجوزابة (74) في طيفورية ان شالله .

جوزابة بتوث للمهدي:

توخذ عشر بيضات فتفقس (75) في غضارة ويوخذ نصف رطل ما التوث (76) الاسود فتصب (77) عليه وتطرح فيه رطل سكر ابيض مدقوق ويضرب وتذوب له اوقيتين (78) شحم دجاجة (79) ويطرح في الدهن (80) كرمازجة وتتبعها (81) بصب (82) الحلاوة عليها (83) وتعلق عليها (81) دجاجة (85) سمينة ان شالله (85) .

صفة جوزابة زبدية عملت (86) للمعتصم :

يوخذ بيضا عشرين بيضة فيخرج في غضارة وتصب عليه لبن حليب مقدار نصف (87) رطل سكر (88) ابيض نصف رطل مدقوق منخول ويضرب جميعا وتذوب له شحم الكلى في قدر وتجعل فيه رقاقة وتصب (89) عليه الحلاوة وتكون القدر في تنور هادي وتعلق عليها (90) دجاجة .

صفة جوزابة نبطية :

توخذ كرمازجة رقاق فتقطع (91) صغارا (92) وتوضع في غضارة وتصب فوقها

56: ويلقى هـ / 57-57: س هـ / 58: فيه هـ / 59: س هـ / 60-60: جوزاب
 اخر من قطايف هـ / 61-61: لوزينج او قطايف هـ / 62: قدر هـ / 63:
 فاضربه هـ / 64: ورطل هـ / 65: س هـ / 66-66: س هـ / 67: بالزيت هـ /
 68: يلتزق هـ / 69-69: ز هـ / 70: ويعلقوا هـ / 71: عليه هـ / 72-72:
 دجاج سمان هـ / 73: الجوزاب هـ / 74: الجوزاب هـ / 75: فتفقس هـ / 76:
 للتوث هـ / 77: فتعصب هـ / 78: ز هـ / 79: س هـ / 80: الدسم هـ / 81: س
 هـ / 82: وتصب هـ / 83: عليه هـ / 84: عليه هـ / 85-85: س هـ / 86: س هـ /
 87: س هـ / 88: وسكر هـ / 89: وتصب هـ ، ولكن الناسخ عاد فاستدرك وكتب
 فوقها "وتصير" دون ان يطمس الاولى / 90: عليه هـ / 91: فتقطعها هـ /
 92: رقاقا هـ .

لبن حليب مقدار رطلين (93) ونصف وتفقص عليها (94) عشر بيضات ورطل
سكر مدقوق وتضربه وتأخذ قدرا (95) وتذوب (96) فيها شحم الكلى (97)
ثلث اواقي (97) وتخرج حممه (98) ثم توضع فيه (99) رقاقة في القدر
التي فيها الدهن (100) (101) بعد رفعها عن النار (101) وتصبّ عليه
الحلاوة وتوضع في التنور (122ظ) وتعلّق عليها جنب سمين ومن اراد ان
يجعل لب الخبز بدل الرقاق (102) كان اجود (102) ان شالله .

(103) صفة جودابة بطة لابي سمين:

يؤخذ من الزبيب الاحمر الطو فينقا وينقع ليلة ثم يمرس ويطبخ حتى
يتبرا ويصفى على رقاق وتخلط به سكر مدقوقا في جودبادة وتعلق عليه
بطة سميثة او جنبا سميثا .

صفة جوداب بطة لابن سمين:

يؤخذ ارز فيطحن بعد التنظيف وتنصب القدر ويجعل فيه وتترك عليه نصف
رطل سمن ونصف رطل الية مذوبة ورطل سكر مدقوق وتعلق عليه بطة .

(104) صفة جودابة بزبيب:

يؤخذ زبيب منقى فيدق في الهاون ويخرج ماء ويصفى على رقاق ويخلط به
سكر مدقوق في جودابة ويعلق عليه جدي سمين ان شالله .

صفة جودابة قطايف:

تؤخذ قدر فيجعل فيها ساف قطايف وساف (105) رطبا عريقا (105) على
حسب ما تريد ثم تصب عليها لبن حليب حتى يغمرها ثم تدليها في تنور
وتجعل عليها دجاجة سميثة او افراخا (106) سمانا او جنبا سميثا (107)
وتخلطها في التنور قبل الفراخ بساعة (107) (108) ان شالله (108) .

(109) جودابة بكماة فرنية (109):

تأخذ اللحم الرخي (110) فتقطع عليه (111) ابزارا رطبا وكراشا وبصلا
(111) وتطرح عليه شيا من ملح وتدقه بالساطور (112) (113) على مكسار
ثم (113) فلفل وكسفرة (114) وكمون ومري (115) تضاف اليه مدقوقة
(115) ثم تأخذ كماة (116) فتقشرها (117) وتدقها بالسكين (117) مثل

93: رطل هـ / 94: عليه هـ / 95: قدر هـ / 96: فتذوب هـ / 97-97: ز هـ /
98: س هـ / 99: ز هـ / 100: الدسم هـ / 101-101: س هـ / 102-102: فعل هـ /
103: نورد نص هـ بعد نص أ وذلك لأن الاختلاف بين الاثنين كبيـــــر /
104: هذه الصفة ساقطة من أ / 105-105: سكر هـ / 106: افرخسا هـ /
107-107: س هـ / 108-108: ز هـ / 109-109: صفال جودابة عربيـــــة
بكماة هـ / 110: اللين هـ / 111-111: ابزار رطب وكراش وبصل هـ / 112:
بالسكاكين هـ / 113-113: حتى يلين ثم تسقيه هـ / 114: وكسبـــــرة هـ /
115-115: س هـ / 116: الكماة هـ / 117-117: وتضربها بالسكاكين هـ .

اللحم وتبزرها (118) وتجعلها في غضارة وتفقص (119) عليها عشر بيضات ثم تخلطها وخذ القدر فاطليها بشحم او غشيتها بثرب ثم خذ ذلك اللحم فصير منه سافا في جوفها ومن الكمأة سافا على (120) ما امكنك من اللحم والكمأة ثم اطبق عليها رقاقة وضعها في تنور ساكن وعلق عليها جنبا (121) او دجاجة (122) او فراخ (122) او شحما (123) او الية فاذا نضج اخرجته فرنية (124) وقربته (125) ان شا الله .

صفة جودابة مليحة (126) يقال لها الجلابية :

تاخذ رغيف سميد فتقطع حروفه وتعزلها ناحية وتاخذ من اللوز والسكر (123ص) اربعة (127) او اقي (128) ومثليها سكر (128) فيخلطان (129) جميعا ويعزلان في ناحية ثم تاخذ شحم الكلى ثلث رطل (130) وتبل الخبز بالماورد (131) (132) وتاخذ قدرا فتذيب الشحم فيها وتنزلها (132) عن النار وترمي (133) عنها الحمم (133) وتاخذ (134) كرمازجة (135) فتضعها (136) في اسفل القدر ثم تعب الحروف ساف وساف (137) لوز وسكر (138) ومن الحروف بالماورد ساف (138) الى ان تمتلي القدر ثم يوخذ من الجلاب نصف رطل (139) فيسقا (140) ويوخذ لها من البيض جز (141) ويضرب في غضارة وتسقى (142) راس الجودابة ثم تدليها في تنور وتعلق عليها اما جينا (143) واما دجاجة سمينة فاذا نضج الجنب اخرجت الجودابة وكشفت (144) البيض ورميت به واقلبت الجودابة في غضارة (145) ان شا الله (145) .

صفة (146) جودابة تعرف بالمنصورية :

تاخذ من الالية نصف رطل فيسلى ويصفا (147) ويعزل في ناحية ويوخذ من الدقيق السميد (148) ثلث رطل (149) فيعجن عجنا طبا ويترك حتى يختمر فاذا اختمر كسر كما يعمل بعجين القطايف حتى يصير مثل قوته ويحمى التنور ثم تعمد الى جودابة فتصب فيها الالية المسلية فاذا حمى صب عليه العجين وتكون عندك قصبة مثقوبة معدة في طول ذراعين فتجعلها في وسط القدر وتصب فيها عسلا (150) مصفا (151) منزوع الرغوة في جوف القصبة حتى تصل الى الجودبذانة (152) شيا بعد شي (153) الى ان (153) تاخذ العسل كله وتنضج فانها تخرج مثل كور الزنابير لذيدة طيبة ان شا الله .

118: وتسقيها شيا من فلفل هـ / 119: وتفقص هـ / 120: س هـ / 121: جنب هـ / 122-122: ز هـ / 123: شحم هـ / 124: س هـ / 125: وقدمته هـ / 126: س هـ / 127: اربع هـ / 128-128: س هـ / 129: مخلطان هـ / 130: او اقي هـ / 131: بما ورد هـ / 132-132: وتترك الشحم هـ / 133-133: بالحمم عنه / 134: وتوخذ هـ / 135: كرمبرج هـ / 136: فتوضع هـ / 137: ز هـ / 138-138: س هـ / 139: اوقية هـ / 140: فيسقى هـ / 141: وجزو هـ / 142: ويسقيها هـ / 143: جنب هـ / 144: ونشفت هـ / 145-145: س هـ =

ولابي الفتح كشاجم (154) في جوذابة :

جوزابية من سمذ فايق
 (123ظ) عجيبه مشرقة لونها
 (156) نضيجة كالبسر (156) في حمرة
 بسكر الالهواز مصنوعه (157)
 غريقة بالدهن رجراجية
 لينة ملمسها زبدية
 كانها في جامها اذ بسدت
 عقيقة صفرتها فاقع
 احلا (160) من الامن اتا (161) موهنا

مصفرة (155) في اللون كالعاشق
 من كفاطاه محكم حادق
 وردية من صنعة الخالوق
 فطعمها احلا (158) من الطارق
 تدور بالنفج (159) من الذايق
 وريحها كالعنبر الفايق
 تزهركالكوكب في الغاسق
 في جيد خود بضة عاتق
 الى فواد قلق خافق

وقال اخر فيها :

وجوزابة مثل لون العقيق
 من السكر المحض معموله
 مغرقة بشحوم الدجاج
 لذيدة طعم اذا استعملت
 عليها من الأري من فوقها
 تدورها في الانا نفخة

وفي الطعم عندي كطعم الرحيق
 ومن خالص الزعفران السحيق
 وبالشحم اكرم بها من غريق
 وفي اللون منها كلون الخلوق
 يضم جوانبها ضم زييق (163)
 وما (164) لخلوتها (164) من مطيق

146: ز هـ / 147: ويصفى هـ / 148: س هـ / 149: اواقي هـ / 150: غسل هـ /
 151: مصفى هـ / 152: الجوزايدانة هـ / 153-153: حتى هـ . / 154: ز هـ /
 155: مصفورة هـ / 156-156: نسيجة كالتبر هـ / 157: مصبوغة هـ / 158:
 احلى هـ / 159: بالنفخ هـ / 160: احلى هـ / 161: اتسى هـ / 162: س هـ /
 163: طوق هـ / 164-164: ان لها في هـ .

الباب الثالث والتسعون

في عمل الفالوذجات المقودات والمعلكات⁽¹⁾

(2) صفة فالوذج الخلفاء ومقاديره :

تاخذ من العسل الابيض الجيد ما شيت وتصبه في طنجير وتوقد تحته بنار لينة وتاخذ من رغوته (124ص) وسخه وتصفيه براوق تعيده الى الطنجير بعد ان تطرح قبله مثل نصف العسل شيرجا طريبا طيبا وتديف من النشا في غضارة قدر خمس العسل او سدسه بماء بارد وماورد وكافور بوزن النشا فاذا غلى العسل في الشيرج صبّ عليه النشا وديم فيه التحريك السى ان ينعقد ويقذف دهنه ولا تغفل عن التحريك بالاصطام ليلا يعلق وينبغي ان يذاق النشا ليلا يكون حامضا وان شيت فخذ من الزعفران على القدر الذي تريد فديفه مع النشا قبل صبّه وخذ من اللوز المقشور المحمص ما احببت او رضه والقه عليه فاذا انعقد وقذف دهنه حظّ عن النار وبسط في جام قوي مدهون بدهن فستق او لوز واخذ من السكر الالموح النقي فسحق بمسك وذرّ عليه وقدم ان شالله .

صفة الفالوذج :

تاخذ من العسل الابيض الجيد ما شيت وتصبه في الطنجير وتوقد تحته بنار لينة وتاخذ رغوته وتصفيه وتعزله وتاخذ من الزيت المعسول او الشيرج المقشور فان كان العسل رطلا فخذ نصف رطل شيرج او زيت وتاخذ من النشا مثل ربع العسل وينبغي ان تذوق النشا ليلا يكون حامضا وتاخذ من الزعفران على القدر الذي تريد فتديفه في النشا وتصبه في الطنجير فوق العسل والشيرج ويحرك تحريكا رقيقا بنار لينة حتى ينعقد وتلقي فيه من اللوز ما احببت وتعقده حتى يقي الشيرج ويشد وينضج ثم تنزله عن النار وتبسطه في جام ان شالله .

صفة (3) فالوذجة معلكة ملوكية (4)

تاخذ (5) طنجيرا نظيفا (5) فالق فيه (6) من العسل ثلثة ارطال واوقد تحته (7) وانزع رغوته (8) وصبّ عليه من (9) الزيت او (9) الشيرج او السمن الطري (10) نصف رطل ثم اوقد تحته (11) وقودا لينا حتى يغلي غليات جيدا (12) وخذ من (13) النشا (14) الحلو ثلث رطل (14) فاسحقه

1: س هـ / 2: بسبب الاختلاف الواضح بين النصين فستصح نص 1 بنسبى هـ /
3: ز هـ / 4: خليفية هـ / 5-5: طنجير نظيف هـ / 6: فيها هـ / 7: تحتها
هـ / 8: رغوته هـ / 9-9: ز هـ / 10: س هـ / 11: تحتها هـ / 12: ز هـ =

دهنه فاذا بدا في الانعقاد فاسقه زبدا طريا ثم اذا قذف دهنه فصفه عنه وانزله عن النار وابسطه وانثر عليه سكر طبرزد ان شالله .

صفة فالودجة الارز:

تاخذ ارز شامي او زبيدي لا يكون اجود منه ولا ابيض واغسله بالما الحار غسلا نظيفا وجففه تفعل ذلك به ثلث مرات ثم تجعله في اجانة نظيفة او غيرها وتلقي عليه من اللبن الحليب ما يغمره وان كان لبسن ضان كان اجود تنقعه ثلثة ايام وثلث ليال تجدد اللبن في كل يوم وليلة تصفيه اولا فاولا ليلا يحمض ويتغير فاذا تم ذلك اغسله باللبن الحليب غسلا جيدا فان احببت ان تنقعه بالليل وتجففه بالنهار تمام ثلاث ليال كان ايضا جيدا ان شالله . وان احببت سحقته برطوبته حتى تجعله مثل المـخ وان احببت جففته وطحنته ونخلته ثم تخلط معه من النشاستج الجيد مما ليس فيه حموضته مثل ثلث للارز الذي سحقته ثم تلته بلبن حليب ثم تضربه وتصفيه وترفعه ثم تاخذ طنجير نظيف فتلقي فيه الارز المسحوق مع النشاستج ثم تاخذ من العسل الجيد مثل نصف ما في الطنجير وان احببت مكان العسل سكر طبرزد او سليمان كان اجود ثم تجعل الطنجير ابكدان من طين ثم توقد تحته وقودا ليلا وتحركه ابدا فاذا بدا في الانعقاد فاسقه السمن والزيت قليلا قليلا ولا تفتتر عن الضرب حتى ينضج ويوجد ثم انزل الطنجير وابسطه في جامه ثم خذ من السكر الطبرزد فاسحقه وانثر عليه فانه يجي صافي جيد .

(44) صفة معلكة للامين وتسمى معرصة الامين:

يوخذ من اللوز المقشر المروض جزء ومن السكر الطبرزد النقي جزوان ومن العسل جزء فتنزع رغوة العسل وتسبك السكر وتنزع رغوته ويخلطان جميعا ويوقد تحتها بنار معتدلة ثم تترك فيه اللوز ويحرك حتى ينعقد فاذا نضج سقيته فما واحدا ماورد قد سحق فيه مسك او كافور ويرفعه ان شالله .

صفة فالودجة معلكة للامين:

يوخذ لوز وسكر طبرزد ويؤخذ مثل ثلثه عسل منزوع الرغوة ويجعل في طنجير وتصير عليه من الما ما يغمره وتوقد تحته بنار لينة حتى يدوب ثم يصفى بمنخل ثم يرد الى الطنجير وتصب عليه العسل وتحركه حتى ينعقد فاذا نضج سقيته فما واحدا ماورد وذرت عليه وزن حبة مسك .

فالودج من غير نشا لحامد:

يوخذ من العسل النحل (45) رطل ويرفع (46) في طنجير على النار وتنزع رغوته ثم تعمد بعد نزوله عن (47) النار (48) وترك الى ان يبرد (48)

الى صفرة خمس عشرة (49) بيضة ولا يكون فيها شي من البياض فتضرب (50) بسكين حتى تختلط فاذا هي (51) اختلطت صببتها على ذلك (52) العسل المبرد وثلته الى (53) نار هادية وصببت عليه من الشيرج (54) الطري الطيب (54) (55) ربع رطل (55) وحركته ابدا حتى يصير في ثخن الفالودج وقشرت له لوزا (56) فان اردت ان تعقده فافعل وان (57) اردت ان تنزله فانزله (58) واغرفه ان شالله (58).

صفة فالودج البطيخ:

يؤخذ من البطيخ الشديد الحلاوة خمس بطيخات فتقطع (59) جزوا ثم ترمي عنها القشر ومن غير استقصا عليه (59) ثم يمرس باليد ويصفى بمنخل من (60) شعر واسع في غضارة واسعة تفعل ذلك بالبطيخ حتى ينزل له وينقا (61) ثفله ثم يؤخذ نصف رطل من (62) نشا (125ظ) وتلقي عليه (63) نصف درهم (63) زعفران مسحوق وتمرس النشا (64) باوقيتين (65) ما ويؤخذ (66) من العسل رطلان (66) فيجعل في طنجير ويصفا (67) عليه النشا وتصب فوقه البطيخ (68) وتوقد تحته بنار لينة (68) حتى ينعقد ثم يسقى الدهن فاذا نضج وارخى دهنه انزل عن النار وجعل في جام وان احببت ان يكون اشد حلاوة طي بقليل سكر مع البطيخ ثم يقدم ان شالله .

صفة معقودة معلكة:

تاخذ جزءا من عسل ومثل (69) (70) وزن ثلثه (70) دهـن لوز (71) او (72) شيرج طري (72) فتجعل ذلك (73) في طنجير (74) (75) بعد اخراج رغوته (75) ثم توقد تحته (76) بنار لينة (76) ثم (77) يحرك تحريكا (77) شديدا (78) ثم يؤخذ من النشا الحلو فيمات بما (78) وزعفران (79) او ما بستان ابرويز (80) ثم امرسه حتى يلين ثم صفه بخرقه رقيقة ثم خذ منه قدر (81) عياره وهو سدس جزء يابسا (81) (82) ثم صبه (82) في الطنجير واضربه (83) حتى يشخن (84) ويتعقد (84) بنار معتدلة (85) (86) فاذا قذف دهنه (86) اخرجه اولا اولا (87) حتى يخرج ثلثي الدهن ثم انزله واجعله في جام (88) مدهونا بدهن الفستق (88).

وبعد ان يبرد العسل هـ / 49: عشر هـ / 50: فتضربها هـ / 51: ز هـ / 52: ز هـ / 53: على هـ / 54-54: س هـ / 55-55: اوقيتين هـ / 56: لوز هـ / 57: فان هـ / 58-58: س هـ / 59-59: وتطرح ما في جوفها وتقشر هـ / 60: ز هـ / 61: وينقى هـ / 62: س هـ / 63-63: وزن درهمين هـ / 64: س هـ / 65: بنصف رطل هـ / 66-66: رطلين من عسل هـ / 67: ويصفى هـ / 68-68: بنار لينة وتوقد تحته هـ / 69: ومثله هـ / 70-70: س هـ / 71: اللوز هـ / 72-72: زيت الما او سمن هـ / 73: ز هـ / 74: الطنجير هـ / 75-75: س هـ / 76-77: وقودا لينا هـ / 77-77: يضرب ضربا هـ / 78-78: حتى يشخن او يكاد ان ينعقد ثم يؤخذ من النشا اسكرجة فاضربه بثلاث اسكرجات ما واجعل فيه هـ / 79: زعفران هـ / 80: ابـروز هـ / 81-81: اسكرجتين او مثل العسل والدهن هـ / 82-82: فتصه على العسل هـ / 83: ثم تضرب هـ / 84-84: ينعقد هـ / 85: لينة هـ / 86-86: ويقي الدهن وكلما تقيا هـ / 87: فاولا هـ / 88-88: س هـ / .

الباب الرابع والتسمون

في عمل الخبيص الرطب بالزبد والشيرج⁽¹⁾ العذب

(2) صفة خبيص ابيض:

تاخذ السكر الغنذ النقي فتجعله على النار وتخرج وسخه ببياض البيض ثم تاخذ له قواما على النار فاذا قوي اخذت له مثل وزن نصفه دهنا امسا شيرجا او سمنا او زيتا معسولا طريا ثم تصبّه عليه وتكون قد اخذت مثل وزن ربع السكر نشا حلوا فتلتته بالما ثم حلّه بماورد وكافور حتى يرق فاذا غلى الجلاب بالدهن (ص126) صبّ عليه ماّ النشا فاذا نضج وقبذف دهنه فتكون قد اعددت من لب الابلوج النقي شيا مدقوقا منخولا فذرّ عليه منه بعد نزوله من النار واضربه في بدن الخبيص ضربا جيدا فانسه اذا برد كان له فيه معنى وارفعه الى جام وانثر عليه سكرا مدقوقا مطيبا بمسك ثم اعمل شابورات من سكر ولونها واصبغ لوزا مقشرا احمر واصفر واخضر ومن لبّ الفستق ايضا ثم تامر بعمل ناطف عسل على المسمار فيسلسل ويظفر ومن ذلك الناطف وهو حار على الخبيص قبة في وسط الجسام ثم صف عليها اللوز الذي هيّات والغستق هذا على القبة والترايين حول القبة ان شا الله

صفة الخبيص الابيض:

تاخذ من النشاستج على مقدار ما تريد ثم تلتته بالما لتا قليلا بقدر ما تجمعه ثم اجعله في صينية ثم غمه بمنديل طويل ضم ساعة ثم خذ طنجيرا لطيفا فصب فيه من السمن او الزيت او الشيرج ثم تاخذ سكر طبرزد او سليمانى فدقّع وانخله بمنخل شعر ثم القع في الطنجير ثم اقله بالسمن حتى ينضج من غير ان يحرق بنار لينة فاذا نضج فانظر الى السكر ان كان يكفي فانثره في الطنجير قليلا قليلا وحركه فانه يرطبه واجعل فيسه من السكر ما احببت فاذا نضج وجف فانزله وخذ جام فانثر فيه سكرا مدقوقا وابسط فيها وانثر فوق الخبيص ايضا ثم اعمل شابورات من سكر طبرزد ولونها واصبغ اللوز المقشر احمر واصفر واخضر ومن الفستق ايضا ثم تامر بعمل ناطف عسل فتسلسل من ذلك الناطف وهو حار على الخبيص في الجام ثم تعمل في وسط الجام قبة من ناطف وان شيت فاجعلها من الخبيص ثم تغرف فيها من اللوز الذي هيّات والغستق هذا على القبة والترايين حول القبة كما يدور الجام ان شا الله .

1-1: بالسمن والزيت ه/ 2: بسبب الاختلاف البين بين النصين فستبغ النص كما ورد في ه بنص أ/.

(3) صفة خبيصة للمامون:

تؤخذ ثلثة ارطال من العسل الجيد فتصير في طنجير وتوقد تحته وتنزع رغوته ثم يؤخذ ثلثي درهم زعفران فيداف بقليل ماورد ويصب عليه ويحرك حتى يختلط بالعسل ويتلون ثم تكون قد اعددت رطل لوز مقشر مدقوق ناعما وتخلطه بمثله سكرًا نقيًا مدقوقًا وترش عليه ماورد فتطرحه على العسل وتحركه وتصب عليه رطل شيرج طري وتذر عليه فيه ربع رطل سميد حواري بعد غليانه ولا تهدا من الضرب والتحريك الى ان ينعقد ثم يرفع عن النار ويحرك الى ان يبرد ويغرف في شي مبسوط وتطرح عليه دقيق السكر ويقدم ان شا الله .

صفة خبيصة للمامون:

يؤخذ رطل عسل فيجعل في طنجير وتوقد تحته وتنزع رغوته ثم تاخذ وزن ثلثي درهم زعفران فيداف بقليل ماورد ويصب عليها وتحرك حتى تختلط بالعسل ويتلون ثم يؤخذ رطل بالبغدادى لوز مقشر من قشرته فيدق دقا ناعما ويخلط بسكر ابيض مدقوق منخول وترش عليه ماورد حتى يجتمع به ويصير في العسل بعد ان ينزل عن النار ثم يحرك حتى يختلط جيداً ثم يجعل في جام زجاج ويبسط وتطرح عليه سكر مسحوق منخول ويقدم ان شا الله .

صفة خبيص غريب (4) :

يؤخذ (5) رطلان لبن البقر او الضان او المعز السمين الحليب (5) ونصف (6) رطل نشا وتوقد تحته (7) بعد اخذ الرغوة (126ظ) من العسل وتذيب النشا في اللبن وتصبه عليه (7) بنار لينة حتى ينعقد ثم تلقي عليه 8 الدهن اما (8) دهن جوز (9) وهو وفقه او الشيرج الطيب او الزبد (9) وتحرك ولا تفتت (10) وعلامة نضجه ان (10) يؤخذ (11) عود فيقدر به فاذا لصق ما في الطنجير بالعود عجل انزاله فانه يسرع اليه (12) الاحتراق والتدخين (12) ثم يفرغ في (13) اربع سكرجات (13) واحدة كبيرة وثلثة (14) صغار بعد ان تمسح بطونها (15) بدهن الجوز (16) ليلا يلصق ثم تجعل رقاقة في وسط الطيفورية وتقلب السكرجة (17) الكبيرة وسطا (18) والصغار حولها وينقط بالزعفران ان شا الله .

صفة خبيص طريف لسليم (19) الحلوي:

يؤخذ من (20) النشا (21) فيبل بالما قدر (22) الحاجة (23) ويعجن

3: انظر الهامش السابق/ 4: طريف ه/ 5-5: رطلين عسل فيجعل عليه رطلين ما او لبن بقر ه/ 6: وثلثي س/ 7-7: س ه/ 8-8: س ه/ 9-9: او زيت او سمن ه/ 10-10: س ه/ 11: ويؤخذ ه/ 12-12: الدخان ه/ 13-13: اسكرجات ه/ 14: وثلث ه/ 15: داخل الزجاج ه/ 16: جوز ه/ 17: السرجة ه/ 18: وسطها ه/ 19: لسليمان ه/ 20: س ه/ 21: النشاستح ه/ 22: بقدر ه/ 23: ما يجتمع ه/ .

(24) ويجعل في غضارة ويغم بمنديل ساعة ويؤخذ طنجير فتصب فيه (25) زيت او (25) شيرج طري فاذا سخن انزل وصفي واعيد الى الطنجير فيغلى وتطرح عليه النشا بعد ان (26) يذاف ويذاق (26) ليلا يكون قد حمض (27) ويشال على نار هادية (27) ويحرك حتى ينضج واحذر ان يحترق ثم يذاق فان لم يلتصق (28) بالفم فقد نضج فالق عليه من السكر المدقوق المنخول تذر (29) عليه قليلا قليلا بمقدار ما تريد من حلاوته وتحرك فانه يربطه فاذا نضج انزل عن النار وجعل (30) عليه سكرة (31) في جام (32) وزين بلوز مقشور (32) وفستق مقشر (33) فان احببت ان تلونه (34) فافعل واعمل ناطف (35) المسمار من (35) عسل وسلسله من فوقها (36) وهو حار مسلسل (37) (38) مثل القبة التي ذكرنا قبل (38) واجعل في وسطها (39) صومعة (40) على شبه البنا (40) وسلسل عليها لونا غيرها (41) (42) من التزيين فانه يجي احسن ان شالله (42) .

صفة اخرى:

(127ص) يؤخذ لوز مقشر فيدق دقا (43) ناعما كالطحين (44) (45) وينخل بمنخل صفيق (45) ويلقا (46) في طنجير وتصب عليه قليلا ماورد (47) (48) وماء بوزنه (48) وتلقي عليه (49) مثله ثلث دفعات (49) (50) سكرًا مدقوقًا منخولًا (50) ثم تصب عليه دهن الجوز وتوقد تحته بنار لينة ويحرك حتى يبلغ فان (51) اردته اصفر لونه بزعفران مداف وسقيته اياه في الطنجير فانه طريف جدا طيب (52) .

(53) صفة خبيبي الخشخاش:

يؤخذ من الشيرج الطري او غيره من الدهن الطيب في الحلاوة رطل ومن الدقيق السميد نصف رطل ومن السكر والعسل رطلان فتجعل الدهن في طنجير وتلقي عليه الدقيق وتوقد تحته بنار لينة فاذا حمي وتقلت صب عليه العسل ثم دق السكر ونخل وذر عليه ولا تترك من التحريك حتى ينعقد ثم يذاف نصف درهم زعفران بماورد ويصب عليه ونثر عليه من الخشخاش الابيض المدقوق اوقيتان ولا تهذا اليد من تحريكه من اول ما يقع في الطنجير الى ان ينزل عن النار فاذا انعقد وقذف دهنه فانزله وبرده والقي عليه من السكر المدقوق ولت وبسط في جام .

24: س هـ / 25-25: ز هـ / 26-26: يذاق هـ / 27-27: اضافة على الحاشية بخط ناسخ آخر / 28: يلتزق هـ / 29: تنثر هـ / 30: ويجعل هـ / 31: سكر طبرزد منخول هـ / 32-32: وتغرز فيه لوز مقشر هـ / 33: س هـ / 34: تحمره او تصفـره هـ / 35-35: س هـ / 36: فوق هـ / 37: ز هـ / 38-38: س هـ / 39: وسطه هـ / 40-40: ناطف هـ / 41: غير لونها هـ / 42-42: فانه حسن هـ / 43: ز هـ / 44: س هـ / 45-45: ز هـ / 46: ويلقى هـ / 47: ما هـ / 48-48: س هـ / 49-49: س هـ / 50-50: سكر طبرزد مدقوق منخول هـ / 51: فاذا هـ / 52: س هـ / 53: انظر الهامش / 2 .

صفة خبيص الخشخاش:

يؤخذ رطل دهن لوز ورطل دقيق سميد ورطل سكر مدقوق منخول فتجعل الدهن في الطنجير وتلقي عليه وزن درهم زعفران وتوقد تحته نار لينية فاذا احمر الدهن نثرت عليه الدقيق نثرا وتحرك حتى ينقلي الدقيق بالدهن ثم رش عليه نحو نصف رطل ماورد وتحرك حتى ينضج ثم تنثر عليه اوقية خشخاش ثم انزله ويرده والق عليه السكر المدقوق ولته وابسطه في جام ان شا الله .

(54) خبيصة مامونية :

يؤخذ من اللوز المقشر المدقوق رطل ومثله من الدهن ويجعل في طنجير ويؤخذ من السكر النقي رطل ونصف ومن العسل المنزوع رطل فيحلا جميعا بنصف رطل ماورد ويعلا عليه ثم يوضع الطنجير الذي فيه الدهن واللوز على نار لينة ويلقى عليه ثلث رطل دقيق سميد ويحرك حتى يغلي غلية ثم يصب عليه خل السكر والعسل ويداف درهم زعفران ويخلط به ويحرك الى ان ينعقد فاذا (127ظ) نضج وارخى دهنه انزل وجعل في جام .

خبيصة مامونية :

يؤخذ من اللوز المقشر المدقوق رطل ومثله دهن ويصير في طنجير ويؤخذ رطل ونصف سكر ورطل عسل ويصير في طنجير اخرى ثم يصب عليه رطل ماورد ويلقى عليه ثم يوضع الطنجير التي فيها الدهن على نار لينة ويلقى عليه وزن درهمين زعفران حتى يحمر الدهن ثم ينثر عليه كفين من دقيق سميد ويحرك فاذا نضج وارخى دهنه انزل وجعل في جام وقدم ان شا الله .

صفة خبيصة بيضا يابسة له ايضا:

يؤخذ من اللوز المقشور (55) رطل ونصف فينصف (56) ثم يقطع كل نصف (57) باربع قطع بالطول (58) ثم يجفف فاذا جف اخذ (59) له ثلثة ارطال (59) عسل (60) فاذا غلى نذعت (60) رغوته وردّ على النار حتى ينعقد ثم ينزل (61) ويحرك فاذا برد كسر عليه بياض سبع بيضات وحرك (62) حتى (63) ينضج (63) ويبيض ويصير مثل الناطف وينعقد وعلامة انعقاده ان يغرز في (64) راس خلال ثم (65) يضرب به (65) على الظفر فان لم يلصق فقد نضج ثم (66) يعزل و (66) يلقي عليه اللوز ويحرك حتى يختلط ويبسط بالشويق على خوان او رخامة ويدرج كما يدرج البزمورد (67) فاذا برد وامكن قطع كما يقطع البزمورد (67) ويصف في جام (68) ان شا الله . (68)

54: انظر الهامش 2 / 55: س هـ / 56: فيقشر هـ / 57: لوزه هـ / 58: ز هـ / 59-59: رطلين هـ / 60-60: فاغلي ونزع هـ / 61: يتسرك هـ / 62: ويحرك هـ / 63-63: ز هـ / 64: فيه هـ / 65-65: يضربه هـ / 66-66: ز هـ / 67-67: س هـ / 68-68: ز هـ .

(69) خبيصة مولدة لحامد:

يؤخذ من السكر رطلان ومن العسل رطل فيلقى في طنجير وتصب عليه ثلث رطل ما ثم توقد تحته بنار لينة وتنزع رغوته ويداف في ماورد نصف درهم زعفران فيخلط به على النار ثم يرفع من الطنجير ويمسح وتطرح فيه من الشيرج الطري رطل وربع ثم تعمد الى لب الكعك المنخول فتأخذ منه اوقيتين ومن النشا اوقيتين ومن دقيق السميد اوقيتين ومن دقيق الارز اوقيتين فتعجن الجميع ثم تحلّه بالماء ثم تصبه اذا غلى الشيرج ولا تزال تحركه حتى ينعقد فاذا انعقد صببت عليه العسل والسكر المحلول ثم لا تزال تحركه تحريكا خفيفا سريعا حتى اذا قذف دهنه انزلته عن النار وغرفته في جام وقدمته ان شا الله .

صفة خبيصة مولدة لحامد:

يؤخذ من السكر اوقيتين ومن العسل ثلث اواقي واوقية ماورد ويشال على النار وتنزع رغوته وتلقي عليه وزن نصف درهم زعفران ويخلط على النار وتستخرج له من لب الخبز وزن عشرين درهما ووزن عشرين درهما نشا مسحوق منخول ووزن عشرين درهما دقيق الارز نظيف ثم تعمد الى اوقيتين شيرج فتصب في طنجير وتشال على النار وتقرض فيه نصف اوقية لوز بالمقراض فاذا حمى الشيرج جمعت هذه الثلثة الاخلاط اللب واللوز والارز والنشا والقيته على الشيرج وقلوته ساعة حتى يحمر بنار لينة ثم يصفى العسل والسكر فوقه ولا تحركه حتى يشرب الحلاوة كلها ثم تحركها تحريكا خفيفا فاذا تقيا الشيرج انزلته عن النار وغرفته في جام وقدمته ان شا الله .

(70) صفة خبيصى مرمد لاسحق بن ابراهيم الموصلي:

يؤخذ رطل شيرج طري عذب او مثله زبدا او زيتا طريا عذبا فيصصب في (128ص) طنجير نظيف فاذا غلى طرح عليه من سميد الحواري نصف رطل وقلبي بحيث لا تمسه النار ويتحمص فاذا تحمص صب عليه ربع رطل ما ويحرك حتى يربط ثم يؤخذ من السكر النقي النظيف المدقوق رطلان فتذر عليه ويحرك الى ان ينعقد تحريكا متواليا فاذا انعقد وقذف دهنه يترك من ساعته الى الارض حتى يبرد ثم تذر عليه السكر السليمانى اسفل الجام وتصير الخبيصى فوقها ثم تذر ايضا فوقه سكر ابيض مدقوق ويقدم ان شا الله .

صفة خبيصة مرملة لاسحق بن ابراهيم الموصلي:

يؤخذ نصف رطل دقيق سميد ويؤخذ نصف رطل زيت معسول فيصير في طنجير نظيف مجلو وتطرح معه شي يسير من ملح فاذا غلى الزيت طرح عليه دقيق مقدار ما ينشف الزيت ويحرك تحريكا شديدا ولا يغفل عنه حتى ياخذ طعم النار ويحمى قليلا ويؤخذ سكر طبرزد فيدق منه ثلثة اكف ويصب عليه قليل ما في الطنجير ويحرك حتى ينشف ويرقق بالنار فاذا نشف طرح عليه سكر

سليماني مدقوق قدر ما تحليه ويحرك وينزل من ساعته الى الارض حتى يبرد
تذر السكر السليماني اسفل الجام ويصير الخبيبي فوقها ثم يذر ايضاً
فوقه سكر ابيض مدقوق ان شالله .

(71) خبيبي رطب لابي المعلّى الحلواني:

يوخذ نصف رطل دقيق سميد منخول فيقلّى في الطنجير ربع رطل شيرج عذب او
بالزيت الطري العذب حتى يصفر ثم ينزل عن النار ويخرج من الطنجير الى
غضارة فيبرد ثم يوخذ الطنجير فيعاد الى النار ويمسح وتطرح فيه من
العسل النقي المنزوع الرغوة رطلان فاذا حمي نثر فيه ذلك الدقيق بالكف
حتى يستوفيه عن اخره فان اشتد زدته عسلا وقليل ماورد وتحركه بلا فتور
فاذا اختلط سقيته قدر نصف رطل شيرج وحركته حتى يقذف دهنه وقطعت
النار عنه ورششت عليه قليل ماورد بكافور فاذا غرفته اغرفه على سكر
مدقوق وانثر عليه غمره وزينته لوز ملون فوقه فزينه وقدمه طيباً ان
شا الله .

صفة خبيبي رطب لابي المعلّى الحلواني:

يوخذ نصف رطل دقيق سميد منخول فيقلّى في الطنجير بالشيرج العذب او
بالزيت العذب الانفاق حتى يحمار ثم تنزل الطنجير عن النار وتخرج منها
الدقيق ويبرد فاذا برد اخذ الطنجير فاعيد الى النار بعد ان تمسح
مسحاً نظيفاً وصب فيه رطلين من عسل نقي منزوع الرغوة وينثر فيه ذلك
الدقيق نثراً بالكف حتى تستوفيه عن اخره فان اشتد زدته عسلا وقليل
ماورد وتحركه فاذا اختلط سقيته فما واحداً من شيرج وانزلته عن النار
برطوبته وحركته ساعة اسفل وهو على الارض بفضل حرارة الطنجير فاذا برد
وامكن عمدت الى جام نظيف فنثرت فيه شياً من سكر مدقوق وغرفته وعزلته
وطمرته في سكر وزينته بلوز مقشر محمر ومصفر وقدمته ان شالله .

الباب الخامس والتسعون

في عمل الخبيص من التمر والتفاح والجزر

.....:

(1) تاخذ من الجزر الحلو الغض فتقشره ثم تقطعه مدورا رقاقا ثم تاخذ من ذلك لكل رطل عسل ثلثة اربطال جزر فتنزع رغوة العسل وتدق الجـزر (128ظ) في الحجر ثم تنصب على النار طننجيرا نظيفا ثم تفرغ فيه الجزر والعسل ثم توقد تحته نارا معتدلة وتفرغ عليه اذا تهرا الجزر دهن جوز لكل رطل عسل ثلث رطل دهن فان كان دهن فستق كان احسن او لوز او شيرج طري ثم اطرح الدهن قبل ان ينعقد العسل ثم لا تحركه الا قشط ارضه اول ما يثخن ليلا يعلق وليكن تفقده يعود او ملعقة تجربة لتعلم اوقد بدا ينعقد فاذا انعقد فانزل الطنجير وفرغه في جام من نحاس ثم دعه حتى يبرد فانه يصير يابسا طيبا.

.....:

تاخذ جزر كبار مقشر ثم تقطعه مدورا رقيقا ثم تاخذ من ذلك ما نسبب وتنصب طننجيرا قد نظفتها وتلقي الجزر في الطنجير ثم تصب عليه من السكر ما يغمره باصبعك ثم توقد تحته بنار لينة وتخرج رغوته الاول فالاول ثم اطرح عليه من الجزر لكل رطل من العسل اسكرجة من دهن اللوز ما عصر من يومه واطرح الدهن قبل ان ينعقد العسل ثم لا تحركه ولا تمسه حتى ينعقد وليكن عندك عودا وملعقة تجربه لتعلم انه قد انعقد فاذا انعقد فانزل الطنجير وفرغه في جام كما هو حتى يبرد فانه يصير يابسا طيبا.

(2) صفة الخبيص الابيض:

يوخذ النشاستج على قدر ما تريد ثم تلته بالما لتا قليلا بقدر ما تجمعته ثم ادخله في صينية ثم غمه بمنديل ضخ ساعة ثم يوخذ طننجير نظيف فصب فيه من السمن او الزيت او الشيرج بقدر النشاستج ثم انزله وصفه واعدته في الطنجير واغله غلية حتى اذا غلامرست النشاستج مرسا جيدا ثم تاخذ سكر طبرزد او سليماني فدقه وانخله بمنخل ضيق من شعر (3) ثم الق في الطنجير الذي فيه الخبيص ملح (3) ثم خذ النشاستج فالقسه في الطنجير ثم اقله بالسمن حتى ينضج من غير ان يحرق بنار لينة فاذا نضج

1: بسبب الاختلاف ما بين النصين فستتبع النص كما جاء في ه بنظيره في

أ/ 2: هذه الصفة ساقطة من أ/ 3-3: مطموس في ه/.

فانظر الى السكر ان كان يكفي فانثره على ما في الطنجير قليلا قليلا وحركه فانه يربطه واجعل فيه من السكر ما احببت فاذا نضج وجف فانزله وخذ جام فانثر فيها سكرا مدقوقا وابسطه فيها وانثر فوق الخبيص ايضا ثم اعمل شابورات من سكر طبرزد ولونها واصبغ اللوز المقشر احمر واصفر واخضر ومن الفستق ايضا ثم تامر بعمل ناطف عسل مسلسل من ذلك الناطف وهو حار على الخبيص في الجام ثم تعمل في وسط الجام قبة من ناطف وان شيت اجعلها من خبيص ثم تغرز فيها اللوز الذي هيات والفستق على القبة و(4) الشوابير على القبة (4) بما تدور اكامه وقربه .

(5) صفة خبيص من الجزر والتمر:

تاخذ من الجزر الغض الحلو ما شيت ومثله لبنا حليبا ووزن الجزر تمرا اجزا سوا ثم خذ قدرا نظيفة براما فاطرحه فيها ودليه في تنور معتدل النار وخلي لها من الرواج ثوبا بقدر سعة الاصبع ثم تتركها بقدر ما يتهرأ الجميع وتخرجها وقد دقت لها جوز او سحقت قدر نصف درهم سنبل وزنجبيل فتنثر الجميع فيها وتضربها ضرا جيدا فان كانت شديدة الحلاوة وقد جأت رقيقة فزدها لباب خبز سميد وان كانت في حقا وحلاوتها فافرغ عليها شيرجا طريا واغرفها به وان كانت ناقصة الحلاوة وهي رقيقة فاضربها وردها التنور حتى تنشف وتحكم فاذا استوت غرقتها بالشيرج ان شا الله .

صفة خبيص من الجزر:

تاخذ لبن حليب تلقية في برمة نظيفة ولا تلقية في طنجير على ما تريد من القلة والكثرة من اللبن وتوقد تحته وقودا ليئا ولا تغتر عن تحريكه ليلا يحترق ثم اسلق الجزر سلقا جيدا ونظفه وقطعه طوالا عراضا على طول الاصبع وعرضها ثم تلقي ذلك على اللبن في القدر وتلقي عليه شيا من زيت بقدر ما تلقي عليه شيا من ابزار وهو سنبل وقرنفل ودارصيني وزنجبيل وجوزبوا وكل واحد شي يسير مدقوق منخول وتحرك الجميع في القدر تحريكا جيدا حتى يختلط وينضج ثم تفقس في القدر خمس بيضات ولا تحرك القدر وفرغ ما فيها فان اردت الحلاوة فالق فيها بعد القايك الجوزبوا شيا من عسل بقدر ما تريد ان شا الله .

(6) صفة خبيص التفاح طيب عجيب:

تاخذ من التفاح البالغ الطيب وان كان شامي لبناني فهو الجيد مهمما شيت فتقشره من قشره الخفيف وتشققه فترمي حبه واطفاره التي(129ص) على حبه ثم تبسطه على كساء او حصير في الشمس حتى يجف ويصير مثل الكعك يبسا فتدقه او تطحنه وتنخله بمنخل واسع ان امكن وترفعه وتكثر منه ليكون عندك معدا فاذا اردت ان تعمل منه اخذت منه ثلثين درهما ومن

دقيق السميد الفايق ثلثين درهما فتخلطهما جميعا ثم تعمد الى لوز مقشر وفستق فتخرج دهنهما من كل واحد ثلث رطل وتاخذ طنجيرا نظيفا فتلقي فيه ثلث رطل زيدا ثم توقد تحته فاذا نش الدهن القيت السميد والتفاح المخلوطين حتى اذا غلى حركته باسطام قليلا قليلا ثم تلقي عليه ان شيت من خل السكر المصفى منا وان شيت عسلا منزوع الرغوة منا ثم حركه تحريكا شديدا وصّب عليه من دهن اللوز والفستق ما يحتاج اليه فاذا انعقد فاطرح عليه ماورد بمسك مسحوق وحطه عن النار وانثر عليه سكرًا مدقوقا وحركه الى ان يبرد وارفعه في جام وارمله بسكر وقدمه ان شا الله .

صفة خبيص التفاح طيب عجيب:

تاخذ من تفاح الشام ما قدرت عليه ثم تشقه وترمي ما في داخله من حب وقشره وجفغه فاذا جف صار مثل الكعك يبسا طحنته او دقته وتنخله بمنخل شعر واسع وترفعه وتكثر منه وليكن معدا فاذا اردت ان تعمل منه اخذت منه ثلثين ومن الدقيق السميد الفائق ثلثا فتخلطهما جميعا ثم تعمد الى لوز مقشر وفستق فتخرج دهنهما من كل جزو وليكن من جميعها قدر اسكرجة وتاخذ طنجيرا نظيفة فتلقي فيها سمن جيد بقدر ما يكفي دقيق السميد والتفاح المخلوطين حتى اذا غلى نثرت ذلك عليه قليلا قليلا وتحرك باسطام تحريكا شديدا ثم تلقي عليه من العسل المنزوع الرغوة على قدر ثلث ما في الطنجير فاذا نضج القيت دهن اللوز والفستق الذي هيات له ثم تحركه قليلا قليلا ثم تفرغه في جام وانثر عليه شيا من سكر طبرزد مدقوق ان شا الله .

صفة خبيصة تعمل من الخشخاش:

يؤخذ نصف رطل من دهن لوز ورطل دقيق سميد ورطل سكر مدقوق منخول فتجعل الدهن في طنجير وتلقي عليه وزن درهمين زعفران وتوقد تحته بنار لينة فاذا حمى الدهن صب عليه الدقيق نثرا وتحركه حتى ينقلي الدقيق بالدهن ثم ترش عليه نصف رطل ماورد ويحرك حتى ينضج ثم تنثر عليه اوقية خشخاش ابيض وينزل ويبرد والقي عليه السكر المدقوق ولته جيدا وابسطه في جام ان شا الله .

صفة رطب في غير وقت الرطب:

يؤخذ التمر القسب (7) وهو القسب اللين اللحم (7) فينقع في اللبن (8) الحليب فاذا استنقع (9) ليلة (10) اخرج الى العسل الماذي فيجعل فيه فانه لاينكره اكله من (11) انه رطب ومن احب ان يجعل بدل نواه لوزا مقشرا فعل (12) فانه (13) به يكون (13) اطيب واعذب (14) . واطيب ما

7-7: س ه / 8: ز ه / 9: ابتل ه / 10: س ه / 11: س ه / 12: فافعل

ه / 13-13: يكون به ه / 14: س ه .

يوكل الرطب والتمر بان يجعل في جام ويكسّر عليه الثلج فاذا برد كان
لذيذا طيبا وقد يوكل الشهد ايضا مبرّدا (15) بالثلج يفتت (16) حول
انايه (16) وكان المامون (17) يفعل ذلك (17) بالتمر (18) والرطب
(19) والحلو وكان الواثق لا تقدم له القطايف الا في شلج (19).

15: بي هـ / 16-16: عليه هـ / 17-17: ياكل هـ / 18: التمر هـ /
19-19: الشهد بالثلج ويوشره على الحلوى هـ.

الباب السادس والتسعون (ظ129)

عمل الخبيص بالجوز والسكر واللوز المقشر⁽¹⁾

(2) صفة خبيصة بيضا كانت تعمل للمامون:

يؤخذ من اللوز المقشر رطل ونصف ويقشر ثم تقطع كل لوزة باربع قطع بالطول ثم تجفف فاذا جف اخذ رطلين غسل فاغلي ونزعت رغوته ورد على النار حتى ينعقد ثم ينزل ويحرك فاذا برد كسر عليه بيض سبع بيضات وحرك حتى يبيض ويصير مثل الناطف وينعقد وعلامة انعقاده ان تغرز فيه خلال ثم يضرب به على الظفر فان لم يلصق به فقد نضج ثم يترك ويلقى عليه اللوز ويحرك حتى يختلط ويبسط بالشوبق على خوان او رخامة ويذرج كما يذرج البزمورد فاذا برد وامكن القطع قطع كما يقطع البزمورد ويعبا في جام ويقدم ان شا الله .

(3) صفة خبيص المكتفي:

يؤخذ من اللوز المقشر نصف رطل فيدق ناعما ويعزل ثم يحل في طنجير من السكر النقي رطل ونصف وتنزع رغوته ثم يؤخذ من دهن اللوز نصف رطل ويصب عليه ويحرك ويؤخذ من خبز الناطف السميذ المقلي بالشيرج الطري ربع رطل فيدق وينخل ويطح على الحل ويحرك ويطح اللوز المدقوق ولا يقطع التحريك ولا يكون بين كل شي من هذه الحوايج مهلة الا تكون معدة يلقي كل واحد بعد الاخر ولا يبطل التحريك الى ان ينعقد ثم يحسب عن النار ويحرك الى ان يبرد ثم يرفع الى الجام وقدم عليه سكر مطيب مسحوق ويرش عليه ماورد في طنجيلاه .

صفة الخبيص المكتفي:

يؤخذ لوز مقشر فيدق ناعما وينخل بمنخل شعر ويلقى في طنجير ويصب عليه قليل ما ويلقى عليه سكر طبرزد مدقوق منخول ثم يصب عليه دهن اللوز ويوقد تحته بنار لينة ولا يخرج حتى يبلغ فان اردته اصفر لونتـــــــــــــــــه بزعفران مداف وسقيته اياه في الطنجير.

(4) صفة ايتاخية طيبة مجربة :

يؤخذ لب جوز فيقشر ويدق ناعما ثم يؤخذ مثله لوز مقشر فيدق ايضا ناعما ويؤخذ ايضا كوز سكر نقي بوزنيهما دفعتين فيدق ويخلط الجميع ثم

1-1: في عمل الخبيص بالعسل والسكر والجوز واللوز المقشر هـ / 2:

هذه الصفة ساقطة من هـ / 3: بسبب الاختلاف ما بين النصين فستنبع النص =

يوخذ طنجير فيجعل على النار ويصب فيه من الشيرج الطري بوزن ثلاث المخلط وهو وزن نصف السكر ثم اذا حمي نثر عليه من دقيق السميذ بوزن نصف الشيرج فاذا يغلي صب من العسل بوزن الشيرج ولا يفتر من التحريك ويتبع بخمس دراهم نشا مذابة في اوقية ما ومثلها ماورد لكل رطلين من السكر والعسل ثم يحرك وي طرح عليه الجوز واللوز والسكر المخلط المدقوق ويحرك الى ان ينعقد متواليا في طرحه شيئا بعد شي فاذا انعقد (130ص) رفع عن النار وحرك حتى يبرد ثم غرف في جام وذر عليه ربع رطل سكر وقدم ان شا الله .

صفة ايتاخية طيبة مجربة :

يوخذ جوز مقشر ويدق دقا ناعما ثم يوخذ نصف رطل لوز مقشر فيدق ايضا ناعما ويوخذ كوز سكر طبرزد فيدق جريشا ويخلط كله ثم يوخذ طنجير فيجعل على النار ويصب فيه رطل دهن ويوخذ ثلثي رطل سميذ فينثر عليه ويحرك برفق حتى يغلي ثم يصب عليه نصف رطل عسل ويحرك حتى ينضج ثم يلقى عليه اللوز والجوز والسكر ويحرك رطل عسل ويحرك حتى ينضج ثم يلقى عليه اللوز والجوز والسكر ويحرك برفق حتى يغلي ثم يصب عليه نصف رطل عسل ويحرك حتى ينضج ثم يلقى عليه اللوز والسكر والجوز ويحرك ويصير في جام ويدق له ربع رطل سكر وينثر عليه كما ينثر على الخبيص .

(5) صفة حلوا على عمل القريص:

يوخذ اللوز المقشر فيحمى بحيث لا يحمر ولا يحترق ثم يدق ناعما ويوخذ مثله سكر نقي ايضا فيدق ناعما ثم يخلطان جميعا ويرش عليهما ماورد بحيث يعجنهما مثل اقوي عجين ويطيب بكافور ثم يتخذ منه في قواليب خشب العناب على خلقة السمك ثم يجفف ويصف في جام متفرقة ثم خذ بقدر ما مايغمرها من عسل منزوع الرغوة فاجعل معه مثل خمسه سكرًا وصب عليه ماورد قد اذيب فيه زعفرانا يشبع لونه واجعله في طنجير على جمر وحركه حتى يشخن وتاخذ قواما ثم صب من جوانب الجام فاترا غير حار ليلا يقع على السمك فيغيره وبرده .

صفة حلوى على عمل القريش:

يوخذ اللوز المقشر فيدق مع مثله سكر طبرزد دقا ناعما ثم يلت بشي من ماورد فاذا انعجن اتخذ منه على خلقة السمك في قواليب ثم اخرج منها فينضد متفرقا في جام واسع ثم خذ عسل مصفى فتجعل معه قليل سكر وصب عليه ماورد وزعفران كثير حتى ينضج ويكون مشبع الحمرة ويجعل في طنجير ويجعل على جمر ويحرك حتى يشخن ويصير في قوام الحسق 6 ثم يصير في جوانب السمك ان شا الله .

كما جاء في ه بنص ا / 4: انظر الهامش 3 / 5: انظر الهامش 3 / 6: كذا والمراد حسك.

الباب السابع والتسعون

في الخبيص المفتوت بغير نار الملتوت

(1) خبيص يابس مفتوت:

يؤخذ من قلب الفستق فيقشر بالماء الحار نصف رطل ويجفف تحميصا من غير ان يمسّه بلون التحميص ثم يدق ناعما ويؤخذ من السكر النقي رطل واحد فيدق ثم يرفع الى غضارة ويرش عليه قليل ماورد بكافور ثم يطرح عليه قلب الفستق المدقوق ويعجننا جميعا ما يختلط اجزاوهما به ثم تعمله اقراصا رطبا وتماثل سنوسج واخيارا وبطيخا وان اردت بقالب وتجففه في طبق اسل وتقدمه ان شا الله .

(2) صفة الخبيص المرمل وهو المفتت:

يؤخذ نصف رطل زيت معسول فيصب في طنجير ويغلى ويطرح فيه شي من ملح مسحوق مع الزيت فاذا غلا طرح عليه دقيق حواري مقدار ما ينشف الزيت ويحرك تحريكا شديدا ولا يغفل عنه حتى ياخذ طعم النار ويحمر قليلا ثم يؤخذ سكر طبرزد فيدق منه ثلاثة اكف ويصب عليه ما في الطنجير ويحرك حتى ينشف ويرفق بالنار فاذا نشف الما طرح عليه سكر سليماني مدقوق ما يحليه ويحرك ويترك على الارض حتى يبرد ثم يذر السكر السليمانى اسفل الجام ويصير الخبيص فوقها ثم يذر فوقه سكر ان شا الله .

صفة (3) خبيصة (4) بغير نار:

يؤخذ من اللوز المقشر رطل فيدق دقا (5) ناعما ثم يؤخذ من جوز (6) (120ظ) الهند جوزتان (7) طريتان (9) فيقشران ويدقان حتى يخرج (9) دهنهما ثم يخلطان (10) مع اللوز (10) ثم (11) خذ من السكر ثلثية ارطال (11) فيدق وينخل (12) بمنخل شعر (12) ويعزل معه نحو (13) ربع رطل ثم يلقى الباقي على جوز الهند مع (14) اللوز المدقوق ويلقى عليه (15) (16) نصف درهم (16) زعفران مطحون (17) ويخلط (18) الجميع ويعجن عجنا (18) ويمرس مرسا (19) جيدا (20) ويصب عليه نصف رطل دهن لوز ويلت ايضا (20) فاذا اختلطت (21) اجزاوهما (22) وصار كله شيئا واحدا يبسط (23) على جام ونثر عليه (24) الربع رطل السكر المعزول

1: هذه الصفة ساقطة من هـ / 2: هذه الصفة ساقطة من أ / 3: ز هـ / 4: خبيص هـ / 5: ز هـ / 6: الجوز هـ / 7: جوزتين هـ / 8: س هـ / 9: يرخيا هـ / 10-10: س هـ / 11-11: تؤخذ اربع كيزان سكر طبرزد هـ / 12-12: ز هـ / 13: ز هـ / 14: و هـ / 15: على ذلك هـ / 16-16: وزن درهمين هـ / 17: =

(24) كما ينثر على الخبيص الرطب ويزين وجهه (25) بلون ان شا الله .

(26) صفة خبيص الفتوت:

يؤخذ خبز سميد معجون بلبن حليب وشيرج قد يبس في التنور ثلثة ارطال او من الكعك الفايق المجفف في الفرن ليه او من الخبز السميد الرقاق المجفف في التنور المعجون بالشيرج فيدق ناعما ويعزل في قصعة او طبق خلج ثم يؤخذ من التمر النظيف ومن الوسخ الحديث اما برّي او طبرزد او ازا او معقلي فيفضي من عجمه وقشره ثم يؤخذ طنجير فيوضع على النار ويصب فيه من الشيرج الطري الطيب رطل فاذا حمي طرح عليه اربعة ارطال من التمر المغلى وحرك فاذا حمي رفع في الحال عن النار وطرح على الثلثة ارطال الخبز المدقوق كناعم الفتيت وعجن به في الحال عجنسا جيدا وهو حار الى ان يبرد ثم يقرص اقراصا ويرفع وتكون غضارة وقد اعد فيها ماورد قد سحق فيه كافور فاذا رفعت التمر من الطنجير رشنت عليه منه وهذا هو عمل الهيس الذي يعمله الخواص لطريق مكة وهذا عياره فاذا اردت الكثير فضاعفه (131ص) ان شا الله .

مسحوق هـ / 18-18: س هـ / 19: ز هـ / 20-20: س هـ / 21: اختلط هـ / 22: جمع ذلك هـ / 23: بسط هـ / 24-24: مثل ربه من سكر ابيض مدقوق منخول هـ / 25: ز هـ / 26: هذه الصفة ساقطة من هـ .

الباب الثامن والتسعون

في عمل الشحميات والمهلبات

(1) صفة بسيطة غاية من نسخة بن المهدي:
يؤخذ من دقيق السميد الفايق ثلاثة ارطال ويؤخذ ست بيضات فيعجن بها مع
لوز خمير وقليل دهن عجنا قويا ثم يترك ساعة بحيث تتحرك فيه الخمرة
ثم يؤخذ بعد هذا فيقسم نصفان فيؤخذ النصف الواحد فيبسط على قدر سعة
المقلى الذي يوضع فيه ثم تقيم له من ثخانة حرفه حافة مثل جانب
المقلى ثم تبسط فيه رطل وثلاث رطل غسل منزوع الرغوة ونصف رطل سمن طري
عشمي ثم يؤخذ النصف العجين الاخر فيبسط رغيفا على قدر سعته وله حرف
رقيق فاضل يطبق على حافة ذلك الاول ويندى حرفه بالماء ليلصق ولا يترك
فيه شرخا ولا شقا يخرج منه شي ثم يصب في المقلى قليل شيرج او زبد
ويوضع فوقه القرص المطبق في المقلى ويكون على قدر سعته ويمسح وجهه
بالماء وبعده الشيرج ثم تدلي المقلى في التنور قد خبز فيه لينضجه او
في فرن او في تنور خباز الرصافي وتغطي التنور فاذا نضج اخرج وقعد
تورّد وليس يخفى نضجه ثم يرفع من المقلى الى قصعة او صحن كبير فيترك
حتى يقل حره ثم يمرس ويبس ويخلط باليدين تفريكا جيدا حتى يصير
كالثريدة ثم ينثر عليه سكر مدقوق ويوكل فانه يجي في غاية الطيبة
والجودة ان شا الله .

(2) صفة شحمية غاية من نسخة المهدي:
تاخذ من شحم الماعز الذي على الكلى من اجود ما تقدر عليه فتنقيه من
العروق وتقطعه صفارا وتدقه في هاون ثم خذ من الدقيق السميد الجيد
جزوين ومن الشحم المدقوق جزو خلطهما جميعا وادلكهما بيدك حتى يصيرا
مثل العجين ثم تجعل فيهما من الما قدر اسكرجة وشي من ملح مدقوق ثم
ادلكه ابدا حتى يتعجن وليكن يابس ثم يصير قرصا واحدا على قدر المقلى
وانثر على المقلى دقيق قليل ثم ضع القرص فوقه ثم اكسر عليه بيضة او
بيضتين في قصعة واحدة ثم اضربها بيدك حتى تختلط ثم تعمد الى القرص
وهو عجين فتخطه بالسكين طولا وعرضا من غير ان تنفذه الى اسفل ثم خذ
من البيض الذي فقس ما تمسح به على وجه القرص وخطوطه ثم تعمد الى
تنور ساكن لين وضع المقلى في جوف التنور وغطه ولا يكون التنور حار
فانه يحمر وينضج فاذا بدا ينضج الطخ بيدك بالبيض الذي في القصة
ومسحها في القرص حتى يباخذ لونه ويحمار تفعل ذلك مرارا ثم تخرج

1: هذه الصفة ساقطة من ه/ 2: هذه الصفة ساقطة من أ/ .

المقلَى من التنور وتنزع القرص منه وتجعله في قصعة وتصب عليه نحو
اسكرجتين عسل وانفذ الخطوط بالسكين الى اسفل ليتشرب القرص من العسل
ثم خذ من السكر السليماني فدقه وانثر عليه وشي يسير من فلفل ويقدم .

صفة شحمية الخواص (3) :

يؤخذ من دقيق السميد (4) ثلثة ارطال (4) فتعجن عجنا جيـدا (5) ثم
تعمد الى بياض (6) عشرين بيضة (7) فتفقصها عليه وتعجنه (131ظ) بها
الى ان يرق ويختلط في اجزآيه ثم تتركه مقدار ساعة وتكون قد عجنته
بخمير ثم خذ رطل شحم او كلى فدقه دقا جيدا حتى يصير مثل المخ (7) ثم
تعمد الى (8) القدر البرام (8) التي لها حافة طويلة فتطلي القدر
بالشحم من داخل حتى لا يبقى من الشحم شي ثم تعمد الى ربع رطل شيرج
فتصبه في قعر (9) القدر ايضا (10) ثم تصب في القدر ذلك العجين (11)
المعجون بالبيض (11) وتجعله في تنور (12) وقد خبز فيه واحمي وتغطي
التنور (12) فاذا علمت انه قد نضج البيض وجمد (13) العجين عمدت الى
عود من (14) نشاب فتثقب (15) به العجين حوله ووسطه ثقبا تنفذها الى
ارض (16) القدر وتتركه (17) في التنور حتى ينضج جيدا ثم اعد (18)
الثقيب ثانية ليلا ينسد فاذا علمت انها قد نضجت نضجا (19) جيـدا
اخرجتها (20) من التنور وغرزت في الاثقاب من الفواكه اليابسة
المدقوقة ما احببت من (21) جوز وبنندق ولوز وفتق وضمير وتمر وقسب
(21) ولا يكون ذلك (22) الا مدقوقا وتترك (23) بعض الاثقاب خاليا (24)
ثم اعد الى عسل منزوع الرغوة فصبه في القدر على الفرنية وحركها
ببزل حتى يتداخل العسل من جوانبها وفي اثقابها وهي حارة وردها الى
التنور لحظة واخرجها واقلبها في طيفورية (25) وذرّ عليها سكرًا مدقوقا
واترك وجهها ظاهرا (25) .

(26) صفة شحمية اخرى من نسخة الواثق:

يؤخذ من دقيق السميد نحو رطلين بالبعداذي فيعجن عجنا رقيقا ارق من
عجين الزلابية ثم تعمد الى تنور ساكن لين فضع المقلَى في جوف التنور
وغطه ولا يكون التنور حارا فانه يحمر وينضج فاذا نضج وقبل ذلك في كل
ساعة تلتخ يدك بالبيض الذي في القصعة وتمسحها في القرص حتى ياخذ

3: اخرى من نسخة الواثق هـ / 4-4: نحو رطلين بالبعداذي هـ / 5:
رقيقا ارق من عجين الزلابية هـ / 6: ز هـ / 7-7: فتلقه عليه وتضربه
ضربا جيدا حتى يصير مثل المرهم هـ / 8-8: قدر برام هـ / 9: س هـ / 10:
س هـ / 11-11: ز هـ / 12-12: حامي وتغطيه هـ / 13: وعمل في هـ / 14: ز
هـ / 15: فتثقب هـ / 16: اسفل هـ / 17: وتركته هـ / 18: اعدت هـ / 19: س
هـ / 20: اخرجت القدر هـ / 21-21: فستق وجوز وبنندق ولوز وضمير وغير
ذلك هـ / 22: ز هـ / 23: وتركت هـ / 24: فارغة هـ / 25-25: وسقها
مقدار اوقية جلاب وقدمها ان شا الله هـ / 26: هذه الصفة ساقطة من أ / .

لونه ويحمار ثم تخرج المقلى من التنور وتنزع القرص منه واجعله في قسعة وصب عليه نحو اسكرجتين غسل وانفذ الخطوط الى اسفل ليشرب القرص من العسل ثم خذ من السكر السليمانى فدقه وانثر عليه شي يسير من فلغل ويقدم .

(27) صفة مهلبية :

يؤخذ من الجوز واللوز رطل فيدق ناعما ثم يؤخذ من البيض ثلاثون بيضة فتفقى في صفة وتلقى عليها من السكر النقي المدقوق رطلين ثم تلقى بعده الجوز واللوز المدقوقين وتضرب الجميع حتى تختلط اجزأ وهما ثم تاخذ قدرا (132ص) نظيفة فتصب فيها عشرة اربال لبن حليب حار طيب وقتها ثم توقد تحتها وتغليه الى ان يبقا منه خمسة اربال ثم تصب عليه البيض واللوز وتحركه تحريكا سريعا متتابعيا حتى ينعقد فاذا انعقد فان احببت ان تصب عسلا فلا تقطع تحريكه حتى يشخن وتحطه عن النار .

(28) صفة مهلبية من اطرية :

تؤخذ اطرية فتلقى في قدر حليب فاذا غلى طرحت الاطرية على اللبن وحركت بذنب المغرفة فاذا بدت تنعقد اخذت رطلين اما سكر او عسلا وطرحت عليها وحركتها من غير ان تهرسها ثم تصب عليها ثلث رطل زبد او شيرج طري فاذا احكم نضجها فاخرج الجمر من تحتها واصبر عليها واغرفها ان شالله .

(29) صفة مهلبية من اطرية :

يؤخذ لبن حليب فيجعل في قدر وتجعل فيه طبرزد ويغلى ساعة حتى ينقطع ثم يؤخذ ثلاثين بيضة فتضرب في قسعة وتصب في اللبن والسكر وتجعل فيه بعد ذلك من جوز او لوز فاذا نضج قدمته .

(30) مهلبية من نسخة المامون (30) :

يؤخذ الارز فيغسل من الليل غسلا جيدا ويجعل في خرقة جديدة فاذا كان من (31) الغد سحق ناعما (32) (33) كالدقيق مقدار رطل ونصف لعشرة اربال (33) ويؤخذ من (34) اللبن الحليب (35) الحار عشرة اربال (35) فتجعل في قدر وتجعل على النار (36) حتى تغلي غلية (37) ثم تنثر الارز عليه (38) كما تذرّ الدقيق (38) ويحرك (39) حتى ينضج على نار معتدلة (40) وتصب عليه دهن جوز او سمن طري (41) فان احتاج الى لبن فليمد منه (41) فاذا نضج ذرّ عليه سكر طبرزد فان احتيج اليه ايضا (42) ترك بحاله وان اردت صفرته (42) صفر بزعفران ان شالله .

28,27 : هذه الصفة ساقطة من هـ / 29 : هذه الصفة ساقطة من أ / 30-30 : صفة مهلبية اخرى من نسخة المامون هـ / 31 : س هـ / 32 : سحقا جيدا هـ / 33-33 : س هـ / 34 : س هـ / 35-35 : س هـ / 36 : جمر هـ / 37 : ز =

(43) صفة مهلبية من نسخة الواثق:

تؤخذ دجاجة فايقة فتتظف وتفصل وتجعل في قدر قد اغلي فيها رطل ما ولا تزال كذلك حتى تنشف وتقلى وتطرح فيها قليل كسفرة وكمون ودارصينسي وزعفران ثم يؤخذ من الحليب الضان او الماعز سبعة ارطال(132ظ) فتصب في القدر وقد غسل من الارز الجيد رطل واحد فاذا غلى اللبن طرح عليه الارز مع الدجاجة ثم توقد بنار معتدلة فاذا بدا الارز ينضج صب عليه من العسل رطلان ونصف وحرك بلطفة حتى لا ينسحق الارز فان حسنه ان يكون نابتا في العسل ثم تقطع النار من تحته وتزعفره بماورد وزعفران ان شا الله .

صفة شحمية عباسية :

يؤخذ خبز سميد او فراني فينقع في لبن حليب حتى يغمرها ثم يؤخذ نصف رطل سكر او على قدر الخبز (44) فدقه واخبطه (44) معه ثم يؤخذ (45) قدرا نظيفة قصيرة (46) علو الحافة (46) فاطرح فيها رطل شحم ونصف رطل زيت واغلبها (47) فاذا علمت انها قد ذابا فامرس الخبز واللبن والسكر (48) وخذ رقاقة فصيرها في جوف القدر وضع عليها الخبز واللبن والسكر (48) ولف الرقاقة عليه حتى لا يخرج منه الى القدر شي ورد القدر الى نار فحم لين فاذا علمت انه قد جمد (49) فاخرجه من النار (49) واقلبه في طيفورية وقدمه (50) ان شا الله .

صفة (51) شحمية اخري عباسية :

تاخذ من الدقيق السميد الجيد فتعجنه ثم (52) تاخذ (52) لوزا (53) (54) مقشر منقى (54) (55) وفستقا وبندقا وضوبرا منقا مقطوعا (55) بالسكين صفارا فتخلطه (56) كله بالعجين (57) خلطا جيدا حتى يصير كله واحد ثم تدعه ساعة بقدر ما يقارب (58) خميره وايّاك ان تدعه يختمر فيفسد ثم تنصب طنجير وتصب عليه سمنا طريا (59) او دهن الجوز بقدر ما تريد ثم تجعل من العجين الذي اخلطت (60) على هيئة (60) الفراني وايّاك ان يكون العجين شديد (61) ففسده فاذا نش الدهن في الطنجير القوي (62) فيه (63) واحدة واحدة فكلما نضجت واحدة (64) اخرجتها وجعلت (133ص) اخرى مكانها وتقليها حتى تحمر فاذا فرغت من ذلك اجمع نظفت الطنجير وصبت فيه عسلا جيدا ثم تعقده وليكن (65) الين من الناطف ثم

هر / 38-38: قليلا قليلا هر / 39: ويترك هر / 40: لينة هر / 41-41: ز هر / 42-42: جعل معه بياض وان احتيج اليه اصفر هر / 43: هذه الصفة ساقطة من أ هر / 44-44: فتدقه وتخلطه هر / 45: خذ هر / 46-46: الحيطان هر / 47-47: وصير في القدر رطل ونصف شحم وزيت طيب داخلها هر / 48-48: س هر / 49-49: فانزله هر / 50: س هر / 51: ز هر / 52-52: وتخلط معه هر / 53: لوز هر / 54-54: ز هر / 55-55: وفستق وبندق وضوبر منقى مقطوع هر / 56: ثم تخلطه هر / 57: مع العجين هر / 58: يكون جواد هر / 59: طيبا هر / 60-60: امثال هر / 61: شديدا هر / 62: القيت هر / 63: س هر / 64: س =

خذ من بقية اللوز والفستق والبندق والصنوبر والنارجيل فتقطعه والقه
(66) في الطنجير على العسل المعقود واخبطه ثم سلسه على الاقراص ثم
ارفعه في السلال واحمله حيث شئت لا يتغير ابدا (67) ان شالله (67).

الباب التاسع والتسعون

في عمل اللوزينق اليابس المغرق⁽¹⁾

(3) صفة لوزينج من نسخة المعتم (3)
يؤخذ من اللوزينج المعمول (4) على الطابق صا (5) فيغطأ بعد ان يبرد
حتى يببقا (6) لينه ثم يؤخذ من الفستق المقشر واللوز المقشور (7)
نصفين فينعم دقهما (8) ثم يؤخذ مثلهما من سكر الطبرزد المدقوق ثم
يخلط الجميع (8) ويرش عليهما (9) ماورد قد نقع فيه من الليل حبسات
قرنفل (10) ويضاف اليه حاجته من السكر ويخلط جيدا (10) ثم يحشى (11)
به خبز اللوزينج ويقطع ثم ينضد في جام لطيف ويروى دهن (12) اللوز
الطري وينثر عليه وبين (13) تضاعيفه سكر طبرزد مدقوق وممن اراد ان
يلق (14) في هذا اللوزينج مصطكى ومسكا (15) فليعمل فانه غايبة من
الغيات.

صفة لوزينج طيب يتخذ للملوك في الاسفار مغرق (16):
يؤخذ من اللوز والجوز المقشر النقي بقدر الحاجة (17) ثم يؤخذ مثلاه
(18) من (19) (20) سكر طبرزد (20) فتدق كل واحد منهما على حدة ثم
يخلطان جميعا بماورد وحية مسك (21) وحبتي عنبر (21) وما يظهر طعمه
فيه من المصطكى (22) ثم تعمد الى جوز ولوز غير الاول فتخرج دهنهما
وتعزله في زجاجة (23) وتأخذ ورق اللوزينج المعمول (133ظ) اللدن (24)
فتحشوه (25) بالسكر (26) واللوز (27) حشوا بليغا ثم يقطع على حسب
الشهوة من الصغر والكبر ثم تاخذ برنية نظيفة اما غضار واما (28)
زجاج فتعبي (29) ذلك اللوزينج فيها حتى يقارب الامتلى (30) وتصب فيها
من ذلك الدهن ما يغمر جميع ما في البرنية ويستعمل في (31) الحضر
والسفر (31).

(32) اللوزينج اليابس يعمل بالنار:
يؤخذ من اللوز المقشر رطلان ثم يذاق من المر ويدق دقا ناعما ثم يعزل

1: اللوزينق ه/ 2: والمغرق ه/ 3-3: س ه/ 4: المصبوب ه/ 5: س
ه/ 6: يببقى ه/ 7: المقشر ه/ 8: زيادة على حاشية ه بخط ناسخ آخر/
9: عليه ه/ 10-10: س ه/ 11: يحشو ه/ 12: بدهن ه/ 13: وفي ه/
14: يلقي ه/ 15: ومسك ه/ 16: ز ه/ 17: الامكان ه/ 18: مثله ه/
19: ز ه/ 20-20: السكر الطبرزد ه/ 21-21: ز ه/ 22: مصطكى ه/
23: ناحية ه/ 24: مطموس في ه/ 25: فتحشى ه/ 26: السكر ه/ 27: =

ويؤخذ من السكر النقي اربعة ارطال فيدق ويعزل منه نصف رطل ثم يؤخذ
طنجير واسع او نقرة واسعة فيصب في احد منها ثلثي رطل ماء ثم تطرح
عليه السكر وتوقد تحته بنار معتدلة حتى تصعد رغوته ثم ترش عليه من
الماء المخلوط ببياض البيض وتحركه وتفعل ذلك كلما رأ الرغوة سودا
الى ان يبقا ويصفوا ثم يحرك على النار الى ان يثخن قليلا ويصير في
قوام اليابس فترش فيه ماورد فيه طيب ثم تطرح عليه اللوز المدقوق
ويخلط ويحط عن النار ويضرب بدكشاب السكر او خشبة مثل ما يضرب اذا
عمل سكر سليمانى فاذا ابيض ونبت رفع من الطنجير منه قليلا وذر على
طبق من ذلك السكر المدقوق المعزول تحته وسحق فيه كافور ومسك ثم يعرك
مثل القبضة ويفتل تحت اليد مثل القشاية ثم يقطع بالسكين طول الاصبع
او ما احببت ثم يصفى في جام كما تصف القطايف ويترك حتى يبرد ويقدم.

اللين والجوز واللوز فيه هـ / 28: او هـ / 29: فيعبا هـ / 30: الامتلا هـ /
31-32: السفر والحضر هـ / 32: هذه الصفة ساقطة من هـ /

الباب المائة

في عمل الزلايات السواذج والمشبتات

(134ص) صفة زلابية (1) عملت للمامون (1):

يؤخذ من دقيق السميد رطلان (2) ويؤخذ طنجير فيجعل فيه نصف رطل دهن ويوضع على (3) نار لينة (3) فاذا غلى (4) الدهن نثر عليه ذلك الدقيق وحرك (5) حتى يتحمى (6) ثم يصب (7) عليه رطلان (8) من ماء ويحرك ابدا حتى يرخي دهنه ثم ينزل (9) من على (9) النار (10) ويحرك حتى يقوى وينضج (10) ثم (11) يكرهك (12) ويعمل على مثل صفة السكر السليماني اصابع وحلق واقراص (12) فاذا فرغ من جميعه اخذ رطل من العسل (13) (14) او ارطال بقدر الكفاية منزوع الرغوة (14) ورش (15) عليه (16) نصف رطل من (16) ماورد (17) مع طيب (17) ورفع (18) على الجمر حتى يسخن (19) ويغلى غلية (19) ثم ينزل عن النار (20) ويؤخذ رطل من سكر طبرزد فيدق وينخل ويعزل ويؤخذ مقلى حديد او طنجير فيصب فيه رطل دهن ثم يوضع على النار حتى يغلي (20) ثم يقلى فيه (21) العجين المعمول على مثال (22) (23) السكر السليماني (23) كما تقلى الزلابية (24) والاجود ان تقلى في سمن طري طيب (24) وكلما اخرج (25) من الزلابية شي من المقلى وهو حار القي فيه العسل المسخن وترك بقدر ما يشرب ويخرج منه اولا اولا وينضد في جام وينثر عليه وفي تضاعيفه من ذلك السكر المدقوق حتى يفرغ كله ويقدم (25).

(26) صفة زلابية اخرى من غير نسخة المامون:

يؤخذ من دقيق السميد رطلين ثم يؤخذ طنجير فيجعل فيه نصف رطل دهن ثم يوضع على النار ويوقد تحته بنار لينة فاذا غلى الدهن نثر عليه ذلك الدقيق ويحرك حتى ينضج الدقيق والاجود ان يقلى في سمن طري طيب ثم صب

1-1: من نسخة المامون هـ / 2: رطلين هـ / 3-3: جمر لين الحرارة هـ / 4: غلا هـ / 5: ويحرك هـ / 6: ينضج الدقيق هـ / 7: يصير هـ / 8: رطلين هـ / 9-9: عن هـ / 10-10: س هـ / 11: و هـ / 12-12: ويجعل كل كرهكة مثل السكرجة السليمانية هـ / 13: عسل هـ / 14-14: س هـ / 15: وصب هـ / 16-16: ز هـ / 17-17: س هـ / 18: وصيره هـ / 19-19: س هـ / 20-20: س هـ / 21: س هـ / 22: مقدار هـ / 23-23: السكرجة هـ / 24-24: زيادة بخت الناسخ على حاشية هـ / 25-25: المقلى شي القي في العسل اولا فاولا وينثر عليه في تضاعيفه من ذلك السكر المدقوق حتى يفرغ كله ويقدم هـ / 26: هذه الصفة ساقطة من أ.

عليه رطل ما ويحرك ابدا حتى ينضج ويرخي دهنه ثم يُوخذ سكر طبرزد نحو رطل فيدق وينخل ثم يُوخذ مقلَى حديد وتصب فيه رطل دهن وضعه على النار حتى ينقلي العجين المعمول على مقدار السكر كما تقلَى الزلابية وكلمما اخرج من الزلابية شي من المقلَى وهو حار القي في العسل المذاب واخرج من العسل اولا اولا وينضد في جام وينثر على اضعافه من السكر المدقوق حتى يفرغ منه كله ويقدم ان شاالله .

(27) صفة زلابية مشبكة وثاقية :

يُوخذ من الدقيق السميد الفايق نصف رطل فيعجن بخمير عجننا لينا ويغطا ويصبر على تخميره ليلة فاذا كان من الغد بوزنه نصف رطل نشا فيعجن بلبية الخمير ثم يخلطا ويعجن الجميع بالما قليلا قليلا حتى يرق ويصير مثل عجين القطايف ويصب فيه قليل بورق العجين ثم يكون عندك معدا جوزة للعجين وهي جوزة من نارجيل الهند تقطع راسها (134ظ) المدور فيبقى مثل الكأس ثم تثقب الراس الاخر الحاد ثقبه بسعة غلط الميل ثم تصبر على العجين لحظة وتعمد الى مقلَى معتدل الارض حديدا او نحاس فتصب فيه من الدهن قدر ما يغمر الزلابية وتوقد تحته النار حتى يغلي ثم تغرف من العجين الذي احكمت عمله في الجوزة المعدة وتركها في اليد اليسرى وتسد ثقبها باصبعك الى ان تمتلي ثم تمسك راسها الواسع باليد اليمنى وتخلي العجين يسيل من الثقب الى المقلَى وانت تديرها بيدك وتعمل المشبك على ما تحب اما مدورا واما مكببا واما مربعا فان رايت العجين قد جا جيدا الخمير اذا وقع في المقلَى في الدهن تدور مثل الدمالج فارغا مجوفا فاطرحه في عسل قد اغليته على النار ونزعت رغوته وطيبته واتركه بقدر شربها من العسل ثم اخرجها منها الى طبق الطلوا فان كانت جيدة فقدمها وعلامة جودتها ان تكون في فم الاكل هشة يابسة تنفست في الفم وتذوب واما اذا جات لينة مثل الجلود فليست بالجيدة او انمسا يكون ذلك من قلة اختمار العجين او رداوة الخمير او رطوبة في اللعسل من قلة نار غليانه او من الزمان مثل زمان البرد وكثرة الانداء فمما كان من نقص الخمرة فاصبر عليه حتى يستوي وما كان من رداوة الخمير تداويه بالبورق وما كان من رطوبة العسل تعيده الى النار غلية واحدة بقدر الحاجة وماكان من زمان الشتا والامطار فتعمل الزلابية في بيت من الغرف الدفية الناشفة واكثر وقود النار فيها واعملها في (135ص) ايام الشمال والغربي ويكون الخمير قريبا من النار مغطا من البرد وتجنب عملها في الجنوب فهذا مع جودة البصيرة كاف ان شاالله .

(28) صفة زلابية غير مشبكة للواثق:

يُوخذدقيق سميد فينخل وان شيت نشا ويُوخذ منه قدر ما تريد ويُوخذ بيض فيضرب به مع الدقيق بلبن حليب حتى يرتفع فوق القصعة ويصير خاشرا ثم

تؤخذ قدر نظيفة فتنضد عليها ورق القصب حتى لا يرتفع فوق السراس ولا يخرج منه بخاره اذا غليته ثم تصف الفرنية على القصب وتوقد تحسنت الفرنية وقودا لينا والقدر مغطاة وتصب في القدر ما ولا تزال توقد تحتها حتى يحمر ظهرها وتنقر بالاصبع فيسمع لها دوي ثم تقلبها في قصعة وتقلبها من تلك الى اخرى حتى يبرد ظهرها ثم تقطع وتصب عليها من اللبن الحليب والسمن والزيت حتى تعبته وتذر عليها سكر وفلفل ان شا الله .

(29) زلابية فرنية ساذجة غاية (29):

تعجن العجين على مثال عجينة الزلابية الشامية (30) وهي التي تسمى الزلقنبح وتسمى الصفنج (30) وتترك حتى تختمر اختمارا جيدا ثم يؤخذ له (31) قدر حجر (32) على مثال الطنجير او قدر خزف مدورة فتصب فيها شيرج كثير وتطرح العجين فيها وتطين وجهها (33) باليد حتى يعتدل (34) وجهها (35) وتجعل (36) في تنور هاد (37) على دنكران (38) وتطبق راس التنور مقدار ما تعلم نضج ذلك ثم يخرج ويجعل في غضارة مقعرة ويقطع باربع قطع وتصب عليها وهي حارة لبن حليب (39) حلب يومه (39) لا غش فيه وتطرح عليها سكر طبرزد (40) ان شا الله (40) وان جعلتها جودابسة رددتها (41) (42) على هذه الصفة (42) الى التنور قليلا تحت دجاج سمين ان شا الله .

صفة زلابية غير مشبكة:

يؤخذ سميد فيجعل (43) في قدر (44) ويحمص بدهن طيب كزبد او شيرج (44) ويعقد بلبن حليب وبما (45) حتى ينضج ثم ينزل (46) (47) عن النار (47) وتعمل منه على مثال (48) الزلابية (49) الصغار حلقا ويقلى بشيرج او زيت او سمن ويوكل ان شيت بعسل وان شيت بمري وهريسة (49) ان شا الله .

صفة زلابية اخرى:

يؤخذ نشا فينقع بلبن حليب ويضرب ضربا جيدا ثم يجعل فيه شيئا (50) من بوريق (51) وقليل ملح (51) ويقلى بزيت طيب (52) او (53) شيرج او زبد (53) في مقل (54) برام ويوكل بالعسل (55) ان شا الله .

29-29: صفة فرغانية هـ / 30-30: س هـ / 31: س هـ / 32: حجارة هـ / 33: س هـ / 34: يستوي هـ / 35: ز هـ / 36: ويجعلها هـ / 37: هادي هـ / 38: ديركان هـ / 39-39: س هـ / 40-40: س هـ / 41: احتجت ان تردها هـ / 42-42: س هـ / 43: فيصير هـ / 44-44: س هـ / 45: ز هـ / 46: يترك هـ / 47-47: س هـ / 48: عمل هـ / 49-49: صغار مدورات ويذر عليه شزنيـز هـ / 50: شي هـ / 51-51: ز هـ / 52: معسول هـ / 53-53: سمن هـ / 54: قدر هـ / 55: س هـ =

(56) ولبعض الشعرا (56) في زلابية :

مدورات ومشيكتات	عندي من الحلوا (57) زلابيات
بالشيرج المقشور مقلوات	(135ظ) صفر وبيض وملونيات
في العسل المائي مغموسات (58)	لينة في اللبس ناعميات
وقصب الابريز منسوجيات	كقطع العقيان مصفونيات
كالوشي او كالخز معمولات (59)	والبعض في البعض مداخلات
عن ناظر العيون محجوبات (60)	(60) في السكر الابيض مدفونيات
عضت لينات (61)	(61) نواعم اذا

56-56: ولبعضهم هـ / 57: الحلوى هـ / 58: المغموسات هـ / 59: معلمات
هـ / 60-60: ترتيب الصدر والعجز مختلف في هـ عنه في أ / 61-61: س
هـ / .

الباب الحادي والمائة

في عمل الخشكنانج والابواسحاقى المعرج⁽¹⁾

صفة خشكنانج غريب واثقي لابي (2) سمين:

يؤخذ ثلثة ارطال من (3) سكر نقي (4) فتدق وتنخل بمنخل صفيق (5) ويؤخذ رطل ونصف دقيق سميد (6) فيخلط مع السكر (7) خلطا جيّدا (7) ويعجن (8) بربع رطل شيرج طري (8) كما يعجن الدقيق ثم يؤخذ هاون فيلقى فيه ويدق (9) حتى تصطك اجزآؤه (9) ثم يؤخذ اسكرجة صغيرة (10) اصغر ما يكون (10) (11) او ما يقوم مقامها مثل حقة خشب او حقة صفر واسعة الراس مدورة الاسفل (11) فتحشا (12) من هذا الدقيق والسكر ثم تقلب الحقة (13) على خوان حتى يخرج ما فيها عليه بفعل ذلك حتى يفنى (14) الدقيق والسكر ثم يؤخذ مقلى مبسوط قصير الجوانب فينضد فيه (15) ما خرج من الحقة (16) واحدة بعد (17) واحدة ولا يلصق بعضه ببعض ثم يصير (18) في تنورها (19) (20) قليل الحرارة (20) فاذا احمرار (21) اخرج من المقلى باسطام دقيق (22) يدخل تحته (23) واحدة واحدة (20) ترفع فوقه (24) ويصير ذلك في جام نظيف (25) ويصفر ان شالله .

(136ص) (26) صفة خشكنانج ابو اسحاقى معرج:

يؤخذ من اللوز اربعة ارطال طرية فيذاق من مره ويقشر ويجفف على النار في نقرة نحاس ثم يدق ناعما ويؤخذ من السكر الطبرزد النقي ثمنية ارطال فتدق ناعما وتخلط مع اللوز ويؤخذ من لياب الغراني رطلان نقيان فيجفنا في التنور فاذا اخرجنا في الوقت ترش على ذلك نصف رطل ماورد ويغت في طبق ويجفف ثم يدق ناعما وتسحق فيه كافور او مسك ويلت فيه ثم يخلط باللوز والسكر وتنخل الجميع بغربال ليختلط ذلك كله ثم يؤخذ من الدقيق السميد الفايق النقي خمسة عشر رطلا فتعجن بربع رطل خمير مذوب بالماء وبرطلين ونصف شيرج طري يعجن بذلك عجنا قويا يلت بقوة ويفرك ويعرك ويسقا الماء خمسة دراهم خمسة دراهم ويجاد عجنه ويكون فيه قوة ثم تقرصه على ما تحب من كبره وصغره ثم تاخذ القطعة العجين فتمدها

1: سحقي هـ / 2: ابي هـ / 3: س هـ / 4: س هـ / 5: ضيق هـ / 6: س هـ / 7-7: س هـ / 8-8: بالدهن هـ / 9-9: دقا ناعما هـ / 10-10: ز هـ / 11-11: س هـ / 12: فيحشي هـ / 13: السكرجة هـ / 14: ينفذ هـ / 15: س هـ / 16: السكرجة هـ / 17: س هـ / 18: يصب هـ / 19: تنور هـ / 20-20: ز هـ / 21: احمر هـ / 22: س هـ / 23: تحت هـ / 24-24: تحمل عليه هـ / 25: س هـ / 26: هذه الصفة ساقطة من هـ .

بالشويق على الخوان مثل اللسان دقيقة الطرفين عريضة الوسط وتاخذ من الحشو بملعقة وتحرره بقدر العجين بحيث تفضل القطعة من العجين ولا تفصل الحشو ثم تضعه عليها وتقوسها وتجمع بين حرفها وتخرج الهواء منها بحيث يصير الحشو والعجين جسما مضمنا ليلا يبقى فيه فراغ فيتشقق في التنور وتوَجَّها على شكل الاهلة ثم تنضد ذلك في طبق ويغطا بمنديل وتسجر له تنور حتى يبَيِّق فاذا ابيض مسحته بخرقه مبلولة بعد مسحها بالمكنسة وجمعت النار في الوسط مثل القبة ثم قدمت الطبق اليك واخذت غضارة فيها ماء على راس التنور كلما اخذت(136ظ) من المحشو واحدة مسحت ظهرها بالما بقدر ما يلصق وصفه في التنور جميعه ولا حظته ليلا يقق منه شي في التنور فاذا رايته قد مسك الخرقه تغطى التنور لحظة وتسد الرواج حتى يعرق فاذا رايته قد بدا يتلون فتحت له الرواج ورفعت غطا التنور وكل ما رايت قد تلون منه شي قلعته في مغرفة حديد كبيــــرة واسطام تكون بيدك تقلع به فاذا اخرجت ذلك يكون لك معدا في غضارة صمغ عربي قد اذيب في ما فتمسح به وجوه الخشكنانج وترفعه في ســــة ان شا الله .

(27) خشكنانج من قطايف مقلي لابراهيم بن المهدي: يوخذ من السكر النقي ومن اللوز المقشور رطلان رطل و ومن السكر فيدقان جميعا حتى يختلطا ثم تخبز من القطايف على هيئة المرايا على قدر ما تريد من الكبر وتسحق في الحشو طيبا ثم تحشوا كل قطعة وتعملها على عمل الخشكنانج ثم تلصقها بعجين القطايف منصفة حرفا على حرف وتظفر اطرافها ان امكن او ما يحكيه ثم تعمد الى دهن من اللوز او الشيرج فتصه في طنجير وتجعله ثم تقلبها فيه او تحمار ثم تخرجها فتلقبها في عسل منزوع الرغوة قد خلط به مثله سكر محلول على النار له قوام قوي قد طرح فيه مسك ومصطكى حتى اذا تشربت العسل اخرجت منه الى جام وذر عليها سكر ابيض وبردت وقدمت ان شا الله .

صفة قطايف لابن المهدي:

توخذ القطايف فتحشى بلوز مقشر وسكر مدقوقين وتعمل على عمل الخشكنانج منصفة وتظفر اطرافها ثم تعمد الى دهن اللوز او الشيرج فتلقبها به او تحمر ثم تخرجها فتلقبها في عسل النحل منزوع الرغوة قد طرح فيه مسك ومصطكى حتى اذا تشربت العسل اخرجت الى جام وذر عليها سكر ابيض وقربت.

وانشدني ابو جعفر محمد الحسن (28) فيها:

وخشكنان حسن التقدير قد كان قبل (29) الطي والتصغير

27: بسبب الاختلاف بين النصين فسنلحق النص كما جاء في ه بالنص كما =

منقش (30) الاهداب والشعور
 محشوة بالقشد (31) والعبير
 قلآه في شيرجه المقشور
 فجا مثل القمير المنير
 كانه في زيتيه المنظور
 يشبه سطر الدرهم المنثور
 قد ارتوى من عسل القصور
 كانه في جامه البلثور
 يخالسه الناظر في التدبير
 يعلوه (35) شبه الملح والكافور
 يختال في ردايه المنشور
 اهداه طاهينسا الى الوزير

ملطف الاجساد في التدوير
 (137ص) كانه حلي على نحور
 وبعده بلوزه المكسور
 قلبي بصير ماهر نحير
 ملسن الاطراف والخصور
 يحكي هلالا لاح في ديجور
 يكف ضراب (32) به بصير
 معطر (33) من ما ورد جور
 ياقوم انصاف من البثور
 سطور خطاط (34) السى سطور
 سافات من سكره المذور
 ما فيه والرحمن من تقصير

(36) وقد استغنينا عن ذكر الخشكنانج من الخبز لانه كثير في ايدي الناس
 وعمله سهل معروف (36).

وانشدني (37) ابو الحسن الكاتب لنفسه (38) في خشكنانج القطايف:

وطاه اتى بالخشكنانج بعد ما تروى من الماورد (39) والسكر (40) المحض
 باجسام من حسن (41) القطايف احكمت ضمايرها باللوز والفستق (42) الغض
 واحشآوها من سكر خلط لوزها فقد تعلم الاضمار منهن بالعوض
 ملطفة الاجسام لاعيب ان (43) اتت باجسامها في الطول منها وفي العرض

جاء في ا/ 28: بن الحسين ه/ 29: قبلي ه/ 30: منقشر ه/ 31: القند
 ه/ 32: ضرباب ه/ 33: اعطر ه/ 34: خطار ه/ 35: يغلوه ه/ 36-36:
 ز ه/ 37: وانشد ه/ 38: س ه/ 39: المادي ه/ 40: والسكر ه/ 41:
 جنى ه/ 42: السكر ه/ 43: ان ه/.

الباب الثاني والمائة

في عمل القطايف بالسكر واللوز والجوز والصنوبر⁽¹⁾

(3) صفة عجين القطايف:

يؤخذ دقيق سميد رطلين بالبغدادى منخول ويؤخذ ربع رطل خمير بالبغدادى ايضا من دقيق حواري او سميد فيذوب وتخرج ما فيه من التكتيل وتطرح فيه وزن ثلثة دراهم ملح ودرهم بورق العجين مسحوقين منخولين فيذر على ذلك الدقيق ويعجن عجنا جيدا بالما حتى يصير املس غير مكثل معتدلا بمقدار ما اذا غرف وصب على الرخامة انبت ثم تعلم العجين بكيل دقيق حتى اذا ارتفع قدر اصبع او اقل وانتفخ فقد اختمر احمي له رخامة نظيفة على النار فاذا حميت صب عليها بالمغرفة على قدر ما تريسد من الكبر او الصغر فاذا نضج فاقلعه فان وجدت في اسفل الخبز حمرة شديدة امسح الرخامة بخرقه رطبة وانقص من الوقيد وكلما خبزت خمسة اقصر اى امسح الرخامة بعد ذلك بخرقه فاذا استتم خبز جميعها غطها بخرقه ندية نظيفة ساعة واحشها بما شيت ان شا الله .

قطايف عملت (4) لهرون الرشيد:

يؤخذ الجوز (5) الاخضر الفرك (5) البالغ فيقشر (137ظ) من قشره (6) الرقيق (7) ويقطع بالسكين (8) مثل الابرار الرطب ثم يؤخذ من (9) السكر الطبرزد مثله فيدق ايضا ويخلط به ويرش عليه من الماورد الجوري ويلت بدهن اللوز ويجعل في قطايف تكون الواحدة (10) مع (11) حشوها قدر لقمة ثم ينضد في جام ويروى من دهن (12) لوز حديث (12) وينشر في تضاعيفه وفوقه سكر ابيض مدقوق ويقدم (13) في طيفورية ثلج ان شا الله . (13)

صفة قطايف (14) ظريفة لبرهيم بن (14) المهدي:
يؤخذ (15) ما كان (15) من الجمار الغض (16) الطري قلبه (17) وهو (18) في طعم (19) الجوز الحديث فيقطع صغارا ويخلط معه جوز رطب مقشر على تقطيعه ويخلط معهما مثلهما سكر طبرزد ابيض (20) مدقوق ويلت

1: ز هر / 2-2: والجوز واللوز هر / 3: هذه الصفة ساقطة من أ / 4: س هر / 5-5: الرطب هر / 6: قشرته هر / 7: س هر / 8: بالسكاكين هر / 9: ز هر / 10: الواحد هر / 11: من هر / 12-12: اللوز الحديث هر / 13-13: س هر / 14-14: لابسن هر / 15-15: ز هر / 16: س هر / 17: س هر / 18: ز هر / 19: طعمه كطعم هر / 20: س هر .

بالماء ثم يلبت أيضا بشي* من دهن اللوز ودهن الجوز مخلوطين ويجعل في قطايف لطاف تكون الواحدة مع حشوها لقمة وتنضد في جام وتروى من دهن لوز حديث (21) وينثر عليه (22) وفي تضاعيفه (23) سكر طبرزد (24) مدقوق ويقدم (25) (26) ان شا الله (26).

وانشدني (27) ابو الفتح (27) محمود بن الحسين الكاتب لنفسه في القطايف:

عندي لاصحابي اذا اشتد السغب	قطايف مثل اضابير الكتب
كانه اذا ابتداني (28) من كذب (29)	كواير النحل بيضا وثقب (30)
قد مجّ دهن اللوز ممّا قد شرب	وابتل مما عمام فيه فرسب
وجاء ما الورد فيه وذهب	فهو (31) عليه حب بعد حب
مدرجّ تدريج انقصاب الكتب	اذا (32) رآه واله القلب طرب
اطيب منه ان اراه ينتهب	كل امرئ لذته فيما احب

(138ص) صفة قطايف حسنة ظريفة (33).

يعمل خبزها صفارا وربما عمل طوالا عراضا (34) وقطعت اطراف الجميع من الجانبين بسكين بعد الحشول يكون اسوا (35) في نظمه وازين (36) في وصفه وربما عمل كبارا مفرط الكبر (37) حتى تقطع الواحدة بثلاث (38) او اربع قطع (38) حتى (39) ربما كانت (40) سعة الواحدة قدر ذراع (41) ويعجن (42) اللوز والجوز (42) مع السكر المدقوق ناعما (43) بماورد (44) قليلا ليلا ينخل السكر فيدق وتحشى به (45) القطايف ثم ينضد ويروى من دهن (46) اللوز ان كان بجوز وبدهن الجوز ان كان بلوز (46) ثم يغطي بالسكر الطبرزد ومن احبّ ضرب الدهن بجلاب قوي (47) معمول بماورد وغرقه به حتى يصير في اسفل الجامة مثل المرق.

21: ز هـ / 22: عليها هـ / 23: تضاعيفها هـ / 24: ز هـ / 25: ويقرب هـ / 26-26: ز هـ / 27-27: س هـ / 28: ابتدا هـ / 29: الكشب هـ / 30: قد ثقب هـ / 31: فوق هـ / 32: اذا هـ / 33: س هـ / 34: س هـ / 35: اسوا هـ ومراده افعال التفضيل من السواء / 36: واحسن هـ / 37: الطول والكبر هـ / 38-38: قطع او اربع هـ / 39: و هـ / 40: كان هـ / 41: الرغيف هـ / 42-42: الجوز واللوز هـ / 43: نعمّا هـ / 44: بما الورد هـ / 45: س هـ / 46-46: الجوز ان كان بلوز او بدهن اللوز ان كان بجوز هـ / 47: س هـ / هـ.

الباب الثالث والمائة

في صفة عمل التزايين على الحلوا والتحاسين ⁽¹⁾ ⁽²⁾

(3) صفة حلاقيم تزين بها الحلوا (3) :

يؤخذ من العجين السميد النقي ما احببت فيعرك بالزيت والشيرج (4) عركا جيدا ثم يؤخذ (5) من انابيب القصب (5) في طول الذراع فيقشّر عنها القشر وتنظف ويلف (6) عليها العجين ويقطع اقمام مثل عقود (7) الاصابع وينقش بالمنقاش (8) (9) المتخذة له (9) فاذا استكملت من (10) عملها (11) الذي جعلت (11) على القصب لونها (12) بالحمرة والصفرة والخضرة والزرقة من الاصابع (13) المذكورة في اول (14) هذا الكتاب (15) مع عملها (15) (16) ثم تقيم (16) القصب في التنور الخبز (17) فاذا نضج اخرجته من التنور وتخرج (18) القصب من داخله فتبقى (19) انابيب مجوفة فحينئذ فاعمد الى الجوز مع السكر (20) قد فركا (20) جميعا واحشوا اجوافها (21) به حتى تمتلي تلك (22) (138) الانابيب ثم تغمس رواسها (23) في مذوّب السكر (24) المنعقد الذي يعمل منه اليابس ويلصق بها ثم تذر على رواسها من فوق ذلك السكر (24) السليمانسي المقرّص المصوغ (25) بالالوان المذكورة فانها تجي (26) مثل البستان ان شالله .

صفة اقراص تزين بها الحلوا (27) :

تاخذ من عجين الدقيق الخاصة فتعركه بالشيرج وتبسطه وتقطع مدورا بالقوايب على مقدار واحد لا يزيد (28) ولا ينقص (28) بعض على بعض وتريشه (29) ثم تقلبه بالشيرج حتى ينضج ثم تخرجه وتعزله ثم تاخذ العسل (30) النحل فتذيبه (31) في القدر على النار وتغليه حتى تراه قد انعقد وصار له قوام وتلقي فيه شيا من زعفران حتى يحمر (32) ثم تطلي على اوجه الاقراص من ذلك العسل المنعقد ثم تذر عليها من دقاق

1: س هـ / 2: الحلوى هـ / 3-3: س هـ / 4: او الشيرج هـ / 5-5: انبوب
قصب هـ / 6: ثم يلف هـ / 7: ز هـ / 8: بالمنقاش هـ / 9-9: ز هـ / 10: ز
هـ / 11-11: ما احببت هـ / 12: لونها هـ / 13: الاصباغ هـ / 14: س هـ /
15-15: في عين هذا الموضوع هـ / 16-16: واقمت هـ / 17: س هـ / 18:
واخرجت هـ / 19: تبقى هـ / 20-20: فدقهما هـ / 21: اجوافهما هـ / 22:
ذلك هـ / 23: رواسها هـ / 24-24: س هـ / 25: س هـ / 26: تكون هـ / 27:
الحلوى هـ / 28-28: ز هـ / 29: وتزينه هـ / 30: عسل هـ / 31: فتذوبه هـ /
32: يحمر هـ .

السكر المكسّر الجريش التفسير المصوبغ بالالوان الموصوفة تكبسه (33) بيدك وتعمل منه ما شيت وتزين به ما احببت من الحلو (34) ان شالله وحده (35).

صفة اقراص بيض سواذج يزين بها:

تاخذ من هذا العجين ايضا فتبسطه رقاقا (36) وتقطعه مدورا ومربعاً ومعرجا شوابير وما احببت من ذلك ثم تلقىها في الشيرج المغلي (37) وتلقىها قلياً محكماً وتخرجها وتدعها كما هي بيض بلا تلوين ولا شي يغيرها (38) في الهواء فاذا نشفت من ذلك الدهن وجفت عمدت الى السكر السليماني فدقته ونخلته ودررتة عليها وكبسته عليها (39) بيدك حتى تتليد (40) ثم زينتها بها (41) ما احببت من (41) الطلوا (42) وجعلتها في تفضيل ما تريد (43) (44) ان شالله (44).

صفة حلوا (45) طيبة محشوة طريفة:

يوخذ من اللوز والفسق والبندق بالسوا فيقشر ويدق دقا (46) ناعماً ثم يجعل عليها مثل وزنها (139ص) سكر طبرزد وتدق مع السكر ثم تلت بماورد قد جعل فيه حبة (47) مسك ثم يعجن له عجين سميد نقي (48) (49) بلبين حليب وشيرج (49) وخمير (50) فاذا اختمر يبسط (51) بالشويق في صفة (52) الاقراص الضغار ويجعل (53) على قالب (54) منقوش فيه بعض صور (54) التماثيل ثم حشي من ذلك اللوز (55) والسكر والفسق والبندق (55) ثم جعل (56) على وجهه من تلك الاقراص حتى تلصق حروفه بحرف (57) الاقراص المحشوة ثم يخرج من القالب ويلصق في التنور (58) او تصف الاقراص في مقلى نحاس قصير الحافة جدا وله علاقة مثل عروة السطيل ثم يحط المقلى الى التنور ويغط لحظة (58) فاذا نضج قدم حاراً وان طيب بزيت او دهن في المقلى واخرج (59) حاراً (60) جعل (61) في (62) غسل مطفى (62) (63) منزوع الرغوة مطيب (63) حتى يتشرب وينضج (64) في جام (64) وينثر عليه (65) سكر (66) ويقدم (67) وهذا الفـنـ هو الرغونين الرطب الملوكي فاعرفه (67) ان شالله.

33: وتكبسه هـ / 34: الحلوى هـ / 35: سـ هـ / 36: رقاق هـ / 37: سـ هـ / 38: ثم يجعلها هـ / 39: سـ هـ / 40: تلبـ هـ / 41-41: سـ هـ / 42: الحلوى هـ / 43: ما احببت هـ / 44-44: سـ هـ / 45: حلوى هـ / 46: ز هـ / 47: سـ هـ / 48: ابـ هـ / 49-49: سـ هـ / 50: ويخمر هـ / 51: بسط هـ / 52: سعة هـ / 53: وجعل هـ / 54-54: فيه صورة بعض هـ / 55-55: والفسق والبندق والسكر هـ / 56: صير هـ / 57: بحروف هـ / 58-58: سـ هـ / 59: واخرجت هـ / 60: حارة هـ / 61: ثم جعلت هـ / 62-62: العسل المصفى هـ / 63-63: سـ هـ / 64-64: سـ هـ / 65: عليها هـ / 66: سكر هـ / 67-67: سـ هـ.

الباب الرابع والمائة

في عمل الطرايف من انواع الناطف⁽¹⁾

صفة (3) عمل الناطف الحراني:

يوخذ (4) من العسل المطفى المنزوع الرغوة (4) فيجعل في قدر نحاسي مدورة او طنجير مدور ويصب عليه ربع رطل ماء ويضرب على النار ساعة ثم يترك حتى يبرد ثم يُوخذ (5) لعشرة ارطال (5) بياض (6) عشر بيضات ويطرح فيه ثم يضرب ضربا (7) جيدا حتى يختلط ثم يرد الى النار ثم تضربه ضربا جيدا ليلا يحترق البيض فيه وتخلطه (8) حتى (9) يبيض فاذا بدا ينعقد طرح فيه 10 درصيني ولفل وقرنفل وسنبل الطيب (10) وجعل (11) فيه من الفاكهة اليابسة ما شيت من لوز (139ظ) (12) وفتق وبنديق وجوز وجوز الهند وصبوب وسمسم مقشور وبزر القنب (12) فان احببت ان تجمع ذلك فافعل وان احببت ان يكون ساذجا فافعل ويكون مقدار ما يضرب (13) فيه من الزمان (13) ثلث ساعات حتى يستحکم ان شالله .

(14) صفة ناطف يسمى خشكافروس:

يوخذ سكر ابيض فيدق ناعما ويجعل منه في طنجير قدر اربعة ارطال ثم يصب عليه رطل ماء ويغلى وتخرج رغوته بالبييض ويوقد تحته بنار لينة حتى ينعقد ويلقى عليه من دقيق الحواري الفايق ثلث رطل فاذا انعقد جعل على خوان مطلي بدهن لوز او جوز او سمن على ما تريد من رفته او شخسه ويقطع بسكين مربعا او مثلثا وان اردته اصغر جعلت فيه زعفرانا حتى ينعقد ثم يقدم .

(15) صفة ناطف اخر عمل للمامون للسفر لا يتغير (15):
يوخذ لوز حديث واحد (16) وللعتيق (17) فيدق (18) فيخرج (19) دهنه ويوخذ ايضا جوز حديث فيدق (20) مع لوز حديث مقشور مثل المخ (20) ولا يخرج دهنه ثم يعمل ناطف العسل (21) ويعرك (22) ثم يُوخذ دقيق سمذ

1: و هـ / 2: اللطائف هـ / 3: ز هـ / 4-4: رطل عسل هـ / 5-5: س هـ / 6: ز هـ / 7: ز هـ / 8: ويختلط هـ / 9: و هـ / 10-10: وزن درهمين ونصف سنبل وقرنفل ودار صيني ولفل هـ / 11: وتجعل هـ / 12-12: او بنديق او فتق او جوز هندي او صبوب او سمسم هـ / 13-13: س هـ / 14: هذه الصفة ساقطة من هـ / 15-15: صفة عمل ناطف اخر كان المامون لا يغيره هـ / 16: س هـ / 17: لا عتيق هـ / 18: ز هـ / 19: ويخرج هـ / 20-20: حتى يصير مثل المرهم هـ / 21: عسل هـ .

فيعجن عجيين (23) الغراني وعجيين (23) خبز الماء ويرق ثم يؤخذ العجيين فيخبز (24) على طابق (25) وينشف ويقل شيرج طري بعد تقطيعه بمقراض نظيف مثل الاصابع اصبعين اصبعين (25) ثم يؤخذ من الناطف الذي عمل وهو حار فيجعل على وجه المربعات (26) (27) ثم يخلط به الجوز واللوز المدقوقان (27) ويجعل (28) عليه سكر طبرزد (29) او سليمانى وممن الجوز واللوز المدقوقين ثم يلقى على الرغيف ويقطع بمقراض نظيف (29) ثم يؤخذ عسل مصفى (30) فيجعل في طنجير ويغمر (31) فيه قطعة قطعة (31) ثم يخرج فيجعل في براني ويفرش له السكر المدقوق ساف ساف فاذا نضدته (32) جميعه تصب عليه من ذلك الدهن لوز (33) واحمله معك (34) الى حيث شيت فانه يبقا (35) (140ص) (36) ما شيت (36) ان شاله .

صفة ناطف اخر يعرف بالواثقي (37) وهو طريف يعمل من العسل والسكر الاحمر وصفته (37) :

يؤخذ رطل عسل نحل ومثله سكر احمر فيلقيان في طنجير ويصب عليهم ما شي من ماورد ويغليان حتى يذوبان ويلقى ما يعلوهما من الرغوة فاذا قارب الانعقاد وخفت ان يتدبّق القيت فيه وزن درهمين زعفران وعمدت الى رطل جوز مقشر (38) نظيف من الوسخ والاذى (38) فالقيته فيه وحركته فيسه (39) حتى يختلط جدا ثم تضربه على بلاطة مدهونة او خوان وتكسره قطعاً وتقدمه ان شاله .

صفة ناطف اخر يعرف باللولوي :

تاخذ من العسل مقدار رطلين وتلقيه في طنجير معلّى (40) وتغليه غليانا جيدا وترمي ما عليه من الرغوة فاذا انعقد انعقادا جيدا صب فيه من السمس المقشور بقدر حاجته واحتماله ولا تزال تحركه حتى يتماسك وتصبه على بلاطة مدهونة وتكسره وتقدمه (41) عند الحاجة اليه (41) ان شاله .

صفة ناطف اخر :

يؤخذ عسل نحل ابيض فيصب في قدر مدورة وتصب عليه شي كثير (42) من ما او ماورد فاذا غلى (43) اخذت رغوته وضربه ضربا جيدا حتى يختلط ثم تضرب له بياض البيض وتلقيه فيه وتحركه حتى يدخل فيه ويختلط ويعاد الى النار ويحرك ويضرب حتى يبيض ويشخن ثم تلقى فيه وزن درهمين من المصطكى ووزن درهمين من الافاويه والافاويه وتلقى فيه بعد ذلك من كسور العفريتج (44) الجاف بقدر احتماله وتحركه حتى يختلط به ويدخل فيه ان شاله .

22: س هـ / 23-23: ز هـ / 24: ثم يخبز هـ / 25-25: س هـ / 26: الرغيف
هـ / 27-27: س هـ / 28: ثم يجعل هـ / 29-29: ز هـ / 30: س هـ / 31-31:
قطعة قطعة فيه هـ / 32: قصدت هـ / 33: اللوز هـ / 34: س هـ / 35: يبقى =

(140ظ) وانشدني ابو الحسين لنفسه (45) في صفة ناطف:

وطاه اتى بعد الطعام بناطف
 عليه من الماذي روح تجسدت
 كأن لجينا شكله وهو جامد
 له موقف في الصدر والقلب والحشا
 فاحسن به لونا وطعما ومنظرا
 حشاه بلوز بعد جوز مضاعف
 وفيه صنوف جمعت من فواكه
 اذا كسره كان احسن باطنا
 فيالك من شهد ومسك وعنبر
 اذا نظرته عين اكله رات به
 تراه على الجامات يزهر مشرقا
 فذاك من الحلوى سروري ومنيتي

كلون لجين اوكلون سـوالف
 تردّد فيما بين جار وواقف
 وفي الطعم في الافواه طعم المرافف
 كموقع امن في جوانح خايـف
 واطيب به من كف ظبي مخاطـف
 وبالفستق المقشور بين التضاعف
 كزهر ربيع في بديع طرايـف
 من الظاهر المشهور فوق صحايـف
 ومن مصطكى مسحوقه ودوايـف (46)
 قمرا تجلّى بكفّ وصـايـف
 كما تزهر الاشجار فوق رفـارف
 وقبلي قدما كان حلوى سوافي (47)

انقضى ذكر الطبخ والحلوى.

هـ / 36-37: س هـ / 37-37: س هـ / 38-38: س هـ / 39: س هـ / 40: س هـ /
 41-41: س هـ / 42: يسير هـ / 43: ز هـ / 44: التفرينج هـ / 45: الحسن
 هـ / 46: بدوايف هـ / 47: سواف هـ.

الباب الخامس والمائة

في ما يتغذى به العليل من مزورات البقول ^(١) ^(٢)

صفة مزورة لعليل محموم تعمل من قرعة من نسخة ابن (3) ماسويه :
تاخذ قرعة طرية فتقشرها تقشيراً حسناً وترمي بداخلها وما فيها من الحب
وتقطعها (4) امثال الفصوص وتلقيها في قدر نظيفة (4) وتقطع عليها
بياض بصل ويسير (5) ملح حلو وعود دارصيني وتصب فيها (141ص) من
الشيرج المقشور شي صالح وتلقي فيها اوقية من (6) سلق مدقوق وواقيتين
ماء طيب وتلقي فيها كسفرة (7) ودارصيني مدقوقة وتخثرها بلباب الخبز
وتقدمها ان شالله .

صفة مزورة تصلح لاصحاب الحمى والصفرا من هذا (9) النسخة ايضا (9) :
تؤخذ قرعة نظيفة فتقشر (10) وتلقى ما فيها من الحب ثم تقطع تقطيعاً
صفاراً وتلقى في قدر وتصب عليها شي من شيرج طيب (11) طري وبياض بصل
وشي من ابزار رطب وقليل سذاب وشي من ملح فاذا نضجت رش عليها قليل
(12) ما وماورد وكسفرة (13) يابسة فقط وتنضج عليها ما حصرم والقسي
فيها شي من سكر ابيض وقومت مزارتها وخثرتها بلباب خبز معسروك (14)
وغرفتها ان شالله .

صفة مزورة زيراج لاصحاب الصفرا:

يؤخذ بياض بصل فيقطع ويقلى بدهن لوز (15) مع ابزار رطب وتاخذ ايما
حضر من اصول الخس او القرع فتقشر وتقطع كباراً وتلقى الى ان تحمّر
(16) مع البصل ويرش عليه شي يسير من (17) خل خمر مع شي يسير من (17)
زعفران وقطعة دارصيني ويغرف ان شالله .

(18) وصفة مرق من سلق لاصحاب الحميات:

يؤخذ السلق فيطلق ويخرج ويعصر مأوه ويدق في الهاون دقا ناعماً ثم
تعمد الى بياض بصل مقطع وكزبرة رطبة وسذاب مقطع فتلقيه في قدر نظيفة
وتصب عليه من الماء العذب رطل ومن الشيرج اوقيتين وقطعة (141ظ)
دارصيني فاذا نش الماء القيت السلق في القدر فان لم يكن له مرقة زد

1: ز هـ / 2: يتغذى هـ / 3: بن هـ / 4-4: ز هـ / 5: وحبتيين هـ / 6: ز
هـ / 7: كسفرة هـ / 8: هذه هـ / 9: س هـ / 10: فتقشرها هـ / 11: س هـ /
12: س هـ / 13: وكسفرة هـ / 14: ز هـ / 15: اللوز هـ / 16: تحمّر هـ /
17-17: س هـ / 18: هذه الصفة ساقطة من هـ .

رطل اخر من ما فاذا نضج البصل القيت فيها ملح طيب وذقتها واصحمت
مرقتها وخشرتها بلباب خبز ان شالله .

صفة مزورة اخرى من سلق:

يقطع البصل صفارا ويصير معه من الحمص المرضوض قليلا ومن الملح قليلا
ويغلى بالما حتى ينضج ويجعل فيه دهن اللوز او شيرج ويصير معه من
اضلاع السلق شي يسير ومن اللوز المقشر من قشرته شي صالح ومن الخسل
قليل ويطرح في القدر كسبرة يابسة وكمون وسكرة سليمانية ويلقى فيها
من لباب الخبز المعروك (19) النقي (19) ما تثنخ به و تحرك وتنزل عن
النار وتغرف (20) وياكل العليل منها (20) ان شالله .

مرقة مزورة من قرع لعليل:

تاخذ القرع فتقشره وتقطعه وتطبخه فاذا دنا نضجه طرحت فيه شيا من لبن
وملح وكمون وفلفل فانه جيد نافع مع (21) الحمص والدوران والمشوي ان
شالله .

مرقة اخرى (22) نافعة لاصحاب البرسام:

تاخذ من اطراف الرطبة وكرفس وشبت ودهن سمس وما فتتخذ مرقة فاذا
نضجت فاجعل فيها شيا من رازيانج وشيا من نانخواه فانها جيـدة من
البرسام اليابس (23) (24) باذن الله (24) .

مرقة اخرى (25) جيدة للبرسام (26) والوجع في الكبد (26) والحشا:
تجعل في قدر ما وملح وشبت وفستق مدقوق فتاكل منه وتحسوا مرقة (27)
فانه نافع للبرسام ولوجع (28) الكبد (29) والحمص باذن الله (29) .

(142ص) صفة مرقة (30) اخرى لمثل ذلك:

تاخذ القرع والبصل والعدس والمما والمري وكمون فتطبخ الجميع وتاكل
منه وتحسوا الباقي (31) (32) منه ان شالله (32) .

صفة مرقة اخرى لمثل ذلك:

خذ قرعة خضرا غضة فطينها والقها في النار فاذا نضجت فقشرها والسق
قشرها وحبها واللحا (33) الذي فيه الحب وقطع ما بين ذلك صفارا
واغمسها في المري كلها فان القرع لين يوافق صاحب الحر وهو جيـد
للمريضي وللشبع من الطعام ولكل مرض يهيج من الحر ان شالله .

19-19: ز هـ / 20-20: س هـ / 21: من هـ / 22: س هـ / 23: س هـ /

24-24: ان شالله هـ / 25: ز هـ / 26-26: ووجع الكبد هـ / 27: مرقة

هـ / 28: ووجع هـ / 29-29: س هـ / 30: س هـ / 31: ز هـ / 32-32: س هـ /

33: واللحى هـ / .

صفة مرقة اخرى:

تاخذ الكبد فتغسله وتخرج مرارته ثم تطبخه بالزيت وتجعل فيه شي (34) من زنجبيل ودارفلفل وكمون وملح وشي من كرفس ويطبخ (35) حتى ينضج ولتكن المرقة رقيقة وليحسوا (36) منها المريض فانها سالحة (37) للباسورة والبطن (37) ومن رقة المعدة وتشد الجسم وتشبه الطعم (38) ان شالله (38).

صفة مزورة من قرع سالحة لاصحاب الحمى:

تاخذ قرعة فتقشرها وترمي بداخلها منها وتصلقها بعد ان تقطعها صفارا وتلقيها في قدر وتصب عليها غمرها من (39) ماحصرم وقطعة خولنجمان واوقية دهن (40) اللوز وشيرج (40) وقليل ملح وبياض بصل مقطع صفارا صفارا فاذا نضجت طرح فيها كزبرة (41) ودارصيني وتخرت (42) بلباب الخبز ويكون مدقوق وقدمها مع ملعقة الى العليل فانها نافعة لاصحاب الحمى اذا كانت من (43) الصفرا.

(142ظ) صفرة (44) مزورة من قرع لاصحاب الحميات والحرارات: تاخذ قرعة خضرا غضة فتقشرها وترمي عنها داخلها الذي منه (45) الحب وتقطع وتصلق (46) حتى تنضج ثم تخرج فتدق في الهاون حتى تصير مثل الملح وتعزل ثم تعمد الى قدر نظيفة فتلقي فيها وزن درهم بياض بصل مقطع صفار وقطعة دارصيني صحيح ومن دهن اللوز او دهن السمسم اوقيتين وشيا يسيرا من ابرار رطب مقطوع ثم تلقي عليه من القرع المصلوق (47) المدقوق رطل وتصب عليه من ما الحصرم نصف رطل ومن الما العذب نصف (48) رطل فاذا نضج البصل القيت فيه اوقيتين من لوز (49) مسحوق مقشور (49) واوقية من سكر سليماني (50) ووزن درهم ملح (50) ووزن درهمين كسفرة (51) يابسة مسحوقة ووزن درهمين لباب الخبز مداف (52) بوزن خمسة (52) دراهم ماورد واجعل مرقتها معتدلة لا بالرقيقة ولا بالشخيننة وقدمها الى العليل مع ملعقة فانها نافعة لاصحاب الحميات والحرارات (53) ان شالله (53).

صفة بقله (54) لاصحاب الحمى واختلاف المشي:

(55) تاخذ القرع الغض فتقشره وتطبخه فاذا قارب النضج اخرجته ودقته ومرسته وصفيته بمنخل ورده الى القدر وصبا عليه مثل نصفه لبن وشي من بياض بصل وملح وفلفل وكمون مسحوق كله وتخرت بلباب السلجن وتصب فيه قليل دهن لوز او لوز مسحوق.

34: شيا هـ / 35: ز هـ / 36: وليحس هـ / 37-37: للباسور في البطن هـ /

38-38: ز هـ / 39: س هـ / 40-40: لوز او شيرج هـ / 41: كسفرة هـ /

42: وخرت هـ / 43: ز هـ / 44: صفة هـ / 45: فيه هـ / 46: وتسلق هـ /

47: المصلوق هـ / 48: تصب هـ / 49-49: مقشر هـ / 50-50: س هـ / 51: =

(56) صفة مرقة اخرى لمثل ذلك:
 يجعل اللبن في القدر فاذا غلى طرح فيه سلق مسلوق مدقوق معجون ببصل
 (143ص) مقطع وكزبرة (57) (58) وشي من ملح وفلفل وكسفرة (58) وكمون
 وتحرك فيه فاذا نضج طرح عليه مغرفة من خثارة خبز نقي مفتوت بدهن
 اللوز او الشيرج فاصلحت مرقتة وغرفته .

(59) مزورة من سلق لاصحاب الصفرا:
 يوخذ اضلاع السلق فيصلق ويخرج الى ما بارد ويوخذ فيعصر عنه المـ
 ويجعل في غضارة ويلقى عليه كف سماق منخول او يحرك به حتى ياخذ حموضه
 ويطيب عليه شي من زيت او دهن شيرج او دهن اللوز.

كسبرة هـ / 52-53: بخمسة هـ / 53-53: ز هـ / 54: مرقة هـ / 55: ورد
 اسم الصفة فقط في هـ اما الصفة فساقطة كلها / 56: على العكس من
 الهامش السابق فالعنوان هنا ساقط واما الصفة فموجودة في هـ / 57:
 وكسبرة هـ / 58-58: س هـ / 59: هذه الصفة ساقطة من هـ / .

الباب السادس والمائة

ما يتغذأ به العليل الجسم من الامراق وما اللحم

صفة ما اللحم النافع لوجع الصدر واصحاب السعال والبهر:
تأخذ اللحم الرخى من (2) الغنم (2) من اصول الافخاذ ومن المتصون
والبشتمازجات فانه اقوى اللحم واغذاه فيشرح تشريحا رقيقا ويوضع في
قدر فكلما ارخا (3) من الماء صفي عنه في اسكرجة وذر عليه (4) شي
من دارصيني مدقوق (5) وسقي (6) من يحتاج اليه فانه (7) يقوي المعدة (7).

صفة ما اللحم النافع لذلك:
يؤخذ من المتون والبشتمازج واصل الافخاذ فيشرح تشريحا رقيقا ويوضع
في قدر بغير ملح ولا ماء وتوقد تحته بنار لينة فكلما ارخا (8) الماء
اخرج (9) حتى لا يبقا (10) فيه شي (11) من الماء قليل ولا كثير ويصير
جافا لا ما فيه ثم تعمد الى الماء فتلقى فيه شيا (12) من ملح فان اردت
(143ظ) ان تزيد في حرارته جعلت فيه جزوا (13) من زنجبيل صيني فان
(14) اردت ان تنقص من حرارته فالق فيه جزوا (15) من انيسون واسقه
وهذا ينفع لاصحاب السل والحرارات والبرودات والاجسام الباردة والحارة
ان شا الله .

صفة نارباچ تلح لمن به اختلاف البطن من سحج مقبض نافع (16) من نسخة
يوحنا بن ماسويه (16):
يؤخذ من القنابر ما امكن وتغسل وتنظف ويرمى باجوافها وتطرح في قدر
ويصب عليها شي من زيت انفاق وبياض بصل وقطعة خولنجان ويدق الزبيب
(17) والحب رمان (17) ويداف بالماء ويصب في القدر ويوقد تحتها حتى
ينضج اللحم ثم تبرزها بكسبرة وفلفل ودارصيني وتقدم ان شا الله .

(18) صفة مرقة قنابر لاصحاب القولنج من نسخة ابن ماسويه:
تؤخذ القنابر فتنظف غاية التنظيف وتجعل في قدر وتصب عليها ما وتقطر
عليها شي من زيت وملح وبياض بصل وتقلي فاذا نضجت القي فيها هذه
الابازير واخذت مرقتها فقط فاسقها العليل ولا ياكل من اللحم شيا.

-
- 1: يتغذى هـ / 2-2: الغنمي هـ / 3: ارخى هـ / 4: عليها هـ / 5: س هـ /
6: ويسقي هـ / 7-7: مقوي للمعدة هـ / 8: ارخى هـ / 9: اخذ هـ / 10:
يبقى هـ / 11: س هـ / 12: ز هـ / 13: جزا هـ / 14: وان هـ / 15: جزا هـ /
16-16: مجرب هـ / 17-17: وجب الرمان هـ / 18: هذه الصفة ساقطة من =

صفة ما اللحم من الدجاج نافع (19) لمن في امعاه قروح: توخذ دجاجة سمينة فتذبح وتسلخ سلخا ولا تسمط (20) ثم يوخذ صدرها وشحمها فيشرحان ويلقيان في القدر ويوقد تحتها بنار لينة حتى ترخي الماء ثم يوخذ ما يرخي الشحم من الدهن فيلقى فيه قليل ملح ويسقاه العليل.

صفة مرقة نافعة من اختلاف الاغراس:

يوخذ لحم الحجل والقنابر فيغسل ويلقى في قدر نظيفة ويصب عليها (141ص) قطرة زيت ووزن درهم من (21) بياض بصل وقطعة خولنجان صحيح ويلقى عليها فوق ما يغمرها من غضارة ما السماق ومن غضارة ما الزبيب (22) والحب رمان (22) المخلوطين فاذا نضج اللحم صفي بمنخل ورمي بالعظام وخثر بلباب الخبز او سلجن وبلوز (23) مدقوق ويحس العليل فانه نافع (24) ان شالله (24).

صفة مصوص لمن كان به اسهال البلغم:

يوخذ دجاج وقنابر وعصافير فتطلق (25) وتحشى بطونها كرفس وسذاب وتنعن وانيسون وكرويا وكمون وكزبرة (26) يابسة مقلوان جميعا ونانخسواه وصعتر ويطلق (27) بخل قد نقع فيه الصعتر (28) والكمون والدارصيني والغفل من الليل وصفي من هذه الابازير فانه جيد (29) بالغ نافع (29) (30) ان شالله (30).

صفة مصوص اخر (31) ينفع من اسهال الصفرا: يوخذ حب رمان مقلو وسماق وحب الآس وكسفرة (32) يابسة مقلوة تدق وتحشى بطن الطير ويطبخ (33) بخل حب (33) الآس وما الحصرم وما الرمان الحامض فانها (34) نافعة (35) ان شالله .

(36) صفة اخرى مصوص لمثل ذلك:

يوخذ نعنن وكرفس وسذاب وصعتر طري ونمّام فيطبخ مع الفراريج او القنابر او الدراج او العصافير بما حصرم قد انقع فيه كرفس ونعنن وصعتر طري ويابس ويجعل عليه فلفل وكرويا وكمون وانيسون وملح اندراني مقلو ان شالله .

(37) صفة اخرى لمثل ذلك نافعة مجربة:

توخذ البقلة الحامضة وقصبان بقلة الرجل وكزبرة رطبة فتطبخ

هـ / 19: ينفع هـ / 20: تسمط هـ / 21: س هـ / 22-22: وحب الرمان هـ / 23: ويكون هـ / 24-24: باذن والله هـ / 25: فتسلق هـ / 26: وكسفرة هـ / 27: ويسلق هـ / 28: الشعير هـ / 29-29: بالغ جيد هـ / 30-30: س هـ / =

بما (144ظ) حصرم مع فراخ ويصير فيه ما الرمان الحامض وكسفرة يابسة وما جماض الاترج وورق الاترج باذن الله .

(38) صفة اخرى من المصوص ينفع في مثل ذلك من نسخة ابن ماسويه (38) :
 تاخذ كرفس ونعنع وصعتر (39) يابس ورطب (39) وكزبرة (40) رطبة وسذاب
 وبياض بصل يسير وقليل من ورق الاترج وورق الآس الغض الرخص وحبسه ان
 امكن فيلقى على لوح ويدق بالسكين وينثر عليه ملح وكسفرة (41) (42)
 يابسة ولفل وتضرب حتى تختلط وترش عليها من ما السماق وما الحصرم
 (42) وما الرمان المعصور بشحمه وقشره بقدر حاجته اليه ثم يجمع (43)
 وتحشى به بطون الطير المنظفة (44) ويصلق (45) بالخل حتى ينضج ويأخذ
 طعم هذه الافاويه (46) ويقدم ان شال الله .

31: س هـ / 32: وكسبرة هـ / 33-33: حبب هـ / 34: فانه هـ / 35: نافع
 هـ / 36: هذه الصفة ساقطة من هـ / 37: انظر 36 / 38-38: صفة مصوص
 لمثل ذلك هـ / 39: رطب هـ / 40: وكسبرة هـ / 41: وكسبرة هـ / 42-42: ز
 هـ / 43: يخرج هـ / 44: س هـ / 45: ويسلق هـ / 46: البقول هـ .

الباب السابع والمائة

ما يوافق اصحاب النزلات من الاحسا والحريرات

صفة حسو اللوز:

تؤخذ قدر (1) فتنظف ويصب فيها ما نظيف وتجعل على النار ثم يلقى فيها مثل نصف الماء سكر ابيض ومثل السكر لوز مدقوق مسحوق فاذا نضجا جميعا القي عليها لباب (2) الخبز المفتوت (2) مجفف وسقي دهن اللوز وقدمت الغرفة رطبة فانها نافعة (3) باذن الله (3).

صفة ما باقلي نافع لوجع الحلق العارض من البرد والبعة الكاينة فيه :
يوخذ الباقلي المنبوت فيسلق بقشره حتى يتهرا ثم يوخذ من المرقمة مقدار رطل فيلقى فيه ثلث رطل فانيد شجري فاذا ذاب حسي فانه نافع ان شالله (4) واكل بعد ذلك من الباقلي بغير ملح فانه نافع ان شالله (4).

(145ص) صفة (5) مرقة نافعة للسعال:

تاخذ القرع والبصل والعدس والماء ومري وكمون وتطبخ الجميع ويوكل (6) منه ويحسا (6).

(7) صفة مرقة اخرى نافعة في مثل ذلك:

يقشر الباقلي ويدق ويطبخ فاذا نضج ورنا طرح عليه كرويا مدقوق وشي من ملح ويوكل حارا ان شيت او باردا.

(8) صفة اخرى نافعة للسعال:

يوخذ من الرمان الحلو والحامض وكرفس وشيت وبصل ودهن شيرج يطبخ جميعا ويجعل عليه شي من مري ثم يوكل منه ويحسى.

صفة مرقة نافعة للسعال من نسخة ابن (9) ماسويه :
يوخذ (10) السمك الطري فاحسن طبخه فاذا نضج فاطرح عليه جوز مدقوق ثم كله (11) بعد ان تغليه معه (11) فانه نافع ان شالله.

1: قدرا ه/ 2-2: سلجن مفتوت ه/ 3-3: ان شا الله ه/ 4-4: س ه/
5: س ه/ 6-6: بغير ملح فانه نافع ان شا الله ه/ 7: هذه الصفة
ساقطة من ه/ 8: انظر 7/ 9: بن ه/ 10: خذ ه/ 11-11: واجسو من =

صفة مرقة الكشك نافعة للسعال والحصر (12) والبرسام (13) نافعة
مجربة (13):

تطبخ الكشك بالماء وتجعل فيه زنجبيل ودارفلغل وكمون وشي من سمن الغنم
ولتكن المرقة رقيقة ليحسوا منها المريفي فانها صالحة نافعة من الحصر
والسعال والبرسام (14) (15) ان شالله (15).

صفة اخرى للسعال والربو والصفار من هذه النسخة ايضا:
تاخذ دارصيني ودارفلغل وزنجبيل وكبيرا ولباب حب (16) القطن ولباب
ذكر ورب السوس وصمغ عربي وناخواه من كل واحد جز ويدق وينخل ويعجن
بعسل منزوع الرغوة ثم يجعل في برمة خضرا او قوارير (145) ثم تاكل
منه كل يوم على الريق بندقة وعند النوم مثل ذلك نافع مجرب.

(17) صفة اخرى للسعال من هذه النسخة:

تاخذ خمسة مثاقيل فانيد شجري وخمسة مثاقيل كندر ذكر ومثقال افيون
تدق كل واحد على حدة ويسحق ويخلط ويعجن بالما البارد وتصب عليه
قليلا ثم تصير منه بنادق مثل نوا النبق وتجعل منه كل يوم تحت اللسان.

(18) صفة اخرى نافعة للسعال من هذه النسخة:

تاخذ بزر مرو وبزر الشاهسفرم وبزر قطونا وكبيرا من كل واحد جزء ينقا
ويلقا في القدح ويصب عليه شي من ما ثم يضرب ويصب عليه دهن بنفسج او
نرجس ثم يشرب على الريق.

صفة حريرة نافعة لاصحاب السعال ووجع الصدر من هذه النسخة:
تاخذ من ما (19) الباقلي المصفا (19) فتلقى عليه من الفانييد (20)
شيا صالحا (20) ويداف النشاستج بالما ويصفا (21) ويصب فيه ويعقد به
ليتا رخوا ثم تلقى عليه دهن الشيرج او دهن اللوز فاذا تم نضجه غرف
في غضارة واخذ منه العليل.

صفة حريرة اخرى لاصحاب الحرات:

يوخذ السكر الطبرزد فيلقى في قدر وتصب عليه من الماء غمره او اقل
ويغلا (22) ويصفا (23) وترمي رغوته ثم تعمد (24) الى النشاستج تمرسه
(25) بيدك مرسا جيدا وتصفيه بمنخل شعر وتلقيه في القدر وتعقده به
(26) وليكن ليئا (27) رخوا ويسقى دهن اللوز (28) او دهسن خل (28)
(29) حتى يتشرب جيدا ثم يغرف الى غضارة ان شالله (29).

مرقته هـ / 12: والحصرم هـ / 13-13: ز هـ / 14: س هـ / 15-15: ز هـ /
16: س هـ / 17: انظر 7 / 18: انظر 7 / 19-19: الباقلا المصفى هـ /
20-20: شي صالح هـ / 21: ويصفى هـ / 22: ويغلي هـ / 23: ويصفى هـ، لكن =

(30) صفة حسو نافعة لوجع الصدر والسعال من هذه النسخة :
 (146ص) توخذ قدر نظيفة فيصب فيها من الماء بقدر الحاجة ويلقى فيها من
 السكر مثل نضعه ويقطر عليه قليل دهن فاذا غلى غليانا جيدا الق فيه
 وزن دانقين فلفل ووزن درهم كسغرا ووزن درهم صمغ عربي ووزن درهم لبان
 ذكر ووزن درهمين من دقيق الباقلي فاذا غلى به غلية عقدته بدقيــــــــق
 حواري حتى اذا اعتدل وصار رطبا سقيته دهن اللوز خل واخذه العليل
 فانه نافع مجرب.

الناسخ عاد فطمسها هـ / 24: تعمل هـ / 25: فتمرسه هـ / 26: ز هـ / 27: ز
 هـ / 28-28: ز هـ / 29: ويباذه العليل فانه نافع هـ / 30: انظر 7.

الباب الثامن والمائة

في عمل الامراق من الجيوب للعليل المكروب⁽¹¹⁾

صفة مرقة نافعة لفساد المعدة ولمن (2) لا ينهضم طعامه من هذه النسخة :
يوخذ الارز غير المقشر فيبدا به فيقلى (3) بقشره فما ظهر من قشره (4)
على المقلى (4) اخذه (5) منه ثم يطبخ (6) حب (7) رمان فاذا نضج طرح
فيه عود من دارفلغل وشي من زنجبيل وملح وكمون مدقوق (8) ذلك جميعا
(8) ثم يغلى حتى ينضج ولتكن المرقة رقيقة فيحسوا منه المريخي فان ذلك
صالح لفساد (9) المعدة ولمن لا ينهضم طعامه ويدفع الريح ويلين البطن
ويصلحه وهو صالح مري (10) (11) ان شالله (11) .

صفة مرقة حب الرمان والارز المقلو النافع للكبد والحمى ووجع الفواد :
تاخذ حب رمان و ارز مقشر (12) ملو (13) وسمسم ودارفلغل وزنجبيل (11)
وكمون وملح (14) تجعل ذلك كله في قدر وتطبخ بماء (15) ولتكن المرقة
رقيقة ليحسوا منها فانها صالحة للكبد والحمى (16) والمرار ومن ریح
الحالبين والجنب وتجلوا عن (17) الفواد (146ظ) وتشد الجسم وتصلح
المعدة (18) وتقويها فانه (18) نافع مجرب.

صفة مرقة اخرى جيدة للبطن (19) (20) ومن الرياح التي في المفاصل (20) :
يوخذ كمون وشبت وثلاث سرطانات فاذا نضج فانثر عليه جوز مدقوق وكله
فانه جيد لما ذكرنا نافع ان شالله .

صفة مرقة جيدة (21) للمبطون:

تدق الكمون ويجعل في قصعة وتدق في جوف القصعة شي من ثوم وتجعل عليه
شي من ما حار وزيت وسماق وينثر عليه ويوكل به وتاخذ عليه غدوة حرف
وبزر قطونا مضروبا (22) بما وزيت فانه يعقل البطن جيد للمبطون او
يغسل الارز بقشر (23) ويجفف هنية (24) (25) في الظل ويغلى وينقأ من
قشره ويهتشم ثم يطبخ بكمون وقليل كزبرة وحب ملح وشي من سمن او زيت
ثم يوكل وينحسا منه وتكثر فيه من الغلغل فانه نافع مجرب (25) .

1: س هـ / 2: لمن هـ / 3: ويقلى هـ / 4-4: الاعلى هـ / 5: اخذ هـ / 6:
طبخ هـ / 7: بحب هـ / 8-8: مطموس في هـ / 9: للفساد هـ / 10: المراد
مريء هـ / 11-11: س هـ / 12: ز هـ / 13: مقلو هـ / 14-14: وملح وكمون
15: ز هـ / 16: والحمى هـ / 17: مطموس في هـ / 18-18: س هـ / 19:
للمبطون هـ / 20-20: س هـ / 21: اخرى هـ / 22: مضروب هـ / 23: بقشره هـ =

(26) صفة مرقة اخرى للمبطنون:

تأخذ الكراث فتلقي منه طرفيه وتقطع ما بقي منه وتصب عليه من الماء ما يغمره وتطبخه حتى يذهب الماء وتراه قد نضج واصفر ثم قطعه صفارا واكسر فيه ثلث بيضات نيات وشيا من مري ثم اطبخها وسطها هنية حتى يختلط الجميع حسنا ثم توكل فانها صالحة جيدة للمبطنون ان شا الله .

(27) صفة اخرى ايضا نافعة لاصحاب البرسام:

يؤخذ سمن البقر ودهن السمسم فيخلطان جميعا ثم يجعل ذلك على راسه ويربط بخرقه فان ذلك صالح من البرسام الشديدة .

(147ص) (28) صفة اخرى تنفع من ارتفاع البرسام الى الراس: يؤخذ دقيق الشعير والحنطة فيخلطان جميعا ويطنجان جيدا حتى يصير مثل الخبز ثم يجعل منه قرص ثم يوسع ويمسح عليه دهن البنفسج سخنا يكون قرصين يغرقان بالدهن ثم يلزم تحت راسه فاذا برد نزع وجعل الاخر سخنا مكانه تجعل ذلك كل غداة وعند النوم ثلث مرات وتسعط بالبنفسج .

صفة تنفع من ارتفاع البرسام الى الراس:

يؤخذ دقيق الشعير والحنطة فيخلطان جميعا ثم يطحن جيد ثم يجعل منه قرص ثم يوسع ويمسح عليه دهن البنفسج ويكون قرصين يغرقان بالدهن ثم يلزم قحف راسه فاذا برد نزع وجعل الاخر سخنا مكانه يجعل ذلك كل غداة وعند النوم ثلث مرات ويسعط بالبنفسج .

صفة عمل ما الشعير (29) من نسخة ابن ماسويه (29): يؤخذ من الشعير الحديث او العتيق في الوقت الذي يحتاج الى اصلاحه للعليل فيغسل غسلا نظيفا بعد ان ينقا (30) ثم يبلى ساعة صالحة ويغمم (31) بمنديل غليظ ليلة فاذا كان من الغد دق في حجر او هاون او جش بمجشة (32) ونسّف ونظف (32) والقي في قدر نظيفة منه كيل ومن الماء اربعة عشر كيلا واوقد (33) تحته (34) بنار لينة من فحم رويدا حتى يذهب ثلثاه (34) ويبقا (35) ثلثه ويعتدل (36) قوامه ويسقى منه العليل بالسكر وغير السكر فانه نافع. (37) وقد يعمل ايضا ما الشعير بان يجعل الشعير في قدر مع الماء وتجعل القدر في قدر اخرى فيها ما وتوقد تحتها على الصفة (37) ان شا الله .

24: هنية ه/ 25-25: حتى يختلط الجميع ثم يوكل فانه صالح جيد ان شا الله ه/ 26: هذه الصفة ساقطة من ه/ 27: انظر 26/ 28: الاختلاف بين أ و ه كبير ولهذا فسنلحق النص كما ورد في ه بنص أ/ 29-29: س ه/ 30: ينقى ه/ 31: ويغمر ه/ 32-32: ونظف ونشف ه/ 33: ويوقد ه/ 34-34: حتى يذهب ثلثاه لنار لينة من فحم ه/ 35: فاذا بقي ه/ 36: اعتدل ه/ 37-37: س ه/ .

الباب التاسع والمائة

ما يتغذا به اصحاب اليرقان من الشبوط والبنان⁽¹⁾

صفة نافعة لاصحاب اليرقان:

يؤخذ السمك فيغسل بما الخباز (2) غسلا نظيفا ويحشى منه جوفه ويلقى
(3) عليه شي من ملح وزيت ويشوى ويأكله العليل.

صفة اخري من السمك ايضا:

(147ظ) يؤخذ الاكشوت ولبّ الخيار وطاقت سذاب وشي من كرفس وكراث رطب
فيقطع صفارا ويحشى في جوف السمك ويشوى او يطبخ بخل او بغير خل فانه
نافع مجرب (4) ان شالله (4).

صفة دوا لليرقان (5) يستعمله الرجال (5):

تأخذ عيدان اللك وسكر طبرزد واكشوت يابس وقشر خيار اصفر يابس من كل
واحد بالسوية وزنا ويعجن (6) بعسل نقي (6) ويسقى صاحب اليرقان بما
السذاب.

(7) اخري لليرقان:

اذا كان اليرقان بامرأة حبلى او مرضع فاسقها ما تقدم ذكره بمسا
الخيار الرطب او بما الهنديا فانه نافع ان شالله .

آخر (8):

يؤخذ الكراث ويوكل بالسمك والشبوط اذا سلق فانه نافع (9) ان شالله
(9).

1: فيما ه/ 2: الخيار ه/ 3: ويلقي ه/ 4-4: س ه/ 5-5: س ه/
6-6: بالعسل النقي ه/ 7: هذه الصفة ساقطة من ه/ 8: صفة اخرى
لليرقان ه/ 9-9: س ه/.

الباب العاشر والمائة

تدبير الماء المشروب المزمّل وبالثلج المضروب⁽¹⁾

ينبغي ان يدبّر الشارب بان لا شرب (2) الماء على الريق ولا على الماييدة ولا (3) بعد الاكل الا ان تخف اعالي البطن الا بقدر ما يسكّن العطش ولا يروا (4) منه ريباً واسعاً حتى اذا خفّ اعالي البطن وانحدر الطعام عنه (5) استوفوا (6) شربه منه ومن الشراب (7) ان شالله (7)

ولا ينبغي ان يشرب ما الثلج على الماييدة الا بقدر ولا يكون الا بارداً فان قليله (148ص) يجزي (8) وليحذر شرب (8) الماء بالثلج من به ضعف في العصب او من معدته وكبده باردتان وبالجملة (9) من يجد في هضمه تخلفاً وتضعف نفسه وتذبل فلا يستعمله واما من كان كثير اللحم والدم احمر اللون قوي الشهوة فلا ينبغي ان يخاف منه ويشرب من الماء والثلج في اي وقت شا وعلى الماييدة فان ذلك قليل الضرر له ان شالله .

شراب (10) الماء على الريق:

واعلم انه (11) ليس بصالح (12) شرب الماء البارد على الريق الا لمن به التهاب شديد وحمى (13) وخمار فليتنق في (14) الشرب كثير (15) من الماء البارد دفعة واحدة ويشربه في دفعات بين كل دفعتين نفس فانه صالح ويحفظ على الانسان قوة بدنه وبهذا (16) التدبير فليكن العمـل ان شالله .

1: بالثلج هـ / 2: يشرب هـ / 3: س هـ / 4: يروي هـ / 5: س هـ / 6: استوفى هـ / 7-7: ز هـ / 8-8: ولا يشرب هـ / 9: وفي الجملة هـ / 10: تشرب هـ / 11: ان هـ / 12: صالح هـ / 13: ز هـ / 14: س هـ / 15: الكثير هـ / 16: وهذا هـ .

الباب الحادي عشر والمائة

في خاصة الماء المبرد في الهواء

ذكر تدبير الماء:

واعلم ان الماء يحفظ على البدن رطوباته الاصلية طيبة (1) ويرق الغذاء وينفذه ويقمع الحرارة وهو اوفق للمحمومين واصحاب الامزاج (2) الحارة من الشراب.

واعلم ان اجود الماء وانفعه اخفه وزنا واسرعه قبولا للسخونة والبرودة واعذبه طعما الذي يضرب في (3) طعمه الى الحلاوة.

واعلم ان شراب (4) المياه الماء (5) الذي له (6) طعم او ريح مكروه فانها رديئة لا تصلح للشرب وقد تستعمل في الادوية (148ظ) والعلاجات.

واما الماء (7) الكدر فانه يولد السدد في الكبد والحجارة في الكلي.

الماء المالح:

واما الماء المالح فانه يطلق البطن اولا ثم ثانية (8) يعقله اذا (9) ادمن عليه (10) العفن فانه (10) (11) يعطب منه الطحال (11) ويفسد (12) منه (13) المزاج وتتولد منه (14) ومن شربه الحميات.

واما (15) المبرد بالثلج (16) والذي (17) له من ذاته مثل هذا البرد فانه يفزع ان يشرب على الريق ويبرد الكبد جيدا (18) ولا ينبغي ان يشربه على الريق الا المحرورين (19) (20) فانهم ينتفعون به منفعـة عظيمة (20). واما (21) على الطعام فانه يقوي المعدة وينهض الشهوة (22) ويجزي قليله (22).

(23) واما البارد الشديد البرد الذي لا يبلغ من برده ان يستلذ فانه ينفخ البطن ولا يبلغ من كسر العطش مبلغا ويسقط الشهوة ويرخي الجسد وفي الجملة ليس بالصالح (23).

1: س هـ / 2: الامزجة هـ / 3: س هـ / 4: شرب هـ / 5: مطموس في هـ / 6: لها هـ / 7: ز هـ / 8: س هـ / 9: واذا هـ / 10-10: مطموس في هـ / 11-11: س هـ / 12: افسد هـ / 13: س هـ / 14: س هـ / 15: فاما هـ / 16: والثلج هـ / 17: فالذي هـ / 18: جدا هـ / 19: المحرورين هـ / 20-20: س =

و اما الما (24) المطبوخ الذي يطبخ (25) فنافع على الريق جدا (25).

فاما (26) الما (27) الفاتر فانه يغثي ولا يصلح الا للعلاج.

واما الحار اذا تجرّع منه على الريق غسل المعدة من فضول (28) الغذا المتقدم وربما اطلق البطن (29) غير ان السرف في استعماله يخلـق المعدة ويزهـمها (29).

الباب الثاني عشر والمائة

ذكر الانتفاع بشرب الفقاع

الفقاع (1) من دقيق الشعير:
 (2) اعلم ان الفقاع (2) المتخذ من دقيق الشعير يضرّ العصب (3) ويصدع وينفخ ويدرّ البول ويطفي شايرة (4) الحمى ويسكن الصفرا ويذهب بلهيب (5) المعدة. واما المتخذة (6) من دقيق (7) الخبز الحواري الملقا (8) فيه والنعنع (9) والكرفس والطرخون (149ص) والسذاب صالح (10) وهو اصلح (10) من المتخذ بدقيق الشعير والبيق (11) منه في الغذاء وليس بجيدّ للمحرورين (12) ولا للمحمومين في الحالات كلها (12).

1: للفقاع هـ/ 2-2: ز هـ/ 3: بالعصب هـ/ 4: نارية هـ/ 5: بلهيب هـ/
 6: المتخذ هـ/ 7: ز هـ/ 8: الملقى هـ/ 9: النعنع هـ/ 10-10: انفع هـ/
 11: والومه هـ/ 12-12: س هـ/.

الباب الثالث عشر والمائة

عمل الفقاع المختار الساذج وبالابزار⁽¹⁾

صفة اعمال الفقاع المختار مما وضعها (2) عبدالله الشرايبي في حرانية للمعتضد:

يؤخذ الشعير الجيد الابيض العتيق وليكن حديثا مما له شهران وثلاثة منذ وقت (3) اخرج فان ذلك اجود فيغسل حتى يذهب قشره وترايه وحجاره (4) وينقع في الماء يوما وليلة (5) بعد ان ينقا (5) فاذا كان في اليوم الثاني اخرج من الماء وجعل على بارية نظيفة (6) في الغي ويرش عليه الماء كلما جفّ حتى ينبت ويشتبك بعضه ببعض (7) مثل الحلبسة (7) فاذا انتهى الى هذه الحال قطع عنه الماء وترك حتى يجفّ ثم طحن وترك فيه (8) قشوره واستعمل من هذا المطحون ما يحتاج اليه (9) عند عمل الفقاع وهذا المطحون هو دقيق الشعير الذي يعمل منه الفقاع واتخاذها في ايام قوة البرد امكن واجود واسرع لنباته ان شالله .

صفة الفقاع المتخذ من الخبز (10) السميد:

يؤخذ من دقيق الشعير لكل خمسين كوزا من كيزان الفقاع الصغار ثلثة ارطال ويجعل في انا ويغلى له الماء على مقدار ما يحتاج اليه (11) بخمسين كوزا (11) ويصب عليه ويمرس حتى تبقى (12) قشور الشعير ويترك حتى يبرد فاذا برد صفي منه ما يحتاج اليه (13) للخمسين كوزا (13) وطرح فيه ملح اندراني حتى يعتدل طعمه ولا يكون مالحا زعافا ولا فطرا ومعرفته بان يذوقه (14) العامل له (14) ثم (15) (149ظ) يترك حتى يصفوا ويصير كالماء الصافي ثم يؤخذ (16) رغيف سميد لكل عدس كوزا حتى يكون للخمسين كوزا رغيفين ونصف (16) فتقشر وتجعل في قدح ويصب عليه من ما الشعير الذي قد (17) صفي ويمرس في جوف منخل ويصب عليه من ذلك ابدا الى ان لا يبقى (18) من الخبز في المنخل ويجعل المنخل على الماء الاول الذي قد صفي حتى يمرس في المنخل من الخبز ويطرح فيه لكل عشرين كوزا اوقية ونصف سكر سليماني (19) ووزن دانق سك او (20) مسك (21) حتى يكون لخمسين كوزا ثلث اواقي وربع سكر ووزن دانقي ونصف سك (21) ثم يصير (22) في كيزان طرية قد عمل فيها الفقاع حتى طاب (23) (24)

1: بالابازير هـ / 2: عمله هـ / 3: س هـ / 4: وحجارتسه هـ / 5-5: س هـ /

6: س هـ / 7-7: كالحلبة هـ / 8: في هـ / 9: ز هـ / 10: بالخبيز هـ /

11-11: ز هـ / 12: تتبقى هـ / 13-13: س هـ / 14-14: س هـ / 15: و هـ /

16-16: لكل عشرين كوزا رغيف سميد هـ / 17: ز هـ / 18: يبقى هـ / 19: =

فان الحبّ والانا والكيزان الذي يعمل فيه الفقاع يحتاج ان يعمل فيه عشرة ايام ويبدد ما يعمل فيها من الغداة الى الليل او من الليل الى الغداة ثم يصب (24) ويجدد له فقاع اخر (25) (26) يعمل هذا كل عشرة ايام الى ان يغلي فيها ويتلمس حول (26) الانا من داخل (27) ولا تغسل الكيزان الا من خارج واذا صير الفقاع في الكيزان (27) صير (28) فيه (29) السذاب والطرخون والنعنع وترك (30) (31) من صلاة الغداة الى المغيب والى صلاة الغداة في موضع دفي ان كان شتا او في موضع بارد ان كان صيفا (31) (32) ان شالله (32).

(33) صفة فقاع الارز:

يعمل في جميع اصنافه كما عمل في باب الخبز ويعمل مكان الخبز ارز وهو ان تاخذ لكل عشرين كوزا ما واحد ارز جعفري يغسل غسلا نظيفا ثم يطحن طحنا ناعما ثم يضرب في ما الشعير الذي قد صفيّ ويزاد فما يلقي فيه من (150ص) السكر على الاوقية والنصف التي حددناها في باب الخبز لكل عشرين كوزا نصف اوقية من سكر سليمانى وتعمل فيه السك وجميع حوايجه بما رسمناه في باب العمل الخبز السميذ ان شالله .

(34) صفة للفقاع المتخذ باللوز:

يعمل مكان الارز لكل عشرين لوز مقشر من قشرته ويطحن كما يطحن الارز في ما الشعير المصفا كما يعمل في جميع اصنافه وحوايجه كما وصفناه في باب الخبز السميذ ان شالله .

(35) صفة الفقاع القرشي المتخذ بالابزار:

يعمل في ذلك وفي الدقيق والشعير كما وصفنا في باب الخبز الى موضع قولنا حتى يصفوا ويصير كالمآ الصافي ويؤخذ لخمسين كوزا اوقية فلفل ووزن درهمين دار صيني ووزن درهمين سنبل وقرنفل وجوزتيين بوا ووزن دانقين بسباسة ومثله قاقلة ووزن دانقين كستانه ومثله دارفلفل تسحق ذلك كله حتى يصير مثل المخ ناعما ويصير ذلك كله في ما دقيق الشعير الذي قد صفي ويضرب باليد ويترك حتى يصفوا وتطرح فيه وزن دانقين سكا مسك وثلاث رطل سكر سليمانى لكل خمسين كوزا ويجعل فيه سذاب وطرخون ونعنع .

(36) فقاع العسل:

تاخذ عسلا جيدا فتصب على الواحد اربعة من ما والعسل ما يحمل اكثر من

س هـ / 20: ز هـ / 21-21: س هـ / 22: يجعل هـ / 23: تطيب هـ / 24-24:
ويجب ان يبذل الكيزان كل عشرة ايام ويترك ما يعمل فيها من الليل الى
الغداة هـ / 25: اخرى هـ / 26-26: س هـ / 27-27: س هـ / 28: ويصير هـ /
29: مطموس في هـ / 30: ويترك هـ / 31-31: في الشتا في موضع دفي وفي=

اربعة ثم خذ فلفلا ودارفلغل وقرنفل وزنجبيل ودارصيني (150ظ) وقرفة
وسنبل وشي من قاقلة من كل واحد جزؤ فتدقه دقا ناعما ثم خذ كفا من
دقيق جاورش فاخلطه مع الافواه ثم خذ كيزان للفقاع فاجعل لكل كوز منها
راسين من جلود ثم املا هذه الكيزان من هذا العسل المضروب بماء حار ثم
اجعل في كل كوز من هذه الافواه قد ما يحمل ظفرك واطرحه في الكوز
واجعل في كل كوز طاقات سذاب وشدّ راسه نعما ثم اجعله في حفرة واطرح
تحتة ليد واجعل الكيزان بعضها فوق بعض ثم تغطّي فوقه بلبد تدعه يومين
ثم تشرب منه في اليوم الثالث ان شا الله .

(37) آخر بعسل:

تاخذ عسلا فتمزجه بالما وتلقي فيه (38) دارصيني وسنبل وقرنفل وفلفل
وتجعل فيه نصف قسط من ماء الشعير واجعله في الكيزان (39) تصير فيها
(39) طاقات سذاب وكتبها (40) على روسها ودعها ليلة (41) ان شا الله (41) .

(42) صفة فقاع آخر:

خذ ما واغله على النار حسنا وامزجه بالعسل وليكن خمسة اجزا ما
وواحدا عسل ثم اضربه بيدك حسنا والما حار وليكن فيه قليل دردي نبيذ
وذره يوما فاذا قرص فصّب عليه من الفقاع مثله ما الشعير والبق فيه
قرفة وسنبل وقرنفل وزعفران وشي من سذاب وذره ليلة في قوارير فانسه
يصفوا ولا يبقا فيه شي من الكدر.

(43) انشدني ابو الحسن الكاتب لعبدالله بن المعتز في الفقاع:

كلون لجين في روايح منسدل	ل151ص) ومنتخذ من لبّ برّ ملسسل
وطعم لذيد مثل رشف مقبل	له ارج تصبوا النفوس لريحسه
توهمه ذو اللبّ ديف بصندل	اذا صبّ من اجرامه في زجاجه
مدوفة فيه بماء قرنفل	واخلاطه مسك وسك وعنبزر
ويقمع للصفرا قمع الطرنفل	به يفتذي المحرور قبل غذايسه
على الريق او بعد الطعام المعجل	ويطح للمخمور بالثلج بكسرة
كماء سما في الزجاج منزل	تخال اذا ما صبّ في الكاس كسوزه
فجات كنظم الدر لم يتفصل	عليه شبك اللولو الرطب نسجت

وانشدني ايضا لنفسه في الفقاع:

اذا اصبح المخمور في الصيف لم يكن دوا لما لاقاه من الم الخمر

الصيف في موضع بارد هـ / 32-32: س هـ / 33+34+35+36: صفات ساقطة
كلها من هـ / 37: فقاع هـ / 38: عليه هـ / 39-39: ز هـ / 40: س هـ /
41-41: س هـ / 42: انظر / 33 / 43: لا أثر للقصيدتين في هـ .

يزيل الذي في الراس منه وفي الصدر
 من الشرب للجلاب ان كنت ذا حجر
 ويظفي لهيب القلب ساعة السكر
 زمردة خضرا من ناصع الخضر
 وسك شيب بالعنبر السحري
 عقود من الياقوت في ساحة النحر
 على راسه مثل الظلام على الفجر
 فتات من الكافور ذرّ على الدر
 كمثّل بخار الندّ فار على الجمر
 يفوح كما فاحت مقدّمة العطر
 من اللولو المنسوج من فوقه يجري
 شباك لجين من نظيم ومن نشر
 ويقمع للصفراء في البرد والحرّ

سوى شرب فقاع على الريق انـــــــــــــــــه
 فشربك للفقاع انفع عندنـــــــــــــــــا
 يفتشّ خمار الراس ساعة شربـــــــــــــــــه
 من الداري المدقوق في الثلج خمســـــــــــــــــه
 واخلاطه ما الشعير وسنبل ومســـــــــــــــــك
 وزهر شراب اخضر فكانـــــــــــــــــه
 عليه خيام من جماهـــــــــــــــــر ذروه
 كان كسور الثلج من فوق جسمـــــــــــــــــه
 اذا فتحوه فاح منه بخـــــــــــــــــاره
 (151ظ) له ريح كافور ومسك وعنـــــــــــــــــبر
 اذا فار من كراره فكانـــــــــــــــــه
 وان صبّ في رطل ترى فوق وجهـــــــــــــــــه
 يسكنّ سورات الخمار شرابـــــــــــــــــه

الباب الرابع عشر والمائة

في طبخ الانبذة والاشربة المتخذة

الشراب :

(1) اعلم ان الشراب (1) كثير الاختلاف والتغيير والافتنان (2) على قدر جواهره .

(3) صفة عمل الخمر من الزبيب:

يؤخذ لكل عشرة ارطال زبيب اثني وعشرين رطلا ما حلوا ويفعل به كما ذكرنا في صفة عمل الشمسي يسوى بحوايجه المذكورة ما خلا الفطارة فانه يعمل عوضها لكل جرة ثلاث اواق عسل نحل بالمضرب وتحط في الشمس كما ذكرنا .

4 صفة عمل الشراب المعسل الساذج (4):

يؤخذ من العسل النحل الجيد عشرة ارطال ومن الماء النهرى الذي يخالطه المدّ عشرون رطلا ويضرب به من (5) العسل ويغلى حتى يذهب ثلثه ويبقى (6) ثلثاه ثم يلقى فيه من الزعفران اوقية ونصفا (7) ويجعل في اناء قرايات ويترك في الشمس اربعين يوما ثم يرفع فاذا احتيج اليه وجد كالمشيراوي (8) لا يخالفه في لون ولا طعم .

(9) صفة شراب طيب من صفة ابي يزيد المديني: تاخذ عشرين رطلا عسل وستين رطلا ما وتاخذ جوزبوا وقرنفل وقاقلصة ووزنباد ووزيونج من كل واحد ستة مثاقيل ومن الزنجبيل ثلثين مثقالا يدق ذلك كله وينخل ثم يصير في صرة رقيقة ولا يشد رباطها ثم اجعلها في القدر والماء والعسل وليكن العسل منزوع الرغوة ثم اطبخها بنار لينية حتى يذهب الماء ويبقى العسل ثم انزل القدر وتخلط معه مثقال (152ص) من زعفران ومثقال من مسك تسحق كل واحد على حدة ثم ترفعه في قارورة وتشرب منه فانه نافع باذن الله من برد الكلتيين ومن وجع الخاصرة وبرد المعدة ويشهي الطعام وينقي المعدة .

(10) عمل النبيذ الزبيبي المعالج (10):

يؤخذ من الزبيب كيل ومن الماء عشرون وينقع فيه (11) ليلة فاذا اصبح

1-1: س هـ / 2: س هـ / 3: هذه الصفة ساقطة من هـ / 4-4: عمل شراب العسل هـ / 5: س هـ / 6: ويبقى هـ / 7: ونصف هـ / 8: كالمشيراوي هـ / 9: انظر 3 / 10-10: صفة شراب زبيبي معالج هـ / 11: في هـ .

حمله على النار واغلاه حتى يذهب ثلثه (12) (13) ثم يحوره ويصفيه ويصيره في القدر ويصب فيه من العسل عشرة ارطال ويغليه حتى يذهب سدسه ويبقا النصف (13) وان احببت ان تجعل فيه افاويه فافعل فانه يجسي غاية 14 من الغايات (14) (15) ان شا الله (15).

عمل النبيذ المصري:

يؤخذ جزء (16) عسل بشمعه ورغوته فيجعل في قدر وتصب عليه خمسة اجزا ما ويغلى حتى يذهب منه الربع ثم يترك حتى يبرد ويجعل في دنان او كيزان ويجعل على راسه ورق الكرم ويثقب في راسه ثقب ليخرج الغليان منه فاذا هذا (17) غليانه طين وترك في الشمس (18) اربعين يوما ثم نحى من الشمس (18) وجعل في قوارير وجعل (19) على روسها (20) جلود وتترك اربعة اشهر في الظل وتستعمل بعد ذلك (21) ان شا الله (21).

(22) صفة عمل الزبيب شمسي على رأي اهل مصر: يؤخذ لكل عشرة ارطال بالمصري سبعة وعشرين رطلا ما حلوا يؤخذ من الما المذكور سبعة ارطال وينقع الزبيب في العشرين رطل الما في مطر مزفت او غيره يقعد منقوع ستة سبع ايام ويمرس في كل يوم من ثني ثلاثة مرس جيد قوي ثم يفرغه في ماجور كبير ويدوسه برجليه ثم يعصره ويغسل التفل بالسبعة ارطال الما المعزول المتاخرة من تتم الوزن غسيل مريح الى ان لا يبقى في التفل شيئا ويصفيه ويضاف اليم يفلش شمّر غريش وبلاب فلووش مرتين اخضر وبثمن دراهم ورق رند واوقية زر ورد ويحلا بثلاثة ارطال فطاره عال ويوعى في الجرار ويحط في الشمس اسبوعين وان اضاف اليه دردى الخميرة كان اصح.

12: نصفه هـ / 13-13: س هـ / 14-14: ز هـ / 15-15: س هـ / 16: جزو هـ / 17: هدى هـ / 18-18: س هـ / 19: س هـ / 20: روسها هـ / 21-21: س هـ / 22: انظر 3/.

الباب الخامس عشر والمائة⁽¹⁾

في دفع ضرر الشراب للجسم ذى الاضطراب

اعلم ان اولى ما استعمله اصحاب البلغم من الانبيذة والاشربة هو نبيذ العسل والزبيب المعمول في الشمس فله في دفع ضرر البلغم والرطوبة فعل عجيب ويجب ان يكثر منه صاحب هذه الاخلاط فاما النبيذ التمري فانه نافع لاصحاب الرطوبة مسكن فورتها غير انه لا يجب الاكثار منه ولا يشرب الا ممزوجا وهو ضار لمن به دم فاما شراب العسل بغير زبيب فانه نافع لاصحاب الرطوبة المفرطة والفالج وينبغي ان يستعمله من الرجال من طعن في السن وكبر جدا فانه بالغ في منفعة ويتوقه الشاب الحديث السن خاصة ومن بمزاجه حمى فان تناول منه شيا فليكن ممزوجا نصفين فاما شراب العنب الغير مطبوخ فانه يرطب المزاج ويصلحه ويقوى الهضم خاصة اذا شرب ممزوجا فانه يوصل الماء الى حيث لا يصل الا به .

1: هذا الباب ساقط كله من أ/.

الباب السادس عشر والمائة⁽¹⁾

في عمل الشراب غير المسكر وطبع الساذج المبزر

عمل شراب طيب غير مسكر طيب:

يؤخذ سكر طبرزد نقي خمسة امنا (2) فتجعل في طنجير ويجعل عليها خمسة امنا عصير العنب ويغلى معهما وزن مائة درهم خشخاش ورطل لبن حليب فاذا غلى طرح فيه خمسة امنا ما وزيد عليها ثم لنزل ورش عليه ماورد وجعل في دساتيج واستعمل.

صفة شراب اخر من سكر غير مسكر:

يؤخذ من اجانين السكر النقي فيذوب في الماء ثم تجعل عليها مثل نصفها ما وتجعل على الجميع شي من عصارة تفاح فوقاني فج ويغلى حتى يذهب الثلث ويبقى ثلثيه ثم يجعل فيه شي من زنجبيل ويجعل في قوارير ويستعمل ان شا الله .

صفة شراب اخر يستعمل في الشتا:

يؤخذ عسل نحل عشرة ارطال ومثله ما ومثليهما عصير عنب ابيض فيغلى الجميع ثم يجعل فيه شي من سنبل وقرنفل فاذا فرغ من الغلي جعل في جرة خضرا واستعمل نافع.

1: هذا الباب ساقط كله من أ/ 2: كذا والمراد في اعتقادنا امنان/.

الباب السابع عشر والمائة⁽¹⁾

في عمل الاشربة من الالبان من الابل والبقر والضان

عمل شراب من لبن الابل فارض:

يؤخذ حليب الابل فيجعل في سقي ويجعل معه شي من زبيب اسود ويبيت ليلة فاذا اصبح جعل عليه وزن عشرة دراهم فلفل ووزن درهم خولنجان وعلق في موضع بارد فاذا احتيج اليه شرب فوجد فارضا يحدوا اللسان نافع ان شا الله .

شراب اخر:

يؤخذ من حليب الضان عشرة ارطال فتجعل فيها رطلين سكر بغير نار وتضيف اليه وزن عشرين درهما ماورد وتدق فيه وزن خمسة دراهم مصطكى ووزن درهم زعفران ويغلى غلية خفيفة ويبرد ويشرب بالسويق نافع لذيد.

صفة شراب من البان البقر:

يؤخذ من حليب البقر عشرون رطلا وتجعل في انا ويجعل معه عشرة ارطال عسل نحل مصفى منزوع الرغوة ويجعل في طنجير ويغلى فيه وزن خمسة دراهم سنبل ووزن ثلث حبات مسك وخمسة دراهم مصطكى فاذا غلى غليانا جيداً انزلته ودررت فيه ثلثة دراهم زعفران وتركته حتى يبرد واستعملته فانه غاية .

1: هذا الباب ساقط كله من أ.

(1) الباب الثامن وعشرون والمائة (2)

في عمل الاشربة المطفية للحرارة الملهبة

عمل شراب مطفي نافع:

يؤخذ من السكر النقي عشرون رطلا فيجعل في طنجير ويضاف اليه وزن مائة درهم من ما الجمار ورطلين خشخاش ويغلى فاذا غلى بعض الغليان طرح عليه خمسة ارطال من عصير العنب ورطلين عصير توت ووزن نصف درهم كافور فاذا اغليته انزلته وجعلته في قوارير واستعملته نافع مجرب.

صفة شراب اخر:

يؤخذ خمسة ارطال سكر بياض ووزن مائة درهم ما البزور ووزن دانقيين كافور فيحل السكر وي طرح ذلك عليه ويضاف اليه رطل عناب يغلى فيه صحيا فاذا غلا اخرجت العناب منه وجعلت عليه مثل السكر عصير توت نبطي واستعمله .

صفة شراب اخر:

تؤخذ خمسة ارطال سكر نقي فيحل بخمسة ارطال ما قرع وي طبخ فاذا غلا طرح عليه وزن مائة درهم بزره بقله مصرورة في خرقة فاذا فرغ من الغلي جعلته في طرف واستعملته مع مثله ما فانه نافع مجرب.

1: هذا الباب ساقط كله من أ / 2: كذا ولكن التسلسل يقتضي القول "الثامن عشر" /

(11) الباب التاسع وعشرون والمائة (12)

في عمل الشراب من الداذي وعصير الاعناب

صفة نبيذ التمر والداذي:

يؤخذ من التمر الحديث الجيد غير عتيق مائة رطل فيجعل في قدر كبير ويغم بالما وينضج بالطبخ الى ان يذهب الثلث ثم يترك فيصفى ويعصر بحريرة ويجعل في حباب ولتكن مرقتة ويتخذ له عصا في راسها فلكة ثم يداوم الضرب به الى ان يمضي عليه ثلثة ايام ثم يجعل فيه خمسة ارطال داذي جيد احمر شماريخ وخمسة ارطال عسل ويطين راسه ثم لا يستعمل حتى يمضي عليه ثلثة اشهر فانه يكون غاية من الغايات.

صفة نبيذ من دبس وداذي:

يؤخذ من الدبس خمسون رطلا فيصب عليه مثلها ما ويجعل في الشمس عشرين يوما ثم يؤخذ خمسة ارطال داذي فيجعل مع مثلها عسل في طنجير ويصب عليهما عشرة ارطال ما فاذا غلى صب على ذلك الدبس وضرب ثلثة ايام وطين فاذا مضى عليه شهران فتح فانه يجي غاية من الغايات.

صفة عصير العنب الشمسي:

يؤخذ العنب البالغ المتكامل الما فيجعل في معصرة ويعصر فاذا اخرج ماه يحم تحت السما ثلث ليال ثم اخذ له الدنان والجرار المزفتة فبخرت بالمصطكى والعود الني وجعل فيها وجعل على رروسها ورق الكرم وجعلت فيه الورقة وجعلت لتصد الرغبة منها خمسة ايام ثم طينت وجعلت في الشمس اربعين يوما ثم تحول الى الفى فانه كلما عتقت طاب ريحها وطعمها وحسن لونها ان شا الله .

صفة عصير العنب ايضا:

يعصر من العنب ما كان ارقه قشرا واغزره ما ثم يجعل في ظروف مزفتة وتجعل على رروسها ورق الكرم وتعسل خارج الظروف خمسة ايام ثم تطين رروسها ولا تفتح الا بعد حول ان شا الله .

1: هذا الباب ساقط كله من أ / 2: كذا والتسلسل يقتضي القول "التاسع عشر".

الباب العشرون والمائة⁽¹⁾

في عمل الانبذة العسلية والزبيبية

صفة عمل نبيذ زبيبي:

يؤخذ خمسون رطل زبيب وثلثون عسل نحل منزوع الرغوة فيجعل في قدر ويجعل معه مثل نصفه ما ويغلى غليانا جيدا شديدا فاذا نضج طرح فيه الزبيب وصب عليه عشرون رطلا ما واغلي فاذا غلا صفي من عجم الزبيب والقي فيه وزن خمسة دراهم زعفران وخمسة سنبل وثلثة دراهم مصطكى ووزن دانق مسك وجعل في قوارير في الفى واستعمل بعد اربعين يوما فانه غاية من الغايات.

صفة نبيذ عسلي بغير زبيب:

يؤخذ من العسل خمسون رطلا فيجعل في قدر ويضاف اليها خمسون رطلا ما ويغلى الى ان يذهب منها الثلث وهو ثلثة وثلثون رطلا فاذا ذهب ذلك جعل فيه مثقالين زعفران ووزن درهمين مصطكى وصب عليه خمسة ارطال ما بارد وجعل في قوارير وترك في الفى خمسين يوما فاذا كان بعد ذلك طيب واستعمل في الشتا جزو من النبيذ جزوين من نافايه فانه ياتي غاية من الغايات.

الباب الحادي والعشرين والمائة⁽¹⁾

في عمل النبيذ من السكر والفانيد

صفة شراب السكر من عمل ابي الحر (2):

يؤخذ من السكر الطبرزد اثنا عشر كوزا فتدق ثم تلقا (3) في طنجير ويصب عليها من الما الصافي (4) ستة وعشرين (5) رطلا (152ظ) ويطح حتى يذهب منه احد عشر رطلا ثم يؤخذ قرابات فتبخر يعود ثم تلقي ما السكر الذي طبخته (6) فيها فان كان (7) في الشتا (7) زدت فيه شيا من مسك وان كان (8) في الصيف (8) زدت (9) فيه شيا من كافور (10) ان شالله (10).

صفة شراب من (11) الفانيد السكري و (12) الخراساني (13) والفانيد الشجري (13):

تأخذ من ابهما شيت عشرة امنان او ما اردت فتكسره صفارا ثم تجعله في طنجير كبير (14) ثم تنضح عليه من الما قدر اسكرجة ثم توقد تحته بنار لينة حتى يذوب ثم يصفى (15) ثم يكال ثم (16) تصب عليه من الفانيد ثلاثة امثاله ثم يعاد في القدر (17) او الطنجير (17) فتوقد تحته بنار لينة حتى يذهب ثلثاه (18) او اقل على ما تريد (18) ثم تجعله في جرة خضرا (19) او زجاجة (20) وتطرح فيه من الزعفران و (21) السنبل و (22) القرنفل والدارصيني وجوزبوا (23) وفانيد مثل ما تطرح في شراب العسل (23) ثم تتركه شهرا ويستعمل.

(24) شراب آخر من السكر:

تأخذ جزا من سكر مدقوق وصب عليه خمسة اجزا ما ثم تطبخه حتى يذهب جزءان ويبقا ثلاثة اجزا وتجعل فيه حين تطبخه زعفرانا في خرقة تصفر لونه ولا يكن كثيرا ثم تجعله في قارورة او في جرة خضرا وتشد راسها ان شالله.

1: والعشرون هـ / 2: الحسن هـ / 3: يلقي هـ / 4: س هـ / 5: وعشرون هـ / 6: طبخ هـ / 7-7: شتا هـ / 8-8: صيفا هـ / 9: جعلت هـ / 10-10: ز هـ / 11: ز هـ / 12-12: ز هـ / 13-13: س هـ / 14: ز هـ / 15: يصفى هـ / 16: و هـ / 17-17: س هـ / 18-18: س هـ / 19: ز هـ / 20: زجاج هـ / 21: او هـ / 22: او هـ / 23-23: س هـ / 24: هذه الصفة ساقطة من هـ.

الباب الثاني والعشرين والمائة⁽¹⁾

عمل الاشربة من القرع والجزر والراسن وقضبان الكبر⁽²⁾

صفة شراب القرع بالسكر (3):

يؤخذ من (4) القرع وحب القرع المنزوع شحمه عشرة ارطال و عشرة ارطال سكر سليمانى ابيض (5) فيدق كل واحد على حدته (6) دقما (7) (153ص) جيدا وخمسة ارطال زنجبيل مرثا ورطلين (8) جلنجبين وثلاثين مثقالا لبان ومثله دارصيني ومثله سنبل واربعين مثقالا قرنفل (9) فدقه جميعا دقما جيدا (9) (10) ثم تنخله (10) ثم (11) تعمد الى عشرة ارطال عسل جيد منزوع الرغوة (12) ثم تعجن (12) هذه (13) الادوية ثم تجعلها في جرة خضرا ثم (14) تتركه في الظل شهرا فهذا (15) شراب (16) نمير له .

صفة شراب الجزر:

تاخذ الجزر (17) فتغسله ثم تقطع (17) اذنايه (18) ثم يرضخ بعض الرضخ ثم يلقى في قدر نحاس ويعلم ما كيله ثم يجعل على كل واحد منه سبعة من ماء ثم تغليه غلية واحدة (19) ثم (20) تصفيه ثم (21) تعمد الى عسل قد نرعت رغوته فتجعل على الرطل من العسل احد عشر رطلا من الجزر ثم (22) يغلى حتى تجيد طبخه (22) ثم (23) تلقي فيه زنجبيل مري (24) وتسقيه ماء سيرا (25) ثم تحطه عن النار فاذا برد صفيه (25) (26) ثم اجعله 26 في جرة مزفة صارية (27) (28) ثم تجعل (28) عليه ابرار نبيذ العسل وتلقي (29) فيه وريقات (30) زعفرانا (31) غير مسحوق (32) ثم تاخذ نصف اسكرجة عسل فتجعله فيه ان شالله (32) .

صفة شراب الكبر من (33) عمل ابن المحيى (33):
تاخذ من الكبر الرطب ما احببت فتغسله بالماء غسلة او (34) غسليتين (34) ثم تنقعه في اجانة (35) او نعار (35) ثم تصب عليه من الماء

1: والعشرون هـ / 2: كبر هـ / 3: والسكر هـ / 4: ز هـ / 5: ز هـ / 6: حدة هـ / 7: س هـ / 8: ورطل هـ / 9-9: يدق الجميع ناعما هـ / 10-10: وتنخل هـ / 11: و هـ / 12: فتعجن هـ / 13: به هـ / 14: و هـ / 15: فانه هـ / 16: س هـ / 17-17: فتقطعه ثم تغسل هـ / 18: س هـ / 19: س هـ / 20: و هـ / 21: و هـ / 22-22: يطبخ جيدا هـ / 23: و هـ / 24: مرثا هـ / 25-25: س هـ / 26-26: ويجعله هـ / 27: س هـ / 28-28: واجعل هـ / 29: القى هـ / 30: س هـ / 31: زعفران هـ / 32-32: واجعل في راسه سكرجة عسل هـ / 33-33: س هـ / 34-34: س هـ / 35-35: س هـ .

والمالح ما (36) رأيت انه (36) يكفيه ثم تتركه (37) في الشمس (38) يومين او ثلثة او اكثر (38) حتى يخرج طعمه (39) ثم صفيه (39) واجعله (40) في قدر نحاس (41) مرصعة ثم (42) اجعل فيه شيا (153ظ) من زعفران (43) او زنجبيل يابس (43) وجوز و (44) سنبل ودارصيني (45) ثم اوقد (45) تحته (46) قليلا قليلا (46) حتى (47) ينعقد ويسود (47) ثم تدعه (48) في القدر حتى (49) يبرد ثم تصفيه (50) وتجعله (51) في قوارير (52) او ما احببت من الانية (52) فاذا احتجت (53) اليه (54) اخذت منه قدر ما تكتفي به في قدح ثم صبّ عليه من الماء ما يكفي ثم اشربه (54) فانه نافع من الرياح في البطن والمفاصل (55).

(56) شراب الجزر يسخن الكليتين ويزيد في قوة الجماع: يوخذ الجزر فيقطع امثال الدراهم ثم تجعله في قدر وتصب عليه مثله ما ثم يطبخ حتى ينضج ثم تصفيه وترمي بالتفل ثم تاخذ من ماء الجزر اثنين ومن العسل واحد فتجمعهما في اناء نظيف وتطبخه حتى يذهب الثلث ثم تجعل فيه شيا من بساسة وجوزبوا ثم تتركه اياما وتشرب منه .

(57) صفة شراب الحمص يسخن المعدة والكليتين ويذهب بالفحول الغليظة ويزيد في الباه :

تاخذ من الحمص ما شيت فتجعله في قدر وتطبخه حتى يذهب الثلث ثم يصير في اناء نظيف وتلقي فيه شيا من زعفران وقاقلة وقرنفل وخولنجــــــــــــــــان وزنجبيل ثم تطين راسه وتتركه اياما ويشرب.

صفة شراب الخشخاش النافع من وجع الصدر وكثرة السعال: تاخذ من الخشخاش رطلين ومن ماء المطر (58) وما العيون (58) ثمانية ارطال (154ص) وتنقع (59) الخشخاش يوما وليلة في الماء ثم يطبخ حتى يذهب النصف (60) ثم صفيه (60) واعصره واعد (61) الماء في القدر وصبّ عليه من العسل والطلّي المطبوخ (62) من كل واحد رطل (62) ثم (63) اطبخه حتى يغلظ وصبّ فيه شيا من زعفران (64) وارفعه حتى يعتق ثم تاخذ منه عند الحاجة قدر (64) ملعقة بما الكشك.

(65) صفة طلى لوجع الكبد والصدر والرية وجميع الاوجاع التي تكون من البرد:

تاخذ من ماء العيون اثنا عشر رطلا فتطبخه حتى يصير على النصف ثم تاخذ من العسل رطلين تلقيه معه ثم تطبخه حتى يغلظ وتلقي فيه شيا من

36-36: س هـ / 37: تترك هـ / 38-38: ثلثة ايام هـ / 39-39: ويصفى هـ / 40: ويجعل هـ / 41: س هـ / 42: و هـ / 43-43: س هـ / 44: ز هـ / 45-45: ويوقد هـ / 46-46: س هـ / 47-47: يسود وينعقد هـ / 48: يترك هـ / 49: الى ان هـ / 50: يصفى هـ / 51: ويترك هـ / 52-52: س هـ / 53: =

زعفران وبعض الاطبأ يجعل فيه من العسل رطلين ومن السكر رطل ثم تطبخه حتى يعتدل ويرفع الى وقت الحاجة ثم يستعمل.

(66) صفة شراب السلق:

تأخذ من ورق السلق فتدقه وتعصره وتأخذ من مآيه جزؤ ومن العسل المنزوع الرغوة جزؤ ويجعل في قدر وتوقد عليه بنار لينة حتى يذهب منه النصف وتجعل فيه من الافاويه الاربعة وهي سنبل وقرنفل ودارصيني وجوزبوا ويرفع في القوارير ويستعمل عند الحاجة ان شالله .

احتيج هـ / 54-54: س هـ / 55: س هـ / 57,56: صفتان ساقطتان من هـ /
 58-58: س هـ / 59: تنقع هـ / 60-60: ثم صيره في اناء واصفيه هـ / 61:
 ورد هـ / 62-62: رطل من كل واحد هـ / 63: و هـ / 64-64: ويجعل فيه
 مصطكى واستعمل منه هـ / 66+65: صفتان ساقطتان من هـ .

الباب الثالث والعشرين والمائة⁽¹⁾

في عمل الاشربة من الفواكه الرطبة

صفة شراب التفاح:

تاخذ تفاحا (2) مزاً (2) فتدقه وتعصر مآه ثم (3) يكال (154ظ) منه
اربعة اجزا ومن (4) عسل قد نزع رغوته ثم اطرح فيه من جميع الافواه
ثم (5) اجعله في جرّة خضرا واشرب منه (6) ما شئت (6) عند الحاجة (7)
ان شالله (7)

شراب السفرجل:

تاخذ من عصارة السفرجل (8) فتدقه وتعصر مآه (8) خمسة اجزا ومن العسل
الجيدّ (9) المنزوع الرغوة (9) جزا واحدا (10) ومن (11) الطلى الذي
قد ذهب ثلثاه وبقي ثلثه (12) اثنا عشر جزءا (12) (13) فتجمع جميعا
وتسوط وتجعل (13) في اناء (14) نظيف (15) مطيب ثم يشرب (15).

(16) صفة شراب الرمان:

تاخذ من عصير الرمان تسعة اجزا ومن العسل جزءا فتطبخها جيّدا ثم
اسوطه ثم تصبّ عليه من الطلى الذي قد ذهب ثلثاه وبقي ثلثه اربعة عشر
جزءا ثم خضضه واجعله في اناء نظيف واجعل فيه ان احببت شيئا من
الافاويه .

صفة (17) شراب الاجاص بالعسل (18):

تاخذ من الاجاص ما احببت قبل ان ينضج فينقا (19) من نواه ويدق ويعصر
مآه ويؤخذ من ذلك العصير جزء (20) ومن العسل (21) المنزوع الرغوة
(21) جز فيطبخ بنار لينة حتى يغلظ وان احببت (22) ان يصير (22) مكان
العسل سكر طبرزد فافعل (23) والشربة منه وزن (24) اوقية .

صفة شراب الخوخ:

يؤخذ من عصارة الخوخ عشرة اقساط ومن العسل (25) المنزوع الرغوة (25)

1: والعشرون هر 2-2: تفاح مز هر 3: و هر 4: وجـزو من هر 5:
6-6: س هر 7-7: س هر 8-8: ز هر 9-9: س هر 10: س هر 11:
ثم تصب عليه هر 12: تسعة اجزا هر 13-13: ثم اطبخه قليلا ثم صفه هر
14: اناء هر 15-15: فانه نافع هر 16: هذه الصفة ساقطسة من هر
17: س هر 18: س هر 19: فينقىسى هر 20: جزو هر 21-21: س هر =

ثلثة اقساط ويجعل في قدر نظيفة ويصير فيه من الزعفران والسنبـل (155ص) والقرنفل والدارصيني والقرفة والمصطكى من كل واحد وزن نصف درهم يرضى (26) ويصير في خرقة رقيقة ويغلا (27) (28) غليان جيد (28) وينزل عن النار ويصفا (29) في القوارير ويستعمل (30) ان شالله (30).

(31) شراب الحصرم القامع للصفرا والحرارة :

يؤخذ من عصارة الحصرم عشرة اجزا ومن العسل ثلثة اجزا واجعل فيـه زعفرانا وسنبـل وقرفة ودارصيني وعلك الروم وكافور قليلا فدقه دقـا ناعما كله وتطرحه فيه ثم تطبخه في القدر قدر نظيفة حتى اذا غلـى مرتين او ثلث مرات نزعت النار من تحت القدر حتى يبرد ثم صيـه في الانـاء ان شالله .

22-23: س هـ / 23: س هـ / 24: س هـ / 25-25: س هـ / 26: ز هـ / 27:

ويغلي هـ / 28-28: غليانا جيدا هـ / 29: ويصفى هـ / 30-30: س هـ / 31:

انظر 16/.

الباب الرابع والعشرين والمائة⁽¹⁾

في عمل الليبة من الاشربة المطيبة

صفة الميية من التفاح (3) ما عملت للمتوكل (3):
 تاخذ (4) من التفاح الحامض الصالح غير النضيج فيقشر وترمي بداخله
 وحيته (5) ويدق ويعصر ويؤخذ الما فيطبخ في قدر نظيفة حتى يذهب النصف
 وينزل عن النار ويرد ويروق ويعاد من الغد الى القدر وتصب عليه من
 العسل (6) المنزوع الرغوة (6) لكل جزءين (7) من ما التفاح جزء (8)
 ومن (9) العسل وجزء (10) من الطلى الطيب (11) ويصير فيه من المصطكى
 والقاقلة والهال والدارصيني من كل واحد وزن (12) ثلثة مثاقيل مصرورة
 (13) في خرقة ويطبخ حتى يصير مثل العسل الرقيق وتلقي عليه (14) من
 الزعفران وزن مثقال وعشرين (14) حبة (155ظ) قرنفل وجوزبوا مقشور
 وثلث قطع من قصب الذريرة ومثقال عود هندي مسحوق ويسد راسه ويستعمل
 بعد الشهر (15) والشربة من (16) اوقية بما بارد (17) (18) ينفع من
 العشا والضعف ويقوي المعدة (18).

(19) نصف ميية اتخذت للمعتمد:

يؤخذ من ما السفرجل المز المطبوخ على النصف عشرة ارطال مصفا ومن ما
 التفاح الشامي ومن العسل المنزوع الرغوة ومن المطبوخ العتيق
 الريحاني من كل واحد خمسة ارطال فتخلط جميعا في مكان وتطبخ بنار
 لينة وتؤخذ الرغوة اولا واولا وينزل عن النار اذا قوي ويؤخذ من العود
 المصطفى وزن خمسة دراهم وسك وزن ثلثة دراهم ووزن اربعة دراهم زعفران
 شعير بسباسة خمسة دراهم سنبل الطيب وقرنفل وجوزبوا واطفار الطيب
 وهال وقاقلة من كل واحد وزن درهم ومصطكى وزن ثلثة دراهم ومسك وزن
 درهم يرمى ويصير في خرقة كتان نظيفة ويلقا في هذا الشراب الموصوف
 ويصير في انا ويسد راسه .

صفة ميية تعمل بالخل (20) وتقوم مقام المقدم ذكرها (20):
 تاخذ من عصير السفرجل المطبوخ على النصف خمسة ارطال ومن العسل والخل

1: والعشرون هـ / 2: س هـ / 3-3: س هـ / 4: يؤخذ هـ / 5: س هـ / 6-6:
 س هـ / 7: جزوين هـ / 8: جزو هـ / 9: من هـ / 10: وجزو هـ / 11: س هـ / 12:
 س هـ / 13: مصور هـ / 14-14: مثقال زعفران وعشرون هـ / 15: شهر هـ /
 16: منه هـ / 17: ورد هـ / 18-18: نافع من السعال مقوي لفم المعدة
 هـ / 19: هذه الصفة ساقطة من هـ / 20-20: س هـ / 21: س هـ / 22-22: س =

الجيد (21) من كل واحد رطلين وتجمع في قدر وتطبخ حتى تصير مثل العسل الرقيق (22) وانزع رغوته (22) ثم خذ من الهال والقاقلة والدارفلفل والزنجبيل والدارصيني من كل واحد خمسة دراهم تدق (23) هذه الادوية (23) (156ص) دقا جريشا وتصير (24) في خرقة نظيفة (25) رقيقة ثم القها فيه وارفعها (26) في جرة خضرا وفي (27) قوارير ثم (28) استعمالها (29) كما وصفت (29).

الباب الخامس والعشرين⁽¹⁾ والمائة

في عمل المربيات والجوارشات

صفة جلنجبين الطبرزد:

يؤخذ من (2) ورق الورد الاحمر ساعة يقطف من غير ان يمسه شي من الماء جزو (3) فيقرض بالمقاريض ولا يكون فيه شي من اصوله ويؤخذ من السكر الطبرزد المدقوق ثلثة اجزا ويصير في انا اخضر او زجاج تعمل ساف ورد وساف سكر حتى تأتي عليه ويكبس كبسا شديدا ويسد (4) ويصير في موضع حار كنين ويغم بالثياب حتى يحمى ويترك باقي يومه وليلته ويخرج بعد ذلك الى الشمس ويحرك يعود (5) خلاف تحريكا نعمما (5) حتى يختلط كله 6 بعضه ببعض تفعل به ذلك في الشمس شهرا (7) او اربعين يوما يحرك في النهار مرتين او ثلث ويدخل (7) ويستعمل بعد ذلك (8) والشربة منه وزن عشرة دراهم بما حار على الريق (8) (9) ان شالله (9).

(10) صفة جلنجبين معسل:

يؤخذ ورق الورد الاحمر فيقرض بالمقراض صفارا ويبسط على ثوب او طبق خوي ويترك يوما وليلة ويوزن بعد ذلك ويصير عليه مع العسل المنزوع الرغوة بكل جزء ثلثة اجزا ويخلطها نعمما ويصير في انا زجاج او برنيصة خضرا ويترك في الشمس اربعين يوما ويحرك بالنيك فان احتاج الى عسل زيد عليه ان شالله.

(156ظ) صفة جوارشن يسكن المغص وهو ايضا (11) للرياح والنفخ: (12) تاخذ قرفة وسنبل (12) وحب العروس والورد اليابس والكمون الابيض اجزا سوا ثم تاخذ من الاخلاط كلها جزء (13) ومن الزنجبيل جزء يين (14) تدق كل واحدة على حدة وينخل ثم تجمع ذلك ويؤخذ (15) بشهد (16) ابيض بشمعه (17) فتعجن به (17) وترفعه (18) في بستوقة (19) والشربة منه قدر حمصتين ان شالله.

صفة جوارشن رطب يزيد في الجماع ولا تطعم منه النساء: تاخذ قرفة حلوة وسنبل وقرنفل وقشط بحري وزنجبيل من كل واحد نصف

1: والعشرون هـ / 2: ز هـ / 3: ز هـ / 4: س هـ / 5-5: س هـ / 6: س هـ / 7-7: س هـ / 8-8: س هـ / 9-9: ز هـ / 10: هذه الصفة ساقطة من هـ / 11: ز هـ / 12-12: يؤخذ من القرفة والسنبيل هـ / 13: جزو وهـ / 14: جزين هـ / 15: ز هـ / 16: شهد هـ / 17-17: ز هـ / 18: ويرفع هـ / 19:

اوقية وتاخذ دارفلغل وحصوة (20) البحر وحب الجرجير من كل واحد 21 ثلث اواقي (21) (22) وحب كراث فارسي وحب الجزر ايضا ثلث اواقي (22) فدى (23) ذلك ثم (24) يعجن بعسل ثم تاكل (25) منه مثل اللوز (26) على الريق وعند النوم مثل ذلك.

(27) صفة جوارشن للابردة والوجاع التي في الجسد: تاخذ اهليلج اسود وزنجبيل ولفلل ابيض وكمون اسود من كل واحد اجزا سوا بعد الدق والنخل الا الكمون فانه ينخل ثم تجمع فيه بعسل منزوع الرغوة فيجعل لعوقا خائرا ثم تاخذ منه على الطعام فانه يهضم ويلين ويلعق منه على الريق.

(28) جوارشن تنفع من الربو والنفس والسعال: مثقال حلبة ومثقال صعر فارسي ومثقال سذاب يابس ونصف مثقال جاوشير تدق كل واحد على حدة وتخلط به دهن الجوز وتعجنه سبعة ايام وتشربه بما الكمون.

(157ص) صفة جوارشن تعقل (29) البطن:

تاخذ من السكر السليمانى منا ومن الزنجبيل عشر اواقي ووزن (30) دانقين مسك وشيا من زعفران فيلقا (31) ذلك في طنجير ويطح حتى ينعدد (32) ثم يلقى (32) على خوان ويقطع على ما تريد.

(33) صفة جوارشن اخر جيد نافع للمعدة:

تاخذ من الزنجبيل والمصطكى واللفلل والسنبل من كل واحد وزن ستة مثاقيل ومن بزر الكرفس خمسة مثاقيل ومن الافراكمشك ساذج تدق ذلك كله اجمع ثم ينخل ويعجن بعسل منزوع الرغوة.

صفة الزنجبيل المربيا ينفع (34) لاصحاب (35) الافراج الباردة (35): تاخذ من الزنجبيل من القطع الكبار ما شيت غير انه يكون يابسا فتنعه في شراب عتيق طيب الريح او طلا عتيق ثلثة ايام ثم تخرجه (36) وتجففه (37) (38) وتحسن تنقيته (38) ثم تاخذ (39) شرابا عتيقا (39) (40) او طلا (40) فتلقى (41) الزنجبيل فيه ثم تاخذ (42) زعفرانا وسنبلا (42) وقاقلة ولفلل ودارفلغل (43) بقدر رأي العين (43) (44) فدقه وانخله (44) ثم دق الزعفران والقه وحده ثم اغلي الزنجبيل والزعفران والعسل فاذا غلا جعل في اناء نظيف ثم عمدت الى الذي دقت فطرحته وحركته حتى

بستوفة هـ / 20: وحصرة هـ / 21-21: ثلثي اواق هـ / 22-22: س هـ / 23: تدق هـ / 24: و هـ / 25: يوكل هـ / 26: اللوزة هـ / 27+28: صفتان ساقطتان من هـ / 29: لعقل هـ / 30: ووزن هـ / 31: فيلقى هـ / 32-32: ويطح هـ / 33: انظر / 10 / 34: س هـ / 35-35: المزاج البارد هـ / 36: س =

يعلوه جميعا (45) ثم يترك ثلاثة اشهر او خمسة ثم يرفع لما يحتاج اليه والهيلج الاسود مثل ذلك (45).

(46) تربية هليلج اسود صيني:

تعمل به كما عملت في الاول ثم تلقيه في ربّ التمر او الدبس اياما (157ظ) ثم اخرجه واجعله في عسل منزوع الرغوة فانه يجود ان شا الله .

(47) صفة تربية الاترج من كتاب البروري:

تاخذ الاترج فتزنع داخله ثم تجعله في اناء نظيف وتصبّ عليه ماء وملح ثم تنقعه في ذلك الماء اياما ثلاثة ثم تخرجه فتنقعه في ماء عذب ثلاثة ايام ثم تبدل ماءه كل يوم مرتين حتى يذهب ملحه ثم اخرجه من الماء وخذ عسلا فاعقده ثم صبه عليه ودعه اربعا او خمسا ثم انظر اليه فان وجدت عسله قد رقّ فاجعله في قدر ثم اغله غلية او غليتين ثم اعد غسله وكلمما زدت غسله فهو اجود ورده وتعاهده حتى تراه كما جعلته نديا لم يتغير فدعه حينئذ وكذلك القرع والخيار والقشا واللوز والجوز بعد ان تقشر ذلك وكل مربب فكذلك صنعته .

(48) صفة تريبب التفاح من هذه النسخة:

تاخذ من التفاح اللبناني الجيد الكبير الطيب الرائحة فتقشر خارجيه وداخله ثم خذ منه عشر اربال ثم خذ عسلا واجعلهما في قدر واغلبهما ثم الق فيها التفاح المقشر واوقد تحته بنار لينة وحركه حتى يختلط ويصير مثل الخبيص ثم الق فيه اوقيتين دارصيني وفلفل وقرنفل وقاقلة وبسباسة من كل واحد اوقية وسنبل نصف اوقية وجوزبوا ثلاثة عددا مقشرة تدق كل واحد وحده وينخل ويخلط نهما ثم القه فيه وليكن العسل والخل ما يغمر التفاح ثم الق فيه بعد ذلك مثقال زعفران مسحوق ثم تحركه حتى يختلط حسنا ويصير مثل (158ص) الخبيص ثم اجعله في اناء نظيف ان شا الله واعلم ان تريبب الكمثرى كتريبب التفاح سوا .

(49) صفة تريبب السفرجل:

خذ سفرجلا وقطع كل سفرجلة منه باربع قطع ثم الق ما في جوفه ثم اجعله في عسل وصب عليه ماء ثم اغله غلية بالنار ثم حوله الى عسل اخر ليس فيه ما وردّه فيه حتى يجود .

(50) صفة تريبب الجزر والفجل:

خذ اي ذلك شيت فقطعه وانقعه ثلاثة ايام ثم اغسله بما او خل ثم اغمره

فتدقه وتنخله ه/ 45-45: ويستعمل بعد ثلاثة اشهر وكذلك الاهليلج الاسود حكمها واحد وكذلك الاترج ايضا ه/ 46-50: صفات ساقطة من ه/ .

في غسل منزوع الرغوة واللق عليه زنجبيل وزعفران مدقوق او ما احببت من
الافواه واللق عليه سكر ودعه شهرا في الشمس ثم استعمله بعد ذلك ان
شا الله .

(51) صفة تريبب البسر:

خذ منه ما لم يترطب فاغله غليتين بماء عذب ثم انزع نواه واقمعه ثم
دق سنبل وقرنفل وزنجبيل ودارصيني وزعفران فاحشوه مكان النسوى ثم ردّ
اقمعه واغمره في غسل منزوع الرغوة وصيره في قارورة ودعه حتى يوجد.

(52) صفة تريبب الاترج:

تاخذ من الاترج ما شيت فتقشر خارجه وداخله وتقطعه على ما تريسد ثم
تنقعه في ما وملح يوم وليلة ثم تخرجه من ذلك الماء السى ما عذب يوم
وليلة ايضا (158ظ) ثم تغير عنه الماء وتغليه بماء اخر عذب طيب غليسة
خفيفة ثم تخرجه من ذلك الماء ايضا وتدعه حتى يجف قليلا ثم تغليه بماء
حار يوم وليلة ثم تخرجه من ذلك الماء وصفّره بزعفران ثم اجعله في غسل
مصفى معمول منزوع الرغوة واللق فيه جوزبوا وبسباسة وقرنفل ودارصيني
وهرنوه وهال ومصطكى ثم ارفعه واستعمله .

الباب السادس والعشرين والمائة⁽¹⁾

في عمل الارباب من الثمار المجتناة من الاشجار⁽²⁾

صفة (3) ربّ الاجاص الساذج (4) :

تاخذ من الاجاص الاسود (5) النضيج ما (6) بدا لك (6) فاخرج (7) نواه
والقه في قدر (8) وصبّ على كل قفيزين من الاجاص دورق ونصف ماء عذب (9)
والدورق يكون (10) عشرين (11) رطلا واطبخه حتى يحمى الماء ويتهـرأ
الاجاص واعصره والى ثقله (12) واعدّه الى القدر (12) واطبخه حتى يزداد
ويصير مثل العسل الرقيق (13) ويصفا في انا ويستعمل الشربة (14) منه
(15) اوقية .

(16) صفة رب الجوز النافع من اوجاع الحلق والبرودة والطعم:
تاخذ من الجوز الرطب ما شيت فتدقه بقشره وتعصره وتاخذ منه ما احببت
فيطبخ حتى يذهب النصف ويؤخذ منه خمسة اجزا ومن العسل المنزوع الرغوة
جز واحد ويطبخ بنار لينة حتى يغلظ ويصفا في قوارير ويستعمل عند
الحاجة .

(159ص) (17) صفة اخرى من الجوز ايضا اقوى من الاولى:
يؤخذ من الجوز الرطب بقشوره فيدق ويعصر ويؤخذ منه خمسة اجزا ومن
العسل المنزوع الرغوة ثلثة اجزا ومن الطلى الحلو ثلثة اجزا ومن
الفلفل اوقية ومن الكبابه نصف اوقية ومن الزعفران اوقية تصير في قدر
نظيفة وتغلى حتى تغلظ وتصفا وتستعمل لوجع الحلق ان شالله .

(18) صفة الاترج النافع من الحرارة :

تاخذ من حمّاض الاترج المنقا من شحمه وحبّه فيدق ويعصر ماءه ويطبخ حتى
يصير الى الربع ويصفا في قوارير ويستعمل ان شالله .

(19) صنعة رب الاترج النافع من جميع علل المعدة:
ويؤخذ من حمّاض الاترج فيدق ويعصر ماءه ويصفا ويؤخذ منه اربعة اجزا ومن
السكر الطبرزد والعسل المنزوع الرغوة جز واحد ويطبخ حتى يذهب النصف
ويصير فيه من الزعفران والجوزبوا من كل واحد قدر مثقال مرضوض مصرور

1: والعشرون هـ / 2: ز هـ / 3: صنعة هـ / 4: س هـ / 5: الساذج هـ /
6-6: ترديد هـ / 7: فتخرج هـ / 8: القدر هـ / 9: س هـ / 10: س هـ / 11:
عشرون هـ / 12-12: س هـ / 13: س هـ / 14: والشربة هـ / 15: س هـ =

في خرقة رقيقة ويكون ذلك على عشرين رطلا من العصير ويطبخ حتى يقوى
ينزل عن النار ويبرد ويصفا ويستعمل عند الحاجة ان شالله .

صفة رب السفرجل النافع من انطلاق (20) البطن (21) والقي والحرارة (21) :
يؤخذ سفرجل عذب فيقشر وينقا (22) جوفه ويدق ويعصر ويطبخ بنار ليننة
حتى يبقا (23) منه الربع وينزل عن النار ويصفا (24) ويترك حتى يسكن
ويرد الى القدر ويغلا (25) غلية اخرى (159ظ) ويرفع في القوارير (26)
ويستعمل (27) .

(28) صفة رب الآس النافع النافع من الهبضة الاستطلاق:
يؤخذ حب الآس نضيجا طريرا يدق ويعصر مأوه ويصفا ويطبخ في قدر نظيفة
حتى يبقى منه الربع وينزل عن النار ويصفى ويستعمل عند الحاجة اليه
ان شالله .

صنعة (29) ربّ الحصرم :
تاخذ من عصير الحصرم ستة اقساط (30) ومن العسل (31) المنزوع الرغوة
(31) (32) قسطا واحدا (32) يصير في قدر نظيفة ويطبخ (33) حتى يغلي
ويصفا (34) في القوارير (35) وان كره العسل واحب ان يتركه صير مكان
(35) العسل سكر طبرزد والشربة منه عشرة دراهم .

(36) صفة ربّ الرمان الساذج:
يؤخذ من الرمان الاحمر النضيج المزّ فيعصر ويصفا ويصير في قدر برام
نظيفة ويطبخ بنار ليننة حتى يذهب الثلثان ويبقى الثلث ويصفى في
قوارير .

16+17+18+19: صفات ساقطة من هـ / 20: اطلاق هـ / 21-21: س هـ / 22:
وينقى هـ / 23: يبقى هـ / 24: ويصفى هـ / 25: ويغلي هـ / 26: الزجاج هـ /
27: ز هـ / 28: صفة ساقطة من هـ / 29: صفة هـ / 30: ابطال هـ / 31-31:
المصفى هـ / 32-32: رطل هـ / 33: ويترك هـ / 34: ويصفى هـ / 35-35:
وان احب بدل هـ / 36: صفة ساقطة من هـ .

الباب السابع والعشرون⁽¹⁾

في طبع ما تغسل به اليد من الاشنان والسعد

الاشنان الغليظ الشامي:

معتدل الطبع منقي للاوساخ منظفا للزفر جاذب للدهن والدم من اليد
وفيه منفعة للشمس.

والاشنان العصافيري:

فيه خاصية في دفع الضرر عن الفم مقوي للاصول والاشنان فيه جلي للاشنان
وتبييض لها ومداومته تنفع الحفر وفيه اعتدال.

واما الاذخر المكي:

فهو حار فيه منفعة لمن ينتفخ لحم اضراره ولمن يبادهه الدم عند سواكه
وله ايضا فعل في الغوص على اخراج الزفر.

واما السعد:

فنافع من الرياح الباردة منشف للدم مطيب للنكهة ومداومته تقوي اصول
الاشنان وفيه جلي للمعدة وتقطيع للرطوبة.

1: هذا الباب ساقط كله من أ/.

الباب الثامن والعشرين والمائة⁽¹⁾

في طبع الخلال وعمله من الصفصاف ومن عيدان الخلاف⁽²⁾

طبع الصفصاف:

الصفصاف (5) بارد يابس قليل الاضرار (6) بالاسنان (7) كثير النفع (7) وهو اجود ما خللت (8) به (9) الاسنان من الزهومات (9) مامون عليها (10) نافع لها (11) .

الخلال الماموني:

(160ص) وهو زهر قضب (12) يثبت في الصحرا حار يابس وبزر البري منه اذا استف القى الدود من الجوف وانما سمّي الماموني لقلته اذاه (13) وهو خلال تستعمله العوام من الناس وكل (13) خشب بارد يابس يصلح للخلال (14) وهو انفع من الحار اليابس واجود ما استعمل الخلال في الفم بعد ان ينقع في الماء ليلة او ليلتين ليعوج في التخليل وليلا يتكسر بين الاسنان فيحتاج الى اخراجه بالمنقاش (14) .

(15) عيدان الخلاف:

وعيدان الخلاف باردة معتدلة بين الرطوبة واليبس ولا يستعملها الا اوساط الناس وعند فقدان الخلال المعمول.

الادب في الخلال:

اخذ الخلال من المروة (16) لتنظيف الاسنان وتنقيتها (17) من دقيق اللحم (17) الان اللحم اذا بات في الفم نتن لا سيما ان كان فيه صلابة .

وانشدت (18) لبعض الكتاب في رجل كان كثيرا مما يعاشره فلم ير له عناية بالخلال فقال:

سالت	عمرا	خلالا	فقال	لي	ما	الخلال
فقلت	عود	لطيف	للسن	فيه	جمال	
ينقي	الثغور	وفيها	كر	له	ومجال	
فقال	ذلك	شسي	فيما	اراه	محال	

1: والعشرون هـ / 2: عمل هـ / 3: س هـ / 4: و هـ / 5: س هـ / 6: الضر هـ / 7-7: س هـ / 8: يتخلل هـ / 9-9: س هـ / 10: س هـ / 11: مجرب هـ / 12: قضب هـ / 13-13: وفي الجملة ان كل هـ / 14-14: س هـ / 15: هذه =

وانشدت لبرهيم (19) بن المهدي في صفة الخلال (20):

لايبدّ بعد الأكل من خلال
 يبرق من صفافه المختلال
 (160ط) ارقّ جثماننا من الخلال
 حكاه جسم الصبّ ذي الخيال
 (22) انها يـكـفّـ ذـي دلال
 كقصب اللجين ذي انصقال
 مقومات القدّ كالنـبـال
 منتزعات من مكان عال
 مكسيات من ندى الليالي
 تغذى بماء طيب زلال
 بواكف من قطره الهطال
 في عدوات الصيف والاصال
 باكره الخادم باعتـدال
 ماكان ذا قد وذا اعتدال
 ثم برا منهن كالنـبـال
 مثل رماح غير ذي نصال
 ممدودة الاطراف والاوصال
 وباعها للناس غير عال
 وصانها الخازن (23) في الرجال

(24) وانشدني ابو الحسين لنفسه في مثل ذلك:

رايت خلا في بنان مـواكل
 كان الذي عاينت منه بكفـه
 (161ص) فهذا لهذا مشبه باعتداله
 ينقا به كاس النديم من القذى
 له بدن نضو نحيل كانـه
 وخفّ على الايدي فليس تحسـه
 اذا قام بين الناس ظبي يديـره
 فكم من قتيل ليس يدرك ثـاره

الصفة ساقطة من هـ / 16: المرورة هـ / 17-17: س هـ / 18: وانشيد هـ /
 19: لبراهيم هـ / 20: خلال هـ / 21: قام هـ / 22-22: هذه الابيات ساقطة
 من هـ / 23: الحارز هـ / 24: القصيدة هذه ساقطة كلها من هـ.

الباب التاسع والعشرين⁽¹⁾ والمائة

في عمل الاشنان والمحلب وتحميص البنك المطيب⁽²⁾

صفة اشنان كان يعمل للرشيد:

يؤخذ من القرنفل والسليخة والقاقلة والفليجة من كل واحد جزء (3) ومن المصطكى والاذخر والسعد والميعة اليابسة جزء ومن المرزنجوش (4) ثلثة اجزا (4) ومن الطين الابيض المكي خمسة اجزا ومن الاشنان البارقي (5) ضعف ذلك (6) او ثلثة اضعاف (6) ومن الارز المبلول (7) المطحون المجفف (8) المنخول مثل الاشنان (9) يدق (10) كل واحد على حدة ويخلط ان شا الله .

(11) صفة اشنان دون ذلك في العمل:

يؤخذ الاشنان فيدق دقا ناعما ويدق معه مثله من الطين الابيض ويخلط معه اذخر مطحون منخول مثل سدسه وسعد مدقوق منخول مثل ربعه وصدل محكوك نصف سدسه ويصب فيه ما كافور ويعجن به عجنا جيدا حتى لا يبين فيسه ويستعمل ان شا الله .

صفة اشنان اخر (12) دون ذلك (12):

(161ظ) يؤخذ الاشنان الابيض (13) فينقا (14) ويدق ويطن وينخل ويعزل ناحية ثم يؤخذ من الطين الابيض المحكوك مثل نصفه فيدق وينخل ويخلط به (15) ثم تاخذ له (16) من الاذخر المدقوق المنخول مثل ربعه وكذلك من السعد ايضا ويخلط الجميع بما كافور ويفرك ويستعمل.

عمل المحلب الابيض الخالص:

يؤخذ المحلب فيقشر ويدق وينخل (17) وتقشيره ان تدقه دقا خفيفا فانه يقشره فاذا دق ونخل (17) عجن (18) بدهن زنبق سابوري (19) ثم جعل في جوانب برنية وبخر بعود ني مرات (20) متوالية تكب البرنية على المجرمة (21) ويدخن به حتى يحل وجهه (21) ويشد راس البرنية وترفع (22) فاذا احتيج اليه (23) اخرج منه (24) وجعل في مضرب وعجن بدهن

1: والعشرون هـ / 2: ز هـ / 3: جزو هـ / 4-4: جزويين هـ / 5: س هـ / 6-6: س هـ / 7: مطموس في هـ / 8: س هـ / 9: ذلك هـ / 10: ويدق هـ / 11: هذه الصفة ساقطة من هـ / 12-12: س هـ / 13: ز هـ / 14: فينقى هـ / 15: س هـ / 16: س هـ / 17-17: س هـ / 18: ويعجن هـ / 19: س هـ / 20: مرارا هـ / 21-21: س هـ / 22: س هـ / 23: الى شي منه هـ / 24: س هـ .

زنبق (25) سابوري وطيب بدهن (25) بلسان (26) ودهن اترج وما كافور واستعمل.

صفة المحلب الخاصة (27) السلطاني:

تاخذ (28) المحلب (29) الجيد فتنقيه (29) واحدة واحدة وتقشره (30) تقشيرا جيدا (30) وتنسفه حتى لا يبقا (31) فيه صفرا (32) ولا رديسة (32) ثم تدقه وتنخله (33) بمنخل صفيق (33) ويجعل في برنية زجاج ويعجن بزنبق فارسي (34) ويبخر بالعود والكافور الجيد (35) في ثلثة ايام مائة مجمرة (36) ويحرك ويخلط ويلصق في كل يوم مرتين (36) فاذا انتهى جعلته في قدح واذفته بزنبق (37) سابوري والقيت عليه شيئا من (37) دهن (38) ورد فارسي ودهن بلسان ودهن اترج وما كافور (39) جيد وكافور (39) مسحوق على مقدار ما تريد (40) ان شالله (40).

صفة محلب العامة الاسود:

(162ص) تاخذ المحلب الجيد فتدقه وتنخله وتعجنه بزنبق جيد وتلصقه في برنية ويبخر بهنك (41) وقسط مر وصعد وميعة يابسة وزعفران وصندل ثلثة ايام كل يوم ثلث مرات ثم يداق بزنبق في قدح ويلقا (42) فيسه (43) ميعة سايلة وتدق له جوزة وبساسه وقرنفل وصندل وكبابه وقاقلة وتخلط فيه وتصب عليه ما كافور وعكر البلسان.

(44) ولابرهيم بن (44) المهدي في صفة الاشنان والمحلب:

اشنانات من البلور	محفورة الاوساط والظهور
فيها مثال الوحش والطيور	فيهن اشنان من العبير
كانه مسك على النحر	اشبه شي بحص الكافور
كالخز في اللبس والحرير	وقدح المحلب في التقدير (45)
مملو من محلبه الغزير	معجون من قبل بما الكافور (46)
ودهن بان ودهن حيري	لها نسيم فاح كالخمور
اذكا (47) من العنبر في الصدور	اطيب من غالية الامير
له غطاء (48) محكم التدوير (49)	من فضة مذهبة التظهير
كالوشي والشمير (50) والتحبير	في كف ظبي شادن غريير
عيناه عينا فاسق سحر	له انابيب من الشعور

25-25: س هـ / 26: ولسان هـ / 27: س هـ / 28: وتنقي هـ / 29-29: س هـ / 30-30: س هـ / 31: يبقى هـ / 32-32: س هـ / 33-33: س هـ / 34: س هـ / 35: س هـ / 36-36: س هـ / 37-37: س هـ / 38: ودهن هـ / 39-39: ز هـ / 40-40: ز هـ / 41: بسك هـ / 42: ويلقي هـ / 43: عليه هـ / 44-44: ولاين هـ / 45: التصدير هـ / 46: كافور هـ / 47: اذكى هـ / 48: غطاء هـ / 49: التدبير هـ / 50: التثمين هـ.

في يده اليمنى قضيب نور
قد رصعت بالجوهر الخطير
ملعقة من ذهب نضير
يغترف المحلب للحضور
يديره في القوم كالبخور

(162ط) ولاخر في مجمع الاشنان:

ومجمع من صنعة الدهان
كهية الصندوق للاواني (51)
مفصل بساير الالوان
مصور (52) فيه انوشروان
(54) كانه جزع من اليماني (54)
فيه من الالات للضيفان
مخروطة الرووس والابندان
فيه اصناف من الاشنان
ومحلب قد عجن بالادهان
ما ان له في الطيب من مداني (57)
فيه مثالات من العقبان
يغترف المحلب للاخوان
اذا تبدت في يد الغلمان
من كف ظبي حسن المعاني
في كل خد منه وردتان
اطيب ما تغسل به اليبندان
وبعد اخذ المحلب الريان

فيه مثالات من العقبان
عليه من اصباغه سدران
بجد وفي القد كطيلسان
(53) في موكب زين بالفرسان (53)
كالزهر في حاشية البستان
اشناندانات من الحسان
محفورة ما ان لها من شاني
اطيب من (55) ذراير النسوان (56)
بدن ورد وبدن بسان
في قدح مدور الاركان
قد صورت تعدوا على غزلان
قد كللت بالدر وبالمرجان (58)
تدور كالكاس (59) على الندمان (59)
معقرب الصدغ كصولجان
مد له بالظرف للادهان
من بعد ان تغسل بالاشنان
بالبنك او بالسعد من بنان

صفة بنك محمص طيب لليدين والحمام:

(60) يوخذ من البنك الاصفر ومن الصندل الاصفر الجيد وزن ثلثين درهما
ومن القرنفل عشرين درهما ومن الورد وزن خمسة عشر درهما ومن الزعفران
وزن خمسة دراهم ومن السليجة الحمراء الرقاق والسنبل من كل واحد وزن
سته دراهم يدق الجميع باسره ويطن ويحمى بما الورد ويبخر بالعود
النبي والكافور والزعفران تبخيرا جيدا ثم تاخذ من القايلة والجوزيوا
ومن البسباسة من كل واحد عشرين درهما ومن الكافور وزن درهم وتغرش
الاول في طشت ثم تنخل عليه بالافاويه ويرد الى الطحن وتبخر البرنيصة
بالعود والكافور تبخيرا جيدا فانه يجي غاية من الغايات.

صفة بنك محمص اخر:

يوخذ منو من بنك ومن الفليجة ربع من ومن القرنفل عشرين درهما وربع

51: والواني هـ / 52: مصورة هـ / 53-53: حلّ عجز البيت التالي في هـ
محل عجز هذا البيت الذي سقط منها / 54-54: سقط هذا الصدر من هـ =

من جوزبوا وعشرين درهما سنبل وعشرة دراهم هال وستة واربعين درهما قرفة ونصف اوقية زعفران يدق الجميع ويحمى بما التفاح ويطن طحنا ناعما ويبخر بالعود والكافور ان شا الله .

صفة بنك محمى سلطاني:

يؤخذ من البنك الاصفر الخفيف العراقي من ومن الصندل الاصفر المقاصيري ربع من ومن الفليجة ربع من تدق ذلك دقا ناعما وتنخل الجميع بمنخل شعر ثم تطرح عليه من الثمام ثلثين باقة وقشور التفاح اللبباني قشر ثلثين تفاحة وقشر ثلث اترجات صفر تقطع تقطيعا جيدا ثم تصب عليه منا ماورد ثم تطرح عليه وزن عشرة دراهم زعفران مطحون ثم يعرك عركا جيدا حتى يتداخله الزعفران ثم تنشره على نطع حتى يقارب الجفاف فاذا عزمت على طحنه اوقدت له نار فحم ثم جففته عليها ثم طحنه طحنا ناعما ونخلته بمنخل شعر صفيق وصبت عليه وزن عشرين درهما زنبق سابوري جيد ثم دهنته به وعركته حتى يتداخله الدهن ثم رددته الى المنخل فنخلته حتى لا يبقى من تكتيل الدهن شي وخذ وزن عشرين درهما قرنفل ووزن عشرة دراهم جوزبوا ووزن عشرة دراهم هال ثم تدق الجميع دقا ناعما حتى يبالغ تليين البنك ثم تعمد الى وزن خمسة دراهم زعفران مطحون فاطرحه على ذلك ووزن ثلثة مثاقيل بلسان ومثقالين دهن الاترج ثم تلت به لتا جيدا ثم تعمد الى وزن خمسين درهما من الماورد الجوري فتصبه على تلك الافواه ثم تعجنه في الصلابة ثم تطرح البنك على ذلك ثم تحمصه حتى يداخله ثم ترده الى المنخل فتنخله حتى يذهب بعد ذلك كله ثم تجعله في برنية زجاج وتبخره في كل يوم عشر مرات بالعود والكافور والزعفران ثلثة ايام على الولي وتحركه حتى يبالغ البخور في جسمه وتستعمله .

صفة بنك محمى وسط:

يؤخذ من البنك العراقي الاصفر منا ويدق وينخل بمنخل شعر ثم يؤخذ من الفليجة ثلث من ويؤخذ من الفاغرة ثمن من ومن السنبل وزن خمسة دراهم ومن الصندل وزن خمسة دراهم يدق ذلك كله وينخل مع البنك ويصير في طشت ويلقى عليه ربع رطل من عصفر احمر ساطع الحمرة ويجفف في الشمس ويطن ثم يجعل في سطل ويصب عليه من الما مقدار ما يصير مثل السدر المضروب ويصب على البنك ثم يحمى حتى يتداخله العصفر ويبسط في الشمس حتى يجف ويطن طحنا جيدا وينخل بمنخل شعر ضيق ثم يصب عليه من الزنبق الفارسي وزن عشرين درهما ثم يلت به لتا جيدا ثم يرد الى المنخل حتى يذهب تكتيله ثم تاخذ وزن عشرة دراهم قرنفل وزن عشرة دراهم جوزة فتسحقها سحقا ناعما وتجعل عليه وزن مثقال دهن البلسان ومثقال دهن الاترج ووزن

55: ز ه/ 56: البستان ه/ 57: مدان ه/ 58: والمرجان ه/ 59-59:

للندمان ه/ 60: سقط من أ ما يقارب الصفحتين وعليه فستخذ ه متنا/.

خمسة دراهم ما كافور ثم يخلط في الصلابة وتصب عليه وزن خمسين درهما
 ما كافور جيد قم تطرحه على البنك وتلتته حتى يتداخله ثم ترده السى
 المنخل ثم تجعله في برنية زجاج وتبخره بالظفر الذكر وبعد ذلك بالعود
 والكافور ويستعمل.

انشدني ابو الحسين الكاتب في البنك:

البنك يذهب ما في الكف من غمر	وكل ما كان من حلوى ومن زفر
لا تترك اذا الفراش جاء به	ان تغسل الكف في الاسفار والحضر
لا شي اطيب من بك غسلت به	كفّي بعد طعام طيب عطر
كانه المسك في كفيك رايححة	تغني به عن ذكي الراح والزهر
ويشبه المسك لونا ان بصرت به	والخز لنا على الكفين والبشر
وما افكر في الاثنان ان ظفرت به	يداي وليت السعد في سقر

الباب الثلثون والمائة

في الادب في غسل اليد قبل الطعام ومن بعده

ينبغي للمعاشر الاديب والنديم اللبيب ان يكون نظيف الكف نقي الظفر متعاهد لتقليمه والتخليل بين اصابعه وغسل يده ومعصمه في اوقات صلاته ومطعمه طيب طيب المعايين عطر البشرة نظيف الوجه والشارب والانف نقي الجبين مستعملا للسنون واخذ السعد بالغدوات وتسريح اللحية وتنظيف الثياب والعمامة خاصة لان العين كثيرا ما تقع عليها متعطرا بالبخور والمسك والغالية واصناف الذراير على الشعر والثياب فاما البخور فللثياب واما المسك والكافور فللشعر واما الذراير فللجسد فهذا ما لا بد منه لمنادمي الملوك والروسا ومجالسي السادة والكبرا وليجلس في مرتبه بحسن ادب وسكون جاش بغير اتكا ولا مد رجل ولا عبث بثوب ولا لحيه ولينهض بنهوض الملك وليجلس بجلوسه ويدنو اذا استدناه ويجيب اذا ساله ولا يتخلف اذا دعاه ولا ينهض عن المائدة اولا ولا يمد يده بديا ولا تطلع اصابعه ولا يغمس انامله ولا يسرع المضغ ولا يكثر الضحك ولا يعض اللحم باسنانه ويرده في الصفحة ولا يتناول ما بين يدي غيره ولا يكبر اللقم ولا يفت الخبز ولا يحلل ولا يعتمد الخل ولا ينفذ البقل ولا يغمس الخبز في الدسم ولا يكثر من اغتراف الحبوب والامراق خوفا من ان يسيل على الثياب وينسب فيه الى الشره ولا يفسخ الدجاج بيده خوفا من الازدلاق وهو ان يكون تحت جلد الدجاجة او في (163ص) (1) معاطف اكنافها (2) دسم فتطير على ثياب من يكون بازايه او يكون ملاصقا له بل يقطع بالسكين على مواضع المفاصل ولا يحمل يده في الحلوى ولا يدخل فيه الطعام الحار ولا يزدرده ولا يكثر (3) شرب الماء (3) ولا يتجشا (4) ظاهرا ولا يمشمش العظام ولا يمتخ المخاخ ولا يعض الفواكه ان حضرت قبل الطعام ولا يمد يده الى قطعة لحم مشهورة ولا بيضة منظورة ولا سنبوسة مشتهاة ولا ما سارعت (5) الانفس اليه ووقعت الشهوات عليه فانه بلغنا عن الاصمعي انه ذكر للرشيد ان ابا الوضاح الغزاري حدثه قال قلت لسليمان بن عبد الملك لم لا تول (6) ابا غانم القرشي ولاية تطلع معها (7) حاله (8) فيها مع قربه (8) منك وحرمة بك فقال يابا الوضاح انه يفعل اشيا ليست من فعل ذوي المروات قلت: وماهي (9) اصلح الله الامير (9) فقال (10) يحتجم في بيوت الاخوان ويلبس المظلة في الظل ويغدوا على بيضة (11)

2: هنا تعود أ لتكون متنا/ 2: اوراكيها ه/ 3-3: شربه للما ه/ 4: يتجشى ه/ 5: تنازعت ه/ 6: تولي ه/ 7: ز ه/ 8-8: ولا قرابسة ه/ 9-9: اصلحك الله يامير المومنين ه/ 10: قال ه/ 11: ز ه/.

البقيلة فياكلها قال الاصمعي قال (12) لي (13) الرشيد لا مددت يدي الى بيضة (14) بقيلة ايدا .

ويستحب للنديم ان يكون حسن البزّة سريّ الثوب نظيف المعاطف والذبول وليكن نبيل الهمة الثوب (15) الاول ليس بدون الاعلا (16) نظيف المخفيّ من الملبس من (17) القلنسوة والسراويل والتكة والجورب ومنديل الكم وما جانس هذه الاشيا فاذا تمت له (18) هذه الحال وكملت فيه الخصال كان محبوبا الى القلوب سهلا على الارواح لا كما قيل في ابي يعلى (19) الكاتب القرشي (19):

نعمة الله لاتعاب ولكن ربما استقيحت على اقلام
لا يليق الغنى بوجه ابي يعلى ولا نور بهجّة الاسلام
(163ظ) دنس الثوب والعمامة والبرذون (20) والنعل والقفا والغلام
(21) لا تمسوا اقلامه فتمسوا من دماء الحسين في الاقلام (21)

الادب في المواكلة على المائدة :

وينبغي للاديب ان يغسل يده اذا قرّب اليه الطست غسلا نظيفا ويتفقّد الاظفار في اسرع وقت ولا يمس بيده شيئا قبل الطعام وقد بلغنا ان رجلا غسل يده مع المامون وابطأ (22) الغلام عليه فسبقت يده الى راسه فقال له (23) المامون اعد غسل يدك فغسلها ثم لم يلبث ان سبقت يده الى لحيته فامرّه (24) ان يعيد الغسل ايضا ففعل (25) فقال له لا يلي غسل اليد (26) الا الخبز ومثل هذا كثير الا ان الاختصار اشبه بنا واحسن في هذا الموضع فاذا قدّمت المائدة فليبتدئ (27) بالملح ويختتم (28) به ولياكل بعد الرهس (29) وليعمل (30) على ما رسمناه له (31) في باب ادب الاكل مع الملوك وابتدانا به في اول هذا الباب ان شا الله (32) ولا قوة الا بالله العلي العظيم (32) .

وينبغي للاديب ان يبتدي اولا باخذ المحلب ثم باخذ الخلال فينقى (33) به مابين اضعاف اسنانه من فضلات اللحم فانه ان مكث فيها (34) او بينها شي نتن وفسد (34) ثم ياخذ الاثنان فيغسل يده ويدلكها دلكا (35) جيدا ولا يقرب يده فمه فان جماعة من العوام تغسل ايديها بالاشنان في اول دفعة حتى اذا بدت خضرته وخرج وسخ الطعام والزهومة دلخوا بها شفاهم وافواهم فذلك مفسد للقم مغير له وان اعطوا منديلا افسدوه ووسخوه

12: فقال هـ / 13: س هـ / 14: س هـ / 15: والشيوب هـ / 16: الاعلى هـ /
17: مثل هـ / 18: ز هـ / 19-19: القرشي الكاتب هـ / 20: والبروذون هـ /
21-21: س هـ / 22: فايطا هـ / 23: ز هـ / 24: فامر هـ / 25: ز هـ / 26:
يد هـ / 27: فليبتدا هـ / 28: وليختم هـ / 29: الرئيس هـ / 30: ويعمل هـ /
31: س هـ / 32-32: س هـ / 33: فلينقي هـ / 34-34: ننتها هـ / 35: س هـ .

بالزهومة لانها (36) لم تنق ايديهم ولكن الاجود ان يبتيدي فيغسل يده بالاشنان ويدلكها به ثم يغسلها (164ص) منه ثم ياخذ اشنانا خاصة ويدلك به فاه واسنانه وشعر شاربه وكل ما لحقته الزهومة ثم يدلك اصـول اظفاره وبين اصابعه وتحت خاتمه على ان نزع الخاتم انظف ثم يغسل يده منه وياخذ المحلب ثانية والاشنان ويغسل (37) بهما فاه ثم من (38) بعد ذلك البنك والسعد ويغسل يده وفاه (39) بالما ثم ياخذ بعد ذلك شيا من ماورد ويغسل به وجهه ويديه ويسرّح لحيته وياخذ مجلسه وينبغي للاديب اذا اكل مع ملك ورفعت المائدة ان لا يغسل يده معه في المجلس ولا بحيث (40) يراه ولكن يعتزل في ناحية لا تقع عينه عليه فيغسل يده ويتوضا ويصلح نفسه على ما عودها من تسريح لحيته وتعطير نفسه فانه بلغني انه كان اول غضب المعتصم على الافشين انه اكل عنده (41) ودعا بالطست حيث يراه المعتصم فقال المعتصم هذا التيس الطويل اللحية يدعوا بالطست حيث اراه خذوا بيده فاخرج وهو يقول هذا جزا من اسا ادبه .

وقصّر رجل في غسل يده وكان الداعي ظريفا فقال له انق يدك اعزك الله والا دنست منديلنا . وغسل اخر يده ولم ينقها فلما مسح يده قال صاحب البيت ياغلام احمل المنديل مع صاحبه اذا انصرف فانه قد وسّخ علينا ولا يصلح لنا فخلج الرجل وانصرف واتبعه (42) الرجل بالمنديل فوجه اليه مكانه منديلا جديدا .

وكان عبيد الله بن سليم (43) يبطي (44) في غسل يده ويقول حكم اليد ان يكون زمان غسلها بمقدار زمان اكلها .

قال (45) وسال المامون اليزيدي عن اخلاق العباس وكان قد امره بتاديبه وعشرته فاخبره انه لا يفلح وانه لا (164ظ) همة له فقال له وكيف (46) علمت ذلك (47) قال رايته وقد ناوله الغلام اشنانا ليغسل به يده فاستكثر ما وقع في يده منه فرده في الاشناداه (48) ولم يلقه في الطست فعلمت انه بخيل والبخيل لا يصلح للملك .

ومن سنن العجم الخلال وغسل اليد قبل الطعام ولم تكن تعرفه العرب في قديمها وانما جعل رب البيت يغسل يده اولا لينفي الحشمة من (49) الذين حضروه (49) ويكون اخر من يغسل يده يتوخا (50) بذلك تعجيل اماطة اذى الفمر عن ايديهم هذا مع الاكفاء والمتعاشرين فاما (51) الملوك والسلاطين فقد تقدم الوصف في تعظيمهم واجلالهم .

وليس من المروءة الاكل من طعام لم يدع اليه ولا حضور مجلس لم يومــــر
 بحضوره ولا الاحتشام ولا الاستغنام ولا الاكل (52) اذا وجدت القوم في اخر
 الطعام ولا الاعمال في الاكل (52) بعد شبع القوم ولا التثقيل في الجلوس
 ولا الالحاح في الطلب ولا التنخع في الطست عند غسل اليد ولا المخطاط
 ويقال لمن فعل هذا المكوكب.

معه هـ / 42: هنا تعود هـ لمواكية المتن / 43: سليمان هـ / 44: يتبطا هـ /
 45: س هـ / 46: من اين هـ / 47: س هـ / 48: الاشنــــــــان هـ / 49-49:
 الحاضرين هـ / 50: يتوخى هـ / 51: واما هـ / 52-52: س هـ / .

الباب الحادى والثلاثين والمائة⁽¹⁾

في ذكر الادب⁽²⁾ في اكل الصلوك مع الروسا والملوك

اعلم ان من الادب عند حضور الطعام قلة الكلام والصمت على الموaid وترك الحديث فانه بلغنا ان ملوك الاعاجم والفرس قد كانوا يستعملون السكوت عند الاكل حتى صيرت كلامها بالزمزمة ومعاطاة خدمها بالايما ليلا ينتشر من بين اسنانها ومن السننها (3) شي قليلا بتساقط (3) الطعام (4) من افواهما (4) ولعمري ان هذا لمن الادب الحسن (5) فان ذلك كان (165ص) من وقوع الفتات من الفم على المايذة عافت النفس الماكول ولترثيب (6) معاشرة المواكل ومنادمة المنادم وكانت فيه (7) السقطة من العين (8) والعتب للرهي (8) وينبغي للاديب (9) ومعاشر الملوك (9) ان ياكل دون الشبع وفوق القوت وان يصغر لقمته ويتحرى بها مواقع (10) الدسم ولا يزدردا قبل ان يجيد مضغها ولا يدخلها (11) الى فيه الا بعد ان يزدرد الاولى لان الموالي باللقم لا يكون الا من شره ولا يعرض اللقمة بفمه (12) (13) ثم يعيدها في (13) الصباغ ولا في الانا ولا يلاحظ مواكليه فيقطعهم عن الاكل وهذا ضرب من البخل.

وقد بلغنا ان اعرابيا اكل مع معوية فلما رفع الاعرابي اللقمة الى فيه قال له معوية (14) يا اعرابي (15) خذ الشعرة من اللقمة قال وقسمت اهتممت باكلي حتى نظرت الى شعرة في لقمتي ولا (16) والله لا طعمت (17) معك (18) ورمت باللقمة ونهض عن المايذة (18).

(19) ولياكل باصبعين بلطافة وهدو وحسن سمت ويبتدي بالملح بعسد ان لايمجع الابزار من السكرجة بالتحريك ويتناول من الخل والبقل والخس في وقته شيا يسيرا ثم ياكل الطعام بعد الرهس ولا يسبقه بالاكل ولا يبسادر الى ما لحظته عيناه.

وقد كان محمد بن الوزير الحافظ ياكل مع الاشراف وكان بخيلا فجعل يلاحظ في الاكل والحافظ ممسك متشاغل بالخل والبقل فقال في ذلك:

1: والثلاثون هـ / 2-2: ز هـ / 3-3: س هـ / 4-4: س هـ / 5: الاحسن هـ /
6: وكرمت هـ / 7: ز هـ / 8-8: ز هـ / 9-9: ز هـ / 10: مواضع هـ / 11:
يدخلها هـ / 12: بفيه هـ / 13-13: ويردها الى هـ / 14: معاويصة هـ =

(39) وقد اعاب محمود بن الحسين الكاتب رجلا اكل معه بهذه الحال فقال:

لنا صاحب جافي الطباع تعاف ما تري منه عند الاكل نفس معاشره
له لقمة في الكف ولقمة بفيه واخرى قد رماها بناظـهـره
ورابعة في الحلق قد لججت به تحشرج من تردادها في حناجره
ويعجبني ان يكثر الضيف اكله وليس كزا فما بدا من مقـاذره

ولاخر يصف رجلا بالشرة ويصف القرى والاكل في كل وقت:

تمشش المسكين عظما فاحتلـم	ومذ راى في النوم لحما لم ينم
قال الطبيب خفف الطعم فلـم	يسمع لما قال قال الطبيب واتخم
وخالف الطبيب فيما قالـه	وبات محشوا لقما على لقـم
ما العيش الا الاكل والشرب وان	دخلت من فعل الطعام في الحرم
حتى الجفان المترعات للقرى	بالشحم واللحم كامثال الاكـم
ولا تحيي طلا بذي سلـم	وحي اطلال الشديد والدسـم

ومن الادب ان لا يغشى الرجل اخوانه في وقت الاكل فان ذلك ليس من المروة بل يحل لذلك محل المتطفل الثقيل والمستكره الذليل مما اصاب محمد بن عمر في بعض تربه وقد ينجم عليه طفيلي وهو ياكل (166ظ) فاحتشم ان يدعوه فقال له هلم فقال الطفيلي ولمن يقال ثم اهوى الى الطعام وانشا يقول:

كل يوم اجول في ساحة الحي اشم القطار شم الذباب
فاذا ما رايت اثار عرس او ختان او دعوة الاصحاب
لم اعرج عن التقم ولا ارهب شتما ولقمة البواب
مستخفا بمن دخلت عليه غير ما خايف ولا هيـاب
فتراني الف ما قدموه من صنوف الطعام لف العقاب
ذاك اهنا من التكلف والغرم وجور الخباز والقصاب

وقد استحسن قوم الحديث على الموايد وهو صاحب المنزل المايذة ليبسط به المنقبض ويونس به ويزداد الأكل من الاكل عند تذكيره وينشط بكثرة تكريره كما قال بعض الشعرا:

صادف زادا وحديثا ما اشتهى ان الحديث طرفا من القرى

وقال الحسن بن علي بن ابي طالب طلوات الله عليه وعلى ابايه وذريته

=: فلما هـ / 34: عرابي هـ / 35: لقمن هـ / 36-36: س هـ / 37: لقمن هـ / 39: ز هـ / 39: هنا تنقطع هـ عن مواكبة أ.

اطيلوا الجلوس على الموايد واكثروا من الحديث فانها اوقات لا تحسب من اعماركم .

وقال دعبل بن علي الخزاعي:

اني لآخذع ضيفي بالحديث لسه على الخوان اللى ان يبلغ البشما

وكما قال الاخر:

كيف احتيالي لبسط الضيف من خجل عند الطعام فقد يعاف من حيلي
اخاف تزداد في الازكار حشمته والصمت ينزله مني على البخل

وبلغنا عن بعض المجان انه اكل مع بعض البخلا وعلم ذلك فيه ان كان في نصف الطعام قال (ص167) صاحب الطعام الحمد لله وتوهم ان الضيف يرفع يده وفهم الضيف ما المراد فنكس راسه وقال بسم الله واكل.

واكل مع محمد بن الحسن رجل فلما ان كان في وسط الطعام سمعه الرجل
وقد قال الحمد لله فنهض عن المائدة وقال اعطي الله عهدا ان عاودت ،
ما معنى التعميد في هذا الموضع كانك اردت اعلامنا انا قد شعبنا ثم
قام الى الدواة وكتب:

ومحمد الله يحسن كل وقت ولكن ليس في اولى الطعام
لانك تحشم الاضياف فيسه وتامرهم باسراع القيام
وتؤذنهم وما شعبو بشبع ولكن من خلق الكرام

وبلغنا عن رجلين كانا يتنادمان فكان احدهما اذا اكل الاخر عنده رغيضا
يقول له غلامه يا مولاي قد سار هذا ميل فاذا اكل هذا رغيضا قال قد
سار هذا فرسخا فيقول له المولى ويلك الجمه فياتيه بكوز من ما فيشربه
وياكل فيقول له الغلام يا مولاي انه يمشي بلجامه وفهم ذلك الرجل فلما
كان دعاه فقدم المائدة والخبز عليها يتكسر فقال له ما هذا الخبز
فقال هذا حتى لا تعرف الاميال من الفراخ وكان يقال الاطيبان الاكسل
والنكاح وكان يقال ما بقي من اللذات شيا غير الاكل والحديث وانشدت:

حسن اكل الفتى يدل على ايناسه ضيفه وبسط اكيله
.... يقل منه فيدعو ان ذاك اضيفه الى تبخيله

واحسن من هذا قول دعبل:

اموت من الجوع في المكرمات وضيبي يموت من الكظة

ومن حق الرئيس والملك الا يكون بخيلا بطعامه ولا ضنيئا بماكوله ينشط من
ملّ ويبسط من احتشم وينبه من غفل (167ظ) ويلقي بين يدي الناس ويامر
بالقايه واسع الصدر سريع الرضا بطي الغضب بعيد الحقد ومن اخلاق
الرئيس ان يكون حمولا وقورا طليقا حلما مسامحا سخيا كريما يقبل
الزلة ولا ياخذ بالهفوة مفضلا بدولا متخلقا ودودا جوادا بماله معتقدا
لاخوانه صاحب بشر ولقا وحسن اعضاء وحيا لا ينافس ولا يدالس ولا يبخل ولا
يغفل ولا يعطل ان سيل اعطا وان لم يسيل ابتدا لا بالجهم ولا بالعوس ولا
بالقطوب سمح النفس سخي الكلام طريف الغلام كما قال ابراهيم بن المهدي
في عمه المامون:

صفوح عن الاجرام حتى كانسه من الصفح لم يعرف من الناس مجرما
وليس يبالي ان يكون به اذا اذا ما الاذي لم يغش بالكره مسلما

وخلاف ما قيل في عمرو بن عمر الكاتب الموصلي :

كانني حين اكل خبز عمرو
وايني حين اكل خبز عمرو
فتى لرغيفه قرط وشنف
اذا كسر الرغيف بكاء عليه
ودون رغيفه قلع الشنايا
طويت غصون صفحته بجمر
لاشجع من ابي شبل هزبر
وخلخالان من خرز وشذر
بكا الخنسا اذ فجت بصخر
وحرب مثل وقعة يوم بدر

وخلاف ما قيل في اخبر:

يا تارك البيت على الضيف
ضيفك قد جا بزاد لــــه
وهاربا منه من الخوف
فارجع تكن ضيفا على الضيف

(168ص) وكما قيل في ابي نوح:

لابي نوح ابدأ في حجر داية
ابدا يمسه الدهر بكم ووقاية
وعلى الجانب سطر خط فيه بعناية
يكفيكم الله الى آخر الاية

وكقول ابن بسام:

خبيصه يعقد من سكره
عندي فتى من حسن اخلاقه
وليس ذا في احواله لكنــــه
يقول للاكل من خبــــزه
وبرمه يطبخ من قنبره
يطبخ قدرين على مجمره
في الدعوة المنكره
تعسا لهذا الجوف ما اكبره

وبلغني ان ابيه انشد هذا المقطوع وهو على نبذ في اخر النهار فضحك
وقال قبه الله ما اكثر محاله وكذبه ثم امر باحضار ما في صناديق
مطبخه من الحلوى فوجد عشرين جاما من حلوا بين فالودج الى خبيصى الى
زلاية الى لوزينج فقال يكون اظلم ممن يقول خبيصه يعقد من سكره لمن
في خزائنه قد بات فضلة من يومه .
واحسن ما قيل في السخا:

يجود بالنفس اذا ظن الجواد بها والجود بالنفس اقص غاية الجود

ويستحب لمن اكل طعاما عند غيره ان يقول قبل ان ينصرف اكل طعامكم
الابرار وافطر عندكم الصائمون وصلت عليكم المليكة وذكركم الله فيمن
عنده اقتداء برسول الله صلى الله عليه وسلم فانه روي عنه ذلك.

ومن الادب عند الشرب:

ينبغي للتدبير اذا جلس للشرب مع الملك ان يجلس في المرتبة المعروفة لا
يتجاوزها الى ما هو اعلا منها ولا يحط نفسه عنها ولا يكثر الاتكاه بين

يدي الملك وليكن منتصب الجلوس خفيف الوطأة ان قام الملك قام لقيامه
 وليحذر التبسط والتمدد والتمطي والتشاب والتنخع (168ظ) والبصاق
 وتفريك اليدين وفرقة الاصابع واللعب بالخاتم والعبث باللحيمة
 والعمامة ولا يكون من شأنه التفدية والتهنية ولا التشميت عند العطسة
 ولا الاسراع بالتحية ولا العبث بالفاكهة والرياحين والازهار ولا تناول
 للشمامات ولا الاكثار من النقل بعد الشرب فان فاعل ذلك يسمى الطحان ولا
 يرمي بشغل ما امتصه من الفاكهة بحيث يرا ولا يعض الفاكهة نهشاً بل
 يقطع منها حاجته بالسكين قطعاً ولا يكثر شم الرياحان ولا ادارة اليد فيه
 ولا يقطع روجه ولا ينفضه عند اخذه ولا يفركه ولا يمضغه ثم يلفظه وليكن
 شربه مصاً وكرعه جرعا ولا يشرب من الشراب ما لا يطيق ويزول معه عقله
 وليصعب لنفسه ما يعلم انه يقوم به ولا يرفع القدح قبل الملك ولا يصب
 فيه نبيدا قبل صب الملك ولا يشرب الا بعد شرب الملك او معه ولا يقترح
 صوتا ولا يطرب بغنا ولا يوقع على الحان ولا يبدوا منه هزل ان ناوله
 الساقى قدحا اخذه بلا ازدياد ولا نقصان ولا مماكسة ولا مماراة فاذا احق
 من نفسه بسكر اسرع القيام والانصراف وهو يملك نفسه ولا يلمس كف غلام
 عند مناولة الكاس ولا يكثر ملاحظته عند معاطاته الراح ولا يشيـر ولا
 يغمزه ولا يجمشه فانه بلغنا ان ابا دلف العجلي كان يشرب عند المامون
 فلما ناوله الخادم رطلا لمس يده وكان الشراب قد غلب عليه (40).

الباب الثاني والثلاثون والمائة

في النوم ومنفعته للاجسام وتدييره بعد الطعام

الاستلقاء بعد الطعام صالح بين الصلح فيه استراحة للاعضاء وسرعة للهضم يقوي فم المعدة ويبعد الاخلاط الردية ودافع لجميع الضرر من المعدة استعماله دائما يحسن الخلق ويظهر الدم في الوجه وهو مما اجمع اهمل الفضل من الطب والحكما على تفضيله وعظم منفعته وينبغي لمن استعماله ان يكون نومه على ظهره ولا يعلي وساده ولا يطيل في نومه فالاطالة توول الى ضرر والاولى بمن اكل ان لا يتناهى في الشبع وان يبقي في المعدة فضلا ليتقي ما حوته ويسرع هضمه فمتى امعن وجاوز الحد في الاكل ونام طويلا اكسبه خلطا الرطوبة يتاذى به وقد روى عن المنصور انه ما اكل طعاما قط في سفر ولا في حضر الا استلقى في اثره وهذا معلوم المنفعة متعجل النفع والفائدة نافع للدماغ خاصة وللقلب وفيه للركب وفسي المفاصل نفع عظيم نافع من السودي والاحتراق ومن وجع المعدة والكبد والفواد وتسكين الصفرا الحادة القوية ويغزر الدهن ويرزن الطعام ويجلوا الصدا عن القلب ويسكن الاعباد ويجود الهضم ويخصب البزر ويقيم الاود.

تم الكتاب والحمد لله وحده وصلواته على سيدنا محمد نبيه وعلى آله
الطيبين الطاهرين وازواجه امهات المومنين وسلم تسليمًا.

